**Règlement Championnat de France du Panettone 2021**

Version 3 - Date d’entrée en vigueur : 20 septembre 2021

**PRÉAMBULE**

L’association Gaudry & ses Ami(e)s (ci-après l’« **Organisatrice** »), association régie par la loi du 1er juillet 1901, enregistrée au Registre National des Associations sous le numéro W751261065, dont le siège social est situé 53 rue de Clichy 75009 Paris, représentée par François-Régis Gaudry en sa qualité de Président organise la première édition du Championnat de France du Panettone (ci-après le « **Championnat** »).

Le Championnat est organisé en collaboration avec La Coppa del Mondo del Panettone (**La** **Coupe du Monde du Panettone**), la **Mairie du 9e Arrondissement de Paris** et **RAP épicerie italienne** (ci-après désignés les « **Partenaires** »).

Le Championnat a pour but de récompenser les meilleurs *panettoni* artisanaux en France et de célébrer l’excellence de la pâtisserie artisanale.

Le Championnat est une sélection nationale ouverte aux participants professionnels ou amateurs (ci-après les « **Participants Professionnels** »ou les « **Participants Amateurs** », désignés ensemble les « **Participants** ») et se déroule en deux étapes successives : la première est organisée le mardi 7 septembre 2021 (ci-après les « **Pré-sélections** ») et la seconde le samedi 16 octobre 2021 (ci-après la « **Finale** »).

Les Participants Professionnels choisissent de s’inscrire dans une seule des catégories suivantes du Championnat : « Meilleur Panettone de tradition milanaise » ; « Meilleur Panettone au chocolat » ou « Meilleur Panettone créatif », telles que décrites au présent règlement (ci-après le « **Règlement** »).

Les Participants Amateurs s’inscrivent et réalisent un panettone de la catégorie de leur choix.

Lors des Pré-sélections, un jury de professionnels et spécialistes de la pâtisserie (ci-après le « **Jury** ») désignera, pour participer à la Finale :

* 11 (onze) candidats parmi les Participants Professionnels pour la catégorie « Meilleur Panettone de tradition milanaise » ;
* 5 (cinq) candidats parmi les Participants Professionnels pour la catégorie « Meilleur Panettone au chocolat » ;
* 5 (cinq) candidats parmi les Participants Professionnels pour la catégorie « Meilleur Panettone créatif » ;
* 10 (dix) candidats parmi les Participants Amateurs toutes catégories confondues.

Les vainqueurs de chaque catégorie seront désignés par le Jury lors de la Finale du 16 octobre 2021.

Si, toutefois, le nombre de candidats était insuffisant ou pour toute autre raison, l’Organisatrice se garde le droit de modifier le nombre de finalistes prévus et de ne pas organiser de second tour pour l’une ou plusieurs des catégories.

**ARTICLE 1ER - MODALITÉS D’INSCRIPTION AU CHAMPIONNAT**

**1.1.** Le Championnat est ouvert à toute personne majeure résidant sur le territoire national français depuis plus de douze (12) mois consécutifs, en qualité de Participant Professionnel ou de Participant Amateur.

La catégorie "Professionnel" est réservée uniquement aux pâtissiers, chocolatiers, glaciers, chefs de cuisine, boulangers ou professionnels des métiers de bouche qui proposent déjà ou qui proposeront pour la fin d'année 2021 la vente du panettone au public, que ce soit dans leur propre établissement ou dans l'établissement où ils seraient employés. Tous les autres professionnels pourront s'inscrire dans la catégorie "Amateur".

**1.2.** L’inscription aux Pré-sélections du Championnat est gratuite pour tous les Participants.

**1.3.1.** La participation à la Finale du Championnat est gratuite pour tous les Participants Amateurs.

**1.3.2.** La participation à la Finale du Championnat est conditionnée au versement d’une somme de deux cent euros (200 €) TTC pour les Participants Professionnels, afin de permettre à l’Organisatrice d’assurer la tenue de l’événement en toute indépendance. Le versement devra intervenir par chèque à l’ordre de l’association Gaudry & et ses Ami(e)s, à adresser par voie postale au 53 rue de Clichy, 75009 Paris, avant le 7 octobre 2021, faute de quoi la participation du Participant Professionnel ne pourra pas être retenue.

