



REGLEMENT

SELECTIONS DEPARTEMENTALES DE LA CHARENTE-MARITIME

CONCOURS 2024

MEILLEURE GALETTE FEUILLETEE FRANGIPANE AU BEURRE AOP CHARENTES-POITOU CATEGORIE ARTISANS ET OUVRIERS

&

MEILLEURE BRIOCHE AU BEURRE AOP CHARENTES-POITOU CATEGORIE APPRENTIS

ARTICLE 1

La Fédération Régionale de la Boulangerie-Pâtisserie de la Nouvelle Aquitaine organise les concours de la Meilleure Galette Feuilletée Frangipane et de la Meilleure Brioche au Beurre AOP Charentes-Poitou, dont les sélections départementales auront lieu respectivement dans chaque département de la région Nouvelle Aquitaine.

La Fédération départementale de la Boulangerie de la Charente-Maritime organise ses sélections départementales :

Le mardi 26 novembre 2024

A 15 h 30

51 rue Colbert 17000 LA ROCHELLE,

dans les locaux loués par la Fédération de la Boulangerie, locaux qui jouxtent les bureaux administratifs de la Fédération de la Boulangerie FDB17 situés au 18 bis rue Duplex 17000 LA ROCHELLE

ARTICLE 2

Sont admis à participer à ces concours :

Les chefs d'entreprises boulangers-pâtisseries, les salariés boulangers, les salariés pâtisseries et apprentis boulangers, apprentis pâtisseries, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que la galette ou la brioche présentée est bien de sa propre fabrication.

ARTICLE 3

Les candidats devront adresser leur **inscription avant le jeudi 21 novembre 2024 minuit** auprès de la Fédération Départementale de la Charente Maritime :

Par courrier :

Fédération Départementale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie

18 bis rue Duplex

17000 LA ROCHELLE

Ou par mail : contact@fdb17.fr

ARTICLE 4

CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE FEUILLETEE A LA FRANGIPANE

L'inscription au concours est gratuite pour les boulangeries adhérentes à la FDB17.

Une participation est fixée à 30.00 € pour les boulangeries non adhérentes*

*Un chèque bancaire de 30.00 euros devra être adressé en même temps que le bulletin d'inscription (chèque à l'ordre de la Fédération de la Boulangerie Départementale de la Charente Maritime) et envoyé à l'adresse postale ci-dessus mentionnée à l'Article 3 avant le jeudi 21 novembre 2024. Il est possible également d'envoyer le bulletin d'inscription par courriel à l'adresse ci-dessus mentionnée à l'Article 3 et de faire un virement bancaire sur le compte de la FDB17 : **FR76 1090 7005 3800 4195 9515 656**

CONCOURS DE LA MEILLEURE BRIOCHE AU BEURRE

L'inscription au concours de la Meilleure Brioche est gratuite pour tous les apprentis **dont les patrons sont Artisans Boulangers ou Artisans Boulangers-Pâtisseries adhérents ou non adhérents** à la FDB17.

ARTICLE 5

Ces concours visent 2 catégories :

- Catégorie Artisans / Ouvriers (Galette)
- Catégorie Apprentis (Brioche)

Un seul candidat par entreprise et par catégorie

Les candidats devront également présenter une preuve d'achat de Beurre AOP Charentes-Poitou.

Les candidats devront déposer ou faire déposer leur galette ou leur brioche,

Le mardi 26 novembre 2024 entre 11 h 00 et 14 h 30 SANS INTERRUPTION
dans une boîte pâtissière neutre, accompagnée d'une enveloppe fermée, sans identification extérieure, dans laquelle, ils auront consigné leurs NOM, PRENOM, ADRESSE, TELEPHONE FIXE, MOBILE et E-MAIL.

La galette ou brioche déposée au-delà de l'horaire fixé ci-dessus ne sera pas acceptée et entraînera l'élimination du candidat.

