

Règlement du concours de recettes

« Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra »

2009-2010

Article 1 – Objet

L'AFIDOL, Association Française Interprofessionnelle de l'Olive, association loi 1901-loi 1975, sise Maison des Agriculteurs, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence, représentée par son Président, Monsieur Olivier NASLES, organise un concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra » sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com reposant sur la création d'un mets à base d'huile d'olive vierge extra, avec une première phase de sélection du 01/11/2009 au 28/02/2010, puis une deuxième phase de sélection du 01/03/2010 au 30/05/2010.

Article 2 – Conditions et Modalités de participation

Le jeu concours est gratuit et sans obligation d'achat.

Il est ouvert aux personnes physiques majeures résidant en France métropolitaine, à l'exclusion du personnel de l'Afidol, des personnes ayant participé à la conception du jeu concours et assurant sa mise en place, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe.

Pour participer, il convient de se connecter sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com, puis de se rendre dans la rubrique « Concours recettes grand public ».

Le concours « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra » consiste à publier une recette de cuisine à base d'huile d'olive vierge extra (au choix : entrée, plat ou dessert), dans la rubrique dédiée à cette finalité sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

La recette envoyée doit respecter la totalité des règles suivantes pour être prise en compte dans le cadre du présent concours :

- La proposition doit être déposée sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com, sous format numérique, dans le formulaire prévu à cet effet
- Le participant devra compléter les informations suivantes dans le formulaire :
 - o Le nom de la recette
 - o Le type de mets proposé : entrée, plat ou dessert
 - o L'origine régionale du mets
 - o La liste des ingrédients
 - o Le temps de préparation et comment le cuisiner
 - o Le temps de cuisson
- La recette devra obligatoirement être accompagnée d'une photographie numérique du mets sur assiette

Le participant devra remplir un formulaire d'identification avec ses coordonnées complètes (nom, prénom, adresse complète, code postal, ville) et son email. Toute inscription incomplète ou inexacte entraînera la nullité de la participation.

Le nombre de participants est limité à un par foyer (même nom, même adresse), et un par adresse email.

La période pendant laquelle les participants auront la possibilité de faire parvenir leur recette sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com se déroulera entre le 01/11/2009 et le 28/02/2010.

Article 3 – Sélection des projets et critères d'évaluation des projets

Première phase de sélection

Toutes les recettes des participants seront présentées sur www.lhuileolivealecoledeschefs.com sur une page dédiée.

Les internautes seront invités à voter entre le 01/11/2009 et le 28/02/2010 pour la meilleure recette en lui attribuant une note comprise entre 0 et 10 – 10 étant la meilleure note.

Cette note sera établie en tenant compte de la qualité et de l'originalité du mets aux saveurs régionales revisité avec l'huile d'olive vierge extra, sa facilité de préparation ainsi que de la qualité de la photo de la recette présentée sur assiette

Les internautes ne pourront voter qu'une seule fois pour une même recette (même nom, même adresse).

A l'issue de ce premier niveau de sélection, seront retenues les 10 recettes ayant reçues les meilleures notes sur 10 par les internautes.

Les 10 recettes présélectionnées seront publiées sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

Deuxième phase de sélection

La deuxième phase de sélection sera effectuée par un jury réunissant des personnes organisatrices du concours.

Il choisira, parmi les 10 recettes présélectionnées, les 5 meilleures recettes, en tenant compte également de la qualité et originalité du mets aux saveurs régionales revisité avec l'huile d'olive, de sa facilité de préparation ainsi que de la qualité de la photo de la recette présentée sur assiette

L'annonce des 5 gagnants du concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra » sera publiée sur www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

Article 4 – Nature et valeur des gains mis en jeu

Pour les 5 gagnants du concours de recettes

Le 1^{er} prix du concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra » est une batterie de cuisine, d'une valeur unitaire de 208 euros.

Du 2^{ème} au 5^{ème} prix, les gagnants recevront chacun un bloc de couteaux, d'une valeur unitaire de 22,80 euros.

Les lauréats auront également la possibilité d'assister au jury national du Trophée gastronomique « L'huile d'olive à l'école des chefs » à Paris fin mars 2010 (les déplacements ne sont pas pris en charge).

