RÈGLEMENT DU CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES ET MEILLEURE BRIOCHE DE GIRONDE 2027

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

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtissiers de Gironde ayant son siège au 290 rue Pasteur, 33200 Bordeaux et la fédération autonome des métiers gourmands ayant son siège 298 av de Léognan, 33140 Cadaujac organise ce concours au :

Chambre des métiers et de l'artisanat – 46 rue du général Larminat 3300 BORDEAUX

Le mardi 1er décembre 2026

Le dépôt des produits se fera entre 11h et 13h. Le jury commencera à noter les produits à partir de 13h.

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les entreprises de Boulangerie-Pâtisserie enregistrées sous le code APE 1071C, ainsi que les étudiants en lycée professionnel dans les filières boulangerie-pâtisserie. Les entreprises enregistrées sous les codes APE 1071D (Pâtisserie) et 55.10Z (Hôtels et hébergement similaire) peuvent également participer, mais ne seront pas retenues pour la finale régionale.

Le concours propose deux catégories, à savoir :

- Apprentis(es) : un concours galettes briochées
- Salariés(es) ou chefs(fes) d'entreprise : un concours galette frangipane aux amandes et un concours galettes briochées. Ce sont 2 concours différents qui sont indépendant

Chaque entreprise ne pourra participer qu'une seule fois ou ne présenter qu'un seul candidat par catégorie.

Sont admis les apprentis(es) en cours de formation dans un établissement professionnel du département qu'ils soient en temps pleins ou en alternance.

L'entreprise lauréate et/ou lauréate pourra participer au concours les années suivantes.

Dans le cas où un candidat déclare forfait ou quitterait l'entreprise avant le concours départemental, il sera admis qu'un autre membre de la même entreprise puisse prendre sa place.

Les galettes aux amandes et briochés devront respecter la réglementation du fait maison.

L'entreprise prend l'engagement à ce que les galettes aux amandes et briochés fournies lors du concours soient fabriquées pendant une durée minimum d'un an peu importe qui les a fabriqués.

La Fédération des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de Gironde et la Fédération autonome des Métiers Gourmands se réservent le droit à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des galettes aux amandes et briochés par un contrôle inopiné dans l'établissement ayant été primé au concours. En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 5 ans.

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les candidats doivent impérativement être inscrit, avant le :

- **Vendredi 27 novembre 2026** par voie postale à l'adresse :

Fédération des artisans boulangers et boulangers-pâtissiers de Gironde, 290 rue Pasteur, 33200 Bordeaux

- **Dimanche 29 novembre 2026** par mail à :

federation33boulangerie@gmail.com

Le coût de participation pour le concours est :

- Gratuit pour les apprentis(es)
- Galettes aux amandes : 15€ pour chaque candidat si l'entreprise est adhérente à la Fédération des artisans boulangers et boulangers-Pâtissiers de Gironde et 30€ si elle n'est pas adhérente.
- Briochées : 10€ pour chaque candidat si l'entreprise est adhérente à la Fédération des artisans boulangers et boulangers-Pâtissiers de Gironde et 20€ si elle n'est pas adhérente.

Afin de valider l'inscription, le candidat devra fournir la fiche d'inscription dûment remplis ainsi que **les documents obligatoires à fournir** tels que **la carte d'identité, la facture d'achat de beurre AOP et l'attestation sur l'honneur**, certifiant que de la galette aux amandes et la galette briochée sont de sa fabrication et constant dans l'entreprise.

Attention :

- Tout dossier non complété à temps entraînera une pénalité de 10 points.

ARTICLE 4 : CARACTÉRISTIQUES DE LA GALETTE FRANGIPANE

- Diamètre entre 29 et 31 cm
- Beurre AOP CHARENTE-POITOU (un document du fournisseur attestant l'AOP) A fournir en même temps que l'inscription
- Fourrée (aux Amandes de votre choix)
- Décor laissé à l'appréciation des candidats
- Le Rayage type Pithiviers est accepté

ARTICLE 5 : NOTATION GALETTE FRANGIPANE

- **Grille de Notation** :
  - **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 pts*) :

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

Le président du jury se réserve le choix d'organiser une pré-sélection visuelle des produits suivant la quantité de participations.

ARTICLE 6 : CARACTÉRISTIQUES DE LA GALETTE BRIOCHÉE

- Brioches rondes
- Poids 400 gr de Pâte

- Beurre AOP CHARENTE POITOU (un document du Fournisseur attestant l'AOP)
- Coupée aux ciseaux
- Sucre Grain autorisé
- Sans décor et Fruits confit

ARTICLE 7 : NOTATION GALETTE BRIOCHÉE

- **Grille de Notation :**
  - **Jury Dégustation**

Cuisson	20 pts
Aspect de la brioche	20 pts
Décor – coupe - équilibrage	20 pts
Moelleux et aspect de la mie	20 pts
Goût	20 pts
Total	**100 pts**

Le président du jury se réserve le choix d'organiser une pré-sélection visuelle des produits suivant la quantité de participations.

ARTICLE 8 : JURY

Les jurys sont des professionnels, des amateurs, et des Consommateurs. **Monsieur CHEVALIER le Président de la FBBPG ne sera pas JURY, et n'assiste pas aux délibérations de celui-ci.**
Chaque membre du jury s'engage à respecter le règlement et la charte d'engagement du jury.

Toute personne, employée ou employeur, d'un concurrent participant, tout professionnel de la formation ou démonstrateur de meunerie ayant travaillé ou travaillant avec un des candidats, ne pourra être membre du jury.

Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

ARTICLE 9 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu le mardi 1 décembre à 15h30 à la chambre des métiers qui accueille cet évènement.

L'entreprise devra être représentée à la proclamation des résultats.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée.

Il sera établi un classement valorisant le 1er, le 2ème et le 3ème.

Les autres candidats recevront un titre de « prix d'honneur ».

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

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

Si le candidat arrivé 1er, 2ème ou 3ème (chef d'entreprise, salarié ou apprenti) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi-site, le titre obtenu sera affiché dans le magasin lauréat.

Les candidats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, le millésime et la place obtenue dans le palmarès national.

Pour le concours :

Pièces nécessaires aux Fédérations pour valider la participation des candidats

- Signature de la charte et du règlement
- Chèque correspondant au montant de la participation
- Pièce d'identité recto-verso
- Facture d'achat du beurre AOP
- Attestation sur l'honneur de fabrication maison et de conformité des produits