



REGLEMENT COMPLET

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PIZZA A DUE

10ème édition, 2026

ARTICLE 1 – Société organisatrice

La société **Groupe Lactalis Foodservice**, ci-après dénommée « **G.L.F.** » ou « **Société Organisatrice** », société en nom collectif au capital de 79 984 €, immatriculée au RCS de Rennes sous le numéro 399 076 991 et dont le siège social est situé à : Les Placis - 15 rue de l'Etang -35230 Bourgbarré, organise du 30 octobre 2026 au 02 avril 2026 inclus un concours culinaire appelé : "Championnat de France Pizza A Due".

Le Concours est intégré au Championnat de France de la Pizza 2026, organisé par l'Association des Pizzérias de France.

L'adresse de référence à tout envoi de demande relative à l'organisation ou à la participation au présent concours est la suivante : Concours Pizza A Due Galbani Professionale – G.L.F. - 15 rue de l'Etang, 35230 Bourgbarré

Ce Concours Pizza A Due Galbani Professionale est véhiculé à compter d'Octobre 2025 :

- dans la presse professionnelle
- sur les sites internet : www.galbani-professionale.fr
- sur les réseaux sociaux

ARTICLE 2 – Les candidats

Le Concours est ouvert à toute personne physique majeure professionnelle du métier de pizaiolo ou professionnelle des métiers de cuisinier et pâtissier. Les personnes souhaitant participer au concours doivent constituer une équipe de 2 personnes composée d'un Pizaiolo (ci-après dénommé le « Pizaiolo ») et d'une seconde personne issue des métiers de cuisinier et pâtissier (ci-après dénommé le « Chef »).

Le Pizaiolo et le Chef doivent obligatoirement exercer dans une entreprise située en France (Monaco, Corse et DOM TOM inclus).

Le Pizaiolo et le Chef participeront tous les deux au concours. Ces 2 personnes peuvent faire partie du même établissement.

Sont exclus du concours : toute personne physique mineure, les apprentis, les membres du jury, le personnel des établissements ou sociétés dans lesquelles les membres du jury exercent, les ambassadeurs de la marque Galbani Professionale, le personnel de la société organisatrice, toute personne ayant directement ou indirectement participé à la conception, à la réalisation, à la mise en œuvre ou à la gestion de ce concours, ainsi que les membres de leur famille en ligne directe.

Par la seule participation au Concours, les candidats acceptent sans réserve les modalités du présent règlement.

ARTICLE 3 – Le calendrier du Concours

30/10/2023	Ouverture des inscriptions
02/03/2026	Date limite de dépôt des dossiers
13/03/2026	Annonce des finalistes
02/04/2026	Finale

ARTICLE 4 - Sujet du Concours

Inspirée du grand classique du « Mondiale », le Championnat du Monde de la Pizza à Parme, l'épreuve **Pizza a Due** associe un maître Pizzaiolo et un Chef cuisinier dans un exercice de créativité. Combinant l'expertise des meilleurs Pizzaiolos et l'art culinaire des Chefs, le concours contribue à faire émerger une **pizza gastronomique, raffinée, originale et innovante**, pour gagner de nouvelles tables et séduire toujours plus de convives.

Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place, la cuisson de la pâte, l'originalité de la recette, ainsi qu'à l'esthétique de la pizza.

Chaque duo de candidats devra présenter dans son dossier d'inscription puis réaliser, s'il est sélectionné, une pizza avec au moins un ingrédient Galbani / Galbani Professionale au choix parmi :

- Fromages à pizza Galbani Professionale :
 - . Mozzarella Perfetta gros brins
 - . Mozzarella Fiordilatte gros brins
 - . Mozzarella Optima râpé
 - . Mozzarella Cubetti cossettes
 - . Mix Mozzarella & Emmental Estremo râpé
- Mozzarella :
 - . Galbani Professionale Mozzarella Fiordilatte boule 125g
 - . Galbani Mozzarella di Bufala Campana DOP boule 125g
 - . Galbani Professionale Mozzarella mini bille 8g
- Galbani Ricotta 450g ou 1,5 kg
- Galbani Professionale Mascarpone 500g ou 2kg

Les pizzas Dessert et les pizzas Calzone sont exclues du concours.

