
La Suisse remporte le Concours International des Jeunes Boulangers



La jeune Suissesse Nina Vogel a remporté la médaille d'or du 46^e Concours International des Jeunes Boulangers organisé par l'UIBC, au SIRHA de Lyon, du 23 au 25 janvier 2017. Angela Marianne Bissegger (Suisse) et Anna Sall (Suède), se classent 2^{es} ex-aequo et obtiennent la médaille d'argent. Lina Andersson (Suède) remporte la médaille de bronze.

Notre candidat français, le jeune Jérémy Girardeau, est récompensé par le prix spécial de la créativité.

Lors de ce concours, chacun des dix-huit candidats et candidates a disposé de six heures pour réaliser des pains, des petits pains, des sandwiches, des produits en pâte levée sucrée, des frivolités danoises ainsi qu'une pièce artistique ou une tourte sur le thème de l'amour.



Le candidat français Jérémy Girardeau reçoit le prix de la créativité.

26^{ème} édition du concours des Meilleurs Ouvriers de France : Boulangers, inscrivez-vous !

Jusqu'au 30 mars, date de clôture des inscriptions, les candidats issus de France métropolitaine, d'Outre-mer et de l'étranger, ayant 23 ans révolus à la date de clôture, peuvent s'inscrire auprès de leur commissaire départemental ou directement en ligne sur le site :

www.meilleursouvriersdefrance.org

Quel niveau dois-je avoir pour me présenter au concours MOF Boulanger ?

Le règlement de l'examen n'impose aucun diplôme préalable. Cependant, le candidat se présentant aux épreuves qualificatives doit avoir conscience que les lauréats du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » obtiennent par là même un diplôme de niveau III.

Il appartient donc au candidat d'apprécier son niveau de compétences et savoir-faire pour accéder à un diplôme de ce niveau. A titre d'information, les professionnels de la classe Boulangerie estiment que ce niveau de compétences et de savoir-faire ne saurait être inférieur à celui du Brevet de Maîtrise ou d'un diplôme/titre de niveau IV avec 2 ans d'expérience (hors apprentissage) ou d'un diplôme/titre de niveau V avec 4 ans d'expérience (hors apprentissage).

Inscription :

Les inscriptions ne sont enregistrées qu'après réception par le COET-MOF du droit d'inscription de 100 euros, via le paiement en ligne mis à disposition à la fin de la procédure d'inscription. Un avis de réception et le numéro de candidat sont adressés en retour.

Le détail des classes et options ouvertes pour le concours sont consultables sur le site internet.

Déroulement général du concours :

> 24 octobre 2016 - 30 mars 2017 : inscriptions au concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France".

> de mai à décembre 2017 : épreuves qualificatives pour les classes concernées

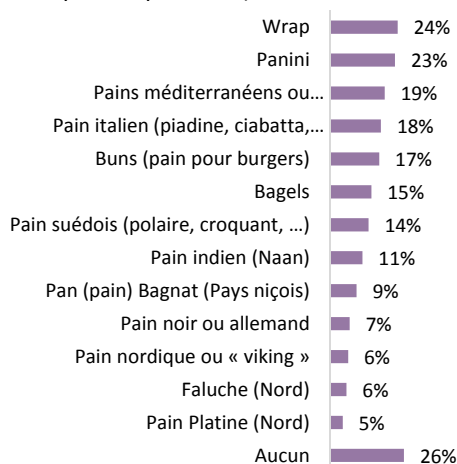
> 2018 : épreuves finales et évaluations des œuvres des candidats ayant été qualifiés.

> 2019 : cérémonie de remise des médailles (date non définie).

Focus sur les pains du monde (Extrait de l'étude QUALIQUANTI « Les français et le pain » octobre/décembre 2015 »)

Une percée des pains du Monde dans la consommation française

Parmi les différentes formes de pain suivantes, indiquez celle(s) que vous avez mangée(s) au cours des 3 derniers mois : (Plusieurs réponses possibles)



Bougez avec le pain !

Chaque année, autour du 16 mai (jour de la Saint Honoré, votre saint patron), vous vous mobilisez autour d'un thème commun en animant votre boulangerie et/ou en organisant des manifestations dans votre ville ou votre village (fournils extérieurs, dégustations, concours...). Depuis 1996, date de la première Fête du Pain, grâce à vous, la fête n'a cessé de prendre de l'importance (implication, retombées médiatiques...).

Le thème choisi pour 2017 vous invite au mouvement et célèbre l'activité sous toutes ses formes : « **Bougez avec le pain !** » Pourquoi ? Parce que (se) BOUGER préserve de certaines maladies et parce que le pain a des qualités nutritionnelles en adéquation avec l'effort physique. Les pains spéciaux, avec des ingrédients variés, seront mis en avant mais aussi le pain de tradition française, valeur sûre de la profession plébiscitée par les consommateurs.

Sous toutes ses formes, le pain est un compagnon de jeu et de santé indispensable et pratique que l'on peut consommer aussi bien en ingrédient de base qu'en accompagnement. Les enfants et les plus grands pourront le découvrir, partout en

France, du **lundi 15 au dimanche 21 mai**.

Vous aussi **Bougez avec le pain !**

