



Concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France



RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

L'association des meuniers d'Île-de-France est partenaire du concours



Dépôt le mardi 29 septembre 2026 entre 11h et 13h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 PARIS.

Un seul lot de deux pains de campagne Bio identiques sans graine incorporée ou en décoration par entreprise.
Aucune inscription le jour du concours.

Date limite d'inscription : lundi 21 septembre 2026.

La remise des prix aura lieu le vendredi 2 octobre 2026 à 15h au Syndicat des Boulangers du Grand Paris au 7, quai d'Anjou 75004 PARIS.

Règlement

Article 1

La Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 2^e Concours du meilleur pain de campagne Bio d'Île-de-France le mardi 29 septembre 2026 dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, 7, quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val-d'Oise et des Yvelines et de la Maison de la boulangerie de la Seine-et-Marne, à jour de leur cotisation à la date du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire d'Île-de-France uniquement. Sont invités à participer deux élèves par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par boutique adhérente inscrite. Chaque boutique inscrite devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de

virement au plus tard le lundi 21 septembre 2026. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du lundi 21 septembre 2026 à 23h59).

Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du lundi 21 septembre 2026 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France. (Inscription tardive, non adhérent, non présentation des pains.)

En cas d'annulation du concours, la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France remboursera les participants.

Article 4

Les participants devront déposer ou faire déposer un lot de deux pains de campagne Bio identiques sans graine incorporée ou en décoration présenté dans deux sachets anonymes sans décor ni inscription. Tout lot qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt aura lieu le mardi 29 septembre 2026 dans les locaux du Syndicat des Boulangers du Grand Paris entre 11h et 13h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de pains de campagne Bio ne sera admis.

Les participants joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux pains de campagne Bio identiques une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. **Ils devront y ajouter la photocopie de la certification Bio en cours de validité émanant d'un organisme agréé par l'État.**

Aucun signe de reconnaissance du participant ne devra apparaître sur cette enveloppe.

Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUXPAUTRAT, commissaire de justice à Paris, par l'apposition d'un numéro d'ordre attribué à chaque lot de 2 pains de campagne Bio. **Seul le commissaire de justice et la personne chargée de la saisie des notes du concours auront connaissance de l'identité des participants, identité qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.**

Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.

Les membres de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.



Dans le cas où les pains de campagne Bio sont fabriqués par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de deux pains de campagne Bio identiques par établissement. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

La fabrication du pain de campagne implique l'utilisation de différentes farines, issues de différentes céréales de panification, ayant au moins un pourcentage de seigle dans sa composition. Chaque pain de campagne Bio devra répondre aux caractéristiques suivantes :

Fabrication :

- La teneur en sel ne doit pas dépasser **12 g /kg de farine** en mise en œuvre lors du pétrissage.
- Pâte durcie interdite.

Matières premières :

- Ingrédients : une farine de blé, de seigle et autres farines issues de céréales panifiables, 100 % françaises.
- Autres ingrédients limités à l'eau potable, au sel, au levain et à la levure de panification dans la limite de 1%.

Produits finis :

- Chaque pain devra mesurer **30 cm de longueur** (avec une tolérance de ± 2 cm).
- Le pain devra être en forme de **bâtard** sans graine incorporée ou en décoration.
- Le poids du pain cuit devra être de **450 g**, avec une tolérance de ± 30 grammes.
- Le produit ne doit pas être identifiable pour la dégustation : aucune marque identifiant le boulanger. Seul le grignage est autorisé.

Chaque lot de pains de campagne Bio devra être dans deux sachets anonymes sans décor ni distinction nominative. Tout lot de pains de campagne Bio ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle du commissaire de justice présent.

Grille de notation :

Goût.....	20 points
Cuisson.....	20 points
Mie (alvéolage).....	20 points
Odeur	20 points
Aspect	20 points
Soit une note sur	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des pains de campagne Bio non coupés.

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les participants. Les membres du jury sont convoqués à 14h, les pains de campagne Bio ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire. Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation. Ils procéderont à la dégustation des pains de campagne Bio et établiront les notes selon le barème ci-dessus. Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. À l'issue des dégustations, les notes seront enregistrées par la personne en charge de la saisie. Celle-ci procédera, en collaboration avec le commissaire de justice, à l'établissement du classement des numéros gagnants et à la révélation de leur identité. Un procès-verbal de constat des résultats sera ensuite dressé par le commissaire de justice.

Article 7 : la publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés, pour une année. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2026) et la place obtenue dans le palmarès. Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre QUE dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours.

Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2026, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives pour aucune de ses boulangeries.

Le gagnant 2025 ne peut pas participer à cette édition. Il est membre de droit du jury 2026 s'il le souhaite.

Au gagnant, sera remis une vitrophane « lauriers ». Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€. Les 13 finalistes (10 chefs d'entreprise et 3 pprenis) recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans *La Boulangerie Française*, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com et sur les réseaux sociaux : Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis), Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), et LinkedIn [@boulangers-du-grand-paris](https://www.linkedin.com/company/boulangers-du-grand-paris) et sur les magazines départementaux et leurs réseaux sociaux respectifs pour les départements de la Grande Couronne.

Le premier classé Grand Paris 2026 et le premier classé Grande Couronne 2026 seront qualifiés pour le Concours Général Agricole du Pain de Campagne Artisanal qui se déroulera les 26 et 27 novembre 2026 à l'EBP (75012).

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-PAUTRAT, Commissaire de justice 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resteront acquises à la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France.

BULLETIN D'INSCRIPTION

- Date limite d'inscription : lundi 21 septembre 2026.
- Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France (7, quai d'Anjou 75004 Paris) ou envoyer par courrier posté daté du lundi 21 septembre 2026.

- Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formations-concours/>

Boulangerie :

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

Adresse de la boulangerie :

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile du chef d'entreprise :

E-mail :

- Droit d'inscription par participant : 30€
- Par Chèque bancaire à l'ordre de la Fédération Régionale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie de l'Île-de-France.
- Ou par virement bancaire : **ATTENTION RIB FÉDÉRATION RÉGIONALE**
IBAN : FR76 1020 7004 2622 2148 3224 846
Code BIC : CCBPFRPPMTG
Motif du virement : Pain de campagne Bio + votre nom