

REGLEMENT COMPLET DU FAISSELLE CHALLENGE 2025

Concours de dressage à l'assiette destiné aux élèves et apprentis des écoles et lycées hôteliers, CFA spécialisés

Article 1 – Société Organisatrice

La SOCIETE LAITERIES H. TRIBALLAT RIANs, Société par Actions Simplifiées, dont le siège social est situé à Rians 18220, immatriculée au RCS de Bourges sous le numéro B 583 720 644 ci-après la « Société Laiteries H. Triballat » ou « la Société Organisatrice » organise un concours nommé « FAISSELLE CHALLENGE » dont les inscriptions seront ouvertes du 09/11/2024 à 10h00 (heure de France métropolitaine) au 17/02/2025 à 23h59 (heure de France métropolitaine) dates et heures de connexion faisant foi (ci-après le « Concours »).

Article 2 – Annonce du Concours

Le Concours est annoncé sur les supports de communication de la presse professionnelle, sur le site internet lafaiselle.fr et sur les réseaux sociaux des marques associées ou tout autre support, le cas échéant.

Article 3 – Acceptation du Règlement

Le fait de participer à ce Concours implique l'acceptation sans réserve du présent règlement (ci-après le « Règlement ») et donc des modalités de déroulement du Concours.

Article 4 – Dépôt, obtention, modification du Règlement et annulation du Concours

Le Règlement est déposé et peut être obtenu à l'étude SELARL ATLAS JUSTICE, 589 Terrasses de l'Arche à NANTERRE 92000. » (Ci-après le « Commissaire de Justice »).

Il est également accessible sur internet à l'adresse suivante : www.lafaiselle.fr pendant toute la durée du Concours.

La Société Organisatrice se réserve le droit de modifier les conditions du Règlement si elle juge cela nécessaire. Les participants seront informés par la Société Organisatrice par le biais souhaité.

La Société Organisatrice se réserve également le droit de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler le Concours, sans préavis, en raison de tout événement indépendant de sa volonté, et notamment en

cas d'événement constituant un cas de force majeure ou un cas fortuit.

Si le contexte était avéré, la Société Organisatrice déposerait ses modifications auprès du Commissaire de Justice mentionné au début de l'article. Toute modification sera réputée acceptée par les participants du fait de leur participation au Concours postérieurement à leur communication.

La Société Organisatrice se réserve en particulier le droit, s'il y a lieu, d'invalider et/ou d'annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes ou des dysfonctionnements sont intervenus sous quelque forme que ce soit, dans le cadre de la participation au dit concours.

La Société Organisatrice se réserve, dans ce cas, le droit de ne pas accorder la dotation aux fraudeurs et/ou de poursuivre en justice les auteurs de ces fraudes. La fraude entraîne la disqualification immédiate de son auteur.

Article 5 – Présentation du Concours

Ce concours a pour objectif de valoriser la créativité et la qualité de dressage à l'assiette autour de la faisselle, produit central et récurrent du concours. Chaque année une thématique nouvelle est proposée aux candidats.

Il est demandé aux participants :

- De composer une assiette créative répondant au thème de l'année, qui doit pouvoir être servie dans le cadre de la restauration à table.
- D'utiliser une faisselle entière sans la déstructurer à la mise en œuvre.
- D'accompagner la faisselle d'ingrédients au choix, sans limite de nombre (fruits frais, fruits confits, fruits secs, coulis, compote, jus, biscuits, céréales, crème, confiture de lait, crudités, légumes, épices, herbes...).
- De dresser harmonieusement l'ensemble des éléments.
- De sélectionner le support de présentation le mieux adapté au thème (ex : assiette, bol, ramequin, coupelle, ardoise...)
- D'explicitier la progression de la recette et son dressage dans une fiche technique, en détaillant les ingrédients visibles et non visibles.
- De nommer la recette et d'explicitier la cohérence de la création, en rapport avec le thème de l'année.
- De réaliser une recette dont le coût matière ne dépasse pas 5 euros HT.

Les participants seront jugés sur la maîtrise et l'esthétique du dressage, l'équilibre des textures, l'harmonie des saveurs et le choix des garnitures, accompagnements et toppings, dans le respect du thème et de la saisonnalité. Le nom de la recette, la présentation qui en sera faite et la qualité de la fiche technique, compléteront l'appréciation du travail.

Sujets du concours

Chaque année un nouveau sujet est proposé par l'équipe organisatrice.

Le thème de l'édition 2025 du concours « FAISSELLE CHALLENGE » est :

« Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région. »

La faisselle sera utilisée entière, sans être déstructurée, et devra s'inspirer de produits ou d'une tradition culinaire régionale. La région étant laissée au choix du participant.

Article 6 – Conditions de participation

Le concours est ouvert aux élèves et aux apprentis des écoles hôtelières, lycées et CFA, âgés de 25 ans maximum à la date de la finale et résidant en France métropolitaine. Toutes les formations professionnelles liées aux métiers de la restauration sont acceptées : cuisine, pâtisserie, commercialisation et service, ainsi que la Mention Complémentaire Cuisinier en Desserts de Restaurant (MCCDR), et Mention Complémentaire « Pâtissier », pour tous les niveaux allant des diplômes de niveau 3 (CAP) au niveau 7 (Mastère), intégrant BEP, Bac pro, BTS, Bachelor...

Chaque candidat s'inscrit en accord avec son enseignant et/ou son maître de stage et représente son établissement de formation. Il est autorisé à ce que plusieurs participants dépendent du même établissement. Le candidat peut également s'inscrire en candidat libre mais devra justifier d'une inscription dans un établissement scolaire dédiée à la restauration.

