

RÈGLEMENT COMPLET

CONCOURS « CHARAL ACADEMIE CHALLENGE »

ÉDITION 2026

ARTICLE 1 : LA SOCIÉTÉ ORGANISATRICE

La société CHARAL, société par actions simplifiée au capital de 35 926 505 € dont le siège social est situé à ZI DE KERGOSTIOU, 29300 QUIMPERLE, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés d'Angers sous le numéro SIREN 546950379 (ci-après la « Société Organisatrice »), organise le **concours culinaire étudiant**, intitulé « **Charal Académie Challenge** » **Edition 2026** (ci-après le « **Concours** »).

Ce Concours sera relayé à compter du 9 février 2026 :

- sur le site internet : www.charalacademie.fr
- ainsi que sur les réseaux sociaux de la marque CHARAL RESTAURATION.

ARTICLE 2 : LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure ou mineure, résidant en France métropolitaine (DROM-COM exclus), inscrite dans un établissement d'enseignement hôtelier (école ou centre de formation reconnu).

Les participants mineurs devront impérativement fournir une autorisation parentale (jointe en annexe du présent Règlement) dûment signée pour que leur candidature soit validée.

Sont exclues de toute participation au Concours les personnes ayant un lien juridique avec la Société Organisatrice, les membres du jury, ainsi que les membres de leur famille (conjoints, descendants, ascendants, frères, sœurs) ou toute autre personne vivant sous le même toit, qui ne peuvent de ce fait, ni jouer, ni bénéficier, à quelque titre que ce soit ou sous quelque forme que ce soit, des prix décrits ci-dessous.

De même et de façon générale, sont exclues de toute participation toute personne ayant participé directement ou indirectement à l'élaboration, l'organisation, la promotion du Concours, ainsi que les membres de leur famille ou toute autre personne vivant sous le même toit qui ne peuvent de ce fait, ni jouer, ni bénéficier à quelque titre que ce soit ou sous quelque forme que ce soit, des prix décrits à l'article 8 ci-dessous.

La participation au Concours est gratuite.

Restent à la charge des participants, sous réserve des précisions apportées dans le présent règlement, les frais requis pour la réalisation des recettes ainsi que les frais de déplacements personnels.

En cas de sélection pour la Finale à Paris, les frais de transport aller-retour jusqu'à Paris (train) ainsi que les frais d'hébergement sont pris en charge par la Société Organisatrice.

Les frais de déplacements locaux sur place (notamment taxi, transports en commun, billets de métro ou tout autre frais de mobilité une fois à Paris) demeurent à la charge des participants.

Une seule participation par personne est autorisée.

La participation au Concours implique l'acceptation expresse et sans réserve du présent règlement (ci-après le « Règlement »), en toutes ses stipulations ainsi que des lois et règlements en vigueur en France. Le non-respect de celui-ci entraînera l'annulation automatique de la participation et l'attribution éventuelle des prix.

Toute déclaration mensongère d'un participant entraînera son exclusion du Concours et la non-attribution du prix qu'il aurait éventuellement pu gagner sans que la responsabilité de la Société Organisatrice ne puisse être engagée.

La Société Organisatrice se réserve le droit de disqualifier sans préavis tout participant présentant un comportement dangereux et/ou contraire à l'esprit du Concours. En cas de dommages, la Société Organisatrice décline toute responsabilité et se réserve le droit d'engager des poursuites.

Le participant autorise toutes vérifications utiles concernant leur identité et l'établissement dans lequel il étudie. Toute demande de justification de l'identité ou de l'établissement d'enseignement hôtelier d'un participant lui sera notifiée par la Société Organisatrice via une demande écrite.

La justification devra notamment démontrer que l'adresse indiquée du lieu du domicile du participant et de l'établissement d'enseignement hôtelier correspond bien au lieu où il vit et étudie.

Toute indication d'identité fausse, fausse adresse, faux établissement d'enseignement hôtelier entraînera l'élimination définitive de la participation.

ARTICLE 3 : LES MODALITÉS DE PARTICIPATION

La thématique 2026 : “Le tartare aux saveurs du monde”

Pour cette première édition du **Charal Académie Challenge**, les participants sont invités à proposer une recette personnelle visant à revisiter un grand classique de la gastronomie : **le tartare aux couteaux**. Les participants sont invités à faire preuve de créativité, de maîtrise technique et d'originalité dans leur recette.

Etape 1 : Inscription

Pour participer, chaque participant doit, en premier lieu, compléter **le bulletin d'inscription** en ligne sur la plateforme du Concours **www.charalacademie.fr** via l'onglet « **Je m'inscris** » accompagné d'une autorisation parentale d'inscription et de participation et d'une autorisation de droit à l'image pour les participants mineurs uniquement (à retrouver en annexe du présent règlement).

