

**30<sup>ème</sup> CONCOURS INTER-REGIONAL DU PAIN  
AVENAY LE 22 JUIN 2013**

**Concours ouvert aux Boulangeries et/ou Pâtisseries Artisanales  
Organisé sous le contrôle de Maître COURIEULT, Huissier de Justice.**

**I. CATEGORIES DE CONCOURS :**

➤ **CONCOURS DE QUALITÉ :**

*Les 5 Concours ci-dessous sont ouverts aux Boulanger(e)s, Ouvrier(e)s et Apprenti(e)s Catégorie B (Terminale Bac Pro, Mention Complémentaire, Brevet Professionnel).*

**A. CONCOURS DE PAIN DE CONSOMMATION COURANTE :**

*Pains du jour, cuits sur sole, non farinés.*

*Fournir : 8 baguettes de 200 grammes (60 cm minimum) et 5 pains de 400 grammes (65 cm minimum).*

**B. CONCOURS DE PAIN DE CAMPAGNE :**

*Fournir : 8 pains de campagne au levain ou non, dont: 2 de 1kg*

*4 de 400g, de formes diverses ou fantaisies*

*2 pains de 400g grignés*

**C. CONCOURS DE PRODUIT REGIONAL « PAIN BRIE ou dit BRIE » :**

*Fournir : 6 pains de 500 grammes, dont 2 côtelés.*

**D. CONCOURS DE « BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE » :**

*Fournir : 8 baguettes de 250 grammes cuites, de 50 à 55 cm, grignées (4 ou 5 coups de lame).*

*(Ce produit doit correspondre au décret n°93-1074 du 13.09.1993)*

**E. CONCOURS DE CROISSANTS :**

*Présenter : 15 croissants « demi-lune », de 50 grammes cuits, de sa propre fabrication, avec utilisation de beurre A.O.C obligatoire.*

**Remarques pour les 5 concours ci-dessus :**

*Tous les poids indiqués correspondent à des produits cuits.*

*Pénalité : toute différence de poids ou de longueur de 10% en plus ou en moins sera sanctionnée par une pénalité de 5 points (avec un cumul possible, soit un total de 10 points de pénalités), de même que le non respect des quantités.*

➤ **CONCOURS DE PIÈCES DE BUFFET, PAINS DECORES, PIÈCES D'EXPOSITION, VITRINES et PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE :**

*Les 5 Concours ci-après sont ouverts à tous : Boulanger(e)s, Ouvrier(e)s, Apprenti(e)s, Vendeuses et Vendeurs.*

**F. CONCOURS DE PIÈCES DE BUFFET**

***THEME : 100<sup>ème</sup> TOUR DE FRANCE***

*Présenter une pièce en pâte levée pour présentation de 20 mini viennoiseries variées.*

*Présentation sur support de 40 cm x 60 cm avec un poids de 8kg maximum pour l'ensemble.*

**G. CONCOURS DE PAINS DECORES :**

***THEME : 100<sup>ème</sup> TOUR DE FRANCE***

*Présenter un pain rond décoré, de 35 cm de diamètre et de 2kg maximum, cuit avec son décor.*

**Remarque importante :**

*Les pains décorés qui ne correspondront pas aux critères définis seront reclassés dans la Catégorie « PIÈCES D'EXPOSITION », notamment si le décor a été monté après cuisson.*

## H. CONCOURS DE PIÈCES D'EXPOSITION :

**THEME : 100<sup>ème</sup> TOUR DE FRANCE**

Dimensions maximum : 80 cm x 90 cm.

Pièce à réaliser en pâte morte. L'utilisation de pâte à sel est limitée.

Le sucre cuit ne peut être utilisé que pour le collage.

### Remarque importante :

(Tout support en bois, plastique ou autre est exclu. De ce fait, aucune pièce ne pourra être présentée sous vitrine).

## I. CONCOURS DE VITRINES :

**THEME : 100<sup>ème</sup> TOUR DE FRANCE**

Mise en valeur de 12 à 20 produits avec 6 à 10 variétés de pains dont obligatoirement le pain régional et le pain de tradition, de forme, de taille ou d'aspect différents, vendus dans la boulangerie, 6 à 10 variétés de viennoiseries dont obligatoirement le croissant et la brioche à tête. Les autres variétés, toutes différentes, étant libres de forme, de taille et d'aspect.