La Société Organisatrice se réserve le droit de demander à tout participant mineur une autorisation parentale.

Les personnes faisant partie de l'organisation du Concours, ou possédant un quelconque lien avec la société organisatrice, que ce soit de manière directe ou indirecte, ne sont pas autorisées à participer au dit concours. De même que leur famille ou toute autre personne partageant le même domicile.

D'une manière générale, chaque joueur doit participer au Concours d'une manière loyale et conforme aux règles de bonne conduite du présent Règlement.

Il est rigoureusement interdit, par quelque procédé que ce soit, de modifier ou de tenter de modifier les dispositifs du Concours proposé, notamment afin d'en modifier les résultats.

Les participants s'interdisent de mettre en œuvre ou de chercher à mettre en œuvre tout procédé qui ne serait pas strictement conforme au présent Règlement et au respect des principes fondamentaux des jeux, à savoir la bonne foi, l'équité et la participation individuelle et unitaire.

Les participants concourent à titre individuel, et non pour un établissement. Toutefois, la Société Organisatrice se réserve le droit de mentionner le nom de l'établissement sur les médias de communication de son choix. Il doit donc être demandé aux participants qui concourent avec l'aide d'un établissement (scolaire ou professionnel) qu'ils aient obtenu l'accord préalable de cet établissement, d'être mentionné.

Le participant ne pourra participer qu'une seule fois par édition. Dans le cas contraire, aucune participation ne sera prise en compte.

L'inscription au Concours engage les participants à être présent le jour de la finale qui aura lieu le jeudi 10 avril 2025 entre 7h30 et 19h00 à Paris, sauf à renoncer à leur participation en envoyant un mail à l'adresse email catherine.magnol@catemarketing.com.

Article 7 - Méthodologie de participation

L'inscription au Concours se déroule du 9 novembre 2024 à 10h00 (heure française métropolitaine) au 17 février 2025 à 23h59 (heure française métropolitaine) date et heure de connexion faisant foi.

Modalités d'inscription

Pour s'inscrire, se rendre sur le site lafaisselle.fr et cliquer sur « Je participe » puis remplir le questionnaire de participation.

Le formulaire se décompose comme suit :

- Champs « Informations personnelles » : genre, nom, prénom(s), date de naissance, adresse de domiciliation complète, ville et code postal, adresse courriel, numéro de téléphone fixe ou mobile ; parcours scolaire et expériences professionnelles ; Nom de l'établissement, adresse et code postal de l'établissement, niveau études suivies ; Coordonnées de l'enseignant référent/maître de stage/personne référente en charge du candidat (nom, prénom, téléphone portable, email personnel – champs non obligatoires)
- Champ « La recette » : nom de la recette, précisions sur le travail apporté au dressage « gastronomique », texte de présentation de la recette (description, inspiration et justification du choix de la recette par rapport au thème 2025).
- Champ « La faisselle » : commentaire sur l'apport de la faisselle dans cette recette.
- Photos : le participant devra réaliser deux photos de la faisselle dressée façon gastronomique, selon des angles différents et les joindre au dossier de participation. La faisselle devra être visible et dans le cas contraire une troisième photo en coupe devra être réalisée.
- Fiche technique descriptive de la recette (avec liste des ingrédients utilisés, progression/ mise en œuvre, principe et/ou schéma de dressage).
- Pour valider sa participation, le participant devra cliquer sur « Je valide ma candidature ».

Conditions de validation des recettes

Le participant s'engage à ce que la recette, le nom de la recette, le support de présentation, le dressage « gastronomique » ainsi que leurs deux photos, et enfin le texte de présentation, ne soient en aucun cas :

- contraire aux bonnes mœurs et/ou à l'ordre public en contradiction avec les lois en vigueur
- représentant un élément soumis à des droits de propriété intellectuelle ou industrielle, telle qu'une œuvre originale, une marque, un modèle déposé, etc.

La recette, le nom de la recette, le support de présentation, le dressage, les deux photos de la recette et enfin le texte de présentation ne respectant pas les conditions précitées ne seront pas retenus et ce, sans que la Société Organisatrice ait à se justifier à l'égard du participant concerné ou des autres participants, ce que chaque participant accepte expressément.

De façon générale, le participant garantit la Société Organisatrice contre tout recours, toute action ou réclamation que pourrait former, à un titre quelconque, tous tiers, à l'occasion de l'exercice des droits cédés et plus généralement au titre de toutes les garanties et engagements pris.

Article 8 – Sélection des 6 Finalistes

Un jury, composé de professionnels de la restauration et de la pâtisserie ainsi que de membres de la société organisatrice, délibèrera entre le 18/02/2025 et le 10/03/2025 et désignera les six meilleures compositions, parmi toutes celles qui auront été reçues sur le site lafaisselle.fr.

Les recettes seront jugées sur les critères suivants :

- Conception de la recette : respect du thème 2025 et storytelling
« Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région. »
 - Nom et présentation claire de la recette et son histoire. (20 points)
 - Esthétique de la recette (soin, présentation, dressage « gastronomique » évalués à partir des images). Respect et valorisation de la faisselle entière. Originalité de la recette et du dressage. (40 points)
 - Qualité gustative supposée de la recette (nature des ingrédients, équilibre des saveurs et des textures, valorisation gustative de la faisselle). (30 points)
 - Qualité du travail : fiche recette technique détaillée avec ingrédients, progression, principe ou schéma de dressage. (10 points)
- Soit une note donnée sur un total de 100 points.

