

**Mardi 26 novembre 2024**

**8<sup>ème</sup> Concours de la Meilleure  
Galette aux amandes du Val d'Oise  
2025 (Dépôt entre 11h30 et 14h)**

**Date limite d'inscription : Vendredi 22 novembre 2024**

**REMISE DES PRIX**  
**Mercredi 4 DECEMBRE 2024**  
**à 14 heures**

### **Règlement**

Le Groupement Patronal Boulangerie-Pâtisserie du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France - Val d'Oise, co-organisent le **8<sup>ème</sup> CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE en date du mardi 26 novembre 2024** à la **CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT IDF VAL D'OISE 1 AVENUE DU PARC 95000 CERGY**

### **Article 1 :**

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers- Pâtisseries des Yvelines code NAF 1071C et Artisans Pâtisseries du Val d'Oise code NAF 1071D ; et les salariés, les apprentis boulangers- pâtisseries (2<sup>ème</sup> année minimum, CAP en 1 an et BP) de ces entreprises ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de **certifier sur l'honneur (joindre obligatoirement une attestation sur l'honneur) que ses deux galettes aux amandes présentées sont bien de sa propre fabrication.**

### **Article 2 :**

- Pour les entreprises adhérentes : L'inscription est gratuite pour les chefs d'entreprise ainsi que leurs salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et leurs Apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) dont l'entreprise est adhérente à la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines et à jour de ses cotisations syndicales (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis **soit CINQ MAXIMUM PAR ENTREPRISE.**)
- Pour les entreprises non adhérentes : chaque inscription devra être accompagnée d'un **chèque de 100 €uros** plus 50€uros par salariés candidat (MAXIMUM DEUX PAR ENTREPRISE) et la gratuité pour les apprentis (MAXIMUM DEUX PAR ENTREPRISE) **soit CINQ MAXIMUM PAR ENTREPRISE.**

Une facture vous sera délivrée du montant total de votre participation.

***Date limite d'inscription : Vendredi 22 novembre 2024***

 **ATTENTION** 

**AUCUNE INSCRIPTION LE JOUR DU CONCOURS**

### Article 3 :

**A joindre impérativement au bulletin d'inscription (et non dans l'enveloppe) sous peine d'élimination :**

- La liste des ingrédients et allergènes.
- Une photocopie du Répertoire des Métiers (RNE) ou KBIS
- Une attestation sur l'honneur de chaque participant indiquant que les galettes sont de leur fabrication.
- Une photocopie du dernier bulletin de salaires de chaque salarié et apprenti participant

**Condition de dépôt le mardi 26 novembre 2024 entre 11h30 et 14h à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat IDF-95, 1 avenue du parc 95000 Cergy :**

**Le candidat déposera ou fera déposer :**

- deux galettes de 30 cm
- Exclusivement sur Rond OR 30 cm anonyme ( par galette)
- Dans deux boîtes pâtisseries anonymes et neutres (obligatoire)
- une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) sans indentation extérieure, dans laquelle le candidat aura consigné son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise. *(aucun autre document ne sera pris en compte à l'intérieure de cette enveloppe)*

Le dépositaire d'un ou plusieurs lots de galettes ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination.

**Tout lot de galettes aux amandes déposé au-delà des horaires ci-dessus, entrainera l'élimination du concurrent.**

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de 2 galettes dans la catégorie employeur **PAR ETABLISSEMENT.**

Pour le classement final de la catégorie Employeur et l'attribution des lots, il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

### Article 4 :

Le jury est constitué d'un président du jury et de membres sous l'égide d'un comité directeur (Sociétaires du bureau fédéral). Ces derniers seront choisis parmi des personnalités et partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il est nommé par le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

### Article 5 :

Les produits surgelés industriels (achats) sont **INTERDITS.** Le lot de galettes aux amandes présenté au concours doit correspondre aux critères énoncés dans l'article 1. Les organisateurs se réservent à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des Galettes aux amandes **par un contrôle inopiné des congélateurs et des factures de matières premières chez les candidats ayant été primés au concours.**

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Val d'Oise 2025

**MAPA**  
 L'assureur dédié aux  
 professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance  
 de la Boulangerie

Maison  
 de la Boulangerie-Pâtisserie  
 de l'Essonne, du Val d'Oise  
 et de Yvelines



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



## **Article 6 :**

Les deux galettes aux amandes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm avec une tolérance de +/- 5 %

- Fourrées exclusivement aux amandes

- Décor libre

Toute galette ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminée d'office sous le contrôle du président de jury.

