

# Appel à projet



IRQUALIM  
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 1er août 2024

## Création de contenus vidéo sur les produits sous SIQO d'Occitanie

Nous lançons un nouvel appel à projet pour la **création de contenus pédagogiques et engageants sur les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) d'Occitanie**. Ce projet vise à sensibiliser le public à la **valeur ajoutée de ces produits**, souvent mal notés au Nutri-Score, malgré leurs nombreux avantages.

Le Nutri-Score, bien qu'utile pour fournir une indication rapide sur la composition nutritionnelle des produits, ne reflète pas toujours **la richesse des produits sous SIQO**. Ceux-ci sont issus de filières respectueuses de l'environnement, élaborés selon des cahiers des charges stricts et transformés minimalement, garantissant une qualité exceptionnelle. Nous souhaitons **mettre en lumière ces aspects positifs** pour démontrer que ces produits peuvent être intégrés de manière équilibrée et saine dans l'alimentation quotidienne.

Le créateur de contenu sélectionné devra réaliser **une série de 10 vidéos explicatives et attrayantes**, destinées à notre communauté de "Qualivores" composée de consommateurs avertis, de professionnels (restaurateurs, bouchers, cavistes, etc.). ces vidéos pourront également être destinées **aux jeunes en formation dans les métiers de l'agriculture et de bouche**. Elles seront prioritairement **diffusées sur les réseaux sociaux du créateur de contenu sélectionné en mode collaboratif** et pourront également être utilisées à la discrétion de l'IRQUALIM dans des **outils pédagogiques** ou dans les lycées agricoles et d'Hôtellerie-Restaurant ainsi que les CFA boucherie dans le cadre d'interventions et/ou partenariat avec les établissements.

## 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 partageant les mêmes valeurs que les nôtres, et conscients de l'impact significatif des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sur les territoires où ils sont produits**. Ces produits représentent un **poids économique** important, témoignent de **l'implication des producteurs dans le maintien de standards de qualité élevés**, et sont élaborés dans le **respect de l'environnement**. En outre, consommer ces produits offre des **garanties officielles sur leur origine** ainsi que sur leur **niveau de qualité**, des aspects essentiels pour les consommateurs.

Notre objectif est de créer des contenus qui mettent en lumière les apports bénéfiques pour la santé et la nutrition de ces produits SIQO d'Occitanie. Ces vidéos seront **diffusées**

**sur les réseaux sociaux du prestataire sélectionné, en mode collaboratif**, afin de toucher à la fois leurs followers et notre communauté des “Qualivores“, composée d'**amateurs de bonne cuisine attentifs aux 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 et de l’agriculture**. 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 s’inscrivent dans notre initiative “Talents de Demain“, qui vise à **soutenir la prochaine génération de professionnels de la gastronomie et de l’agriculture** en leur fournissant des connaissances approfondies sur les produits locaux de qualité.

Dans le contexte actuel, les produits sous SIQO d’Occitanie peuvent parfois recevoir des **évaluations défavorables selon le Nutri-Score**, un système d’étiquetage nutritionnel. Cependant, notre objectif est de **démontrer que ces produits**, malgré une note potentiellement basse, **possèdent des qualités nutritionnelles et de production qui les rendent bénéfiques pour la santé et compatibles avec une alimentation équilibrée**. Nous souhaitons **offrir une perspective complémentaire à cette évaluation**, en mettant en lumière les éléments positifs qui ne sont pas toujours pris en compte par le Nutri-Score, tels que la **naturalité des produits, leur faible transformation industrielle, et l’engagement des filières locales**.

Dans cette perspective, nous invitons un créateur de contenu passionné par la santé, la nutrition, et la gastronomie à nous rejoindre dans cette initiative innovante. **Si vous partagez notre engagement pour une alimentation saine, la préservation des traditions culinaires régionales, et la promotion de produits de qualité**, nous attendons vos propositions créatives. Nous mettons un accent particulier sur la **dimension pédagogique** de ces vidéos, car nous souhaitons qu’elles puissent également servir de **supports d’apprentissage pour les élèves et enseignants des filières professionnelles mentionnées**.

**Nous recherchons un prestataire créatif, partageant nos valeurs et possédant une légitimité dans les domaines du “bien manger“ sain et équilibré**. Nous invitons les créateurs de contenu 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 mercredi 28 août 2024, minuit**.

Contexte

---

Le **Nutri-Score** est un système d'étiquetage nutritionnel conçu pour **aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus éclairés en fournissant une évaluation simplifiée de la qualité nutritionnelle des produits**. Il attribue une lettre allant de A (vert) à E (rouge), accompagnée d'une couleur correspondante, basée sur la teneur en nutriments tels que les fibres, les protéines, les fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, et huiles bénéfiques, tout en tenant compte des nutriments à limiter comme les graisses saturées, les sucres et le sel. Ce score est calculé pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit.

