

Appel à projet



IRQUALIM
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 7 juin 2024

Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie

L'IRQUALIM lance un appel à projet pour l'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie", une initiative visant à promouvoir les produits sous SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) de la région Occitanie dans les hôtels 4 étoiles et plus. Cette opération se déroulera lors de la semaine du goût, du 14 au 19 octobre 2024, dans le département du Gard.

Cette action peut être amenée à être reconduite ultérieurement dans d'autres départements de la région Occitanie afin de présenter les produits sous SIQO emblématiques de ces autres zones géographiques et fera alors l'objet d'un appel à projet ultérieur.

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

L'IRQUALIM lance l'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie", une **initiative innovante** visant à promouvoir les produits sous SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) dans les **hôtels 4 étoiles et plus**, situés dans le département du Gard. Cette action sera menée dans le cadre de la **semaine du goût**, du 14 au 19 octobre 2024.

L'objectif principal de cette initiative est de mettre en avant des SIQO emblématiques du département, qui seront choisis parmi les produits suivants :

- Un sachet de riz de Camargue IGP
- Une mignonnette d'huile d'olive de Nîmes AOP

- Une mignonnette de vin IGP du Gard
- Un pot de confit d'oignon doux des Cévennes
- Un pot de miel des Cévennes IGP

Seuls trois de ces produits seront sélectionnés et inclus dans les packagings offerts aux clients des hôtels partenaires.

Nos attentes sont multiples :

1. **Toucher les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration** : Leur rappeler l'existence et l'importance des produits sous SIQO de leur zone géographique proche mais également de toute la région Occitanie. Et répondre à leur besoin d'étonner et de satisfaire leur clientèle en leur offrant des produits de qualité.
2. **Faire découvrir les produits aux clients des hôtels** : Mettre dans les mains et présenter ces produits à une clientèle prestigieuse et exigeante, les inciter à découvrir les filières de qualité du département, et les encourager à acheter ces produits lors de leur séjour dans le Gard.

Cette action vise à créer une **expérience unique et mémorable pour les clients**, en associant les produits d'exception du Gard à leur séjour dans des établissements haut de gamme. Elle contribuera également à **renforcer l'image de la région Occitanie** en tant que destination privilégiée pour les **amateurs de produits de qualité**.

Contexte

La région **Occitanie** est reconnue pour la **richesse et la diversité de ses produits agricoles et agroalimentaires**. Le développement et la promotion des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont au cœur des missions de l'IRQUALIM. Ces signes, tels que les AOP (Appellation d'Origine Protégée), IGP (Indication Géographique Protégée), et autres labels de qualité, **garantissent l'origine et la qualité** des produits, tout en **valorisant les savoir-faire locaux**.

Dans le cadre de ses actions de promotion, l'IRQUALIM cherche constamment à **innover pour toucher de nouveaux publics et renforcer la notoriété des produits sous SIQO**. L'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie" s'inscrit dans cette démarche en ciblant spécifiquement les **professionnels de l'hôtellerie-restauration et leurs clients**.

Le département du Gard, riche en produits d'exception, a été choisi pour cette **première édition**. Ce territoire offre une **variété de produits de qualité**. Chacun de ces produits incarne le savoir-faire local et la diversité culinaire de la région.

Cette opération intervient durant la **semaine du goût**, un événement national qui célèbre la **gastronomie et les saveurs**. En offrant aux clients des hôtels 4 étoiles et plus du Gard des packagings contenant trois de ces produits emblématiques, nous visons à **enrichir leur expérience de séjour tout en leur faisant découvrir la richesse culinaire de la région**. Les **informations fournies** avec ces packagings permettront également de **sensibiliser les clients aux caractéristiques uniques des produits sous SIQO et aux producteurs locaux qui les fabriquent**.

Ainsi, cette initiative répond à une **double ambition** : **renforcer les liens** entre les professionnels de l'hôtellerie-restauration et les filières de qualité locales, et **promouvoir les produits d'exception du Gard** auprès d'une clientèle prestigieuse et curieuse de découvrir les trésors gastronomiques de leur lieu de séjour.

Objectifs

L'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie" vise à atteindre plusieurs objectifs stratégiques et opérationnels :

a. Promotion des produits sous SIQO

- Faire connaître les produits de qualité de la région Occitanie aux voyageurs, qu'ils viennent de France ou de l'étranger.