### **Grille de notation :**

Cuisson	20 points
Décor	10 points
Crème d'amandes ou Frangipane	25 points
Feuilletage	25 points
Coupe- équilibrage	20 points
<b>TOTAL</b>	<b>100 points</b>

## **Article 7 :**

- a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2024 ne pourra pas participer cette année (2025) au concours de la meilleure galette aux amandes du Val D'Oise.

**Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.**

- a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2025 ne pourra pas participer l'année prochaine (2026) au concours de la meilleure galette aux amandes du Val d'Oise.

**Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.**

- b) Les deux premiers chefs d'entreprise participeront de droit au concours **REGIONAL** de la meilleure galette aux amandes 2025
- c) Le chef d'entreprise code NAF 1071C, lauréat du concours régional participera de droit au concours **NATIONAL** de la meilleure galette aux amandes 2026.

## **Article 8 :**

En aucun cas les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois seront acquises à La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines.

## **Article 9 :**

**Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours. Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.** Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

### **Article 10 :**

Les résultats du concours seront proclamés le **Mercredi 4 décembre 2024 à 14 heures à la Chambre De Métiers et de l'Artisanat IDF-95** et transmis à la presse quotidienne et régionale pour diffusion. Les dix premiers lauréats des catégories (Chefs d'entreprise et Salariés) et les trois premiers pour les apprentis recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

### **Article 11 :**

**Les participants et lauréats** du concours de la **meilleure galette aux amandes 2025** ne doivent **commercialiser leurs galettes qu'à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2025**.

Chaque lauréat a la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant. Les lauréats doivent dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2025 », **sa catégorie** et la place obtenue dans le palmarès départemental.

### **Article 12 :**

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. Les salariés des sociétaires du comité directeur et des membres du jury ne pourront pas participer à ce concours.

### **Article 13 :**

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par Le Groupement Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise dans le but d'organiser le concours « VIII<sup>e</sup> Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Val d'Oise ».

La base légale justifiant de la licéité du traitement est la mission d'intérêt public.

Vous disposez de droits d'accès, rectification, modification et d'opposition aux traitements sur vos données à caractère personnel. Pour en savoir plus, contactez-nous pour connaître notre politique de confidentialité à [maison.boulang789195@wanadoo.fr](mailto:maison.boulang789195@wanadoo.fr)

Le lauréat autorise expressément Le Groupement Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat IDF - 95 à publier gracieusement sur les documents d'information liés au présent concours l'identité du gagnant, à savoir leur nom, leur prénom ainsi que le code postal de leur lieu d'habitation (commune).

Cette autorisation est valable sans condition de durée à compter de l'annonce du gagnant. Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de Galettes aux Amandes déposé, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

**Participez gratuitement aux concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Val d'Oise 2025, de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val d'Oise 2025, du Meilleur Croissant au Beurre du Val d'Oise 2025 et de la Meilleure Pâtisserie du Val d'Oise 2025 en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries du Val d'Oise Olivier Gérard au 06 89 45 54 01. (Ex : 4 concours avec 1 chef d'entreprise et 2 salariés = 800€ Vs Cotisation primo adhérent 844 € avec services et avantages inclus )**

**BULLETIN D'INSCRIPTION à compléter en **MAJUSCULE** à retourner dès maintenant à :**  
**Maison de la Boulangerie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines – 1 Bis Rue Guilloteaux Vatel - 78150**  
**Le Chesnay-Rocquencourt OU à [maison.boulang789195@wanadoo.fr](mailto:maison.boulang789195@wanadoo.fr)**  
**Tout bulletin illisible ne sera pas enregistré.**

**Inscription de l'employeur**

Cachet de l'entreprise

**NOM et PRENOM du chef d'entreprise et de l'entreprise\* :**

**Adresse de l'entreprise\* :**

**Code postal\* :**

**Ville\* :**

**Tél. Fixe\* :**

**Tél. Portable\* :**

**Courriel\* :**

**N° Siret\* :**

-----  
**NOM et PRENOM du salarié\* :**

**En cochant cette case je reconnais avoir pris connaissance du règlement et m'engage, sans réserve a le respecter sous peine d'élimination**

-----  
**NOM et PRENOM du salarié\* :**

**En cochant cette case je reconnais avoir pris connaissance du règlement et m'engage, sans réserve a le respecter sous peine d'élimination**

-----  
**NOM et PRENOM de l'apprenti\* :**

**En cochant cette case je reconnais avoir pris connaissance du règlement et m'engage, sans réserve a le respecter sous peine d'élimination**

-----  
**NOM et PRENOM de l'apprenti\* :**

**En cochant cette case je reconnais avoir pris connaissance du règlement et m'engage, sans réserve a le respecter sous peine d'élimination**

-----  
**(\*) Champs obligatoires**

**DROIT A L'IMAGE :**

Chaque participant autorise par ce bulletin d'inscription, La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines à utiliser son image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnée ci-dessous :

Presse, Digital (Site internet et réseaux sociaux), outils promotionnels : film teaser, tire-up, goodies, décors de stand salon. La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, pour l'Europe et chaque participant renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée à compter de ce jour.  
**Signature de chaque participant (précédée de la mention « Lu et approuvé »).**

Chèque bancaire à joindre, à l'ordre du Groupement patronal des Boulangers-Pâtissiers du Val D'oise.

