



## **CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES 2025**

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 10 septembre 2024**.

- 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](mailto:fede.boulangier@wanadoo.fr)
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

## **Article 4 : Organisation des épreuves**

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

### **Mercredi 11 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 11 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	40 pts
Originalité et qualité du rayage	40 pts
Crème aux amandes ou frangipane	20 pts
Feuilletage	20 pts
Proportion feuilletage garniture	20 pts
Goût	40 pts
<b>Total</b>	<b>180 pts</b>

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 12 septembre 2024**

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 22 et 23 septembre 2024**

**À l'Institut de Formation Professionnelle de Haute-Loire (IFP 43)  
220, rue des Camélias – 43370 BAINS**

### **Article 8 : les prix**

1er prix : 250 €

- Diplôme de la meilleure galette départementale aux amandes 2025 pour le 1<sup>er</sup> prix
- Diplôme de finaliste de la meilleure galette départementale aux amandes 2025 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.**

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](mailto:fede.boulangier@wanadoo.fr)

