Appel à projet

IRQUALIM Occitanie
QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 19 décembre 2024

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

L'IRQUALIM lance un appel à projet pour la création d'un **parcours digital pédagogique** consacré aux filières ovines, bovines, porcines et salaisons sous SIQO d'Occitanie. Ce parcours prendra la forme de pages pédagogiques interactives, attractives et accessibles, intégrées directement au site internet existant de l'IRQUALIM.

Destiné principalement aux élèves et enseignants des centres de formation professionnelle en boucherie-charcuterie et aux métiers de bouche, ce parcours pourra également être accessible aux professionnels de la restauration et des commerces de détail.

Le projet est structuré en plusieurs lots pour :

1. Concevoir des contenus pédagogiques attractifs et adaptés.
2. Créer un design graphique moderne et engageant, en adéquation avec la cible jeune.
3. Développer des outils interactifs (jeux, quiz, parcours immersifs) pour renforcer l'apprentissage de manière ludique.

Les prestataires peuvent soumissionner pour un, plusieurs, ou l'ensemble des lots définis dans cet appel à projet, en fonction de leurs compétences et expertises.

Ce parcours a pour objectifs de promouvoir et valoriser les métiers, les filières sous SIQO, et l'élevage régional d'Occitanie tout en répondant aux enjeux stratégiques de renouvellement des générations et d'attractivité des métiers.

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 vise à concevoir un **parcours digital pédagogique** destiné à informer, sensibiliser et engager les élèves des CFA boucherie, des lycées hôteliers, des lycées agricoles, qui sont les futurs acteurs des filières viandes et futurs prescripteurs des métiers de bouche en Occitanie. L'objectif principal est de fournir des ressources pédagogiques pratiques et attractives, facilement exploitables dans un cadre éducatif, pour mieux comprendre les spécificités, la qualité et les valeurs des filières ovines, bovines, porcines, et salaisons sous SIQO d'Occitanie ainsi que les différents métiers intervenant tout au long de la chaine, de l'élevage à l'assiette.

En tant que région leader en France sur ces filières, l'Occitanie joue un rôle clé dans l'économie nationale de la viande grâce à une production diversifiée, de qualité, et

fortement engagée dans la préservation de l'environnement et la durabilité. Avec une richesse unique en labels de qualité, il est crucial de transmettre ces connaissances et valeurs aux jeunes générations, qui représentent l'avenir de ces métiers.

Le parcours digital sera structuré autour de plusieurs axes pédagogiques :

- **Connaissance des labels de qualité (SIQO)** et leur signification.
- **Sensibilisation aux pratiques durables** : préservation de l'environnement, bien-être animal, et consommation régionale.
- **Mise en lumière des métiers et des opportunités de carrière** dans les filières viandes et salaisons.
- **Exploration des aspects pratiques et techniques** : découverte des pièces de boucherie, de leur transformation et de leur utilisation culinaire.
- **Focus sur le rôle clé des abattoirs** dans la chaîne de production.

Le parcours devra être conçu pour captiver l'attention des jeunes cibles grâce à des outils interactifs (jeux, quiz, vidéos), tout en offrant une navigation fluide et intuitive adaptée aux usages numériques actuels.

Ce projet s'inscrit dans une démarche de promotion et valorisation des métiers, des filières sous SIQO, et des pratiques agricoles responsables, tout en répondant aux enjeux stratégiques de renouvellement des générations et d'attractivité des professions.

Les prestataires sont invités à soumettre leur offre en tenant compte des exigences et modalités définies dans le présent appel à projet. **La date limite de soumission de la totalité des lots est fixée au dimanche 19 janvier 2025, 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.

Source : Normabev, Interbev, Interbev Occitanie, DRAAF, Idèle, AGRESTE. Chiffres : 2019 et 2021

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 200**9. 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 productio**n. 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 Roug**e. 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 salaisonniers 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**.

