RÉGLEMENT

ARTICLE 1 : OBJET

Le Concours France Pépite, ci-après nommé le Concours, est organisé par la SARL Amuse-Bouche, ci-après nommé l'Organisateur, situé au 29-31 rue des Terres Au Curé, 75013 Paris. Il est ouvert à toutes les boissons spiritueuses distillées et/ou produites en France qui répondent à la réglementation européenne et française en vigueur.
Le terme « Produit » désigne indistinctement la boisson spiritueuse, qu'elle soit spiritueux ou liqueur.
Le terme « France » couvre l'ensemble des territoires français, métropolitains et outre-mer.

ARTICLE 2 : LES PRODUITS AUTORISÉS À CONCOURIR

Les produits sont autorisés à concourir, à condition qu'ils soient produits en France et qu'ils fassent partie d'un même lot homogène de 250L minimum.
SPIRITUEUX & LIQUEURS ENCADRÉS PAR UN CAHIER DES CHARGES : Les liqueurs et spiritueux en Indication Géographique Protégée ou en Appellation d'Origine Contrôlée doivent respecter le cahier de charges e l'IGP ou de l'AOC revendiquée.
SPIRITUEUX hors AOC ou IGP : En l'absence de cahier des charges encadrant les opérations de production, les spiritueux autorisés à concourir doivent être brassés/vinifiés, fermentés, distillés et vieillis en France.
LIQUEURS hors AOC ou IGP : En l'absence de cahier des charges encadrant les opérations de production, les liqueurs autorisées à concourir doivent être élaborées à partir d'un alcool distillé en France et toutes les opérations de production nécessaire à l'élaboration du produit fini (macération, infusion, vieillissement, maturation, coloration, filtration) doivent être réalisées en France.

ARTICLE 3 : LES PROFESSIONNELS AUTORISÉS À PRÉSENTER DES PRODUITS

Sont admis à participer les professionnels suivants, ci-après nommés les ou le Participant(s) : les distillateurs, les producteurs, les propriétaires de marque, les distributeurs, les négociants, les groupements de producteurs.

ARTICLE 4 : PRÉSENTATION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons peuvent être présentés par le propriétaire du lot, ou toute personne physique ou morale dûment mandatée par celui-ci. Chaque échantillon doit être présenté dans les conditions suivantes :
- correspondre au produit fini tel que mis à la consommation sur le marché.
- être habillé avec l'étiquetage de commercialisation. Les étiquettes de commercialisation doivent être conformes à la règlementation française concernant l'étiquetage des boissons spiritueuses.

ARTICLE 5 : ENVOI DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons doivent parvenir au Concours franco-domicile à l'adresse indiquée sur le site www.france-pepite.fr, tous frais, droits et taxes payés. L'expédition est faite aux frais du Participant et à ses risques et périls. Dès réception les échantillons deviennent la propriété du Concours. Tout échantillon envoyé en port dû sera refusé. Les échantillons reçus ne correspondant pas à l'inscription ou n'ayant pas fait l'objet d'une inscription préalable ne seront pas présentés à la dégustation et resteront la propriété du Concours. L'Organisateur ne peut, par ailleurs, être tenu pour responsable en cas de vol, perte, retard ou avarie dans l'acheminement des échantillons.
Il est demandé un échantillon par produit présenté au concours.

Le participant assure qu'il a pris toutes les mesures HACCP adéquates ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire et garantir la sécurité des produits envoyés au Concours.
Un Produit présentant un nom à caractère sexiste, raciste, discriminant ou dégradant pour la personne humaine, pour le Concours ou pour la filière concernée, ne sera pas accepté à concourir et ne pourra utiliser la distinction même s'il l'a obtenue sous un nom différent.