Pour être retenues, les recettes devront avoir une note supérieure ou égale à la moyenne (50 / 100).

Les membres du Jury sont les seuls à pouvoir déterminer la notation des recettes et le classement entre les candidats lors de leur sélection pour la finale. Leur décision ne peut faire l'objet d'un quelconque débat. En cas d'égalité, le président du Jury tranchera.

La société organisatrice se réserve le droit de ne pas organiser la finale, si, à l'issue de la période d'inscription, le nombre d'inscrits ayant une recette avec une note supérieure à la moyenne (basée sur les critères précédemment explicités), n'est pas suffisant (inférieur à 6).

Information des finalistes

Les 6 Finalistes seront informés le 11/03/2025 au plus tard par un appel téléphonique de la part de la société CATE Marketing, au numéro de téléphone mentionné sur le formulaire de participation. Il leur sera demandé de confirmer par SMS ou par courriel (selon le moyen déterminé suite à l'échange vocal entre CATE Marketing et le participant), avant le 12/03/2025 leur participation à la finale.

En l'absence de confirmation dans le délai mentionné ci-dessus, le participant sera déclaré comme renonçant à participer à la finale, celui-ci sera alors éliminé et remplacé par le participant suivant dans le classement. Le participant remplaçant devra confirmer sa présence à la finale dans les meilleurs délais.

Tous les autres participants seront informés par courriel de la non-sélection de leur participation pour la finale à partir du 13/03/2025.

La Société Organisatrice n'engage aucune responsabilité si le participant n'a pas pu être contacté dans le cas de coordonnées mal renseignées dans le formulaire.

La Société Organisatrice ne saurait être tenue responsable des SMS ou mails malveillants, annonçant des résultats erronés pouvant être reçus par les candidats, et envoyés par des tiers se faisant passer pour la Société Organisatrice. La diffusion des noms des 6 Finalistes sur les réseaux sociaux ou tout autre média de communication se fera à partir du 13/03/2025. Les Finalistes sélectionnés devront attendre l'accord de la Société Organisatrice avant de communiquer sur leurs réseaux sociaux.

Aucune communication (tous supports) des résultats ne pourra être effectuée par les participants Finalistes avant que l'information soit diffusée par la société organisatrice elle-même sur les médias suivants : Page Facebook de la marque, compte Instagram de la marque et site internet de la marque.

Coup de cœur du public

A compter de l'annonce des finalistes à partir du 13 mars 2025, un concours de likes sera organisé sur le compte Instagram « Faisselle Challenge » avec six posts mettant en avant les six finalistes sélectionnés et leur réalisation. Le candidat dont le post remportera le plus de likes en date du 9 Avril à 12H00 se verra

remettre un prix du public d'une valeur de 250 euros lors de la finale.

Article 9 – Condition et méthodologie de participation des Finalistes à la finale du jeudi 10 avril 2025 du « FAISSELLE CHALLENGE »

La finale du concours « FAISSELLE CHALLENGE » se déroulera à Paris, le jeudi 10 avril 2025.

L'adresse précise sera communiquée aux finalistes lors de l'annonce de leur sélection.

Le lieu choisi pour la finale offre tout l'équipement et matériel nécessaire à la pratique de la pâtisserie et de la cuisine. Les participants auront à leur disposition un espace froid positif et négatif, une plaque de cuisson et les ustensiles classiques (casseroles, culs de poule, planche, fouet, batteur, mixers, blender...). Certains petits matériels, dont les couteaux, devront être apportés par le participant. Une liste exhaustive sera communiquée lors de la préparation de la finale.

La société organisatrice se réserve le droit de changer le lieu de la finale si cela s'avérait nécessaire. L'appréciation de ce choix incombe uniquement à la société organisatrice. Les équipements à disposition peuvent donc changer. Ce changement de lieu ne peut faire l'objet d'aucune contestation auprès de la société organisatrice.

Les 6 Finalistes s'affronteront, le même jour, et sur le même lieu.

A l'issue de la finale, le jury désignera les Trophées d'Or, d'Argent et de Bronze.

Organisation de la finale

Lors de la finale, les 6 Finalistes disposeront d'une durée totale de 3h00 pour réaliser deux épreuves :

1- Epreuve 1 : composition thématique (2 heures)

Chaque candidat finaliste devra réaliser la recette sélectionnée et la dresser en 2 façons : « façon gastro » et « façon bistro ».

On entend par « façon bistro » un dressage simple et rapidement réalisable dans un établissement de type brasserie. Le candidat travaille ses compositions à partir des éléments

qu'il a apportés (ingrédients et supports assiette). Certaines préparations pourront être réalisées, en amont si nécessaire, et apportées le jour de la finale ou directement réalisées sur place avec les ingrédients apportés par le candidat.

Ainsi le jour de la finale, les finalistes devront se présenter avec tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de leur composition, en quantité suffisante pour réaliser 3 assiettes identiques par nature de dressage, « façon gastro » et « façon bistro ». Le candidat a la possibilité de modifier un élément de la composition par respect de la saisonnalité sans en modifier l'aspect.

Les faisselles sont fournies par l'organisation.

3 assiettes identiques de dressage gastronomique et 3 assiettes identiques de dressage bistro seront à réaliser le jour de la finale.

Le jury jugera de l'esthétique de la composition, de sa qualité gustative, de la qualité du travail et de la conception de la recette.

