

## CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE GALETTE CHARENTAISE

**Lundi 10 mars 2025**

**3ème Edition**

Organisé par la Fédération Départementale de la Charente Maritime et Comptoir' & Fournil' Pro

*Article 1 :* La Fédération Départementale de la Boulangerie-Pâtisserie de la Charente-Maritime organise en collaboration avec Comptoir' & Fournil' Pro **le concours de la Meilleure Galette Charentaise qui aura lieu le lundi 10 mars 2025** au Salon Professionnel Comptoir' & Fournil' Pro à l'Espace Encan de La Rochelle 17000.

*Article 2 :* Sont admis à participer à ce concours : Les chefs d'entreprises boulangers-pâtisseries, les salariés boulangers, les salariés pâtisseries et apprentis boulangers, apprentis pâtisseries, à charge pour chaque participant que ce soit bien de sa propre fabrication.

*Article 3 :* La date limite de réception de l'inscription au concours est fixée au lundi 3 mars 2025 minuit. Aucune dérogation ne sera possible après cette date.

*Article 4 :* Le concours est gratuit pour les boulangeries adhérentes à la Fédération Départementale de Charente Maritime et pour les non adhérents une participation de 15 euros à régler à l'inscription est demandée (par chèque bancaire établi à l'ordre de FDB 17).

*Article 5 :* Est admis à participer un seul candidat par entreprise. **Le candidat devra déposer ou faire déposer 2 Galettes Charentaises le dimanche 9 mars 2025 de 9 h à 18 h ou lundi 10 mars 2025 de 9 h à 11 h impérativement.** Les Galettes Charentaises déposées au-delà des jours et horaires ci-dessus mentionnés entraînera l'élimination du concurrent. Aucune dérogation ne sera possible en dehors de ces horaires. **Les 2 Galettes Charentaises devront être apportées dans une boîte pâtisseries neutre, accompagnée d'une enveloppe fermée sans indications sur les 2 faces. A l'intérieur de l'enveloppe le NOM du concurrent, PRENOM, ADRESSE, TELEPHONES FIXE, MOBILE et EMAIL devront être écrits sur une feuille.**

*Article 6 :* La Galette Charentaise doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre égal à 24 cm avec une tolérance + ou - 1 cm (à défaut, retrait de 5 points de la note générale)
- Pâte composée de farine, oeufs, sucre, beurre
- Nature ou à l'angélique
- Décor : doré, à la fourchette
- Poids : admis entre 280 gr minimum et 300 gr maximum (à défaut, éliminatoire)

La notation est sur 100 points définis comme suit :

Grille de notation	POINTS
ASPECT / DECOR / EQUILIBRAGE	25
GOÛT	25
CUISSON	25
TEXTURE / SABLE / MOELLEUX	25
TOTAL	100



*Article 7 : Le présent règlement a été établi par des professionnels de la Boulangerie-Pâtisserie et validé par la Fédération Départementale de la Boulangerie-Pâtisserie de Charente-Maritime.*

*Article 8 : Les membres du jury pourraient comprendre des :*

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

*Les décisions du jury sont sans appel. **Les membres du jury se réuniront à 11 h 30 précises le lundi 10 mars 2025 et délibéreront. Les résultats seront connus à l'issue de cette délibération.***

***La proclamation des vainqueurs se fera vers 12 h 15 devant le public du salon***

*Article 9 : Les 3 Meilleures Galettes Charentaises du département seront primées à savoir :*

- Pour le vainqueur : 1 Diplôme pour la boutique + 1 Coupe or + 1 Vitrophanie + divers lots offerts par les partenaires
- Pour les 2 suivants : 1 Diplôme pour la boutique + 1 coupe argent ou bronze + 1 Vitrophanie et divers lots offerts par les partenaires

*Article 10 : La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.*

*Article 11 : 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 12 : Un communiqué de presse sera envoyé à la presse locale et régionale mentionnant les résultats.*

*Article 13 : Le règlement complet peut être envoyé sur simple demande accompagnée d'une enveloppe préadressée à la FDB17 - 18 bis rue Duplex 17000 LA ROCHELLE.*

*Article 14 : Ce concours est réservé aux entreprises dont le code APE est 10.71C, soumises aux dispositions de la Convention Collective Nationale des Entreprises de Boulangerie (Code IDCC 0843)*

*Article 15 : Le gagnant qui remportera le concours de la Meilleure Galette Charentaise ne pourra pas participer au même concours l'année suivante.*



# **BULLETIN D'INSCRIPTION**

## **CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE CHARENTAISE**

**LUNDI 10 MARS 2025**

**AU SALON COMPTOIR'PRO & FOURNIL'PRO - ESPACE ENCAN -17000 LA ROCHELLE**

**Clôture des Inscriptions : Lundi 3 Mars 2025 minuit**

*(si envoi par courrier prévoir le temps d'acheminement postal)*

**Concours ouvert aux Artisans Boulangers-Pâtisseries, Ouvriers et Apprentis**

**Ce Concours est gratuit pour les adhérents de la F.D.B.P.17**

**Participation de 15 € pour les non adhérents et apprentis de non adhérents**

**Important ! Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 galettes charentaises**

**le dimanche 9 mars 2025 impérativement entre 9h et 18h \*\***

**ou le lundi 10 mars 2025 impérativement entre 9h et 11h \*\***

**sur le stand de la FDB17 Salon Comptoir'Pro & Fournil'Pro**

**Espace Encan 17000 LA ROCHELLE**

*\*\*Les galettes déposées au-delà des horaires ci-dessus entraînera l'élimination du candidat.  
Aucune dérogation possible en dehors des horaires définis.*

**Le Jury se réunira le lundi 10 mars 2025 à 11h30 Espace Encan 17000 La Rochelle**

**Les résultats seront proclamés après délibération par le Jury soit à 12 h 15**

*(horaire pouvant sensiblement varier en fonction de l'organisateur du Salon)*

BOULANGERIE-PÂTISSERIE.....

TELEPHONE PORTABLE :.....E.MAIL :.....

Numéro d'immatriculation RCS :.....

**CATEGORIE {Un seul candidat par entreprise}**

ARTISAN

OUVRIER

APPRENTI

Nom du chef d'entreprise :.....

**Nom et Prénom de la personne ayant fabriqué la galette charentaise :**

Nom :..... Prénom :..... Numéro de portable :.....

A:..... le.....

Cachet de l'Entreprise :