- Sensibiliser une clientèle exigeante et prestigieuse à l'existence et aux spécificités des produits sous SIOO à proximité de leur lieu de séjour, incitant ainsi à une reconnaissance et
-

b. Renforcement de l'image de la région

- Positionner la région Occitanie comme un territoire riche en produits d'exception, authentiques et reflétant la diversité de ses terroirs.
 - Associer les produits sous SIQO à l'expérience hôtelière de luxe, contribuant ainsi à renforcer l'image de la région en tant que destination privilégiée pour les amateurs de produits de qualité.
-

c. Création d'une expérience unique pour les clients

- Offrir aux clients des hôtels partenaires une attention spéciale dès leur arrivée, en leur remettant des sachets ou box contenant des produits locaux.
 - Créer un souvenir positif et mémorable de leur séjour, ce qui contribue à la fidélisation de la clientèle et à la différenciation des hôtels participants par rapport à la concurrence.
-

d. Stimulation de l'économie locale

- Soutenir directement les producteurs locaux et les filières agroalimentaires régionales en faisant la promotion de leurs produits.
 - Encourager les hôteliers à privilégier les produits locaux dans leur approvisionnement, renforçant ainsi les circuits courts et le développement durable.
 - Encourager les clients à acheter des produits sous SIQO voire à se rendre sur les sites de production recevant du public pour découvrir le savoir-faire des producteurs.
-

e. Renforcement des partenariats locaux

- Tisser des liens durables avec les hôteliers de la région, en collaborant étroitement pour offrir cette expérience unique à leurs clients.
 - Créer des partenariats solides et pérennes entre les acteurs de la filière agroalimentaire locale et les établissements hôteliers.
-

f. Sensibilisation et éducation des consommateurs

- Informer les clients des hôtels sur les caractéristiques et la qualité des produits sous SIQO grâce aux documents informatifs inclus avec le packaging ou sous forme print ou accessibles via un QR code.
 - Encourager les clients à découvrir davantage de produits locaux et à visiter les producteurs pendant leur séjour, renforçant ainsi l'attractivité touristique du département du Gard.
-

Contenu

L'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie" se décompose en plusieurs livrables clés, visant à mettre en valeur les produits sous SIQO du département du Gard.

Voici les éléments attendus pour cette action :

Conception du packaging

Le packaging doit être conçu de manière esthétique et élégante, en respectant la charte graphique de l'IRQUALIM et en utilisant des matériaux de qualité et respectueux de l'environnement si possible. Il peut prendre la forme d'un sachet, d'une box ou tout autre "contenant" qui semblera pertinent au prestataire. Ce dernier devra prendre en compte que le packaging choisi sera destiné à contenir les trois produits identifiés par l'IRQUALIM.

Sélection des produits par l'IRQUALIM

Trois produits seront choisis, par l'IRQUALIM, en fonction des packagings retenus parmi le riz de Camargue IGP, l'huile d'olive de Nîmes AOP, le vin IGP du Gard, l'oignon doux des Cévennes AOP, et le miel des Cévennes IGP.

Création du support informatif d'accompagnement

Un support informatif accompagnera chaque packaging. Il contiendra a minima une introduction à l'opération et des informations détaillées sur chaque produit inclus ainsi qu'une présentation ludique et pédagogique des différents labels. La carte des produits sous SIQO d'Occitanie, fournie par l'IRQUALIM, devra y apparaître, accompagnée de la présentation générale des filières qualité en Occitanie, accompagnées par l'IRQUALIM. Le prestataire peut proposer d'ajouter toutes informations supplémentaires qui lui sembleraient pertinentes tels que des conseils d'accords mets et vins ou des recettes à base des produits sous SIQO du Gard. Le support informatif pourra prendre la forme d'un dépliant papier ou, préférentiellement, sera accessible via un QR code intégré au packaging.

Logistique de distribution

La production de 200 sachets ou box sera totalement assurée par le prestataire ainsi que le document informatif. La date de livraison indiquée dans ce présent appel à projet sera obligatoirement respectée.

Chartes graphique et éditoriale

a. Charte graphique

Pour garantir une cohérence visuelle et renforcer l'identité de l'IRQUALIM, les éléments suivants de la charte graphique doivent être respectés dans toutes les communications et supports liés à l'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie" :

Couleurs :

- Couleur principale : Pantone 357 C (CMJN : 80 9 88 60 ; RVB : 33 87 50 ; #215732)
- Couleurs secondaires :
 - Pantone 1575 C (CMJN : 0 59 90 ; RVB : 255 127 50 ; #ff7f32)
 - Pantone 9244 C (CMJN : 5 9 11 0 ; RVB : 243 233 226 ; #f3e9e2)
 - Pantone 4685 C (CMJN : 10 22 30 0 ; RVB : 224 198 173 ; #e0c6ad)

Typographies :

- Pour les titres et le texte de labour.
 - Source Sans Pro Regular
 - Source Sans Pro Semibold
 - Source Sans Pro Bold
 - Titres avec Interlettrage élevé

Logos :

- Les logos de l'IRQUALIM, de la Région Occitanie et de la marque régionale Sud de France Excellence et Sud de France Bio doivent être utilisés conformément aux directives de la charte graphique et des indications du référent du projet au sein de l'IRQUALIM.
- Le positionnement, les dimensions et les variantes des logos doivent respecter les règles définies pour garantir une utilisation correcte.
- **Logos supplémentaires obligatoires selon publications :**
 - les 3 logos des produits ainsi que ceux de leurs signes de qualité respectifs.

b. Charte éditoriale

La charte éditoriale de l'IRQUALIM pour l'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie" doit adopter un ton informatif mais convivial. Les éléments suivants doivent être pris en compte :

Ton et style :

- Informer de manière claire et accessible, tout en restant convivial et engageant.
- Utiliser un langage pédagogique pour expliquer les concepts et les avantages des produits.