Instauré pour la première fois en France en 2017, le Nutri-Score a été développé par Santé publique France sous la supervision du Ministère des Solidarités et de la Santé. L'objectif était de **fournir une information claire et accessible sur la qualité nutritionnelle des produits**, en complément de la déclaration nutritionnelle obligatoire imposée par le règlement européen EU n°1169/2011 (règlement INCO). **Le Nutri-Score est une initiative volontaire, les producteurs ayant la liberté de choisir s'ils souhaitent l'apposer sur leurs produits.**

Depuis son lancement, le Nutri-Score a été adopté ou recommandé par plusieurs autres pays européens, notamment la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, l'Espagne, les Pays-Bas et le Luxembourg. Un comité scientifique européen a proposé une évolution de l'algorithme pour mieux aligner le Nutri-Score avec les recommandations alimentaires nationales et les dernières connaissances scientifiques, en réponse aux évolutions de l'offre alimentaire.

Cependant, **bien que le Nutri-Score soit un outil précieux pour guider les consommateurs, il peut parfois sous-évaluer les produits sous SIQO** (signe d'identification de la qualité et de l'origine) d'Occitanie, en raison des critères spécifiques qu'il utilise. Par exemple, des produits naturels et peu transformés, bénéficiant de standards de qualité stricts et de pratiques agricoles durables, peuvent recevoir une note moins favorable en raison de leur composition nutritionnelle, comme une teneur élevée en matières grasses. **Ce contexte souligne l'importance de considérer d'autres aspects, tels que l'origine et les méthodes de production, pour une évaluation complète des produits alimentaires.**

---

## Objectifs

1. Développer une série de 10 vidéos éducatives et engageantes démontrant les nombreux avantages des produits sous SIQO d'Occitanie, au-delà de leur score Nutri-Score.
2. Mettre en lumière les critères de qualité, l'origine certifiée, et les pratiques agricoles durables associés à ces produits.

3. Éduquer la communauté des "Qualivores" et les jeunes en formation aux métiers de bouche et de l'agriculture sur la nécessité de considérer les produits sous SIQO dans une perspective plus large, incluant des aspects tels que la naturalité, le respect de l'environnement, et le soutien aux économies locales.
  4. Sensibiliser les consommateurs à l'importance de dépasser les simples évaluations nutritionnelles pour apprécier pleinement les produits de qualité.
  5. Proposer des vidéos à la fois informatives et visuellement attractives, qui captivent et incitent à la réflexion sur les choix alimentaires, tout en mettant en avant les bénéfices à
- 

## Contenu

### Chemin de fer

---

Nous invitons les candidats à proposer des vidéos pédagogiques alignées sur nos objectifs. Nous les encourageons 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 en formation.

# 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 demander la diffusion des vidéos selon un calendrier qui sera précisé ultérieurement.

---

## c. Nombre de vidéos et famille de produits

---

10 vidéos seront réalisées et pourront s'appuyer sur les familles de produits sous SIQO d'Occitanie suivantes, sans forcément toutes les aborder :

---

- Viandes (ovin, bovin, et porcins)
  - Salaisons (le jambon porc noir de Bigorre, les salaisons de Lacaune et le jambon de Bayonne)
  - Fromages (Roquefort, Rocamadour, Pélardon, Tomme des Pyrénées, Bleu des Causses, Laguiole, Tome fraîche de l'Aubrac)
  - 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)
  - Volailles et palmipèdes
  - Les huiles
  - 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 le 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 :

- SIQO
  - Occitanie
  - Qualité alimentaire
  - Nutrition
  - Alimentation équilibrée
  - Produits locaux
  - Santé
  - Gastronomie
  - Bienfaits nutritionnels
  - Origine certifiée
  - Pratiques agricoles durables
  - Étiquette nutritionnelle
  - Naturalité
  - Valeurs locales
  - Respect de l'environnement
  - Héritage culinaire
  - Authenticité
  - Produits artisanaux
  - Soutien aux producteurs locaux
  - Label de qualité
  - Alimentation consciente
- 

## 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 1100 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.

---

## b. Modalités de soumission des offres

---

- Les offres doivent être soumises par email à [fabienne.albert@irqualim.fr](mailto:fabienne.albert@irqualim.fr) et [mariepierre.burel@irqualim.fr](mailto:mariepierre.burel@irqualim.fr), et en copie [alexycamossy@irqualim.fr](mailto:alexycamossy@irqualim.fr).
  - Date limite de réception des offres : **mercredi 28 août 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 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 29 août et le 8 septembre 2024**.

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 septembre 2024**.

---

## Calendrier prévisionnel

Le planning de diffusion des vidéos sera créer en accord avec le prestataire.

---



# 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