Etape 2 : Accès aux produits Charal Restauration pour préparer la recette

Afin de permettre aux participants de réaliser leurs essais et de préparer leur recette personnelle, **1 à 2 unités maximum de tartare aux couteaux Charal Restauration** pourront être obtenus selon l'une des modalités suivantes :

- **Option 1 : J'ai participé à un atelier Charal Académie au sein de mon établissement**
À l'issue d'un atelier Charal Académie, les candidats pourront récupérer leur tartare aux couteaux Charal Restauration, livré en même temps que les autres produits prévus pour l'atelier, directement auprès de leur professeur en charge de la formation.

- **Option 2 : Je candidate au concours Charal Académie Challenge Edition 2026 et mon établissement n'a pas accueilli de formation Charal Académie**
Les candidats initieront une demande auprès de la Société Organisatrice via le formulaire d'inscription en ligne afin de recevoir leur tartare aux couteaux Charal Restauration.
La modalité d'expédition sera adaptée en fonction de la demande et de la zone de livraison et les frais liés à la livraison seront pris en charge par Société Organisatrice.

Etape 3 : Dépôt du dossier de candidature

Une fois ces étapes réalisées, les participants devront constituer un dossier de candidature complet (ci-après le « Dossier ») à compléter directement en ligne via la plateforme en ligne du Concours **www.charalacademie.fr** via l'onglet « **Je soumet mon dossier de candidature** » avant le 24 mai 2026 à minuit :

Le Dossier doit impérativement contenir :

- Les informations personnelles du candidat (nom, prénom, date de naissance, adresse postale, adresse e-mail)
- Les coordonnées et le nom de l'établissement d'enseignement hôtelier
- Un certificat de scolarité en cours de validité
- L'autorisation parentale d'inscription et participation signée pour les candidats mineurs uniquement (à retrouver en annexe du Règlement)
- Tous les éléments relatifs à la recette personnelle proposée par le participant, incluant :
 - Le nom de la recette
 - L'inspiration ou l'histoire du plat
 - La liste complète des ingrédients et la méthode d'élaboration rédigées de façon claire, lisible, détaillée et explicite
 - Des photographies de qualité présentant la création culinaire (haute définition, 300dpi minimum, format paysage, 2 angles de vues différents avec une bonne visibilité sur le plat uniquement)
 - Ces éléments doivent être anonymes, ne comporter aucun nom ou signe distinctif qui puisse permettre de reconnaître le candidat ou son établissement.

Les participants sont invités à faire preuve de créativité, de maîtrise technique et d'originalité dans leur proposition.

Tout Dossier incomplet, illisible, non conforme au Règlement ou transmis après la date limite ne sera pas pris en compte.

ARTICLE 4 : LE JURY

Le jury est composé de trois (3) membres, tous professionnels de la gastronomie et/ou représentants de Charal Restauration, et présidé par le Chef Clément Bouvier, Chef du restaurant *Ursus** à Tignes (ci-après le « Jury »)

Le Jury est chargé de l'évaluation des Dossiers et de la sélection des cinq (5) finalistes selon les critères définis par la Société Organisatrice (CF ARTICLE 5) ainsi que des gagnants lors de la finale du concours organisée à Paris (CF ARTICLE 7).

Aucune réclamation relative à la composition du jury, à son fonctionnement ou à ses délibérations ne pourra être prise en considération.

ARTICLE 5 : SÉLECTION DES FINALISTES

Les finalistes seront désignés parmi les Participants de la façon suivante :

Le Jury sur la base du Dossier transmis par le Participant procédera à une évaluation selon une grille de notation précise, reposant sur les critères suivants :

Créativité et originalité de la recette	notation sur 10 points
Histoire autour du plat et inspirations	notation sur 20 points
Maîtrise technique et mise en valeur des produits Charal Restauration	notation sur 25 points
Présentation et qualité visuelle du plat	notation sur 15 points

Note totale : 70 points

Si le Participant est sélectionné pour la finale, ces points ne compteront pas dans la note finale.

L'attribution des points sera effectuée de manière souveraine par le Jury sans qu'elle puisse être remise en cause.

À l'issue des délibérations, le Jury désignera les cinq (5) finalistes qui auront obtenu les meilleurs résultats, et qui seront qualifiés pour participer à la finale (ci-après individuellement le « Finaliste » et la « Finale »).

Les décisions du Jury sont définitives et sans appel. Aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

Les Finalistes retenus seront contactés individuellement par mail et téléphone par la Société Organisatrice au plus tard le 5 juin 2026.