Pour les Participants Professionnels ayant versé la somme de deux cent euros (200 €) au titre de leur inscription, cette somme ne leur sera pas remboursée. Aucune autre forme ni aucune autre modalité d’inscription que celle établie en ces termes ne sera admise.

**1.4.** Tout participant, qu’il soit Participant Professionnel ou Participant Amateur, ne peut concourir que dans l’une seule des deux catégories suivantes, à sélectionner au moment de son inscription :

* Participant Professionnel - « Meilleur Panettone de tradition milanaise »
* Participant Professionnel - « Meilleur Panettone au chocolat »
* Participant Professionnel - « Meilleur Panettone créatif »
* Participant Amateur

**1.5.** Les inscriptions aux Pré-sélections s’effectuent en ligne du 28 juin au 21 août 2021 en remplissant le formulaire prévu à cet effet sur le site du Championnat (ci-après le « **Site** ») accessible à l’adresse URL : [www.championnatdefrancedupanettone.fr/inscription](http://www.championnatdefrancedupanettone.fr/inscription)

Après avoir rempli le formulaire, les Participants recevront un mail de confirmation de leur inscription et un numéro de candidat leur sera attribué. Ils devront compléter leur inscription en envoyant par mail à l’adresse [championnatpanettone@gmail.com](mailto:championnatpanettone@gmail.com) les éléments suivants :

* La recette du panettone mis en concours ;
* Des photographies et/ou une courte vidéo du panettone en concours et des étapes de la préparation.

**1.6.** En l’absence de communication à l’Organisatrice de l’un des éléments visés au paragraphe 1.5 ci-dessus avant le 22 août 2021, la candidature du Participant ne sera pas retenue.

**1.7.** Les Participants garantissent ne pas être employés ou collaborateurs d’un ou plusieurs membres du Jury, de l’Organisatrice ou des Partenaires.

**ARTICLE 2 – AGENDA DU CHAMPIONNAT**

**2.1.** Inscriptions :

**Du lundi 28 juin 2021 au samedi 21 août 2021 :** inscriptions des Participants en ligne sur le Site et envoi de l’ensemble des éléments complémentaires dans les modalités visées au paragraphe 1.5.

**2.2.** Remise des *panettoni* des Pré-sélections :

**2.2.1. Du mercredi 1er septembre 2021 au samedi 4 septembre 2021 à 12h00 (midi) :** les Participants devront envoyer ou déposer leur panettone déjà prêt et réalisé par leurs soins selon la recette mise en concours au moment de leur inscription à l’adresse suivante :

RAP Épicerie - 4 Rue Fléchier - 75009 Paris.

**2.2.2.** Pré-sélections :

Les pré-sélections se tiendront le **mardi 7 septembre**, à la Mairie du 9e arrondissement. Le Jury dégustera à l’aveugle les *panettoni* de tous les candidats et l’Organisatrice révélera le nom des finalistes le **vendredi 10 septembre**.

**2.3.** Remise des *panettoni* des Finalistes :

**Du mercredi 13 octobre 2021 au vendredi 15 octobre 2021 à 12h00 (midi) :** les Finalistes devront envoyer ou déposer leurs *panettoni* en vue de la Finale selon les modalités définies à l’article 3 du Règlement à l’adresse suivante :

RAP Épicerie - 4 Rue Fléchier - 75009 Paris.

**2.4.** Finale :

**Le samedi 16 octobre 2021** : tenue de la Finale et proclamation des vainqueurs par le Jury.

La présence des Finalistes pour la tenue de la Finale, qui sera organisée le samedi 16 octobre 2021 à la Mairie du 9e arrondissement de Paris – 6 rue Drouot – 75009 Paris – est fortement souhaitée, dans la mesure du possible.