**Date limite d'inscription : Vendredi 22 novembre 2024**

** ATTENTION  AUCUNE INSCRIPTION LE JOUR DU CONCOURS**

## ÊTRE ADHÉRENT, UNE PRIORITÉ NATIONALE BULLETIN D'ADHESION 2025

(Cachet commercial)

Raison sociale :  
Enseigne :  
Activité : Boulangerie-Pâtisserie 1071C  
Nom et Prénom du Dirigeant :  
Date de naissance :  
Lieu de naissance / Dpt :  
Nom et Prénom du Co-Gérant :  
Date de naissance :  
Lieu de naissance / Dpt :  
Adresse :  
Code postal :  
Ville :  
Téléphone :  
Mobile :  
Courriel :  
Courriel Expert-comptable :  
Effectif du personnel (DADS) :  
Jour de fermeture :  
Meunier :  
Label BIO :  
Date d'installation :

*La cotisation inclus : une protection juridique, les cotisations syndicales (nationale et régionale), les permanences d'un expert-comptable et d'un cabinet d'avocats (Juridique, social, ...), l'abonnement aux « Nouvelles de la Boulangerie, l'Echo des fournils, La Voix de la Boulangerie, l'accès aux concours départementaux et régionaux gratuits, ...*

*Adhésion renouvelable par tacite reconduction annuelle civile, délai de dénonciation 1 mois par recommandé.*

Effectif de l'entreprise de salariés à l'adhésion :      Date d'adhésion :      Signature :

844 € Net : Moins de 04 salariés ou **Tarif de Bienvenue (1ere adhesion)**  
**OU Adhésion boulangeries suivantes**

1092 € Net : 05 à 09 salariés       1416 € Net : Plus de 10 salariés

Mode de paiement : Chèque (s) ou Virement (s)

**BANQUE POPULAIRE VAL DE France**

IBAN : **FR76 1870 7000 1101 1191 4476 253**      BIC : **CCBPFPPVER**

Votre cotisation est **déductible des Frais Généraux**.

Accès aux **concours gratuits** ( organisés par la Fédération de votre département )

Votre adhésion vous fait bénéficiaire de **Tarifs Partenaires et Prestataires** de service obligatoires.

**Don** de la convention collective 1071C

Votre fédération régionale indépendante au plus près de vos attentes.

Votre primo-labelisation (2 ans) « **Boulangier de France** » **est offerte**.

Votre contact privilégié : Olivier GERARD 06 89 45 54 01 – [maison.boulang789195@wanadoo.fr](mailto:maison.boulang789195@wanadoo.fr)

1 Bis Rue Guilloteaux Vatel 78150 Le Chesnay-Rocquencourt

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes du Val d'Oise 2025



OBJET : Rétribution de vos factures H.T. relative à votre primo-adhésion Boulang de France.

Chère consœur, cher confrère,

Le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique ANRACT et un groupe d'élus - artisans boulangers - ont conçu **une charte des pratiques artisanales** qui a fait naître la marque-label « Boulang de France ».

L'artisan boulangier **s'engage** en termes de fabrication, de santé/hygiène, d'accueil /accessibilité et d'ordre sociétal, à **fabriquer lui-même** tous ses pains, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches, **respecter** un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et **privilégier** les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

**La Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines soutient quotidiennement ses artisans. A titre exceptionnel et afin de promouvoir votre activité artisanale, elle s'engage à prendre en charge financièrement et exclusivement pour ses adhérents, la souscription à la charte « Boulang de France » et la PLV.**

**Aux termes de la deuxième année calendaire échue de votre engagement à la charte « BOULANGER DE France et à jour de vos cotisations syndicales depuis votre souscription à Boulang de France, vous recevrez un chèque correspondant à votre règlement H.T. (l'adhésion à la charte « Boulang de France » et la PLV).**

La grille d'autodiagnostic (format Excel) est disponible à votre demande et vous permettra de savoir si vous êtes éligible à l'obtention de la Charte avant toute démarche d'engagement.

**Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans votre dossier.**

