

Appel à projet - Création de l'univers graphique Santé-Nutrition de l'IRQUALIM

Lundi 14 septembre 2026

1. Contexte du projet

L'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie (IRQUALIM) accompagne les filières agricoles et agroalimentaires régionales engagées dans des démarches de qualité et d'origine. Il œuvre notamment à la promotion et à la valorisation des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) d'Occitanie, auprès des consommateurs comme des professionnels.

Dans le cadre de l'évolution de sa stratégie de communication et de la refonte de son écosystème numérique, l'IRQUALIM développe un nouvel espace consacré à la **Santé-Nutrition**, destiné au grand public.

Cette rubrique a pour ambition de proposer une nouvelle lecture des produits sous SIQO d'Occitanie en abordant leur place dans l'alimentation et leurs caractéristiques nutritionnelles, mais également les pratiques de production, les savoir-faire et certaines spécificités des filières qui les accompagnent.

Les contenus ont été conçus pour rendre accessibles des informations parfois techniques ou scientifiques, avec une approche à la fois **rigoureuse, pédagogique, vivante et gourmande**. Il ne s'agit ni de médicaliser le discours sur l'alimentation ni de présenter les produits sous SIQO comme automatiquement supérieurs sur le plan nutritionnel, mais de permettre au consommateur de mieux comprendre ce qu'il mange et la place que ces produits peuvent occuper dans son alimentation.

Afin d'accompagner ces contenus, l'IRQUALIM souhaite aujourd'hui créer un **univers graphique Santé-Nutrition identifiable, cohérent et durable**, capable de conjuguer pédagogie, plaisir, produit, patrimoine et territoire.

Cet univers sera conçu en premier lieu pour le nouvel espace Santé-Nutrition du site internet de l'IRQUALIM, mais les créations réalisées ont vocation à constituer progressivement un **patrimoine graphique réutilisable sur l'ensemble des supports de communication de l'association**.

2. Objet et objectifs de la mission

L'IRQUALIM souhaite confier à un(e) graphiste la **conception de l'univers graphique de la rubrique Santé-Nutrition et la réalisation de l'ensemble des créations graphiques nécessaires à son déploiement**.

La mission ne consiste pas à réaliser une succession d'illustrations indépendantes. Elle vise à concevoir un **véritable langage graphique Santé-Nutrition**, cohérent, identifiable et suffisamment modulable pour accompagner des contenus de natures très différentes : produits, nutrition, pratiques de production, savoir-faire, données pédagogiques, conseils ou encore idées reçues.

Le/la prestataire retenu(e) aura pour mission de :

- définir une **direction artistique propre à l'univers Santé-Nutrition**, cohérente avec l'identité et le positionnement de l'IRQUALIM ;
- traduire graphiquement des informations parfois techniques ou scientifiques de manière **simple, pédagogique et immédiatement compréhensible**, sans perdre la dimension gourmande et patrimoniale du projet ;
- concevoir un **système graphique cohérent et réutilisable**, permettant de combiner différents éléments plutôt que de multiplier les créations indépendantes ;
- réaliser l'ensemble des illustrations, éléments graphiques, gabarits et compositions nécessaires aux contenus identifiés dans les documents annexés à la consultation ;
- assurer une **représentation fidèle des produits, animaux, pratiques et savoir-faire** lorsqu'ils sont spécifiques à une filière ou à un produit sous SIQO ;
- constituer progressivement des **bibliothèques d'éléments graphiques individualisés**, pouvant être réutilisés et associés dans différentes compositions ;
- concevoir les créations dès l'origine de façon à permettre leur **réemploi sur d'autres supports de communication de l'IRQUALIM**, numériques comme imprimés.

Le résultat attendu est donc à la fois **un univers graphique complet pour la rubrique Santé-Nutrition et un système de création pérenne**, susceptible d'être enrichi dans le temps sans devoir reconstruire une nouvelle identité à chaque nouveau contenu.

La mission sera réalisée **en lien direct avec la chargée de communication de l'IRQUALIM et le gestionnaire du site internet**, afin d'assurer la cohérence entre création graphique, contenus éditoriaux et contraintes d'intégration web.

3. Périmètre de la mission

Le/la prestataire retenu(e) prendra en charge **l'ensemble de la création graphique nécessaire au déploiement de la rubrique Santé-Nutrition**, depuis la définition et la finalisation de la direction artistique jusqu'à la livraison des différents éléments graphiques destinés à son intégration sur le site.

Le périmètre comprend notamment :

- la conception et la finalisation de la **direction artistique générale** de la rubrique, à partir du parti pris proposé lors de la candidature ;
- la réalisation de la **création d'ouverture « La santé au cœur du goût »**, qui participera à poser l'univers graphique général ;
- la création de l'ensemble des **illustrations spécifiques** identifiées dans les documents annexés : produits sous SIQO, animaux et races, éléments liés aux

pratiques de production, savoir-faire, paysages ou autres éléments caractéristiques des filières ;

- la création des éléments nécessaires à la **pédagogie nutritionnelle** : nutriments, fonctions dans l'organisme et autres représentations permettant de faciliter la compréhension des contenus ;
- la constitution de **trois grandes bibliothèques graphiques évolutives** :
 - produits / animaux / filières ;
 - nutrition ;
 - pratiques / savoir-faire / production-transformation ;
- la conception des **gabarits et systèmes graphiques transversaux** appelés à revenir dans différents contenus, notamment « VRAI / FAUX » et sa déclinaison « MYTHE / RÉALITÉ », « L'Astuce de Clémence », « Le plus des produits SIQO » ainsi que le marqueur permettant d'identifier les recettes Santé-Nutrition ;
- la réalisation des **compositions graphiques structurantes** nécessaires à certaines parties de la rubrique ;
- l'adaptation, l'association et la combinaison des éléments créés afin de répondre aux différents besoins identifiés dans les contenus.

La logique attendue repose sur la **mutualisation des créations**. Un élément déjà réalisé n'a pas vocation à être redessiné lorsqu'il réapparaît : il devra pouvoir être réutilisé seul, adapté ou combiné à d'autres éléments. Une nouvelle création ne sera réalisée que lorsqu'une nouvelle notion, un nouveau produit ou une nouvelle représentation le nécessite réellement.

Documents de référence pour le chiffrage

Afin de permettre aux candidats d'évaluer précisément le volume de travail et d'établir leur proposition financière, **trois documents seront annexés au présent appel à projet** :

- le contenu de la rubrique Santé-Nutrition, avec les indications relatives aux visuels devant accompagner les différents contenus ;
- un inventaire des illustrations et éléments graphiques identifiés ;
- la liste des produits sous SIQO devant faire l'objet d'une illustration.

Ces documents constituent la **base de référence pour l'établissement du devis global**. Les candidats sont invités à les étudier dans leur ensemble afin d'intégrer à leur proposition l'ensemble des créations nécessaires au projet.

Les éventuels besoins complémentaires qui apparaîtraient en cours de réalisation et qui ne figureraient pas dans ce périmètre initial pourront faire l'objet d'une commande complémentaire sur la base du **tarif unitaire et/ou journalier** communiqué par le prestataire dans sa proposition financière.

Ce qui ne relève pas de la mission

La mission ne comprend pas le développement ni l'intégration technique de la rubrique sur le site internet.

Les mises en page récurrentes, l'intégration des textes et données variables, les bandeaux simples, menus, filtres, interactions, effets de défilement ou autres fonctionnalités web seront réalisés par le **gestionnaire du site**, à partir de la direction artistique, des gabarits et des éléments fournis par le/la graphiste.

Le/la prestataire devra néanmoins concevoir ses créations **en tenant compte de leur destination numérique et en collaboration avec le gestionnaire du site**, afin de garantir leur bonne intégration et leur adaptation aux différents usages prévus.

Pérennité et évolution de l'univers graphique

Les créations réalisées dans le cadre de cette mission ont vocation à constituer un **patrimoine graphique durable de l'IRQUALIM**, susceptible d'être réutilisé et enrichi au-delà de la mise en ligne initiale de la rubrique Santé-Nutrition.

L'IRQUALIM pourra notamment être amené à compléter ultérieurement cette rubrique, à développer de nouveaux contenus ou à utiliser ce langage graphique dans d'autres espaces de son site internet et sur ses différents supports de communication.

Afin de garantir la **cohérence et la continuité de l'identité graphique ainsi créée**, l'IRQUALIM se réserve la possibilité de confier directement au prestataire retenu dans le cadre du présent appel à projet des créations ou déclinaisons complémentaires, **sans nouvelle mise en concurrence**, sous réserve d'un accord préalable sur leur périmètre, leur calendrier et leur coût.

À cette fin, les candidats devront indiquer dans leur proposition financière un **tarif unitaire et/ou un tarif journalier de référence** applicable aux éventuelles prestations complémentaires.

Les créations réalisées dans le cadre de la mission devront par ailleurs pouvoir être **réutilisées, adaptées, combinées et déclinées par l'IRQUALIM sur ses différents supports de communication, numériques comme imprimés**. Les conditions précises de cession des droits et de remise des fichiers sources sont détaillées dans la partie dédiée du présent appel à projet.

4. Principes graphiques et exigences attendues

L'univers graphique Santé-Nutrition devra permettre de rendre accessibles et attractifs des contenus parfois techniques, tout en restant pleinement inscrit dans l'univers des produits alimentaires, des savoir-faire et des territoires d'Occitanie.

Il devra être **chaleureux, vivant, pédagogique, accessible et gourmand**, sans reprendre les codes visuels traditionnellement associés à l'univers médical ou scientifique.

4.1. Concevoir un langage graphique plutôt qu'une succession d'illustrations

L'enjeu principal de la mission est de construire un **langage graphique cohérent, identifiable et modulable**, permettant de traiter l'ensemble des contenus Santé-Nutrition.

Il ne s'agit donc pas de créer systématiquement une nouvelle illustration pour chaque information, mais de disposer d'un ensemble d'éléments pouvant être **réutilisés, adaptés, associés et combinés** en fonction des besoins.

La logique recherchée est la suivante :

réutiliser → adapter → combiner → créer lorsque cela est nécessaire.

Cette mutualisation ne doit toutefois pas conduire à uniformiser les contenus ou à appauvrir leur traitement graphique. Certaines informations, certains produits ou certains savoir-faire nécessiteront des créations spécifiques.

4.2. Structurer des bibliothèques graphiques réutilisables

Le système graphique reposera notamment sur la constitution de trois grandes familles d'éléments :

- **Produits / animaux / filières** : produits sous SIQO, animaux et races, fruits et légumes, fromages, salaisons, produits transformés, etc. ;
- **Nutrition** : nutriments et éléments permettant d'illustrer leur rôle ou leur fonction dans l'organisme – protéines, calcium, fer, oméga-3, vitamines, fibres, cœur, cerveau, muscles, os, système digestif, etc. ;
- **Pratiques / savoir-faire / production-transformation** : pâturage, alimentation animale, récolte, transport, stockage, affinage, salage, séchage, transformation, pêche, pratiques culturelles, etc.

Ces différents éléments devront pouvoir fonctionner individuellement mais également être associés pour construire des séquences pédagogiques simples. À titre d'exemple :

PRODUIT → NUTRIMENT → FONCTION DANS L'ORGANISME

ou

PRODUIT / ANIMAL → PRATIQUE OU SAVOIR-FAIRE → CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

4.3. Représenter fidèlement les produits et les filières

Lorsqu'une illustration représente un produit, un animal, une race, une pratique ou un savoir-faire propre à une filière, sa représentation devra être **suffisamment fidèle pour être identifiable et reconnue par les professionnels concernés.**

Un animal caractéristique d'une filière ne pourra par exemple pas être remplacé par une représentation générique de son espèce. De la même manière, la forme, l'aspect ou la présentation d'un produit devront respecter ses caractéristiques réelles.

L'IRQUALIM mettra à disposition du/de la prestataire les photographies, documents et références nécessaires.

Pour les représentations particulièrement emblématiques ou sensibles, une **validation au stade du croquis pourra être demandée**, avant réalisation définitive et, si nécessaire, après consultation de la filière concernée.

4.4. Trouver le juste niveau de création graphique

Toutes les informations présentes dans la rubrique n'ont pas vocation à être illustrées.

Les données simples, chiffres, mots-clés ou informations pouvant être efficacement traités par la typographie et la mise en page du site pourront rester du ressort de l'intégration web.

La création graphique devra être privilégiée lorsqu'elle apporte une véritable **valeur pédagogique, identitaire, patrimoniale ou émotionnelle** au contenu.

L'objectif est ainsi de construire un univers riche et identifiable sans multiplier inutilement les pictogrammes, symboles ou codes graphiques.

4.5. Créer des systèmes transversaux facilement déclinables

Certains rendez-vous éditoriaux apparaîtront à plusieurs reprises dans la rubrique. Ils devront bénéficier d'un traitement graphique identifiable et réutilisable.

Sont notamment concernés :

- **VRAI / FAUX** et **MYTHE / RÉALITÉ**, conçus à partir d'un même principe graphique ou comme deux déclinaisons d'un même système ;
- **L'Astuce de Clémence**, permettant d'identifier les conseils de l'experte ;
- **Le plus des produits SIQO**, destiné à mettre en évidence certaines pratiques ou spécificités documentées des produits concernés ;
- un **marqueur Santé-Nutrition pour les recettes**, permettant d'identifier, dans l'ensemble des recettes proposées par l'IRQUALIM, celles qui s'inscrivent dans cette démarche.

Le/la graphiste concevra le principe et les gabarits maîtres de ces différents systèmes. Leur alimentation régulière en textes, chiffres ou contenus variables pourra ensuite être réalisée par l'IRQUALIM ou le gestionnaire du site.

4.6. Préserver l'équilibre entre nutrition, plaisir et patrimoine

L'univers créé devra permettre d'aborder sérieusement les questions de nutrition **sans médicaliser ni culpabiliser le discours alimentaire**.

Il devra conserver une place centrale au produit, au plaisir de manger, aux femmes et aux hommes qui le produisent, aux pratiques, aux savoir-faire et aux territoires.

Les créations graphiques devront également éviter toute représentation susceptible :

- de laisser entendre qu'un produit sous SIQO serait, par principe, nutritionnellement supérieur à un produit comparable ;
- d'assimiler une caractéristique nutritionnelle à une promesse ou une allégation de santé non prévue dans les contenus ;
- de créer des signes ou pictogrammes pouvant être interprétés comme une certification, un label ou une garantie supplémentaire.

