

Appel à projet



IRQUALIM
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 20 septembre 2023

Création de contenus vidéo sur la Santé et la Nutrition des produits sous SIQO d'Occitanie

Nous souhaitons sensibiliser tous les publics aux bienfaits des produits de qualité de la région sur la santé et la nutrition. Dans le cadre de notre action "Talents de Demain", nous souhaitons créer une série de vidéos ludiques et pédagogiques pour partager des informations positives sur les apports bénéfiques pour la santé et la nutrition des produits sous SIQO d'Occitanie. Ces vidéos devront être publiées par le prestataire en mode collaboratif sur nos réseaux sociaux communs à destination de notre communauté de "Qualivores", composée de consommateurs et de professionnels (restaurateurs, boucher, magasins spécialisés, cavistes...) et également fournies aux jeunes suivant des cursus de formation aux métiers de bouche.

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

Nous lançons un appel à projet pour collaborer avec des créateurs de contenu spécialisés dans les domaines de la santé et de la nutrition. Notre objectif est de partager des informations positives sur les apports bénéfiques pour la santé et la nutrition des produits sous SIQO d'Occitanie. Ces vidéos seront diffusées sur les réseaux sociaux du prestataire en mode collaboratif à destination de ses propres followers et de notre communauté des Qualivores, des amateurs de bonne cuisine conscients des notions de saisonnalité, de fraîcheur et de soutien aux filières agricoles locales.

Une autre cible essentielle de cette collaboration est constituée des jeunes en formation aux métiers de bouche. Nous souhaitons les sensibiliser aux bienfaits de ces produits de qualité en termes de santé et de nutrition, montrant ainsi comment ils peuvent contribuer à une alimentation équilibrée. Ces vidéos feront partie de notre initiative "Talents de Demain," visant à soutenir la prochaine génération de professionnels de la gastronomie.

Dans le contexte actuel, les produits sous SIQO d'Occitanie ont parfois des évaluations défavorables selon le Nutri-Score, un système d'étiquetage nutritionnel. Notre objectif est de démontrer que ces produits, bien que mal notés par le Nutri-Score, ont des apports positifs en termes de santé et de nutrition. Nous souhaitons apporter un regard complémentaire à cette évaluation et montrer que ces produits peuvent également participer à l'équilibre alimentaire des consommateurs.

Dans cette perspective, nous invitons des créateurs de contenu passionnés par la santé, la nutrition, et la gastronomie à nous rejoindre dans cette initiative innovante. Si vous partagez notre engagement pour une alimentation saine, pour la préservation des

traditions culinaires régionales et pour la promotion de produits de qualité, nous attendons avec impatience vos propositions créatives.

Nous accordons une attention particulière à la **dimension pédagogique** de ces vidéos, car nous souhaitons qu'elles puissent être utilisées comme support d'apprentissage par les élèves et enseignants des filières professionnelles mentionnées ci-dessus.

Nous recherchons des **prestataires créatifs, partageant nos valeurs et possédant une légitimité dans les domaines du "bien manger", sain et équilibré.**

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 1er octobre 2023, minuit.**

Contexte

Le Nutri-Score est un système d'étiquetage nutritionnel qui classe les produits alimentaires en fonction de leur teneur en nutriments essentiels et de leur impact sur la santé. Il attribue une lettre allant de A (vert) à E (rouge) et une couleur pour indiquer la qualité nutritionnelle d'un produit, ce qui aide les consommateurs à faire des choix plus éclairés.

Cependant, les produits sous SIQO d'Occitanie sont parfois mal notés par le Nutri-Score en raison de critères spécifiques à ce système d'évaluation. Nous souhaitons montrer que ces produits, bien qu'ils puissent être classés comme moins favorables sur le Nutri-Score, offrent des avantages uniques en termes de santé et de nutrition. Notre objectif est d'apporter un regard complémentaire qui mettra en lumière ces aspects positifs.

Nous souhaitons démontrer que ces produits peuvent avoir des apports positifs en termes de santé et de nutrition et qu'ils peuvent contribuer à une alimentation équilibrée.

Objectifs

1. Créer une série de 10 vidéos informatives sur la santé et la nutrition des produits sous SIQO d'Occitanie.
2. Mettre en avant les avantages pour la santé de ces produits, leurs valeurs nutritionnelles et leur contribution à une alimentation équilibrée.
3. Sensibiliser la communauté des "Qualivores" et les jeunes en formation aux métiers de bouche aux bienfaits de ces produits.
4. Éduquer le public sur la valeur des produits de qualité d'Occitanie.
5. Proposer des vidéos captivantes et instructives.

Contenu

Chemin de fer

Nous invitons les créateurs de contenu à proposer des vidéos pédagogiques alignées sur nos objectifs. Nous encourageons les créateurs de contenu à apporter leur propre style et leur expertise à ces vidéos tout en respectant nos objectifs et le format proposé. Nous sommes ouverts à la créativité et aux idées innovantes pour informer et inspirer notre communauté des Qualivores et les jeunes aspirants aux métiers de bouche.

