



## REGLEMENT DU CONCOURS « LE TROPHEE THOMAS MARIE »

### 1 PRÉAMBULE

Le concours intitulé « Le Trophée Thomas Marie » (ci-après désigné « le Concours ») est organisé par l'association Les Barjots de la Boulangerie, déclarée sous le numéro W881010083 et ayant son siège au 8 rue du Stade, 88340 Le Val d'Ajol (ci-après « l'Organisateur »).

Le Concours se déroulera dans le cadre du salon EGAST organisé par Strasbourg Events au Parc des Expositions de Strasbourg, du 15 au 17 mars 2026.

Le Concours commencera la veille de l'ouverture du salon EGAST au public, et se déroulera donc du 14 au 17 mars 2026.

Le présent règlement est le seul document de référence et énonce l'ensemble des conditions de participation et de déroulement du Concours. **Toute candidature implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement.** Les candidats sont invités à en prendre connaissance dans son intégralité.

Pour toute précision complémentaire, l'Organisateur peut être contacté par voie électronique à l'adresse suivante : [contact@tropheethomasmarie.fr](mailto:contact@tropheethomasmarie.fr)

### 2 ASSURANCES

L'Organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant le Concours. Toute autre assurance est à la charge de chaque membre de l'équipe.

Les membres de chaque équipe doivent être titulaires d'une police d'assurance garantissant les risques encourus par eux-mêmes et des tiers, en relation avec leur participation au Concours, les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou détériorations de locaux, matériels, et plus généralement de tout dommage causé de leur fait, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes/prestataires mandatés par elles ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au Concours.

Les candidats s'engagent à garantir l'Organisateur contre toute action ou réclamation qui pourrait être dirigée contre lui en raison de dommages matériels ou corporels, résultant d'un manquement de leur part ou de celle de leurs représentants, mandataires, salariés ou sous-traitants au titre de leur participation au concours.

### 3 LE COMITÉ D'ORGANISATION DU TROPHEE THOMAS MARIE

Le Comité d'Organisation du Trophée Thomas Marie est composé de professionnels reconnus de la boulangerie.

Il est composé des membres suivants :

- Président du concours et du Jury : Thomas Marie
- Les jurés
- Les autres membres du Comité d'organisation
- Commissaires techniques

Le Comité d'Organisation se réserve le droit de modifier tout élément du concours en fonction des circonstances ou en cas de force majeure. Il peut également annuler le concours si la situation l'impose.

## **4 PRÉSENTATION & ORGANISATION DU TROPHÉE THOMAS MARIE**

### **4.1 LE CONCOURS**

La première édition du Concours « Le trophée Thomas Marie » se tiendra à l'occasion du salon EGAST 2026, du 14 au 17 Mars 2026.

Cette compétition se déroule face à un public de professionnel, vise à promouvoir l'artisanat boulanger, l'excellence et la technicité de ce métier, avec pour valeurs l'innovation, la création et la tradition

Un accent particulier sera mis sur les qualités gustatives et sur le soin des méthodes utilisées pour réaliser les produits demandés.

### **4.2 LA SELECTION DES CANDIDATS**

La sélection des candidats sera effectuée par le Comité d'Organisation. Les résultats seront communiqués au plus tard le 31 juin 2025.

Neuf équipes seront retenues pour participer au concours, et quatre équipes supplémentaires seront désignées comme suppléantes.

Les sélections seront confirmées par e-mail, avec accusé de réception, à l'adresse indiquée lors de l'inscription.

## **5 LA MISE EN AVANT**

### **5.1 LE TROPHEE THOMAS MARIE**

Toute utilisation des marques, logos et de ses dérivés, non validée par l'Organisateur, est strictement interdite et pourra faire l'objet de poursuites.

### **5.2 LES PARTENAIRES**

La liste des partenaires du trophée Thomas Marie vous sera envoyée ultérieurement. Les équipes s'engagent à respecter la visibilité accordée aux partenaires du concours.