Le traitement graphique devra toujours rester fidèle aux informations effectivement apportées par les contenus de la rubrique.

4.7. Penser les créations au-delà de la rubrique Santé-Nutrition

Même si les créations sont conçues en premier lieu pour le site internet, elles devront pouvoir vivre **indépendamment de leur composition initiale**.

Un produit, un animal, un nutriment, un organe, un geste, un paysage ou tout autre élément créé devra pouvoir être extrait et réutilisé ultérieurement dans une publication sur les réseaux sociaux, un support pédagogique, une présentation, un document imprimé, une signalétique ou tout autre support de communication de l'IRQUALIM.

Cette capacité de réemploi devra être prise en compte dès la conception de l'univers graphique.

5. Organisation de la mission et collaboration

Le/la prestataire retenu(e) travaillera en **lien direct avec la chargée de communication de l'IRQUALIM**, qui assurera le pilotage de la mission, ainsi qu'avec le **gestionnaire du site internet**, chargé de l'intégration des créations graphiques.

L'objectif est de permettre un travail coordonné entre **contenus, création graphique et intégration web**, tout en conservant une répartition claire des responsabilités de chacun.

5.1. Une première phase consacrée à la direction artistique

La mission débutera par une phase de travail permettant de préciser et de finaliser la **direction artistique de l'univers Santé-Nutrition**, à partir du moodboard et du parti pris graphique présentés lors de la candidature.

Cette première étape devra notamment permettre de valider :

- le style général des illustrations ;
- les formes, traitements et principes de composition ;

- la manière dont les différentes familles d'éléments graphiques pourront fonctionner ensemble ;
- l'articulation entre illustrations, textes et éléments d'interface du site ;
- les premiers principes des systèmes graphiques récurrents.

Cette direction artistique devra être **validée par l'IRQUALIM avant le lancement de la production à grande échelle des illustrations.**

5.2. Des validations intermédiaires

Compte tenu du nombre de créations prévues, la mission sera organisée avec des **points de validation intermédiaires**, afin d'éviter la réalisation complète d'éléments nécessitant ensuite des modifications importantes.

Pour certaines illustrations spécifiques - notamment les produits, animaux, races, pratiques ou savoir-faire caractéristiques d'une filière - l'IRQUALIM pourra demander la présentation préalable d'un **croquis ou d'une proposition intermédiaire**.

L'IRQUALIM assurera, lorsque cela sera nécessaire, le lien avec les filières concernées pour vérifier la fidélité des représentations.

5.3. Une production et des livraisons progressives

Afin de permettre au gestionnaire du site d'avancer parallèlement sur l'intégration de la rubrique, les créations seront, dans la mesure du possible, **produites, validées et livrées progressivement**, plutôt que regroupées dans une livraison unique en fin de mission.

L'ordre de priorité des créations sera défini avec le/la prestataire au démarrage de la mission et pourra évoluer en fonction des besoins liés à l'avancement du site.

5.4. Une articulation étroite avec le gestionnaire du site

Le/la graphiste n'aura pas la charge du développement ou de l'intégration technique de la rubrique, mais devra pouvoir **échanger directement avec le gestionnaire du site** lorsque cela est nécessaire pour anticiper les contraintes d'intégration, les formats, les usages ou les possibilités de déclinaison des créations.

Le/la graphiste reste responsable de la **direction artistique, des illustrations originales, des bibliothèques graphiques, des compositions structurantes et des gabarits maîtres**.

Le gestionnaire du site assure, quant à lui, la **mise en page récurrente, l'intégration des contenus variables et la réalisation des fonctionnalités et interactions web**, dans le respect de la direction artistique définie.

Cette collaboration devra permettre de rechercher, tout au long du projet, le meilleur équilibre entre **qualité graphique, efficacité pédagogique, cohérence d'ensemble et faisabilité technique**.

6. Livrables attendus

À l'issue de la mission, l'IRQUALIM devra disposer de l'ensemble des éléments nécessaires au déploiement de l'univers Santé-Nutrition sur son site internet, mais également à sa réutilisation et à son enrichissement ultérieurs.

Les livrables attendus comprennent notamment :

6.1. Direction artistique

Le/la prestataire remettra les éléments permettant de formaliser la **direction artistique validée pour l'univers Santé-Nutrition**, notamment :

- principes graphiques et style d'illustration retenus ;
- principes de composition et d'association des différents éléments ;
- règles ou recommandations utiles à leur réutilisation ;
- éléments permettant au gestionnaire du site de décliner cet univers de manière cohérente.

L'objectif n'est pas nécessairement de produire une charte graphique exhaustive, mais de transmettre un **cadre suffisamment clair pour garantir la cohérence des utilisations futures**.

6.2. Illustrations et créations graphiques

Le/la prestataire réalisera et livrera l'ensemble des illustrations et créations prévues dans le périmètre de la mission et détaillées dans les documents annexés à la consultation.

Sont notamment concernés :

- les illustrations de produits, animaux, races et autres éléments propres aux filières ;
- les éléments de pédagogie nutritionnelle ;
- les illustrations relatives aux pratiques, savoir-faire et modes de production ou de transformation ;
- les compositions graphiques structurantes prévues dans la rubrique ;
- la création d'ouverture « La santé au cœur du goût » ;
- tout autre élément graphique expressément identifié dans les annexes.

6.3. Bibliothèques d'éléments individualisés

Les éléments constitutifs des trois bibliothèques graphiques - **produits / animaux / filières ; nutrition ; pratiques / savoir-faire / production-transformation** - devront être livrés de manière individualisée.

Chaque élément devra pouvoir être **utilisé indépendamment, associé à d'autres créations et intégré dans de nouvelles compositions**, sans être indissociable du visuel pour lequel il a initialement été créé.

À titre d'exemple, si une composition associe un produit, un nutriment et un organe ou une fonction de l'organisme, chacun de ces éléments devra également être disponible séparément.

6.4. Gabarits et systèmes graphiques transversaux

Le/la prestataire remettra les gabarits maîtres et éléments nécessaires à la déclinaison des différents rendez-vous éditoriaux récurrents, notamment :

- VRAI / FAUX et MYTHE / RÉALITÉ ;
- L'Astuce de Clémence ;
- Le plus des produits SIQO ;
- le marqueur des recettes Santé-Nutrition.

Ces systèmes devront être conçus afin que leurs **contenus variables puissent être actualisés ou remplacés sans nécessiter une nouvelle création graphique complète.**

6.5. Fichiers sources et formats de livraison

L'ensemble des créations devra être livré :

- dans les **formats adaptés à leur utilisation sur le site internet** ;
- dans des formats permettant leur utilisation sur d'autres supports numériques ou imprimés ;
- sous forme de **fichiers sources éditables et exploitables**, permettant la modification, l'adaptation ou la déclinaison ultérieure des créations ;
- sous forme vectorielle lorsque la nature de l'élément graphique le permet et que cela est pertinent.

Les fichiers devront être organisés et nommés de manière suffisamment claire pour permettre leur identification et leur réutilisation ultérieures par l'IRQUALIM ou par un autre prestataire mandaté par l'association.

Le choix des logiciels utilisés pour la création reste libre. L'exigence porte sur la **capacité de l'IRQUALIM à disposer de fichiers sources réellement exploitables**, et non sur l'utilisation d'un logiciel particulier.

6.6. Livraisons intermédiaires et livraison finale

Compte tenu de l'organisation progressive de la mission, les différents éléments validés devront pouvoir être transmis au gestionnaire du site **au fur et à mesure de leur réalisation**, afin de permettre leur intégration sans attendre la fin de la mission.

À l'issue du projet, une **livraison finale complète et structurée** regroupera l'ensemble des créations définitives, éléments individualisés, gabarits, fichiers sources et exports réalisés dans le cadre de la mission.

7. Calendrier de la consultation et de la mission

Le calendrier de la consultation est le suivant :

- **Publication de l'appel à projet : lundi 14 septembre 2026**
- **Date limite de réception des candidatures : jeudi 24 septembre 2026 à minuit**
- **Analyse des propositions : du 25 septembre au 1er octobre 2026**
- **Notification du prestataire retenu : au plus tard le jeudi 1er octobre 2026 au soir**
- **Démarrage de la mission : dès notification de la sélection**
- **Objectif d'achèvement de la mission : mi-novembre 2026**

7.1. Un démarrage immédiat de la mission

Compte tenu du calendrier contraint du projet, le/la prestataire retenu(e) devra être en mesure de **démarrer la mission immédiatement après notification de sa sélection**.

La première étape sera consacrée à la finalisation et à la validation de la **direction artistique de l'univers Santé-Nutrition**, à partir du moodboard et du parti pris présentés dans la candidature.

Cette phase devra être menée rapidement afin de permettre le lancement de la production des illustrations et autres éléments graphiques dans les meilleurs délais.

7.2. Une production organisée par priorités et des livraisons progressives

Après validation de la direction artistique, la production sera organisée selon un **ordre de priorité défini conjointement par l'IRQUALIM, le/la graphiste et le gestionnaire du site**.

Les créations validées devront être livrées au fur et à mesure de leur réalisation afin de permettre leur intégration parallèlement à la production graphique. L'objectif est donc de disposer de premiers éléments exploitables rapidement, sans attendre la livraison finale de l'ensemble de la mission.

Le calendrier détaillé de production sera établi avec le/la prestataire retenu(e) au démarrage de la mission, en tenant compte :

- du volume et de la nature des créations à réaliser ;
- des éventuelles étapes de validation intermédiaire ;
- des priorités d'intégration du gestionnaire du site ;
- des délais nécessaires aux éventuelles validations par les filières.

L'IRQUALIM fixe comme objectif une **finalisation de l'ensemble des créations prévues au périmètre initial à la mi-novembre 2026**. Ce calendrier pourra être ajusté à la marge en concertation avec le/la prestataire en fonction des contraintes de validation rencontrées au cours de la mission, sans remettre en cause le principe de livraisons progressives.

Les candidats devront s'assurer, avant de répondre au présent appel à projet, de disposer des **disponibilités nécessaires pour assurer une production soutenue dès le début du mois d'octobre 2026**. Ils pourront, dans leur proposition, signaler toute réserve concernant la faisabilité de ce calendrier au regard du périmètre décrit dans les documents de consultation.

8. Proposition financière

Les candidats devront présenter une **proposition financière globale et forfaitaire** couvrant l'ensemble de la mission décrite dans le présent appel à projet et dans ses annexes.

Le devis devra intégrer l'ensemble des prestations nécessaires à la bonne réalisation du projet, notamment :

- la conception et la finalisation de la direction artistique ;
- les temps d'échange, de coordination et de validation nécessaires à la mission ;
- la réalisation de l'ensemble des illustrations et créations graphiques identifiées dans les documents de consultation ;
- la constitution des bibliothèques graphiques et la réalisation des gabarits et systèmes transversaux ;
- les éventuelles adaptations et corrections nécessaires dans le cadre des phases de validation ;
- la préparation et la livraison de l'ensemble des fichiers définitifs, éléments individualisés et fichiers sources prévus au présent appel à projet.

La proposition financière devra faire apparaître clairement le **montant total HT et TTC de la mission**.

Prestations complémentaires

En complément du devis global, les candidats devront indiquer un **tarif journalier et/ou des tarifs unitaires de référence** permettant de chiffrer d'éventuelles créations complémentaires qui ne figureraient pas dans le périmètre initial de la mission.

Ces tarifs pourront notamment être utilisés dans le cas d'un enrichissement ultérieur de la rubrique Santé-Nutrition ou de nouveaux besoins graphiques s'inscrivant dans la continuité de l'univers créé.

Toute prestation complémentaire fera l'objet d'une **validation préalable de son périmètre et de son coût par l'IRQUALIM avant réalisation**.

Cession des droits

La proposition financière devra également **inclure la cession des droits d'utilisation, de reproduction, de représentation, d'adaptation et de modification des créations réalisées dans le cadre de la mission**, dans les conditions précisées dans la partie dédiée du présent appel à projet.

Aucun coût complémentaire lié à cette cession ne devra donc être ajouté ultérieurement au montant proposé pour le périmètre initial de la mission.

9. Profil et compétences recherchés

L'IRQUALIM recherche un(e) **graphiste / illustrateur(trice)** capable de concevoir un univers graphique original et de le décliner dans un système cohérent, modulable et durable.

Une attention particulière sera portée aux compétences et qualités suivantes :

- maîtrise de l'**illustration et de la création graphique**, notamment pour des usages numériques ;
- capacité à concevoir une **direction artistique et un langage graphique global**, au-delà de la réalisation d'illustrations indépendantes ;
- capacité à créer des éléments graphiques **modulaires, combinables et réutilisables** ;
- aptitude à traduire des informations parfois techniques ou complexes en représentations **simples, pédagogiques et immédiatement compréhensibles** ;
- sensibilité aux univers liés à l'**alimentation, aux produits, aux savoir-faire, au patrimoine et aux territoires** ;
- capacité à représenter avec précision des produits, animaux, pratiques ou savoir-faire à partir de photographies et de documents de référence ;
- compréhension des contraintes liées à une **utilisation web**, tout en concevant des créations suffisamment polyvalentes pour être utilisées sur d'autres supports ;
- capacité à travailler de manière collaborative, à intégrer les retours et à proposer des solutions adaptées aux contraintes du projet ;
- **rigueur, réactivité et disponibilité**, compte tenu du calendrier de réalisation.

Une expérience préalable dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture, de la nutrition, de la pédagogie ou de la vulgarisation constitue un **atout mais n'est pas un prérequis**.

De même, aucune taille ou forme de structure particulière n'est imposée : **graphistes indépendants, studios ou agences peuvent candidater**, dès lors qu'ils disposent des compétences et des disponibilités nécessaires à la réalisation de la mission.

La sélection reposera avant tout sur la **pertinence de la proposition créative, la compréhension des enjeux du projet et la capacité à construire l'univers graphique attendu**, davantage que sur le nombre ou la nature des références présentées.

9. Profil et compétences recherchés

L'IRQUALIM recherche un(e) **graphiste / illustrateur(trice)** capable de concevoir un univers graphique original et de le décliner dans un système cohérent, modulable et durable.

