

# Appel à projet



IRQUALIM  
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 29 septembre 2023

## Conception de fiches pédagogiques sur les vins et spiritueux de la région Occitanie

Création d'un guide digital des vins et spiritueux sous SIQO d'Occitanie sous forme de fiches pédagogiques attractives mettant en valeur les vins et spiritueux de la région Occitanie, destinée aux élèves et enseignants des centres de formation professionnelle aux métiers de bouche ainsi qu'aux professionnels de la restauration et des commerces de détail.

Recherche de prestataires pour proposer des solutions innovantes répondant aux objectifs de promotion et de valorisation des vins et spiritueux régionaux sous signe de la qualité et de l'origine.

## Introduction

### a. Présentation de notre organisme

L'IRQUALIM a pour objet de développer une politique régionale **de qualité des produits agricoles et agro-alimentaires** par toute action favorisant la mise en œuvre et la promotion des signes officiels de qualité.

L'IRQUALIM est composé de :

- **Membres institutionnels** (Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie, Centre Technique Régional de la Consommation, Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricoles, Association Régionale des Entreprises Alimentaires etc.)
- **Membres utilisateurs** c'est-à-dire les représentants désignés par les opérateurs bénéficiant d'un des signes d'Identification de la Qualité ou de l'Origine mis en place

par les pouvoirs publics aux plans national et européen ainsi que d'autres structures collectives (interprofessions, associations, ...) contribuant à la fixation de valeur ajoutée sur le territoire d'Occitanie

- **Membres associés** (Région Occitanie, DRAAF, DDP, DIRECCTE, INAO, CRT, etc.).

Les missions de l'IRQUALIM sont liées à l'accompagnement des démarches qualité :

- Soutien à la structuration des différentes filières agroalimentaires régionales : appui aux démarches émergentes, mise en conformité des cahiers des charges existants en fonction des évolutions réglementaires ou qualitatives du produit dans un esprit de démarche de progrès, veille réglementaire.
- Promotion, sensibilisation des consommateurs aux produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) au travers de la communauté des **Qualivores d'Occitanie** : événements, éditions, web...
- Appui à la commercialisation des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : foires, salons...

En savoir plus: <https://www.irqualim.fr/>

---

## b. Présentation du projet et de nos attentes

---

Ce guide digital sous forme de fiches pédagogiques a pour ambition de mettre en lumière la richesse et la diversité de la production viticole de notre région, en mettant en avant les vins et spiritueux des **vignobles du Sud-Ouest (IVSO)**, du **Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)**, du **Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL)**, de l'**Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc**, du **Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne** et du **Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA)**.

Notre objectif est de toucher les **élèves des filières hôtellerie et restauration et les professionnels de la restauration et de la vente de vins et spiritueux**. Nous souhaitons que ce guide soit accessible, pédagogique et informatif, afin que chaque lecteur puisse découvrir la richesse des vins et spiritueux produits en Occitanie et en comprendre les particularités.

Pour les **élèves des filières hôtellerie et restauration**, ce guide sous forme de fiches pédagogiques sera une invitation à la découverte des vignobles de notre région. Elle mettra en avant les cépages emblématiques, les terroirs exceptionnels, ainsi que les labels de qualité et d'origine qui garantissent l'authenticité des vins et spiritueux. Des suggestions d'accords mets-vins et des conseils de dégustation permettront aux lecteurs d'apprécier pleinement ces trésors viticoles. Des fiches explicatives (exemple : savoir lire une étiquette, les différents arômes, qu'est ce que le degré ?, comment déguster un vin, gestes techniques...) disséminées tout au long de la brochure seraient un plus.

Quant aux **professionnels de la restauration et de la vente de vins**, ce guide sous forme de fiches pédagogiques sera un outil précieux pour enrichir leur offre et valoriser les vins et spiritueux d'Occitanie. Elle présentera en détail les différentes appellations, les

caractéristiques spécifiques de chaque vin et spiritueux. Elle offrira également des informations pratiques pour faciliter le contact avec les interprofessions.

