



Groupement professionnel
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie
du LOIRET

Site : chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr

Tél : 02 38 56 38 49

boulangerie.loiret@wanadoo.fr

RÈGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU LOIRET 2026

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise le concours départemental de la meilleure Galette aux amandes du Loiret

Ce concours aura lieu dans le cadre du Salon de la Gastronomie et vins d'Orléans qui se déroulera au Parc des expositions de CO'Met (Hall3 et Hall4) Rue du président Rober Schuman 45100 Orléans à côté du Zénith

LE VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

Article 1

Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret, code 1071 C. A charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que le flan présenté est bien sa propre fabrication.

Les salariés des entreprises artisanales ont le droit de participer à ce concours au nom de leur entreprise.

Article 2

La date limite des inscriptions est fixée au 17 novembre 2025. Les inscriptions devront être adressées à la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret 7 rue Le Moyne de Bienville 45100 Orléans. Le tarif **est de 15 Euros** pour les artisans boulangers **adhérents**. **Le tarif est de 150 euros** pour pour les boulangers non-adhérents.

1 seul candidat par entreprise artisan ou ouvrier.

Si possible, merci de régler le montant par VIREMENT. (RIB ci-dessous)

Article 3

Chaque entreprise pourra concourir pour la catégorie ci-dessous. Elle devra présenter :

Deux galettes sans fève de 26 centimètres chacune, fourrées aux amandes. De forme ronde (pas de forme Pithiviers).

Décor traditionnel de l'entreprise. Une sera réservée pour la dégustation, l'autre pour la présentation.

La non-conformité des produits est éliminatoire.

Article 4

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 3. Les membres du Jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats du concours.

Article 5

Les produits fabriqués au préalable, seront déposés sur L'ESPACE CONCOURS du salon au Parc des Expositions d'Orléans CO'Met (Hall3 et Hall4) **le vendredi 28 novembre 2025 de 14h00 à 16h00 dernière limite.**

Ils seront dans un contenant neutre, avec une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) fermée sans identification extérieure, voir ci-dessous, dans laquelle le candidat aura consigné : nom de l'entreprise, l'adresse (carte professionnelle souhaitée) ainsi que le numéro de téléphone. **Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.**

Pour accéder et déposer vos produits présentez-vous à l'accueil exposants avec une copie du bulletin d'inscription.

Article 6

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de: (professionnels plus le président du Jury, consommateurs ou partenaires extérieurs à la profession).

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect du produit, le goût, l'odeur et la cuisson.

Les membres du jury attribueront à chaque galette une note, selon la grille de notation suivante :

Aspect : 20 points – Cuisson : 20 points – Goût : 20 points – Odeur : 20 points. Total : 80 points.

Le candidat ayant fabriqué la galette obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Les membres du Jury seront convoqués à 17h00 et devront entrer dans la salle de notation une fois les produits et les numéros en place.

Article 7

Les membres du jury et leur personnel ne pourront concourir.

Article 8

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

Article 9

Les lauréats du concours seront contactés le 15 décembre 2025 par téléphone.

Article 10

Un diplôme et une vitrophanie seront remis à chaque candidat lauréat pour affichage dans l'établissement ayant obtenu un prix.

Article 11

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant. La publicité devra être faite dans le site de production et de vente initial (Une vitrophanie sera fournie par la Chambre Patronale de la Boulangerie).

Article 12

Les produits présentés devront correspondre à ceux vendus dans le magasin.

Article 13

Seule une entreprise adhérente pourra participer au Concours Régional de la meilleure Galette aux Amandes

.....
SI POSSIBLE, MERCI DE REGLER LE MONTANT TOTAL DES INSCRIPTIONS PAR VIREMENT.

RIB Banque Populaire VAL DE France
CH PATRONALE BOULANGERIE
7 RUE LE MOYNE DE BIENVILLE
45100 ORLEANS

Relevé d'identité bancaire / Bank details statement
IBAN (International Bank Account Number) BIC (Bank Identification Code)
FR76 1870 7002 8002 3190 6470 197 CCBPFRPPVER
Code Banque Code Guichet N° du compte Clé RIB Domiciliation/Paying Bank
18707 00280 02319064701 97 BPVF ORLEANS DAUPHINE

.....
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS INDICATION EXTÉRIEURE (22x11cm)
format à l'italienne FERMÉE, MERCI.

La boulangerie_____

Nom_____ Prénom_____

Adresse_____ Code Postal_____ Ville_____

N° de portable de L'ENTREPRISE : _____

Nom du candidat : _____

N° de portable du CANDIDAT : _____