

Jeudi 1^{er} décembre 2022
9^{ème} Concours de la Meilleure
Galette aux amandes des Yvelines
2023 (dépôt entre 11h30 et 14h)

REMISE DES PRIX
Jeudi 08 DECEMBRE 2022
à 18 heures

Règlement

La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France - Yvelines organisent le **NEUVIEME CONCOURS DE LA MEILLEURE GALETTE AUX AMANDES DES YVELINES** en date du **jeudi 1^{er} décembre 2022** entre 11h30 et 14 heures au Centre de Formation d'Apprentis (CFA Versailles), 17 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles

Article 1 :

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers- Pâtisseries des Yvelines CODE NAF 1071C ; et les salariés et les apprentis 2^{ème} année minimum de ces entreprises ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur (joindre une attestation) que ses deux Galettes aux Amandes présentées sont bien de sa propre fabrication.

Article 2 :

Chaque inscription est gratuite pour les chefs d'entreprise, 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 (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les Apprentis) **soit cinq maximum par entreprise.**

Pour les entreprises non adhérentes : chaque inscription devra être accompagnée d'un chèque de 100 €uro pour les non adhérents.

Un chèque de 50 €uro pour les salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et la gratuité pour les apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) **soit cinq maximum par entreprise.** Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis.

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

Attention : l'inscription au-delà du vendredi 25 novembre 2022 ou sur place est majorée de 10 €uro.

Article 3 :

Condition de dépôt :

Le candidat devra déposer ou faire déposer deux galettes de 30 cm, le jeudi 1^{er} décembre 2022 au Centre de Formation d'Apprentis (CFA Versailles), 17 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles entre 11h30 et 14h.

Dans deux boîtes pâtisseries **anonymes et blanches** (obligatoire), accompagnées d'une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) fermée sans identification extérieure, dans laquelle le candidat aura consigné son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise. 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.

A joindre impérativement au bulletin d'inscription sous peine d'élimination:

Pour les galettes, la composition mentionnant les ingrédients et allergènes.

Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers (DE) ainsi qu'une attestation sur l'honneur indiquant que les galettes sont de leur production.

Pour les salariés et les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire ainsi qu'une attestation sur l'honneur indiquant que les galettes sont de leur production.

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.**

Article 6 :

Les deux galettes aux amandes doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- Diamètre : 30 cm avec une tolérance de +/- 5 %
- Fourrée 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	20 points
Crème d'amandes ou Frangipane	20 points
Feuilletage	20 points
Coupe- équilibre	20 points
TOTAL	100 points

Article 7 :

- a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2022 ne pourra pas participer cette année (2023) au concours de la meilleure galette aux amandes des Yvelines.

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 2023 ne pourra pas participer l'année prochaine (2024) au concours de la meilleure galette aux amandes des Yvelines.

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 2023
- c) Le chef d'entreprise lauréat du concours régional participera de droit au concours **NATIONAL de** la meilleure galette aux amandes 2024.

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 :

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement. **Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours.**

Article 10 :

Les résultats du concours seront proclamés le **Jeudi 8 décembre 2022 à 18 heures à La Chambre de Métiers et de l'Artisanat IDF Yvelines** 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 2023** ne devront **commercialiser leurs galettes qu'a compter du 1^{er} janvier 2023**.

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 devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2023 » 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 :

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 14 :

Le présent règlement a été déposé chez Maître Raphaèle GAS, Huissier de Justice - 39 avenue de Saint Cloud – 78000 Versailles.

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 Syndicat Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines dans le but d'organiser le concours « IXe Concours de la Meilleure Galette aux Amandes des Yvelines ».

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 Syndicat Patronal des Artisans Boulangers-Pâtisseries des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines 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 des Yvelines 2023, de la Meilleure Baguette de Tradition Française des Yvelines 2023, du Meilleur Croissant au Beurre des Yvelines 2023 et de la Meilleure Pâtisserie des Yvelines 2023 en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries des Yvelines 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)





ÊTRE ADHÉRENT, UNE PRIORITÉ NATIONALE BULLETIN D'ADHESION 2023

Raison sociale : (Cachet commercial)
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 :
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, La Voix de la Boulangerie, L'Echo des Fournils », l'accès aux concours départementaux et régionaux gratuits, ...

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

- 844 € Net** : Moins de 04 salariés ou **Tarif de Bienvenue**
 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 : CCBPFRPPVER

Votre cotisation est **déductible des Frais Généraux**.
Accès aux **concours gratuit** (organisés par la Fédération de votre département)
Votre adhésion vous fait bénéficier 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-labellisation (2 ans) « **Boulangier de France** » est offerte.

Votre contact privilégié : Olivier GERARD 06 89 45 54 01 – maison.boulang789195@wanadoo.fr
1 Bis Rue Guilloteaux Vatel 78150 Le Chesnay-Rocquencourt



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

L'artisan boulanger **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 « Boulanger de France » et la PLV.

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





L'assureur dédié aux
professionnels de l'alimentaire



Mutuelle d'Assurance
de la Boulangerie

MAPA ASSURANCES - Société d'assurance des Yvelines, 6 Avenue Charles de
Gaulle, 78150 Le Chesnay-Rocquencourt. Appelez-nous au 01 30 21 77 61



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILI



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

Tout bulletin illisible ne sera pas enregistré.

Inscription de l'employeur

Cachet de l'entreprise

Nom du chef d'entreprise et de l'entreprise* :

Prénom* :

N° Siret* :

Adresse de l'entreprise* :

Code postal* :

Ville* :

Tél. Fixe* :

Tél. Portable* :

Courriel* :

N° TVA Intracommunautaire* :

du salarié* :

Nom et prénom

Tél. Portable* :

Courriel* :

prénom du salarié* :

Nom et

Tél. Portable* :

Courriel* :

prénom de l'apprenti* :

Nom et

Tél. Portable* :

Courriel* :

prénom de l'apprenti* :

Nom et

Tél. Portable* :

Courriel* :

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 mentionné 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 des Yvelines.

Attention : l'inscription au-delà du vendredi 25 novembre 2022 ou sur place est majorée de 10 €uro

Concours de la Meilleure Galette aux Amandes des Yvelines 2023