ARTICLE 6 : LE CALENDRIER DU CONCOURS

Le Concours se déroulera selon le calendrier suivant :

- **Février 2026** : ouverture des inscriptions au Concours.
- **Février 2026 à mai 2026** : envoi des dossiers de candidature par les candidats
- **Mai 2026** : clôture des candidatures le 24 mai 2026 puis délibération du Jury et annonce officielle des six Finalistes.
- **Juin 2026** : épreuve finale à Paris, en présence du Chef Clément Bouvier et du Jury professionnel.

La Société Organisatrice se réserve le droit de modifier ces dates si les circonstances l'exigent, sans que sa responsabilité puisse être engagée. Toute modification éventuelle sera communiquée sur le site officiel du Concours.

ARTICLE 7 : LA FINALE DU CONCOURS

La Finale se tiendra à Paris en juin 2026 et réunira les Finalistes pour une journée complète de compétition culinaire comportant deux épreuves.

Chaque Finaliste devra se présenter à l'heure précisée sur sa convocation.

Programme de la Finale :

- 10h00 – 11h00 : Arrivée des finalistes, briefing de la journée et prise en main du poste de travail
- 11h00 – 14h00 : Epreuves culinaires
 - **Epreuve 1** : Le Tartare aux saveurs du monde – Timing : 1h00
 - **Epreuve 2** : Epreuve de créativité avec le steak haché façon bouchère – Timing : 2h00
- 14h00 – 15h30 : Dégustations et délibérations du jury
- 15h30 – 16h00 : Annonce des gagnants & Cérémonie de remise des prix
- 16h00 : Fin de l'événement

Les Finalistes auront la possibilité d'être accompagnés de leur formateur, maître d'apprentissage, enseignant ou coach (1 personne par Finaliste).

Cet accompagnant pourra être présent et le conseiller pendant les deux épreuves, mais il est strictement réservé au Finaliste de réaliser l'intégralité des préparations et des dressages.

Descriptif des épreuves

Épreuve 1 – “Tartare aux saveurs du monde”

Chaque Finaliste réalisera la recette tartare aux couteaux avec laquelle il a été sélectionné pour participer à la Finale. Le plat devra être dresser en 4 assiettes.

- **Durée de l'épreuve :** Les Finalistes auront 1h00 pour réaliser leur recette. Les assiettes seront dégustées par le Jury à l'aide de la fiche de présentation du plat transmise via le dossier de candidature.
- **Matières premières :** Pour participer, chaque Finaliste devra apporter toutes les matières premières nécessaires à la réalisation de sa recette, en respectant les stipulations ci-après, sauf pour le produit Charal Restauration à savoir : **TARTARE AUX COUTEAUX MINUT' RACE CHAROLAISE 150G VBF**
 - L'utilisation d'épices, de plantes aromatiques, d'herbes fraîches, de légumes, de fruits, de condiments, de garnitures ainsi que de tout accompagnement, est autorisée sans limitation de quantité
 - Les produits devront être bruts, aucune préparation réalisée à l'avance ne sera tolérée excepté les pesées, sous peine de disqualification du Finaliste
 - Les produits surgelés sont interdits
 - Pas de colorant, pas de stabilisant, pas d'édulcorant, pas d'exhausteur de goût
 - Truffe, caviar et morilles ne sont pas autorisés
 - Pas d'alternative végétale aux produits bovins

Les matières premières feront l'objet d'un contrôle strict avant leur entrée en cuisine par le Jury. Les Finalistes doivent respecter les normes alimentaires en vigueur.

- **Matériel :** Chaque Finaliste devra venir avec ses assiettes, son petit matériel de service et tous les accessoires nécessaires pour la mise en œuvre et la présentation de ses plats.
 - Si un Finaliste prévoit de réaliser de la glace, il devra apporter sa propre sorbetière ou machine à glace. L'usage d'azote est autorisé, mais à la charge du Finaliste.
 - Seul le petit matériel est autorisé (ex : couteaux, éplucheur, zesteur, planche à découper, ciseaux de cuisine, balance de précision, emporte pièces, ...).
 - En cas de doute concernant l'autorisation d'un matériel, le Finaliste est invité à contacter la Société Organisatrice afin d'obtenir une validation préalable.

Le Jury contrôle le matériel apporté par les Finalistes.

Le Jury se réserve le droit de refuser tout matériel dès lors qu'il :

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

Épreuve 2 – Épreuve créative

Les Finalistes devront réaliser une création culinaire libre à base de steak haché – Sélection du Boucher CHARAL RESTAURATION en s'appuyant sur un buffet garni conçu par le Chef Clément Bouvier. Le plat devra être dressé en 4 assiettes.

