Maison de la Boulangerie-Pâtisserie du Val d'Oise "boulanger" C'est un métier.

CONCOURS DÉPARTEMENTAL DE LA Meilleure Galette aux Amandes 2027

CMA ÎLE-DE-FRANCE Val d'Oise

Mardi 17 novembre 2026

10ème Concours de la Meilleure Galette aux amandes du Val d'Oise 2027

(Dépôt entre 12h et 14h)

Date limite d'inscription :
Dimanche 15 novembre 2026 à 23h59 par mail

REMISE DES PRIX
Lundi 23 NOVEMBRE 2026
à 14 heures

Cidre FOURNIER Cidres & Poiré

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 **10ème CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DU VAL D'OISE en date du mardi 17 novembre 2026 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- Pâtissiers du Val d'Oise code NAF 1071H et Artisans Pâtissiers du Val d'Oise code NAF 1071D, ainsi que les apprentis boulangers- pâtissiers (2éme année minimum, CAP en 1 an et BP) de ces entreprises, 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 ainsi que leurs Apprentis **(MAXIMUM deux par entreprise)** à **condition d'être jour de ses cotisations syndicales 2026**
- **Pour les entreprises non adhérentes :** chaque inscription devra être accompagnée d'une **participation (virement uniquement) de 250 €uros,** gratuité pour les apprentis (MAXIMUM DEUX PAR ENTREPRISE)

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

***Date limite d'inscription : Dimanche 15 novembre 2026 à 23h59 par* mail (via le bulletin d'inscription pages suivantes)**

🚨 ATTENTION 🚨
AUCUNE INSCRIPTION AU-DELA DE CE DELAI

Article 3 :

A joindre impérativement à l'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 apprenti participant.**

Condition de dépôt le mardi 17 novembre 2026 entre 12h 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** (tolérance de 28,5 cm à 31,5 cm) **ET** Exclusivement sur **Rond OR 30 cm anonyme** (par galette) **;**
- Fourrée **EXCLUSIVEMENT aux amandes**
- Décor libre
- Dans deux **boîtes pâtissières blanche, neutres et sans aucune impression (obligatoire)** ;
- **Une enveloppe sans indentification extérieure par lot de galettes**, dans laquelle le candidat aura consigné son **nom commercial, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable**. ***(aucun autre document ne sera pris en compte à l'intérieur 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 ou ne correspondant pas à toutes les conditions/critères énumérés sera éliminé.

Le chef d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourra présenter un lot de galettes **PAR ETABLISSEMENT.**
Pour le classement final de l'entreprise 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-Pâtissiers 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.

En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.



AG2R LA MONDIALE









































Article 6 :

Grille de notation :

Cuisson	20 points
Décor	10 points
Crème d'amandes ou Frangipane	25 points
Feuilletage	25 points
Coupe- équilibrage	20 points
TOTAL	**100 points**

Article 7 :

a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2026 ne peut pas participer cette année (2027) 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) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou apprenti) du 1er prix de l'année 2027 ne pourra pas participer l'année prochaine (2028) 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.

c) Les deux premières entreprises participeront **obligatoirement** au concours **REGIONAL** **(sous peine d'exclusion pour l'entreprise des prochains concours 2027 sauf cas de force majeur déclaré préalablement)** de la meilleure galette aux amandes 2027 (Lundi 11 janvier 2027 à La Maison de la Boulangerie 78-91-95)

d) L'entreprise lauréate du concours régional participera de droit au concours **NATIONAL de** la meilleure galette aux amandes 2028.

🏆**NOUVEAUTÉ**🏆

e) Les trois meilleurs apprentis nominés participeront **obligatoirement** **(sous peine d'exclusion pour l'entreprise des prochains concours 2027)** à la finale départementale des apprentis de La Meilleure Galette aux Amandes 2027 du Val d'Oise (Lundi 30 novembre 2026 - à La Maison de la Boulangerie 78-91-95)

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 majeur. 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 **lundi 23 novembre 2026 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 premières entreprises lauréates recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

Article 11 :

Les lauréats du concours de la **meilleure galette aux amandes 2027** ne devront **commercialiser leurs galettes qu'à compter du 1er janvier 2027**.

Chacun aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant. Ils devront dans toute publicité faire apparaître seulement sur **l'établissement concerné** le nom du concours, l'année « 2027 » et **la place obtenue dans le palmarès départemental**

Article 12 :

Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.

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-Pâtissiers du Val d'Oise et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Val d'Oise dans le but d'organiser le concours « Xe 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

Le lauréat autorise expressément Le Groupement Patronal des Artisans Boulangers-Pâtissiers 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 2027, de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Val d'Oise 2027, du Meilleur Croissant au Beurre du Val d'Oise 2027, du Meilleur Flan du Val d'Oise 2027 et du Master du Millefeuille du Val d'Oise 2027 en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtissiers du Val d'Oise en appelant : Olivier Gérard au 06 89 45 54 01 ou à maison.boulang789195@wanadoo.fr. (Ex : 5 concours = 1 250€ Vs Cotisation primo adhérent 850 € avec services et avantages inclus)