Voici un exemple de contenu qui peut servir de modèle :

Introduction	<ul style="list-style-type: none">● Brève introduction accrocheuse expliquant que la vidéo fait partie d'une série dédiée aux produits sous SIQO d'Occitanie.● Présentation de la thématique de la vidéo avec les mots clés : santé, nutrition, comment les produits de qualité d'Occitanie peuvent contribuer à une alimentation équilibrée.
Santé et Nutrition	<ul style="list-style-type: none">● Présentation des avantages pour la santé des produits de la famille sélectionnée.● Mise en évidence des caractéristiques spécifiques qui font de ces produits une option saine et délicieuse pour les consommateurs.● Mention de faits intéressants et de données nutritionnelles pertinentes.
Conclusion	<ul style="list-style-type: none">● Résumé des points forts des produits d'Occitanie en termes de santé et de nutrition.● Encouragement à soutenir les produits locaux en les intégrant dans une alimentation équilibrée.
Appel à l'action	<ul style="list-style-type: none">● Invitation conviviale à suivre cette série de vidéos pédagogiques et à partager ces informations précieuses avec leurs proches.● Mention de l'association et des comptes de nos réseaux sociaux pour plus d'informations et d'actualités.

Contraintes techniques

a. Contraintes visuelles

- Les images des produits doivent apparaître.

- Les logos des Qualivores, de l'Irqualim, de la Région Occitanie, de Sud de France Bio et Excellence doivent apparaître à la fin de la vidéo.

b. Délais de réalisation et livraison

Les textes de chaque vidéo devront être soumis au commanditaire pour validation. Ensuite, les vidéos devront être réalisées dans un délai de 2 mois et livrées par bloc de 2. Le commanditaire se réserve le droit de diffuser les vidéos selon un calendrier qui sera précisé ultérieurement.

c. Regroupement par famille de produits

Les vidéos devront inclure des images des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine d'Occitanie, regroupés par familles, comme suit :

- Viandes (ovin, bovin, et porcins)
 - Salaisons (le jambon porc noir de Bigorre, les salaisons de Lacaune et le jambon de Bayonne)
 - Fromages
 - Fruits et légumes
 - Produits de la mer (soupe label rouge, thon rouge de Méditerranée pêche durable dont la saison de pêche est comprise entre mi-juillet et mi-octobre)
 - Céréales : riz, blé CRC (possibilité de mettre les haricots blancs ici)
 - Volailles et palmipèdes
 - Matières grasses : les 2 huiles d'olive + 1 huile bio
 - Produits sucrés : jus de fruits bio, miel des Cévennes, produits sucrés bio
 - Vins
-

Des produits seront fournis au prestataire par le commanditaire pour chacune des vidéos ou celui-ci s'engage à rembourser, sur présentation de facture, à frais réel, tout produit ayant été acheté par la prestataire à la demande du commanditaire.

Utilisation de mots clés pertinents

Afin d'optimiser la visibilité et la pertinence des vidéos, nous encourageons les créateurs de contenu à intégrer judicieusement des mots-clés pertinents liés à la santé, à la nutrition et aux produits sous SIQO d'Occitanie. Les mots-clés mentionnés ci-dessous peuvent être utilisés comme base, mais les créateurs sont également encouragés à explorer d'autres termes pertinents :

- "Santé"
- "Nutrition"
- "Alimentation équilibrée"
- "Produits de qualité"

- "Bien manger"
 - "Produits régionaux"
 - "Signes d'Identification de la Qualité"
 - "Occitanie"
 - "Produits du terroir"
 - "Cuisine locale"
 - "Régime méditerranéen"
 - "Produits bio"
 - "Ingrédients sains"
 - "Valeurs nutritionnelles"
 - "Saison des récoltes"
 - "Élevage responsable"
 - "Produits labellisés"
 - "Équilibre alimentaire"
 - "Manger local"
 - "Tradition culinaire"
-

Budget

L'enveloppe globale allouée à ce projet ne devra pas excéder les 11 000 euros TTC.

Le prix de chaque vidéo ne doit pas dépasser 1 100 euros.

Modalités de candidature

a. Conditions de participation

Les candidats doivent justifier de leurs compétences en matière de santé et de nutrition dans leur CV fourni avec leur proposition, ainsi que leur kit média pour vérifier que leur audience correspond aux attentes du commanditaire.

Les projets devront être envoyés par mail aux adresses suivantes :

b. Modalités de soumission des offres

- Les offres doivent être soumises par email à fabienne.albert@irqualim.fr, en copie à marie pierre.burel@irqualim.fr.
 - Date limite de réception des offres : **dimanche 1er 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 créative (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.
 - Audience du prestataire (10%) : capacité à toucher une large audience.
-

Procédure de sélection

Évaluation des offres et sélection des prestataires entre le 2 et 8 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 9 octobre 2023.

Calendrier prévisionnel

Planning de diffusion des vidéos :

- Fruits et légumes : dernière quinzaine d'octobre
 - Céréales : dernière quinzaine de novembre
 - Volailles et palmipèdes gras : dernière quinzaine de décembre
 - Produits sucrés : dernière quinzaine de janvier
 - Viandes : dernière quinzaine de février
 - Salaisons : dernière quinzaine de mars
 - Fromages : dernière quinzaine d'avril
 - Vins : dernière quinzaine de mai
 - Matières grasses : dernière quinzaine de juin
 - Produits de la mer : dernière quinzaine de juillet
-

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.
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
- Téléphone : 07 87 81 28 26

