

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES 2024

Ce concours départemental a pour but de sélectionner la meilleure galette aux amandes de fabrication artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer sa galette.

REGLEMENT

Article 1 : Organisateur

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat organise le concours départemental de la meilleure galette aux amandes 2024.

Article 2 : Eligibilité

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers (chefs d'entreprise et salariés des entreprises relevant du code NAF 1071C).

Le concours est gratuit pour les adhérents à la Fédération, une participation de 100 € est demandée pour les entreprises non adhérentes.

Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le 31 août 2023**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de- Dôme et de l'Allier, 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.
- Soit par mail à : fede.boulangier@wanadoo.fr
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

Siège social :

27 rue Fernand Forest - 63540 Romagnat

Tél : 04.73.91.41.78 – Fax : 04.73.91.09.84

Mail : fede.boulangier@wanadoo.fr

Article 4 : Organisation des épreuves

Le concours départemental de la Meilleure Galette aux amandes 2024 est organisé comme suit : :

🚩 Mercredi 6 septembre :

Les candidats devront produire **deux galettes aux amandes d'un diamètre de 30 cm (tolérance de 29 à 31 cm)** et les apporter avant 14h le mercredi 6 septembre à la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

Un jury se réunira pour sélectionner le candidat de l'Allier et le candidat du Puy-de-Dôme. Les candidats sélectionnés participeront au concours régional*.

Article 5 : Notation

🚩 Grille de Notation :

o Jury Dégustation

Cuisson	20 pts
Originalité et qualité du rayage	20 pts
Crème aux amandes ou frangipane	20 pts
Feuilletage	20 pts
Proportion feuilletage garniture	20 pts
Goût	20 pts
Total	120 pts

Pénalités : (sur note finale ramenée à 20 points)

- Sur les produits de dimension non conforme (tolérance de 29 à 31 cm) - 1 pt

Article 6 : Jury

Le jury sera composé :

- De boulangers,
- De partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 7 : Résultats

Les candidats seront informés de leur résultat par mail le 7 septembre

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Le vainqueur de chaque département (Allier, Puy-de-Dôme) participera au concours régional 2024 de la meilleure galette aux amandes, et devra alors impérativement être adhérent à la Fédération.

Attention : l'entreprise lauréate et/ou le lauréat ne pourra pas participer au concours régional les 2 années suivantes.

Le concours régional se déroulera les 17 et 18 septembre 2023 sur la Foire de Cournon.

Article 8 : les prix

1er prix : 250 €

- Diplôme de la meilleure galette départementale aux amandes 2024 pour le 1^{er} prix
- Diplôme de finaliste de la meilleure galette départementale aux amandes 2024 pour les 2 suivants.

Article 9 : le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation entière du présent règlement.