### **5.3 LA COMMUNICATION DES CANDIDATS**

Les équipes candidates s'engagent à citer leur participation au Concours « Le trophée Thomas Marie », sur toutes leurs communications publiques.

Aucune marque, autre que celles du Concours, de ses partenaires, et du Salon EGAST ne doit apparaître à l'intérieur de chaque fournil et atelier.

Le matériel de chaque candidat ne devra en aucun cas occulter les espaces publicitaires (logos, stickers, etc) du Concours, de ses partenaires, et du Salon EGAST.

## **6 LES VALEURS DU CONCOURS**

Le Concours repose sur trois valeurs fondamentales:

- INNOVATION : Apporter à la profession une réflexion visant à créer des nouveautés dans tous les aspects touchant de près ou de loin au métier de la boulangerie, plus particulièrement sur les méthodes et les process utilisés (Fermentation, Panification, Matières premières...)
- CRÉATION : Apporter avec originalité de la nouveauté et de l'inédit dans les produits proposés, notamment sur le visuel, les textures, goûts.
- TRADITION : Respecter l'histoire et le passé du métier de la boulangerie, mettre en valeur les fermentations, les ferments, et les méthodes afin de perpétuer les traditions boulangères.

## **7 MODALITES DE PARTICIPATION AU CONCOURS**

### **7.1 CANDIDATER**

Pour participer au Concours « Le trophée Thomas Marie », chaque équipe devra compléter un dossier d'inscription comprenant les informations ci-dessous :

- Un curriculum Vita
- Une lettre de motivation
- Le présent Règlement daté et signé par les candidats
- Copie d'une pièce d'identité de chaque candidat (carte d'identité ou passeport)
- Une photographie en tenue professionnelle de qualité HD, par candidat, et de toute l'équipe
- Une photographie « décalée » avec pour thème « les barjots de la boulangerie » en qualité HD, par candidat et de toute l'équipe
- Le nom de l'équipe
- Une photographie d'un croissant au beurre d'exception+ sa recette
- Une photographie d'un pain créatif d'exception de votre conception (pas forcément celui du concours) + sa recette
- Une photographie d'un pain fendu d'exception de votre création + sa recette
- Une photographie d'une brioche créative de partage avec inclusions d'ingrédients de votre création + sa recette

- Une photographie d'un produit de biscuiterie ou de gâteau de voyage d'exception de votre création + sa recette
- Une vidéo d'un rabat d'un bac de tradition.
- Une vidéo d'un enchassage du beurre dans la pâte

Chaque membre de l'équipe devra également prendre connaissance et signer le présent règlement.

Chaque équipe est composée de deux (2) Candidat(e)s.

Pour faire partie de l'équipe, il n'y a pas d'exigence d'âge, de qualification ou de nationalité.

L'organisation et la répartition des réalisations des produits du sujet sont libres.

Chaque équipe doit communiquer au Comité d'Organisation la répartition de ses heures de travail sur les trois journées du Concours pour assurer une organisation optimale.

Un des membres de l'équipe sera désigné comme interlocuteur exclusif du Comité d'Organisation.

Cet interlocuteur sera, pour le compte de son équipe, le signataire de l'état des lieux effectués au début du Concours et en fin d'épreuve, sous la responsabilité d'un membre du Comité d'organisation. Il est le seul et unique interlocuteur responsable, en matière de propreté des fournils et des matériels prêtés.

Si une équipe ne respecte pas le règlement et les spécificités des épreuves, notamment au niveau des produits finis apportés et, par ce fait un esprit volontaire de tricherie est révélé, cette équipe sera exclue immédiatement du concours sans aucune autre concession.

## **7.2 FRAIS D'INSCRIPTION**

Dès l'annonce des équipes sélectionnées, l'Organisateur procédera à l'envoi des factures de frais d'inscription auprès des équipes. Aucun frais ne sera remboursé.

