

Appel à projet



IRQUALIM
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 1er août 2024

Conception d'un parcours digital pédagogique sur les filières qualité viandes et salaison d'Occitanie

Création d'un **parcours digital sur les filières ovines - bovines - porcines et salaison sous SIQO d'Occitanie sous forme de fiches pédagogiques attractives**. Ce support digital est destiné aux **élèves et enseignants des centres de formation professionnelle en boucherie - charcuterie et aux métiers de bouche ainsi qu'aux professionnels de la restauration et des commerces de détail**.

Recherche de prestataire(s) pour concevoir et développer un parcours digital pédagogique qui sera intégré à notre site internet existant et répondant aux objectifs de promotion et de valorisation de l'élevage ovin - bovin - porcin et de la salaison d'Occitanie 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...)
- **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 projet a pour but de créer un parcours digital pédagogique destiné à **informer et sensibiliser les élèves des lycées d'hôtellerie-restauration, agricoles et les élèves bouchers des CFA** de la région Occitanie sur les **filières de viandes bovines, ovines et porcines labellisées de la région**. L'objectif est de fournir des **ressources pratiques et pédagogiques, faciles à exploiter** dans un contexte scolaire, pour aider les élèves à comprendre l'**importance et les spécificités des filières d'élevage de qualité**.

L'Occitanie est **une région leader** en France dans les filières ovine, bovine et porcine. Elle joue un rôle clé dans l'économie nationale de la viande grâce à une **production diversifiée et de qualité**. Notre région est également engagée dans la **préservation de l'environnement et la promotion des pratiques agricoles durables**. Avec une forte

présence de labels de qualité, il est crucial de transmettre ces valeurs et connaissances aux **futures générations de professionnels des métiers de l'élevage et de bouche**.

Le parcours digital pédagogique doit être conçu de manière **interactive et engageante**, afin de **capter l'intérêt des élèves et de favoriser un apprentissage ludique**. Il doit couvrir plusieurs aspects clés des filières d'élevage en Occitanie, incluant l' **explication des différents labels de qualité**, l'importance de la **préservation de l'environnement et du bien-être animal**, ainsi que **le rôle des abattoirs**. Le parcours **contextualisera l'élevage en Occitanie, donnera des informations sur les filières bovine, ovine, porcine et de salaison**, et mettra en lumière les opportunités de carrière dans le secteur. De plus, il permettra aux élèves de **connaître les différentes pièces de boucherie et leur utilisation culinaire**, tout en promouvant la consommation locale et responsable.

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 13 octobre 2024, minuit.**

Contexte

Élevage ovin - bovin

L'Occitanie est la **première région ovine de France**, avec 3 512 exploitations d'ovins viande, 723 505 brebis nourrices, soit 21% du cheptel national. En 2019, la région a produit 33 842 tonnes équivalent carcasses, représentant **32% de la production nationale**. De plus, l'Occitanie détient **60% du cheptel laitier national** et a enregistré 1 111 092 têtes d'agneaux abattues en 2019, faisant d'elle la **1ère région d'abattage d'agneau en France**.

La production en Occitanie est très diversifiée, avec plus de 2,2 millions d'animaux, comprenant des ovins pour la viande et le lait, des bovins pour la viande et le lait, des caprins pour le lait, et même des chevaux pour la viande. La région joue un **rôle clé dans l'économie nationale de la viande**.

L'Occitanie est la **première région ovine de France**, avec 3 512 exploitations d'ovins viande, 723 505 brebis nourrices, soit 21% du cheptel national. En 2019, la région a produit 33 842 tonnes équivalent carcasses, représentant **32% de la production nationale**. De plus, l'Occitanie détient **60% du cheptel laitier national** et a enregistré 1 111 092 têtes d'agneaux abattues en 2019, faisant d'elle la **1ère région d'abattage d'agneau en France**.

La production en Occitanie est très diversifiée, avec plus de 2,2 millions d'animaux, comprenant des ovins pour la viande et le lait, des bovins pour la viande et le lait, des caprins pour le lait, et même des chevaux pour la viande. La région joue un **rôle clé dans l'économie nationale de la viande**.

L'Occitanie est également une **région exportatrice majeure**, se classant en **4ème position** derrière Nouvelle-Aquitaine, Bretagne et Pays-de-La-Loire. En 2019, elle a exporté 174 121 jeunes bovins, principalement vers l'Italie (36% des exportations) et l'Espagne (11% des exportations), en majorité par le biais de **Sète, le principal port exportateur d'Europe vers le pourtour méditerranéen**.