ARTICLE 6

La galette doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm
- Beurre A.O.P. Charentes-Poitou
- Fourrée (aux amandes de votre choix)
- Décor laissé à l'appréciation du concurrent, mais, il doit être possible de l'effectuer en permanence dans un magasin
- Le rayage type Pithiviers est accepté

La brioche doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Brioche ronde
- Poids 400 grammes de pâte crue
- Beurre A.O.P. Charentes-Poitou
- Coupée aux ciseaux
- Sucre grain autorisé
- Sans décor et fruits confits

CRITERES DE NOTATION POUR LA GALETTE ET BRIOCHE

| POINTS | |
|--|----|
| ASPECT | 20 |
| CUISSON | 20 |
| DECOR COUPE EQUILIBRAGE | 20 |
| GOUT | 20 |
| FEUILLETAGE (galette) BRIOCHAGE (brioche) | 20 |

Soit une note sur **100 points**

ARTICLE 7

Le présent règlement a été déposé chez Maîtres LENOIR et TOSTAIN 33 Rue de Ruat – 33000 BORDEAUX

ARTICLE 8

Les membres du jury pourraient comprendre des :

- Meilleurs Ouvriers de France
- Journalistes
- Représentants du corps médical
- Chefs de restauration
- Fournisseurs de matières en boulangerie
- Représentants d'établissement financiers
- Représentants de compagnies d'assurances
- Représentants de consommateurs
- Boulangers en activité ou retraités
- Professeurs et formateurs
- Représentant Chambre d'Agriculture, représentant du Syndicat des Laiteries
- Représentant de la Meunerie Régionale
- Représentant de la CMA
- Représentant de la CCI

Les décisions du jury seront sans appel.

Les membres du jury sont convoqués à 15 h 30 précises.

Les professionnels participant à l'organisation de ces concours ne pourront pas concourir.

ARTICLE 9

Les candidats des 3 meilleures galettes et des 2 premières brioches de chaque département seront primés, à savoir :

- 1 diplôme
- 1 trophée pour la catégorie Artisans Boulangers / Ouvrier + 1 vitrophanie pour la boutique
- 1 lot pour la catégorie Apprentis

ARTICLE 10

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

ARTICLE 11

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits chez les candidats ayant été primés au concours.

ARTICLE 12

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

ARTICLE 13

Un communiqué de presse sera envoyé à la presse mentionnant les résultats.

ARTICLE 14

Le règlement complet sera envoyé sur simple demande accompagnée d'une enveloppe pré-adressée et affranchie à la Fédération Départementale de la Boulangerie 18 bis rue Duplex 17000 LA ROCHELLE.

ARTICLE 15

Ce concours est réservé aux entreprises dont le code APE est 1071C, soumises aux dispositions de la Convention Collective Nationale des Entreprises de Boulangerie (Code IDCC 0843)

ARTICLE 16

Le gagnant qui a remporté le Master du concours de l'année passée ne peut pas participer au concours de la Meilleure Galette au Beurre AOP de l'année suivante.

MASTER REGIONAL NOUVELLE AQUITAINE

ARTICLE 17

Les lauréats de chaque département (les 3 premiers dans la catégorie Artisans/Ouvriers et les 2 premiers dans la catégorie Apprentis) devront fournir 3 galettes ou brioches au Beurre AOP Charentes-Poitou pour le Master Régional Nouvelle Aquitaine qui aura lieu à :

le lundi 6 janvier 2025 (lieu non défini).

L'entreprise, représentée par un candidat retenu pour les sélections régionales, devra être adhérente à la FDB17 pour l'année pour poursuivre le concours en régional (brioche - galette) et en national (galette).

Le lieu du concours régional Nouvelle Aquitaine sera confirmé aux lauréats des sélections départementales sur leur convocation. Les horaires de dépôt des galettes et brioches ainsi que les horaires de la remise des prix (qui aura lieu le même jour lundi 6 janvier 2025) leur seront également notifiés.