Les équipes devront transmettre à l'Organisateur les données de facturations (raison social– adresse – ville - téléphone - contact – email - numéro Siren – Siret – TVA et Code Naf – nom d'identité) pour qu'il puisse émettre la facture.

Ces frais, payables à réception de la facture par virement bancaire, sont d'un montant de 150 € TTC par candidat.

Le virement doit comporter la mention : « **Trophée Thomas Marie** » + **Le nom de l'équipe.**

## **7.3 LES OBLIGATIONS DES EQUIPES PENDANT LE CONCOURS**

### **7.3.1 PRÉSENCE DES CANDIDATS**

La présence des candidats est requise :

- Pendant un briefing qui sera réalisé avant chaque début d'épreuve pour chaque équipe. Les horaires seront communiqués un mois au plus tard avant l'épreuve.
- Durant le jour de l'épreuve
- Pendant de la remise des prix

- Pour la photo officielle après la remise des prix le 17 mars 2026

### 7.3.2 TENUES VESTIMENTAIRES PENDANT LE CONCOURS

Le concours requiert des candidats une tenue obligatoire pendant toute la durée du concours, pour la remise des prix et la photo officielle.

Le port d'une tenue réglementaire est exigée pour chaque candidat (toque, veste, tablier, pantalon gris fournis par l'Organisateur + chaussures de sécurité blanches à apporter et non fournies par l'Organisateur).

Le non-respect de la tenue vestimentaire et de l'hygiène corporelle entraînera des points de pénalité.

Les éléments fournis par l'Organisateur seront remis aux équipes avant le début des épreuves, lors du briefing.

## **8. LE DÉROULEMENT DU CONCOURS « LE TROPHÉE THOMAS MARIE »**

### **8.1 LES JURES ET LE PRESIDENT**

Le jury de professionnels de la boulangerie est composé de :

- 1 président
- Entre 5 et 7 jurés

#### 8.1.1 LE PRÉSIDENT DU CONCOURS

Il participe à la dégustation mais ne participe pas aux notations.

Son rôle :

- Il est le porte-parole du jury de l'édition en cours
- Décisionnaire en cas de litige
- Il est responsable de l'application du règlement et de l'esprit de compétition par les jurés et par les équipes
- Il peut à tout moment disqualifier un concurrent ou un juré qui ne respecterait pas le règlement

#### 8.1.2 LES JURÉS

Ils participent aux notations.

### **8.2 DEROULEMENT DU CONCOURS**

Le concours se déroule du 14 au 17 mars 2026 sur le salon EGAST de Strasbourg

- 3 équipes concourront le samedi 14 et le dimanche 15 mars
- 3 équipes concourront le dimanche 15 mars et le lundi 16 mars
- 3 équipes concourront le lundi 16 mars et le mardi 17 mars

Les 9 équipes seront présentes à la remise des prix le mardi 17 mars.

L'Organisateur met à disposition des équipes 3 ateliers identiques et pareillement équipés.

### 8.2.1 LA PRÉPARATION

Chaque équipe bénéficiera d'une heure de briefing la veille de son épreuve. Cette phase préparatoire comprendra :

- l'installation dans l'atelier attribué,
- la présentation du matériel par les techniciens (check-in) et son mode de fonctionnement,
- la présentation à l'Organisateur des ingrédients et matériels pour validation,
- le stockage des ingrédients et matériels dans les espaces prévus à cet effet.

À l'issue de ce briefing et de l'installation, les équipes disposeront d'un créneau compris entre 2 heures et 6 heures pour effectuer leurs préparations la veille de leur jour de passage.

Aucun matériel ou matière première non prévu ou non conforme au présent règlement ne sera autorisé pendant le concours.

### 8.2.2 LA PRODUCTION

La durée totale de l'épreuve, préparation de la veille incluse, est de 12 heures par équipe.