Nous accordons une attention particulière à la **dimension pédagogique** de cet outil, car son objectif premier est qu'il puisse être utilisé comme support d'apprentissage. Il sera conçu de manière à offrir une **vision globale de la production viticole en Occitanie**, en présentant les différents vignobles, leurs spécificités et leur contribution à l'économie régionale.

Nous recherchons des **prestataires créatifs** pour la réalisation de ce guide formé de fiches pédagogiques. Nous attendons de vous des **propositions innovantes**, tant sur le plan graphique que rédactionnel, en tenant compte de nos **objectifs de pédagogie, d'accessibilité et d'attractivité pour nos différentes cibles**.

Le guide devra être réalisé dans un **format digital adapté, facile à consulter, consultable par à la fois dans sa totalité et fiche par fiche**. Il devra comporter des éléments visuels attrayants, tels que des infographies explicatives, cartes, dessins... Les photographies de vignobles, de bouteilles et de paysages viticoles seront fournies par les interprofessions.

Nous invitons les prestataires intéressés à soumettre leur offre en respectant les modalités définies dans le présent appel à projet. **La date limite de soumission des offres est fixée au dimanche 15 OCTOBRE 2023, minuit.**

## Contexte

### a. Présentation du secteur viticole en région Occitanie

---

La Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée se compose de deux bassins viticoles distincts : le Languedoc-Roussillon et le Sud-Ouest.

L'ancien Languedoc-Roussillon, reconnu comme l'un des plus beaux vignobles du monde, exprime parfaitement le style des vins méditerranéens. Cette région propose une offre authentique, moderne et créative, allant des vins de cépages aux vins les plus complexes. Les terroirs uniques et les pratiques viticoles traditionnelles font la renommée des vins du Languedoc.

Le Sud-Ouest, situé entre le Massif Central et les Pyrénées, bénéficie de quatre influences climatiques différentes. Cette diversité se reflète dans les vins de la région, qui présentent des caractéristiques spécifiques, allant des fruits frais aux fruits mûrs. Le Sud-Ouest a une longue histoire viticole remontant à l'époque romaine, et les cépages autochtones ont gagné une renommée mondiale.

De plus, la région Occitanie comprend également le vignoble sous l'appellation IGP Pays d'Oc, qui a été créée en 1987. Les vins de cette appellation sont réputés en France et à l'international, offrant une expression variée des cépages méditerranéens.

Enfin, la région Occitanie est également connue pour ses spiritueux de qualité, tels que le Floc de Gascogne et l'Armagnac. Le Floc de Gascogne est un vin de liqueur élaboré dans la région, tandis que l'Armagnac est une eau-de-vie prestigieuse produite selon des méthodes traditionnelles. Ces spiritueux bénéficient de l'identification de la qualité et de l'origine, et contribuent à la renommée de la région.

Ces vignobles historiques de la région Occitanie ont chacun leur histoire et leurs particularités, contribuant à la diversité et à la renommée des vins et spiritueux de la région.

---

## **b. Mise en avant de la production de vins sous signes de la qualité et de l'origine**

---

La **Région Occitanie Pyrénées Méditerranée** se positionne comme la première région viticole de France, tant par sa superficie (273 000 hectares) que par son volume de production (15 millions d'hectolitres).

Elle représente un tiers de la production française et 5% de la production mondiale. La diversité des terroirs est l'un de ses principaux atouts, avec 51 AOP (Appellation d'Origine Protégée) et 36 IGP (Indication Géographique Protégée), faisant de la région la première au monde en termes de production de vin sous indication géographique.

De plus, la région Occitanie est le premier vignoble français à l'export, avec environ 4,8 millions de bouteilles de vins AOP et IGP exportées, générant un chiffre d'affaires de 836 millions d'euros.