Cette première épreuve comptera pour 75% de la note totale (dont 50% de la note finale sur le dressage gastro et 25% sur le dressage bistro).

2- Epreuve 2 : assiette et panier garni (1 heure)

Chaque candidat finaliste doit imaginer un dressage faisselle, à partir d'un panier garni proposé le jour de la finale.

Un panier identique sera mis à la disposition des candidats qui découvriront les ingrédients le jour de la finale. Leur composition doit exclusivement utiliser les produits proposés par l'organisation. Les produits mis à disposition comprennent, outre des faisselles, des contenants et des ingrédients à assembler pour une composition (coulis, sirop, fruits frais, secs, confits, herbes aromatiques...).

3 assiettes identiques seront à réaliser le jour de la finale.

Le jury jugera de la qualité créative du candidat, de l'esthétique de la composition, de sa qualité gustative, de la qualité du travail et de la conception de la recette.

Cette deuxième épreuve comptera pour 25% de la note totale.

Lors de la finale la faisselle sera fournie par les organisateurs du concours, il s'agira d'une faisselle au lait de vache de 150g à la marque Rians Restauration.

Les deux épreuves seront réalisées devant un jury de professionnels.

La Société Organisatrice se réserve le droit de remplacer les membres du Jury si cela s'avérait nécessaire pour assurer le bon déroulement du concours.

Article 10 – Désignation des vainqueurs du concours « FAISSELLE CHALLENGE »

Lors de la finale, le jury évaluera les recettes et les dressages des compositions réalisées sur le thème :

« Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région. »

Les notes seront attribuées sur 100 points par épreuve, selon le barème suivant :

- **Le nom de la recette et sa présentation** (sur 10 points)

Respect du thème, nom, histoire et originalité de la recette

- **Le principe de dressage « façon gastro » et « façon bistro », « le panier garni », l'esthétique et l'appétence visuelle** (sur 40 points)

Présentation, qualité du dressage, appétence du visuel, lisibilité du plat et tenue de la faisselle, valorisation de la faisselle

- **Le goût** (harmonie des arômes, équilibre des saveurs, jeu des textures) (sur 30 points)

Pertinence des ingrédients, accord des saveurs et des textures, réalisation culinaire (accompagnements...).

- **La qualité du travail** (sur 20 points)

La précision des gestes, la gestion du temps, dans le respect strict du délai, la démarche environnementale : utilisation des produits de

saison lors de la période la finale et la réduction des déchets alimentaires.

Chaque épreuve (composition thématique et panier garni) fera l'objet d'une notation séparée. La note globale sera pondérée de la manière suivante :

- Composition thématique = 75% de la note finale

- Panier garni = 25% de la note finale

Les membres du Jury sont les seuls à pouvoir déterminer le classement entre les Finalistes. Leur décision ne peut faire l'objet d'un quelconque débat. En cas d'égalité, le président du Jury tranchera.

A l'issue de ces épreuves les 3 candidats disposant de plus de points seront désignés vainqueurs (Trophées d'Or, d'Argent et de Bronze).

Article 11 – Description des dotations

La dotation globale du concours « Faisselle Challenge » se compose des lots suivants :

- Premier prix – Trophée d'Or : un chèque d'une valeur de 1 500 €

- Deuxième prix – Trophée d'Argent : un chèque d'une valeur de 750€

- Troisième prix – Trophée de Bronze : un chèque d'une valeur de 500€

- Prix Coup de Cœur du Public : un chèque d'une valeur de 250€

Un diplôme précisant leur performance sera remis à tous les finalistes :

Trophée d'Or, d'Argent et de Bronze pour les 3 premiers. Un diplôme de finaliste France pour les 3 derniers.

Une veste de cuisine sera donnée aux six finalistes en début d'épreuve. Ils pourront la conserver.

Article 12 – Remise des dotations

Les chèques seront émis par la société LAITRIES H. TRIBALLAT, et remis en main propre par la Société Organisatrice ou envoyés par courrier recommandé aux gagnants du concours « FAISSELLE CHALLENGE » dans un délai d'un mois suivant la finale.

Les trophées et diplômes des Finalistes du Concours seront donnés en main propre à l'issue de la finale.

Article 13 – Charte d'utilisation des supports de communication, du logo « FAISSELLE CHALLENGE » & Propriété Intellectuelle

1/ Charte d'utilisation des supports de communication et du logo « FAISSELLE CHALLENGE »

Il est ici rappelé que « FAISSELLE CHALLENGE » ci-après le "Logo" est une marque déposée par la Société Organisatrice et que l'ensemble des graphismes, textes, photographies ou autres créations présents sur les éléments promotionnels en lien avec le Concours sont protégés par des droits de propriété intellectuelle dont la Société Organisatrice détient l'intégralité des droits ou dont elle est cessionnaire.

Toute utilisation de l'un de ces éléments sans autorisation de la Société Organisatrice ou en dehors des cas autorisés par le présent Règlement est interdite et pourra faire l'objet de poursuites judiciaires.

Aucune utilisation ne pourra en être faite par le participant en dehors du cadre strict du présent Concours et sans l'autorisation écrite de la Société Organisatrice.

Seuls les 6 Finalistes sélectionnés par le Jury seront autorisés à utiliser le diplôme comportant le Logo. Toute utilisation illégitime fera l'objet de poursuites par la Société Organisatrice.

Toute utilisation du Logo par les participants ou leur établissement dans leur propre communication doit faire état de la mention "marque déposée" ainsi que de l'année du Concours. En cas d'infraction les participants s'engagent à modifier sans délai les éléments de communication concernés.