La phase de production s'effectue le jour de l'épreuve, pour une durée comprise entre 6 et 10 heures en fonction du temps restant après la phase de préparation et n'excédant pas 12 heures au total.

Durant cette étape, les jurés sont habilités à évaluer :

- la planification et l'organisation de la production,
- la méthodologie employée,
- le comportement individuel et collectif des candidats.

Les équipes doivent obligatoirement travailler face au public. Aucun équipement ne doit obstruer la visibilité du public.

Toutes les préparations doivent être intégralement réalisées sur place, dans l'atelier dédié.

Il est formellement interdit d'introduire ou de faire sortir toute denrée ou matériel une fois l'épreuve commencée.

Chaque produit devra être présenté sur une table dédiée, rangé par catégorie, et accompagné d'une étiquette nominative pour faciliter la notation.

Le nettoyage du fournil n'est pas inclus dans ce temps de production.

Une nappe noire et une table seront fournies par l'Organisateur. Les équipes peuvent apporter des éléments pour décorer leur buffet librement.

La quantité exacte de produits à exposer par catégorie sera précisée ultérieurement aux équipes, dans le sujet.

### 8.2.3 LE NETTOYAGE DU FOURNIL ET DES ÉQUIPEMENT

À la fin de l'épreuve, chaque équipe devra nettoyer son espace de travail et remettre le matériel dans l'état initial.

Ce nettoyage devra être effectué pendant la présentation des buffets.

Aucune équipe ne pourra quitter son fournil avant validation du rangement et du nettoyage par un membre du Comité d'Organisation.

Le jury vérifiera la propreté du fournil et l'état du matériel après le temps imparti. Ces éléments influenceront directement sur la note finale.

### 8.2.4 LA PRÉSENTATION DES PRODUITS AU JURY ET LA DÉGUSTATION

Chaque équipe devra disposer sur des plateaux fournis par l'Organisateur une sélection des produits réalisés destinée à la dégustation.

Un soin particulier doit être apporté à la mise en scène des produits, dans le respect des consignes et des quantités imposées par le Comité d'Organisation.

Le Comité d'Organisation accompagnera les équipes pour la découpe, la présentation, et l'ordre de passage des plateaux.

Il revient à chaque équipe de dresser elle-même son plateau de dégustation.

Une présentation orale par les candidats est attendue pour défendre leur travail et valoriser leur démarche.

L'animateur pourra poser des questions sur les procédés utilisés et les produits présentés.

### 8.2.5 L'EXPOSITION DES PRODUITS AU PUBLIC

Les produits réalisés doivent être disposés de manière esthétique sur la table d'exposition. Cette présentation vise à la fois :

- la notation par le jury,
- la mise en valeur visuelle à destination du public.

L'originalité, la mise en scène et le respect des quantités définies seront appréciés.

## **8.3 RAPPEL DU TIMING PAR EPREUVE**

Le timing de passage des différentes étapes du concours sera communiqué au plus tard 1 mois avant l'épreuve.

## **8.4 REMISE DES PRIX**

La remise des prix aura lieu le 17 mars 2026 à 17h00 en présence du président du Concours Thomas Marie, des jurés, des commissaires techniques, ainsi que de partenaires du Concours.

Tous les candidats doivent être présents et en tenue officielle, pour la proclamation des résultats.

## **9 LES RECETTES**

### **9.1 DESCRIPTIF DES RECETTES**

Les équipes devront rédiger un livret en français et le transmettre à l'Organisateur par mail avant le 1<sup>er</sup> mars 2026 à [contact@tropheethomasmarie.fr](mailto:contact@tropheethomasmarie.fr).

Le livret est un seul et unique document pdf comprenant :

- Le descriptif et le développement technique de chaque recette
- Une photo pour chaque produit fini

Lors du Briefing du concours, vous devrez remettre au président du jury autant d'exemplaires de votre livret recette en format A4 papier relié que de membre du jury. Le livret doit être identique à celui communiqué par email.