**ARTICLE 3 – MODALITÉS D’ENVOI OU DE DÉPÔT DES *PANETTONI* DANS LE CADRE DU CHAMPIONNAT**

**3.1.** Date, heure et adresse d’envoi ou de dépôt pour les Pré-sélections et la Finale :

Les *panettoni* devront être envoyés ou déposés déjà prêts, sans possibilité d’ajout ou de modification, selon la recette remise au moment de l’inscription par le Participant :

1. Pour la phase de Pré-Sélections : envoi ou dépôt par tous les Participants valablement inscrits entre le mercredi 1er septembre 2021 et le samedi 4 septembre 2021 à 12h00 (midi) ;
2. Pour la Finale : envoi ou dépôt par tous les Finalistes retenus à l’issue des Pré-Sélections entre le mercredi 13 octobre 2021 et le vendredi 15 octobre 2021 à 12h00 (midi).

Les *panettoni* doivent être envoyés ou déposés à l’adresse suivante :

**RAP EPICERIE**

**4 RUE FLÉCHIER – 75009 PARIS**

**3.2.** Nombre de *panettoni* à remettre pour les Pré-sélections et pour la Finale :

**3.2.1** Pour les Pré-sélections, qui se tiendront le mardi 7 septembre 2021, tous les Participants devront envoyer ou déposer **2 exemplaires** de leur panettone dans le délai et à l’adresse visés à l’article 3.1. a) ci-dessus.

**3.2.2.** Pour la Finale, qui se tiendra le samedi 16 octobre 2021, et afin d’en permettre la dégustation, la découpe, l’exposition et l’évaluation par le Jury, tous les Participants devront envoyer ou déposer dans le délai et à l’adresse visés à l’article 3.1. b) ci-dessus :

* **3 exemplaires** de leur panettone pour les Participants Professionnels ;
* **2 exemplaires** de leur panettone pour les Participants Amateurs.

**3.2.** Conditionnement de l’envoi ou du dépôt des *panettoni* pour les Pré-sélections et la Finale :

Pour les Pré-sélections comme pour la Finale, les *panettoni* devront être envoyés ou déposés dans un emballage mentionnant les coordonnées et le numéro de candidat du Participant.

Les Participants Professionnels pourront utiliser un conditionnement extérieur revêtu de leur marque, logo ou signe distinctif. Néanmoins, pour respecter les conditions de la dégustation à l’aveugle, l’emballage intérieur (le cellophane contenant le panettone) devra faire apparaître le n° du candidat mais en aucun cas le nom du candidat ou de son établissement. Les *panettoni* seront remis à un responsable qui veillera à les numéroter et les transférer dans des sachets adaptés pour en garantir la fraîcheur et l’anonymat.

Il est vivement conseillé aux Participants d’emballer les *panettoni* dans un conditionnement résistant, avec des protections internes adaptées contre les chocs. Il relève de la seule responsabilité des Participants de s’assurer que leurs *panettoni* soient expédiés selon les modalités les plus adéquates pour leur conservation et leur protection.

L’Organisatrice du Championnat ne saurait être en aucune manière tenue pour responsable de la non-réception ou d’éventuels dommages causés pendant le transport des *panettoni* envoyés par les Participants.

**3.3.** Liste des ingrédients et photographies ou vidéos accompagnant les *panettoni*:

**3.3.1.** À chaque panettone remis dans le cadre d’une étape du Championnat (Pré-sélections et Finale) devra être jointe une liste mentionnant correctement tous les ingrédients utilisés pour la réalisation du panettone, ainsi que les quantités spécifiques de chaque ingrédient pour la recette.

La liste sera jointe au conditionnement du panettone et sera rendue anonyme au moment de la dégustation avec le Jury.

**3.3.2.** En plus de la liste des ingrédients, chaque Participant aura l’obligation d’envoyer des photographies et/ou une courte vidéo le présentant en train de réaliser le panettone remis pour chaque épreuve. Ces éléments permettront de garantir que le panettone en concours a bien été confectionné par le candidat inscrit. Le Jury ne prendra à aucun moment connaissance de ces éléments afin de garantir une dégustation à l’aveugle.

Les photographies et/ou les vidéos devront être adressées à l’adresse mail suivante [championnatpanettone@gmail.com](mailto:championnatpanettone@gmail.com) :

* Pour les Pré-sélections : avant le samedi 21 août 2021 à 00h00 (minuit) ;
* Pour la Finale : avant le mercredi 13 octobre 2021 à 00h00 (minuit).

