



2026



FÊTE



DE LA NATURE & DE L'AGRICULTURE



Concours
**DE PATISSERIE
AU CITRON**



**INSCRIPTION PAR MAIL : padt@mions.fr > DU 4 AU 18 MAI 2026
LIMITÉ À 12 PARTICIPANTS**

BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DE PATISSERIE AU CITRON (RECTO VERSO)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

E-mail :

Nom de la recette (facultatif) :

Concours DE PATISSERIE AU CITRON



Samedi 23 mai 2026 à 16h
Espace Danon, derrière la Mairie
(arrivée une demi-heure avant le
début du concours)

RÈGLEMENT

Article 1 : Objet

Le Concours de Pâtisserie vise à récompenser les meilleures pâtisseries sur le thème du « citron » réalisées par les participants, qu'elles soient traditionnelles ou créatives. Il est ouvert à tous les Mioland(e)s.

Article 2 : Conditions de participation

- Le concours est ouvert à toute personne domiciliée à Mions, majeure ou mineure accompagnée d'un adulte responsable.
- L'inscription doit être effectuée avant la date limite via le formulaire fourni par l'organisateur.
- Chaque participant ne peut présenter qu'une seule pâtisserie.
- En s'inscrivant, le participant accepte le présent règlement dans son intégralité.

Article 3 : Ingrédients et préparation

- La pâtisserie doit être faite maison. Les produits préfabriqués (comme les pâtes toutes prêtes) sont interdits.
- La pâtisserie peut suivre une recette classique ou proposer une version originale.

Article 4 : Présentation de la pâtisserie

- La pâtisserie doit être présentée dans un plat identifiable, prête à être découpée ou goûtée (prévoir un couteau par participant).
- Chaque pâtisserie doit être accompagnée d'une fiche précisant le nom de la recette, les ingrédients, et la liste des allergènes.

Article 5 : Dépôt des pâtisseries

- Les pâtisseries doivent être déposées à l'heure et à l'endroit indiqué par les organisateurs.
- Aucun dépôt ne sera accepté après l'heure limite.

Article 6 : Critères de jugement

Le jury évaluera chaque pâtisserie selon les critères suivants :

1. Goût : équilibre des saveurs, cuisson, texture.
2. Présentation : visuel et dressage de l'assiette.
3. Créativité : ingrédients et audace.
4. Respect du thème imposé : le citron.

Article 7 : Prix

Des prix seront remis aux participants. Leur nature sera révélée le jour du concours. Les résultats seront annoncés en fin d'événement.

Article 8 : Allergènes et sécurité

- Tous les allergènes doivent être mentionnés sur la fiche de recette.
- Il est conseillé de limiter l'usage d'ingrédients fortement allergènes ou de proposer des alternatives.
- Par mesure de sécurité, chaque participant devra goûter sa propre pâtisserie avec le jury.

Article 9 : Comportement et équité

- Le respect entre participants est fondamental.
- Toute tentative de tricherie, fraude ou non-respect du règlement entraînera la disqualification immédiate.
- Les participants doivent se conformer au déroulement du concours et aux décisions du jury.

Article 10 : Responsabilité

- Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de perte, détérioration, incident, ou allergie non déclarée.
- Les participants sont responsables du transport et de la présentation de leur pâtisserie.

Article 11 : Jury

- Le jury est souverain et ses décisions sont définitives.
- La composition du jury sera dévoilée le jour du concours.
- Aucune contestation ne sera acceptée concernant l'attribution des prix.



- Je certifie que la pâtisserie présentée est réalisée par moi-même.
- Je certifie que les ingrédients utilisés sont sains et conformes aux normes alimentaires.
- Je déclare que ma préparation est réalisée avec des ingrédients de qualité, respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- J'accepte le règlement du concours (règlement disponible sur demande et affiché sur place).

Signature du participant :

Date :