ARTICLE 5 - Modalités d'inscription et de participation

Pour participer au Concours, le dossier d'inscription doit être complété pour réception dernier délai le 02/03/2026 minuit sur le site www.galbani-professionale.fr dans l'espace Concours Pizza a Due.

Le dossier d'inscription pour être complet doit comporter l'ensemble des éléments suivants :

- Bulletin d'inscription
- Fiche Recette
- Fiche Ingrédients
- CV du Chef
- CV du Pizzaiolo
- Photo du Chef
- Photo du Pizzaiolo
- Photos de la pizza
- Fiches de mesures Chef et Pizzaiolo

Tout le dossier d'inscription se réalise 100% en ligne et sera modifiable tant que le candidat n'a pas validé son inscription définitive. Une fois que le candidat est satisfait de sa candidature, il peut valider définitivement son dossier d'inscription au concours. Après réception du mail de confirmation de bonne réception de son dossier, il ne sera plus possible de modifier sa candidature.

A noter : **un seul des 2 membres** du duo doit s'inscrire sur la plateforme pour y déposer le dossier d'inscription valable pour le binôme.

A partir du 3 mars 2026, les dossiers seront étudiés par le Jury conformément aux conditions de la première phase de sélection décrite ci-dessous en article 6.

Les duos finalistes sélectionnés seront conviés à participer à la finale qui se déroulera le 2 avril 2026 lors du Championnat de France de la Pizza 2025 (article 7).

Ces duos finalistes devront s'acquitter de **frais d'inscription, qui s'élèvent à 140 € par dossier, soit pour un duo**. Les frais d'inscription pour un duo Chef & Pizzaiolo devront être réglés en ligne. Le concours s'inscrivant dans le Championnat de France de la Pizza 2025, organisé par l'Association des Pizzérias de France, les frais d'inscription leur sont entièrement versés.

Après la sélection sur dossier, le duo sera informé qu'il sera retenu pour la finale. À la suite de cela, les candidats recevront un lien pour procéder au règlement en ligne, par carte bancaire. Un seul des deux candidats doit s'acquitter des frais d'inscription.

Conditions juridiques :

Toute participation ou inscription incomplète, non conforme aux conditions exposées dans le présent règlement, falsifiée, non validée, enregistrée après la date limite ou sous une autre forme que celle prévue ci-dessus ou comportant des indications inexactes ou fausses, ne sera pas prise en considération et sera considérée comme nulle.

Les participants autorisent la Société Organisatrice à procéder à toutes les vérifications concernant leur identité ou leur domicile. Toute indication fausse ou erronée entraînera l'élimination immédiate de leur participation et de leur gain.

Les participants s'engagent à considérer comme strictement confidentiels tous documents, informations ou échantillons en provenance de G.L.F., Société Organisatrice, qui seront transmis ou portés à leur connaissance lors du déroulement des épreuves. En conséquence, les participants s'engagent à ne pas porter à la connaissance de tiers lesdites informations et à ne pas les exploiter dans un but commercial ou industriel, et ce même après la fin du Concours.

ARTICLE 6 – Sélection des finalistes

Dès lors que les recettes soumises seront conformes au règlement et les dossiers complets, la sélection des candidats s'effectuera sur dossier en fonction de l'originalité des recettes, de la réalisation des fiches techniques, ainsi que de l'esthétique de la pizza d'après les critères de notation ci-dessous :

Originalité des recettes	notation sur 20 points
Fiche recette détaillée avec progression	notation sur 10 points
Esthétique de la pizza réalisée	notation sur 20 points

Note de dossier d'inscription sur un total de 50 points

La sélection des candidats est soumise à l'appréciation d'un comité présidé par **Ciro PANELLA** et **Arnaud FAYE**. Les candidats ayant obtenu les meilleurs résultats seront retenus pour la finale.

