



Appel à projet stand IRQUALIM

Toulouse, le 28 juillet 2025.

1. Présentation de l'IRQUALIM

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 : 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 création 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 selon les évolutions réglementaires ou qualitatives, veille réglementaire ;
- Promotion et 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 SIQO : foires, salons, etc.

En savoir plus : <https://www.irqualim.fr>

2. Contexte et objectifs

2.1 Contexte

Depuis plus de vingt ans, l'IRQUALIM participe au Salon International de l'Agriculture (SIA) à Paris, dans le Hall 1 – Élevage et productions animales, en partenariat avec la Région

Occitanie / Pyrénées-Méditerranée. Cet espace est dédié à la valorisation des viandes, salaisons, fromages et autres productions animales régionales bénéficiant d'un SIQO (AOP, AOC, IGP, Label Rouge ou Bio).

Le stand IRQUALIM offre une vitrine privilégiée de l'élevage d'excellence en Occitanie, à travers la diversité des races, des produits et des savoir-faire présents sur le territoire. Il attire un public mixte : familles, consommateurs engagés, scolaires, professionnels de l'agriculture, élus, journalistes...

2.2 Objectifs de l'édition 2026

Pour l'édition 2026, l'IRQUALIM souhaite renforcer la dimension pédagogique, immersive et participative de son stand. L'ambition est de transmettre les savoir-faire liés à l'élevage et aux produits de qualité d'Occitanie, en associant pleinement les jeunes générations.

Un partenariat a été établi avec le lycée professionnel Renée Bonnet de Toulouse, qui mobilisera des élèves de Terminale Bac Pro Boucher-Charcutier-Traiteur et de Terminale Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration, encadrés par 3 enseignants. Chaque jour, 4 élèves interviendront sur le stand : 2 en charge de la préparation des dégustations et 2 affectés à l'accueil, au service et à l'animation pédagogique auprès du public.

Cette nouvelle organisation permettra de faire du stand :

- Un espace de découverte des produits animaux sous SIQO d'Occitanie, à travers une scénographie vivante et sensorielle ;
- Un lieu d'apprentissage, mettant en avant les gestes techniques et les parcours de formation liés aux métiers de bouche ;
- Un lieu de partage, où le public pourra échanger avec les élèves, les enseignants et les représentants des filières présentes.

Ce projet s'inscrit également dans le programme régional "Talents de demain", en créant des ponts concrets entre formation, territoire et valorisation des filières agricoles de qualité.

3. Description du projet

3.1 Organisation générale de l'espace

Le stand IRQUALIM 2026 sera situé dans le Hall 1 – Élevage, sur une surface d'environ 52 m², adossé à un autre stand (non déterminé à ce jour). Il s'adresse à un large public : familles, consommateurs, scolaires, professionnels de l'agriculture, prescripteurs, journalistes...

L'aménagement devra permettre :

- Une circulation fluide entre les zones,
- Une bonne visibilité depuis les allées principales,
- Une mise en valeur claire de l'univers des productions animales sous SIQO.

Le design devra s'inspirer d'une ambiance chaleureuse, naturelle et pédagogique, en cohérence avec le thème de la transmission et l'identité visuelle de l'IRQUALIM et de la Région Occitanie.

3.2 Zones fonctionnelles attendues

◇ Zone accueil

- Logos IRQUALIM et Région Occitanie visibles.
- Espace d'information, documentation et orientation du public.

◇ Zone dégustation

Cette zone centrale constituera l'un des temps forts du stand IRQUALIM. Elle sera animée par les élèves du lycée professionnel Renée Bonnet (2 en préparation, 2 en service/animation), qui réaliseront des démonstrations culinaires et des dégustations pédagogiques à destination du public.

Elle devra répondre aux exigences suivantes :

- Espace fermé et sécurisé visuellement accessible au public mais non accessible physiquement, pour des raisons sanitaires. L'ensemble de la zone devra être clairement délimitée par un comptoir ou un dispositif équivalent assurant à la fois la séparation et la convivialité des échanges.
- La zone doit permettre une démonstration ouverte, bien visible depuis les allées du stand, et facilement accessible pour les élèves et l'équipe IRQUALIM. Elle devra être idéalement placée à proximité immédiate de la réserve, sans être attenante à l'espace grand public.
- Un fond de stand visuel devra être prévu derrière la zone, afin de valoriser les gestes techniques filmés et de mettre en scène les produits sous SIQO (les visuels seront fournis par l'IRQUALIM).
- Un point d'eau doit être intégré (timbre inox avec robinetterie, évacuation et arrivée d'eau). Un évier équipé d'un chauffe-eau est prévu dans la zone semi-privative ; il peut être partagé selon la configuration retenue.

