



Meilleur Artisan Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques 2015

Organisé par



Avec la collaboration de :



EXPO
manger santé
et vivre vert

Règlements du concours 2015

SOMMAIRE

Page 2 -Sommaire

Page 3 -Le Comité d'Organisation

- Vos contacts pour le Comité d'Organisation
- Le Meilleur pain fait de produit certifié biologique 2015
- Les concurrents
- Les concurrents en compétition
- Sélection du jour de participation des concurrents

Page 4 -Respect des règlements

- Jury et coordination

Page 5 -Le matériel

- Utilisation des farines, des levures et des matières premières

Page 5 -Règlements des baguettes et pain sucré Khorasan/kamut et pain salé épeautre

Page 7 -Barème de notation

Page 9 -Inscription et lettre d'engagement individuel

LE COMITÉ D'ORGANISATION

Ce concours est organisé et supporté par **La Meunerie Milanaise, Aliments du Québec et le Salon Expo Mangez santé et Vire vert**

CONTACTS POUR LE COMITÉ D'ORGANISATION

Règlements & Concours

Sophie V. Beauchemin

Tél : 514-718-4616

Courriel sophie@lamilanaise.com

Organisation générale & Logistique

Sophie Beauchemin /514-718-4616

Claudia Charuest / 450 679-2244

Courriel : ccharuest@alimentsduquebec.com

Le pain bio 2015

Le concours est organisé par **la Meunerie Milanaise, Aliments du Québec et Expo Mangez Santé et Vivre vert** dans le but de promouvoir et reconnaître le talent des boulangers qui investissent des efforts à faire rayonner la qualité et les produits de boulangerie faits à partir de produits biologiques du Québec.

Le concours est ouvert à tous les Boulangers du Québec. Ceux-ci devront se présenter au salon Mangez Santé et Vivre vert 2015 le vendredi 20 mars 2015.

LES CONCURRENTS

Les concurrents peuvent être de toute nationalité, cependant ils doivent être boulangers de métier. L'âge des concurrents n'a pas d'importance en autant que le boulanger travaille dans une boulangerie artisanale ou industrielle. Les produits devront toutefois représenter les normes du concours. Il n'y a pas de frais d'inscription, toutefois il est de votre responsabilité de vous présenter avec vos produits. Un maximum de 10 concurrents pourra s'inscrire, seuls les 10 premiers concurrents pourront concourir.

LES CONCURRENTS EN COMPÉTITION

Les concurrents en compétition doivent respecter les règlements et accepter le verdict des juges sans préjugés. La date limite des inscriptions est le 20 février 2015. Voir les détails de la lettre d'engagement en page 9.

SÉLECTION L'HEURE DE PRÉSENTATION DES CONCURRENTS

La sélection de passage des concurrents se fera comme suit. Les Candidats seront contactés et recevrons une heure d'arrivée pour se présenter et remettre leur produits. Les produits seront dégustés à l'aveugle.

RESPECT DES REGLEMENTS

Les concurrents s'engagent à respecter le règlement général et suivre légalement les directives du jury.

JURY & COORDINATION

LE JURY:

Le jury est souverain.

Le jury est composé de 5 Membres.

Les Membres de jury sont désignés par le Comité d'Organisation.

Ils sont choisis pour leurs compétences professionnelles et leur représentativité professionnelle.

Les tenues professionnelles des Membres et du Président de jury sont neutres et ne doivent arborer aucune forme de publicité.

Seules sont autorisées :

- les prénom et nom des membres de jury
- logo de votre institution
- toute désignation reçue

LE MATÉRIEL

Les concurrents utiliseront les équipements de leur propre fournil. C'est la responsabilité de chaque participant d'amener les produits à temps.

UTILISATION DES FARINES, DES LEVURES ET DES MATIERES PREMIERES

Chaque boulanger utilise ses propres farines et autres matières premières. Les matières premières devront avoir été certifiées biologiques par un organisme de certification reconnu. Le certificat biologique de la boulangerie ou du fournisseur est obligatoire.

Les mélanges complets et les bases ne sont pas autorisés.

Prix à gagner :

- *La reconnaissance du métier*
- *Pouvoir afficher le titre de MEILLEUR pour la catégorie gagnée*
- **Meilleure Baguette au levain Biologique 2015**
- **Meilleur Pain sucré au khorasan/kamut Biologiques 2015**
- **Meilleur Pain salé épeautre Biologiques 2015**

Et un grand gagnant du titre de :

- **Meilleur Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques du Québec 2015**

Chaque participant recevra un certificat de participation

Règlements Baguettes, Pain sucré, pain salé

Définition :

Le concurrent en compétition a 3 types de pains à confectionner.