Les éleveurs de la région s'engage également activement **en faveur de la préservation des paysages et de la biodiversité**, avec 3,1 millions d'hectares de surfaces agricoles, dont 79% sont occupés par la forêt et l'agriculture. Elle compte 7 Parcs Naturels Régionaux, 264 Sites Natura 2000, et 36 unités de méthanisation, dont 13 sont d'origine agricole.

L'Occitanie est **fière de ses productions de qualité**, au cœur des territoires régionaux, avec **33 Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine en viande bovine et ovine**, couvrant 20% de la production en bovins viande, 80% de la production en ovins viande, et 90% de la production en ovins lait. La région abrite également de nombreuses races locales, tant bovines que ovines, contribuant à sa diversité et à sa richesse patrimoniale.

Les circuits de transformation et de valorisation de ces productions sont variés, allant de la vente directe à la préparation industrielle, en passant par la boucherie, la restauration hors domicile et l'exportation.

Élevage porcin - salaisons

L'élevage porcin en Occitanie représente une composante significative du secteur agricole de la région. Avec **3% du cheptel national de truies et une production de viande porcine équivalente à 3% de la production française**, cette filière a connu des défis majeurs au cours des années 2000.

Ces dernières années, la production porcine tend à se stabiliser, enregistrant une **diminution de moins de 2% depuis 2009**. La région comptait en 2021, 561 exploitations porcines, soit une baisse par rapport aux 759 recensées en 2010.

Les **ateliers de production porcine** sont principalement **concentrés dans le nord de la région**, notamment dans les départements du **Lot, de l'Aveyron et du Tarn**, qui représentent environ **70% de la production**. En outre, de nombreuses exploitations porcines en Occitanie sont engagées dans des cahiers des charges de Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine, tels que l'**IGP Bayonne, l'IGP Jambon de Lacaune, l'IGP Saucissons et saucisses de Lacaune, l'IGP Porcs du Sud-Ouest, ainsi que le Label Rouge**. Depuis décembre 2015, le porc noir de Bigorre, une race emblématique de la région, a obtenu une AOC, tout comme le jambon noir de Bigorre. La **filière porcine occitane détient 133 élevages et 979 truies certifiées bio**, contribuant ainsi à la diversification des pratiques agricoles.

En parallèle de l'élevage porcin, la région d'Occitanie est également réputée pour **sa tradition de salaison**, qui complète harmonieusement la filière porcine. La salaison en Occitanie s'appuie sur des **savoir-faire ancestraux et des techniques de préservation de la viande** qui ont été **transmis de génération en génération**. Les produits de salaison, tels que les **saucissons, les jambons** et autres charcuteries, sont appréciés tant au niveau local qu'à l'échelle nationale.

Les salaisoniers d'Occitanie s'efforcent de préserver les traditions tout en répondant aux **normes de qualité les plus strictes**. La qualité de ces produits est largement reconnue, et ils jouent un **rôle essentiel dans la gastronomie régionale**, contribuant ainsi à la richesse culinaire de l'Occitanie.

Malgré les défis rencontrés par la filière porcine, l'élevage et la salaison restent des éléments clés du patrimoine agricole et gastronomique de la région, et ils continuent à jouer un **rôle économique significatif**.

Le prestataire attend du parcours pédagogique digital qu'il transmette des informations factuelles sur les filières de viandes et salaison labellisées en Occitanie, mais aussi qu'il encourage la compréhension, l'appréciation et la participation des élèves dans le secteur de l'élevage et de la salaison en démarche qualité, en mettant en évidence les aspects économiques, culturels, environnementaux et professionnels de ce secteur.

a. Informer sur les certifications et le secteur de l'élevage et de la salaison

- Comprendre les différentes certifications (Label Rouge, IGP, AOP, agriculture biologique) et leurs implications.
- Appréhender l'importance de la préservation de l'environnement, la rémunération équitable, la qualité alimentaire, le bien-être animal, et la santé des animaux dans la filière élevage.
- Localiser les abattoirs en Occitanie et comprendre leur rôle dans la filière.
- Accéder à des informations complémentaires sur ces infrastructures.

b. Contextualiser l'élevage en Occitanie

- Identifier les zones d'élevage en Occitanie.
- Comprendre pourquoi l'Occitanie est une grande région d'élevage et pourquoi il est crucial de maintenir cette activité en région.