- **Durée de l'épreuve :** Les Finalistes auront 2h00 pour réaliser leur recette, puis un passage de 10 minutes devant le Jury pour présenter leur recette.
- **Matières premières :** La Société Organisatrice mettra à la disposition des Finalistes les matières premières ainsi que le produit Charal Restauration pour la réalisation de leur recette : **STEAK HACHÉ SÉLECTION DU BOUCHER 15%MG 200G VBF** ainsi que tous les ingrédients du buffet garni.
- **Matériel :** La Société Organisatrice mettra à la disposition des Finalistes du matériel de cuisine ainsi que de la vaisselle pour l'élaboration de leur recette.

Grille de notation

Les deux (2) épreuves seront évaluées par le Jury, selon la grille de notation suivante :

Créativité et originalité	notation sur 15 points
Mise en valeur du produit Charal	notation sur 20 points
Maîtrise technique	notation sur 20 points
Goût et équilibre des saveurs	notation sur 25 points
Propreté, organisation du poste et gestion des déchets	notation sur 15 points
Présentation orale devant le jury	notation sur 5 points

Note totale : 100 points

Les décisions du Jury sont définitives et sans appel. Aucune réclamation ne pourra être prise en considération.

ARTICLE 8 : LES PRIX ET LEUR REMISE

Chaque Finaliste se verra remettre un diplôme attestant de sa participation à la Finale, ainsi qu'une veste de cuisine brodée à son nom, marquant sa participation à la première édition du Charal Académie Challenge.

Les trois meilleurs Finalistes recevront également :

1er Prix – Une immersion d'exception auprès du Chef Clément Bouvier

Week-end immersion à Tignes pour une (1) personne (ci-après le « Week-end d'Immersion ») :

2 nuits à l'hôtel *Les Suites* 5* avec petits-déjeuners inclus,
1 dîner gastronomique au restaurant *Ursus* * (expérience complète - hors boissons),
Immersion sur une journée en cuisine aux côtés du Chef Clément Bouvier et de sa brigade.
Valeur estimée : 2 500 € TTC.

Sont inclus dans la dotation :

- Les frais de transport de la gare ou aéroport de départ jusqu'à Tignes (Aller/retour),
- Le déjeuner du jour 1 (dans la limite d'un forfait défini),
- Le dîner du jour 1 (hors boissons) au restaurant *l'Ursus* *,
- La nuit du jour 1 et la nuit du jour 2 à l'hôtel *Les Suites* 5*,
- Le petit déjeuner du jour 2 et le petit déjeuner du jour 3 à l'hôtel *Les Suites* 5*,
- Le déjeuner du jour 2 (hors boissons),
- Le dîner du jour 2 (hors boissons),
- Les frais de transports sur place (dans le cadre de l'immersion).

Ne sont pas inclus dans la dotation :

- Les boissons des repas,
- Les dépenses personnelles à l'hôtel (mini bar, pressing, activités, ...),
- Toutes autres dépenses diverses et personnelles qui sortent du cadre de l'immersion,
- Les frais de transport pour se rendre à la gare ou aéroport de départ et de retour (trajet domicile ↔ gare/aéroport), notamment les frais de taxi et transports en commun,
- Les frais médicaux,
- Les assurances.

Dans l'hypothèse où le gagnant serait mineur à la date du Week-end d'Immersion, il devra être accompagné d'un représentant légal présent pendant toute la durée du séjour.

L'accompagnateur pourra bénéficier de l'hébergement offert, partagé avec le finaliste gagnant, pour une durée de deux (2) nuits en chambre twin à l'hôtel *Les Suites* 5*, petit déjeuner inclus. Ses repas du départ du domicile (jour 1) au retour au domicile (jour 3) et toutes autres dépenses personnelles resteront à sa charge.

Le Week-end Immersion sera réalisé au mois de juillet 2026, les dates exactes seront à définir entre le participant et le Chef Clément Bouvier.

2e Prix – Barbecue Weber, référence des chefs et passionnés.

Valeur estimée : 1 000 € TTC.

3e Prix – Set de couteaux Sabatier, symbole de précision et d'exigence.

Valeur estimée : 450 € TTC.

Les Prix ne peuvent en aucun cas être échangés contre leur valeur en numéraire, ni remplacés par un autre lot, pour quelque raison que ce soit.

Toutefois, la Société Organisatrice se réserve le droit de remplacer tout lot par un autre de valeur équivalente, en cas d'indisponibilité ou de circonstance indépendante de sa volonté, sans que cela puisse engager sa responsabilité.

Les Prix sont strictement personnels et ne peuvent être cédés à un tiers. Aucune réclamation ou contestation relative à la nature ou à la valeur des lots ne pourra être acceptée.

ARTICLE 9 : ACCEPTATION, RESPONSABILITÉ ET FORCE MAJEURE

Tous les participants déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures...).

Tous les participants déclarent être titulaire d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui lui incombent du fait de ses activités dans le cadre du Concours et qui pourraient être causé par son fait.