ARTICLE 6 : RÈGLES D'INSCRIPTION

Un Participant doit donner différentes informations nécessaires à l'ouverture d'un compte. Il doit aussi remplir une fiche d'inscription par produit présenté, appelé formulaire. Il peut le faire de deux manières, par courrier ou par internet.
Inscription par courrier : Le formulaire Participant et le formulaire produit dûment remplis doivent être retournés à l'adresse suivante : Amuse-Bouche – Concours France Pépite – 29-31 rue des Terres Au Curé - 75013 PARIS - France. Les formulaires sont disponibles sur le site Internet du Concours www.france-pepite.fr ci-après dénommé le "Site" ou sur simple demande.
Inscription par internet :
a) Le Participant doit ouvrir un compte sur le Site. Il disposera ensuite d'un compte personnel afin de présenter ses produits. L'ouverture d'un compte est gratuite.
b) Un formulaire doit être complété sur le Site pour chaque produit présenté. Il est disponible sur le Site depuis le compte personnel du Participant.
Le paiement des droits d'inscription doit être effectué conformément aux dispositions prévues à l'Article 7. Les modes de paiement sont également détaillés à l'Article 7.
Les indications mentionnées sur les deux formulaires engagent la responsabilité de leur auteur.
Tout Participant doit signaler s'il est lié, directement ou indirectement à un dégustateur faisant partie du jury afin que l'Organisateur prenne les mesures appropriées pour qu'il ne juge pas ses produits.

ARTICLE 7 : DROITS D'INSCRIPTION

Les montants des droits d'inscription sont indiqués sur le formulaire Participant et sur le Site. Ils sont en euros toutes taxes comprises et identiques pour tous les participants.
Inscription par société
plein tarif : 90 € HT (108 € TTC)
tarif réduit : 50 € HT (60 € TTC)
(moins de 5 ans d'existence)
+
participation par échantillon
1 référence : 75 € HT (90 € TTC)
2 références : 70 € HT (84 € TTC)
3 références : 65 € HT (78 € TTC)
4 références : 60 € HT (72 € TTC)
5 références : 55 € HT (66 € TTC)
6 références et + : 50 € HT (60 € TTC)

- Pour la France, les règlements se font soit par chèque bancaire à l'ordre de Amuse-Bouche SARL, soit par virement bancaire sur le compte bancaire : FR76 3000 3030 5200 0205 4739 992.
Sur Internet le choix du mode de paiement des frais d'inscription se fait en ligne dans l'espace personnel du Participant et ce, après avoir réalisé l'inscription des échantillons. Le règlement par Carte Bancaire est effectué via le système de paiement en ligne sécurisé (Visa, Mastercard).

Les produits dont les frais d'inscription n'auront pas été acquittés ne seront pas admis à participer au Concours.
Les frais de banque ne sont pas pris en charge par le Concours. Le débit des cartes bancaires ou de paiement ou la mise à l'encaissement du chèque s'effectue à la date d'enregistrement de l'inscription.
Une facture sera envoyée au Participant par email. Si ce dernier n'a pas d'email, le justificatif sera envoyé par courrier.
Les droits d'inscription ne pourront faire l'objet d'aucun remboursement, notamment si les échantillons ou les dossiers arrivent après la date limite fixée par le Concours et indiquée lors de l'inscription, si le produit présenté n'est pas primé ou quels que soient les motifs d'annulation d'une inscription non-imputables au Concours.

ARTICLE 8 : CALENDRIER
La date d'ouverture d'inscription au Concours est fixée le 1er avril 2025. La date de clôture des inscriptions au Concours est fixée au 16 mai 2025. La date limite de réception des échantillons est fixée au 23 mai 2025.

ARTICLE 9 : ORGANISATION DU CONCOURS
Les produits sont classés par catégorie. Une catégorie regroupe les produits ayant des caractéristiques communes et de ce fait comparables. Les catégories sont disponibles sur le Site. Le participant inscrit son produit dans la catégorie adéquate, il est réputé de bonne foi. Le concours ne saurait être mis en cause pour une erreur supposée ou réelle lors du choix de la catégorie. Cela ne peut être invoqué pour modifier les résultats.
Le Concours désigne les membres de chaque jury et assure le bon déroulement des dégustations par la préparation des échantillons, l'organisation et la réalisation de la dégustation. Il assure, grâce à une fiche de jugement adéquate, le contrôle, l'exploitation et la publication des résultats.
Si dans une catégorie le nombre de concurrents est inférieur à trois au moment des inscriptions, la catégorie peut être soit supprimée soit regroupée sur décision de l'Organisateur. Les échantillons concernés peuvent également être réinscrits dans une catégorie générique.