Baseline :

- “Défendre la qualité, c’est aussi comprendre où elle prend sa source.”

Explication des SIQO :

- Fournir une explication simplifiée, claire et pédagogique de ce qu’est un SIQO (Signe d’Identification de la Qualité et de l’Origine).
- Fournir des indications claires sur les différents logos des SIQO et leur importance.

Terminologie :

- Privilégier l’utilisation de l’expression “produits d’excellence” plutôt que “produits sous SIQO”, pour une meilleure compréhension des consommateurs.

Contenu informatif et pédagogique :

Être informatif, pédagogique et ludique dans les explications générales.

Contraintes techniques

Pour l'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie", les contraintes techniques suivantes doivent être respectées par les prestataires dans leurs propositions :

a. Formats du packaging et du support informatif

- **Dimensions et capacité** : Le packaging doit être conçu pour contenir trois produits sélectionnés parmi le riz de Camargue IGP, l'huile d'olive de Nîmes AOP, le vin IGP du Gard, le confit d'oignon doux des Cévennes, et le miel des Cévennes IGP.
- **Matériaux** : Utiliser des matériaux de qualité et, respectueux de l'environnement, reflétant l'excellence des produits sous SIQO et assurant la protection et la présentation élégante des produits.
- **Version imprimée et/ou digitale** : Le support informatif d'accompagnement doit être accessible via un QR code intégré au packaging et peut également être proposé en version dépliant papier.

b. Contraintes visuelles

- **Logos** : Les logos de l'IRQUALIM, de la Région Occitanie et de la marque régionale Sud de France Excellence et Sud de France Bio doivent apparaître sur le packaging. Les logos des produits sélectionnés, ainsi que ceux des partenaires de l'opération, doivent également être inclus, selon les directives de la charte graphique.
- **Photographies** : Les prestataires devront utiliser les photographies fournies par le commanditaire pour illustrer le document d'accompagnement, en veillant à respecter les droits d'utilisation.
- **Charte graphique** : Respecter les couleurs, typographies et autres éléments visuels définis par la charte graphique de l'IRQUALIM.

c. Échéancier

- **Validation des maquettes** : La maquette proposée lors de l'appel d'offre sera validée au plus tard le 3 août 2024.
- **Rendu des textes et mise en page** : Les textes du document d'accompagnement doivent être rendus au fur et à mesure de leur production et en totalité d'ici le 27 septembre 2024 afin de permettre une validation et une mise en page progressive.
- **Production et livraison** : La production des sachets ou box doit être terminée pour le 27 septembre 2024. La livraison du produit fini aux hôtels participants est prévue pour le 4 octobre 2024, en vue de la mise à disposition aux clients le 14 octobre 2024.

d. Coût

Coût unitaire d'impression et de production : Les prestataires doivent fournir une estimation du coût unitaire de production des sachets ou box, incluant les matériaux, l'impression et tout autre coût associé.

Prestations attendues

Dans le cadre de l'opération "Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie", les prestataires devront fournir les prestations suivantes :

a. Conception du packaging

- Proposer un design esthétique et élégant, conforme à la charte graphique de l'IRQUALIM.
- Utiliser des matériaux de qualité et respectueux de l'environnement qui reflètent l'excellence des produits sous SIQO.
- Prévoir un packaging capable de contenir trois produits sélectionnés parmi le riz de Camargue IGP, l'huile d'olive de Nîmes AOP, le vin IGP du Gard, le confit d'oignon doux des Cévennes, et le miel des Cévennes IGP.

b. Création du document d'accompagnement

- Concevoir un support informatif détaillant les produits inclus, accessible via un QR code intégré au packaging ou sous forme de dépliant papier.
- Inclure une introduction à l'opération et des informations détaillées sur chaque produit inclus ainsi qu'une présentation ludique et pédagogique des différents labels. La carte des produits sous SIQO d'Occitanie, fournie par l'IRQUALIM, devra y apparaître, accompagnée de la présentation générale des filières qualité en Occitanie, accompagnées par l'IRQUALIM. Le prestataire peut proposer d'ajouter toutes autres informations qui lui sembleraient pertinentes.
- Utiliser les photographies fournies, en respectant les droits d'utilisation.