Une attention particulière sera portée aux compétences et qualités suivantes :

- maîtrise de l'**illustration et de la création graphique**, notamment pour des usages numériques ;
- capacité à concevoir une **direction artistique et un langage graphique global**, au-delà de la réalisation d'illustrations indépendantes ;
- capacité à créer des éléments graphiques **modulaires, combinables et réutilisables** ;
- aptitude à traduire des informations parfois techniques ou complexes en représentations **simples, pédagogiques et immédiatement compréhensibles** ;
- sensibilité aux univers liés à l'**alimentation, aux produits, aux savoir-faire, au patrimoine et aux territoires** ;
- capacité à représenter avec précision des produits, animaux, pratiques ou savoir-faire à partir de photographies et de documents de référence ;
- compréhension des contraintes liées à une **utilisation web**, tout en concevant des créations suffisamment polyvalentes pour être utilisées sur d'autres supports ;
- capacité à travailler de manière collaborative, à intégrer les retours et à proposer des solutions adaptées aux contraintes du projet ;
- **rigueur, réactivité et disponibilité**, compte tenu du calendrier de réalisation.

Une expérience préalable dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture, de la nutrition, de la pédagogie ou de la vulgarisation constitue un **atout mais n'est pas un prérequis**.

De même, aucune taille ou forme de structure particulière n'est imposée : **graphistes indépendants, studios ou agences peuvent candidater**, dès lors qu'ils disposent des compétences et des disponibilités nécessaires à la réalisation de la mission.

La sélection reposera avant tout sur la **pertinence de la proposition créative, la compréhension des enjeux du projet et la capacité à construire l'univers graphique attendu**, davantage que sur le nombre ou la nature des références présentées.

10. Dossier de candidature

Afin de privilégier une consultation simple et efficace, l'IRQUALIM souhaite limiter le dossier de candidature aux éléments réellement nécessaires à l'analyse des propositions.

Les candidats devront transmettre :

10.1. Une présentation succincte et quelques références

Une courte présentation du/de la candidat(e), du studio ou de l'agence, accompagnée d'un **portfolio ou d'une sélection de références jugées pertinentes** au regard de la mission.

Il n'est pas attendu de dossier de présentation exhaustif : quelques réalisations permettant d'apprécier le style, la qualité du travail et l'expérience du/de la candidat(e) suffisent.

10.2. Une proposition d'univers graphique sous forme de moodboard

Les candidats devront proposer un **moodboard permettant de comprendre la direction artistique envisagée pour l'univers Santé-Nutrition**.

Celui-ci pourra notamment donner à voir des intentions en matière de style d'illustration, formes, compositions, textures, ambiance ou traitement graphique.

Il devra être accompagné de **quelques lignes expliquant le parti pris proposé** et la manière dont celui-ci pourrait répondre aux enjeux du projet : pédagogie, accessibilité, gourmandise, patrimoine, modularité et réutilisation des créations.

Cette proposition constitue une intention créative destinée à permettre à l'IRQUALIM d'apprécier les différentes orientations possibles. La direction artistique définitive sera développée et finalisée avec le/la prestataire retenu(e) au démarrage de la mission.

10.3. Une illustration test

Afin de permettre à l'IRQUALIM d'apprécier concrètement la traduction du parti pris graphique proposé, les candidats devront réaliser **une seule illustration test représentant un produit sous SIQO d'Occitanie**.

Le produit est laissé au libre choix du/de la candidat(e) parmi ceux présentés dans la rubrique « Produits » du site internet de l'IRQUALIM. Les photographies disponibles sur le site pourront être utilisées comme références pour la réalisation de cette proposition.

Cette illustration devra être cohérente avec le moodboard présenté et permettre d'apprécier notamment :

- le style d'illustration proposé ;
- la capacité à représenter fidèlement un produit identifiable ;
- la cohérence de cette représentation avec l'univers graphique envisagé.

Il est demandé **une illustration simple du produit choisi**, et non une composition élaborée ou une déclinaison complète. Aucune autre création graphique ne sera demandée aux candidats dans le cadre de la consultation.

Cette illustration est réalisée **uniquement à des fins d'évaluation de la candidature**. Les propositions des candidats non retenus ne seront ni utilisées ni exploitées par l'IRQUALIM.

10.4. Une proposition financière

Les candidats devront joindre le **devis global et forfaitaire** correspondant au périmètre de la mission, ainsi que le tarif journalier et/ou les tarifs unitaires de référence prévus pour d'éventuelles prestations complémentaires, conformément aux dispositions du point 8.

10.5. Disponibilité et calendrier

Les candidats devront enfin confirmer leur **capacité à démarrer la mission dès le début du mois d'octobre 2026** et à s'inscrire dans l'objectif de réalisation fixé à la mi-novembre.

Toute réserve ou contrainte particulière concernant ce calendrier devra être signalée dans la candidature.

11. Critères de sélection

Les candidatures seront analysées au regard de l'ensemble des éléments transmis dans le dossier.

L'IRQUALIM retiendra la proposition présentant le **meilleur équilibre entre qualité créative, compréhension du projet, faisabilité et coût**.

Les critères de sélection seront pondérés de la manière suivante :

11.1. Qualité et pertinence de la proposition créative - 35 %

Ce critère sera apprécié notamment à partir du **moodboard et de l'illustration test** fournis par le candidat.

Seront notamment pris en compte :

- la qualité et la personnalité de l'univers proposé ;
- son adéquation avec le positionnement recherché : pédagogique, accessible, vivant, gourmand et patrimonial ;
- la qualité de l'illustration test et la fidélité de la représentation du produit choisi ;
- la capacité de la proposition à s'inscrire dans l'univers de communication de l'IRQUALIM.

11.2. Compréhension du projet et pertinence du système graphique proposé - 25 %

Au-delà de la qualité esthétique de la proposition, l'IRQUALIM évaluera la capacité du candidat à répondre à la **logique globale du projet**.

Seront notamment appréciées :

- la compréhension de la logique de langage graphique et de bibliothèques réutilisables ;
- la capacité à concevoir des éléments modulaires, combinables et évolutifs ;
- la pertinence de la réponse aux enjeux de pédagogie et de vulgarisation ;
- la capacité à distinguer les créations nécessitant un traitement spécifique des éléments pouvant être mutualisés ;
- la prise en compte des possibilités de réutilisation de l'univers graphique au-delà de la rubrique Santé-Nutrition.

11.3. Proposition financière - 25 %

L'analyse portera sur :

- le montant global et forfaitaire proposé pour la réalisation de la mission ;
- la cohérence du prix au regard du périmètre et des livrables attendus ;
- les tarifs proposés pour les éventuelles prestations complémentaires.

L'offre financière sera appréciée au regard de son **rapport avec la qualité et l'étendue de la prestation proposée** et ne constituera donc pas, à elle seule, le critère déterminant de sélection.

11.4. Expérience, références et capacité à respecter le calendrier - 15 %

Seront notamment pris en compte :

- la pertinence des références ou réalisations présentées ;
- l'expérience en illustration, création d'univers graphiques ou projets comparables ;
- la capacité à travailler de manière collaborative et réactive ;
- la disponibilité annoncée pour la période de réalisation ;
- la capacité à respecter le calendrier contraint du projet et l'objectif de finalisation fixé à la mi-novembre 2026.

L'IRQUALIM se réserve la possibilité de **contacter un ou plusieurs candidats afin d'obtenir une précision ou un complément d'information sur leur proposition**, sans que cela ne constitue un engagement de sélection.

Le choix définitif sera communiqué au prestataire retenu au plus tard le **jeudi 1er octobre 2026 au soir**.

12. Modalités de remise des candidatures

Les candidatures devront être transmises **par courrier électronique au plus tard le jeudi 24 septembre 2026 à minuit**.

Elles devront être adressées à :

Fabienne Albert

fabienne.albert@irqualim.fr

avec copie à :

Marie-Pierre Burel

marie-pierre.burel@irqualim.fr

L'objet du message devra comporter la mention :

« Candidature - Création de l'univers graphique Santé-Nutrition »

Le dossier devra comprendre l'ensemble des éléments mentionnés au point 10 du présent appel à projet :

- présentation succincte et références / portfolio ;
- moodboard et présentation du parti pris graphique ;
- illustration test ;
- devis global ainsi que tarif journalier et/ou tarifs unitaires pour les prestations complémentaires ;
- confirmation des disponibilités et, le cas échéant, réserves relatives au calendrier.

Les documents pourront être transmis directement en pièces jointes ou, lorsque leur poids le nécessite, au moyen d'un **lien de téléchargement accessible sans création de compte**.

Toute candidature reçue après la date et l'heure limites pourra ne pas être examinée.

Pour toute question nécessaire à la bonne compréhension de la consultation, les candidats pourront contacter l'IRQUALIM à l'adresse : **fabienne.albert@irqualim.fr**.

13. Propriété intellectuelle, cession des droits et confidentialité

Les créations réalisées dans le cadre de la présente mission ont vocation à constituer un **patrimoine graphique durable de l'IRQUALIM**, utilisable au-delà de la seule rubrique Santé-Nutrition et susceptible d'être décliné ou enrichi dans le temps.

Les conditions de cession des droits devront donc permettre à l'IRQUALIM de disposer librement des créations commandées pour les besoins de ses différentes activités de communication.

13.1. Cession des droits patrimoniaux

Le prix proposé par le/la prestataire devra comprendre la **cession à l'IRQUALIM des droits patrimoniaux nécessaires à l'exploitation des créations réalisées dans le cadre de la mission**, et notamment des droits de :

- reproduction ;
- représentation ;
- diffusion ;
- adaptation ;
- modification ;
- déclinaison ;
- intégration dans d'autres créations ou compositions ;
- utilisation totale ou partielle des éléments réalisés.

Cette cession concernera l'ensemble des créations réalisées et validées dans le cadre de la mission : illustrations, compositions, éléments graphiques individualisés, gabarits, systèmes

graphiques et, plus généralement, tout élément original créé spécifiquement pour l'IRQUALIM.

Elle devra permettre leur utilisation sur **l'ensemble des supports de communication de l'IRQUALIM**, existants ou à venir, notamment :

- sites internet et autres supports numériques ;
- réseaux sociaux ;
- newsletters et communications électroniques ;
- documents, éditions et publications imprimées ;
- supports pédagogiques ;
- présentations ;
- affiches, signalétique et supports événementiels ;
- supports presse et relations publiques ;
- vidéos, animations et contenus audiovisuels ;
- tout autre support utilisé dans le cadre des missions et actions de communication de l'IRQUALIM.

La cession devra être consentie pour une **exploitation en France et à l'international et pour la durée légale de protection des droits patrimoniaux concernés**.

Elle est comprise dans le montant global de la prestation et **ne pourra donner lieu à une facturation complémentaire pour les utilisations entrant dans ce périmètre**.

13.2. Adaptation et intervention ultérieure

L'IRQUALIM devra pouvoir **adapter, recadrer, redimensionner, associer, dissocier, compléter ou faire évoluer les créations** afin de les décliner sur ses différents supports et de répondre à de nouveaux besoins.

Il pourra réaliser ces adaptations en interne ou les confier à **tout prestataire de son choix**, sans devoir solliciter une nouvelle autorisation du/de la créateur(trice), sous réserve du respect des droits moraux attachés à l'œuvre.

La remise des fichiers sources et des différents éléments individualisés prévue au point 6 devra permettre concrètement ces utilisations et adaptations.

Cette disposition n'empêche pas l'IRQUALIM, dans un souci de continuité et de cohérence graphique, de faire prioritairement appel au prestataire retenu pour de futures créations ou extensions de l'univers graphique, selon les modalités prévues dans le présent appel à projet.

13.3. Éléments provenant de tiers

Le/la prestataire devra informer préalablement l'IRQUALIM de toute utilisation éventuelle d'éléments qui ne seraient pas des créations originales réalisées spécifiquement dans le cadre de la mission : typographies, photographies, illustrations, textures, banques d'images ou tout autre élément soumis à des droits appartenant à un tiers.

Il/elle devra s'assurer que les licences et autorisations associées sont **compatibles avec les utilisations prévues par l'IRQUALIM et avec les possibilités de modification, de déclinaison et de réutilisation prévues au présent appel à projet.**

Aucun élément susceptible de limiter ultérieurement l'exploitation des créations par l'IRQUALIM ne devra être intégré sans **information et accord préalables de l'association.**

13.4. Utilisation des créations par le/la prestataire

Le/la prestataire pourra faire état de la mission et présenter les créations réalisées dans son portfolio, sur son site internet ou dans ses références professionnelles **après leur diffusion publique par l'IRQUALIM**, sauf demande contraire de l'association concernant certains éléments.

Toute utilisation commerciale des créations pour le compte d'un tiers ou toute cession à un tiers est exclue.

13.5. Confidentialité

Dans le cadre de la mission, le/la prestataire pourra avoir accès à des contenus, documents de travail, informations, données, créations en cours ou projets de communication **non encore rendus publics.**

Il/elle s'engage à en préserver la confidentialité et à ne pas les communiquer, les publier ou les transmettre à des tiers sans l'accord préalable de l'IRQUALIM.

Cette obligation concerne également les éléments transmis dans le cadre de la consultation lorsque ceux-ci sont identifiés comme non publics.

Les créations réalisées dans le cadre de la mission ne devront notamment pas être publiées ou présentées par le/la prestataire **avant leur diffusion officielle par l'IRQUALIM**, sauf autorisation expresse de l'association.

14. Documents annexés à la consultation

Afin de permettre aux candidats de disposer d'une vision complète du projet, de mesurer le volume de créations attendu et d'établir leur proposition technique et financière, le présent appel à projet est accompagné des documents suivants :

Annexe 1 - Contenus de la rubrique Santé-Nutrition

Présentation détaillée des contenus prévus pour la future rubrique, accompagnée des indications relatives aux besoins graphiques et aux visuels envisagés pour accompagner les différentes informations.

Annexe 2 - Inventaire des illustrations et créations graphiques à réaliser

Recensement des différents éléments graphiques identifiés à ce stade : illustrations spécifiques, éléments destinés aux bibliothèques graphiques, systèmes transversaux, compositions et autres besoins liés au déploiement de l'univers Santé-Nutrition.

Annexe 3 - Liste des produits sous SIQO à illustrer

Liste des produits nécessitant une représentation graphique spécifique dans le cadre de la mission.