Il sera à la charge des candidats d'imprimer les livrets et de les transmettre au Jury.

### **9.2 DROIT AUX RECETTES / PHOTOS DES CREATIONS**

Les recettes élaborées et présentées lors du Concours sont réputées originales.

Dans le cadre de leur participation, les candidats autorisent expressément l'Organisateur, le salon EGAST, Strasbourg Events, et les partenaires du Concours à les reproduire et les représenter à des fins promotionnelles ou commerciales, sur tous supports et par tous moyens de communication existants ou à venir (par ex. imprimés, presse, livrets, télévision, internet, téléphones portables, etc.) partout dans le monde.

## **10 LES PRODUITS**

### **10.1 PRODUITS AUTORISES ET APPORTES PAR LES EQUIPES**

Les équipes devront apporter leurs matières premières (hors celles mises à disposition des partenaires) non mélangées et non assemblées pour la réalisation de leurs recettes.

Toutes matières premières apportées par les candidats devront l'être dans leur emballage d'origine, fermé et celé avec l'inscription du fabricant le cas échéant, ainsi que sa composition + DLUO, à l'exception des macérations et marinades.

### **10.2 PRODUITS MIS A DISPOSITION PAR LES PARTENAIRES DU CONCOURS**

#### **10.2.1 AVANT LE CONCOURS**

Pendant la période de préparation du Concours, les équipes devront passer directement leurs commandes et leurs besoins supplémentaires, auprès de chaque partenaire du concours.

La liste de l'ensemble des partenaires et les contacts associés, seront communiqués ultérieurement.

Ces commandes de matières premières resteront à la charge financière de l'équipe et devront leur être livrées en amont du concours.

## 10.2.2 POUR LE JOUR DU CONCOURS

Les produits mis à disposition vous seront communiqués ultérieurement.

## 10.2.3 CADRE D'UTILISATION DES COLORANTS ALIMENTAIRES

Les candidats sont tenus de veiller scrupuleusement à la conformité des colorants alimentaires et poudres utilisés dans le cadre du Concours.

En particulier :

- Aucun colorant n'est autorisé pour les pains.
- Les colorants doivent être naturels lorsqu'ils sont destinés à la viennoiserie.
- Tout colorant ou poudre contenant du dioxyde de titane (E171) est formellement interdit, conformément à la réglementation européenne interdisant cet additif depuis janvier 2022 pour des raisons de sécurité sanitaire.

Un contrôle des colorants et poudres sera réalisé avant le début des épreuves. Tout produit non conforme sera immédiatement refusé par le Comité d'Organisation.

En cas d'infraction à cette règle, une pénalité sera automatiquement appliquée.

Chaque candidat devra impérativement renseigner, dans le bon d'économat :

- le type de colorant (ex. : E160a, E100, etc.),
- sa composition exacte,
- ainsi que l'usage prévu pour chaque produit.

## **11 MATERIEL**

### **11.1 FOURNI PAR L'ORGANISATEUR**

La liste officielle et détaillée du matériel vous sera remise ultérieurement.

Lors du Concours, les équipes devront obligatoirement travailler avec le matériel lourd mis à leur disposition par l'Organisateur.

La zone concours compte 3 fournils individuels et identiques mis à la disposition des équipes.

#### **RAPPELS :**

- La totalité du travail doit obligatoirement être réalisé à l'intérieur des fournils ;
- Toute perte de matériel fera l'objet d'une facturation auprès de l'équipe responsable.

### **11.2 MATERIEL APORTE PAR LES CANDIDATS**

Les candidats apportent leur matériel (échelles basses, plaques pâtisseries, grilles GN1/1 de tous types, micro-ondes, etc.) en quantité raisonnable. Chaque équipe doit fournir son matériel de

découpe, ses décors et accessoires, ses couteaux, ou tout autre petit matériel ou produit d'entretien n'étant pas notifié.