Le mobilier devra intégrer :

- Un plan de travail continu, ergonomique et solide, permettant la découpe, la mise en place et le dressage.
- 2 à 3 réfrigérateurs (type "top" ou "bas pro"), avec plan de travail supérieur intégré.
- Un espace de rangement intégré (tiroirs, placards bas...) pour les ustensiles, torchons, consommables.
- Une ou deux zones d'appui ou de débarrassage complémentaires si besoin (petites étagères, tablette latérale...).

Matériel technique qui devra trouver sa place sur cet espace (fourni par le prestataire ou loué par nos soins) :

- Machine à hacher réfrigérée avec moule à steak intégré.

- Machine sous vide.
- Grande plancha (si possible).
- Timbre inox adapté à un travail simultané à deux ou trois personnes.

Prévoir au minimum 3 prises électriques bien réparties et protégées, pour assurer l'alimentation simultanée des appareils de préparation.

L'agencement devra offrir un équilibre entre mise en scène pédagogique et efficacité fonctionnelle. Le tout doit rester cohérent avec l'ambiance générale du stand et permettre à l'équipe et aux élèves de travailler dans de bonnes conditions de confort, de sécurité et de visibilité.

◇ Zone jeu

- Zone visible depuis les allées principales.
- Accueil d'un jeu pédagogique grand public animé par les élèves en roulement.
- Présence obligatoire de la carte des produits SIQO d'Occitanie (format rétroéclairé si possible).
- Affichage clair, ludique et interactif.

◇ Zone semi-privative

Espace intégré visuellement au reste du stand, avec une ambiance boisée, conviviale et chaleureuse.

Aménagement demandé :

- Comptoir haut avec rangements.
- Machine à café professionnelle.
- Lave-verres.
- Mange debouts et chaises hautes (6 à 8 personnes).
- 5 prises de courant.
- Aucun réfrigérateur ici, si les besoins sont couverts dans la zone dégustation.

◇ Réserve

- Surface : 5 m² minimum.
- Fermée à clé.
- Étagères robustes pour le stockage du matériel et consommables.
- Crochets muraux pour suspendre des manteaux ou tabliers (pas de portant sur pied).

3.3 Éclairage

L'éclairage devra mettre en valeur les produits, les animations et la scénographie du stand :

- Éclairage général chaleureux et fonctionnel.
- Panneaux rétroéclairés pour visuels pédagogiques et la carte SIQO.
- Éléments lumineux complémentaires bienvenus (arches, colonnes, ponts...).

3.4 Sonorisation

Une sonorisation légère mais efficace est attendue pour les démonstrations et animations :

- 1 micro cravate + 1 micro main.
- Haut-parleurs adaptés à un espace de 50 m² environ.
- Possibilité de diffusion de musique d'ambiance douce en dehors des temps forts.

3.5 Signalétique

- Hauteur : 5,50 m.
- Signalétique suspendue englobant l'ensemble du stand.
- Impression recto/verso.
- Fichiers fournis par l'IRQUALIM.

3.6 Diffusion vidéo

- Prévoir un téléviseur avec port HDMI, permettant la diffusion :
 - En direct des gestes techniques des élèves (si matériel connecté disponible).
 - De capsules vidéo pédagogiques depuis un ordinateur portable IRQUALIM.
- Le téléviseur devra être bien visible du public et protégé contre les projections ou chocs.

4. Budget et maintenance

4.1 Budget prévisionnel

Le budget maximum alloué à la prestation est fixé à 30 000 € HT, tout compris.

Ce montant inclut notamment :

- La conception, fabrication, location, habillage et montage complet du stand,
- La fourniture et l'installation de l'ensemble du mobilier, de l'électroménager (zone dégustation et semi-privative), de la sonorisation et des équipements techniques (dont téléviseur),
- L'installation des branchements (électriques, eau) et des équipements de cuisine, conformément aux plans fournis,
- La pose de la signalétique (visuels fournis par l'IRQUALIM),
- La maintenance du matériel et du stand pendant toute la durée de l'événement.

Ne sont pas inclus :

- La création graphique des visuels et fichiers d'impression,
- L'achat du chauffe-eau et de l'évier (fournis par l'IRQUALIM via Comexposium).

4.2 Maintenance et présence sur site

Le prestataire s'engage à :

- Être présent lors du montage du stand, en coordination avec le calendrier imposé par l'organisation de Comexposium,

- Assurer la maintenance et le suivi technique du matériel installé pendant toute la durée du salon, soit du 21 février au 2 mars 2026 inclus,
- Être réactif en cas de panne ou de besoin d'intervention sur place,
- Procéder au démontage complet du stand dans les délais impartis par Comexposium.

