

REMISE DU DOSSIER D'ICI LE VENDREDI 19 MAI 2023

### ○ ARTICLE 1 - L'ORGANISATEUR

LE PRIX DES ÉPICURES DU MONDE DE L'ÉPICERIE FINE est organisé par LA SAS LMEF au capital de 15 000 € domiciliée au 25, rue Pierre Nicole 75005 Paris – Siret : 79295643500012 – APE : 5814Z : RCS : Paris

### ○ ARTICLE 2 – LE PRIX

Pour la quatrième fois en 2023, l'organisateur va récompenser une entreprise innovante dans sa globalité corporate et entrepreneuriale sur le secteur Gourmet.

Partenaire : Ce Prix est parrainé par la société French Gourmet Food, présidé par Patrice Jacquelin.

### ○ ARTICLE 3 - LES CANDIDATURES

Pour participer à ce Prix, les 8 candidats sélectionnées doivent impérativement déposer un dossier dûment rempli **d'ici le VENDREDI 19 mai 2023**.

Huit entreprises sur les 140 participantes au Trophée des Epicures de l'épicerie fine catégories alimentaires ont été sélectionnées par l'organisateur et French Gourmet Food.

Les frais de participation à ce Trophées sont pris en charge par l'organisateur et le partenaire.

**Votre dossier d'inscription, doit dûment complété en ligne** à l'adresse suivante :

<https://prix-epicures.fr/grand-prix-innovation-corporate-2023/>

### ○ ARTICLE 4 - ENGAGEMENT DES CANDIDATS

Les candidats déclarent qu'ils disposent de tous les droits, notamment de Propriété Intellectuelle (brevets, marques, dessins et modèles, droits d'auteur) sur leur entreprise présentée ainsi que sur leur marque, ses déclinaisons, son site web...

Si les candidats ne disposent pas de ces droits, ils déclarent que le titulaire des droits approuve leur participation et accepte le présent règlement.

En aucun cas, l'organisateur ne pourra être tenu pour responsable de litiges liés à la protection de la Propriété Intellectuelle. Le candidat garantit l'organisateur contre tout recours du titulaire des droits de propriété intellectuelle quel qu'il soit.

Le candidat fera, seul, son affaire de tous les litiges ou contestations qui pourraient survenir durant ou après l'événement à propos de son dossier. Il indemnise l'organisateur de tous les préjudices qu'il subirait et le garantit contre tout trouble, revendication ou action quelconque à ce titre.

Les candidats déclarent détenir tous les droits et autorisations nécessaires pour présenter leur société à cet événement. Ils certifient en particulier que ceux-ci sont conformes à toutes lois et réglementations en vigueur.

Le candidat fournit à l'organisateur un extrait Kbis de son entreprise et/ou une attestation sur l'honneur de non cessation de paiement.

# LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

## PRIX DE L'INNOVATION CORPORATE

le monde de  
L'ÉPICERIE FINE

### ○ ARTICLE 5 - COMPOSITION DU JURY

Les membres du jury du Prix de l'Innovation Corporate sont :

- Patrice Jacquelin, Président de French Gourmet Food et de la société Guy Demarle
- Alain Léon, P-DG du Groupe Savor Créations
- Pascal Lepoutre, P-DG de la société Confit de Provence
- Olivier Manière, P-DG des sociétés Au bec Fin et Le Temps des Mets

Seuls les 3 membres Alain Léon, Pascal Lepoutre et Olivier Manière décernent la note, Patrice Jacquelin étant le coordinateur.

### ○ ARTICLE 6 - SÉLECTION DES LAURÉATS

Les 8 candidats ont été choisis parmi les 140 producteurs en lice au Prix des Epicures de l'Epicierie Fine 2023, catégories alimentaires. Ils ont été sélectionnés par l'organisateur et Patrice Jacquelin.