### **11.3 INSTALLATION ET DESINSTALLATION**

#### **11.3.1 INSTALLATION**

Chaque équipe installera son matériel dans son fournil la veille de son jour de passage. Elle dispose de 1h au total pour :

- L'installation des équipes
- La présentation du matériel par les techniciens (check-in),
- La présentation aux commissaires des ingrédients/matériels complémentaires autorisés par le Comité d'Organisation,
- Le stockage des ingrédients/matériels

Le matériel stocké à l'entrée et en dehors des fournils, y compris les emballages et caisses, est toléré dans la limite de l'espace disponible dans les backstages.

#### **11.3.2 DÉSINSTALLATION**

Les équipes disposent d'une heure, une fois la production et l'exposition des produits terminées pour nettoyer et débarrasser leur fournil afin de permettre aux équipes du jour suivant de s'installer.

À la fin de l'épreuve, l'inspection du fournil, la restitution du matériel et l'inventaire sont effectués pour chaque équipe, en présence des candidats.

Le fournil et le matériel doivent être rendus propres. Tout manquement à cette clause, constaté lors de l'état des lieux par le Comité d'Organisation entraînera des pénalités sur la notation.

Les candidats pourront quitter leur fournil une fois les opérations ci-dessus effectuées correctement.

## **12 PRIX**

- 1<sup>er</sup> Prix : 1.500€ + Trophées
- 2<sup>ème</sup> Prix : 1.000€ + Trophées
- 3<sup>ème</sup> Prix : 500€ + Trophées

## **13 RÉCLAMATIONS**

Toute contestation, si elle est déclarée fondée, devra être présentée à l'ouverture de la délibération du jury.

Le président du jury sera présent tout au long de la compétition, pour le constat d'éventuelles infractions au règlement, et souverain sur toutes décisions.

## **14 TRAITEMENT DES DONNÉES A CARACTÈRE PERSONNEL**

Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 (RGPD), l'Organisateur, en sa qualité de responsable de traitement, collecte et traite des données à caractère personnel concernant les membres des équipes participantes, dans le cadre de leur candidature et de leur participation au Concours « Le Trophée Thomas Marie ».

La communication des données demandées est obligatoire pour permettre :

- l'instruction et la gestion des candidatures,
- l'organisation du Concours,
- ainsi que le respect des obligations légales incombant à l'Organisateur.

### **Finalités du traitement**

Les traitements mis en œuvre poursuivent les finalités suivantes :

- **(A)** la gestion des relations contractuelles ou précontractuelles (traitement des candidatures, facturation, suivi administratif) ;
- **(B)** la gestion et le développement de la base candidats et partenaires (envoi d'informations, newsletters, organisation d'évènements, contacts) ;
- **(C)** l'amélioration continue des services proposés (enquêtes de satisfaction, statistiques internes, communications ciblées) ;
- **(D)** le transfert de données aux partenaires officiels du Concours dans le cadre strict d'actions liées à l'évènement ;
- **(E)** le respect d'obligations légales, notamment fiscales et comptables.

### **Fondements juridiques**

Les bases légales du traitement de ces données sont les suivantes :

- pour les finalités **(A)** : l'exécution du contrat ou de mesures précontractuelles à la demande du candidat ;
- pour les finalités **(B)** et **(C)** : l'intérêt légitime de l'Organisateur à développer et promouvoir le Concours ;
- pour la finalité **(D)** : le consentement explicite des candidats, lequel peut être retiré à tout moment ;
- pour la finalité **(E)** : le respect d'obligations légales.

### **Destinataires des données**

Les données sont traitées par les services internes de l'Organisateur, ainsi que, le cas échéant, par :

- des prestataires ou sous-traitants dûment habilités,
- les partenaires du Concours,
- et des entités du groupe GL events (le cas échéant).

Certaines de ces données peuvent être transférées hors de l'Union européenne. Dans ce cas, l'Organisateur garantit la mise en place de garanties appropriées, telles que les clauses contractuelles types adoptées par la Commission européenne.

