

RÈGLEMENT DU CONCOURS

MEILLEURE GALETTE FEUILLETÉE FRANGIPANE 2027 AU BEURRE AOP CHARENTES-POITOU CATÉGORIE ARTISANS ET OUVRIERS

SÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES DE LA CHARENTE-MARITIME

ARTICLE 1: ORGANISATEUR

La Fédération Régionale de la Boulangerie-Pâtisserie de la Nouvelle Aquitaine organise le concours de la Meilleure Galette Feuilletée Frangipane 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 jeudi 05 novembre 2026

**À la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente Maritime
107 Avenue Michel Crépeau 17000 LA ROCHELLE
Rez de chaussée**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

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 présentée est bien de sa propre fabrication.*

ARTICLE 3 : INSCRIPTION

Les candidats devront adresser leur **inscription avant le vendredi 30 octobre 2026 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

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 vendredi 30 octobre 2026. 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**

ARTICLE 4 : DÉPÔT DES PRODUITS

Un seul candidat par entreprise.

Les candidats devront déposer ou faire déposer leur galette :

**Le jeudi 05 novembre 2026
entre 11 h 30 et 13h 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 + NOM, PRENOM, ADRESSE DE L'EMPLOYEUR (s'il s'agit d'un ouvrier ou d'apprentis).

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

Un macaron à imprimer sera envoyé par mail lors de l'accusé réception de l'inscription qui permettra le parking gratuit le temps de la dépose du produit.

ARTICLE 5 : CRITÈRES - NOTATION

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, en restant dans les critères classiques d'un concours national et il doit être possible de l'effectuer en permanence dans son magasin
- Le rayage type Pithiviers est accepté

Notation :

ASPECT	20 points
CUISSON	20 points
DECOR COUPE EQUILIBRAGE	20 points
CRÈME AUX AMANDES OU FRANGIPANE	20 points
GOÛT	20 points
FEUILLETAGE	20 points

Soit une note sur **120 points**

ARTICLE 6 : LE JURY

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 14 h 30 précises.

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

ARTICLE 7

Les candidats des 3 meilleures galettes de chaque département seront primés, à savoir :

- 1 diplôme
 - 1 vitrophane pour la boutique
 - 1 coupe
- Offerts par la FDB17

Des lots offerts par les Partenaires seront remis aux vainqueurs lors de l'Assemblée Générale de juin 2027. En cas d'absence du lauréat lors de cette remise, celui-ci sera réputé avoir renoncé à son lot.

ARTICLE 8

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

ARTICLE 9

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 10

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 11

Des communiqués de presse seront envoyés à la presse avant le concours et après, mentionnant les résultats. Les résultats seront relayés sur la page Facebook de la Fédération pour la visibilité également.

ARTICLE 12

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 13

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).

SÉLECTION RÉGIONALE NOUVELLE AQUITAINE

ARTICLE 14

Les lauréats de chaque département (les 3 premiers dans la catégorie Artisans) devront fournir 3 galettes au Beurre AOP Charentes-Poitou pour la Sélection Régionale Nouvelle Aquitaine qui aura lieu :

**le lundi 4 janvier 2027
à l'hôtel de ville d'Agen - 1 place du Docteur-Esquirol,
Agen (47)**

Le lieu exact du concours régional Nouvelle Aquitaine sera confirmé aux lauréats des sélections départementales sur leur convocation.

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 et/ou en national.

ARTICLE 15

Le gagnant qui aura remporté le 1^{er} prix en National ne pourra pas se représenter à la Sélection Départementale l'année suivante.

SÉLECTION DÉPARTEMENTALE DE LA CHARENTE-MARITIME DU JEUDI 05 NOVEMBRE 2026



MEILLEURE GALETTE FEUILLETÉE FRANGIPANE AU BEURRE AOP CHARENTES-POITOU

CATÉGORIE ARTISAN / OUVRIER

BULLETIN D'INSCRIPTION À RETOURNER **AVANT LE 30 OCTOBRE 2026 minuit**

Par voie postale à : **Fédération de la Boulangerie et de la Boulangerie-Pâtisserie de la Charente-Maritime**

18 bis rue Duplex 17000 LA ROCHELLE

Ou par mail à : **contact@fdb17.fr**

BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Nom/Prénom du Chef d'Entreprise :

Adresse :

Téléphone fixe :

Portable :

E mail :@.....

Numéro SIRET :

Code APE de l'entreprise : 1071 C ☐ OUI

Votre cachet commercial :

☐ PARTICIPERA À LA SÉLECTION DÉPARTEMENTALE DE LA CHARENTE MARITIME AU **CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE FEUILLETÉE FRANGIPANE AU BEURRE AOP CHARENTES-POITOU**

⇒ **Nom de la personne** qui fabriquera la galette et qui participera au concours :

.....

Poste occupé au sein de l'entreprise :

☐ Certifie sur l'honneur, que la galette est de ma fabrication

Signature du candidat qui fabriquera :

☐ **L'entreprise participante est adhérente à la FDB17**

☐ **L'entreprise participante n'est pas adhérente** à la Fédération départementale de la boulangerie de la Charente Maritime. Une **participation financière à ce concours de 30 €** est joint à l'**inscription** (exclusivement par chèque bancaire à l'ordre de FDB17) et devra être envoyée et réceptionnée par la FDB17 **avant le Vendredi 30 Octobre 2026 minuit.**

Date :

Signature :