



## **Cahier des charges :**

### **Rédaction des textes du cahier des vins pour le Guide des produits SIQO d'Occitanie**

#### **I - Le guide des produits SIQO d'Occitanie**

Ce guide de 120 pages présente l'ensemble des produits SIQO d'Occitanie. Il est divisé en 2 parties :

- Les produits solides
- Les produits liquides : vins et spiritueux

→ Les produits solides :

Chaque produit est présenté à l'identique sur une page. 6 paragraphes sont repris + photo produit :

- Son histoire
- Ses caractéristiques
- Sa production
- Aire géographique
- Economie
- Contact

→ Les produits liquides

- Les spiritueux : traités comme les produits solides
- Les vins :

La région Occitanie regroupe 5 interprofessions et Syndicat

- Les vins du Languedoc
- Les vins du Pays d'Oc
- Les vins du Roussillon
- Les vins du Sud-Ouest
- Les vins de la Vallée du Rhône

Chaque interprofession regroupe de nombreuses appellations AOP et IGP sauf pour le syndicat des vins de Pays d'Oc qui regroupe une seule appellation IGP Pays d'Oc.

Le nombre d'appellation étant très important pour chaque interprofession, il a été acté lors de la dernière édition du guide de ne mettre que quelques appellations en avant et les autres ont été simplement listées.

Tous les textes ont été traités avec un style journalistique.

Ce guide est destiné à un public averti. Complet et très informatif il comprend de nombreuses pages et donc engendre un certain coût pour sa réalisation. Il n'est distribué qu'à des personnes intéressées, à des professionnels en recherche de producteurs (via les adresses des ODG), RHD, enseignants, lycéens agricoles ou hôteliers...

## **II - Travail demandé :**

A partir de prise de note et d'échanges avec les différents interlocuteurs, le rédacteur doit écrire pour chaque interprofession ou syndicat avec un style journalistique.

- un texte chapeau généraliste de présentation de l'interprofession

- un texte par appellation mise en avant. Il faudra trouver une accroche caractéristique et singulière pour chaque appellation.

Les textes doivent être dynamiques, informatifs et inciter le lecteur à découvrir ces appellations. Les appellations sélectionnées pour être mise en avant seront définies avec le responsable de chaque interprofession et l'IRQUALIM.

Le rédacteur sera amené à prendre contact avec les responsables des interprofessions et à les rencontrer physiquement ou par visio mais le responsable et décideur final est l'IRQUALIM.

## **III - Les documents à remettre pour la sélection :**

- Offre tarifaire (les échanges avec les responsables ou producteurs pourront se faire par visio ou en physique). Les déplacements sont à la charge du rédacteur.

- Pour appuyer l'offre, le candidat doit fournir des exemples de rédaction de textes déjà réalisés dans le domaine alimentaire et viticole si possible

**Offre à remettre pour le lundi 8 juin par mail à [bernadette.touzanne@irqualim.fr](mailto:bernadette.touzanne@irqualim.fr)**

## **IV - Critères de sélection :**

70% tarif

30% sur le style rédactionnel des exemples de textes déjà réalisés

## **V - Droit de propriété intellectuelle**

Le titulaire du marché cède, à titre exclusif, l'intégralité des droits d'auteurs à l'IRQUALIM, ses membres et à la Région Occitanie pour les exploiter librement pour les destinations précisées dans le présent document.

A ce titre l'IRQUALIM, ses membres et la Région Occitanie pourront librement utiliser ces textes pour les besoins de communication : guide produits SIQO, dossier de presse, communiqué de presse, fiche produit, site web, réseaux sociaux, vidéo, argumentaire technique, argumentaire commercial, média (radio, TV, presse écrite) et tous documents imprimés.

Le titulaire garantit la cession exclusive des droits pour une durée de 30 ans à compter de la notification du présent marché et pour le monde entier.

Le prix du marché intègre la cession des droits de propriété intellectuelle

#### **VI - Eléments fournis par l'IRQUALIM**

Un exemplaire du guide des produits SIQO réalisé en 2017 peut être envoyé par mail à la demande.

**Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter** : [bernadette.touzanne@irqualim.fr](mailto:bernadette.touzanne@irqualim.fr) ou  
06.19.53.39.22