

REGLEMENT COMPLET
CONCOURS « CRÉATION & SAVEURS – EPREUVE PÂTISSERIE »
ÉDITION 2023

Article 1 : LA SOCIÉTÉ ORGANISATRICE

La société **Groupe Lactalis Food Service France (ci-après dénommé « G.L.F. »)**, société en nom collectif au capital social de 79 984 € dont le siège social est situé à - G.L.F.- 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré. inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Rennes sous le numéro SIREN 399 076 991, organise du 17/02/2023 au 11/12/2023 un concours de recettes intitulé « Création et Saveurs »

Ce concours Création et Saveurs est véhiculé à compter de février 2023 :

- dans la presse professionnelle (achat d'espace publicitaire),
- sur les sites internet : www.lactalisfoodservice.fr et www.president-professionnel.fr;
- sur les réseaux sociaux : Facebook www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel, Instagram [@chefspresidentprofessionnel](https://www.instagram.com/chefspresidentprofessionnel) et LinkedIn Lactalis Foodservice www.linkedin.com/company/lactalis-foodservice-france

Article 2 : LES CANDIDATS

Ce concours « Création et Saveurs - Epreuve Pâtisserie » est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle des métiers de bouche (chef pâtissier, second pâtissier, cuisiniers, pâtissiers, professeurs de pâtisseries...) exerçant dans un établissement de restauration commerciale et artisanale, collective situé en France métropolitaine.

Sont exclus du concours : toute personne physique mineure, les apprentis, les membres du jury, le personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, le personnel de la société organisatrice, toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce concours, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe. En cas de litige, un justificatif d'identité pourra être demandé.

Les finalistes verront leur photo, leur nom et le nom de leur établissement diffusés sur internet et dans la presse.

Par leur seule participation au concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

Article 3 : LE JURY

Le dirigeant ou les membres du personnel de l'établissement (ou de la société) dans lequel (laquelle) travaille un candidat ou l'un de ses proches parents, ne peuvent être admis ni au Jury, ni sur les lieux de la finale pendant les épreuves.

Composition du Jury :

Président : **Brandon Dehan, Chef Pâtissier de L'Oustau de Baumanière 3 *** Michelin**

Le Jury est ensuite composé de personnalités de la gastronomie (MOF, Chefs étoilés...) en plus du Président.

Ce Jury arbitre les épreuves de la finale et se répartit de la façon suivante :

Le Jury Technique : Les chefs du Jury technique veillent à l'organisation et à la régularité des épreuves en cuisine ainsi qu'à la stricte application du règlement. Ils rendent compte au Président du Jury de la qualité du travail effectué en cuisine.

Le Jury Dégustation : Les chefs du Jury Dégustation dégustent et notent les plats des candidats de façon totalement anonyme. La totalisation des notes et le classement sont également anonymes.

Article 4 : LE CALENDRIER DU CONCOURS :

20/02/2023	Ouverture des inscriptions
29/09/2023	Date limite de dépôt des dossiers
13/10/2023	Annonce des finalistes
11/12/2023	Finale

Article 5 : LES SUJETS DU CONCOURS

Chaque candidat devra proposer des recettes personnelles sur les thèmes suivants :

DESSERT DE L'ARTISANAT : *Le Baba Alcoolisé & la Crème.*

Travail demandé sur la pâte

2 parfums à travailler, dont l'alcool

Une crème foisonnée, avec pochage sur le baba obligatoire

et crème en supplément si nécessaire

Dressage et présentation libre

Pour 8 pers, forme libre

Découpe au soin de Ferrandi

DESSERT À L'ASSIETTE : *Le ou les Fruits de saison & la Crème*

Epreuve où votre créativité doit mettre à l'honneur le mariage du fruit et de la crème

Le fruit est la pièce maîtresse du dessert et de saison : Agrumes, fruits exotiques, fruits du verger (pomme, poire), châtaigne, ...

Travail sur le fruit demandé : fruit cuisiné (poché, rôti, taillé, poêlé, soufflé,...)