L'utilisation du Logo est exclusivement réservée aux 6 Finalistes légitimes du Concours qui ont été sélectionnés par le Jury à l'exclusion de tout autre tiers ou personne. Dans l'hypothèse où l'un des finalistes quittait l'établissement dans lequel il travaille, cet établissement ne pourra en aucun cas poursuivre l'utilisation du Logo ou de tout élément en lien avec le Concours. Toute infraction pourra faire l'objet de poursuites.

Le Logo et les éléments graphiques du Concours doivent être utilisés sans aucune modification, ajout, altération et conformément à la charte graphique en Annexe 3 du présent Règlement. Dans l'hypothèse où la Société Organisatrice constaterait une infraction à la charte graphique ou une altération quelle qu'elle soit, elle le notifiera au participant qui devra retirer sans délai les éléments litigieux.

Seuls les supports distribués dans le cadre de la participation peuvent être utilisés par les participants. Il est notamment rigoureusement interdit de détourner ces derniers en créant de nouveaux supports de communication. La Société Organisatrice se réserve le droit de faire retirer les moyens de communication frauduleux.

Il est ici rappelé que toute utilisation frauduleuse de la qualité de participant, Finaliste ou vainqueur du concours « FAISSELLE CHALLENGE » peut être assimilée à une pratique commerciale trompeuse susceptible de poursuites.

Les participants s'engagent à ne pas mettre en avant d'autres fournisseurs ou marques que FAISSELLE CHALLENGE, Laiterie H. Triballat, La Bressane, Royans Frais, Rians Restauration, ou de toute communication associée (y compris interviews).

Cette clause a vocation à survivre à la durée du présent Concours ou à la fin des relations entre la Société Organisatrice et les participants quelle qu'en soit la raison.

2/ Propriété intellectuelle

Par la participation au Concours, le participant déclare et garantit qu'il possède l'ensemble des droits de Propriété Intellectuelle notamment sur le Texte de la Recette, l'Appellation et les deux photos de dressage de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** »

Par sa participation au Concours, le participant autorise la Société Organisatrice pendant la durée du Concours telle que décrite à l'article 1 :

- A reproduire la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro », les deux photos de chaque dressage de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » et enfin le texte de présentation de la Recette, et notamment à les stocker sur tout support, et à les reproduire ou les faire reproduire, par tous moyens, sous toutes ses formes et sur tout support présent ou à venir, en un nombre d'exemplaires illimités ;

- A représenter la recette, l'Appellation, le support de présentation, le dressage, les deux photos de chaque dressage « façon gastro » et « façon bistro » de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** »

Et enfin le texte de présentation de la Recette et notamment à les représenter ou les faire représenter publiquement par tous procédés connus ou inconnus à ce jour.

S'il venait à être désigné comme l'un des 6 Finalistes, le participant s'engage par sa participation au Concours à céder les droits de Propriété Intellectuelle de la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro », les deux photos de chaque dressage de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » et enfin le texte de présentation de la recette.

Le participant garantit à la Société Organisatrice, conformément à l'article L.132-26 du Code de la Propriété Intellectuelle,

l'exercice paisible des droits cédés en vertu des présentes et notamment :

Qu'il a plein pouvoir et qualité pour accorder les droits cédés par les présentes et que ces droits n'ont été ni ne seront en aucune manière cédés, hypothéqués, grevés, ni d'une façon quelconque dévolus en faveur d'un tiers.

Qu'il n'a fait et ne fera, par le fait d'une cession à un tiers ou par tout autre moyen, aucun acte susceptible de compromettre les droits cédés par les présentes, ou susceptible d'empêcher ou de gêner la pleine jouissance par la Société Organisatrice des droits qui lui ont été accordés, à titre exclusif.

Qu'il n'a introduit ou n'introduira dans sa contribution aucune reproduction ou réminiscence susceptible de violer les droits des tiers (en particulier au regard du droit à l'image) et de donner lieu à des attaques pour plagiat et/ou contrefaçon ou de troubler l'exercice des droits cédés.

Avant leur participation à la finale, les 6 Finalistes se verront adresser par courriel le formulaire de cession des droits de Propriété Intellectuelle tel qu'il résulte de l'annexe 1 (ci-après dénommé le "Formulaire de cession des droits de Propriété Intellectuelle") qu'ils devront remplir, signer retourner sous 8 jours à compter de la date d'envoi du courriel intégrant ledit formulaire ; par courriel : catherine.magnol@catemarketing.com ou par courrier à l'adresse suivante : CATE Marketing, 94 rue Berlioz, 78 140 Vélizy-Villacoublay ; Ces droits seront cédés pour la durée de protection des droits de Propriété Intellectuelle à compter de la finale telle que décrite à l'article 7 ci-dessus.

A défaut de signature du Formulaire de cession des droits de Propriété Intellectuelle et de renvoi de ce formulaire dans le délai imparti, la participation à la finale ne sera pas admise.

Article 14 – Droit à l'image et Éléments de la vie Privée

La finale sera filmée et des extraits en seront diffusés dans la journée, sur les réseaux sociaux, ainsi que l'identité des gagnants.

La participation au Concours suppose également l'autorisation sans réserve, donnée à la Société Organisatrice, d'utiliser, dans le cadre de l'exploitation médiatique et promotionnelle de cet événement (communication FAISSELLE CHALLENGE presse écrite et audiovisuelle, réseaux sociaux...) :

- Le nom, prénom (s), âge, région et activité des participants ;

- Le nom de l'école ou de l'établissement, le type de restauration et la ville dans lequel travaillent les finalistes.

