

Article 1 - La Fédération de la Boulangerie du Morbihan organise le concours de la Meilleure Galette aux Amandes, dite « La Galette d'OR ». Ce concours se déroulera le **jeudi 8 octobre 2026, dans les locaux de la Fédération à Vannes** (59, rue Anita Conti).

Article 2 - Sont admis à participer à ce concours : les artisans boulangers et boulangers-pâtisseries, les ouvriers boulangers, les ouvriers pâtisseries, les apprentis à la condition formelle qu'ils soient âgés de plus de 18 ans à la date du concours. À charge pour chaque participant de certifier, sur l'honneur, que la galette présentée est bien de sa propre fabrication.

Seuls les artisans boulangers et boulangers-pâtisseries du Morbihan, ayant le Code NAF 1071C, peuvent participer à ce concours. Une seule inscription par entreprise sera admise lors de ce concours.

Article 3 - Les candidats devront **s'inscrire** avant le **lundi 5 octobre 2026** dernier délai, par mail : contact@boulangerie56.com ou courrier 59 rue Anita Conti - 56000 VANNES ou par téléphone : 02.97.46.46.60.

Article 4 - Le droit d'inscription est fixé à : - **60 € ttc pour les adhérents**, - **120 € ttc pour les non adhérents**, droit que les candidats devront adresser avec leur inscription dûment signée, par chèque bancaire (à l'ordre de A.B.C.) ou par virement (RIB A.B.C. / IBAN : FR76 1600 6360 1130 7692 0951 095 BIC : AGRIFRPP860). Les droits resteront acquis par l'Association des Boulangers Créateurs.

Article 5 - Les candidats devront déposer ou faire déposer **2 galettes sans fève**, le **jeudi 8 octobre 2026, dans les locaux de la Fédération à Vannes, entre 11h00 et 12h30, dernier délai. Toutes galettes déposées au-delà de ces horaires entraîneront l'élimination du concurrent.** Les galettes devront être placées dans **2 boîtes pâtisseries neutres avec un rond de carton**. Chaque boîte devra être accompagnée d'une enveloppe sans identification extérieure, dans laquelle seront indiqués : les coordonnées de l'entreprise (cachet) + Nom et Prénom du participant au concours.

Article 6 - Les galettes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm (tolérance = 29 cm à 31 cm) ;
- Décor : laissé à l'appréciation du concurrent, mais il doit être possible de l'effectuer en permanence en magasin ;
- Fourré : aux amandes ;
- Rayage, type Pithiviers est accepté.

Grille de notations (sur 100 points) :

Cuisson	20 points
Décor et aspect visuel	20 points
Crème aux amandes ou frangipane	20 points
Feuilletage	20 points
Coupe-équilibre	20 points

Article 7 - Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions. Les produits seront présentés sous un numéro d'ordre, attribué par le président du jury. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Article 8 - Le ou les jurys seront constitués sous la responsabilité de la Fédération de la Boulangerie du Morbihan. Ils devront être constitués de professionnels et consommateurs. Le président du jury sera automatiquement un professionnel. Les décisions du jury sont sans appel. Les membres du jury ne peuvent pas concourir. Les jurés sont convoqués le jeudi 8 octobre à partir de 14h, les galettes ayant été mises en place préalablement.

Article 9 - Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}. Si une entreprise venait à terminer 1^{ère} deux années consécutives, elle ne pourrait pas concourir l'année suivante, mais s'engagerait à intégrer le jury. Les 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} seront également mentionnés lors de cette proclamation, étant donné que les 6 lauréats de ce concours seront invités à participer au concours régional qui se tiendra le **dimanche 29 novembre 2026 au salon SAGA à Vannes.**

Article 10 - La proclamation des résultats de ce concours départemental et la

remise des prix se feront le **jeudi 8 octobre 2026, à 16h30, dans les locaux de la Fédération à Vannes.** Les **concurrents** devront être **impérativement présents et en tenue professionnelle.** La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Article 11 - Il est bien entendu que le **titre obtenu**, lors de ce concours, **consacrera la qualité du produit présenté pour une année**, et que le candidat s'engage à respecter cette qualité dans la production qui en suivra au sein de l'établissement.

Article 12 - Les lauréats devront dans toute publicité, faire apparaître : l'organisateur du concours (ex. : Concours organisé par la **Fédération de la Boulangerie du Morbihan**), la nature et l'année du concours ainsi que la place obtenue dans le palmarès (ex. : 1^{er} Prix concours départemental Meilleure Galette aux Amandes 2026/2027). Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Article 13 - Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, seul le site sur lequel est fabriqué et vendu la galette aux amandes de ce concours peut afficher le titre obtenu !

Article 14 - Le fournisseur qui réaliserait toute communication sur l'utilisation de ses produits pour ce concours départemental de la Meilleure Galette aux Amandes devra s'acquitter d'une contribution fixée à 3.000 € (durée de la communication = 12 mois).

Article 15 - 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.