Ces trois annexes font partie intégrante des documents de la consultation et constituent, avec le présent appel à projet, la **base de référence pour l'établissement du devis global et forfaitaire**.

Les candidats sont invités à les examiner dans leur ensemble et à signaler, dans leur proposition, toute interrogation, réserve ou éventuelle incohérence qu'ils identifieraient concernant le périmètre de la mission.

Inventaire des illustrations / éléments graphiques à prévoir

A. Bibliothèque « Nutrition »

Élément à créer	Notion(s) qu'il doit permettre d'évoquer	Réemplois principaux
Muscle	Protéines, maintien de la masse musculaire, fonctionnement musculaire	Produits laitiers, bovins, ovins, porcins, volailles, poisson, légumineuses
Os	Calcium, santé osseuse, phosphore	Produits laitiers, viandes, vitamines/minéraux
Assimilation par l'organisme	Biodisponibilité	Produits laitiers, viandes
Acides aminés / protéines complètes	Acides aminés essentiels, protéines complètes	Bovins, ovins, thon, légumineuses
Globule rouge / oxygène	Fer, transport de l'oxygène, formation des globules rouges	Viandes, thon, fruits/légumes, légumineuses
Cœur	Santé cardiovasculaire	Viandes, huiles, fibres, oméga-3...
Cerveau	Fonction cérébrale / système nerveux	Oméga-3, vitamines B, huiles, poissons...
Bouclier	Immunité / défenses immunitaires	Vitamines, antioxydants, volailles, huiles...
Œil	Vision / rétine	Vitamine A, caroténoïdes, huiles, volailles
Système digestif / intestin	Fibres, transit, confort digestif	Fruits/légumes, féculents, légumes secs
Énergie	Métabolisme énergétique	Vitamines B, féculents...
Oméga-3 / acides gras	Oméga-3, éventuellement famille des AGPI	Ovins, porcins, volailles, huiles, poisson
Antioxydants / protection cellulaire	Antioxydants, vitamines A/E, caroténoïdes, stress oxydatif	Ovins, huiles, fruits/légumes, poisson

Potassium / équilibre hydrique-tension	Potassium et fonction associée	Fruits/légumes, féculents
Magnésium / fonction nerveuse et musculaire	Magnésium	Produits de la mer, fruits/légumes, féculents/légumineuses
Satiété	Satiété	Fruits/légumes, fibres, légumineuses
Renouvellement /régénération cellulaire	B9, renouvellement cellulaire	Fruits/légumes, légumineuses

Pour les vitamines, il n'est **pas nécessaire de créer un dessin par vitamine**. Nous avons surtout besoin de créer un système « **produit → vitamine/nutriment → fonction** ». Voir, par exemple, l'abricot/caroténoïdes/vision, l'oignon/vitamine C/immunité et le pruneau/B6/énergie-système nerveux.

Nous préférons donc une **pastille ou un traitement graphique commun des nutriments**, dans lequel on puisse inscrire *Vit. A, C, E, B1, B6, B9, B12, K, fer, calcium, magnésium...*, puis l'associer aux illustrations fonctionnelles ci-dessus.

Même chose pour les minéraux.

B. Bibliothèque « Pratiques, production et savoir-faire »

Élément(s) à créer	Peut représenter / être combiné avec
Pâturage / prairie	élevage plein air, pâturage diversifié
Céréales	alimentation animale
Herbes / prairie/herbage	alimentation animale
Fourrages	alimentation animale
Légumineuses	alimentation animale
Fruits	alimentation des porcs selon les filières
Transport	transport des animaux / limitation du stress
Temps / horloge / chrono	durée de transport, affinage, conservation, surgélation rapide...
Densité d'élevage	nombre d'animaux/m ²
Espace extérieur	accès plein air

Main / récolte manuelle	olives, fruits, végétaux...
Température / thermomètre	froid, conservation, cuisson/température maîtrisée
Stockage à l'abri de la lumière	huiles, conservation
Extraction / pressage	extraction à froid des huiles
Affinage / conservation	salaisons
Sel / salage	transformation des salaisons
Séchage doux	légumes secs, salaisons si pertinent
Transformation / cuisson contrôlée	produits de la mer, végétaux...
Surgélation / flocon	produits de la mer
Pêche artisanale / pêche à la ligne	Thon Rouge de Ligne, petite pêche
Saisonnalité / quotas de pêche	pêche responsable
Sol vivant / rotation des cultures	pratiques culturales fruits et légumes
Sucre / dextrose	comparaison des procédés de salaison
Fermentation	comparaison salaison labellisée / procédé industriel
Médicament barré	recours limité aux antibiotiques

Plusieurs de ces briques sont explicitement appelées à être réutilisées au fil des informations proposées dans l'onglet : récolte, stockage et extraction pour les huiles, pêche/surgélation/cuisson pour les produits de la mer, puis récolte, température et sol vivant dans les fruits et légumes.

C. Illustrations / schémas pédagogiques composés

Ces créations utilisent les briques précédentes, mais demandent quand même **un travail de conception/composition**.

- **Schéma bien-être/pratiques d'élevage → limitation du stress → qualité du produit**, créé une fois puis décliné bovin / ovin / porcin. Le document demande explicitement la reprise du même principe d'une famille à l'autre.
- **Schéma alimentation animale diversifiée → produit → affinage/conservation**, pour les salaisons.
- **Parcours élevage → transformation/salage → produit fini**, salaisons.
- **Comparatif salaison labellisée / procédé industriel**, avec deux parcours parallèles.

- **Schéma des principales pièces du porc**, sans classement gras/maigre.
- **Système “produit → nutriment → fonction dans l'organisme”**, modulable et non figé.
- **Diffusion progressive de l'énergie dans le temps**, pour les féculents, sous une forme très simple.
- **Les trois assiettes pédagogiques petit-déjeuner / déjeuner / dîner**. Celle-ci est une création complémentaire à confirmer.

D. Gabarits et créations transversales

À créer une fois :

- gabarit **VRAI / FAUX**, avec déclinaison **MYTHE / RÉALITÉ** ;
- identité « **L'Astuce de Clémence** » ;
- gabarit « **Le plus des produits SIQO** » ;
- **marqueur Santé-Nutrition pour les recettes** du répertoire général ;
- principe graphique des **pastilles nutriments/vitamines/minéraux** ;
- et éventuellement l'habillage graphique de « **Composez votre menu occitan !** », à articuler avec ce que le gestionnaire du site peut techniquement faire.

« L'Astuce de Clémence » doit être créée une fois puis recevoir les textes directement sur le site, et que « Le plus des produits SIQO » doit également constituer un principe réutilisable.

E. Grandes compositions graphiques

Elles se distinguent de celles prévues pour la bibliothèque parce que **ce sont les endroits où nous souhaitons laisser davantage de créativité à la/au graphiste**.

Il s'agit de :

- la **création d'ouverture / univers Santé-Nutrition**, qui pose la DA de toute la rubrique ;
- la **composition générale sur la diversité des familles alimentaires**, largement construite avec la bibliothèque produits ;
- et la **grande composition de conclusion autour de “Bien manger, c'est aussi faire rayonner un patrimoine”**, elle aussi principalement assemblée à partir des éléments déjà créés.

Liste des produits à illustrer

Bibliothèque « Produits / animaux » sous SIQO d'Occitanie

Famille	Illustrations à créer d'après ta sélection	Remarques / références
Produits laitiers / fromages	Bleu des Causses ; Laguiole ; Pélardon ; Pérail ; Rocamadour ; Roquefort ; Tome fraîche de l'Aubrac ; Tomme des Pyrénées	Tous à illustrer. Photos de référence à prévoir.
Viandes bovines	Bœuf fermier Aubrac ; Bœuf gascon ; Taureau de Camargue ; veau	Pour les trois premiers, représentation fidèle des caractéristiques distinctives. Pour le veau , pas de race imposée : illustration à partir d'une photo de référence fournie par IRQUALIM.
Viandes ovines	Agneau ; Mouton Barèges-Gavarnie	Une illustration d'agneau représentative à partir d'une photo fournie, plutôt que multiplier les illustrations des différentes filières. Illustration spécifique du mouton Barèges-Gavarnie.

Viandes porcines	Porc rose ; Porc Noir de Bigorre	Photos de référence fournies. Le porc rose pourra servir de représentation générique pour les différentes filières porcines concernées ; Porc Noir de Bigorre à traiter spécifiquement.
Salaisons	Jambon de Bayonne ; Jambon de Lacaune ; Saucisse de Lacaune ; Saucisson de Lacaune ; Jambon Noir de Bigorre	Photos de référence fournies pour chacune.
Volailles / palmipèdes	Canard à foie gras du Sud-Ouest ; Volailles fermières du Gers (poulet et chapons)	Photos de référence fournies pour chacune.
Fruits et légumes	Abricot rouge du Roussillon ; Ail blanc de Lomagne ; Ail rose de Lautrec ; Ail violet de Cadours ; Béa du Roussillon ; Chasselas de Moissac ; Melon du Quercy ; Oignon doux des Cévennes ; Pruneau d'Agen ; Prune Reine-Claude	Depuis plusieurs années, les producteurs d' Artichaut du Roussillon ne sont plus en mesure de produire sous IG.
Fruits à coque / huiles	Châtaigne des Cévennes ; noix en coquille + cerneaux ; huile de noix du Périgord ; Lucques du Languedoc + bouteille d'huile d'olive ; Picholine + huile d'olive de Nîmes ; bouteille d'huile de colza Bio	Photos de référence fournies pour chacune.

**Légumes
secs /
féculents**

Haricot Tarbais ; Riz de Camargue

Photos de référence fournies pour chacune.

**Produits de
la mer**

Thon rouge de Méditerranée ;
bouteille de soupe de poisson

Photos de référence fournies pour chacune.

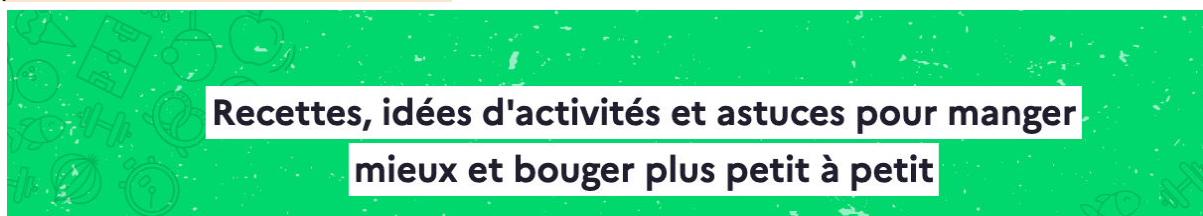
**Produits
sucrés**

Pot de Miel des Cévennes

Contenus textuels

1. Introduction générale :

Inspiration graphique : créer un univers graphique d'ouverture propre à la rubrique Santé-Nutrition, chaleureux, vivant et cohérent avec l'identité IRQUALIM. Le titre « La santé au cœur du goût » constitue l'élément principal. Le sous-titre vient compléter l'accroche. Possibilité d'intégrer quelques éléments illustrés évoquant la diversité alimentaire et les produits d'Occitanie. Cette création servira de référence à la direction artistique de l'ensemble de la rubrique. Ne dois pas obligatoirement se présenter sous forme de bandeau.



Texte (Titre 1) : “La santé au cœur du goût”

Texte (Titre 2) : “Portés par l'IRQUALIM, les produits SIQO d'Occitanie incarnent la qualité, la traçabilité et le respect des traditions. Ils participent à une alimentation variée, saine et durable.”

Graphiquement : mettre en avant les mots “alimentation variée, saine et durable”

2. Des produits de qualité qui nous nourrissent mieux :

Inspiration graphique : illustrer la diversité des grandes familles alimentaires à travers une composition légère et vivante de quelques éléments dessinés dans la direction artistique Santé-Nutrition définie en introduction (produits laitiers, viande, fruits et légumes, poisson, huile, légumineuses/féculents...).

Ces illustrations doivent être pensées comme une **bibliothèque graphique réutilisable dans les différentes rubriques du site**, et non comme une création spécifique à cette seule section.

Le texte reste central ; les illustrations viennent l'accompagner sans créer une infographie complexe. Mise en valeur graphique possible des notions clés du texte.



“Se nourrir de produits labellisés, en portions adaptées et en accord avec la saisonnalité, c’est choisir une alimentation de qualité.

Riches en nutriments et porteurs de diversité, ces produits trouvent naturellement leur place dans une alimentation équilibrée, bénéfique pour la santé.”

Graphiquement : mettre en avant les mots soulignés “portions adaptées” / “accord avec la saisonnalité” / “alimentation de qualité”.

3. Bienfaits nutritionnels par famille de produits

Inspi de mise en forme :

Découvrez : (menu déroulant avec chaque groupe alimentaire)

Une fois le groupe alimentaire sélectionné, nouvelle page dédiée à ce groupe alimentaire avec les informations sur les produits concernés, les apports nutritionnels clés et bénéfiques associés. Un petit dessin graphique peut venir illustrer chaque groupe alimentaire ainsi que les photos et noms des différents produits labellisés concernés.

Les produits laitiers (Titre 1)

Inspiration graphique : représentation illustrée des différents produits laitiers sous SIQO concernés, dans une composition permettant d'identifier visuellement la diversité de cette famille. Sur la page, ces illustrations pourront être utilisées avec parcimonie pour identifier et rythmer la rubrique.

Les trésors laitiers de notre région (Titre 2)

Laguiole, Bleu des Causses, Rocamadour, Roquefort, Tomme des Pyrénées et Pélardon AOP : des fromages au caractère unique, reflet de nos terroirs et de notre savoir-faire.

Des alliés pour votre santé (Titre 2)

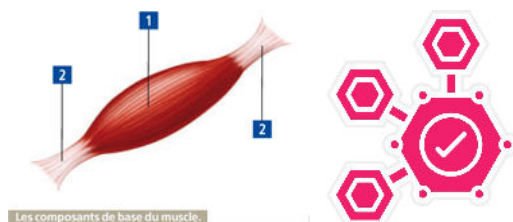
Les fromages sont de précieux fournisseurs de calcium et de protéines (Titre 3)

- Calcium : essentiel pour des os solides et la contraction musculaire.
- Protéines : indispensables au renouvellement cellulaire, au maintien de la masse musculaire et au bon fonctionnement de nombreuses fonctions vitales (hormones, neurotransmetteurs, tissus...).
- Leur origine animale leur confère une excellente biodisponibilité, ce qui signifie que notre organisme les assimile facilement.