La décoration : Les décors avec rubans, piques à brochettes, épis de blé ou d'avoine, confiseries, dragées, éléments de pâtes mortes (fleurs, paniers, étiquettes) sont autorisés. Sont exclus les chocolats, les pâtes à crêpes ou à galette, les pâtisseries, les fleurs et feuillages artificiels. Le collage est autorisé. Possibilité de se servir de supports, de suspendre. Les variétés de produits seront disposées harmonieusement dans le décor imaginé.

L'étiquetage : Une étiquette par variété de produits (12 minimum, 20 maximum). La forme et la taille de l'étiquette sont libres. Les étiquettes, mentionnant uniquement le nom du produit, sont réalisées en harmonie avec le thème du décor choisi par le (la) candidat(e).

La présentation s'effectue sur une surface disponible de 90 cm x 90 cm, sur 2 planches en équerre, non fournies.

Pénalités - non respect du nombre de produits : - 5 points

- non respect de l'étiquetage : - 5 points

## J. CONCOURS DE PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE (Sucre et/ou pastillage)

**THEME : 100<sup>ème</sup> TOUR DE FRANCE**

Dimensions : 60 cm x 60 cm maximum.

La pièce peut être présentée sous vitrine.

### ➤ CONCOURS DU « MEILLEUR BOULANGER INTER-REGIONAL 2013 » :

Ce prix sera remis au Concurrent ayant obtenu le meilleur total aux 5 Concours suivants :

- ✓ Pain de consommation courante
- ✓ Pain de campagne
- ✓ Pain brié ou dit brié
- ✓ Baguette de tradition française
- ✓ Croissants

**N.B :** Le gagnant de ce Concours est mis hors-concours les deux années suivantes.

## II. CRITERES DE NOTATION :

Le classement sera effectué, par catégorie de Concours, selon les critères habituels de la profession.

Pour les Concours de Qualité et le Concours de Vitrines, les critères et coefficients seront les suivants :

PAIN DE CONSO. COURANTE		CONCOURS DE CROISSANTS		CONCOURS DE VITRINES	
PAIN DE CAMPAGNE		Forme, régularité, et couleur	20	Coup de cœur et	
PAIN BRIE OU DIT BRIE		Feuilletage	20	Harmonie des couleurs	20
BAGUETTE DE TRADITION Fse		Saveur	20	Respect du règlement	10
Aspect extérieur	20	Texture de mie	20	Originalité de l'étiquetage	10
Texture	30	TOTAL	80		
Saveur	30				
TOTAL	80				

CONCOURS PIÈCES DE BUFFET :	
Respect du règlement	20
Coup de cœur	40
Aspect des viennoiseries	20
TOTAL	80

CONCOURS DE PAINS DECORES, PIÈCES D'EXPOSITION,  
PIÈCES ARTISTIQUES DE PATISSERIE :

La notation s'effectue sur 20.

### III. RECOMPENSES :

**LE LAUREAT DU CONCOURS DU  
« MEILLEUR BOULANGER INTERREGIONAL 2013 »**

**SE VERRA OFFRIR :  
UN VOYAGE D'UNE SEMAINE POUR DEUX AUX BALEARES**

✓ Pain de Consommation Courante

✓ Pain de Campagne

✓ Pain Brié ou dit Brié

✓ Baguette de Tradition Française

(Un classement pour chaque Catégorie)

**Médaille d'Or**

**Médaille d'Argent**

**Médaille de Bronze**

✓ Croissants

**1<sup>er</sup> Prix + Trophée**

**2<sup>ème</sup> Prix + Coupe**

**3<sup>ème</sup> Prix + Coupe**

A noter : le Trophée restera en possession du Concurrent qui aura gagné le 1<sup>er</sup> Prix, deux années, consécutives ou non.

**Apprenti(e)s Cat. A:**  
Bac Pro 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> années ou C.A.P

**Apprenti(e)s Cat. B:**  
M.C ou Brevet Pro.  
ou Terminale Bac Pro

Boulangèr(e)s et Ouvrier(e)s

(Un seul classement)

**1<sup>er</sup> Prix : 80 € + Coupe**

**Prix d'Excellence : 45 € + Coupe**

**Prix d'Honneur : 30 € + Coupe**

✓ Pains Décorés

Apprenti(e)s Concours (A) et (B)

(Un classement pour chaque Catégorie)