**ARTICLE 4 – CARACTÉRISTIQUES DES *PANETTONI* DANS LE CADRE DU CHAMPIONNAT**

**4.1.** Caractéristiques communes aux deux catégories :

Chaque Participant devra présenter au Jury un panettone d’un poids de 1.000 (mille) grammes chacun, soit 1 kg.

Une marge de 30 (trente) grammes en plus ou en moins, comprenant le moule en papier (*pirottino*), sera tolérée. La non-conformité du poids sera prise en compte par le Jury dans la notation du panettone, exposant le Participant à une minoration de sa note globale.

Le panettone devra avoir une forme haute, être entaillé en croix, présentera une fermentation naturelle et un double pétrissage.

Les levures sèches, mélanges déjà prêts ou autres produits finis ne seront pas admis.

L’utilisation d’autres ingrédients que ceux compris dans les listes des ingrédients obligatoires ou facultatifs visées ci-dessous pour chaque catégorie n’est pas admise. Elle conduit à la disqualification immédiate du Participant.

En cas de doute sur la composition et les ingrédients qui le constituent, le panettone pourrait être soumis à une analyse par un laboratoire certifié.

**4.2.** Caractéristiques attendues dans la catégorie « Meilleur Panettone Traditionnel de type Milanais » :

Chacun des Participants inscrit dans la catégorie « Meilleur Panettone Traditionnel de type Milanais » devra réaliser son panettone dans le respect absolu de la recette traditionnelle.

Nous rappelons que la recette du Panettone Traditionnel de type Milanais ne prévoit ni glaçage ni macaronnage, qui sont de ce fait interdits.

**4.2.1.** *Ingrédients obligatoires :*

* Farine de froment
* Sucre
* Œufs frais de poule de catégorie A et /ou jaune d’œuf (en quantité suffisante pour garantir pas moins de 4% de jaune d’œuf)
* Beurre obtenu exclusivement de crèmes de lait de vache en quantité non inférieure à 16%
* Raisins secs et écorces d’agrumes confits (orange, cédrat) en quantité non inférieure à 20%
* Levain naturel
* Sel

**4.2.2.** *Ingrédients facultatifs :*

* Lait et dérivés
* Miel
* Malt
* Beurre de cacao
* Sucres
* Arômes naturels (vanille…)

**4.3.** Caractéristiques attendues dans la Catégorie « Meilleur Panettone au chocolat » :

Par « Panettone au chocolat », il faut entendre un panettone dont la composition en chocolat est d’au minimum 10% du poids du produit fini. Le chocolat doit être utilisé en inclusion et/ou en garniture et/ou en glaçage.

**4.3.1.** *Ingrédients obligatoires :*

* Farine de froment
* Sucre
* Œufs frais de poule de catégorie A et /ou jaune d’œuf (en quantité suffisante pour garantir pas moins de 4% de jaune d’œuf)
* Beurre obtenu exclusivement de crèmes de lait de vache en quantité non inférieure à 16%
* Chocolat en quantité non inférieure à 10%
* Levain naturel
* Sel

**4.3.2.** *Ingrédients facultatifs :*

* Lait et dérivés
* Miel
* Malt
* Beurre de cacao
* Sucres
* Raisins secs et écorces d’agrumes confits (orange, cédrat)
* Arômes naturels (vanille …)

**4.4**. Caractéristiques attendues dans la catégorie “Meilleur Panettone créatif”:

Le « Panettone créatif » peut être sucré, salé, et être composé de toutes sortes d’ingrédients et de garnitures du moment qu’il respecte la liste d’ingrédients obligatoires et la fermentation naturelle.

**4.4.1**. *Ingrédients obligatoires* :

* Farine de froment
* Sucre
* Oeufs frais de poule de catégorie A et /ou jaune d’œuf, levain naturel
* Levain naturel

**4.4.2** *Caractéristiques attendues :*

* Le Panettone doit peser 1000 g
* Il doit avoir l’aspect visuel du Panettone traditionnel entier
* Il ne doit pas contenir émulsionnants, conservateurs, arômes artificiels, levures sèches, mélanges déjà prêts ou autres produits finis

**ARTICLE 5 – COMPOSITION DU JURY ET MODALITÉS D'ÉVALUATION**

**5.1.** Le Jury des Participants Professionnels est composé de professionnels et de spécialistes reconnus dans le domaine de la pâtisserie. Le Jury des Participants Amateurs est composé de professionnels, spécialistes et gourmets reconnus dans le domaine de la pâtisserie.