La Société Organisatrice décline toute responsabilité en cas de dommages causés par un Participant dans le cadre du Concours, à lui-même à un autre Participant, à un tiers ou tout matériel mis à sa disposition.

La société Organisatrice ne peut être tenue responsable en cas d'accident ou de perte de matériel durant le Concours.

La responsabilité de la Société Organisatrice ne pourra être recherchée s'agissant de tous les incidents et accidents qui pourraient survenir lors de la finale ou du fait de l'utilisation du prix attribué.

En cas de survenance d'un événement de force majeure tel que défini à l'article 1218 du Code civil, rendant impossible l'organisation de la Finale, la Société Organisatrice se réserve le droit de modifier, reporter, ou annuler la Finale sans qu'aucune indemnité ne puisse être réclamée par les Finalistes.

En cas de survenance d'un événement de force majeure tel que défini à l'article 1218 du Code civil, rendant impossible l'organisation du week-end d'Immersion, la Société Organisatrice se réserve le droit de modifier, reporter, ou annuler le séjour sans qu'aucune indemnité ne puisse être réclamée par le gagnant du 1^{er} prix.

Constitue notamment des cas de force majeure, sans que cette liste soit limitative : les guerres et conflits armés, les émeutes, les troubles civils, les catastrophes naturelles (tempêtes, tremblement de terre, incendies, inondations), les épidémies, pandémies, les grèves et/ou conflits de travail affectant les prestataires de services liés à la finale ou le Week-end d'Immersion ou toute autre circonstance imprévisible, irrésistible et extérieure à la Société Organisatrice privant totalement ou partiellement les finalistes de participer à la Finale ou le gagnant du Week-end Immersif du bénéfice de son prix.

Dans ce cas, la Société Organisatrice s'engage à informer dans les meilleurs délais les finalistes et pour le gagnant du Week-end Immersif si possible, à lui proposer une solution alternative équivalente ou un report du Week-end Immersif.

La Société Organisatrice se réserve le droit, à tout moment, d'annuler, d'écourter, de prolonger, de reporter ou de modifier les conditions du Concours si les circonstances l'exigent, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée de ce fait.

La Société Organisatrice se réserve également le droit d'annuler tout ou partie du Concours s'il apparaît que des fraudes ou tentatives de fraudes sont intervenues, sous quelque forme que ce soit.

En cas de contestation, de sanction ou de réclamation, il appartiendra au participant d'apporter la preuve qu'il a respecté les dispositions du présent règlement. La responsabilité de la Société Organisatrice ne pourra, en aucun cas, être engagée à ce titre.

ARTICLE 10 : PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET DROITS A L'IMAGE

La Société Organisatrice demeure titulaire exclusive des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des éléments relatifs au Concours (logos, marques, noms de domaine, visuels, supports de communication, savoir-faire, etc.). Toute reproduction, diffusion ou utilisation de ces éléments par les participants, en dehors des cas autorisés par le présent règlement, est strictement interdite.

Les Participants autorisent la Société Organisatrice, à titre exclusif et gratuit, pour le monde entier et pour une durée de cinq (5) ans à compter du dépôt du Dossier de Candidature, à utiliser les recettes réalisées dans le cadre du Charal Académie Challenge, en ce compris notamment leur intitulé, leur liste d'ingrédients et leurs instructions.

Cette autorisation comprend le droit de reproduire, représenter, adapter, modifier, traduire, éditer, publier et diffuser lesdites recettes, en tout ou partie, notamment sous forme de suggestions culinaires, sur tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels, articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels, aux fins d'information, de communication, de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'édition de contenus, d'archivage et d'indexation, sans limitation de volume. Cette autorisation vaut également pour les recettes réalisées et présentées dans le cadre des différentes épreuves du Concours, y compris celles de la Finale.

Dans l'hypothèse où les titres et les textes de recettes présenteraient une originalité protégeable au titre du droit d'auteur, les Participants cèdent à la Société Organisatrice, à titre exclusif et gratuit, en contrepartie des prestations de visibilité et de promotion décrites ci-après, pour le monde entier et pour une durée de cinq (5) ans à compter du dépôt du Dossier de Candidature, l'ensemble des droits patrimoniaux, et notamment les droits de reproduction, de représentation, d'adaptation (y compris le recadrage, le redimensionnement proportionné au support et les déclinaisons promotionnelles), de diffusion et de mise à disposition.

Ces droits pourront être exercés sur tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels, articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels, aux fins d'information, de communication, de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'édition de contenus, d'archivage et d'indexation, sans limitation de volume. Cette autorisation vaut également pour les recettes réalisées et présentées dans le cadre des différentes épreuves du Concours, y compris celles de la Finale, dans l'hypothèse où elles seraient considérées comme présentant l'originalité requise pour une protection par le droit d'auteur.

