



Meilleur Artisan Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques 2017

Organisé par



Avec la collaboration de :



Règlements du concours 2017

SOMMAIRE

LE COMITÉ D'ORGANISATION	3
LES CONTACTS POUR LE COMITÉ D'ORGANISATION	3
LE PAIN BIO 2017.....	3
LES RÈGLES D'ADMINISIBILITÉ	3
LES CONCURRENTS EN COMPÉTITION	3
LA SÉLECTION DE L'HEURE DE PRÉSENTATION DES CONCURRENTS	3
LE RESPECT DES REGLEMENTS.....	3
LE JURY & LA COORDINATION.....	4
LE MATÉRIEL.....	4
L'UTILISATION DES FARINES, DES LEVURES ET DES MATIERES PREMIERES	4
LES PAINS IMPOSÉS	4
LES NORMES DE CONFECTION À RESPECTER	5
La baguette au levain biologique	5
Le pain à la farine d'épeautre.....	5
Le pain sucré à la farine de sarrasin utilisant un produit certifié Aliments du Québec	5
LES CRITÈRES DE NOTATION.....	6
LES PÉNALITÉS	6
LE PRIX À GAGNER	7

LE COMITÉ D'ORGANISATION

Ce concours est organisé et supporté par **La Milanaise, Aliments du Québec et Expo Manger Santé et Vire Vert**.

LES CONTACTS POUR LE COMITÉ D'ORGANISATION

Règlements & Concours

Anne-Sophie Dallaire

Tél : 450-349-1747 poste : 2127

Courriel : asdallaire@lamilanaise.com

Isabelle Roy

Tél : 450 679-2244 poste : 8135

Courriel : iroy@alimentsduquebec.com

LE PAIN BIO 2017

Le concours est organisé par **la Milanaise, Aliments du Québec et Expo Manger 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 à l'Expo Manger Santé et Vivre Vert 2017, le vendredi 24 mars 2017 à Montréal ou à l'édition de Québec qui se déroulera le samedi 18 mars 2017.

LES RÈGLES D'ADMINISTRABILITÉ

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 représenter les normes du concours. Il n'y a pas de frais d'inscription, toutefois il est de la responsabilité des concurrents de se présenter avec ses produits. Les concurrents pourront s'inscrire entre le 11 janvier et le 3 février 2017. Un tirage aura lieu le 04 février 2017 afin de connaître les 10 concurrents qui se présenteront à Montréal et les 10 concurrents qui participeront au concours de Québec. Les concurrents seront contactés dans les jours suivants le tirage.

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 **3 février 2017**.

LA SÉLECTION DE L'HEURE DE PRÉSENTATION DES CONCURRENTS

La sélection de passage des concurrents se fera comme suit :

- Les candidats seront contactés afin de connaître l'heure d'arrivée pour se présenter et remettre leurs produits, les recettes utilisées ainsi que le certificat biologique ou celui de ses fournisseurs.
- Ils se verront attribuer un numéro et leurs noms seront scellés dans une enveloppe, ainsi l'évaluation des produits se fera à l'aveugle.

LE RESPECT DES RÈGLEMENTS

Les concurrents s'engagent à respecter les règlements généraux et de suivre légalement les directives du jury.

LE JURY & LA COORDINATION

Le jury :

- Le jury est souverain ;
- Le jury est composé de quatre à cinq membres ;
- Les membres du jury sont désignés par le Comité d'organisation.

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

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

Seules sont autorisées sur la tenue :

- Le prénom et le nom du jury ;
- Le logo de son institution ;
- Les désignations reçues.

LE MATÉRIEL

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

L'UTILISATION DES FARINES, DES LEVURES ET DES MATIÈRES PREMIÈRES

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.

Si la recette ne respecte pas la réglementation appliquée à la catégorie du pain, ce dernier sera automatiquement déclassé et identifier comme non recevable puisque ne respectant pas les critères du concours.

LES PAINS IMPOSÉS

Le concurrent en compétition a 3 types de pains biologiques à confectionner :

- Baguette au levain biologique
- Pain à la farine d'épeautre
- Pain sucré à la farine de sarrasin utilisant un produit certifié Aliments du Québec

LES NORMES DE CONFECTION À RESPECTER

La baguette au levain biologique

Cette pâte doit être fabriquée à partir de farine de blé non blanchie et non traitée biologique. **La baguette doit comporter obligatoirement un pré ferment du type levain.**

- Quantité totale de baguettes : **8**
- Poids des baguettes : **275 g cuites**
- Façonnage à la main obligatoire
- Forme allongée, longueur minimale **52 cm**
- Cuisson : **Four à sole**

Le pain à la farine d'épeautre

Le concurrent a libre cours à son imagination et à sa créativité, en concevant un pain à la farine d'épeautre blanche ou entier, à noter que s'il y a utilisation d'un levain dans la conception du pain, ce dernier doit être fait à 100% avec de la farine entière d'épeautre.

- Quantité de pains : **8**
- Poids des pains : **500 g cuits**
- Forme des pains : **libre**
- Cuisson : **libre**

Le pain de fantaisie à la farine de sarrasin utilisant un produit certifiés Aliments du Québec

Le concurrent a libre cours à son imagination et à sa créativité en concevant un pain fait à + de 20% de farine de sarrasin et utilisant un produit certifiés Aliments du Québec ou Aliments du Québec - bio.

- Quantité de pains : **8**
- Poids des pains : **500 g cuits**
- Forme des pains : **libre**
- Cuisson : **libre**

LES CRITÈRES DE NOTATION

Les critères sont les mêmes pour les trois pains imposés.

Variété	Respect du poids	Respect du nombre	Respect de la longueur	Volume	Goût	Aspect général du pain	Texture de la mie	Qualité nutritive	Créativité	Régularité de la cuisson	Total
Baguette au levain	/10	/5	/10	/10	/30	/10	/10	/5	X	/10	<u>100</u>
Pain entier à la farine entière D'épeautre	/10	/5	X	/10	/25	/10	/15	/5	/10	/10	<u>100</u>
Pain de fantaisie au sarrasin	/10	/5	X	/10	/30	/10	/10	/5	/10	/10	<u>100</u>

Total pour la baguette _____ / 100

Total pour le pain entier à la farine entière d'épeautre _____ / 100

Total pour le pain de fantaisie au sarrasin _____ / 100

LES PÉNALITÉS

Ponctualité de la présentation	Présentation des recettes utilisées	Présentation certificat biologique	Total
Maximum 1 points	Maximum 3 points	Maximum 6 points	
/ 1	/ 3	/ 6	<u>10</u>

Résultat Candidat : _____ %

LE PRIX À GAGNER

La reconnaissance du métier ainsi que la chance d'afficher le titre de MEILLEUR pour la catégorie gagnée :

Pour l'Expo Manger Santé et Vivre Vert de Montréal :

- Meilleure baguette au levain biologique 2017
- Meilleur pain à l'épeautre entière biologique 2017
- Meilleur pain de fantaisie à la farine de sarrasin biologique 2017

Et un grand gagnant du titre de :

- Meilleur Artisan Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques du Québec 2017

Pour l'Expo Manger Santé et Vivre Vert de Québec :

- Meilleure baguette au levain biologique 2017
- Meilleur pain à l'épeautre entière biologique 2017
- Meilleur pain de fantaisie à la farine de sarrasin biologique 2017

Et un grand gagnant du titre de :

- Meilleur Artisan Boulanger utilisant des produits certifiés biologiques du Québec 2017

Chaque participant recevra un certificat de participation.