Enfin, la région Occitanie s'est distinguée en devenant le premier vignoble bio de France, regroupant un tiers des surfaces viticoles bio françaises.

---

## Objectifs

### **a. Mettre en valeur les caractéristiques et spécificités des vins et spiritueux sous signes de la qualité et de l'origine**

---

En mettant l'accent sur la diversité des terroirs, les cépages emblématiques et les techniques de vinification et d'élaboration spécifiques.

Le guide sous forme de fiches pédagogiques mettra en évidence les qualités uniques des vins et spiritueux de la région, en soulignant leur authenticité, leur expression du terroir et leur savoir-faire viticole.

---

### **b. Informer les prescripteurs en devenir et installés sur les différents labels de**

## qualité et d'origine en vigueur en Occitanie

---

Le guide expliquera en détail les critères de ces labels et leur importance pour garantir l'authenticité et la traçabilité des vins et spiritueux. Elle aidera les lecteurs à comprendre et à reconnaître ces labels.

---

### c. Promouvoir les vignobles locaux et leurs atouts distinctifs

---

En mettant en avant les spécificités géographiques, climatiques et culturelles de chaque appellation.

Le guide présentera les différentes zones viticoles de la région Occitanie, leurs caractéristiques particulières, les traditions viticoles locales et les paysages viticoles uniques. Elle mettra en lumière les vignobles historiques du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon, ainsi que l'importance économique et culturelle de ces vignobles pour la région.

---

### d. Promouvoir la consommation responsable et éclairée de vins et spiritueux de qualité

---

En fournissant des informations sur les pratiques viticoles respectueuses de l'environnement, les démarches de certification bio et les initiatives durables dans la production viticole.

Le guide sensibilisera les lecteurs à l'importance de soutenir les producteurs locaux. Des conseils de dégustation, des accords mets-vins et des recommandations de consommation responsable pourront également être inclus pour encourager une appréciation consciente et respectueuse des vins et spiritueux de la région Occitanie.

---

# Contenu

## Chemin de fer

---

Le **guide sous forme de fiches pédagogiques, techniques et informatives** offrira aux lecteurs une immersion complète dans l'univers des vins et spiritueux de la région Occitanie, en mettant en valeur leurs spécificités et en proposant des informations pratiques et attractives.

### Préface

En préface figurera un texte de Carole Delga, présidente de la région, ainsi qu'un "mot d'accueil" des membres du bureau de de l'IRQUALIM.

---

<b>Introduction</b>	Engageante qui suscite l'intérêt des lecteurs et met en avant l'importance de la région Occitanie en tant que terroir viticole et spiritueux exceptionnel.
<b>Présentation de la région Occitanie et de sa diversité viticole</b>	Une section dédiée à la région Occitanie, mettant en avant ses caractéristiques géographiques, climatiques et culturelles qui favorisent la production viticole, y compris biologique. Cette présentation permettra de situer le contexte et de souligner l'importance de la région en tant que terroir unique.
<b>Les labels, démarches et explications</b>	Une explication détaillée des différents labels de qualité et d'origine en vigueur en Occitanie, tels que les AOP, les IGP et autres signes de reconnaissance pour les vins et les spiritueux. Cette section mettra en lumière les critères de chaque label, leur rôle dans la garantie de l'authenticité des produits et leur importance pour les consommateurs avertis.
<b>Les vins AOP de la région Occitanie</b>	Présentation des différentes AOP de la région et de leurs caractéristiques distinctives. Chaque AOP sera décrite en détail, en mettant en avant les particularités de son terroir, les cépages utilisés et les méthodes de production spécifiques.
<b>Description des cépages utilisés et de l'appellation d'origine contrôlée</b>	Exploration des cépages emblématiques utilisés dans les AOP de la région, en expliquant leurs caractéristiques gustatives et leur contribution à la typicité des vins. Cette section mettra également en évidence l'importance de l'appellation d'origine contrôlée pour garantir la qualité et l'authenticité des vins AOP.
<b>Les vins IGP de la région Occitanie</b>	Présentation des différentes IGP de la région et de leurs caractéristiques spécifiques. Cette section mettra en évidence les cépages utilisés et les particularités géographiques qui contribuent à la diversité des vins IGP de la région.
<b>Description des cépages utilisés et de l'indication géographique protégée</b>	Exploration des cépages caractéristiques utilisés dans les vins IGP de la région, en mettant en avant leurs qualités aromatiques et leur adaptabilité aux terroirs spécifiques. L'indication géographique protégée sera expliquée en détail, soulignant l'importance du lien entre le terroir et la typicité des vins IGP.
<b>Les spiritueux sous signes d'identification de la qualité et de l'origine</b>	Présentation des spiritueux emblématiques de la région Occitanie : l'Armagnac, la Blanche d'Armagnac, la Fine Faugères et le Floc de Gascogne. Chaque spiritueux sera décrit en détail, en mettant en avant ses caractéristiques uniques, son processus de production et son lien avec le terroir occitan.
<b>Conclusion</b>	Une conclusion qui récapitule les points forts du guide et encourage les lecteurs à découvrir et apprécier les vins et spiritueux sous signes d'identification de la qualité et de l'origine en région Occitanie. Elle