Deux binômes seront retenus comme suppléants en cas de désistement d'un des candidats retenus pour l'épreuve finale.

La sélection des dossiers des candidats est effectuée à l'aveugle. Ni les Présidents du jury, ni les membres du comité de sélection ne connaissent les noms des candidats. Ils disposent uniquement de la fiche recette et de la photo de la pizza.

Les membres du jury accordent la plus grande importance à l'explication de la progression, à la description du travail réalisé et à la qualité du dossier.

En cas de candidats ex-aequo, c'est la voix des Présidents qui départage les candidats.

Les duos de candidats sélectionnés seront informés par téléphone au plus tard le 13 mars 2026 et recevront à suivre une convocation par mail. Les candidats non retenus seront informés par mail.

Les candidats devront réaliser le jour de l'épreuve la recette pour laquelle ils ont été sélectionnés.

Dans le cas contraire une pénalité (-50 points) sera appliquée, sauf justification valide.

L'ordre de passage des candidats pour la phase finale sera déterminé par tirage au sort.

Les candidats seront informés de leur ordre de passage en même temps qu'ils recevront leur convocation. Gf,

En cas de désistement, le candidat devra en informer l'organisateur par courrier, au minimum 15 jours avant l'épreuve.

ARTICLE 7 – Modalités de participation à la finale

Le Concours se déroulera au salon PARIZZA, au Parc des expositions de Paris Porte de Versailles, sur l'espace concours du Championnat de France de Pizza.

Le concours se déroulera le jeudi 02 avril 2026.

Les candidats sélectionnés s'y rendront par leurs propres moyens. La Société Organisatrice ne prend pas en charge les frais de déplacement, d'hébergement ou d'achat de denrées ou vaisselles nécessaires aux mises en œuvre.

Le jour de la finale, les candidats devront se présenter à l'accueil de l'Espace Concours, sur le stand de l'Association des Pizzerias Françaises, pour valider leur enregistrement.

Chaque concurrent se verra remettre un badge avec son numéro de passage.

Chaque candidat doit se présenter à l'Espace Concours à minima une heure avant l'heure fixée sur la convocation, en duo *Pizzaïolo & Chef*, en tenue de travail pour déposer son matériel.

Un candidat seul ne sera en aucun cas autorisé à participer sans son partenaire.

En cas de désistement ou élimination d'un duo candidat, les convocations des duos suivants pourront être avancées de 20 minutes.

Préparation et Cuisson de la Pizza

- Les candidats, Pizzaïolo et Chef, disposeront de **20 minutes** pour préparer et cuire leur pizza.
- Le Pizzaïolo devra apporter ses pâtons le jour de la finale.
- Le Pizzaïolo aura le droit, s'il le souhaite, de tester le four avec une pizza à blanc dans le temps de l'épreuve imparti.
- **Le jury apportera une grande attention aux préparations culinaires réalisées sur place.** Au moins une cuisson devra être réalisée sur place lors de la finale (*exemples* : poêler, flamber, cuire ... un ingrédient qui sera sur la pizza). A noter : la complexité de la technique utilisée intervient dans la notation.
- La notation portera autant sur le travail du Chef que sur le travail du Pizzaïolo.

Les étapes de la Finale

- La pizza sera présentée **entière** au jury (assiette, plat, plateau de présentation, ...) par une personne membre de l'organisation du concours.
- La pizza sera ensuite rapportée aux candidats, qui réaliseront **6 parts de pizza** sur assiettes pour dégustation.
- Une personne de l'organisation apportera ces 6 parts aux membres du jury, ainsi que tous les autres éléments que les candidats souhaiteraient ajouter (accompagnement, boisson, couverts, serviettes, etc...).
- Pendant la dégustation du jury le binôme candidat devra nettoyer et ranger l'espace mis à sa disposition.
- Après dégustation et notation de la pizza, le jury appellera les 2 candidats pour qu'ils viennent présenter en binôme face à eux l'histoire de leur pizza et répondre aux éventuelles questions.