Source : CRAO d'Occitanie

Objectifs

Le commanditaire 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 les démarches qualité

- Comprendre les différentes certifications (Label Rouge, IGP, AOP, agriculture biologique) et leurs implications pour les produits carnés.
- Mettre en lumière les engagements des filières dans la préservation de l'environnement, le bien-être animal, la qualité alimentaire et la santé animale.
- Donner à voir le rôle des démarches qualité dans la rémunération équitable des acteurs et le soutien à une économie locale durable.

b. Expliquer le rôle de l'élevage et de la salaison en Occitanie

- Contextualiser l'élevage en Occitanie en identifiant les principales zones géographiques d'élevage et de transformation.
- Comprendre pourquoi l'Occitanie est une région clé pour ces filières et l'importance de maintenir cette activité.
- Mettre en avant le rôle économique, social, et environnemental de l'élevage et des salaisons en démarche qualité dans la région.

c. Présenter les métiers et opportunités de carrière

- Détailler les métiers liés aux filières viandes et salaisons, depuis l'élevage jusqu'à la distribution.
- Encourager les jeunes à explorer ces carrières grâce à des témoignages, vidéos et fiches métiers.
- Montrer les perspectives d'avenir dans ces professions, en mettant en avant leur diversité et leur importance économique.

d. Découvrir les filières de manière ludique et engageante

- Proposer une présentation claire des filières bovine, ovine, porcine et salaisons, en utilisant des outils visuels et interactifs.
- Intégrer des vidéos, infographies, cartes géographiques et autres éléments multimédias pour enrichir la compréhension des élèves.
- Raconter l'histoire et les spécificités de chaque filière de manière captivante.

e. Apprendre à reconnaître et valoriser les pièces de boucherie

- Identifier et nommer les différentes pièces de viande issues des filières bovine, ovine et porcine.
- Proposer des informations sur leurs utilisations culinaires, en mettant en avant des recettes locales et/ou des techniques de préparation.
- Promouvoir la reconnaissance des produits de qualité et leur valorisation en cuisine.

f. Renforcer l'attractivité des produits régionaux et responsables

- Encourager la consommation de viandes et salaisons labellisées produites en région.
- Sensibiliser les élèves à l'importance de soutenir ces filières durables et responsables.
- Participer à expliquer les avantages économiques, environnementaux et sociaux de ces choix pour les consommateurs et les territoires.

g. Offrir une expérience pédagogique interactive

- Créer des jeux, quiz et parcours interactifs qui permettent de valider les acquis de manière ludique et engageante.
- Permettre aux élèves de découvrir ou d'approfondir des informations clés tout en s'amusant.
- Stimuler l'engagement des jeunes à travers des activités participatives qui favorisent la mémorisation et la compréhension.

Suggestions de contenu

Le parcours digital pédagogique offrira aux utilisateurs une immersion complète dans les univers de l'élevage et de la salaison sous démarche qualité en Occitanie, en proposant des informations pratiques et attractives. Voici une répartition des contenus attendus, en lien avec les différents lots.

Lot 1 : Contenu éditorial

Le prestataire chargé du contenu éditorial travaillera à partir des informations fournies par l'IRQUALIM et les filières pour produire des textes pédagogiques et des supports téléchargeables adaptés au public ciblé. Les livrables incluront :

- **Textes pédagogiques**
  - Présentation des certifications (Label Rouge, IGP, AOP, agriculture biologique).
  - Explications sur les pratiques d'élevage durables et le rôle des abattoirs.
  - Contextualisation de l'élevage et de la salaison en Occitanie.
  - Description des métiers et des opportunités de carrière.

- **Fiches explicatives au format PDF**
  - Documents téléchargeables pour approfondir les connaissances sur chaque filière, leurs caractéristiques, et leur impact économique.
  - Guides de reconnaissance des pièces de boucherie et leur utilisation culinaire.
- **Recettes**
  - Liens et/ou fiches recettes associées aux viandes labellisées, avec des instructions claires et illustrées.
- **Vidéos**
  - Vidéos de présentation des métiers et filières.