**5.2.** Le Jury dédié évaluera chaque Panettone selon quelques caractéristiques fondamentales :

* Goût et persistance
* Forme
* Couleur
* Qualité des ingrédients
* Parfum, fragrance
* Levage / fermentation
* Moelleux
* Alvéolage
* Uniformité de répartition des fruits (pour le Panettone Traditionnel de type milanais)
* Cuisson

Mais l’évaluation portera principalement sur :

* Goût
* Présentation
* Mariage agréable entre les ingrédients

**5.3.** Le Jury ne connaîtra pas, au moment de la dégustation, l’identité du Participant qui aura réalisé le panettone.

**5.4.** Le nom des finalistes sera rendu public sur le site.

**ARTICLE 6 – SÉLECTION DES FINALISTES**

Parmi les Participants s’étant valablement inscrits et ayant déposé ou envoyé leur panettone dans le cadre des Pré-sélections, le nombre suivant de Finalistes a été retenu, pour chaque catégorie, en vue de la Finale :

* 11 Participants Professionnels dans la catégorie « Meilleur Panettone de tradition milanaise » ;
* 5 Participants Professionnels dans la catégorie « Meilleur Panettone créatif », les candidats des catégories « Meilleur Panettone au chocolat » et « Meilleur Panettone créatif » ayant été assemblées, du fait du nombre réduit de candidats pour la catégorie « Meilleur panettone au chocolat ».

Pour la première édition, au regard du nombre et du niveau insuffisants des *panettoni* amateurs reçus, l’Organisatrice a décidé qu’il n’y aura pas de Finale pour les Participants Amateurs.

L’Organisatrice se chargera de contacter les Finalistes par le biais de l’adresse mail communiquée lors de la phase d’inscription et de leur transmettre les modalités d’accès à la Finale.

**ARTICLE 7 - DOTATIONS ET PRIX**

Les prix sont décernés par le Jury. Ils ne peuvent pas être partagés.

**7.1.** Prix remis au Participant Professionnel ayant obtenu le meilleur score dans la phase des Pré-sélections :

Exceptionnellement pour cette édition 2021, le Participant Professionnel de la catégorie « Meilleur Panettone Traditionnel de type milanais » qui aura obtenu le plus de points lors des Pré-sélections du 7 septembre 2021 représentera la France à la Coupe du Monde du Panettone en novembre 2021, événement bisannuel qui se déroule à Lugano, en Suisse (<http://coppadelmondodelpanettone.ch/concorso-internazionale/>) (ci-après la « **Coupe du Monde** ») dans les conditions visées au Règlement.

Le Participant Professionnel désigné comme candidat pour représenter la France à la Coupe du Monde sera averti par mail par l’Organisatrice et sera invité à remplir les formalités nécessaires à son inscription.

La participation à la Coupe du Monde sera confirmée par le Participant Professionnel à travers le paiement forfaitaire de droits d’inscription de 500 euros TTC (assujettis à une TVA de 7,7% - tarif en vigueur à ce jour) à l’organisation de la Coupe du Monde de Lugano, qui couvriront le séjour, l’hébergement et les repas à Lugano pendant le concours. Les frais de voyage sont à la charge du Participant Professionnel.

Pour la finale de la Coupe du Monde, tous les candidats devront utiliser un set d’ingrédients (farine, fruits confits / chocolat et moule en papier) fourni par les organisateurs.

**7.2.** Prix remis aux Finalistes

Les Finalistes qui participeront à la Finale recevront une attestation de participation.

Des prix et lots gourmands pour récompenser les vainqueurs de chaque catégorie seront distribués le jour de la finale.

**7.2.1.** *Prix remis aux Finalistes issus des Participants Professionnels*

* Catégorie « Panettone traditionnel de type milanais » :

Les deux Participants Professionnels qui auront obtenu le score le plus élevé dans la catégorie « Meilleur Panettone Traditionnel de type milanais » auront le droit de représenter la France au Championnat du Monde du Panettone en 2023, dans la catégorie Panettone traditionnel.