ARTICLE 10 : CAS DE FORCE MAJEURE
Par cas de force majeure on entend : épidémie, incendie, catastrophe naturelle, grève, acte terroriste, ou circonstances exceptionnelles indépendantes de la volonté de l'Organisateur et empêchant le bon déroulement du Concours.
Dans ce cas le Concours se réserve le droit d'annuler la sélection, d'en modifier le lieu ou les dates initialement prévues, de l'écourter, de la prolonger, d'en modifier les conditions ou le déroulement.
En cas d'annulation pure et simple d'une édition du Concours ou de modifications telles que décrites plus haut, le Concours ne pourra être tenu responsable à quelque titre que ce soit vis-à-vis du Participant dont les droits d'inscription et les échantillons déjà expédiés resteront acquis au Concours.
Le Concours pourra être amené à redemander des échantillons dans les cas cités ci-dessus.

ARTICLE 11 : ANONYMAT DES ÉCHANTILLONS
À réception, chaque bouteille est numérotée et répertoriée. Les bouteilles ne seront jamais en contact visuel avec les dégustateurs, avant, pendant ou après leur dégustation.

ARTICLE 12 : MODALITÉS DE JUGEMENT

Les produits sont mis en compétition en vue d'obtenir une récompense. Tous les produits sont dégustés à l'aveugle, dans des verres opaques servis à l'abri des regards quelques minutes avant chaque dégustation sous la supervision du commissaire du concours.

Les produits sont jugés sur la base de leurs qualités organoleptiques qui sont évaluées par le jury en fonction de la grille de notation fournie par le Concours. L'Organisateur est seul juge du mode de dégustation des échantillons et ne saurait être tenu pour responsable si un échantillon n'est pas distingué. Les notes sont confidentielles.

ARTICLE 13 : COMPOSITION DES JURYS

Les jurys sont composés de jurés, désignés et convoqués par l'Organisateur directement par ses soins. La liste des jurés est consultable sur le site internet du Concours.

Pour chaque catégorie de Produits, le jury sera composé de 3 jurés choisis par l'Organisateur. Les jurés découvriront le jour-même la ou les catégories de produits qu'ils auront à déguster.

Le jury est constitué de

- Professionnel(le)s du secteur (détaillant, sommelier, bartender, distributeur, agent), à l'exception des producteurs/trices et/ou propriétaires de marque ;
- de journalistes spécialisé(e)s ;
- d'amateurs/trices averti(e)s.

Le jury se réunit à la même date et dans un même lieu, afin que chaque juré déguste dans les mêmes conditions et totalement à l'aveugle : bouteille anonymisée et verre noir. Chaque juré ne déguste que 8 échantillons maximum sur une période de 2h. Il note les échantillons sur 20, selon une grille d'analyse qui évalue les arômes, les saveurs et l'expérience qu'ils font vivre au dégustateur.

ARTICLE 14 : ORGANISATION DES JURYS

Dans le cas où des membres du jury seraient absents, le commissaire général peut désigner des suppléants.

L'Organisateur demandera une déclaration sur l'honneur aux membres de jury mentionnant leurs liens, directs ou indirects, avec les entreprises, établissements, organisations professionnelles ou associations dont les activités, produits ou intérêts peuvent concerner les Produits présentés au Concours. L'Organisateur pourra récuser tout juré, afin d'éviter qu'un compétiteur membre d'un jury ne juge ses propres Produits, ou pour toute autre raison que ce soit sans avoir à le motiver. L'Organisateur ne peut être mis en cause pour le choix de ses dégustateurs. Les dégustateurs sont souverains. Leur notation ne peut être remise en cause. En cas d'anomalie de notation de la part d'un dégustateur qui aurait notoirement mal noté intentionnellement ou non, l'Organisateur sera habilité à récuser ses notes.

ARTICLE 15 : PRÉSIDENCE DES JURYS

La présidence des jurys est assurée par le commissaire général qui veille au bon déroulement des dégustations et notamment au respect de l'anonymat des échantillons. Il s'assure de l'application de la fiche de notation lors du jugement des échantillons. Le commissaire général supervise la collecte des fiches de notation. Les jurys sont placés sous sa responsabilité.

