

보도시점

2025. 11. 5.(수) 11:00
11. 6.(목) 조간

배포

2025. 11. 5.(수) 09:00

주한 프랑스대사관 후원 제빵대회(르빵)에 「우리 밀 제빵대회」 최초 개최

- 「르빵(Le pain, 프랑스어 ‘빵’) 챔피언십」 대회 內 「우리 밀 제빵대회」 최초로 개최
- 올해 생산된 블렌딩 밀 최초 공급, 우리밀 빵 품질제고 확인 및 소비 활성화 기대

농림축산식품부(장관 송미령, 이하 농식품부)는 11월 6일부터 10일까지 코엑스에서 개최되는 “르빵(Le Pain) 챔피언십” 베이커리 대회에 국산 밀을 활용한 「우리밀 빵드미* 대회」를 최초로 개최**한다고 밝혔다.

* 빵드미(pain de mie) : ‘식빵’의 프랑스식 용어

** 일시 및 장소 : '25년 11월 6일 ~ 10일 / 서울 코엑스 B2 라이브 플라자

르빵 베이커리가 주최하는 기존 대회에는 바게트·크루아상 분야만 개최되었으나, 올해는 농식품부의 예산 및 원료 지원으로 ‘국산 밀 분야’가 최초로 신설되었다. 예선(9.25.)에서 선발된 6개사가 결선(11.6.)에 진출하였고, 결선 진출작을 9일까지 전시한다. 그 외에도 농식품부는 국산 밀 홍보 부스를 운영하여 다양한 국산 밀 제품을 시식과 함께 소개하여 소비자들의 관심을 유도할 계획이다.

특히, 「우리밀 빵드미 대회」에서 사용되는 밀가루는 올해 농식품부가 시범 추진한 블렌딩(Blending, 품질균일화를 위해 섞어줌)한 원맥을 원료로 활용되는 첫 사례이다.

그동안 국산 밀은 단백질, 회분 등 균일도가 낮다는 지적이 있었고, 농식품부는 이를 개선하기 위해 밀 15백톤을 블렌딩하여 품질균일도를 높이는 시범사업을 추진하였다. 블렌딩한 밀은 수입밀보다 균일도가 높게 나타나, 농식품부는 내년부터 밀 블렌딩사업을 더욱 확대하고, 향후 전용시설도 건립할 계획이다.

김경은 농식품부 전략작물육성팀장은 “이번 제빵대회는 프랑스대사관의 후원을 받는 유일한 대회인만큼, 국산밀빵의 우수성을 대내외에 홍보하는 좋은 기회가 될 것”이라고 밝히는 한편, “블렌딩 시범사업을 확대해가는 등 수요를 고려한 국산 밀 산업을 육성해 가겠다”고 밝혔다.

- 붙임 1. 「국산 밀 소비활성화 베이커리 대회」 홍보 포스터
- 붙임 2. 「국산 밀 소비활성화 베이커리 대회」 소개 및 일정
- 붙임 3. 국산 밀 블렌딩 시범운영 개요

담당 부서	전략작물육성팀	책임자	과 장	김경은 (044-201-2911)
		담당자	서기관	최종순 (044-201-2912)







2025 LE PAIN BAGUETTE & CROISSANT CHAMPIONSHIP WITH PAIN DE MIE



1st

(주)르뱅은 바게트의 대중화를 실현하고 실력을 갖춘 베이커를 키우고자 하는 목적으로 2018년부터 '르뱅 바게트 챔피언십'을 개최했습니다.

2nd

질고 역량 있는 베이커들을 발굴하려는 기본 취지는 살리고 기존 '르뱅 바게트 & 크루아상 챔피언십'에 '우리밀 빵드미 챔피언십'을 추가 신설하여 제빵 산업의 새로운 방향을 제시하고자 합니다.

3rd

스타필드 코엑스에서 진행되는 '2025 르뱅 바게트 & 크루아상 챔피언십 WITH 우리밀 빵드미'은 빵을 사랑하는 사람을 위한 축제 of the 장으로 나아갈 것입니다.

4th

특히 프랑스와 한국의 제과제빵 문화를 함께 조명하고자 하여, 세계 유수의 교육 기관과의 협업을 통해 전문성과 품격을 더한 축제를 만들 예정입니다.



<https://lepainbaguette.co.kr>

SCHEDULE FOR THE 2025 CHAMPIONSHIP

대회 일정

	9월 25일	10월 15-16일	10월 22일	11월 6일	7일	8일	9일	10일
본 행사 일정				2025 르뱅 바게트 & 크루아상 챔피언십 WITH 우리밀 빵드미				
				Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)				
바게트 챔피언십	1차 예선 Location 르뱅 플라자 아카데미 (서울시 송파구 백제2로 384 3층)	*2차 예선 가왕모임 10/2 2차 예선	본선 발표		본선	Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)	결선	시상
						Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)	Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)	
크루아상 챔피언십					결선	Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)	시상	
					크루아상 결선작 전시			Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)
우리밀 빵드미 챔피언십	예선		결선 발표	결선				시상
	Location 르뱅 플라자 아카데미 (서울시 송파구 백제2로 384 3층)			Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)				Location 스타필드 코엑스 (서울시 강남구 영동대로 513 81층)

붙임 3**국산 밀 블렌딩 시범운영 개요**

□ (목적) 균일한 품질의 밀가루 생산을 통해 국산 밀 수요확대 기반 마련

□ (내용) 기존 RPC 사일로 활용, 밀 블렌딩 위탁 시범운영('25.8~12월)

- 물량 : 1,493톤 ('22년산 금강 600톤·새금강 447·백강 446 양호 등급)

* 시범운영 예산 : 251백만원 (3개소 전체, 밀 공공비축예산 운영비 활용) <참고1>

** 블렌딩 방식 : 평판사일로(회현농협, 용지) / 호퍼사일로(동김제) <참고2,3>

□ 블렌딩 추진

○ (대상) 밀 산물수매 가능 3개 농협 RPC (회현, 용지, 동김제)

○ (방식) : 평판사일로* (회현, 용지) / 호퍼사일로** (동김제)

* 평판사일로 : 사일로 내에서 교반기를 통한 1차 블렌딩 후 2개 사일로간 교차 이동(승강기, elevator)을 통한 2차 블렌딩 → 상-하간 섞어주는 방식

** 호퍼사일로 : 3개 사일로간 지속 교차이동을 통한 블렌딩 → 좌-우간 섞어주는 방식

○ (시료) 성과 비교를 위해 블렌딩 전·후 시료를 지역·생산단지별로 채취

○ (검사) 공인검정사를 통해 품위검사 및 시료채취 후 품질검사 의뢰

□ 블렌딩 결과

○ 블렌딩 결과 품종별 단백질 함량의 표준편차*가 주요 수입 국가별 밀의 표준편차** 보다 더 낮아 높은 안정성 확인

* (블렌딩) 단백질 함량 표준편차 : 금강 0.18, 백강 0.08, 새금강 0.14

** (수입밀) 단백질 함량 표준편차 : 호주(ASW) 0.3, 캐나다(1CW) 0.2, 미국(HRW) 0.2

< 국산밀 블렌딩 전·후 표준편차 비교 >

구분	단백질 표준편차			회분 표준편차		
	블렌딩 전	블렌딩 후	증감율	블렌딩 전	블렌딩 후	증감율
금강	1.29	0.18	△86%	0.16	0.06	△64%
백강	0.84	0.08	△90%	0.16	0.06	△63%
새금강	0.55	0.14	△74%	0.19	0.09	△52%
평균	0.89	0.13	△85%	0.17	0.07	△59%