Lot 2 : Design graphique et développement technique

Le prestataire chargé du design graphique et du développement technique aura pour mission de traduire les contenus validés en une interface visuelle moderne et engageante, intégrée directement sur le site WordPress existant de l'IRQUALIM. Les livrables incluront :

- **Pages web interactives :**
  - Création de 7 pages principales, dont une page d'accueil, 4 pages spécifiques par filière (bovine, ovine, porcine, salaisons), une page dédiée aux métiers, et une page de ressources téléchargeables.
  - Design adapté à une cible jeune, avec une navigation fluide et intuitive.
  - Respect des standards WordPress pour une intégration harmonieuse au site IRQUALIM.
- **Supports visuels :**
  - Infographies illustrant les certifications, les pratiques durables, et les rôles des différents acteurs.
  - Cartes interactives localisant les zones d'élevage et les abattoirs en Occitanie (cartes principales fournies, régionale et départementales).
  - Prévoir l'inclusion de photographies, vidéos et extraits de podcasts (fournies par ailleurs) mettant en avant les métiers, les filières, les paysages, races locales, et savoir-faire.
  - Prévoir l'inclusion des jeux interactifs et outils pédagogiques après un échange avec le prestataire choisi pour le lot 3 si différent de celui du lot 2.

Lot 3 : Jeux interactifs et outils pédagogiques

Ce lot se concentrera sur la création de modules interactifs pour renforcer l'apprentissage de manière ludique et engageante. Ces outils devront valider les acquis des utilisateurs et encourager leur participation active. Les livrables incluront :

- **Quiz de connaissances**
  - Comprenant des questions sur les certifications, les zones de production, et les rôles des différents acteurs.
- **Jeux éducatifs** (suggestions ci-dessous)
  - Associer les pièces de viande à leur utilisation culinaire.
  - Identifier les régions de production sur une carte interactive.
- **Modules interactifs** (via Genially par exemple)

- Parcours interactifs expliquant les métiers, les étapes de transformation, et les pratiques d'élevage.
- Scénarios immersifs pour apprendre tout en découvrant des histoires et témoignages liés aux filières.

Charte éditoriale

Le parcours pédagogique digital mettra en valeur, de manière équilibrée, les différentes filières (bovine, ovine, porcine et salaisons), tout en proposant un contenu accessible, engageant et attrayant pour les futurs professionnels des métiers de l'élevage, de la boucherie-charcuterie et des métiers de bouche.

Voici les lignes directrices à respecter :

Équilibre et mise en valeur de chaque interprofession	• Offrir aux filière une représentation équitable en termes de contenu, de visibilité et de traitement graphique. • Développer des espaces dédiés à chaque filière pour leur donner une place distincte et cohérente dans le parcours.
Accessibilité et pédagogie	• Utiliser un langage simple, clair et dynamique, adapté à un public jeune, tout en restant précis et informatif. • Éviter le jargon technique ou, si nécessaire, l'expliquer à travers des encadrés, des infographies...
Tonalité engageante et moderne	• Adopter un ton chaleureux et inspirant, qui casse les codes institutionnels pour s'adresser directement à la cible jeune. • Éviter les formulations trop formelles ou descendantes, en privilégiant un style conversationnel et motivant.
Illustrations variées et attractives	• Intégrer une diversité de supports visuels : photographies, infographies, cartes, vidéos et dessins. • Veiller à ce que les visuels soient modernes, pédagogiques et représentatifs des paysages, des pratiques d'élevage, et des savoir-faire de salaison en Occitanie. • Utiliser des couleurs et un design qui plaisent aux jeunes publics en s'inspirant les fondamentaux de l'identité visuelle de l'IRQUALIM.
Informations pratiques et immersives	• Proposer des contenus qui permettent d'approfondir les connaissances tout en restant pratiques et utiles (exemple : fiches métiers, recettes, usages des viandes). • Favoriser une immersion complète grâce à des témoignages, des interviews et des portraits d'éleveurs et de professionnels de la salaison.
Dimension humaine et authentique	• Mettre en avant les femmes et les hommes derrière les filières grâce à des témoignages vidéo ou écrits, qui partagent leur passion, leurs défis et leur savoir-faire. • Valoriser les pratiques régionales et les traditions tout en intégrant des perspectives sur l'avenir des filières.