**1<sup>er</sup> Prix : 50 € + Coupe**

**Prix d'Excellence : 30 € + Coupe**

**Prix d'Honneur : 20 € + Coupe**

Les Concours de Pains Décorés  
Apprentis, de Pièces d'Exposition et  
de Vitrines seront dotés, chacun, d'un  
PRIX du PUBLIC :

**1<sup>er</sup> Prix : 50€ + Coupe**

**2<sup>ème</sup> Prix : 30€ + Coupe**

**3<sup>ème</sup> Prix : 15€ + Coupe**

✓ Vitrines

Boulangèr(e)s, Vendeuses et Vendeurs

(Un seul classement)

**1<sup>er</sup> Prix : un chèque de 250 €**

**Prix d'Excellence : un Louis d'Or + Coupe**

**Prix d'Honneur : un Louis d'Or + Coupe**

Apprenti(e)s

**1<sup>er</sup> Prix : un chèque de 150 € + Coupe**

**Prix d'Excellence : un chèque de 100 € + Coupe**

**Prix d'Honneur : un chèque 50 € + Coupe**

✓ Pièces de Buffet

Boulangèr(e)s et Ouvrier(e)s

(Un seul classement)

**1<sup>er</sup> Prix : 80 € + Coupe**

**Prix d'Excellence : 50 € + Coupe**

**Prix d'Honneur : 25 € + Coupe**

Apprenti(e)s (A) et (B)

(Un seul classement)

**1<sup>er</sup> Prix : 50 € + Coupe**

**Prix d'Excellence : 30 € + Coupe**

**Prix d'Honneur : 20 € + Coupe**

✓ Pièces Artistiques de Pâtisserie

✓ Pièces d'Exposition

(Un seul classement pour chaque Catégorie)

**1<sup>er</sup> Prix : 250 € + Coupe (si note > 15)**

**Prix d'Excellence : 100 € + Coupe (si note > 12)**

**Prix d'Honneur : 75 € + Coupe (si note > 10)**

Des Mentions d'Honneur seront délivrées, dans chaque catégorie de Concours, à partir de la 4<sup>ème</sup> place, en fonction des notes attribuées.

Les Prix prévus dans certaines catégories pourront ne pas être attribués si la qualité est jugée insuffisante ou si le nombre de candidats est trop faible.

**LES DECISIONS DU JURY SERONT SANS APPEL.**

#### **IV. ENGAGEMENTS :**

- ✓ **CONCOURS DU « MEILLEUR BOULANGER INTERREGIONAL 2013 » : 55 €**  
(Ensemble des 5 premiers Concours ci-dessous)
  - **CONSUMMATION COURANTE** 12 €
  - **PAIN DE CAMPAGNE** 12 €
  - **PAIN BRIE ou dit BRIE** 12 €
  - **BAGUETTE DE TRADITION Fse** 12 €
  - **CROISSANTS** 12 €
- ✓ **VITRINES :**
  - **Boulangier(e)s, Vendeur(se)s :** 12 €
  - **Apprenti(e)s :** Gratuit
- ✓ **PAIN DECORE :**
  - **Boulangier(e)s, Ouvrier(e)s :** 12 €
  - **Apprenti(e)s :** Gratuit
- ✓ **PIECES D'EXPOSITION :** Gratuit
- ✓ **PIECES ARTISTIQUES DE PATISSERIE :** Gratuit
- ✓ **PIECES DE BUFFET** Gratuit

**N.B :** Les Concurrents qui, lors des précédents Concours, se sont vu remettre la Médaille d'Or ou le 1<sup>er</sup> PRIX dans une même catégorie, deux années consécutives, ne pourront participer qu'en catégorie spéciale « HORS CONCOURS » (non dotée de récompenses), et ceci durant les deux années suivantes.

Les inscriptions devront être adressées, avant le 15 JUIN 2013, avec règlement par chèque bancaire (à l'ordre du COMITE DES FETES D'AVENAY), à l'adresse suivante : **Monsieur Jean-Louis QUILLOT**  
Concours Interrégional du Pain - Mairie 14210 AVENAY

Pour tous renseignements : Tél 02.31.80.43.84 Fax 02.31.80.56.96 @mail : [concoursdupainavenay@orange.fr](mailto:concoursdupainavenay@orange.fr)

#### **V. COMPOSITION DU JURY :**

**PRÉSIDENTS d'HONNEUR :** Monsieur Georges HUARD et Monsieur Daniel ROUSSEL

**PRÉSIDENT :** Monsieur Pierre SERAIS, Président de la Maison Artisanale de la Boulangerie-Pâtisserie du Calvados.

**MEMBRES :** Professionnels reconnus de la Boulangerie - Minotiers. - Consommateurs et Consommatrices (Habitantes et habitants d'Avenay).