souignera également l'importance de la consommation responsable et éclairée pour soutenir les producteurs locaux et préserver la richesse viticole et spiritueuse de la région.

## Charte éditoriale

Le **guide sous forme de fiches pédagogiques, techniques et informatives** mettra en valeur de manière équilibrée les différentes interprofessions, tout en offrant un contenu accessible, pédagogique et attrayant pour les professionnels des métiers de bouche (restaurateurs, cavistes...). Les quatre premiers points sont attendus, les autres sont des suggestions.

### Équilibre et mise en valeur de chaque interprofession

- Assurer un traitement équitable et équilibré de chaque interprofession viticole et spiritueux en donnant à chacune la même visibilité et importance dans le guide.
- Offrir un espace dédié à chaque interprofession pour qu'elle puisse présenter ses projets, ses spécificités et ses réussites.

### Accessibilité aux professionnels et aux néophytes

- Rendre la brochure accessible à un large public, qu'il s'agisse de professionnels du secteur viticole et spiritueux ou des élèves en formation professionnelle découvrant les produits de la région Occitanie.
- Utiliser un langage clair, simple et pédagogique pour faciliter la compréhension des informations présentées.

### Illustrations variées et riches

- Utiliser une diversité d'illustrations telles que des photos (qui seront fournies), des cartes, des infographies et/ou même des dessins pour enrichir visuellement la brochure.
- Veiller à ce que les illustrations soient simples, attrayantes, explicatives et représentatives des différents paysages, cépages et produits viticoles et spiritueux de la région.

### Fiches explicatives et pratiques

- Intégrer des fiches explicatives sur des sujets clés tels que les labels, la lecture d'une étiquette, les différents arômes, la signification du degré d'alcool, les techniques de dégustation, etc.
- Fournir des informations claires et pratiques qui permettent aux lecteurs d'approfondir leurs connaissances et de développer leur expertise dans le domaine viticole et spiritueux.

### Donner la parole aux viticulteurs

- Mettre en avant les viticulteurs de la région Occitanie en leur donnant la parole à travers des témoignages, des interviews ou des portraits.
- Permettre aux viticulteurs de partager leur passion, leur savoir-faire et leurs expériences pour donner une dimension humaine et authentique à la brochure.

## Accords mets et vins

- Inclure une note d'accords mets et vins pour chaque appellation présentée, offrant des suggestions culinaires pour sublimer les saveurs des vins et spiritueux.
- Mettre en valeur les synergies gustatives entre les produits locaux et les différentes appellations de la région Occitanie.

