



REGLEMENT CONCOURS

PAIN DE LA VEYLE

1- ORGANISATEUR

Dans le cadre de l'évènement « Saveurs en Veyle », la Communauté de communes de la Veyle organise le concours « Le pain de la Veyle ».

2- OBJET DU CONCOURS

- Ce concours vise à mettre en avant le meilleur pain de la Veyle, selon des critères de qualité artisanale, goût, texture et présentation.
- Pour les professionnels, il sera commercialisé au minimum, 15 jours avant l'évènement « Saveurs en Veyle » afin que les consommateurs puissent voter via le site internet de la CCV.

3- MODALITES D'INSCRIPTION

L'inscription est gratuite et se fait, auprès de la Communauté de communes de la Veyle, à l'aide du formulaire en ligne, avant le 9/10/2025..

4- PRESENTATION DU PAIN

- Le poids, une fois cuit, doit être compris entre 250g et 300g
- L'aspect du pain doit être doré à l'extérieur avec une mie alvéolée et souple
- Les pains doivent être pétris avec minimum 50 % de farine de blé, sans additifs ni améliorants, de la forme que vous souhaitez (baguettes, boules, bâtards, ...).
- Ingrédients autorisés : farine de blé minimum 50 %, eau, sel, levain ou levure, céréales, graines.

5- ORGANISATION DU CONCOURS

- Le concours comporte 2 catégories : 1- Professionnels – 2- Amateurs
- Le concours pour les professionnels se déroule en 2 étapes, avec le vote des consommateurs du 25 septembre au 9 octobre 2025 et le vote du jury, le dimanche 12 octobre 2025.
- Chaque participant devra présenter 2 pains (1 pour la présentation et 1 pour la dégustation).
- Le dépôt des 2 pains devra être effectué dans des emballages neutres le dimanche 12 octobre 2025 avant 10h, place Ferdinand De Béost – 01540 Vonnas (pour les professionnels, possibilité que l'on vienne récupérer vos pains).
- La dégustation et l'évaluation seront réalisées à huis clos par un jury composé de professionnels.

6- LE JURY

- Le jury est composé du président du jury, de professionnels et d'amateurs.

7- CRITERES DE NOTATION

- Le jury évaluera chaque pain selon différents critères indiqués dans la grille de notation ci-après :
 - o Aspect visuel : 10 points
 - o Croûte (couleur/croustillant) : 10 points
 - o Arôme : 10 points
 - o Mie (couleur/alvéolage) : 10 points
 - o Goût : 10 points
 - o Mâche : 10 points
 - o Vote des consommateurs : 20 points
- TOTAL = 80 points
- Des pénalités seront appliquées pour la non-conformité du poids et de l'excès de sel.
 - o Pénalité du poids : - 5 points
 - o Pénalité pour excès de sel : - 5 points

8- REMISE DES PRIX

- La remise des prix aura lieu le dimanche 12 octobre à 15h sous la halle Blanc – 01540 Vonnas.
- Le vainqueur de chaque catégorie recevra le titre honorifique de « Meilleur Pain de la Veyle » 2025.

9- DISPOSITIONS FINALES

- Le jury est souverain dans ses décisions, aucun recours ne sera accepté
- L'organisation se réserve le droit de modifier le règlement en cas de besoin