Inspi graphique : Mettre en valeur les trois notions clés : **calcium / protéines / excellente biodisponibilité**.

Possibilité d'accompagner le calcium et les protéines d'éléments graphiques simples et immédiatement compréhensibles (ex. os / muscle), qui pourront être réutilisés dans les autres rubriques lorsque ces notions réapparaissent.

Pour la biodisponibilité, privilégier une représentation très simple de la notion d'assimilation par l'organisme ou une mise en valeur typographique, plutôt qu'un schéma moléculaire complexe. EXemples :



L'importance du pâturage (Titre 3)

Le mode d'alimentation des animaux influence directement la qualité nutritionnelle du lait et des fromages.

Les troupeaux nourris au pâturage diversifié produisent un lait plus riche en acides gras polyinsaturés (oméga-3 et oméga-6), bénéfiques pour :

- Augmenter le « bon » cholestérol
- Réduire le « mauvais » cholestérol
- Prévenir certaines maladies cardiovasculaires
- Soutenir le système anti-inflammatoire

Ce lait contient aussi davantage de vitamines antioxydantes (A et E), de vitamines B (essentiels au bon fonctionnement des différentes voies métaboliques) et de caroténoïdes (précurseurs de la vitamine A).

Possibilité de visuel : utiliser une photo d'une des filières



Mettre en avant les mots soulignés.

Illustrer éventuellement avec des pictogrammes les bulletpoints (réduire le mauvais cholestérol, etc.)

Les fromages font grossir : VRAI ou FAUX ? (*Encart interactif*)

✗ FAUX : Comme tous les aliments, c'est surtout la quantité (environ 30 à 40 g pour un adulte) et la fréquence qui comptent (1 fois / jour idéalement). Les fromages apportent de l'énergie, mais aussi du calcium, des protéines et des vitamines.

Inspi graphique :

*Créer un **gabarit graphique "VRAI / FAUX"** permettant de mettre en scène de façon claire, attractive et pédagogique une affirmation, sa réponse (Vrai ou Faux) et sa courte explication.*

Prévoir un traitement suffisamment souple pour s'adapter à des contenus de longueurs différentes.

RECETTE : Tartine rustique au Bleu des Causses

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 belles tranches de pain de campagne
- 1 poire ou 2 figues
- 60 à 80 g de Bleu des Causses
- Quelques noix pour la décoration

Préparation : toaster le pain, étaler le fromage, ajouter les fruits et parsemer de noix.

Une association sucrée-salée qui met en valeur la force du fromage !

PAS DE CRÉATION DE VISUELS POUR LES RECETTES.

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE (Titre)

“Misez sur la diversité. Variez les fromages locaux : chacun apporte sa propre combinaison de nutriments (protéines, calcium, oméga-3, vitamines).”

Inspi graphique :

Créer un **bandeau graphique unique “L’astuce de Clémence” ou toute création réutilisable pour chaque conseil qui semblera opportune**, intégrant sa photo, son nom et sa fonction (« Clémence Lepetit – Diététicienne-nutritionniste »).

Le texte de chaque astuce sera intégré directement sur le site par le gestionnaire du site, **sous forme de citation, à côté ou en dessous de cet élément graphique.**

[Sources scientifiques](#)

Les viandes bovines (Titre 1 – bandeau coloré)

Inspi graphique : Représentation illustrée des différentes races bovines concernées par les SIQO présentés dans cette rubrique (Limousine, Blonde d'Aquitaine, Aubrac, Gasconne...), en version croquis / aquarelle ou selon le parti pris graphique retenu.

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « Viandes bovines ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différentes viandes bovines précisées s'affiche.

Boeuf limousin, Blonde d'Aquitaine, Boeuf fermier Aubrac, Boeuf Gascon, Génisse "Fleur d'Aubrac", Rosée et Vedell des Pyrénées catalanes, Taureau de Camargue, Veau d'Aveyron et du Ségala, Veau fermier élevé sous la mère, Veau rosé Label Rouge...

Des viandes Label Rouge et AOP, symboles de nos terroirs et de notre savoir-faire.

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces viandes bovines.

Des alliées pour votre santé (Titre 2)

Protéines, fer et micronutriments essentiels (Titre 3)

Les viandes bovines labellisées sont de précieuses sources de protéines complètes, avec des acides aminés essentiels (que l'organisme ne peut pas produire seul). Elles contribuent au maintien de la masse musculaire et au renouvellement cellulaire.

Les viandes de veau telles que le veau rosé Label Rouge et le veau d'Aveyron et du Ségala se distinguent par :

- une teneur élevée en acides aminés essentiels.
- une richesse en vitamines B12 et B3 (pour le bon fonctionnement du système nerveux, la production d'énergie, les voies métaboliques en général),
- un apport en phosphore (santé osseuse et dentaire),
- une faible teneur en graisses

Les viandes de bovins plus âgés (bœuf, vache, taureau) apportent quant à elles :

- une quantité importante de protéines (≈20 g/100 g pour la race limousine),

- du fer héminique, directement assimilable, qui contribue à prévenir l'anémie et à soutenir le transport de l'oxygène,
- une teneur accrue en acides gras polyinsaturés (AGPI) avec l'âge, bénéfiques pour la santé cardiovasculaire.
- une excellente biodisponibilité : les nutriments issus de la viande (protéines, fer, vitamines) sont facilement utilisés par notre organisme.

Inspi graphique :

Mettre en valeur les principaux apports nutritionnels présentés dans cette partie (protéines, fer et micronutriments essentiels) à l'aide des éléments de la bibliothèque graphique nutritionnelle.

Reprendre les éléments déjà créés lorsque la notion a été illustrée précédemment (ex. protéines) et compléter ici la bibliothèque avec les micronutriments qui apparaissent dans cette rubrique, afin qu'ils puissent ensuite être repris lorsqu'ils sont cités dans les autres familles de produits.

Le traitement peut associer le nutriment à une représentation simple de son principal rôle dans l'organisme, sans multiplier les illustrations pour chacun de ses effets.

- Mots-clés mis en avant des mots soulignés
- éléments de création graphique à utiliser ici : muscle stylisé (protéines), molécule (AAE), globule rouge (fer), cerveau/éclair (vitamines B), os (phosphore), coche-molécule (biodisponibilité).

L'importance du pâturage (Titre 3)

Les troupeaux Label Rouge / AOP passent une grande partie de l'année au pâturage diversifié. Cela enrichit la viande en :

- Oméga-3 : soutien du système cardiovasculaire,
- CLA (acide linoléique conjugué) : effet protecteur potentiel contre certaines maladies métaboliques,
- Vitamines antioxydantes (A, E) et caroténoïdes : protection cellulaire et soutien immunitaire.

Possibilité de visuel : utiliser une photo d'une des filières



+ éléments de création graphique à utiliser ici pour les bienfaits (cœur, bouclier, système immunitaire).

Des viandes de qualité (Titre 3)

Les bovins labellisés sont souvent abattus plus tardivement que dans le conventionnel. Cela améliore la tendreté, la richesse en acides gras polyinsaturés et la couleur rouge / rosée signe d'une bonne teneur en fer.

Mettre en avant les mots : tendreté, acides gras polyinsaturés, fer.

Bien-être animal, bienfaits nutritionnels (Titre 3)

Les règles strictes sur le transport et la manipulation sans stress préservent la qualité des lipides, le bon goût, la sécurité nutritionnelle.

Inspi graphique :

Illustrer de manière simple le lien entre **conditions d'élevage et de manipulation respectueuses / transport limitant le stress / préservation de la qualité de la viande**.

Le schéma pourra s'appuyer sur les illustrations bovines déjà créées et être complété par quelques éléments graphiques permettant de représenter les différentes étapes ou pratiques évoquées.

Mise en avant des mots soulignés.

La viande rouge doit être supprimée de l'alimentation : VRAI ou FAUX ? (Encart interactif)

✗ **FAUX** : Les recommandations officielles (ANSES / PNNS) ne demandent pas d'exclure la viande rouge, mais de limiter sa consommation à 450 g par semaine maximum par semaine (soit environ 2 à 3 portions de 100 à 150 g cuites).

✓ En quantité adaptée, la viande rouge est un atout nutritionnel : elle fournit des protéines

de haute qualité, du fer héminique très bien assimilé, et des vitamines B indispensables au métabolisme énergétique

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

Mise en avant des chiffres-clés : “450 g / semaine”.

RECETTE : Salade “Tigre qui pleure” revisitée

Ingrédients (2 personnes) :

- 200 à 300 g de bœuf Label Rouge (faux-filet ou rumsteck),
- 100 g de vermicelles de riz,
- Crudités de votre choix : 1 concombre et / ou 2 carottes moyennes, ¼ de chou rouge 1 poignée de tomates cerises, 1 poignée de haricots mungo...
- 1 oignon rouge (optionnel)
- 1 bouquet de coriandre et de menthe,
- Sauce : le jus d’1 citron vert, 1 càc de pâte d’arachide (optionnelle), 1 càs sauce nuoc-mâm, un peu de piment (facultatif), ail haché, sucre roux, eau tiède.
- Quelques cacahuètes non salées (pour le croquant et la décoration)

Préparation :

1. Cuire les vermicelles de riz 5 min dans de l’eau bouillante, puis rincer à l’eau froide.
2. Saisir le bœuf rapidement à la poêle ou au grill (rosé à cœur), puis le couper en fines lamelles.
3. Dans un saladier, mélanger les vermicelles, les crudités tranchées et les herbes.
4. Ajouter le bœuf, arroser de la sauce parfumée, parsemer des cacahuètes concassées, mélanger et servir frais.

Une recette équilibrée et pleine de saveurs, qui marie viande de qualité et fraîcheur des légumes.

Pas de visuel pour la recette

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« *Alternez vos sources de protéines animales et végétales. Associez la viande bovine de qualité à des légumineuses, des céréales complètes ou des légumes riches en fibres : vous profiterez à la fois du **fer bien absorbé de la viande** et des **fibres protectrices des végétaux**.* »

Inspi graphique :

Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

Sources scientifiques

Les viandes ovines (Titre 1 – bandeau coloré)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits/filières ovines sous SIQO concernés dans cette rubrique (Agneau de Lozère, Agneau fermier des Pays d'Oc, Barèges-Gavarnie...), à travers les animaux et/ou les éléments permettant de les identifier visuellement.

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « Viandes ovines ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différentes viandes ovines précisées s'affiche.

Agneau de Lozère, Fermier des Pays d'Oc, du Quercy, Agneau Laiton de l'Aveyron, Agneau "Lou Paillol", Agneau "Sélection des Bergers" et Mouton Barèges-Gavarnie.

Inspi graphique : nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces viandes ovines.

Des **viandes persillées sans excès de gras**, issues d'animaux élevés dans le respect des traditions.

L'alimentation repose en grande partie sur la **pâturage en plein air** (prairies de fauche, bas-vacants, estives) et des fourrages provenant de la zone d'IGP ou d'AOP respective, garantissant **un ancrage territorial fort**.

Des viandes riches en nutriments essentiels (Titre 2)

Les viandes ovines labellisées concentrent notamment :

- des protéines complètes, riches en acides aminés essentiels, indispensables au renouvellement cellulaire et au maintien de la masse musculaire,
- du fer héminique, directement assimilable, qui soutient le transport de l'oxygène et aide à prévenir l'anémie,

- des oméga-3 et autres acides gras poly insaturés, qui participent au bon fonctionnement du cerveau, du système immunitaire et du système cardiovasculaire,
- des vitamines antioxydantes (E, A) qui protègent les cellules du stress oxydatif.

Inspi graphique :

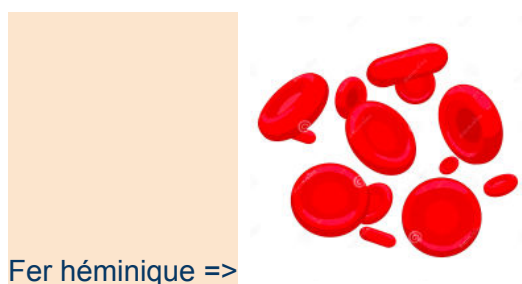
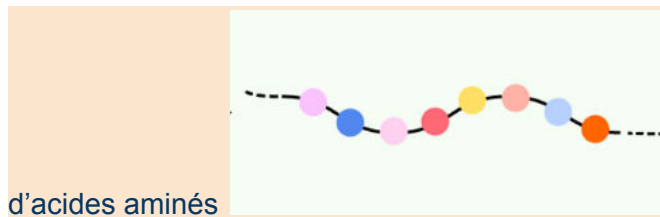
Mettre en valeur les principaux apports nutritionnels présentés dans cette partie : protéines complètes / fer héminique / oméga-3 / antioxydants.

S'appuyer sur les éléments déjà créés dans la bibliothèque graphique nutritionnelle lorsqu'ils existent (protéines, fer) et la compléter avec les nouvelles notions apparaissant ici (oméga-3, antioxydants).

Pour la notion de « protéines complètes », possibilité d'enrichir l'élément graphique associé aux protéines afin de faire comprendre la présence des différents acides aminés essentiels, plutôt que de créer un nouveau code graphique indépendant.

Mots-clés soulignés mis en avant (“protéines complètes”, “fer héminique”, “oméga-3”, “antioxydants”).

- Exemples d'illustrations pour s'inspirer : protéines complètes => collier de perles





Vitamines A et E =>

Du pré à l'assiette : saveur et bienfaits (Titre 2)

La vie en plein air et la diversité des prairies enrichissent la viande de mouton et d'agneau en nutriments d'intérêt (caroténoïdes, omega 3, vitamines anti-oxydantes).

Inspi graphique :

Illustrer l'élevage au pâturage en s'appuyant sur les illustrations ovines déjà créées et sur les éléments de la bibliothèque graphique existante, en les complétant uniquement par les éléments spécifiques nécessaires à cette filière.

Une viande à la teinte et aux arômes uniques (Titre 2)

Les agneaux labellisés en Occitanie ont pour caractéristique d'être des viandes tendres et rosées, au goût subtil, peu gras.

Les moutons tels que ceux de Barèges-Gavarnie ont pour leur part une viande rouge prononcée et brillante caractéristique de leur richesse en fer, plus affirmée, persillée sans excès de gras.