## Éléments spécifiques pour chaque appellation

- Pour chaque appellation, inclure une carte pour situer géographiquement le terroir, une fiche technique détaillant la production, les cépages et le terroir spécifiques, ainsi que des explications claires et pratiques sur les caractéristiques distinctives.
- Possibilité d'intégrer des commentaires de personnalités reconnues dans le domaine viticole et spiritueux pour apporter une perspective et une expertise supplémentaires.
- Utiliser des QR codes pour permettre aux lecteurs d'accéder à des histoires et des vidéos enrichissantes sur l'histoire du terroir ou des portraits de viticulteurs.

## Démarche de développement durable et œnotourisme

- Mettre en avant les démarches et initiatives des viticulteurs et interprofessions de la région Occitanie en matière de développement durable, de préservation de l'eau et de respect de l'environnement.
- Inclure des informations sur les opportunités d'œnotourisme offertes par la région, mettant en avant les expériences uniques, les visites de domaines viticoles et les activités liées au monde viticole et spiritueux.

# Contraintes techniques

## a. Format du guide

- Les prestataires sont libres de proposer un format pratique et qualitatif, adapté à une version imprimée et une version digitale destinée aux élèves des centres de formation aux métiers de bouche.
- Le nombre de pages peut être déterminé en fonction du contenu et des informations à inclure, tout en veillant à maintenir une présentation claire et accessible.
- Dans leur proposition, ils devront fournir le coût unitaire d'impression estimé.

## b. Contraintes graphiques et visuelles

- Le logo de l'organisme commanditaire doit apparaître sur la brochure.
- Les logos des interprofessions de vins et spiritueux, des appellations, de la région et de la marque "Sud de France" doivent également être inclus.



- Les prestataires devront utiliser les photographies fournies pour illustrer la brochure, en

---

## c. Délais de réalisation et livraison

---

- La maquette proposée lors de l'appel d'offre sera validée au plus tard le **25 novembre 2023**
  - Les textes doivent être rendus au fur et à mesure de leur production et en totalité d'ici fin **février 2024** afin de permettre une validation et une mise en page progressive.
  - La mise en page doit être terminée pour fin **mars 2024**.
  - La livraison du produit fini, prêt pour l'impression, est prévue pour **avril 2024**, en vue d'une distribution ultérieure à la fin du **printemps 2024**.
- 

# Prestations attendues

Cette proposition de répartition en lots est à titre indicatif et peut être adaptée selon les besoins. Un prestataire peut donc intervenir sur plusieurs lots.

---

## Lot 1 : Collecte et rédaction du contenu

---

En ce qui concerne ce lot, veuillez noter que la quantité de texte requise est directement liée à la maquette qui sera ultérieurement sélectionnée par le commanditaire. À ce stade de l'appel à projet, il est donc difficile d'évaluer précisément le nombre et la taille des textes nécessaires.

Le commanditaire reconnaît que tous les candidats à ce lot ne seront pas en mesure de fournir un devis précis sans disposer des informations spécifiques de mise en page. Par conséquent, pour ce lot, nous accepterons des devis qui ne présenteront que les tarifs du prestataire, sans la quantité exacte de texte.

Il est important de souligner que les candidats devront être en mesure de s'adapter et de fournir les textes nécessaires une fois la maquette sélectionnée. Le commanditaire prendra en compte cette flexibilité lors de l'évaluation des offres pour ce lot spécifique.

---

- Collecte des informations documentaires sur les vins et spiritueux de la région Occitanie.
  - Analyse et synthèse des informations collectées.
  - Rédaction des textes et des descriptions des interprofessions, des appellations, des caractéristiques des vins et spiritueux, des témoignages de viticulteurs, etc.
- 

## Lot 2 : Conception de visuels

---

En ce qui concerne le lot lié à la conception de visuels, type infographies, veuillez noter que la quantité de visuels requise est directement liée à la maquette qui sera ultérieurement sélectionnée par le commanditaire. À ce stade de l'appel à projet, il est donc difficile d'évaluer précisément le nombre visuels nécessaires.