* Catégorie « Panettone créatif » :

Sous réserve d’une note suffisamment haute, les deux Participants Professionnels qui auront obtenu le score le plus élevé pour leur panettone au chocolat dans la catégorie « Meilleur Panettone créatif » auront le droit de représenter la France au Championnat du Monde du Panettone en 2023, dans la catégorie Panettone au chocolat.

**ARTICLE 8 – DROITS ET GARANTIES DES PARTICIPANTS**

**8.1.** La participation au Championnat implique la pleine et inconditionnelle connaissance, adhésion et acceptation de tous les articles du Règlement, lequel peut être consulté sur le Site à l’onglet <https://www.championnatdefrancedupanettone.com/r%C3%A8glement>

Chaque Participant assume l’entière responsabilité du produit présenté, en déclarant être un pâtissier professionnel ou amateur.

Par l’acceptation du présent Règlement, il devra en particulier :

* Garantir l’exactitude des données et informations fournies lors de son inscription au Championnat. La violation de cette règle pourra entraîner la disqualification immédiate du Participant, l’annulation de son prix et empêcher le Participant de participer à la Coupe du Monde.
* Déclarer et garantir être l’auteur et le détenteur légitime de tous les droits sur les *panettoni* réalisés et tout particulièrement sur la recette dont il est le concepteur ;
* Garantir que les produits présentés dans le cadre du Championnat sont le fruit d’un travail artisanal en bonne et due forme sans l’intervention de tiers ;
* Reconnaître être seul responsable de la présentation et de la diffusion de la recette et du Panettone présenté et, par conséquent, garantir l’Organisatrice contre toute plainte ou réclamation de quelque nature qu’elle soit ;
* Renoncer à toute réclamation ou poursuite à l’égard de l’Organisatrice pour quelque motif que ce soit ;
* Reconnaître que la violation des dispositions stipulées au présent Règlement pourra entraîner, dès constatation, l’immédiate exclusion et disqualification du Participant du Championnat, ainsi que la suppression de tout contenu relatif au Participant sur le site du Championnat ;
* Reconnaître que sa participation est basée sur le volontariat et que si le Participant décide d’interrompre sa participation au Championnat, pour quelque motif que ce soit, cette interruption entraînera sa disqualification immédiate et sans recours possible ni remboursement de frais quelconque ;
* Accepter de prendre à sa charge l’intégralité des frais relatifs à l’expédition des *panettoni* et à l’éventuelle participation à la Finale, aucun remboursement ou défraiement de quelque sorte ne pouvant être sollicité par les Participants à l’Organisatrice.

**8.2.** Chaque Participant reconnaît par ailleurs que le gagnant de chaque catégorie pouvant obtenir sa place pour les Championnats du Monde devra disposer de papiers d’identité en règle, faire le nécessaire pour obtenir les visas et autorisations nécessaires et se conformer aux exigences douanières s’agissant de l’entrée et de la sortie du territoire, notamment au regard des exigences liées à la crise sanitaire du Covid-19 (test PCR effectué à ses frais et dans les délais légaux) si besoin est ;

**8.3.** Chaque Participant reconnaît et accepte le droit pour l’Organisatrice d’apporter, pour des exigences organisationnelles, sans préavis, à sa seule discrétion et à tout moment, des modifications considérées comme nécessaires au présent Règlement sous réserve d’en avertir les Participants dans un délai raisonnable avant l’entrée en vigueur de la nouvelle version du Règlement.

L’Organisatrice pourra également procéder à des modifications du calendrier du Championnat visé à l’article 2 du Règlement, à seule discrétion et à tout moment du Championnat. L’Organisatrice pourra notamment repousser, suspendre ou annuler le Championnat à chaque étape de la sélection sans que les Participants ne puissent exiger le versement d’une quelconque indemnisation.

**ARTICLE 9 – DROIT À L’IMAGE DES PARTICIPANTS**

Les Participants reconnaissent et acceptent que la Finale pourra faire l’objet d’une couverture médiatique et qu’ils sont susceptibles d’être filmés et photographiés.