Pour les photographies communiquées dans le Dossier de Candidature, les Participants cèdent à la Société Organisatrice, à titre exclusif et gratuit, en contrepartie des prestations de visibilité et de promotion décrites ci-après, pour le monde entier et pour une durée de cinq (5) ans à compter du dépôt du Dossier de Candidature, l'ensemble des droits patrimoniaux, et notamment les droits de reproduction, de représentation, d'adaptation (y compris le recadrage, le redimensionnement proportionné au support et les déclinaisons promotionnelles), de diffusion et de mise à disposition.

Ces droits pourront être exercés sur tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels et articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels, aux fins d'information, de communication, de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'édition de contenus, d'archivage et d'indexation, sans limitation de volume.

Les Participants déclarent et garantissent être titulaires de l'ensemble des droits nécessaires sur les recettes originales et les photographies qu'ils soumettent, et garantissent la Société Organisatrice contre toute revendication de tiers à ce titre.

Conformément aux dispositions légales en vigueur, le droit moral demeure attaché à la personne de l'auteur, est inaliénable et imprescriptible. La Société Organisatrice s'engage, lorsque cela est matériellement possible, et dans l'hypothèse où des éléments seraient couverts par le droit d'auteur, à mentionner le nom de l'auteur, sauf contraintes techniques, éditoriales ou de mise en page dûment justifiées.

La cession des droits prévue aux présentes est consentie en contrepartie de prestations de visibilité et de promotion constituant une contrepartie onéreuse en nature, excluant toute donation, et comprenant notamment :

1. La mention nominative des Finalistes sur les supports exploitant leurs recettes ou les contenus liés au Concours.
2. L'affichage des logos, noms et mentions des Finalistes sur les supports officiels du Concours (site internet, réseaux sociaux, écrans lors des événements) pour une durée de 3 ans.
3. La diffusion de contenus audiovisuels liés au Concours (replays, extraits, bandes-annonces).
4. La promotion du Concours et des Participants via des communiqués de presse et le relais de contenus par les comptes officiels de la Société Organisatrice, de ses marques et programmes associés.

Il est expressément convenu qu'aucune autre rémunération ne sera due au titre des cessions.

Les Finalistes autorisent la Société Organisatrice, gratuitement, à titre exclusif, pour le monde entier et pour une durée de cinq (5) ans, à capter, enregistrer, reproduire, représenter et diffuser leur image, leur voix et les sons associés, prises dans le cadre du Concours et de ses événements, notamment lors de la Finale. Cette autorisation couvre l'utilisation de photographies, vidéos, captations audiovisuelles et enregistrements sonores, sur tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels et articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels, aux fins d'information, de communication, de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'édition de contenus, d'archivage et d'indexation, sans limitation de volume.

Tout usage portant atteinte à la dignité des Finalistes, dégradant ou étranger aux finalités éditoriales, informationnelles ou promotionnelles du Concours est expressément exclu.

Les Participants, et en particulier les Finalistes, autorisent la Société Organisatrice, gratuitement, à titre exclusif, pour le monde entier et pour une durée de cinq (5) ans à compter de leur participation au Concours, à utiliser, reproduire et diffuser leurs nom, prénom, qualité professionnelle et le nom de leur établissement d'enseignement hôtelier seuls ou associés à leur image, leur voix, leurs recettes ou tout contenu réalisé dans le cadre du Concours.

Cette autorisation est consentie aux fins d'information, de communication et de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'archivage et d'indexation. Elle couvre tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels et articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels sans limitation de volume.

Les Finalistes, et leur représentant légal s'ils sont mineurs, devront signer l'annexe ci-jointe « Autorisation de droits à l'image » avant la Finale et la transmettre via leur dossier d'inscription.

ARTICLE 11 : DONNÉES PERSONNELLES

11.1. Identification des données personnelles traitées

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, adresse mail, numéro de téléphone et adresse postale.

Les informations communiquées par les Participants en remplissant des formulaires ou en nous contactant par téléphone, email ou tout autre moyen sont collectées et traitées. Les données peuvent être utilisées à des fins commerciales. Les publicités transmises pourront être ciblées (profilage).

11.2 Responsable de traitement et sous-traitants

Les informations à caractère personnel, et notamment celles à caractère nominatif, communiquées par les Participants, feront l'objet d'un traitement informatique sous la responsabilité de la Société Organisatrice. Elles pourront être communiquées aux prestataires de service et sous-traitants pour l'exécution de travaux effectués pour son compte dans le cadre du Concours. Parmi ces sous-traitants se trouve actuellement :

Agence SO AGENCY Sarl au capital de 100.000 € dont le siège social est 3 rue de la Fidélité 75010 PARIS, immatriculée au RCS de PARIS sous le n° 491 695 615

11.3 Traitement des données personnelles

Les données personnelles seront traitées principalement de manière automatisée, avec des procédures strictement liées aux finalités.