Le commanditaire reconnaît que tous les candidats à ce lot ne seront pas en mesure de fournir un devis précis sans disposer des informations spécifiques de mise en page. Par conséquent, pour ce lot, nous accepterons des devis qui ne présenteront que les tarifs du prestataire, sans la quantité exacte de visuels.

Il est important de souligner que les candidats devront être en mesure de s'adapter et de fournir les visuels nécessaires une fois la maquette sélectionnée. Le commanditaire prendra en compte cette flexibilité lors de l'évaluation des offres pour ce lot spécifique.

- 
- Création des visuels types tels que les infographies, les schémas explicatifs, cartes géographiques et éventuellement dessins pour enrichir le contenu de la brochure et faciliter la compréhension des informations.
- 

### Lot 3 : Conception graphique et finalisation

---

En ce qui concerne le lot, il est important de souligner que les candidats doivent fournir des fichiers qui permettent aux utilisateurs de télécharger et d'imprimer le guide complet ou des parties spécifiques, ainsi que des pages individuelles, au besoin. Pour cela, le guide devra être divisé en chapitres ou sections distinctes avec des liens permettant une navigation facile entre elles. Des fonctionnalités interactives, telles que des liens hypertexte, des vidéos intégrées, ou des options de recherche, pourront être intégrées.

- 
- Création d'une mise en page attrayante et esthétique, en accord avec la charte graphique validée par le commanditaire avec **présentation d'une maquette type (sur les pages présentant les appellations et non sur la totalité des fiches pédagogiques composant le guide)** avec un mood board des couleurs et éléments graphiques imaginés lors du dépôt de dossier de candidature.
  - Création graphique de l'ouvrage en respectant les contraintes visuelles et la charte graphique proposée par le prestataire et validée par le commanditaire.
  - Mise en page des textes, des photographies et des illustrations pour une présentation esthétique et cohérente.
  - Intégration des logos des interprofessions, des appellations, de la région et de la marque "Sud de France".
  - Relecture et correction des textes pour assurer la cohérence, la clarté et la qualité de la rédaction.
  - Préparation des fichiers prêts pour une diffusion digitale.
  - Le guide sous forme de fiches pédagogiques doit être fourni exclusivement sous forme de fichiers PDF.
- 

## Budget

L'enveloppe globale allouée à ce projet ne devra pas excéder les 30 000 euros TTC.

Les candidats sont libres de présenter leur offre sur tout ou partie du projet, en respectant le budget maximum mentionné. Le projet est divisé en lots, mais nous acceptons également les propositions d'une seule structure couvrant plusieurs voire la totalité des lots.

Nous vous invitons à faire preuve de créativité et à adapter votre offre aux besoins spécifiques du projet tout en veillant à respecter le budget alloué

---

## Modalités de candidature

### a. Conditions de participation

---

Les candidats sont invités à soumettre leur réponse sous forme d'un dossier comprenant les éléments suivants :

- Curriculum vitae du prestataire ou de l'équipe proposée.
  - Exemples de réalisations antérieures dans le cadre de missions similaires.
  - Méthode de travail envisagée, en précisant si le travail sera effectué individuellement ou en collaboration avec d'autres prestataires.
  - Devis détaillé et chiffré par poste de dépense, incluant le repérage de terrain, la rédaction, les visuels et la conception graphique.
  - Pour la partie conception graphique, une maquette type doit être soumise lors du dépôt de candidature.
  - La date de validité de l'offre doit courir jusqu'au **10 novembre 2023 inclus**.
- 