Mettre en avant les mots "tendreté", "rosée", "rouge prononcée", "persillée sans excès de gras".

Bien-être animal et qualité (Titre 2)

Des règles strictes issues des cahiers des charges des ovins labellisés assurent à la fois le bien-être animal, la sécurité sanitaire et la qualité organoleptique des viandes.

Elles exigent des transports courts et respectueux, limitant le stress et préservant les nutriments.

Inspi graphique :

Reprendre le principe du schéma développé pour les viandes bovines afin d'illustrer le lien entre conditions d'élevage / transport respectueux et limitation du stress / qualité de la viande.

S'appuyer sur les illustrations et éléments de la bibliothèque graphique déjà créés et les adapter aux spécificités des filières ovines.

VRAI ou FAUX (Encart interactif)

L'agneau et le mouton apportent du mauvais cholestérol à l'organisme

✗ FAUX : Les viandes ovines labellisées sont moins grasses que l'on ne croit et contiennent une proportion intéressante d'oméga-3, qui favorisent la baisse du mauvais cholestérol (LDL) et soutiennent la santé cardiovasculaire.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

- Une fois la réponse cochée → affiche la correction avec chiffres clés (ex. "Oméga-3 = lipides essentiels protecteurs du cœur").

Recette : Côtelettes d'agneau en cuisson douce aux herbes

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 4 côtelettes d'agneau labellisé
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasée
- Quelques branches de thym et romarin frais
- Sel et poivre
- Optionnel : 1 petit verre de bouillon ou de vin blanc pour la cuisson

Préparation :

1. Préchauffer le four à 120 °C (cuisson douce).
2. Dans une poêle, faire revenir légèrement les côtelettes à feu moyen avec l'huile d'olive, juste pour les colorer sur chaque face.
3. Transférer les côtelettes dans un plat allant au four. Ajouter l'ail écrasé et les herbes.
4. Ajouter un peu de bouillon ou de vin blanc pour garder l'humidité.

5. Couvrir le plat et enfourner 45 à 60 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que la viande soit tendre et rosée.
6. Servir nature en finger food, ou accompagnée selon la saison :
 - Hiver/automne : pommes de terre sautées et haricots verts
 - Été : salade de lentilles et pommes de terre tièdes

Astuce : La cuisson douce permet de préserver les acides gras oméga-3 et la tendreté naturelle de la viande, tout en développant les arômes des herbes.

PAS DE VISUEL POUR LA RECETTE

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« Pour préserver la tendreté et la qualité nutritionnelle de l'agneau, préférez une cuisson douce et lente (mijotée, basse température). Elle évite l'oxydation des bonnes graisses, notamment les oméga-3, et sublime les saveurs. »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

Mots-clés soulignés : tendreté, oméga-3, cuisson douce.

[Sources scientifiques](#)

Les viandes porcines (Titre 1 – bandeau coloré)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits/filières porcines sous SIQO concernés dans cette rubrique (Porc du Sud-Ouest, Porc au grain, Porc fermier...), à travers les animaux et/ou les éléments permettant de les identifier visuellement.

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « Viandes porcines ».

Les différents visuels apparaissent progressivement de part et d'autre de la page web créant un guide pour scroller du head page vers le footer.

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différentes viandes porcines précisées s'affiche.

Porc du Sud-Ouest, Porc au grain et porc fermier (du Sud-Ouest), Porc noir de Bigorre et Porc "Saveur Gourmande".

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces viandes porcines.

Des viandes **élevées sans stress**, dans le respect du territoire, aux **propriétés organoleptiques** uniques et au goût délicat.

Une richesse en graisses de qualité (Titre 2)

Des animaux avec une alimentation diversifiée (Titre 3)

- Les porcs labellisés bénéficient d'une alimentation variée, riche en **céréales, herbes et fourrages locaux**, qui influe directement sur la qualité nutritionnelle de leur viande.
- Les viandes porcines labellisées apportent :
 - des **AGPI (acides gras polyinsaturés)** protecteurs pour le cœur (≈60 % d'AGPI pour le Porc du Sud-Ouest),
 - des **AGMI (acides gras monoinsaturés)** favorables à l'équilibre lipidique,
 - des **vitamines B1 et B6** essentielles au métabolisme énergétique et au système nerveux.

Le **Porc Noir de Bigorre** se distingue par un **taux de muscle (TMP) élevé** et un **persillé** qui confère tendreté et saveur.

Inspi graphique :

Illustrer la notion d'**alimentation diversifiée** en s'appuyant sur l'illustration porcine déjà créée, associée à des éléments représentant les principales composantes évoquées dans le texte (**céréales / herbes / fourrages**).

Pour les bénéfices nutritionnels associés, s'appuyer sur la bibliothèque graphique nutritionnelle déjà constituée (**cœur / cerveau / muscle**) et la compléter uniquement si certains de ces éléments n'ont pas encore été créés.

Mots-clés mis en avant : **alimentation variée, AGPI, AGMI, vitamines B, tendreté.**

Un respect de l'animal qui se ressent dans l'assiette

Dans le Sud-Ouest, la filière porcine s'impose des **règles plus exigeantes que la réglementation nationale** en matière d'élevage et de transport des animaux.

Ces engagements visent à **limiter le stress des porcs**, garantir des conditions respectueuses tout au long de la filière, et préserver la **qualité finale de la viande**.

Alors que la réglementation classique fixe un cadre général pour le bien-être animal, les filières porcines d'Occitanie labellisées vont plus loin : distances et durées de transport plus encadrées, pratiques d'élevage rigoureuses, et suivi attentif de chaque étape jusqu'à la transformation.

Résultat : une viande plus **tendre**, plus **savoureuse**, issue d'une filière qui met le **bien-être animal au cœur de sa démarche qualité**.

Inspi graphique :

Reprendre le principe du schéma développé pour les viandes bovines et ovines afin d'illustrer le lien entre **pratiques d'élevage / transport encadré et limitation du stress / qualité de la viande**.

S'appuyer sur les illustrations et éléments de la bibliothèque graphique déjà créés et les adapter aux spécificités des filières porcines.

VRAI ou FAUX (Encart interactif)

La viande de porc labellisée est moins grasse qu'on ne l'imagine.

✓ **VRAI** : Contrairement aux idées reçues, la viande de porc n'est pas systématiquement grasse.

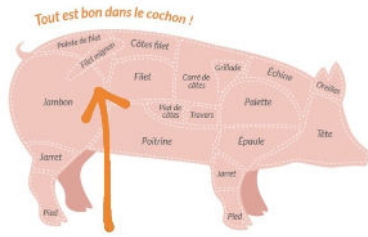
- Les morceaux maigres (filet mignon, rôti, jambon...) contiennent **autant de protéines et parfois moins de graisses** que certaines viandes rouges.
- Les labels garantissent en plus une **alimentation équilibrée et diversifiée** des animaux, ce qui améliore la qualité des graisses (AGPI, AGMI).

Tout dépend donc du morceau choisi et du mode de préparation culinaire.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

Une fois la réponse cochée → affichage de la réponse ci-dessous sous forme de croquis

Inspi graphique : Réaliser une représentation illustrée du porc et de ses principales pièces de viande, afin d'accompagner visuellement l'idée que la composition nutritionnelle varie selon les morceaux. Privilégier une représentation simple et lisible, avec les différentes pièces délimitées sans établir de classement graphique entre morceaux « gras » et « maigres ». Voir exemple ci-dessous.



Recette : Filet mignon de Porc Noir de Bigorre au miel et aux herbes (2 personnes)

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 filet mignon de porc noir de Bigorre (300–400 g),
- 2 càs de miel de montagne,
- 2 gousses d'ail,
- 1 branche de romarin frais,
- 1 càs d'huile d'olive,
- Sel, poivre, un trait de vinaigre balsamique.

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire dorer le filet mignon dans une poêle avec l'huile d'olive.
3. Ajouter l'ail, le miel et le romarin. Déglacer au vinaigre balsamique.
4. Enfourner 20 min pour une cuisson rosée et juteuse.
5. Servir tranché, accompagné de légumes de saison rôtis.

Pas de visuel pour la recette

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« Variez les morceaux de porc dans votre alimentation : alternez pièces maigres (filet mignon, rôti) et morceaux plus persillés (échine, côte) pour un bon équilibre entre **apports protéiques** et **plaisir gustatif**. »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

[Sources scientifiques](#)

Les salaisons labellisées (Titre 1 – bandeau coloré)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits de salaison sous SIQO concernés dans cette rubrique (Jambon de Bayonne, salaisons de Lacaune, Noir de Bigorre), en version croquis / aquarelle ou selon le parti pris graphique retenu.

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « Salaisons ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différentes salaisons précisées s'affiche.

Jambon de Bayonne, Jambon de Lacaune, Saucisse et Saucisson de Lacaune, Jambon Noir de Bigorre.

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces salaisons labellisées.

Les salaisons labellisées sont élaborées selon un savoir-faire traditionnel, respectant le bien-être animal, la typicité du territoire et des normes nutritionnelles strictes. Ces produits offrent une expérience gustative unique grâce à des méthodes de salage, séchage et affinage contrôlées.

Une alimentation naturelle et contrôlée (Titre 2)

Les porcs destinés à ces salaisons sont nourris avec des rations majoritairement composées de céréales et légumineuses locales, complétées par herbes, fourrages et, selon la saison, fruits naturels.

- Le Jambon de Bayonne est élaboré à partir de porcs nourris avec $\geq 60\%$ de céréales, issues de céréales et pois.
- Le Jambon de Lacaune et ses saucisses et saucissons bénéficient d'une alimentation à base de céréales $\geq 30\%$, complétée progressivement avec des légumineuses pour atteindre $\geq 60\%$.
- Le Jambon Noir de Bigorre est élevé avec $\geq 70\%$ de céréales locales et complète son alimentation par pâturage et fruits naturels selon saison.

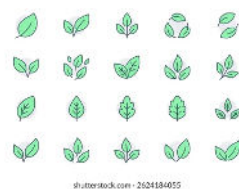
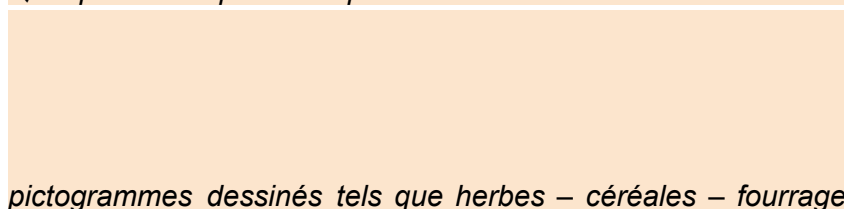
Cette **alimentation diversifiée** permet de produire des salaisons **riches en acides gras de qualité**, moins sensibles à l'oxydation et **favorables à la conservation et à l'affinage** long.

Inspi graphique :

*Illustrer sous forme de schéma simple le lien entre **alimentation diversifiée / produit / affinage et conservation**.*

*Réutiliser les éléments déjà créés pour représenter l'alimentation des porcs (**céréales / herbes / fourrages**) et les compléter si nécessaire par les éléments spécifiques évoqués ici (**légumineuses / fruits**). S'appuyer également sur les illustrations des salaisons déjà créées et prévoir un élément graphique simple permettant d'évoquer le **temps d'affinage / la conservation**.*

Quelques exemples d'inspiration : une alimentation diversifiée représentée via des



pictogrammes dessinés tels que herbes – céréales – fourrage



Une faible teneur en lipides et des nutriments essentiels (Titre 2)

Les salaisons traditionnelles se distinguent par une **teneur modérée en matières grasses par rapport à d'autres produits industriels équivalents**.

Elles contiennent des acides gras polyinsaturés (AGPI) et monoinsaturés (AGMI) **favorables à la santé cardiovasculaire**, ainsi que des vitamines B1 et B6, essentielles au **métabolisme énergétique** et au **fonctionnement du système nerveux**.

Inspi graphique :

*Mettre en valeur les principaux apports nutritionnels présentés dans cette partie en s'appuyant sur les éléments déjà créés dans la **bibliothèque graphique nutritionnelle** (notamment **cœur / cerveau**).*

Aucun élément graphique spécifique supplémentaire à prévoir.

Respect de l'animal et qualité gustative (Titre 2)

Les pratiques d'élevage des porcs labellisés limitent le stress et garantissent des conditions optimales de transport et d'abattage.

Le résultat : des salaisons plus tendres, savoureuses et aromatiques, dont la qualité se ressent dès la dégustation.

Inspi graphique :

Illustrer simplement le parcours élevage / transformation / produit fini, en réutilisant les éléments déjà créés dans les différentes bibliothèques graphiques (porc, alimentation, salaisons, affinage).

Compléter uniquement par les éléments spécifiques nécessaires pour représenter la transformation et le salage.

MYTHE OU RÉALITÉ ? (Encart interactif)

Les produits de salaison labellisés utilisent-ils les mêmes ingrédients que l'industrie ?

✗ MYTHE :

On pense parfois que les jambons et charcuteries labellisés sont fabriqués exactement comme les produits industriels, avec les mêmes ajouts et additifs.

✓ RÉALITÉ :

- Les **labels (IGP, AOP...)** garantissent des **ingrédients simples et naturels**, avec des limites strictes sur le sel et aucun ajout inutile.
 - Le **jambon de Bayonne** est salé uniquement avec du **sel gemme** des salines locales.
 - Le **Jambon de Lacaune** et le **Jambon Noir de Bigorre** utilisent des **sels naturels**, parfois associés à des épices, et suivent un **affinage traditionnel**.
- À l'inverse, certaines charcuteries industrielles ajoutent parfois du sucre (dextrose) pour favoriser la fermentation, pour adoucir l'effet du sel et pour améliorer la couleur et l'aspect du produit.

Les produits labellisés misent sur **la qualité des ingrédients et le savoir-faire traditionnel**, là où l'industrie joue sur des additifs pour standardiser le goût et l'apparence.

Inspi graphique :

Décliner le gabarit « VRAI / FAUX » déjà créé pour le format « **MYTHE / RÉALITÉ** », en conservant le même principe graphique et interactif.

Compléter la réponse par une **comparaison visuelle simple des deux procédés présentés dans le texte**, en réutilisant au maximum les éléments déjà créés dans les bibliothèques graphiques (sel, affinage/temps, produit fini...) et en les complétant uniquement par les éléments manquants.