Travail obligatoire de la crème, forme libre

Sauce ou jus obligatoire (fruité ou/et lacté)

Dressage minute pour 6 assiettes

Assiette libre

Point d'attention pour les candidats : Tout est à réaliser sur place. Pesées à réaliser à l'avance.

Pas de colorant, pas de stabilisant, pas d'édulcorant, pas d'exhausteur de goût.

Pas d'alternative végétale aux produits laitiers.

Si glace : matériel non fourni, apporter sa sorbetière/machine à glace.

Azote autorisé mais à la charge du candidat.

Deux produits Président Professionnel devront obligatoirement être utilisés dans les recettes :

- la crème gastronomique 35% MG Président Professionnel *brique 1L*

- le beurre doux gastronomique Président Professionnel, *plaquette 500g*.

Article 6 : LA SÉLECTION DES FINALISTES SUR RECETTES ÉCRITES

Elle est effectuée par le Président du Jury qui évaluera les recettes et fiches techniques avec photo contenues dans le dossier d'inscription. Elle permet de sélectionner les candidats admis à se présenter à la finale.

Le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 29/09/2023 sur le site www.president-professionnel.fr Espace Concours.

Le dossier d'inscription pour être complet doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- bulletin d'inscription
- feuillet dessert artisanat
- bon d'économat dessert artisanat
- feuillet dessert assiette
- bon d'économat dessert assiette
- curriculum vitae
- photo en haute définition du candidat en veste de cuisine
- photo en haute définition du dessert artisanat
- photo en haute définition du dessert assiette

Les recettes doivent être rédigées de façon très lisibles, détaillées et explicites, les bons d'économat doivent être précis et les photos de présentation de bonne qualité (haute définition, 300dpi minimum).

Les candidats sélectionnés seront informés par téléphone le 13 octobre 2023. Les candidats non retenus seront informés par mail.

Dès lors que les recettes soumises sont conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats pour la finale s'effectuera d'après les critères de notation ci-dessous :

Notation commune aux desserts : 20 pts

Rédaction de la recette et Bon d'économat notation sur **20 points**

(NB : pas de modification sur le bon d'économat une fois la sélection faite)

DESSERT DE L'ARTISANAT : 65 POINTS

Esthétique notation sur **30 points**

Gourmandise. notation sur **25 points**

Qualité de la photo notation sur **10 points**

DESSERT À L'ASSIETTE : 65 POINTS

Esthétique notation sur **15 points**

Originalité & création notation sur **20 points**

Gourmandise. notation sur **20 points**

Qualité de la photo notation sur **10 points**

Soit un total de 150 pts.

NB : en cas de participation à la finale, un tiers de ces points (notation sur 50) sera ajoutée à la notation finale.

Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale. Deux suppléants seront désignés en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur au minimum 15 jours avant l'épreuve par lettre recommandée avec accusé de réception.

Article 7 : LA FINALE

La finale se déroulera le 11 décembre 2023 à l'école Ferrandi Paris. Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens*. Ils y seront accueillis la veille, le 10 décembre (horaire à confirmer), pour effectuer une visite des cuisines et déposer leur matériel et matières premières.

** Les candidats habitant à plus de 100 km du lieu du concours seront défrayés pour le transport sur la base d'un billet de train AR en 1ère Classe, justificatifs à présenter. Un hébergement à l'hôtel la veille de la finale pourra également être réservé par l'organisation.*

Chaque candidat doit se présenter à l'heure fixée sur la convocation, seul, sans assistance extérieure et en tenue de travail.

Les candidats devront réaliser le jour de la finale les recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, conformément aux bons d'économat et fiches techniques qui auront été adressés à l'organisateur.

Chacun travaillera avec un commis, élèves, désignés et attribués par tirage au sort.

L'ordre de passage des candidats sera également déterminé par tirage au sort.

Les candidats disposeront de 4h pour réaliser la totalité des épreuves.

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de la finale et de faire usage des images réalisées à cette occasion, sur tous supports éditions, presse et internet.

Les candidats sont amenés à être pris en photo tout au long de la journée, et à répondre à des interviews filmés.