Matériel

Les candidats devront prévoir tout le matériel qu'ils jugeront nécessaire pour :

- **Réaliser la pizza** (casserolles, poêles, couteaux, ustensiles, ...). Attention, les plaques de cuisson mises à disposition sont à **induction**, donc prévoir le matériel de cuisson compatible.
- **Présenter la pizza entière au jury** (assiette, plat, plateau de présentation, ...).
- **Réaliser 6 parts de pizza pour dégustation** (outil de découpe, assiettes de présentation, petit matériel de service ...) + **les couverts nécessaires pour la dégustation du jury** (fourchette, couteau, ... pour 6 personnes).
- Autres accessoires non obligatoires si souhaité (serviettes, boisson, etc...).

Le matériel devra être transporté sur l'espace Concours dans des bacs Gilac.

Aucun matériel ne sera fourni sur place hormis les plaques à induction, le four et la pelle à Pizza.

Tenue

Il est demandé d'avoir une tenue professionnelle complète : chaussures, pantalon, veste ou t-shirt, tablier, et couvre-chef. Il sera demandé au chef de porter une toque pour identifier le Chef et le Pizzaiolo (comme c'est le cas aux championnats du monde à Parme).

Le Pizzaiolo et le Chef pourront, sous réserve d'avoir obtenu l'accord, porter la tenue de travail de leur établissement, de leur entreprise ou de leur association.

Par respect pour les marques organisatrices et pour les sponsors officiels du Championnat de France de Pizza, les participants ne porteront pas des marques directement concurrentes de G.L.F. sur le lieu du Concours.

Produits

Si les candidats le souhaitent, Galbani Professionale peut leur fournir le jour de la finale les produits nécessaires à la réalisation de leurs recettes pour lesquelles ils ont été sélectionnés, à condition d'en faire la demande via le fichier « Besoins pour la finale » qui sera transmis par mail aux Finalistes.

Liste des produits disponibles :

- Mozzarella Perfetta gros brins Galbani Professionale
- Mozzarella FiorDiLatte gros brins Galbani Professionale
- Mozzarella Optima râpé Galbani Professionale
- Mozzarella Cubetti cossettes Galbani Professionale
- Mix Mozzarella et Emmental râpé Estremo Galbani Professionale
- Galbani Professionale Mozzarella Fiordilatte boule 125g
- Galbani Mozzarella di Bufala Campana DOP boule 125g
- Galbani Professionale Mozzarella mini billes 8g
- Galbani Ricotta 450g ou 1,5 kg
- Galbani Professionale Mascarpone 500g ou 2kg

Tous ces produits seront à récupérer sur le stand Galbani Professionale avant le début du concours.

ARTICLE 8 – Jury et notation lors de la finale

Le jury sera présidé par un binôme, un Chef et un Pizzaiolo.

Il y aura un jury Technique et un jury de Dégustation, composé autour des 2 Présidents.

Pendant la phase de préparation, les juges techniques veillent à l'organisation, à la conformité de la préparation, à la cuisson des pizzas et des ingrédients ainsi qu'à la stricte application du règlement.

Le jury de dégustation veille la bonne cuisson de la pâte et des ingrédients, l'harmonie des goûts et l'originalité de la recette.

Une fois la pizza préparée, elle sera présentée entière au jury par une personne membre de l'organisation du concours. La pizza sera ensuite rapportée aux candidats, qui réaliseront 6 parts de pizza sur assiettes pour dégustation.

C'est seulement après la dégustation et la notation du jury que le Binôme se présentera aux juges et expliquera sa recette.