### b. Modalités de soumission des offres

---

- Les offres doivent être soumises par email à [fabienne.albert@irqualim.fr](mailto:fabienne.albert@irqualim.fr), en copie à [marie pierre.burel@irqualim.fr](mailto:marie pierre.burel@irqualim.fr).
  - Date limite de réception des offres : **dimanche 15 octobre 2023, minuit**. Aucune offre reçue après cette date ne sera prise en compte.
- 

## Critères de sélection

Les offres seront évaluées selon les critères suivants :

- Valeur technique (50%) : qualité et pertinence de la proposition, prise en compte des critères environnementaux et sociétaux des achats durables et responsables.
  - Prix (40%) : compétitivité du devis proposé.
  - Délais d'exécution (10%) : capacité à respecter les délais de réalisation du projet.
-

# Procédure de sélection

Évaluation des offres et sélection des prestataires entre le 15 octobre et le 31 octobre 2023.

Possibilité, pour le commanditaire, de demander des éclaircissements ou des précisions supplémentaires sur cette période de sélection, avec une réunion de présentation de l'offre si plusieurs propositions sont en compétition.

Annonce du prestataire retenu et négociation des modalités contractuelles le 2 novembre 2023.

---

# Calendrier prévisionnel

Dates clés du processus de sélection et de réalisation de la brochure

---

- Réception de la totalité des offres au dimanche 15 octobre 2023 minuit.
  - Sélection définitive des candidats, entre le lundi 16 octobre et le mardi 31 octobre 2023.
  - Annonce du candidat retenu au plus tard le lundi 6 novembre 2023.
  - La maquette proposée lors de l'appel d'offre sera validée au plus tard le 25 novembre 2023.
  - Les textes doivent être rédigés et rendus en totalité au commanditaire le vendredi 29 mars 2024.
  - La mise en page et la relecture doivent être terminées le lundi 15 avril 2024.
  - La livraison du produit fini, prêt pour diffusion, doit être effectuée le mercredi 15 mai 2024. après une dernière relecture et corrections éventuelles du commanditaire.
- 

# Modalités de réponse aux candidats

1. Les candidats doivent soumettre leur offre par écrit en respectant les indications spécifiées dans la rubrique Modalités de candidature.
2. Le dossier de candidature doit comprendre impérativement tous les documents requis, tels que le curriculum vitae, les exemples de réalisations antérieures, la méthode de travail envisagée et le devis détaillé.
3. Les offres doivent être transmises par email aux adresses indiquées, avec une copie conforme à la demande.
4. La date limite d'envoi des offres doit être clairement respectée. La date et l'heure d'envoi du mail faisant foi.
5. Les offres reçues après la date limite ne seront pas prises en considération.

6. Les offres doivent être valides pendant la période spécifiée dans la rubrique Modalités de candidature.
  7. Toute demande de clarification ou de renseignement supplémentaire doit être adressée par écrit aux contacts mentionnés dans l'appel à projet.
  8. Les offres doivent être rédigées en français et respecter le format demandé, notamment en ce qui concerne la structure et la présentation des informations.
  9. Les offres doivent être signées et datées par le candidat.
  10. Les informations fournies dans l'offre doivent être complètes, précises et transparentes.
  11. Les candidats peuvent être invités à présenter leur offre de manière détaillée lors d'une réunion ou d'une présentation, si plusieurs offres intéressantes sont retenues.
- 

## Modalité de paiement

Les prestataires retenus devront fournir le présent cahier des charges daté et signé, ainsi qu'un devis détaillé toutes charges comprises.

- Un paiement anticipé de 30% sera effectué au démarrage de la mission.
  - Un second paiement de 30% sera versé sous forme d'acompte sur facture.
  - Les 40% restants seront réglés lors du solde à l'achèvement de la mission.
  - Délai global de paiement : 20 jours.
- 

## Contact

- **Responsable du projet** : Fabienne Albert, chargée de communication à l'IRQUALIM
- **E-mail** : [fabienne.albert@irqualim.fr](mailto:fabienne.albert@irqualim.fr)
- Téléphone : 07 87 81 28 26