Le matériel et les matières premières, hors produits laitiers mentionnés ci-après, nécessaires à la réalisation des recettes, devront être apportés par les candidats. Les membres du jury de technique contrôlent le matériel apporté par chaque candidat. Ils se réservent le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

- N'est pas adapté aux recettes à réaliser
- Est disponible et en quantité suffisante en cuisine
- Est apporté en quantité excessive

Seul le matériel de petite taille est autorisé. Pour la pâtisserie les candidats peuvent venir avec leur propre Pacojet.

Les matières premières :

Chaque candidat devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de ses recettes à exception des produits laitiers suivants fournis par Président Professionnel : Crème Supérieure Gastronomique Président Professionnel, Mascarpone Galbani Professionale, lait demi-écrémé et entier Lactel Professionnel, Beurre Gastronomique Président Professionnel et Beurre de Tourage Président Professionnel. Toutes ces matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le Jury technique. Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée exceptée la génoise, les cerises et les pesées, sous peine de disqualification du candidat.

Nous rappelons également que chaque candidat devra apporter ses assiettes, petit matériel de service ou autres accessoires qu'il jugera nécessaires pour assurer toutes mises en œuvre spécifiques.

Le candidat doit veiller à ne pas gêner le travail de ses voisins et à laisser son plan de travail en parfait état de propreté.

Les candidats qui ont terminé leur épreuve doivent impérativement quitter la cuisine et se rendre dans la salle de repos qui leur a été affectée

Les membres du Jury technique sont habilités à disqualifier tout candidat qui enfreint le règlement, après discussion avec le Président du Jury.

La notation lors de la finale :

TECHNIQUES CULINAIRES : 180 points

Qualité des matières premières choisies.....notation sur 15 pts
Optimisation et gestion des produits.....notation sur 30 pts
Management du commis..... notation sur 25 pts
Propreté et hygiène.....notation sur 25 pts
Maîtrise des techniques et précision du geste.....notation sur 30 pts
Gestion du temps de travailnotation sur 20 pts
Organisation du poste de travail.....notation sur 20 pts
Respect de la fiche recettenotation sur 15 pts

DESSERT DE L'ARTISANAT: 160 points

Présentation du gâteau.....notation sur 25 pts
Originalité de la recette..... notation sur 30 pts
Proportion du sucre et alcool pour l'équilibre du dessert.....notation sur 35 pts
Régularité de la pâte à baba.....notation sur 25 pts
Harmonie de la dégustationnotation sur 20 pts
Mise en valeur de la chantilly (son côté gourmand) ...notation sur 25 pts

DESSERT À L'ASSIETTE: 160 points

Originalité de la recettenotation sur 30 pts
Justesse des goûts des éléments.....notation sur 30 pts
Travail de la crème.....notation sur 20 pts
Lisibilité du dessert.....notation sur 15 pts
Harmonie de la dégustation.....notation sur 40 pts
Travail sur le fuitnotation sur 25 pts

Note attribuée au dossier d'inscriptionnotation sur 50 pts

SOIT UN TOTAL DE 550 POINTS

Le classement est effectué par addition des points attribués à chaque candidat par le Jury technique et le Jury Dégustation et des points attribués par le Président lors de l'évaluation du dossier d'inscription.

La notation totale de **l'épreuve finale est donc basée sur 550 points.**

En cas d'égalité, la voix du Président du Jury sera prépondérante.

Les résultats seront dévoilés le soir même et les lauréats seront récompensés au cours d'une réception.

Pénalités de retard :

Pour assurer une égalité rigoureuse des chances entre tous les candidats, tout retard de plus de 3 minutes dans la présentation d'un plat au jury est sanctionné. Passé ce délai le jury technique déduit 50 points de retard de la note qu'il attribue à ce plat. Au-delà de 5 minutes, le candidat est disqualifié.

Article 8 : LES RECOMPENSES

Chaque finaliste reçoit un trophée et un diplôme attestant de sa participation à la finale.