Principe du schéma comparatif :

Produit labellisé : sel naturel → affinage long → produit fini

Produit industriel : sel + dextrose (sucre) → fermentation accélérée → produit fini

Les deux parcours sont présentés **en parallèle**, afin de permettre une lecture et une comparaison immédiates. Réutiliser les éléments graphiques existants et créer uniquement les éléments manquants nécessaires à la compréhension (sucre/dextrose notamment).

**Recette : Planche gourmande et équilibrée aux salaisons labellisées
(2 personnes)**

Ingrédients

- 80 g de jambon de Bayonne ou de Lacaune tranché
- 50 g de jambon Noir de Bigorre ou saucisson tranché de Lacaune
- 2–3 tranches de pain complet ou aux céréales
- Quelques crudités riches en fibres : bâtonnets de carotte, concombre, radis, chou-fleur, etc.
- 1 petite poignée de roquette ou jeunes pousses
- 1 fruit de saison (pomme, poire, raisin...)
- 1 petit ramequin de tapenade ou houmous

Préparation

1. Disposer les tranches de jambon et saucisson sur une planche ou assiette.
2. Ajouter les crudités, les jeunes pousses et le fruit en morceaux.
3. Placer les tranches de pain à côté et, si désiré, un petit ramequin de tapenade ou houmous pour accompagner.

Une manière gourmande et équilibrée de déguster les salaisons labellisées d'Occitanie !

Pas de visuel pour la recette.

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« Pour profiter pleinement des saveurs et des qualités nutritionnelles des salaisons labellisées, variez les types de charcuterie : jambon de Bayonne, jambon de Lacaune, saucisses ou jambon Noir de Bigorre. Associez-les à des aliments riches en fibres et

légumes frais pour limiter l'apport en sel tout en conservant plaisir et équilibre dans vos repas. »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

[Sources scientifiques](#)

Volailles et palmipèdes d'Occitanie (Titre 1 – bandeau coloré)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits/filières de volailles et palmipèdes sous SIQO concernés dans cette rubrique (Canard à foie gras du Sud-Ouest, Poulet / Chapon des Cévennes...), à travers les animaux et/ou les éléments permettant de les identifier visuellement.

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « **Volailles et palmipèdes** ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différentes volailles et palmipèdes précisés s'affiche.

Canard à foie gras du Sud-Ouest, Poulet/chapon des Cévennes, Volailles fermières du Gers, du Lauragais, du Languedoc, du Quercy et du Ségala.

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces volailles et palmipèdes d'Occitanie.

De la ferme au terroir, les volailles et palmipèdes d'Occitanie racontent une histoire d'élevage à taille humaine, de respect du bien-être animal et de traditions culinaires transmises depuis des générations. Ils portent l'empreinte d'un savoir-faire exigeant qui se retrouve dans la qualité nutritionnelle de la viande.

Des viandes aux qualités nutritionnelles intéressantes (Titre 2)

Des volailles riches en nutriments (Titre 3)

Les volailles labellisées Label Rouge et IGP contiennent :

- des protéines essentielles au bon renouvellement cellulaire et au maintien de la masse musculaire

- moins de graisses totales qu'un produit standard et davantage d'AGPI (oméga-3, oméga-6) intéressant pour la vision, le bon fonctionnement du cerveau et le système immunitaire.
- un recours limité aux antibiotiques.

Mots soulignés à mettre en avant

Inspi graphique :

Mettre en valeur les principaux apports et caractéristiques présentés dans cette partie en s'appuyant sur les éléments déjà créés dans la bibliothèque graphique nutritionnelle (notamment protéines/muscle, oméga-3...).

Compléter la bibliothèque avec les nouveaux éléments utiles apparaissant dans cette rubrique, notamment système immunitaire/bouclier et recours limité aux antibiotiques/médicament barré.

Exemple d'illustrations ci dessous :

renouvellement cellulaire, masse musculaire => graphisme d'un muscle strié



système immunitaire=>bouclier



recours limités aux antibiotiques => médicaments barrés

Le bien-être animal au service de la qualité de la viande (Titre 2)

Les pratiques d'élevage Label Rouge accordent une attention particulière aux conditions de vie des volailles. Ces choix ne sont pas seulement bénéfiques pour les animaux : ils se traduisent aussi par une viande plus saine et plus riche en nutriments.

- **Transport limité** à 3h maximum → moins de stress oxydatif.
- **Chargement limité** à 11 poulets/m² (vs environ 23 en élevage standard) → viande plus stable et de meilleure qualité.
- 2 m² par poulet **en extérieur** → plus d'oméga-3, de vitamine E et de protéines.

Inspi graphique :

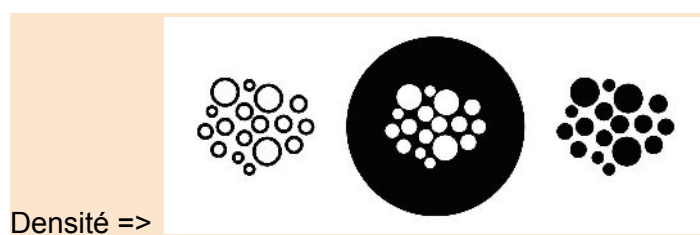
Illustrer les trois critères présentés (**durée de transport / densité d'élevage / espace extérieur**) à l'aide d'éléments simples et immédiatement compréhensibles : **chrono ou horloge pour la durée**, représentation graphique de la **densité d'animaux**, volailles dans un **espace extérieur**.

Réutiliser au maximum les éléments déjà créés dans la bibliothèque graphique liée aux pratiques d'élevage (volailles, transport, environnement extérieur...) et la compléter uniquement par les éléments manquants, notamment le **chrono/horloge** et la représentation de la **densité**.

Les données chiffrées associées (**3 h / 11 poulets/m² / 2 m² par poulet**) seront intégrées sur le site en lien avec ces éléments graphiques.

Exemple ci-dessous :

Durée transport => un chrono ou une horloge





Espace extérieur =>

Mise en exergue des mots soulignés.

Une alimentation saine pour une viande saine (Titre 2)

Le cahier des charges des volailles Label Rouge et IGP fixe des règles précises concernant leur alimentation :

- 75 % minimum de céréales (70 % pour pintades, chapons et cailles).
- Exclusion de l'huile de palme, riche en acides gras saturés.
- Complément en minéraux et vitamines, que l'on retrouve ensuite dans la viande.

Mots clés mis en avant : **Céréales / Sans huile de palme / Vitamines & minéraux.**

VRAI OU FAUX ? (Encart interactif)

“Les volailles Label Rouge sont élevées de la même manière que les volailles standards.”

- **✗ Faux** : Les volailles Label Rouge grandissent dans des conditions bien différentes. Leur élevage dure plus longtemps, elles sortent chaque jour en plein air et disposent de plus d'espace. Leur alimentation est composée majoritairement de céréales, sans huile de palme ni farine animale.

Ces pratiques se traduisent par une viande plus ferme, plus goûteuse et surtout de meilleure qualité nutritionnelle : plus de protéines et d'oméga-3, moins de graisses saturées.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

Une fois la réponse cochée → affichage de la réponse en question et mise en avant des mots soulignés

Recette : Suprême de poulet fermier Label Rouge rôti au citron confit et herbes fraîches

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 suprêmes de poulet fermier Label Rouge avec peau
- 1 citron confit (au sel)
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 1 brin de romarin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200 g de boulgour complet
- 200 g de légumes de saison (ex : courgettes, carottes, poivrons)
- Sel, poivre

Préparation :

1. Hacher finement le citron confit et le mélanger avec l'ail, le persil et un filet d'huile d'olive.
2. Soulever délicatement la peau du poulet et glisser ce mélange aromatique à l'intérieur.
3. Rôtir les suprêmes 25 minutes à 180 °C.
4. Cuire le boulgour, poêler rapidement les légumes pour conserver leur croquant.
5. Servir le poulet doré, tranché, avec boulgour et légumes colorés.

Le citron confit, puissant et parfumé, se marie particulièrement bien avec la finesse de la volaille Label Rouge — difficile à remplacer par une viande standard moins goûteuse.

PAS DE VISUEL POUR LA RECETTE

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« Gardez la peau de la volaille pendant la cuisson : elle protège la viande et conserve son moelleux. Avant de servir, vous pouvez retirer la peau si vous souhaitez réduire l'apport en graisses saturées. Résultat : une volaille savoureuse, tendre et allégée dans l'assiette. »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

[Sources scientifiques](#)

Les huiles d'Occitanie et du Sud-Ouest (Titre 1)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits sous SIQO concernés dans cette rubrique (Noix et Huile de noix du Périgord, Olive et Huile d'olive de Nîmes...).

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « **Huiles** ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différentes huiles et olives précisées s'affiche.

Noix et huile de noix du Périgord · Olive et huile d'olive de Nîmes · Huile d'olive du Languedoc · Huile de colza bio · Lucques du Languedoc et huile d'olive du Languedoc

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces huiles d'Occitanie et du Sud-Ouest.

Des huiles issues de filières labellisées qui garantissent des méthodes de production respectueuses du produit et visant à préserver leurs qualités nutritionnelles et organoleptiques.

Mise en exergue des mots soulignés

Des huiles aux qualités nutritionnelles intéressantes (Titre 2)

Les huiles labellisées sont des sources concentrées d'acides gras essentiels et de composés antioxydants. L'huile d'olive est riche en oméga-9 et en polyphénols, bénéfiques pour le système cardiovasculaire et la prévention de certaines maladies chroniques.

L'huile de colza et l'huile de noix apportent majoritairement des oméga-3, essentiels pour la régulation de l'immunité, le développement et le bon fonctionnement du cerveau, du système nerveux et de la rétine.

Mots soulignés à mettre en avant

Inspi graphique :

Mettre en valeur les principaux apports et fonctions présentés dans cette partie en s'appuyant sur les éléments déjà créés dans la **bibliothèque graphique nutritionnelle** (notamment **oméga-3 / cœur / bouclier-immunité / cerveau**).

Compléter la bibliothèque uniquement par les nouveaux éléments utiles apparaissant dans cette rubrique, notamment **l'œil pour la vision/rétine**.

Ici, mettre système cardiovasculaire et prévention maladies chroniques => coeur avec une ligne façon électrocardiogramme

immunité => bouclier avec croix façon croix rouge

Cerveau, nerveux, rétine => cerveau et oeil

Un savoir-faire respectueux du produit favorable à la conservation des nutriments (Titre 2)

Les producteurs privilégient des méthodes douces pour préserver les qualités nutritionnelles : récolte manuelle ou mécanique soigneuse, stockage à l'abri de la lumière, extraction à froid pour conserver polyphénols, vitamines et antioxydants naturels.

Ces précautions permettent de conserver les vitamines, antioxydants et bonnes graisses tout en évitant l'altération du goût et de la texture.

Mise en avant des mots soulignés

Inspi graphique :

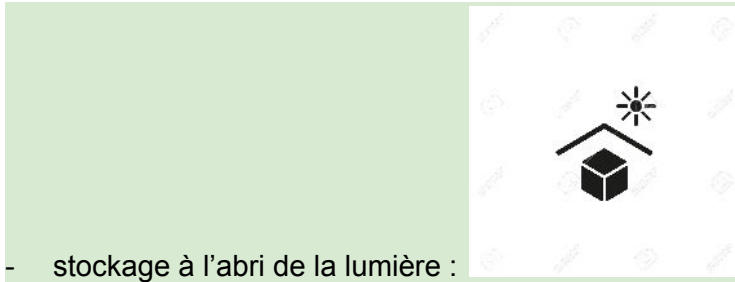
Illustrer simplement les principales pratiques présentées : **récolte soigneuse / stockage à l'abri de la lumière / extraction à froid**.

Prévoir des éléments graphiques simples et réutilisables : **main/récolte**, représentation du **stockage protégé de la lumière**, et élément évoquant **l'extraction/pressage à basse température**.

Ces éléments viennent compléter la bibliothèque graphique consacrée aux **pratiques et savoir-faire de production/transformation**.

Illustrations à utiliser ici :

- Récolte manuelle : une main cueillant des olives



- stockage à l'abri de la lumière :
- extraction à froid : erlenmeyer avec thermomètre accolé

VRAI ou FAUX ? (Encart interactif)

“Toutes les huiles ont les mêmes effets sur la santé.”

✗ FAUX :

L'**huile d'olive** apporte surtout des oméga-9 et des polyphénols, qui participent à la santé cardiovasculaire et protègent les cellules contre le stress oxydatif. L'huile de colza et l'huile de noix sont quant à elles riches en oméga-3, utiles pour le fonctionnement du cerveau, le système immunitaire et la prévention des maladies cardiovasculaires.

Un bon équilibre se construit en variant les huiles selon leurs apports spécifiques.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

Une fois la réponse cochée → affichage de la réponse ci-dessus.

Mise en avant de la phrase de conclusion *“Un bon équilibre...”*

Recette facile : Salade de lentilles aux noix et huile de colza

Ingrédients pour 2 personnes :

- 150 g de lentilles vertes cuites
- 1 échalote, 1 tomate ou poivron grillé
- 6 cerneaux de noix du Périgord
- 1 filet d'huile de colza bio + 1 filet d'huile d'olive de Nîmes
- 2 tranches de pain rassi
- Sel, poivre, herbes fraîches & herbes de provence

Préparation :

1. Mélanger les lentilles avec l'échalote et la tomate / le poivron.
2. Préchauffer le four à 180°C
3. Ajouter les cerneaux de noix concassés.
4. Couper grossièrement les tranches de pain rassi en croûtons, les disposer dans un plat allant au four, verser équitablement le filet d'huile d'olive de Nîmes dessus et enfourner. Ajouter quelques herbes de provence dessus.
5. Assaisonner la salade avec l'huile de colza et parsemer d'herbes fraîches.

Un plat végétarien riche en fibres, protéines végétales, vitamine C, fer et oméga-3 !

Pas de visuel pour cette recette

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« **Variez vos huiles** pour bénéficier de tous leurs apports : huile de colza ou de noix pour les oméga-3, huile d'olive pour les oméga-9. **Conservez-les au réfrigérateur et à l'abri de la lumière** pour préserver leurs antioxydants et limiter l'oxydation. **À utiliser de préférence à froid pour les huiles de colza et de noix.** L'huile d'olive peut être utilisée pour une cuisson douce, mais évitez les cuissons prolongées à haute température. »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

[Sources scientifiques](#)

Les produits de la mer labellisés (Titre 1)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits sous SIQO concernés dans cette rubrique (**Thon Rouge de Ligne, Soupe de Poisson Petite Pêche, Soupe Rouge de la Mer**).

