

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES **2027**

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 6, rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire organise le concours départemental de la meilleure galette aux amandes 2027, qui aura lieu, le **29 septembre 2026** au Centre de Formation ANBP, 6 rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire.

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 22 septembre 2026**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de- Dôme et de l'Allier, 6, rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire
- Soit par mail à : 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 2027 est organisé comme suit :

Mardi 29 septembre 2026 :

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 29 septembre 2026** à l'ANBP 6, rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire.

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
Total	180 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 mercredi 30 septembre 2026.

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 2027 de la meilleure galette aux amandes, et devra alors impérativement être adhérent à la Fédération. Le lieu et la date vous seront communiqués ultérieurement.

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

Article 8 : 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.