c. Découvrir chacune des filières

- Connaître l'histoire, les caractéristiques et la production de chaque filière.
- Identifier les aires géographiques de production spécifiques.
- Comprendre l'impact économique de chaque filière sur la région.
- Avoir accès aux informations de contact pour en savoir plus.

d. Découvrir les opportunités de carrière

Informar les élèves sur les différents métiers et opportunités de carrière liés à l'élevage, de la production à la distribution.

e. Apprendre les noms des pièces de boucherie et la manière de les cuisiner

- Reconnaître et nommer les différentes parties des viandes ovine, bovine et porcine.
- Comprendre comment ces pièces sont utilisées en cuisine.
- Acquérir des compétences pour cuisiner les viandes de manière appropriée, en tenant compte des particularités de chaque type de viande.

f. Stimuler et promouvoir la consommation locale et responsable

- Acquérir des compétences pour cuisiner les viandes de manière appropriée, en tenant compte des particularités de chaque type de viande.
 - Encourager la consommation de viandes labellisées et produites localement.
 - Sensibiliser à l'importance de soutenir les filières durables.
-

Suggestions de contenu

Le parcours digital **pédagogique** offrira aux lecteurs une **immersion complète** dans les **univers de l'élevage et de la salaison en démarche qualité d'Occitanie**, en proposant des informations pratiques et attractives. Voici quelques **suggestions de contenu éditorial** dont pourront s'inspirer les candidats. Les prestataires et les filières possèdent vidéos, podcasts et autres supports qu'ils mettront à disposition. Seront à créer dans le cadre de cet appel à projets : les textes, fiches explicatives format pdf à télécharger, infographies, quiz, cartes et jeux éducatifs éventuels .

Modules Interactifs :

- **Infographies animées** : Présentation des différentes catégories de certifications et leur importance.
- **Cartes interactives** : Localisation des zones d'élevage et des abattoirs en Occitanie.
- **Vidéos explicatives** : Témoignages d'éleveurs et de professionnels de la filière, présentation des méthodes d'élevage et des pratiques durables.

Quiz et Évaluations :

- **Quiz de connaissances** : Sur les labels, les zones de production, les rôles des différents acteurs.
- **Jeux éducatifs** : Associer les pièces de viande à leur utilisation en cuisine, identifier les régions de production sur une carte.

Ressources Téléchargeables :

- **Guides PDF** : Informations détaillées sur chaque filière, historiques, et économiques.
- **Recettes** : Fiches recettes pour chaque type de viande, avec des instructions étape par étape.

Sections Spécialisées :

- **Opportunités de Carrière** : Interviews vidéo de professionnels, fiches métiers détaillées.

Supports Audiovisuels :

- **Podcasts** : Discussions avec des experts sur l'importance de l'élevage en Occitanie.

- **Photographies et vidéos** : Présentation des races locales, des paysages, et des techniques de salaison.

Charte éditoriale

Le **parcours pédagogique digital** mettra en valeur de manière équilibrée les différentes filières, tout en offrant un contenu accessible, pédagogique et attrayant pour les futurs professionnels de l'élevage, de la boucherie-charcuterie et des métiers de bouche.

Équilibre et mise en valeur de chaque interprofession

- Assurer au maximum un traitement équitable et équilibré de chaque filière en donnant à chacune la même visibilité et importance.
- Offrir un espace dédié à chacune.

Accessibilité

- 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, des cartes, des infographies et/ou même des dessins.
- Veiller à ce que les illustrations soient simples, attrayantes, explicatives et représentatives des terres d'élevage et des pratiques de salaison de la région.

Informations explicatives et pratiques

- Fournir des informations claires et pratiques qui permettent aux lecteurs d'approfondir leurs connaissances et de développer leur expertise dans le domaine de l'élevage et la salaison.

Possibilité de donner la parole aux éleveurs et salaisons

- Mettre en avant les éleveurs et salaisons de la région Occitanie en leur donnant la parole à travers des témoignages, des interviews ou des portraits.
- Leur permettre de partager leur passion, leur savoir-faire et leurs expériences pour donner une dimension humaine et authentique à ce parcours.