Les données ne sont pas susceptibles de faire l'objet d'un transfert vers un pays tiers à l'Union Européenne.

11.4 Finalité du traitement

La finalité du traitement des données personnelles est l'administration du Concours. Plus précisément, il s'agit de permettre à la Société Organisatrice de contacter les gagnants du Concours pour les informer du fait qu'ils ont gagné une des prix mis en jeu, et pour fixer les modalités de remise des dotations, ainsi que pour gérer les demandes de renseignements et les réclamations.

La possibilité est également donnée aux Participants de recevoir par email des informations et offres spéciales sur les produits de la Société Organisatrice. La finalité du traitement sera alors la prospection commerciale et la publicité ciblée.

11.5 Durée de conservation des données personnelles

Conformément aux exigences légales imposées par la Loi et le Règlement RGPD, la Société Organisatrice ne conserve les données personnelles des Participants que durant le temps raisonnablement nécessaire pour permettre l'accomplissement des finalités pour lesquelles elles sont traitées, soit un an à partir de la date de fin du Concours.

11.6 Les destinataires des données

Les données personnelles pourront être transmises aux employés ou collaborateurs de la Société Organisatrice, ainsi qu'aux employés et collaborateurs des sous-traitants de la Société Organisatrice

pour le traitement de tout ou partie des données personnelles dans la limite nécessaire à l'accomplissement de leurs prestations. La Société Organisatrice s'assure que les sous-traitants, employés ou collaborateurs garantissent le même niveau de protection qu'elle-même et s'assure que ces sous-traitants, employés ou collaborateurs, traitent les données personnelles aux seules fins autorisées par les finalités poursuivies, avec la discrétion et la sécurité requises.

11.7 Consentement

Le Participant a le droit de retirer son consentement à tout moment. Le retrait du consentement ne remet pas en cause la licéité du traitement déjà effectué, fondé sur le consentement formulé avant ce retrait. L'exercice de ce droit peut être effectué par voie postale ordinaire à l'adresse suivante : Charal - Service Consommateurs - 1, Place Jean Chavel, 49301 CHOLET cedex

Pour toute demande relative à vos données personnelles, vous pouvez contacter le délégué à la protection des données à l'adresse suivante : dpd@bigard.fr

Les données dont la communication est obligatoire pour participer au Concours sont clairement identifiées. Par conséquent, les Participants qui retireraient leur consentement sur le traitement des données les concernant avant la fin du Concours reconnaissent renoncer à leur participation.

Sous réserve de leur consentement explicite, les informations collectées sur les Participants pourront être utilisées par la Société Organisatrice afin de mieux les servir et les informer de leurs nouveaux produits et offres susceptibles de les intéresser

11.8 Les droits reconnus aux Participants

Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 Janvier 1978 modifiée par la loi du 6 Août 2004 et au Règlement européen n° 2016/679 du 27 avril 2016, les participants sont informés qu'ils disposent des droits suivants :

- Un droit d'accès aux données personnelles les concernant (article 15 du RGPD),
- Un droit de rectification des données personnelles les concernant (article 16 du RGPD),
- Un droit d'effacement de leurs données personnelles (article 17 du RGPD),
- Un droit de limitation du traitement des données personnelles les concernant (article 18 du RGPD),
- Un droit d'opposition au traitement de leurs données personnelles dans les conditions prévues au Règlement (article 21 du RGPD),
- Un droit de portabilité des informations nominatives les concernant, c'est-à-dire pouvoir recevoir ses propres données personnelles et les transmettre à un autre responsable de traitement (article 20 du RGPD),
- Un droit de faire une réclamation concernant le traitement de leurs données personnelles par la Société Organisatrice auprès de la Commission National de l'Informatique et des Libertés, organisme compétent pour le territoire français.

Les Participants pourront, à tout moment, exercer les droits ci-dessus en envoyant un courrier écrit par voie postale ordinaire à l'adresse suivante : Charal - Service Consommateurs - 1, Place Jean Chavel, 49300 CHOLET cedex.

Pour toute information complémentaire, les participants peuvent consulter notre politique de gestion des données accessible sur le Site dédié au Concours, sous la rubrique « Politique de Confidentialité ».

ARTICLE 12 : CONSULTATION ET INTERPRÉTATION DU RÈGLEMENT

Le Règlement complet est consultable et imprimable sur le site **www.charalacademie.com**

Il peut également être obtenu sur simple demande écrite adressée à :
CHARAL CHOLET - Service Communication, 1 place Jean Chavel, CS 70107 F- 49301 Cholet Cedex.

L'interprétation Règlement ainsi que tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la société CHARAL, dont les décisions seront sans appel.

ARTICLE 13 : LITIGES

Le Règlement est soumis au droit français.