c. Production du contenant

- Produire 200 exemplaires du packaging, conformes au design approuvé par le commanditaire.
- Remettre les packaging à l'IRQUALIM pour qu'ils soient remplis avec les produits sélectionnés.

d. Coordination et livraison

- L'IRQUALIM se chargera de la mise en place des échantillons dans les contenants.
- L'IRQUALIM se chargera de l'acheminement des sachets ou box remplis auprès des ~~hôtele participante~~

e. Conformité aux contraintes techniques

- Adhérer aux exigences de la charte graphique de l'IRQUALIM, y compris l'utilisation des logos et des couleurs officielles.
 - Garantir que le packaging et le support informatif respectent les contraintes visuelles et techniques spécifiées.
 - Fournir une estimation des coûts unitaires d'impression et de production.
-

Budget

Les prestataires sont invités à proposer des solutions créatives et économiques tout en respectant l'**enveloppe budgétaire allouée de 12 000 euros HT**.

- **Conception** : Proposer un design esthétique et élégant, conforme à la charte graphique de l'IRQUALIM.
 - **Production** : Produire 200 exemplaires du packaging, utilisant des matériaux de qualité et respectueux de l'environnement, reflétant l'excellence des produits sous SIQO.
 - **Support informatif d'accompagnement** : Créer un document informatif accessible via un QR code intégré ou sous forme de dépliant papier.
-

Les prestataires doivent fournir une estimation détaillée des coûts pour les éléments suivants :

- **Conception** :
 - Frais de design et d'illustration.
 - Frais de création de la maquette.
- **Production du packaging** :
 - Coûts des matériaux.
 - Coûts de l'impression et de l'assemblage.
- **Création du support informatif d'accompagnement** :
 - Frais de rédaction et de mise en page.
 - Coûts d'impression pour les versions papier et digitales, si nécessaire.

Chaque proposition budgétaire doit inclure :

- Une description détaillée des coûts de conception.
- Les coûts unitaires et totaux de production du packaging.
- Les coûts de création et d'impression du document d'accompagnement.
- Toute autre dépense prévue dans le cadre de la prestation.

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 la conception, la production des contenants, et la création du support informatique d'accompagnement. Estimation des coûts unitaires et totaux de production.
- Proposition d'une maquette type pour le packaging et le support informatique d'accompagnement.
- La date de validité de l'offre doit courir **jusqu'au 28 août 2024 inclus**.

b. Modalités de soumission des offres

- Les offres doivent être soumises par email à fabienne.albert@irqualim.fr, en copie à mariepierre.burel@irqualim.fr.
- Date limite de réception des offres : **dimanche 28 juillet, 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, originalité du design, qualité des matériaux proposés, et l'ergonomie du contenant. Prise en compte des critères environnementaux et sociétaux des achats durables et responsables.
- Prix (40%) : compétitivité du devis proposé. Transparence et justification des coûts proposés.
- Expérience et références (10%) : Expérience dans la réalisation de projets similaires. Références clients attestant de la capacité à respecter les délais et la qualité attendue.

Procédure de sélection

Évaluation des offres et sélection des prestataires **entre le 29 juillet et le 2 août 2024**.

Annonce du prestataire retenu et négociation des modalités contractuelles **le 5 août 2024 au plus tard**.

Calendrier prévisionnel

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

- Date limite de réception des offres : Dimanche 28 juillet 2024, minuit
 - Évaluation des offres et sélection des prestataires : Du lundi 29 juillet au vendredi 2 août 2024
 - Annonce du prestataire retenu et négociation des modalités contractuelles : Lundi 5 août 2024
 - Validation des maquettes : Lundi 12 août 2024
 - Production du packaging et du support informatif d'accompagnement : Du lundi 12 août au vendredi 27 septembre 2024
 - Remise des 200 exemplaires de packaging à l'IRQUALIM : Lundi 30 septembre 2024
 - Pour information :
 - Livraison aux hôtels participants : Vendredi 4 octobre 2024
 - Mise à disposition des sachets ou box dans les hôtels : Lundi 14 octobre 2024
-

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 au référent de l'appel à projet mentionné dans la rubrique Contact.
 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
-

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 à mi-parcours.
 - Les 40% restants seront réglés lors du solde à l'achèvement de la mission.
 - Délai global de paiement : 20 jours.
-

Questions et clarifications

Les candidats ont la possibilité de poser des questions et de demander des éclaircissements ou des précisions supplémentaires pendant toute la période de sélection. Les demandes doivent être adressées par écrit au référent mentionné dans la rubrique Contact de l'appel à projet.

Si plusieurs propositions intéressantes sont en compétition, une réunion de présentation de l'offre pourra être organisée. Cette réunion permettra aux candidats de détailler leur proposition et de répondre à d'éventuelles questions de clarification de la part du commanditaire.

Contact

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