En s’inscrivant au Championnat, chaque Participant autorise expressément l’Organisatrice ainsi que les Partenaires à procéder à des prises de vue, à la captation et la fixation des attributs de sa personnalité, et notamment ses noms et prénoms, son image, ses propos, sa silhouette, sa voix, lors de la Finale.

De la même manière, chaque Participant reconnaît que l’Organisatrice ainsi que les Partenaires pourront librement exploiter, sur tous supports de communication, les attributs de sa personnalité fixés sur les photographies et/ou vidéos réalisées par le Participant et transmis lors de l’inscription au Championnat.

À ce titre, chaque Participant cède à l’Organisatrice, à toutes fins utiles pour la tenue et la promotion du Championnat et de la Coupe du Monde, et notamment à des fins publicitaires, promotionnelles, informatives, commerciales ou non-commerciales, tous les droits de reproduction et de représentation relatifs à ses noms et prénoms, son image, ses propos, sa voix, accompagnés ou non de sons enregistrés ou post synchronisés, de commentaires ou d’un dialogue, et ce en vue de l’exploitation de tout ou partie de ce contenu par tous moyens de diffusion connus ou à connaître, en tous formats, par tous modes et procédés connus ou inconnus à ce jour, pour le monde entier et pendant une durée de 10 ans.

La cession des droits prévue ci-avant est réalisée à titre gratuit, ce que le Participant reconnaît et accepte expressément.

**ARTICLE 10 – PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE**

Chaque Participant reconnaît et accepte que les vidéos et/ou photographies transmises au moment de son inscription (ci-après les « **Œuvres** ») pourront être utilisées par l’Organisatrice sur tous ses supports de communication interne et externe à des fins publicitaires et de marketing, à titre gratuit.

Chaque Participant s’engage à être l’auteur et/ou l’ayant-droit autorisé de tous les droits d’auteur afférents aux Œuvres.

Par conséquent, le Participant cède à l’Organisatrice, à toutes fins et notamment publicitaires, promotionnelles, informatives, commerciales ou non-commerciales, l’intégralité des droits de reproduction, de représentation, d’adaptation des droits d’auteur et des droits voisins afférents aux Œuvres, ainsi que les droits dérivés de ces Œuvres à titre non-exclusif, pour toute la durée de protection des droits en application des dispositions législatives, réglementaires et des conventions internationales actuelles ou futures et pour le monde entier.

Le Participant autorise expressément l’Organisatrice à céder ou licencier à un tiers tout ou partie des droits cédés sur les Œuvres.

Le Participant renonce d’ores et déjà à toute revendication ou action relative à l’exploitation ou la rémunération des Œuvres, la cession de droits sur les Œuvres étant consentie à titre gratuit.

La participation au Championnat n’emporte aucune cession, ni licence au profit des Participants des droits de propriété intellectuelle dont l’Organisatrice et/ou l’un de ses Partenaires serait ou pourrait devenir titulaire.

**ARTICLE 11 – DONNÉES PERSONNELLES**

Les informations personnelles collectées directement et dont la saisie est obligatoire font l’objet d’un traitement notamment aux fins de l’inscription au Championnat, de la sélection des Participants, de l’organisation du Championnat ainsi que de la remise des prix.

Les données sont conservées pendant toute la durée du Championnat, puis supprimées par l’Organisatrice.

Toutefois, les données permettant d’établir la preuve d’un droit ou d’un contrat, ou conservées au titre du respect d’une obligation légale, peuvent faire l’objet d’un archivage sécurisé pour une durée n’excédant pas la durée nécessaire aux finalités pour lesquelles elles sont conservées.

Conformément aux dispositions légales et réglementaires applicables, en particulier la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et du règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, le Participant bénéficie d’un droit d’accès, de rectification, de portabilité et d’effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s’opposer au traitement des données le concernant.

Pour exercer ces droits, le Participant doit adresser une demande par mail à l’adresse [championnatpanettone@gmail.com](mailto:championnatpanettone@gmail.com) en indiquant ses noms et prénoms.

Le Participant dispose également d’un droit à réclamation, qu’il peut exercer auprès de l’autorité de la CNIL.

**ARTICLE 12 - RESPONSABILITÉ**

Le Participant accepte tacitement tous les points du règlement lors de la signature du formulaire d’inscription.