- Les informations échangées par quelques moyens de communication que ce soit (téléphone, e-mail, message...) avec la société organisatrice ou l'agence CATE Marketing.

Pour ce dernier point, les finalistes s'engagent à obtenir au préalable, et de manière officielle, l'autorisation du responsable de leur établissement.

Les participants acceptent par avance, que leurs noms, prénoms, âge, région, profession, image et voix soient utilisés, à des fins publi-promotionnelles ou rédactionnelles par la Société Organisatrice ou ses partenaires médias lors de tout reportage écrit, photographique ou audiovisuel diffusés par tout moyen (télévision, presse, site Internet, réseaux sociaux ...) sur le Concours sans qu'en aucune manière ils ne puissent prétendre à une quelconque rémunération, ou à quelques droits que ce soit.

Toute communication autre ne se fera qu'avec l'accord des participants.

Par conséquent, les 6 Finalistes se verront adresser par courriel et/ou courrier, avant la finale le formulaire d'autorisation d'utilisation à titre gratuit de leurs noms, prénoms, âge, région, profession, image et voix tel que prévu à l'annexe 2 du Règlement (ci-après dénommé le "Formulaire d'Autorisation") qu'ils s'engagent à remplir, signer et retourner sous 8 jours à compter de la date d'envoi du courriel intégrant ledit formulaire d'autorisation ; par courriel à catherine.magnol@catemarketing.com ou par courrier à l'adresse suivante : CATE Marketing, 94 rue Berlioz, 78 140 Vélizy-Villacoublay ; A défaut, leur participation à la finale ne sera pas admise.

Le finaliste pourra être sollicité durant l'année 2025 et au-delà par la Société Organisatrice afin de promouvoir le Concours « Faisselle Challenge » notamment lors d'interview média, vidéo pour diffusion multicanal, salons.

Article 15 - Remboursement des frais de participation des Finalistes

Frais de préparation du concours

Les frais de participation (achats ingrédients, vaisselle, support de présentation) seront pris en charge par la société organisatrice pour un montant maximum de 100 €, sur présentation de justificatifs pour les 30 candidats les mieux classés. Les justificatifs devront être adressés dans un délai d'un mois par courriel à catherine.magnol@catemarketing.com ou par courrier à CATE Marketing, 94 rue Berlioz, 78 140 Vélizy Villacoublay
Toute demande de remboursement sera traitée sous trois mois, par virement bancaire.

Frais de finale

Les 6 Finalistes pourront demander le remboursement des frais liés à leur participation à la finale dans les conditions visées ci-après.

Les frais de connexion par internet des participants seront à leur charge.

Les frais postaux relatifs à l'envoi par les 6 Finalistes du Formulaire de cession des droits de Propriété Intellectuelle seront remboursés au tarif 20 g en vigueur sur simple demande écrite jointe.

Les frais postaux relatifs à l'envoi par les 6 Finalistes du Formulaire d'Autorisation seront remboursés au tarif 20g en vigueur sur simple demande écrite jointe.

Toute demande de remboursement sera traitée sous trois mois, par virement bancaire.

Les frais de déplacement et d'hébergement des 6 Finalistes résidant à moins de 50 km du lieu de la Finale ne seront pas pris en charge par la Société Organisatrice, à l'exception des frais de voiture sur justificatifs de tickets de péage et d'essence) qui pourront être remboursés sur présentation des justificatifs à la Société Organisatrice.

En cas de domiciliation des 6 Finalistes au-delà de 50 km du lieu de la finale, les modalités et frais de déplacement (aller-retour à Paris pour (1) une personne en train 2ème classe ou avion Low Cost ou frais de voiture sur justificatifs de tickets de péage et d'essence), d'hébergement

et de restauration la veille (9 avril 2025) de la finale (choix des hôtels, frais d'hôtel effectivement payés) seront remboursés par la Société Organisatrice pour le compte des Finalistes à hauteur de 250€ TTC maximum par personne.

Pour les 6 participants à la finale, le coût des matières premières nécessaires à la réalisation des recettes « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » le jour de la finale, sera remboursé sur justificatif par la Société Organisatrice.

Les demandes de remboursement devront être adressées par écrit à l'adresse suivante :

par courriel à catherine.magnol@catemarketing.com ou par courrier à CATE Marketing -- FAISSELLE CHALLENGE, 94 rue Berlioz – 75 140 Vélizy Villacoublay , avant le 10 juin 2025. Passé ce délai aucune demande ne pourra être prise en compte.

Le remboursement se fera à la condition que les Finalistes indiquent clairement leurs noms, prénoms, adresses complètes, le concours concerné, et la photocopie des factures spécifiant la TVA appliquée et justificatifs détaillés. Ils devront joindre également à leur demande un RIB (Relevé d'Identité Bancaire) ou un RIP (Relevé d'Identité Postal).

Les demandes de remboursement des frais de participation seront honorées dans un délai de 6 semaines à partir de la réception de la demande écrite.

Article 16 – Responsabilité

La responsabilité de la Société Organisatrice ne pourra être engagée, si en cas de force majeure ou d'événements indépendants de sa volonté ou de celle de ses partenaires, ou en cas de fraude de l'un des participants, elle était amenée à annuler, écourter, prolonger, reporter le Concours ou à en modifier les conditions, les dotations ou les dates.

La responsabilité de la Société Organisatrice ne saurait être engagée au titre des Dotations ou Problèmes liés à la remise des Dotations, et les participants ne pourront donc prétendre à aucun dédommagement ou indemnité de quelque nature que ce soit.