Pains imposés

Baguette au levain biologique

Pain sucré au khorasan/kamut

Pain salé épeautre

Baguette au levain biologique :

Cette pâte doit être fabriquée à partir de farine non blanchie et non traitée biologique. Le seul agent de fermentation doit être une base fermentée. Aucune levure fraîche ou sèche ne sera acceptée.

Quantité totale de baguettes : **5**

Poids des baguettes : **275 g cuites**

Façonnage à la main obligatoire

Forme allongée, longueur minimale **52 cm**

Cuisson : **Four à sole**

Pain sucré au khorasan/ kamut :

Le concurrent a libre cours à son imagination et à sa créativité en concevant un pain fait à 100 % de farine de khorasan et/ou de kamut.

Ce pain doit être fait d'ingrédients certifiés biologiques.

Quantité de pains : **6**

Poids des pains : **500 g cuits**

Forme des pains : **libre**

Cuisson : **libre**

Pain épeautre salé :

Le concurrent a libre cours à son imagination et à sa créativité en concevant un pain fait à 100 % de farine entière épeautre.

Ce pain doit être fait d'ingrédients certifiés biologiques.

Quantité de pains : **6**

Poids des pains : **500 g cuits**

Forme des pains : **libre**

Cuisson : **libre**

Le concurrent doit présenter les recettes utilisées aux juges. Il doit obligatoirement présenter soit son certificat biologique ou celui de ses fournisseurs à son arrivée. Lorsque le concurrent remettra ses produits, il se verra attribuer un #, son nom sera scellé dans une enveloppe, ainsi l'évaluation des produits se fera à l'aveugle.

CRITÈRE DE NOTATION

Détails des critères de Notation Concours Meilleur Boulanger Bio 2015

Baguettes, Pain Sucré au khorasan/kamut et Pain sucré Épeautre

Variété	Respect du poids	Respect du nombre	Respect de la longueur	Volume	Goût	Aspect général du pain	Texture de la mie	Esthétique	Créativité	Régularité de la cuisson	Total
Baguette au levain	/ 10	/ 5	/ 10	/ 10	/ 30	/ 10	/ 10	/ 5	X	/ 10	___ 100
Pain Sucré au khorasan/kamut	/ 10	/ 5	X	/ 10	/ 25	/ 10	/ 15	/ 5	/ 10	/ 10	___ 100
Pain salé Épeautre	/ 10	/ 5	X	/ 10	/ 30	/ 10	/ 10	/ 5	/ 10	/ 10	___ 100

Total pour Baguette _____ / 100

Total pour Pain Salé _____ / 100

Total pour le pain sucré _____ / 100

Pénalités /

Ponctualité de la présentation	Esthétique de la présentation	Présentation des recettes utilisées	Présentation certificat biologique	Total
Maximum 1 points / 1	Maximum 2 points / 2	Maximum 3 points / 3	Maximum 4 points / 4	___ 10

Résultat Candidat : _____ %

INSCRIPTION ET LETTRE D'ENGAGEMENT INDIVIDUELLE

Nom – Prénom : _____

Boulangerie : _____

Tous les candidats doivent remplir cette feuille pour valider leur inscription au plus tard le 20 février 2015, soit un mois avant la compétition.

Les concurrents s'engagent à respecter le règlement général et à suivre légalement les directives des personnes chargées de l'organisation générale, ainsi que les souhaits du président du jury.

En cas de litige, seul le document écrit comme règlement fait référence.

Les concurrents participants au concours Meilleur Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques 2015 autorisent, gratuitement et pour une durée illimitée, La Meunerie Milanaise, Aliments du Québec et le Salon Mangez Santé et Vivre vert à utiliser, à reproduire par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et à diffuser sous quelles que formes que ce soit (publications, exposition, projection, Internet, photothèque électronique, etc.) leur image.

La participation des concurrents Meilleur Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques 2015_Meilleur artisan boulanger utilisant des produits certifiés biologiques 2015 implique leur accord sur l'ensemble des clauses du présent règlement.

Prénom et nom du candidat

Date et Signature

Le 19 janvier 2015

Le _____

Inscription

Envoyez votre inscription par la poste ou par Internet

L'inscription doit être accompagnée de la lettre d'engagement signée.

Par la poste :

La Meunerie Milanaise

108, rte 214

Milan, QC

G0Y1E0

514-718-4616

Ou par internet :

Sophie@lamilanaise.com

N'oubliez pas que la date limite d'inscription est le 20 février 2015

**SOYEZ FIER D'ÊTRE BOULANGER, INSCRIVEZ-VOUS...
POUR METTRE VOTRE BOULANGERIE EN EN LUMIÈRE**

MERCI de votre intérêt