Pour les 5 autres finalistes du concours de recettes

Les 5 autres finalistes qui ne remportent pas le concours recevront chacun un kit d'huile d'olive, d'une valeur unitaire de 26 euros.

Article 5 – Réserves et autorisations

Les organisateurs du concours se réservent le droit de modifier le présent règlement pendant le déroulement de l'opération.

Toute modification, substantielle ou non, au présent règlement sera portée à la connaissance des participants qui devront s'y soumettre en tant qu'annexes aux présentes.

Les organisateurs du concours se réservent également le droit, pour quelle que raison que ce soit, de prolonger, d'écourter, de différer ou d'annuler la présente opération si les circonstances l'exigent, et ce sans préavis et sans avoir à indemniser les participants.

Article 6 – Acceptation et consultation du règlement

La participation au concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra » sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com implique l'acceptation pleine et entière du présent règlement.

Seuls les participants respectant toutes les dispositions du présent règlement seront admis à concourir.

Un règlement en tous points conforme a été déposé chez Maître Didier PETEY, Huissier de Justice, exerçant 221 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris.

Ce règlement sera envoyé gratuitement, sur simple demande écrite adressée à : Junium - 10 rue Blanqui - 93406 Saint-Ouen cedex, en précisant « Concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra ». Ce règlement est consultable sur le site Internet www.lhuileolivealecoledeschefs.com.

Les frais de demande de communication du règlement seront remboursés au tarif lent en vigueur en France sur demande écrite à l'adresse : AFIDOL, 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence, par virement bancaire (joindre impérativement dans ce cas un RIB/RIP).

Sur simple demande écrite à cette même adresse, les frais de connexion à l'Internet nécessaires à la lecture du règlement et à la participation au concours seront remboursés au tarif local en heure pleine en vigueur (frais de connexion remboursés sur la base de 5 minutes de connexion). La demande de remboursement doit être accompagnée d'un justificatif de l'opérateur télécom ou du fournisseur d'accès Internet mentionnant la date, l'heure et la durée de l'appel. Il est entendu qu'il n'y a pas de remboursement dans le cas où la participation est effectuée dans le cadre d'un forfait illimité (ADSL, câble ou tout autre mode de connexion). Le remboursement des sommes (timbre ou connexion Internet) se fera par virement bancaire (joindre impérativement un RIB/RIP). Les demandes de remboursement seront acceptées jusqu'au 30 avril 2010.

Article 7 – Cession de droits

Les participants déclarés gagnants à l'issue du concours acceptent que leur recette et leur nom soit reproduit sur le site www.lhuileolivealecoledeschefs.com et sur tous supports de communication.

Tous les participants au concours autorisent l'Afidol à utiliser leurs recettes, à les représenter, les reproduire et les exploiter.

Ils autorisent également l'Afidol (et son prestataire Junium) à représenter et reproduire leurs recettes sur tous supports de communication (édition, vidéo...) pendant les quatre années qui suivent la date de fin du jeu concours.

Article 8 – Données à caractère personnel

L'Afidol est responsable du traitement de données à caractère personnel destiné à vous permettre de participer au concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra ». Les données personnelles des participants seront traitées conformément aux dispositions de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés.

Les informations enregistrées sont réservées à l'usage du (ou des) service(s) concerné(s) et ne peuvent être communiquées qu'aux destinataires suivants : agence Junium, partenaire de l'Afidol pour l'organisation du concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra ».

Conformément aux articles 38 et suivants de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978, toute personne peut obtenir communication et, le cas échéant, rectification ou suppression des informations la concernant, en s'adressant par écrit à l'Afidol « Concours de recettes « Cuisiner facile avec les huiles d'olive vierges extra » - 22 avenue Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence. Toute personne peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données la concernant.

Article 9 – Litiges

L'Afidol tranchera souverainement tout litige relatif au concours et à son règlement, son interprétation et son application. Ses décisions seront sans appel.

En cas de désaccord persistant sur l'application ou l'interprétation de ce règlement, et à défaut d'accord amiable, tout litige sera soumis au tribunal compétent de Marseille.

Toute fraude ou tentative de fraude au présent concours par un participant entraînera l'élimination de ce dernier.

Fait à Paris, le 29 octobre 2009.