Les trois premiers se verront offrir :

- **PREMIER PRIX : Un voyage culinaire culinaire à New-York dont une journée dégustation chez Eunji Lee à la boutique Lysée NYC - pour deux personnes d'une valeur de 7 000 €.
+ Un coaching Coaching d'un an du lauréat avec le Chef Pâtissier Brandon Dehan**

> Le voyage sera directement réservé par le gagnant auprès de l'agence de voyage de son choix.

A compter du paiement, par notre société, de l'intégralité de la facture de l'agence de voyage choisie par le gagnant dans la limite de 7000 euros, notre société se trouve libérée de toute obligation et ne fournira aucune prestation supplémentaire à la remise de ce gain.

> Le voyage comprend dans la limite du budget de 7000 euros :

- Les vols internationaux
- Les nuitées en hôtel chambre avec petit déjeuner inclus
- Les taxes d'aéroport et surcharge carburant (à la date de la rédaction de ce règlement complet – soumises à modification)
- Les transferts aéroports – hôtels – aéroports
- Les repas
- L'assurance assistance / rapatriement
- Départs et retours obligatoirement depuis Paris
- Une journée dégustation chez Eunji Lee à la boutique Lysée NYC

> Le voyage ne comprend pas :

- Les autres frais de transport, notamment entre le domicile du gagnant et l'aéroport de départ (Paris)
- L'autorisation ESTA si correspondance par les Etats-Unis
- Les autres frais de restauration pendant le trajet domicile-aéroport à l'aller et au retour.
- Les pourboires et dépenses à caractère personnel
- Les frais éventuels de visa et frais de passeport
- La taxe de séjour
- Les éventuelles hausses de carburant
-

> Le voyage doit impérativement être réservé auprès de l'agence de voyage dans les 12 mois suivant la Finale soit avant le 11 décembre 2024.

Le gagnant du séjour et la personne qui l'accompagne doivent remplir toutes les conditions douanières d'entrée et de sortie du territoire et être munies d'un passeport à lecture optique, en cours de validité, et ce pour toute la durée du séjour à l'étranger et jusqu'à six mois après celui-ci. A cet égard, il est précisé que le gagnant et la personne qui l'accompagne devront vérifier la validité de leurs passeports pour l'entrée sur les territoires visités et devront, le cas échéant, effectuer à leurs frais, les démarches d'obtention de visas. La Société Organisatrice ne saurait être tenue responsable dans l'hypothèse où le gagnant ou la personne qui l'accompagne ne pourrait, du fait de problèmes administratifs (tels que notamment refus et/ou retard dans l'obtention de visas) entrer sur le territoire de l'un des Etats visités au cours du voyage.

Le gagnant du séjour et la personne qui l'accompagne doivent également être en bon état de santé et remplir toutes les conditions médicales leur permettant de voyager par avion, ainsi que les conditions de vaccinations requises pour leur séjour.

Ils doivent également être titulaires d'une assurance de responsabilité civile (couvrant tous dommages corporels dont il pourrait être responsable ou victime - à savoir toute atteinte corporelle subie par une personne physique et les préjudices qui en résultent - et tous dommages matériels dont il pourrait être responsable ou victime - à savoir toute atteinte, destruction, altération, perte ou disparition d'une chose ou substance ainsi que toute atteinte physique à un animal) en cours de validité et ce pour toute la durée du séjour. Toute annulation du séjour par le gagnant entraînera la perte définitive du séjour sans possibilité de remboursement ou de report du séjour et sans octroi d'aucune indemnité de quelque nature que ce soit. Le séjour est non cessible, non échangeable, non remboursable, non reportable et une fois le voyage réservé par l'agence de voyage celui-ci est non modifiable, non remboursable.

- **DEUXIÈME PRIX : Un Séjour gastronomique de 2 jours à Baumanière (hors Juin-Juillet-Août) - Pour 2 personnes, d'une valeur de 3000€ (hors déplacement).**
 - > 2 nuits à Baumanière.
 - > 2 repas pour deux personnes (un à la Cabro d'Or et un à l'Oustau de Baumanière)
- **TROISIÈME PRIX : Un Week-end gastronomique dans l'établissement Les Collectionneurs ☑ 'Le Clair de la Plume' à Grignan. Pour 2 personnes, d'une valeur de Valeur 1000€ (hors déplacement).**

Article 9: DROITS ET GARANTIES

La participation à ce concours Création et Saveurs implique de la part du candidat l'acceptation pleine et entière du présent règlement et des modalités de déroulement du concours.