Contraintes techniques

a. Contraintes graphiques et visuelles

- Le logo de l'organisme commanditaire doit apparaître sur le parcours.
 - Les logos des différentes filières, des appellations, de la région et de la marque "Sud de France" doivent également être inclus.
 - Les couleurs du commanditaire peuvent être utilisées pour créer la charte graphique mais ce n'est pas obligatoire. Toutefois, les couleurs choisies devront s'accorder harmonieusement à la charte graphique du commanditaire.
-

b. Intégration

- Le parcours digital pédagogique doit être intégré de manière fluide à notre site internet actuel, sans perturber les fonctionnalités existantes.
 - Le prestataire doit assurer la compatibilité avec le CMS utilisé par notre site, sur WordPress.
 - Le parcours doit être accessible via une navigation simple et intuitive depuis le menu principal du site.
-

c. Design et interface

- Le design du parcours doit être en cohérence avec le style visuel et l'identité graphique de notre site.
 - Utilisation d'éléments visuels interactifs et attrayants (infographies, cartes interactives, vidéos) pour maintenir l'intérêt des utilisateurs.
-

d. Fonctionnalités

- Le parcours doit inclure des modules interactifs, des quiz et des jeux éducatifs.
 - Les contenus multimédias doivent être optimisés pour une lecture fluide et sans interruption.
-

e. Délais de réalisation et livraison

- La création graphique proposée lors de l'appel d'offre sera validée au plus tard le **12 novembre 2024**.
 - L'arborescence, les textes, visuels, jeux doivent être rendus au fur et à mesure de leur production et en totalité d'ici **fin mars 2025** afin de permettre une validation progressive.
 - Le parcours digital pédagogique doit être terminé pour le **11 avril 2025**.
 - La livraison du produit fini après validation définitive du commanditaire est fixée au **mercredi 7 mai 2025**.
-

Prestations attendues

Analyse des besoins et conception

- **Analyse des besoins** : Réaliser une analyse approfondie des besoins en collaboration avec notre équipe pour définir les objectifs pédagogiques et les attentes spécifiques du parcours.
 - **Conception pédagogique** : Proposer une architecture de contenu qui couvre les aspects clés des filières d'élevage en Occitanie, conformément aux objectifs détaillés dans l'appel à projet.
-

Développement et intégration

- **Développement du parcours** : Créer des modules interactifs et engageants, incluant des infographies, des vidéos, des quiz et des jeux éducatifs.
 - **Intégration au site existant** : Assurer une intégration fluide du parcours digital à notre site internet actuel, en respectant le design et l'identité graphique du site.
 - **Compatibilité CMS** : Garantir la compatibilité avec le CMS utilisé par notre site (WordPress) et veiller à ce que le parcours soit accessible via une navigation simple depuis le menu principal.
-

Contenus pédagogiques

- **Utilisation et création de contenus multimédias** : Utiliser des contenus multimédias fournis par le commanditaire et développer des contenus complémentaires interactifs et attrayants, optimisés pour une lecture fluide (textes, infographies, quiz...).
 - **Utilisation des ressources fournies** : Intégrer les informations, vidéos et podcasts fournis par le commanditaire et les filières concernées.
-

Gestion et mise à jour

- **Back office** : Assurer que le parcours est gérable via le back office de notre CMS. Fournir une interface utilisateur simple pour la mise à jour et la gestion autonome des contenus par notre équipe.
 - **Formation** : Fournir notre équipe un document explicatif sur l'utilisation du back office pour la gestion des contenus du parcours.
-

Performance et sécurité

- **Optimisation des performances** : Assurer que le site fonctionne de manière optimale avec le parcours intégré, sans ralentissement de la navigation.
 - **Sécurité des données** : Respecter les normes de sécurité pour protéger les données des utilisateurs
-

Budget

L'enveloppe globale allouée à ce projet ne devra pas excéder les **25 000 euros HT**.

Nous invitons les candidats à faire preuve de créativité et à adapter leur 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, détaillant les compétences pertinentes pour ce projet.
- Exemples de réalisations antérieures dans le cadre de missions similaires, avec des liens ou des documents visuels démontrant l'expérience en matière de parcours pédagogiques numériques ou de conception graphique éducative.
- Méthode de travail envisagée en précisant si le travail sera effectué individuellement ou en collaboration avec d'autres prestataires, ainsi que les rôles respectifs de chaque membre de l'équipe ou partenaire.
- Devis détaillé et chiffré par poste de dépense, incluant la rédaction, les visuels, la conception graphique, le développement technique, et les éventuels coûts de maintenance ou de formation.
- Pour la partie conception graphique, les candidats doivent soumettre une maquette type lors du dépôt de candidature. Cette maquette devra inclure des éléments visuels tels que les couleurs choisies, des exemples de contenu pédagogique, et des illustrations de la navigation, permettant ainsi d'apprécier la fluidité et l'ergonomie du parcours proposé.
- Expliquer les modalités de support technique et de maintenance post-lancement, y compris les coûts éventuels et la durée de la période de support incluse.
- Indiquer les standards de conformité et d'accessibilité que le parcours doit respecter (par exemple, normes WCAG pour l'accessibilité web).
- La date de validité de l'offre doit courir jusqu'au **30 novembre inclus 2024 inclus**.