- **Notation du jury Technique :**

Optimisation des produits / limiter le gaspillage	/20 points
Préparation culinaire de la garniture sur place	/ 80 points
Maîtrise et complexité des techniques (Pizzaiolo)	/ 50 points
Maîtrise et complexité des techniques (Chef)	/ 50 points
Travail en duo	/ 50 points
Tenue : Pertinence et Propreté <i>Tenue et chaussures de cuisine propre + Toque pour Chef</i> <i>(-5 pts pour chaque oubli)</i>	/ 15 points
Propreté et Hygiène du Matériel et du Plan de travail	/ 15 points
Temps de préparation de la pizza : _____ min	/ 40 points
- si < ou = 20 min : 40 points	
- si entre 20 et 20min 59 secondes : 30 points	
- si entre 21 et 24 min : 0 points	
- Si 25 min ou plus : Malus - 40 points	points
MALUS TAILLE. Diamètre de la pizza : _____cm - si inférieur à 29 cm : Malus - 50 points	
TOTAL	/ 320 points

Le temps de réalisation de la pizza est de 20 min. maximum à partir du moment où le concurrent commence l'éplage du pignon jusqu'à la fin de la préparation de la pizza.

- **Notation du jury de Dégustation :**

Cuisson pâte	/ 70 points
Cuisson des ingrédients	/ 70 points
Accord choix de la pâte à pizza, choix de la garniture	/ 30 points
Goût, Equilibre des saveurs	/ 140 points
Utilisation de produits de saison	/ 50 points
Créativité et Originalité	/ 140 points
MALUS Conformité recette. Si Ecart majeur vs dossier : Malus - 50 pts	points
TOTAL	/ 500 points

Chaque juge attribuera une note à chacune des pizzas.

Chaque juge remettra ses grilles de notations quand il aura terminé l'évaluation de la totalité des duos Pizzaiolo & Chef.

Les notes données par chaque juge seront additionnées et le total déterminera le classement.

Les présidents auront la possibilité d'attribuer un bonus « coup de cœur » de 50 points maximum à l'équipe de leur choix (25 points par Président).

En cas d'égalité, la voix des Présidents du Jury sera prépondérante.

La décision du jury est sans appel.

Les résultats seront dévoilés à la suite de la finale et les lauréats récompensés le jour même.

ARTICLE 9 – Récompenses

Les duos sélectionnés reçoivent un diplôme attestant leur participation au concours Pizza a Due Galbani Professionale.

Les finalistes Pizzaiolos & Chefs recevront également *chacun* :

1er prix :

- **1500 € de participation au voyage à Parme** pour participer au Campionato Mondiale della Pizza pour l'épreuve Pizza A Due
- **1 coffret Gastronomie** pour 2 personnes, d'une valeur de 270€
- 1 dotation de produits Galbani d'une valeur de 300€
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom
- Publication de sa recette sur le site www.galbani-professionale.fr et sur nos réseaux sociaux

2ème prix :

- **1 coffret Séjour & Week-end** pour 2 personnes d'une valeur de 780€
- 1 dotation de produits Galbani d'une valeur de 300€
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom

3^{ème} prix :

- 1 coffret **Séjour & Gastronomie** pour 2 personnes d'une valeur de 405€
- 1 dotation de produits Galbani d'une valeur de 300€
- 1 trophée
- 1 veste brodée Galbani Professionale personnalisée à son nom

Les prix ne seront pas échangés contre un chèque correspondant à leur valeur.

* Galbani Professionale ne peut pas garantir l'inscription des duos au Campionato Mondiale de la pizza. Les inscriptions sont nominatives et personnelles, et elles sont acceptées dans la limite des places disponibles. Nous conseillons aux duos participants de s'inscrire le plus tôt possible sur www.campionatomondialedellapizza.it ou +39.421.83148

ARTICLE 10 – Limite de responsabilité

La Société Organisatrice ne saurait être tenue pour responsable si pour cause de force majeure ou d'événement indépendant de sa volonté ce Concours devait être annulé, prolongé, écourté, modifié ou reporté. Tout changement fera l'objet d'informations préalables par tout moyen approprié. Des additifs et modifications de règlement peuvent alors éventuellement être publiés pendant le Concours. Ils seront considérés comme des annexes au présent règlement. La Société Organisatrice ne saurait être tenue responsable de tout dysfonctionnement du réseau « Internet » empêchant le bon déroulement du Concours notamment dû à des actes de malveillances externes. La connexion de toute personne au site et la participation au Concours se fait sous son entière responsabilité. Il appartient donc à tout participant de prendre toutes les mesures appropriées de façon à protéger ses propres données et/ou logiciels stockés sur son équipement informatique contre toute atteinte due à des actes de malveillance extérieures, et notamment les virus.