Le candidat devra informer son employeur de sa participation au concours et obtenir son accord express.

Il est rappelé que la Société Organisatrice demeure titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

Par conséquent, la reproduction et la représentation par les participants de tout ou partie de ces éléments en dehors des cas autorisés par le présent règlement est strictement interdite.

Les finalistes autorisent expressément que leur recette puisse être réécrite et/ou légèrement modifiée par G.L.F. et qu'elle puisse être diffusée avec mention de leur nom et du nom de l'établissement de restauration dans lequel ils exercent, ce durant 18 mois à compter de la finale.

- Sur tous supports d'Édition
- dans la presse professionnelle (pour le finaliste classé premier uniquement),
- sur les sites internet : www.lactalisfoodservice.fr, www.president-professionnel.fr
- sur la page Facebook : www.facebook.com/chefspresidentprofessionnel
- sur la page Instagram @chefspresidentprofessionnel
- sur la page LinkedIn www.linkedin.com/company/lactalis-foodservice-france

De même, les finalistes autorisent expressément G.L.F. à utiliser et diffuser leur image, leur nom, le nom de l'établissement dans lequel ils exercent et leurs recettes ainsi que les photos de leurs recettes prises lors de leurs inscriptions, à des fins publi-promotionnelles ou à des fins de relations publiques pour les produits de la gamme PRESIDENT Professionnel ou pour le concours, ce pour les supports suivants : tous supports d'Édition, presse professionnelle, sites internet, et page Facebook, et ce durant 18 mois à compter de la finale.

La présente autorisation est donc consentie pour le monde entier. Ces utilisations en France et/ou à l'étranger sont consenties à titre gratuit et ne donneront lieu au versement d'aucune rémunération, compensation ou avantage complémentaire.

Chaque participant garantit avoir tout pouvoir pour consentir les présentes autorisations, pour le cas où il ferait partie des finalistes, et garantit G.L.F. contre toute éviction de tiers, de quelque nature qu'elle soit, pour l'utilisation de son image, des recettes et des photos des recettes qu'il aura proposées. Il garantit également avoir informé le propriétaire de l'établissement de restauration commerciale ou collective dans lequel il exerce

et obtenu de sa part toute autorisation nécessaire à l'apposition du nom de cet établissement dans les conditions indiquées supra.

Dans le cas contraire, G.L.F. se réserve le droit d'éliminer le dossier (recette et demande de participation) présenté par le candidat qui devra rembourser l'équivalent de la valeur de la dotation qu'il aura éventuellement reçue. G.L.F. se réserve le droit également d'engager des poursuites à l'encontre du candidat.

Ces autorisations entraînent renonciation de la part de chaque finaliste à toutes actions ultérieures en réclamation quant à l'utilisation de son image et de sa recette par G.L.F. dès lors que ces utilisations sont conformes au présent règlement.

Chaque candidat garantit par ailleurs expressément n'être lié par aucune obligation, notamment vis-à-vis de son employeur, qui limiterait ou supprimerait la possibilité pour lui de participer au présent concours ou qui limiterait ou supprimerait la possibilité pour G.L.F. de diffuser sa recette, son nom et son image dans les conditions indiquées au présent article.

Article 10: JUSTIFICATION D'IDENTITE

Les candidats autorisent toutes vérifications utiles concernant leur identité et l'établissement dans lequel ils exercent. Toute demande de justification de l'identité ou de l'établissement d'un participant lui sera notifiée par la société organisatrice via une demande écrite.

La justification devra notamment démontrer que l'adresse indiquée correspond au lieu de domicile du gagnant et que l'établissement de restauration indiqué correspond bien à son lieu de travail.