#### 6.1 Présentation des entreprises sélectionnées devant le Jury

Une présentation orale dit « PITCH » de chaque fondateur/dirigeant sélectionné se fera devant le jury le Lundi 4 juin 2023 au Pavillon Gabriel, pendant un entretien individuel de 20 minutes (présentation et questions/réponses comprises). Un horaire de passage sera communiqué à chaque participant.

#### 6.2 Sélection du ou des lauréats

Les critères suivants seront pris en compte par le Jury :

- Innovation marché : Rupture, originalité, cohérence
- La démarche de l'entrepreneur : sens, perspectives de développement et la femme ou l'homme en tant que porteur de projet
- L'aspect économique : la structuration du projet et la viabilité économique

#### 6.3 Attribution des prix

Le prix mis en jeu est le Prix de l'Innovation Corporate 2023.

La remise des prix aura lieu lors de la journée des Épicures de l'Epicierie Fine, le lundi 5 juin 2023 au Pavillon Gabriel – 5 avenue Gabriel 75008 Paris

Il sera attribué un prix et le jury se réserve le droit d'attribuer un coup de cœur du jury.

### ○ ARTICLE 7 - UTILISATION DU LABEL « ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023, Prix de l'Innovation Corporate » ET DOTATIONS

Les lauréats pourront utiliser le logo EPICURES DE L'ANNEE 2023, Prix de l'Innovation Corporate dans toute leur communication d'entreprise à l'exception de l'étiquetage de leurs produits.

L'organisateur donnera de la visibilité au(x) gagnant(s) dans ses médias (magazine et site) et dans ses communiqués de presse.

En tant que partenaire de ce Prix, le Groupe French Gourmet Food souhaite accompagner le ou les lauréats dans son développement et s'engage à lui accorder une journée d'accompagnement qui se décompose en :

- ½ journée avec Patrice Jacquelin pour diagnostic et conseil

- ½ journée avec Alain Léon, Pascal Lepoutre ou Olivier Manière pour les aspects plus opérationnels : commercial...

### ○ ARTICLE 8 - UTILISATION DES DROITS ET CONFIDENTIALITÉ

L'organisateur s'engage à respecter la stricte confidentialité des informations relatives à chaque candidat, à ses travaux et à l'entreprise à laquelle il appartient. Ces informations ne seront portées qu'à la connaissance des membres du jury.

Les lauréats, du seul fait de leur participation, autorisent l'organisateur et la société French Gourmet Food à utiliser leur nom et/ou raison sociale, présentation de leur société, adresse photos, vidéos et images animées à l'occasion de manifestations et de publications écrites ou orales.

### ○ ARTICLE 9 - PROTECTION DES DONNÉES

La protection de vos données personnelles est notre priorité. Nous souhaitons rester transparents sur le recueil de vos données et à l'usage que nous en faisons.

Les informations que vous nous communiquez ont pour objet l'inscription et la participation au Prix des Épicures de l'Épicerie fine 2023.

Les données des clients utilisées à des fins de prospection commerciale peuvent être conservées pendant un délai de trois ans à compter de la fin de la relation commerciale. A l'expiration de cette période, les données sont archivées de manière sécurisée.

Les destinataires des données sont les membres du personnel de la société LMEF chargés de l'organisation du Prix précité, des services administratifs et comptables, des partenaires du Prix des Épicures, les organismes financiers teneurs des comptes mouvementés.

Conformément à la Loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée et du règlement général à la Protection des données, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification, de limitation, d'effacement aux informations qui vous concernent en vous adressant à la Société LMEF.

Si vous estimez, après nous avoir contactés, que vos droits ne sont pas respectés ou que le dispositif de contrôle d'accès n'est pas conforme aux règles de protection des données, vous pouvez adresser une réclamation à la CNIL à l'adresse suivante : CNIL – 3 place de Fontenoy – TSA 80715 – 75334 Paris Cedex 07.

### ○ ARTICLE 10 - DIVERS

Le présent règlement est soumis à la loi française. L'Organisateur statuera souverainement sur toute difficulté pouvant naître de l'interprétation et/ou de l'application du présent règlement