Contraintes techniques

a. Contraintes graphiques et visuelles

- Le logo de l'IRQUALIM devra apparaître sur toutes les pages du parcours imprimables ainsi que sur la page d'accueil du parcours.
- Les logos des filières, des appellations, de la Région Occitanie et de la marque "Sud de France" devront être inclus sur les pages digitales et imprimables concernées.
- Les couleurs utilisées devront s'harmoniser avec la charte graphique de l'IRQUALIM, sans obligation stricte d'en suivre les codes. Un design moderne et dynamique, adapté à une cible jeune, sera prioritaire.
- Les illustrations devront être variées et riches : photographies (fournies), infographies, cartes interactives, et vidéos devront refléter la diversité des paysages, des pratiques d'élevage, et des savoir-faire régionaux.
- La dimension visuelle devra être attrayante, pédagogique et représentative de l'identité régionale.

b. Contraintes techniques et intégration

- Le parcours doit être intégré directement au site WordPress existant d'IRQUALIM, avec une navigation fluide et intuitive.
- La compatibilité avec le CMS WordPress est impérative ; le prestataire devra respecter les standards techniques en vigueur pour éviter toute perturbation des fonctionnalités actuelles.
- Le parcours devra être accessible via le menu principal du site et respecter les principes d'accessibilité numérique (RGAA – Référentiel Général d'Amélioration de l'Accessibilité).
- Les contenus multimédias (vidéos, podcasts, jeux interactifs…) devront être optimisés pour garantir une lecture fluide et rapide sur tous les appareils (desktop, tablette, mobile).

c. Attentes spécifiques par lot

Lot 1 : Contenus éditoriaux

- Les textes devront être produits à partir des informations fournies par IRQUALIM et retravaillés pour répondre aux attentes pédagogiques.
- Les contenus devront être adaptés à une cible jeune, avec un ton accessible et engageant.
- Les fiches PDF produites devront être prêtes à l'impression, avec une mise en page claire et visuellement attrayante.
- Les informations devront être structurées en sections logiques, correspondant aux thématiques clés (filières, certifications, métiers).

Lot 2 : Design graphique et interface

- Le design devra refléter une approche moderne et dynamique, cassant les codes institutionnels tout en restant cohérent avec l'identité globale d'IRQUALIM.
- Les pages devront inclure des éléments visuels interactifs (cartes, infographies animées...) pour enrichir l'expérience utilisateur.
- La navigation devra être intuitive et fluide, permettant aux utilisateurs de passer aisément d'une section à l'autre.

Lot 3 : Jeux interactifs et multimédia

- Les modules interactifs (quiz, jeux éducatifs...) devront être conçus pour valider les acquis pédagogiques des utilisateurs tout en restant ludiques et engageants.
- Les outils interactifs comme Genially devront être parfaitement intégrés aux pages WordPress pour une expérience utilisateur homogène.
- Les quiz et jeux éducatifs devront couvrir les thèmes abordés dans le parcours

d. Délais de réalisation et livraison

Les livrables devront être remis selon les échéances suivantes :

- **Création graphique** : Propositions de maquettes validées **au plus tard le 7 mars 2025**.
- **Livraison des contenus éditoriaux** : Textes, visuels, et fiches PDF finalisés et validés au fur et à mesure, **jusqu'au 26 mars 2025**.
- **Livraison des modules interactifs** : Jeux, quiz, et autres outils validés au plus tard le **13 mars 2025**.
- **Finalisation complète du parcours** : Intégration et validation finale du produit terminé au plus tard **le 31 mars 2025**.