Toute indication d'identité ou d'adresse fausse entraînera l'élimination définitive de la participation, de même que toute tentative de tricherie d'un participant, notamment par la création de fausses identités permettant de s'inscrire plusieurs fois.

Article 11 : FORCE MAJEURE

La société organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours Création et Saveurs Epreuve Pâtisserie si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

Article 12: DEPOT, COMMUNICATION ET INTERPRETATION DU REGLEMENT

Le présent règlement est déposé chez Maître BOBIN, Huissier de justice.

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.president-professionnel.fr entre le 20/02/2023 et le 11/12/2023. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi avant le 11/12/2023 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : « Concours Création et Saveurs » - G.L.F.- 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré.

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du concours Création et Saveurs ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la société organisatrice dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

Article 13: DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre du Concours « Création et Saveurs - Epreuve Pâtisserie », le participant sera amené à saisir des données à caractère personnel le concernant (prénom, nom, adresse électronique, etc.) dans le formulaire de participation au Concours Création et Saveurs Epreuve Pâtisserie disponible sur le site Internet www.president-

professionnel.fr. A partir de ces données, un fichier sera constitué par la société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE dans le cadre de la gestion du Concours Création et Saveurs Epreuve Pâtisserie.

Par ailleurs, par l'intermédiaire du Concours Création et Saveurs Epreuve Pâtisserie, chaque participant qui le souhaite et qui a coché la case prévue à cet effet sur le formulaire de participation pourra recevoir des informations, actualités, idées recettes et offres promotionnelles de la part de Président Professionnel.

Vos données sont conservées uniquement pour la durée de participation au Concours Création et Saveurs Epreuve Cuisine et seront supprimées dans les 12 (douze) mois suivant la clôture du Concours Création et Saveurs Epreuve Pâtisserie, sauf dans les cas où vous avez accepté de recevoir des informations et actualités de la part de Président Professionnel. Dans ce cas, en effet, nous garderons vos données pour l'envoi d'emails publicitaires et les activités marketing pendant une durée de 3 ans à compter de leur collecte ou du dernier contact, sauf manifestation d'une opposition de votre part à une telle utilisation.

L'accès aux données personnelles du participant est strictement limité aux personnes habilitées au sein de la société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE en charge du traitement et ces personnes n'ont accès qu'aux seules données qui leur sont nécessaires dans le cadre de leurs fonctions, ainsi qu'aux sous-traitants de la société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE France en charge, pour le compte de la société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE, des données personnelles du participant, notamment pour l'hébergement du site Internet www.president-professionnel.fr et la maintenance applicative.

Les données personnelles du participant ne seront transférées aux sous-traitants de la société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE mentionnés ci-dessus que dans le strict respect des finalités listées ci-dessus. La société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE France peut malgré tout être amenée à communiquer les données personnelles des participants à des tiers en application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités publiques.

Conformément à la Loi Informatiques et Libertés et au Règlement Général relatif à la Protection des Données, vous disposez d'un droit d'accès à vos données personnelles, de rectification et d'effacement de vos données personnelles. Vous bénéficiez également d'un droit de limitation du traitement, d'un droit à la portabilité et d'un droit d'opposition.

Chaque participant dispose également du droit de définir ses directives relatives à la conservation, à l'effacement et à la communication de ses données à caractère personnel après son décès conformément à l'article 40-1 de la Loi Informatique et Libertés.

Pour exercer ces droits, et sous réserve de justifier de votre identité, vous pouvez nous contacter par email à : DPO@lactalis.fr (Objet : « Mes données personnelles – Concours Création et Saveurs ») ou par courrier à : DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO, 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval.

La société GROUPE LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE fera le nécessaire pour répondre de manière satisfaisante à vos demandes. Si, pour quelle que raison que ce soit, vous considérez que la réponse n'est pas satisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).

Vous disposez de la possibilité de retirer votre consentement au traitement de vos données aux fins de prospection, et ce à tout moment :

- Par le biais d'un lien de désabonnement au sein des emails que vous recevez,
- En faisant la demande par email à DPO@lactalis.fr ou par courrier à l'attention de DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO, 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval.

Fait à Bourgarré, le 17 Février 2023