



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Pour la prestation d'animation « atelier de dégustation de bière artisanale »

Conformément aux dispositions légales actuellement en vigueur :

Article 1 : Objet et champ d'application

Les présentes Conditions Générales de Vente (CGV) régissent de manière exclusive les relations contractuelles entre The LAB L'Expérience Bière, entreprise individuelle immatriculée au tribunal de commerce de Villefranche sur Saône sous le numéro SIRET 101 909 711 00018, ci-après dénommée « le Prestataire », et toute personne physique ou morale, ci-après dénommée « le Client », souhaitant réserver une prestation d'animation d'atelier de dégustation de bière artisanale.

Toute réservation implique l'acceptation sans réserve par le Client des présentes CGV.

Article 2 : Prestation proposée

Le Prestataire propose un atelier dégustation de bière artisanale dans un lieu éphémère.

Le forfait inclut :

- L'animation par une experte bière certifiée,
- Les verres de dégustation,
- Les supports pédagogiques,
- Les matières premières selon la formule choisie,
- L'accueil dans le lieu éphémère choisi par le prestataire

Article 3 : Réservation et Commande

La réservation d'un atelier dégustation se fait directement auprès de la plateforme de réservation en ligne : <https://www.onparticipe.fr>.

Article 4 : Tarifs et Modalités de paiement

Les prix sont indiqués en Euros TTC.

Le paiement de la totalité du prix est exigible dès la commande. Les règlements s'effectuent par carte bancaire via une plateforme de paiement sécurisée.

Article 5 : Protection des mineurs et Responsabilité

Conformément à l'article L. 3342-1 du Code de la santé publique, la vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans. Le Client s'engage à ce que tous les participants à l'atelier consommant de la bière, y compris sans alcool, aient l'âge légal requis. Le Prestataire se réserve le droit de demander une pièce d'identité sur place.

Le Prestataire fournit des échantillons de bière (environ 100 mL par bière à raison de 3 bières dégustées par atelier soit environ 300 mL au total) dans un but d'initiation et de dégustation. Le Prestataire ne pourra être tenu responsable des conséquences d'une consommation excessive d'alcool par les participants après la prestation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Article 6 : Allergies et régimes alimentaires

Le Prestataire s'engage à adapter, dans la mesure du possible, le choix des matières premières en fonction des contraintes du Client, notamment en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires (par exemple : intolérance au gluten, produits laitiers, etc.).

Le Client est tenu d'informer le Prestataire par courriel à l'adresse suivante : thelabexperiencebiere@gmail.com, de toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique parmi les participants, et ce, au plus tard 3 jours avant la date de la prestation. **Le Prestataire ne pourra en aucun cas être tenu responsable de la survenance d'une réaction allergique ou de tout incident de santé dans le cas où un risque d'allergie alimentaire ne lui aurait pas été communiqué par le Client dans ce délai.**

Article 7 : Droit de rétractation, annulation et report

Absence de droit de rétractation : Conformément à l'article L.221-28 12 du Code de la consommation, le droit de rétractation ne s'applique pas aux prestations de services d'activités de loisirs fournies à une date ou selon une périodicité déterminée. Toute réservation pour un atelier dégustation à une date fixée est donc ferme et définitive dès la confirmation du paiement.

Annulation ou report par le Client :

- **Plus de 7 jours avant l'atelier** : Le Client peut solliciter le report de sa réservation sur un autre atelier disponible ou demander un avoir d'une valeur équivalente, valable 6 mois. Aucun remboursement en numéraire ne sera effectué.
- **Moins de 7 jours avant l'atelier** : Aucun report, remplacement ou remboursement ne sera accordé, quel que soit le motif invoqué. Le Client a la possibilité de céder sa place à un tiers, sous réserve d'en informer le Prestataire au moins 24 heures avant le début de l'atelier (et de transmettre les éventuelles contraintes alimentaires du nouveau participant).

Annulation ou report par le Prestataire : Le Prestataire se réserve le droit d'annuler ou de reporter un atelier en cas de force majeure ou si le nombre minimum de 3 participants n'est pas atteint, 48 heures avant l'événement. Dans ce cas, le Client sera prévenu dans les meilleurs délais et aura le choix entre le report de sa réservation sur une autre session ou le remboursement intégral des sommes versées. Aucune indemnité complémentaire ne pourra être réclamée.

Article 8 : Protection des données personnelles

Dans le cadre des réservations d'ateliers de dégustation en ligne, le Prestataire collecte des données personnelles nécessaires à l'organisation et au bon déroulement des séances. Le Prestataire traite les données à caractère personnel du Client conformément au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) et à la Loi Informatique et Libertés.

- Responsable de traitement : El-Florence JARRY (The LAB L'Expérience Bière) thelablexperiencebiere@gmail.com
- Données collectées et finalités :
 - Identité et coordonnées (nom, prénom, courriel, téléphone) : gestion des réservations, envois des confirmations.
 - Informations spécifiques (allergies, régimes alimentaires, contraintes médicales déclarées par le Client) : sécurité et adaptation des produits dégustés lors de l'atelier.
 - Âge / Confirmation de majorité : respect des obligations légales relatives à la vente et la consommation d'alcool.
- Sous-traitance et paiement : Les réservations sont gérées via la plateforme de réservation <https://www.onparticipe.fr>. Les paiements par carte bancaire sont sécurisés. Aucune donnée bancaire n'est stockée par le Prestataire.
- Durée de conservation : Les coordonnées clients sont conservées pendant la durée de la relation commerciale (maximum 3 ans à compter du dernier contact). Les informations relatives aux allergies ou restrictions alimentaires sont définitivement supprimées à l'issue de l'atelier.
- Droits des participants : Le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification, de suppression et de limitation du traitement de ses données. Ces droits s'exercent par simple courriel à : thelablexperiencebiere@gmail.com
- Réclamation : Le Client peut adresser une réclamation auprès de la CNIL (cnil.fr).

Article 9 : Propriété Intellectuelle

Les supports pédagogiques, fiches de dégustation et contenus diffusés lors des ateliers dégustation restent la propriété intellectuelle exclusive du Prestataire. Toute reproduction ou diffusion sans accord préalable est interdite.

Article 10 : Règlement des litiges et Droit applicable

Les présentes CGV sont soumises au droit français. **En cas de litige ou de réclamation, le Client s'adressera en priorité au Prestataire pour obtenir une solution amiable.**

Si aucun accord amiable n'est trouvé avec le Prestataire et conformément aux dispositions du Code de la consommation concernant le règlement amiable des litiges, le Client peut recourir gratuitement au service de médiation suivant :

- Médiateur désigné : Centre de la Médiation de la Consommation des Conciliateurs de Justice (CM2C)
- Adresse : 49 rue de Ponthieu 75008 PARIS
- Site internet / Saisine : <https://www.cm2c.net>

Article 11 : Entrée en vigueur

Les présentes conditions générales sont entrées en vigueur le 24 Août 2026.