La Société Organisatrice ne saurait davantage être tenue pour responsable au cas où un ou plusieurs participants ne pourraient se connecter au site du Concours du fait de tout défaut technique ou de tout problème lié notamment à l'encombrement du réseau.

Dans tous les cas, si le bon déroulement administratif et/ou technique du Concours est perturbé par un virus, bug informatique, intervention humaine non autorisée ou toute autre cause échappant à la Société Organisatrice, celle-ci se réserve le droit d'interrompre le Concours.

La Société Organisatrice n'est pas responsable des informations contenues sur les sites partenaires. Le contenu et les images présentes sur ces sites partenaires relèvent uniquement de la responsabilité du partenaire ou de son éditeur, conformément à la réglementation en vigueur.

La Société Organisatrice se réserve le droit d'écourter, de proroger, de modifier, de reporter ou d'annuler le concours Pizza A Due si les circonstances l'exigeaient. Sa responsabilité ne saurait être engagée de ce fait.

ARTICLE 11 - Droits Incorporels et droit à l'image

Le comité d'organisation se réserve le droit de filmer le déroulement de l'épreuve et de faire usage des images et des photos réalisées à cette occasion, sur tous supports éditions, presse et internet.

Par ailleurs, chaque candidat accepte que la Société Organisatrice puisse utiliser et exploiter les photographies et/ou vidéos prises dans le cadre du Concours notamment à des fins de communication interne et externe des marques Galbani et Galbani Professionale.

Il est rappelé que la Société Organisatrice est titulaire exclusif des droits de propriété intellectuelle sur l'ensemble des logos, marques, noms de domaines et plus généralement sur toute œuvre protégée par les droits de propriété intellectuelle / industrielle utilisée dans l'organisation du Concours.

ARTICLE 12 – Données personnelles

Dans le cadre du Concours, le participant sera amené à saisir des données à caractère personnel le concernant (prénom, nom, adresse électronique, etc.) dans le formulaire de participation au Concours disponible sur le site Internet www.galbaniprofessionale.fr.

Les données personnelles du participant font l'objet d'un traitement par la société G.L.F, domiciliée au 15 rue de l'étang- ZA Les Placis- 35230 Bourgbarré (France), destiné à l'inscription du participant au Concours, à la gestion du Concours, et à la remise des dotations aux gagnants.

La société G.L.F est le responsable du traitement des données personnelles des participants au Concours.

Dans le cadre du concours, les données personnelles du participant sont conservées pour les durées précisées ci-dessous et traitées sur le fondement des bases légales suivantes :

Finalité du traitement	Durée de conservation en base active	Base légale du traitement
Gestion du compte personnel sur la plateforme en ligne du Concours	Les données personnelles associées au compte personnel seront supprimées dans un délai de 12 mois suivant la fin du Concours.	Consentement
Inscription à la notification d'alerte d'ouverture des nouvelles éditions du Concours	Les données sont conservées pendant 5 ans à compter de leur collecte.	Consentement
Gestion des dossiers d'inscription pour la participation au Concours	Les données sont conservées pour une durée de 5 ans à compter de leur collecte.	Exécution du contrat
Organisation et participation à la finale du Concours pour les candidats finalistes (déplacement, nuitées, notations, dotations, etc.).	Les données sont conservées pour une durée de 5 ans à compter de leur collecte.	Exécution du contrat
Gestion des demandes du participant relatives à l'exercice de ses droits concernant ses données personnelles	Les données personnelles sont conservées pendant l'année civile de la demande.	Intérêt légitime

Dans le cadre de leur participation au Concours, la société G.L.F peut être amenée à communiquer les données personnelles des participants :

- À ses salariés habilités qui sont en charge du traitement des données des participants.
- À ses sous-traitants en charge de la gestion des données personnelles des participants, notamment pour la gestion du Concours et de la remise des dotations aux gagnants.
- Aux autorités compétentes en application d'une loi, d'une décision de justice ou à la demande des autorités.