#### **VI. DEROULEMENT DU CONCOURS :**

**Le cachet de l'entreprise devra obligatoirement être apposé sur le bulletin d'inscription, sous peine de nullité.**

**Les Concurrents devront apporter ou faire apporter les Pains au terrain de sport d'AVENAY, le SAMEDI 22 JUIN 2013, et avoir quitté le chapiteau impérativement avant 16h30 (prévoir les temps de montage en conséquence). Aucune dérogation ne pourra être acceptée. Tous les pains ou présentations arrivés au-delà de ces horaires ne pourront participer au Concours.**

L'ensemble des Médailles, Prix et Diplômes sera remis le DIMANCHE 23 JUIN 2013, à partir de 17h00, en présence des PERSONNALITES REGIONALES, dans le cadre de la Fête organisée à cette occasion.  
Les Pains et les Pièces d'Exposition ne pourront pas être retirés avant 19h00.

**LOI INFORMATIQUE ET LIBERTE :** conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 intitulée « Informatique et Libertés », les coordonnées des participants pourront être traitées sur support papier ou par traitement automatisé. Conformément à l'article 27, de ladite loi, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et de radiation des données les concernant en adressant leur demande écrite à l'association à l'adresse : Comité des Fêtes MAIRIE 14210 AVENAY. **DROIT A L'IMAGE :** le simple fait de participer au Concours du Pain entraîne la cession à titre gracieux au Comité des Fêtes, du droit d'utiliser et de diffuser la photo des réalisations du participant et l'utilisation de son nom et son image.

**Le fait pour un Concurrent, de s'engager au Concours, l'oblige à respecter les diverses clauses du présent règlement.**

#### **LES CONCURRENTS S'HONORERONT DE :**

**A/ Présenter des produits représentatifs de leur production et de maintenir le même niveau de qualité par la suite.**

**B/ Venir retirer leur Prix dans une tenue faisant honneur à leur Profession (Veste blanche souhaitée).**



## PROGRAMME DE LA JOURNEE DU 23 juin 2013

- 08 heures 30** Casse-croûte aux tripes avec la « **TRIEPIERE D'OR** ».
- 10 heures 30** Messe de la Saint-Honoré en plein air (ou dans l'église, en fonction de la météo).
- 11 heures 30** Chapitre de la **TRIEPIERE D'OR**, avec les **TALMELIERS DU BON PAIN**, les **CHARRETIERS DE L'ODON**, les **GOUSTIERS DU PRE BOCAGE**, La **CONFRERIE DU PONT-L'EVEQUE**, la **CONFRERIE DE L'ANDOUILLE DE VIRE**, les **CHEVALIERS DE SAINT-T SATURNIN** (Languedoc Roussillon).....
- 12 heures 00** Ouverture officielle de l'exposition – entrée gratuite.  
Repas champêtre.
- 14 heures 00** Ouverture des stands – invité d'honneur de **LANGUEDOC ROUSSILLON**  
Cuisson de pain sur place et dans un four à bois dans une ferme.  
Concours de pièces artistiques sur place.  
Jeux et animations pour enfants et adultes.  
Démonstration de tonte de moutons, maréchal ferrant.  
Démonstration de fabrication de paniers, sabotier ...  
Exposition de tracteurs anciens.  
Battage à l'ancienne avec manège à chevaux et trépigieuse.  
Danses normandes dans le cours de l'après midi.
- 17 heures 30** Remise des prix aux Lauréats.
- 18 heures 30** Tirage de la tombola et remise des lots.
- 19 heures 00** Repas champêtre.

**POUR LA DEFENSE DE LA BOULANGERIE ARTISANALE,  
NOUS COMPTONS VIVEMENT SUR VOTRE PARTICIPATION ET VOTRE PRESENCE,  
EN VESTE BLANCHE.**

**BONNE JOURNEE A TOUS POUR CE 30<sup>ème</sup> CONCOURS.**

**PARKING ET ENTREE GRATUITS.**

**ACCES A AVENAY :**

**PERIPHERIQUE -Sortie n°10- Direction ETERVILLE**

**DIRECTION EVRECY par RD 8.**

**A 3 km à gauche, RD 36, direction CONDE-SUR-NOIREAU.**

**SUIVRE FLECHAGE.**