### **Durée de conservation**

Les données sont conservées pendant une durée strictement nécessaire à la finalité poursuivie, et au maximum :

- 3 ans à compter du dernier contact actif, pour les données utilisées à des fins de communication ou de prospection ;

- pendant la durée légale nécessaire pour les obligations contractuelles, fiscales, comptables ou contentieuses.

### **Droits des personnes**

Chaque membre de l'équipe dispose :

- d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement et de portabilité de ses données personnelles,
- d'un droit à la limitation ou à l'opposition du traitement,
- ainsi que du droit de définir des directives post-mortem relatives à ses données.

Les candidats peuvent exercer ces droits à tout moment en écrivant à  *david.sansiviero@moulinsdormoy.com*

Ils disposent également du droit d'introduire une réclamation auprès de la CNIL ([www.cnil.fr](http://www.cnil.fr)).

## **15 DROITS À L'IMAGE**

Dans le cadre de leur participation au Concours « Le Trophée Thomas Marie », les candidats autorisent expressément et gracieusement l'Organisateur, le Salon EGAST, leurs partenaires, ainsi que tout tiers désigné par eux, à capter, reproduire, représenter et diffuser leur image, leur voix, leurs créations et plus largement toute prestation ou élément lié à leur participation.

Cette autorisation est donnée sans contrepartie financière, pour une exploitation mondiale et pendant une durée de 10 ans à compter de la signature du présent règlement, aux fins de communication, promotion et valorisation du Concours.

Sont expressément autorisées :

- la captation, sous forme de photographies, d'enregistrements sonores ou audiovisuels, de l'image, de la voix, des propos, de la personne et des réalisations des participants (ci-après les « Captations ») ;
- la reproduction et la représentation de tout ou partie des Captations, par tout moyen de diffusion, sur tout support existant ou à venir, dans tous formats ;
- l'adaptation, la sélection, la combinaison ou la modification des Captations dans le respect de l'image des participants.

### **Supports de diffusion autorisés**

Les Captations pourront notamment être diffusées sur :

- des revues, journaux, ouvrages, catalogues ou brochures (papier et numérique) ;
- des supports numériques ou audiovisuels (CD, DVD, Blu-ray, vidéos en ligne, podcasts) ;
- des sites internet, applications mobiles et plateformes du Groupe GL Events, du Salon EGAST, de l'Organisateur et de leurs partenaires ;
- des réseaux sociaux (ex. : Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter, YouTube, TikTok) ;
- des émissions de télévision, documentaires, reportages ou clips institutionnels ;
- des projections publiques, gratuites ou payantes, en direct ou en différé ;
- tout réseau de communication électronique (internet, fibre, câble, 3G/4G/5G, satellite, TV mobile ou fixe), quel que soit le terminal utilisé.

**Choix éditorial et modification**

Le participant reconnaît que les Captations pourront faire l'objet de choix éditoriaux (montage, sélection, coupes, habillage) laissés à la seule discrétion de l'Organisateur, du Salon EGAST ou de leurs partenaires.

L'Organisateur ou toute personne autorisée par lui est également autorisé à apporter aux Captations toute modification ou adaptation utile à des fins techniques, artistiques, promotionnelles ou pédagogiques, dans le respect de la dignité du participant.

Toute utilisation des Captations en dehors du cadre défini ci-dessus nécessitera un accord écrit et préalable du participant.

**16 ACCEPTATION DU PRÉSENT RÈGLEMENT PAR LES CANDIDATS**

Je soussigné(e),

- xxxx,  
- xxxx

Agissant en mon nom et pour le compte de toute mon équipe (NOM).

Atteste prendre connaissance de l'ensemble des articles détaillés dans ce document et de donner mon accord à l'ensemble de ses dispositions.

Fait à : ..... Le : .....

Signature Membre n°1

Signature membre n°2