La Société Organisatrice et les Participants au Concours s'efforceront de résoudre à l'amiable tout litige qui surviendrait à l'occasion de l'interprétation ou l'exécution du présent Règlement. Pour ce faire, toute contestation ou réclamation relative à ce Concours devra être formulée par écrit et adressée dans un délai d'un (1) mois à compter de la clôture du Concours, à l'adresse suivante : charalacademie@sofood.com

En cas de désaccord persistant relatif à l'interprétation et l'application du Règlement, il est possible de recourir à une procédure de médiation conventionnelle, ou à tout autre mode alternatif de règlement des différends.

En cas de désaccord définitif, les tribunaux français seront les seuls compétents.

Annexe – Autorisation parentale d'inscription et de participation

Concours culinaire « Charal Académie Challenge » Edition 2026

Je soussigné(e),

Nom et prénom du représentant légal :

Adresse :

Code postal : **Ville :**

Téléphone : **E-mail :**

agissant en qualité de **père / mère / tuteur légal** de :

Nom et prénom :

Date de naissance :

Établissement de formation :

autorise la personne mineure placée sous ma responsabilité légale, à participer au concours culinaire "Charal Académie Challenge" Edition 2026, organisé par la société CHARAL, société par actions simplifiée au capital de 35 926 505 € dont le siège social est situé à ZI DE KERGOSTIOU, 29300 QUIMPERLE, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés d'Angers sous le numéro SIREN 546950379, dans les conditions définies par le règlement officiel du concours.

J'atteste avoir pris connaissance du règlement et accepter sans réserve l'ensemble de ses dispositions.

J'autorise également la société CHARAL :

- à communiquer avec mon enfant dans le cadre du concours (inscription, suivi, sélection, finale, etc.),
- à utiliser les données personnelles et le travail culinaire de mon enfant, dans le cadre de la communication et de la promotion du concours, conformément à l'article relatif aux droits à l'image et à la propriété intellectuelle du règlement.

Fait à, le

Signature du représentant légal (précédée de la mention « *Lu et approuvé* ») :

.....

Signature de l'étudiant :

.....

En cas de parents divorcés exerçant en commun l'autorité parentale, le candidat doit fournir deux formulaires d'autorisation parentale distincts chacun signé par un parent, s'agissant d'une décision importante le concernant et relevant de l'autorité parentale conjointe. La société CHARAL en qualité de tiers de bonne foi, se fondera sur les déclarations et les autorisations produites par le candidat et ne pourra voir sa responsabilité engagée si le candidat communique une information erronée sur sa situation familiale.

Annexe 3 – Autorisation de droits à l'image

Concours culinaire « Charal Académie Challenge » Edition 2026

Je soussigné(e),

..... autorise gratuitement et à titre exclusif pour le monde entier et pour une durée de 5 ans la société CHARAL, société par actions simplifiée au capital de 35 926 505 € dont le siège social est situé à ZI DE KERGOSTIOU, 29300 QUIMPERLE, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés d'Angers sous le numéro SIREN 546950379 , ci-après nommé l'annonceur, et SO AGENCY Sarl au capital de 100.000 € dont le siège social est 3 rue de la Fidélité 75010 PARIS, immatriculée au RCS de PARIS sous le n° 491 695 :

1- à capter, enregistrer, reproduire, représenter et diffuser mon image, ma voix et les sons associés, pris dans le cadre du Concours et de ses événements, notamment lors de la Finale. Cette autorisation couvre l'utilisation de photographies, vidéos, captations audiovisuelles et enregistrements sonores, sur tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels et articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels, aux fins d'information, de communication, de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'édition de contenus, d'archivage et d'indexation, sans limitation de volume.

2 - à utiliser, reproduire et diffuser mes nom, prénom, qualité professionnelle et le nom de mon établissement d'enseignement hôtelier, seuls ou associés à mon image, ma voix, les recettes ou tout contenu réalisé dans le cadre du Concours. Cette autorisation est consentie aux fins d'information, de communication et de promotion du Concours et des activités de la Société Organisatrice, de ses marques, filiales, programmes et opérations associées, notamment dans le cadre du Concours, de la Charal Académie et du Charal Académie Challenge, ainsi qu'à des fins d'archivage et d'indexation. Elle couvre tous supports notamment papier, audiovisuels, numériques, sites internet, réseaux sociaux, applications, newsletters, supports événementiels et articles de presse, carnets et livres de recettes destinés aux professionnels sans limitation de volume.

NOM et PRÉNOM : _____, née le _____ à _____

ADRESSE : _____

SIGNATURE :

Si le participant est mineur

NOM et PRENOM du représentant légal _____, née le _____ à _____

SIGNATURE :

DATE : _____

CHARAL

SOAGENCY