La Société Organisatrice ne saurait être tenue pour responsable en cas de non-délivrance de courriel ou de SMS annonçant le gain et l'invitation y afférente par suite d'une erreur dans l'adresse e-mail (courriel) indiquée par le participant lors de son inscription au Concours, en cas de défaillance du fournisseur d'accès, en cas de défaillance du réseau Internet ou pour tout autre cas.

La connexion de toute personne au Site Internet et la participation au Concours se font sous l'entière et exclusive responsabilité des Participants.

La Société Organisatrice rappelle aux participants les caractéristiques et les limites du réseau internet et décline toute responsabilité liée aux conséquences de la connexion des Participants à ce réseau via le Site Internet.

Plus particulièrement, la Société Organisatrice ne saurait être tenue responsable de tout dommage, matériel ou immatériel causé aux participants, à leurs équipements informatiques et aux données qui y sont stockées et aux conséquences pouvant en découler sur leur activité personnelle, professionnelle ou commerciale qui résulterait de quelque manière que ce soit d'une connexion au Site Internet.

La Société Organisatrice ne saurait davantage être tenue responsable au cas où un ou plusieurs participants ne pourraient parvenir à

se connecter sur le Site Internet du fait de tout défaut technique ou de problème lié notamment à l'encombrement du réseau.

La Société Organisatrice se réserve le droit de disqualifier tout participant qui altérerait le déroulement de l'inscription au Concours et d'annuler, écourter, modifier, reporter, proroger ou suspendre le Concours, dans le cas où les serveurs informatiques de l'opération présenteraient des dysfonctionnements résultant notamment de bogues, d'une altération, d'une intervention non autorisée, d'une fraude, d'anomalies techniques ou de tout autre cause due au fait de ce participant et qui affecteraient l'administration, la sécurité, l'équité, l'intégrité ou le bon déroulement du Concours.

La Société Organisatrice pourra, à tout moment, notamment pour des raisons techniques, de mise à jour, de maintenance, interrompre l'accès au site et au Concours.

La Société Organisatrice ne sera en aucun cas responsable de ces interruptions et de leurs conséquences. Aucune indemnité ne pourra être réclamée à ce titre.

Les Finalistes s'engagent à dégager de toute responsabilité la Société Organisatrice, les partenaires de la promotion, leurs employés ou représentants, pour tout dommage qu'ils pourraient subir en relation directe ou indirecte avec l'acceptation de la dotation gagnée.

Ainsi, les Finalistes déclarent être informés et accepter expressément que la Société Organisatrice ne pourra être tenue responsable d'aucun préjudice qu'elle qu'en soit la nature (personnelle, physique, matérielle, financière ou autre), et d'aucun incident survenu à l'occasion de la participation au

Concours et de ses suites. La Société Organisatrice décline toute responsabilité en cas de dommage qui pourrait être causé aux Finalistes à l'occasion de l'utilisation ou de la jouissance de leur lot.

Article 17 – Protection des données personnelles

Pour participer au Concours, les participants doivent obligatoirement fournir à la Société Organisatrice certaines informations et données personnelles les concernant à savoir, notamment : nom, prénom, date de naissance, numéro de téléphone, adresse mail, ville et code postal.

La participation à ce Jeu donne lieu à l'établissement d'un fichier automatisé. Les données personnelles du Participant sont recueillies par et pour le compte de la Société Organisatrice, responsable de traitement, dans le but de gérer la participation au Concours (notamment contacter les participants du Concours pour les informer de leur sélection ou non sélection), fixer les modalités de remise des dotations, échanger sur l'organisation de la finale ainsi que pour gérer les demandes de renseignements et les réclamations, assurer la communication promotionnelle du Concours, des activités de la Société Organisatrice et de ses nouveaux produits ainsi que de communiquer sur le parcours culinaire des candidats afin de susciter l'intérêt de potentiels participants.

Les données seront conservées pendant une durée de cinq ans à compter de la fin du Concours.

Conformément à la réglementation applicable, chaque participant dispose d'un droit d'accès ; d'un droit de rectification ; d'un droit de limitation du traitement de ses données ; d'un droit d'effacement de ses données ; d'un droit d'opposition au traitement de ses données, à la prospection ou pour motif légitime ; d'un droit à la portabilité de ses données ; d'un droit de définir des directives relatives à la conservation, l'effacement ou la communication de ses données, applicables après son décès ; d'un droit de retirer son consentement.

Le participant peut exercer les droits listés ci-dessus sur simple demande à l'adresse postale :

FAIT À RIANES LE 12 NOVEMBRE 2024

LAITERIE TRIBALLAT
Faisselle Challenge
Service Marketing
18220 RIANES

ou à l'adresse e-mail suivante :
restauration@rians.com

Le participant est en droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL.

La collecte des données personnelles des participants est obligatoire pour participer au Concours. Par conséquent, les personnes qui exerceront leur droit de suppression des données les concernant avant la fin du Concours seront réputées renoncer à leur participation dans la mesure où l'acheminement des gains sera rendu impossible.