Prestations attendues

Les prestations attendues dans le cadre de cet appel à projet sont réparties en trois lots distincts : contenus éditoriaux, design graphique et interface, et jeux interactifs et multimédia. Chaque lot comprend des livrables spécifiques détaillés ci-dessous.

Lot 1 : Contenus éditoriaux

Le prestataire chargé de ce lot devra :

1. **Analyser et structurer les informations fournies:**
   - Organiser les données et contenus fournis par IRQUALIM et les filières pour créer un corpus pédagogique structuré.
2. **Produire des textes pédagogiques adaptés:**

- Rédiger des contenus clairs, accessibles et engageants pour une cible jeune, couvrant les thématiques clés (certifications, filières, métiers).

3. **Concevoir des fiches explicatives au format PDF:**
   - Élaborer des documents téléchargeables avec une mise en page attrayante, prêts à l'impression.
4. **utiliser des recettes illustrées:**
   - Proposer des fiches recettes associées aux viandes labellisées, avec des instructions étape par étape adaptées aux apprenants d'après les recettes fournies.
5. **Livrer les contenus validés:**
   - Assurer une livraison progressive des textes et supports, conformément au calendrier

Lot 2 : Design graphique et interface

Le prestataire chargé de ce lot devra :

1. **Créer les maquettes graphiques des pages web**:
   - Proposer un design jeune et dynamique pour les 7 pages principales : une page d'accueil, 4 pages filières, une page métiers, et une page ressources.
2. **Intégrer les contenus dans le CMS WordPress**:
   - Développer et intégrer les pages directement dans le site existant d'IRQUALIM, tout en respectant les contraintes techniques et visuelles.
3. **Développer des éléments visuels interactifs**:
   - Concevoir des cartes interactives, des infographies animées, et d'autres éléments visuels engageants pour enrichir l'expérience utilisateur.
4. **Optimiser l'expérience utilisateur (UX)**:
   - Garantir une navigation fluide et intuitive sur tous les appareils (desktop, tablette, mobile).
5. **Valider les maquettes et les pages intégrées**:
   - Livrer les maquettes pour validation avant développement, et ajuster selon les retours du commanditaire.

Lot 3 : Jeux interactifs et multimédia

Le prestataire chargé de ce lot devra :

1. **Concevoir des quiz et jeux éducatifs**:
   - Développer des modules interactifs permettant de valider les acquis pédagogiques des utilisateurs, par exemple :
     - Associer des pièces de viande à leur utilisation culinaire.
     - Identifier les régions de production sur une carte.
2. **Intégrer des parcours interactifs via Genially ou tout autre outil pédagogique qui lui semblera pertinent** :
   - Créer des scénarios immersifs permettant d'explorer les thématiques clés (métiers, pratiques durables, certifications...).
3. **Harmoniser les outils interactifs avec le design global**:

- Veiller à ce que les modules interactifs soient parfaitement intégrés dans les pages WordPress.
- Veiller à ce que leur design soit cohérent avec le design graphique global et l'interface développée par ailleurs.

4. **Tester et valider les modules**:
   - S'assurer que les contenus multimédias sont fonctionnels, engageants et adaptés à la

Livrables communs à tous les lots

Suivi et reporting:

- Fournir un suivi régulier de l'avancement des travaux, avec des points de validation à chaque étape clé.

Respect des échéances:

- Garantir la livraison des prestations dans les délais fixés.

Budget

L'enveloppe globale allouée à ce projet ne devra pas excéder **25 000 euros HT**, incluant l'ensemble des prestations liées aux trois lots identifiés.