5. Modalités de réponse et critères de sélection

5.1 Dossier à fournir

Les candidats devront transmettre un dossier complet comprenant obligatoirement :

- Une proposition de projet visuel :
 - Plan d'implantation au sol (à l'échelle),
 - Vues en images de synthèse (3D ou photomontage) pour illustration du rendu global,
 - Précision des matériaux, textures et coloris (cloisons, sols, comptoirs, habillages...).
- Un devis détaillé :
 - Mentionnant les prestations poste par poste (stand, mobilier, électroménager, signalétique, technique...),
 - Avec un montant total HT ne dépassant pas 30 000 € HT.
- Une fiche technique indiquant :
 - Les besoins en alimentation électrique, branchements spécifiques, points d'eau, etc.
 - La logistique prévue (transport, montage, démontage).
 - La nature des équipements loués ou fabriqués sur mesure.
- Une note de présentation du prestataire ou de l'équipe projet (CV, références similaires, site web ou portfolio si disponible).

5.2 Critères de sélection

Les candidatures reçues seront analysées selon les critères suivants :

Critère	Pondération
Créativité et originalité de la proposition (mise en valeur des zones, ambiance, cohérence avec les objectifs)	45 %
Pertinence fonctionnelle de l'aménagement proposé (fluidité, ergonomie, équipement, conformité technique)	25 %
Montant de la prestation proposée (respect du budget, cohérence du chiffrage)	30 %

6. Calendrier prévisionnel et pénalités

6.1 Délais

Les candidats devront faire parvenir leur proposition **par e-mail au plus tard le vendredi 3 octobre 2025 à 12h**, à l'adresse suivante :

- fabienne.albert@irqualim.fr
- en copie à mariepierre.burel@irqualim.fr

La sélection du prestataire interviendra au plus tard le vendredi 31 octobre 2025, pour permettre le lancement des étapes de conception et de coordination dès le mois de novembre.

6.2 Dates de montage et démontage

Le prestataire s'engage à respecter scrupuleusement les délais de réalisation imposés par le calendrier du salon :

- Fin des travaux d'agencement et de décoration du stand :
 - Jeudi 19 février 2026 à 19h (présence IRQUALIM requise à partir du 20 au matin).
- Ouverture au public du salon :
 - Du samedi 21 février au dimanche 1er mars 2026.
- Démontage :
 - À effectuer dans les délais impartis par l'organisateur, avec évacuation complète du matériel et nettoyage du stand.

6.3 Pénalités

En cas de non-respect des délais de livraison du stand, les pénalités suivantes seront appliquées de plein droit :

- 10 % du montant total HT de la prestation si les travaux ne sont pas achevés le vendredi 20 février 2026 à 9h.
- + 5 % supplémentaires toutes les 2 heures de retard, à partir de 12h le même jour.

Le stand devra être livré propre, fonctionnel, sécurisé et entièrement opérationnel (signalétique posée, matériel installé et raccordé, mobilier en état, etc.).

7. Propriété intellectuelle et confidentialité

7.1 Propriété intellectuelle

Tous les éléments conçus spécifiquement pour le stand IRQUALIM au SIA 2026 (plans, visuels, éléments de structure, vues 3D, signalétique, maquettes, supports de communication...) deviendront la propriété intégrale de l'IRQUALIM à l'issue de la prestation, pour une durée de 4 ans, en France et à l'étranger.

Le prestataire cède à ce titre à l'IRQUALIM, à titre exclusif et forfaitaire :

- Les droits patrimoniaux afférents aux créations réalisées dans le cadre du projet,
- Les droits de reproduction, représentation, adaptation, modification, diffusion, sur tous supports (imprimés, numériques, audiovisuels...).

Les supports de communication (fichiers natifs, visuels imprimables...) devront être transmis en fin de mission, accompagnés de quelques photos numériques du stand installé.

7.2 Confidentialité

Tous les échanges, documents et informations transmis dans le cadre de cet appel à projet sont strictement confidentiels.

Le prestataire s'engage à :

- Ne pas divulguer ces éléments à des tiers sans autorisation écrite préalable,
- Ne les utiliser que pour l'exécution de la mission,
- Garantir la confidentialité tout au long de la mission et au-delà de sa fin.

Toute infraction à cette clause pourra donner lieu à des sanctions contractuelles et/ou à des poursuites dans le cadre des dispositions légales en vigueur.

Contact :

Fabienne Albert

fabienne.albert@irqualim.fr

0787812826