Article 18 – Loi applicable

Le Concours ainsi que le Règlement sont soumis à la loi française. La Société Organisatrice sera seule souveraine pour trancher toute question d'application du Règlement ou en cas de lacune de celui-ci. A défaut de parvenir à un accord amiable en cas de contestation relative aux conditions d'interprétation et/ou d'application du présent règlement, les litiges qui en découleraient seraient soumis à l'appréciation des tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

Toute contestation ou réclamation devra être formulée au plus tard dans un délai d'un mois après la date limite de participation au Concours soit le 17 mars 2025, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à l'adresse suivante : LAITERIE H. TRIBALLAT – 18220 RIANES, à l'attention du service marketing. Cette lettre devra indiquer la date précise de l'inscription au Concours, les coordonnées complètes du participant et le motif de la contestation ou réclamation.

ANNEXE 1 :**Formulaire de cession des droits de Propriété Intellectuelle**

JE SOUSSIGNE(E) :

Demeurant

cède à la société La SOCIETE LAITERIE H. TRIBALLAT RIANs, Société par Actions Simplifiées, dont le siège social est situé à Rians 18220, immatriculée au RCS de Bourges sous le numéro B 583 720 644, à titre gratuit et exclusif, conformément à l'article L.131-3 du Code de la propriété intellectuelle, l'ensemble des droits patrimoniaux afférents sur la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro » les photos de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » dressée et enfin le texte de présentation de la recette, pour la durée de protection des droits de propriété intellectuelle et pour un territoire étendu au monde entier.

Le finaliste cède les droits suivants :

- le droit d'utiliser la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro », les photos de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » et enfin le texte de présentation de la recette.

Texte de la Recette pour tous usages, à quelque titre que ce soit ;

- le droit d'adaptation, comprenant le droit de corriger les erreurs, le droit d'établir toute version, en langue française et étrangère et en tout langage, de tout ou partie de la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro », les photos de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » dressée et enfin le texte de présentation de la recette et plus généralement le droit de traduction, d'arrangement, de modification, d'adaptation, de transformation en tout ou partie et sous forme écrite, orale, télématique, numérique etc... la recette, l'Appellation, le support de présentation, le dressage, les photos de la faisselle dressée et enfin le texte de présentation de la recette aux fins de tous types d'utilisation et/ou d'exploitation ;

- le droit de représentation, comportant notamment le droit de représenter ou de faire représenter publiquement la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro », les 4 photos de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » dressée et enfin le texte de présentation de la recette par tous procédés et moyens de communication actuels et à venir et notamment par affichage, dépliants, journaux, expositions, vidéo, électronique par télétransmission, par voie hertzienne, télévision interactive, par tous réseaux de télécommunication, sites intranet ;

- le droit de reproduction, comportant notamment le droit de stocker la recette, l'Appellation, le support de présentation, les dressages « façon gastro » et « façon bistro », les photos de la recette « **Avec la faisselle, réalisez un dessert créatif inspiré des produits ou des traditions culinaires d'une région.** » dressée et enfin le texte de présentation du plat sur tout support, le droit de reproduire ou de faire reproduire la recette, l'Appellation, le support de présentation, le dressage, les photos de la faisselle dressée et enfin le texte de présentation de la recette par tous moyens, sous toutes ses formes et sur tous supports actuels ou à venir, en un nombre d'exemplaires illimités ;

Je déclare et garantis que je possède l'ensemble des droits me permettant de procéder à la cession susvisée.

Fait en 2 exemplaires à, le

(Signature)

ANNEXE 2 : Formulaire d'Autorisation

JE SOUSSIGNE(E) :

Demeurant

AUTORISE

la société La SOCIETE LAITERIE H. TRIBALLAT RIANs, Société par Actions Simplifiées, dont le siège social est situé à Rians 18220, immatriculée au RCS de Bourges sous le numéro B 583 720 644 à :

- reproduire et utiliser mon nom, prénom (s), âge, ville, code postal, région, en tout ou partie, sur tous supports notamment papiers, presse, vidéo ou encore numérique diffusés en lien avec le Concours ;
- fixer, reproduire et communiquer au public mes images, voix, ensemble ou séparément, dans leur intégralité ou partiellement, sur tous supports et par tous médias audiovisuels, sonores et graphiques, connus ou inconnus ;
- mentionner le nom de l'établissement dans lequel j'exerce, sur tous supports de communication diffusés autour du Concours. Pour ce point, je m'engage à obtenir au préalable, et de manière officielle, l'autorisation de mon employeur et/ou du responsable de l'établissement ;
- exploiter mon image et ma voix à des fins de communication commerciale sur le web, sur supports numériques on line ou off line – hors utilisation publicitaire (encarts ou spots) – ainsi que pour tous usages internes et commerciaux.

J'accepte expressément que les interviews, images et enregistrements sonores fassent l'objet de coupes, montages et rapprochements nécessités par les impératifs et objectifs techniques et artistiques, conformément aux usages de la profession, dans le respect de mes propos et de leurs sens ainsi que de mes droits de la personnalité.

Je renonce expressément à toute contrepartie pécuniaire au titre de la présente autorisation et déclare que la reproduction, la diffusion et l'exploitation de mon image ne porte en aucun cas atteinte à ma vie privée ni ne me cause plus généralement aucun préjudice, et renonce expressément à ce titre à toute action en réparation à l'encontre de LAITERIE H. TRIBALLAT

Je confirme que la présente autorisation est accordée pour le monde entier, pour une durée de 10 ans. Je reconnais avoir pris connaissance du fait que, conformément à la loi, je dispose d'un droit d'accès, de rectification, d'opposition, de limitation du traitement, d'effacement et de portabilité de mes données que je peux exercer sur simple demande par e-mail à restauration@rians.com.

Fait en deux exemplaires à, le

(Signature)

ANNEXE 3 : Charte Graphique

Logo du concours :