Pourquoi un découpage en lots ?
Ce découpage permet de mobiliser des compétences spécifiques pour chaque aspect du projet : rédaction des contenus éditoriaux, conception graphique et technique, et création d'outils interactifs. En segmentant les prestations, nous souhaitons :

- **Encourager des réponses ciblées** par des prestataires spécialisés.
- **Optimiser les coûts** en affectant des budgets adaptés à chaque domaine.
- **Garantir la cohérence du projet final** grâce à une gestion précise et un suivi harmonieux entre les différents lots.

Répartition indicative du budget global
Pour aider les candidats à structurer leur offre, voici une répartition indicative du budget maximum alloué à chaque lot :

- **Lot 1 : Contenus éditoriaux** : **9 000 € HT**
- **Lot 2 : Design graphique et interface** : **9 000 € HT**
- **Lot 3 : Jeux interactifs et multimédia** : **7 000 € HT**

Les candidats sont invités à faire preuve de créativité et d'adaptabilité pour répondre aux besoins spécifiques du projet tout en respectant ces enveloppes budgétaires.

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** : Présentation du prestataire ou de l'équipe proposée, détaillant les compétences pertinentes pour le(s) lot(s) concerné(s).
- **Exemples de réalisations** : Liens ou documents visuels démontrant l'expérience dans des projets similaires. Ces exemples doivent être spécifiques aux lots pour lesquels le candidat postule (par exemple : rédaction pédagogique, conception graphique, création de jeux interactifs).
- **Méthode de travail envisagée**: Décrire l'organisation du travail, en précisant :
  - Si le prestataire travaille individuellement ou en collaboration avec d'autres experts.
  - Les rôles et responsabilités respectifs en cas de réponse conjointe à plusieurs lots.
- **Devis détaillé** : Proposer un devis chiffré par lot, incluant les coûts associés aux :
  - Textes et contenus éditoriaux (Lot 1).
  - Maquettes graphiques, intégration WordPress, et éléments visuels interactifs (Lot 2).
  - Modules interactifs et jeux éducatifs (Lot 3).
  - Éventuels coûts de support technique ou de maintenance post-lancement.
- **Maquette type (pour les lots concernés)**:
  - Lot 2 (Design graphique) : Une maquette illustrant le style visuel et les choix graphiques pour une des pages du parcours, avec des exemples d'éléments interactifs.
  - Lot 3 (Jeux interactifs) : Un prototype ou exemple d'un module interactif ou quiz.
- **Standards de conformité et accessibilité** : Indiquer les normes respectées (par exemple : RGAA ou WCAG pour l'accessibilité web).

Date de validité de l'offre : Les offres doivent rester valides **jusqu'au 19 février 2025.**

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 19 janvier 2025, minuit**. Aucune offre reçue après cette date ne sera prise en compte.

Les candidats doivent structurer leur dossier en fonction des lots pour lesquels ils postulent. Chaque lot doit être présenté sous une section distincte dans l'offre, afin de faciliter l'évaluation par IRQUALIM.

Critères de sélection

Les offres seront évaluées selon les critères suivants :

1. **Valeur technique (50%)** :
   - Qualité et pertinence de la proposition pour le(s) lot(s) concerné(s).
   - Prise en compte des critères pédagogiques et de l'engagement du public cible (jeunes apprenants).
   - Intégration des dimensions environnementales et sociétales des achats durables et responsables.
   - Cohérence globale de l'offre en cas de réponse à plusieurs lots.
2. **Prix (40%)** :
   - Compétitivité du devis proposé.
   - Justification des coûts pour chaque poste (contenus, design, interactivité, etc.).
3. **Délais d'exécution (10%)** :
   - Capacité à respecter les échéances fixées dans le calendrier prévisionnel.