ARTICLE 16 : DISTINCTIONS

Le Concours France Pépite récompense les produits au meilleur rapport qualité/prix dans leur catégorie. Il décerne les récompenses suivantes :

- Pépite Saphir pour les produits dont le prix de vente constaté et ramené au litre est inférieur à 50 € TTC.
- Pépite Diamant pour les produits dont le prix de vente constaté et ramené au litre est compris entre 50 € TTC et 100 € TTC
- Pépite Rubis pour les produits dont le prix de vente constaté et ramené au litre est supérieur à 100 € TTC.

Le nombre de récompenses ne doit pas représenter plus d'un tiers des échantillons présentés.
Les Participants seront avisés ultérieurement des résultats par courrier si leurs produits sont sélectionnés. Ce courrier sera le document officiel du Concours précisant, le nom du Concours, la nature de la distinction attribuée, l'identité du produit ainsi que le nom et adresse du Participant.
Toute reproduction ou représentation totale ou partielle des médailles ou du logo est soumise à autorisation et à paiement de droits (Voir article 19). Les médailles représentatives des distinctions ne pourront être apposées que sur les emballages des produits primés.
En cas de problème lors de l'utilisation de médailles adhésives livrées par le Concours, ou le prestataire, celui-ci ne saurait être tenu responsable de perte de productivité compte tenu des nombreux paramètres en jeu lors du conditionnement et de l'apposition des macarons. Le matériau adhésif utilisé pour la fabrication des médailles peut contenir des composés métalliques ainsi que des composés non alimentaires. Le participant doit, en cas de commande, informer le concours des contraintes de fabrication de ses chaînes de conditionnement.
En revanche le Concours ou le prestataire, prendra toutes les dispositions pour remplacer si nécessaire les rouleaux de médailles présentant un défaut de fabrication.

ARTICLE 17 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

La marque France Pépite est déposée auprès de l'Institut National de la Propriété Intellectuelle sous le numéro 4962821 en date du 23 janvier 2024. Toute reproduction ou représentation totale ou partielle de la médaille, du logo, du nom, ou de tout ou partie des éléments se trouvant sur le Site est strictement interdite sans autorisation préalable. Toute reproduction de la médaille ne pourra se faire que sur autorisation et ne pourra faire l'objet d'aucune modification, rectification, adaptation quelles qu'elles soient.
De manière générale, les dénominations sociales, marques et signes distinctifs reproduits sur le Site ou tout autre support diffusé et développé par le Concours sont protégés au titre du droit des marques.

ARTICLE 18 : CONTRÔLES

Le Concours se réserve le droit d'annuler toute inscription incomplète ou erronée et d'éliminer tout échantillon non conforme au règlement ou aux éléments d'inscription. Le Concours se réserve le droit de faire procéder, par un laboratoire d'analyses de son choix, à un contrôle analytique des échantillons déposés et d'y donner la suite qui lui semble nécessaire. Le Concours se réserve le droit d'effectuer des prélèvements sur les lieux de vente pour vérifier que les échantillons trouvés dans le commerce ou en vente à la propriété correspondent à ceux primés.
L'Organisateur met en place un organisme de contrôle interne, sous la responsabilité du commissaire général, chargé de veiller au respect du présent règlement. Il vérifie notamment que les points suivants sont respectés : conformité des documents à l'inscription, anonymat des Produits pendant la dégustation, sélection des jurés selon les critères de l'article 13, attribution des distinctions conforme à l'article 16.

Dans l'hypothèse où les échantillons sont éliminés car non conformes au règlement, le Participant doit venir les chercher à ses propres frais au siège social de l'Organisateur dans la semaine qui suit l'information de non-conformité. Une fois cette semaine écoulée, l'Organisateur a le droit de détruire les échantillons.

ARTICLE 19 : UTILISATION DE LA MARQUE « FRANCE PÉPITE»

L'utilisation de la marque « France Pépite » ou du logo de la distinction est effectuée exclusivement par l'apposition de médailles autocollantes acquises auprès de l'Organisateur ou par l'impression des médailles sur l'emballage des Produits (étiquette, collerette, bouteille, emballage primaire, emballage secondaire, carton) après avoir acquis au préalable les droits d'impression correspondants auprès de l'Organisateur. Les droits de reproduction et de médailles autocollantes acquis ne sont pas transférables à d'autres Produits.