Conformément à la réglementation en vigueur sur la protection des données personnelles, le participant bénéficie d'un droit d'accès à ses données personnelles, de rectification et d'effacement de ses données personnelles. Le participant bénéficie également d'un droit de limitation du traitement, d'un droit à la portabilité et d'un droit d'opposition.

La société G.L.F dispose d'un Délégué à la Protection des Données (DPO) chargé de garantir la protection des données personnelles des participants. Pour exercer vos droits, ou pour toute question sur le traitement de vos données personnelles dans ce dispositif, vous pouvez contacter le DPO de G.L.F par email à DPO@fr.lactalis.com ou par courrier à l'attention du DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval (France).

La société G.L.F fera le nécessaire pour répondre de manière satisfaisante à vos demandes. Si pour quelle que raison que ce soit, vous considérez que la réponse n'est pas satisfaisante, vous pouvez introduire une réclamation auprès de la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés).

Vous disposez de la possibilité de retirer votre consentement au traitement de vos données aux fins de prospection, et ce à tout moment :

- Par le biais d'un lien de désabonnement au sein des emails que vous recevez,
- En faisant la demande par email à DPO@fr.lactalis.com ou par courrier à l'attention de DPO – Direction des Affaires Juridiques – LGPO, 10 à 20 rue Adolphe Beck 53000 Laval.

ARTICLE 13 – Litiges et loi applicable

Toute contestation ou réclamation relative au Concours devra être adressée par écrit uniquement, soit par mail à l'adresse contact@galbani-professionale.fr ou sous pli suffisamment affranchi, à l'adresse suivante : Concours Pizza A Due Galbani Professionale – G.L.F. - Les Placis -35230 Bourgbarré

Aucune contestation ou réclamation ne sera prise en considération après 2 mois suivant la fin du délai de réception des dotations, soit après le 02/06/2026, cachet de La Poste faisant foi.

L'interprétation, la mise en oeuvre et/ou les cas non prévus par le présent Règlement seront tranchés par la Société Organisatrice, dont les décisions seront souveraines et sans appel. Étant précisé qu'en cas de divergences accidentelles entre le présent Règlement et les supports du Concours, il est expressément prévu que les termes du présent Règlement auront vocation à s'appliquer.

Dans tous les cas, les Participants et la Société Organisatrice s'engagent à tenter de résoudre amiablement tout litige qui surviendrait à l'occasion du Concours.

Le Concours et le présent Règlement sont soumis au droit français.

ARTICLE 14 – Dépôt, communication et interprétation du règlement

Le présent règlement est déposé chez Maître BOBIN, Huissier de justice.

Le présent règlement complet peut être consulté et imprimé via le site www.galbani-professionale.fr entre le 17/10/2024 et le 02/04/2025. Il peut par ailleurs être obtenu sur simple demande écrite à envoyer sous pli suffisamment affranchi avant le 02/04/2025 (cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante : « Concours Pizza A Due » - G.L.F. - Les Placis- 15 rue de l'Etang - 35230 Bourgbarré.

Il ne sera répondu à aucune demande (écrite, téléphonique ou orale) concernant l'interprétation ou l'application du règlement, concernant les modalités et mécanismes du concours Pizza A Due ou concernant la liste des finalistes et leur classement.

L'interprétation du présent règlement et tous les cas non prévus par celui-ci seront tranchés par la Société Organisatrice dont les décisions sont sans appel.

En cas de divergences accidentelles entre ce règlement complet et les supports de l'opération, il est expressément prévu que ce sont les termes du règlement complet qui primeront.

Fait à Bourgbarré, le 28 octobre 2025