b. Confidentialité et propriété intellectuelle

Tous les documents, informations, et données fournis par l'IRQUALIM dans le cadre de cet appel à projet sont strictement confidentiels. Les candidats s'engagent à ne pas divulguer, partager ou utiliser ces informations à d'autres fins que celles nécessaires à l'élaboration et à la soumission de leur proposition.

De plus, toutes les idées, concepts, contenus pédagogiques, et éléments visuels développés par le prestataire dans le cadre de ce projet, une fois la sélection effectuée et le contrat signé, deviendront la propriété exclusive de l'IRQUALIM. Le prestataire cède tous les droits de propriété intellectuelle afférents à ces éléments, incluant, sans s'y limiter, les droits d'auteur, les droits de reproduction, de diffusion, d'adaptation, et de modification.

Cette clause de confidentialité reste en vigueur pour toute la durée du projet et au-delà, jusqu'à ce que les informations confidentielles tombent dans le domaine public par d'autres moyens que la divulgation par le prestataire. En cas de non-respect de cette clause, l'IRQUALIM se réserve le droit de prendre les mesures légales appropriées.

c. 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 13 octobre 2024, 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 : Les offres seront évaluées par un comité de sélection **du 14 octobre au**

31 octobre 2024. Le comité examinera les propositions en fonction de plusieurs critères, notamment la pertinence et la qualité des réalisations antérieures, la méthodologie proposée, la créativité de la maquette soumise, le devis détaillé, et le respect des exigences techniques.

Demande de Clarifications : Durant cette période, le commanditaire peut demander des éclaircissements ou des précisions supplémentaires aux candidats. Cela peut inclure une réunion de présentation de l'offre, particulièrement si plusieurs propositions sont en compétition ou nécessitent des discussions approfondies pour évaluer leur adéquation aux besoins du projet.

Annnonce du Prestataire Retenu : L'annonce du prestataire retenu sera faite le **4 novembre 2024**. Le candidat sélectionné sera alors invité à finaliser les modalités contractuelles, y compris les détails concernant les délais de réalisation, et les engagements de support post-projet.

Négociation des Modalités Contractuelles : Suite à l'annonce, des négociations auront lieu pour finaliser les aspects contractuels du projet, afin de s'assurer que toutes les parties sont en accord sur les termes avant le lancement officiel du projet.

Calendrier prévisionnel

Dates clés du processus de sélection et de réalisation des fiches pédagogiques :

- Réception de la totalité des offres au **13 octobre 2024 minuit**.
 - Sélection définitive des candidats, entre le **14 et 31 octobre 2024**.
 - Annonce du candidat retenu au plus tard le **4 novembre 2024**.
 - Les éléments de la création graphique proposée seront validés au plus tard le **12 novembre 2024**.
 - L'arborescence, les textes, visuels, jeux doivent être rendus au fur et à mesure de leur production et en totalité d'ici **fin mars 2025** afin de permettre une validation progressive.
 - Le parcours digital pédagogique doit être terminé pour le **11 avril 2025**.
 - La livraison du produit fini après validation définitive du commanditaire est fixée au **mercredi 7 mai 2025**.
-

Modalités de réponse des 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 à Fabienne ALBERT, en charge du projet, et Marie-Pierre BUREL, responsable Gestion administrative et comptable, en copie :
fabienne.albert@irqualim.fr et mariepierre.burel@irqualim.fr
 4. La date limite d'envoi des offres doit être clairement respectée. La date et l'heure d'envoi du mail faisant foi. Les offres reçues après la date limite ne seront pas prises en considération.
 5. Les offres doivent être valides pendant la période spécifiée dans la rubrique Modalités de candidature.
 6. Toute demande de clarification ou de renseignement supplémentaire doit être adressée par écrit aux contacts mentionnés dans l'appel à projet.
 7. Les offres doivent être rédigées en français et respecter le format demandé, notamment en ce qui concerne la structure et la présentation des informations.
 8. Les offres doivent être signées et datées par le candidat.
 9. Les informations fournies dans l'offre doivent être complètes, précises et transparentes.
 10. 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.
- 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