La médaille peut être imprimée sur l'emballage des Produits, uniquement par des imprimeurs agréés par le Concours. De plus toute utilisation en dehors des conditions définies dans le présent règlement, la charte graphique ou dans tout autre document auquel il pourra être renvoyé sera considéré comme une fraude.

Tout imprimeur non agréé par l'Organisateur qui imprime des Médailles autocollantes ou en dérogation, tout producteur primé ou tiers utilisant des Médailles provenant d'un imprimeur autre que les imprimeurs agréés par l'Organisateur ou ne respectant pas les règles d'utilisation décrites dans le présent Règlement encourent les sanctions prévues à l'article 21 du présent Règlement.

Le Participant peut acquérir contre rémunération des supports publicitaires proposés par le Concours. Le Participant peut créer ses propres supports publicitaires, à condition d'avoir obtenu l'accord écrit du Concours, et la validation du bon à tirer avant toute production.

ARTICLE 20 : OBLIGATION DES PARTICIPANTS ET DISPONIBILITÉ DU RÈGLEMENT

La participation au Concours comporte l'acceptation du présent règlement, des mentions légales et de la politique de gestion des données personnelles qui sont disponibles sur simple demande adressée à AMUSE-BOUCHE – Concoures France Pépite – 29-31 rue des Terres Au Curé – 75013 Paris.

ARTICLE 21 : SANCTIONS

En cas de constatation d'une reproduction et/ou utilisation de la Médaille ainsi que tout autre signe distinctif appartenant au Concours et ne répondant pas aux conditions stipulées par le présent Règlement ou à tout autre document ou règle auquel il renvoie, l'Organisateur pourra prononcer les sanctions suivantes, quels que soient les motifs ayant conduit à l'infraction constatée et sans préjudice de toute autre action judiciaire appropriée – en cas notamment de mauvaise foi caractérisée du Participant – afin de faire cesser le ou les trouble(s) constaté(s) et d'obtenir la réparation de l'intégralité des préjudices directs ou indirects subis :

- paiement immédiat de l'intégralité des redevances dues pour l'utilisation de la Médaille, sur la totalité du volume annuel, majorées d'une pénalité financière de 50 % de la somme due, d'une amende forfaitaire de 5.000 € et prise en charge de l'ensemble des frais (avocat et huissier notamment) exposés à ce titre par l'Organisateur,
- suspension immédiate de l'utilisation de la Médaille jusqu'à destruction prouvée de l'ensemble des Médailles autocollantes et/ou en dérogation non encore apposées sur le ou les Produit(s),
- retrait immédiat du ou des Produit(s) portant la Médaille de tous commerces et points de vente où ils seraient distribués, aux seuls frais de l'utilisateur en infraction au présent Règlement,
- interdiction de participer au Concours organisé pour une durée pouvant aller de 1 à 10 ans,

- le cas échéant, interdiction de faire référence à l'obtention d'une Médaille dans toute édition antérieure du Concours.

Toute sanction prononcée dans les conditions du présent article ne pourra en aucune hypothèse donner lieu à une indemnisation du Participant concerné quels que soient les motifs ayant conduit à l'infraction constatée même si elle est par la suite annulée.

Le ou les producteur(s) du ou des Produit(s) primé(s) s'engagent par ailleurs à informer l'Organisateur de toute utilisation frauduleuse de la Médaille par un tiers dont ils auraient connaissance.

ARTICLE 22 : DROIT APPLICABLE – LITIGES

Le présent règlement est soumis à la loi française. La langue du présent règlement est la langue française.

En cas de contestation ou de litige avec le concours France Pépite ou la société Amuse-Bouche, les Tribunaux de Paris (France) sont seuls compétents.

AMUSE-BOUCHE
EVENT
29-31 rue des Terres au Curé – 75013 PARIS
Tel 01 44 23 10 60 / 61
SARL au capital de 2 000 € – RCS PARIS 805 199 981
IBAN FR76 3000 3030 5200 0205 4739 992 – BIC SOGEFRPP