Procédure de sélection

Évaluation des offres
Les offres seront évaluées par un comité de sélection du 20 au 31 janvier 2025. Le comité examinera les propositions pour chaque lot indépendamment, en tenant compte des critères de sélection définis, notamment :

- La qualité et la pertinence des réalisations antérieures.
- La méthodologie proposée pour répondre aux objectifs pédagogiques et captiver un public jeune.
- La créativité et la qualité des maquettes, prototypes ou exemples de travaux antérieurs du même type soumis, lorsque requis.
- La cohérence globale des réponses en cas de soumission à plusieurs lots.
- Le devis détaillé et la conformité avec les contraintes techniques.

Demande de clarifications
Durant cette période, le commanditaire peut solliciter des éclaircissements ou des précisions supplémentaires auprès des candidats. Ces échanges pourront inclure :

- Une réunion de présentation de l'offre (en visio si nécessaire).
- Des réponses écrites aux questions spécifiques du comité de sélection.

Annonce du ou des prestataires retenus
L'annonce des prestataires retenus pour chaque lot sera faite le **31 janvier 2025 au plus tard**. Les candidats sélectionnés seront alors invités à finaliser les modalités contractuelles, y compris les délais de réalisation et les engagements de support post-projet.

Négociation des modalités contractuelles
Suite à l'annonce, des échanges auront lieu pour finaliser les termes du contrat. Ces discussions viseront à :

- Garantir une cohérence et une articulation fluide entre les lots, en cas d'attribution multiple.
- Confirmer les engagements de chaque prestataire sur les délais, les livrables et les modalités de support post-projet.

Calendrier prévisionnel

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

Réception des offres :

- Date limite de réception des offres : **dimanche 19 janvier 2025, minuit**.

Évaluation des offres et sélection des prestataires :

- Évaluation des offres : du 20 au 31 janvier 2025.
- Annonce des prestataires retenus pour chaque lot : le 31 janvier 2025 au plus tard.

Début des travaux :

- Signature des contrats et lancement officiel du projet : dès que l'annonce des prestataires retenus aura été faite.

Livrables Lot 1 : Contenus éditoriaux :

- Livraison des textes pédagogiques, fiches explicatives PDF et autres, au fur et à mesure, pour validation avec contenus finaux validés : 26 mars 2025.

Livrables Lot 2 : Design graphique et interface :

- Propositions de maquettes graphiques pour validation : le 7 mars 2025 au plus tard.
- Intégration des contenus éditoriaux validés dans les pages web : le 26 mars 2025 au plus tard.
- Validation finale des pages web : le 31 mars 2025 au plus tard.

Livrables Lot 3 : Jeux interactifs et multimédia :

- Prototypes ou premières versions des modules interactifs soumis pour validation : le 13 mars 2025.
- Validation finale des jeux interactifs et modules intégrés : 26 mars 2025.

Finalisation du projet :

- Validation du parcours complet par IRQUALIM : le 31 mars 2025 au plus tard.

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 impérativement inclure tous les documents requis et doit être structuré par lot en cas de réponse à plusieurs lots.
3. Les offres doivent être transmises par email à Fabienne ALBERT, en charge du projet, avec 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 feront foi. **Les offres reçues après la date limite ne seront pas prises en considération.**
5. Les offres doivent rester 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**.
    - Respecter le format demandé, notamment en ce qui concerne la structure et la présentation des informations.
    - **Signées et datées** par le candidat.
8. Les informations fournies dans l'offre doivent être complètes, précises, et transparentes.
9. Les candidats peuvent être invités à présenter leur offre de manière détaillée lors d'une réunion ou d'une présentation, notamment 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.

Les paiements seront réalisés comme suit :

- **30 %** : À la signature du contrat et au démarrage de la mission.
- **30 %** : Sous forme d'acompte, versé sur facture, après validation des livrables intermédiaires pour chaque lot.
- **40 %** : À l'achèvement de la mission, après validation finale et livraison complète du parcours.

Le délai global de paiement est fixé à **20 jours** après réception de la facture.

Contact

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