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « **Produits de la mer** ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau, le titre 2 précise les produits : **Thon Rouge de Ligne, Soupe de Poisson Petite Pêche de moins de 24h, Soupe Rouge de la Mer**.

Des trésors marins aux bienfaits multiples (Titre 2)

Les soupes de poisson labellisées

- **Fraîcheur garantie** : la Soupe de Poisson Petite Pêche utilise des poissons de catégorie E, surgelés directement après capture → qualité nutritionnelle préservée.
- **Richesse en protéines** : la Soupe Rouge de la Mer contient 75 % de grondin, avec un apport protéique équivalent à celui d'un poisson frais ou d'une volaille.
- **Ingrédients aux atouts santé** :
 - Huile d'olive (Soupe Petite Pêche) : acides gras insaturés, polyphénols, vitamine E et K.
 - Herbes aromatiques : sources naturelles d'antioxydants.
 - Recettes sans additifs : sécurité alimentaire et naturalité.

Le Thon Rouge de Ligne

- **Protéines de haute qualité** : apport complet en acides aminés essentiels.
- **Acides gras insaturés (oméga-3 EPA et DHA)** : bénéfiques pour le cœur et le cerveau.
- **Minéraux essentiels** : sélénium (antioxydant), fer (transport de l'oxygène), magnésium (équilibre nerveux et musculaire).
- **Pêche responsable** : capture artisanale et durable, respect des quotas et saisons pour préserver l'espèce.

Inspi graphique :

*Mettre en valeur les principaux apports nutritionnels en s'appuyant sur les éléments déjà créés dans la **bibliothèque graphique nutritionnelle (protéines/muscle, oméga-3, cœur, cerveau, fer/globule rouge, antioxydants...)** et la compléter uniquement si une notion nouvelle nécessite réellement une représentation.*

*Pour la **pêche responsable**, prévoir un élément graphique spécifique évoquant les pratiques de pêche à la ligne et/ou le respect des saisons et des quotas, en cohérence avec la bibliothèque graphique consacrée aux **pratiques et savoir-faire**.*

Mettre ici : muscles pour protéines, poisson + cœur pour oméga-3, globules rouges pour fer, minéral stylisé pour sélénium, bocal ou badge Label pour pêche responsable.

Un savoir-faire qui respecte le produit (Titre 2)

- **Petite pêche** : circuits courts, capture responsable, fraîcheur optimale.
- **Transformation** : méthodes douces, surgélation rapide, cuisson contrôlée, absence d'additifs.

- **Label & cahier des charges** : pour le Thon Rouge de Ligne, pratiques de pêche artisanale valorisant la qualité nutritionnelle.

Inspi graphique :

Illustrer les principales pratiques et savoir-faire présentés (**petite pêche / surgélation rapide / cuisson contrôlée**) en s'appuyant au maximum sur les éléments déjà créés dans la bibliothèque graphique consacrée aux **pratiques et savoir-faire**.

Reprendre notamment l'élément graphique lié à la **pêche artisanale** défini précédemment et compléter la bibliothèque uniquement par les éléments manquants nécessaires à la compréhension, notamment un **flocon pour la surgélation** et, si nécessaire, un élément évoquant la **cuisson contrôlée**.

Exemple de schéma : filet de pêche artisanale, flocon + horloge pour surgélation, poisson avec badge "Label".

VRAI ou FAUX ? (Encart interactif)

"Tous les produits de la mer apportent les mêmes bienfaits nutritionnels."

✗ FAUX :

- Les soupes de poisson labellisées apportent des protéines de qualité et des nutriments issus des herbes aromatiques et de l'huile d'olive.
- Le Thon Rouge de Ligne, riche en protéines, oméga-3 et minéraux, se distingue par sa pêche durable et sa fraîcheur.
- Chaque produit de la mer a sa spécificité nutritionnelle → varier les sources est la clé d'une alimentation équilibrée.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

Recette facile : Tartine gourmande au Thon Rouge de Ligne et légumes méditerranéens

Ingrédients (2 personnes) :

- 100 g de Thon Rouge de Ligne frais
- 2 tranches de pain de campagne grillé
- 6 tomates cerises confites à l'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge

- Quelques feuilles de basilic frais

Préparation :

1. Snackez le thon : faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Saisissez le thon 1 à 2 minutes de chaque côté pour obtenir une belle croûte dorée, tout en gardant l'intérieur rosé. Salez et poivrez.
2. Frottez les tranches de pain grillé avec la gousse d'ail.
3. Disposez les tomates confites sur le pain, puis le thon snacké.
4. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et ajoutez les feuilles de basilic.
5. Optionnel : parsemez de zestes de citron ou de graines de sésame pour une touche gourmande.

Recette méditerranéenne simple, riche en **protéines et oméga-3**.

Rappel nutritionnel : consommer 2 portions de poisson par semaine, dont au moins 1 gras (sardine, maquereau, saumon, thon).

PAS DE VISUEL POUR CETTE RECETTE.

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« Intégrez régulièrement des produits de la mer labellisés : ils sont une excellente source de protéines de haute qualité, de minéraux et d'acides gras essentiels.

Les recommandations de santé publique conseillent **2 portions de poisson par semaine avec un poisson gras et un poisson maigre**. Les soupes de poisson ou le Thon Rouge de ligne sont une façon savoureuse et pratique de varier les apports. »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

[Sources scientifiques](#)

Les fruits et les légumes labellisés (Titre 1)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents fruits et légumes sous SIQO concernés dans cette rubrique (**Abricot rouge du Roussillon, Artichaut du Roussillon, Chasselas de Moissac, Melon du Quercy...**).

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « **Fruits et légumes** ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différents fruits et légumes précisés s'affiche.

Abricots rouges et Artichauts du Roussillon, Chasselas de Moissac, Melon du Quercy, Pruneau d'Agen et Prune Reine-Claude, Ail blanc de Lomagne, Ail Rose de Lautrec, Ail Violet de Cadours et Oignon doux des Cévennes.

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces fruits & légumes.

La nature en couleur : des alliés santé au quotidien (Titre 2)

Les fruits et légumes labellisés sont de véritables concentrés de vitalité. Leur culture raisonnée, la récolte manuelle et la conservation douce préservent les fibres, vitamines et minéraux essentiels au bon fonctionnement de l'organisme.

Les fibres alimentaires :

- Favorisent le transit intestinal et le confort digestif.
- Contribuent à la régulation de la glycémie et du cholestérol.
- Augmentent la satiété, utiles dans la pleine conscience alimentaire et la gestion du poids.

Mise en avant des mots soulignés.

Inspi graphique :

Mettre en valeur les principaux rôles des **fibres alimentaires (transit et confort digestif / régulation de la glycémie et du cholestérol / satiété)** en s'appuyant sur les éléments déjà disponibles dans la bibliothèque graphique nutritionnelle et en la complétant uniquement par les représentations nécessaires, notamment un élément lié au **système digestif / intestin**.

A utiliser ici intestin content / cœur équilibré / silhouette rassasiée

Les vitamines :

- **Vitamines antioxydantes (A, C et E)**
 - **Vitamine C** (notamment dans l'oignon doux des Cévennes et l'abricot rouge du Roussillon) : renforce les défenses immunitaires et protège les cellules du stress oxydatif.
 - **Vitamine A et caroténoïdes** (abricot, melon du Quercy) : essentiels à la vision, à la peau et au renouvellement cellulaire.
 - **Vitamine E** : protège les membranes cellulaires et contribue à la santé cardiovasculaire.

- **Vitamine B9 (folates)** : très présente dans les légumes verts (artichaut du Roussillon, oignon doux des Cévennes). Elle participe à la formation des globules rouges et au bon fonctionnement du système nerveux.
- **Vitamine B6** : retrouvée dans certains fruits secs ou séchés (comme le pruneau d'Agen), elle soutient le métabolisme énergétique et la synthèse des neurotransmetteurs.
- **Vitamine K** : surtout dans les légumes-feuilles ou bulbes (artichaut, oignon). Elle contribue à une coagulation sanguine normale et à la solidité osseuse.

Inspi graphique :

Créer un principe graphique permettant d'associer visuellement **produit** → **vitamine/nutriment** → **fonction dans l'organisme**, en s'appuyant au maximum sur les éléments déjà créés dans les différentes bibliothèques graphiques.

Exemples à créer : **Abricot rouge du Roussillon** → **caroténoïdes** → **vision** ; **Oignon doux des Cévennes** → **vitamine C** → **défenses immunitaires** ; **Pruneau d'Agen** → **vitamine B6** → **métabolisme énergétique / système nerveux**.

Réutiliser les illustrations des produits et les éléments nutritionnels déjà disponibles (**œil, bouclier/immunité, cœur, cerveau, globule rouge, os...**) et compléter uniquement par les éléments manquants nécessaires à la compréhension.

Le principe graphique devra pouvoir être **décliné et assemblé sur le site**, plutôt que créer une infographie figée pour chaque association.

Minéraux :

- Potassium : équilibre hydrique et tension artérielle.
- Magnésium : contribue à la détente musculaire et nerveuse.
- Fer : participe au transport de l'oxygène.

Mise en avant des mots soulignés.

Inspi graphique :

Mettre en valeur les principaux minéraux présentés (**potassium / magnésium / fer**) selon le même langage graphique que celui utilisé pour les autres nutriments.

Réutiliser les éléments déjà présents dans la bibliothèque graphique nutritionnelle, notamment pour le **fer et le transport de l'oxygène**, et la compléter uniquement par les éléments manquants nécessaires à la représentation des fonctions associées au **potassium et au magnésium**.

Utiliser ici Picto tensiomètre / personne en position lotus / Molécule d'O2 dans un globule rouge

Des gestes simples pour préserver toute la vitalité du végétal (Titre 2)

Les fruits et légumes labellisés sont cultivés et préparés avec soin pour préserver leur richesse nutritionnelle à chaque étape :

- Culture respectueuse des sols : les producteurs veillent à ne pas épuiser la terre. Les cultures sont alternées pour maintenir un sol vivant et riche en minéraux.
- Récolte manuelle : cueillis à la main au moment idéal, les fruits arrivent intacts, sans choc ni blessure, ce qui évite l'oxydation prématurée des vitamines.
- Conservation douce : une température fraîche et stable garde les fruits "au repos" : ils continuent de respirer lentement et conservent leurs arômes et leurs nutriments plus longtemps.
- Transformation raisonnée : séchage, cuisson ou emballage sont réalisés sans excès de chaleur pour limiter la perte en vitamines sensibles comme la C ou la B9.

Inspi graphique :

Illustrer les principales pratiques présentées (**respect des sols / récolte manuelle / conservation à température maîtrisée / transformation limitant les fortes températures**) en s'appuyant au maximum sur les éléments déjà créés dans la bibliothèque graphique consacrée aux **pratiques et savoir-faire**.

Réutiliser notamment les éléments liés à la **récolte manuelle, au temps et à la température**, et compléter la bibliothèque uniquement par les éléments spécifiques manquants, notamment une représentation simple permettant d'évoquer le **sol vivant / la rotation des cultures**.

Les différents éléments pourront être associés pour représenter les pratiques sans créer une illustration spécifique pour chacune d'elles.

VRAI ou FAUX ? (Encart interactif)

"Les vitamines et minéraux des fruits et légumes se conservent quoi qu'il arrive."

✗ FAUX !

Leur richesse dépend aussi de la façon dont on les prépare et les conserve.

- Privilégier les cuissons douces (vapeur, papillote, wok rapide) pour préserver les vitamines sensibles à la chaleur.
- Conserver les fruits et légumes au frais de préférence, à l'abri de la lumière et consommez-les rapidement après achat : la vitamine C, par exemple, diminue au fil des jours.
- Éviter l'épluchage systématique : la peau et la fine pellicule juste dessous concentrent souvent fibres, polyphénols et pigments protecteurs.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « **VRAI / FAUX** » défini précédemment.

Une fois la réponse cochée → affichage de la réponse ci-dessus.

Mise en avant des mots soulignés.

Salade estivale au melon du Quercy et patate douce rôtie

Ingrédients (2 personnes)

- ½ melon du Quercy (AOP)
- 150 g de patate douce, coupée en dés
- 1 grappe de Chasselas de Moissac (AOP)
- 50 g de ricotta ou feta
- 1 poignée de roquette
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 filet d'huile d'olive extra vierge
- Poivre noir du moulin

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C. Disposer les dés de patate douce sur une plaque, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 20 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.
2. Couper le melon en billes ou dés réguliers.
3. Détacher les grains de Chasselas et les rincer délicatement.
4. Dans un saladier, mélanger le melon, les raisins, les dés de patate douce rôtie, la roquette et la ricotta.
5. Arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer et parsemer de feuilles de menthe fraîche.
6. Servir immédiatement pour conserver la fraîcheur et les nutriments.

Une salade estivale complète : glucides (patate douce), protéines (ricotta), fibres et antioxydants (melon et raisins), vitamines et minéraux essentiels !

PAS DE VISUEL POUR LA RECETTE

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

« Consommer des fruits et légumes labellisés, c'est allier plaisir, sécurité et nutrition.
Leur production encadrée garantit des apports optimaux en fibres, vitamines et minéraux.
Variez les couleurs dans votre assiette : chaque pigment est un atout santé différent ! »

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

Mots-clés en surgras, couleur ou soulignés : “plaisir”, “sécurité”, “nutrition”, “fibres”, “vitamines”, “minéraux”, “variez les couleurs”.

Sources scientifiques

Les féculents & les légumes secs labellisés (Titre 1)

Inspi graphique :

Représentation illustrée des différents produits sous SIQO concernés dans cette rubrique (Châtaigne des Cévennes, Bêa du Roussillon, Haricot Tarbais...).

Prévoir une composition permettant de les associer pour identifier visuellement la famille « **Féculents & légumes secs** ».

Le titre 1 s'affiche dans un bandeau coloré en surgras.

Toujours dans le bandeau coloré, le titre 2 avec les différents féculents et légumes secs précisés s'affiche.

Bêa du Roussillon, Riz de Camargue, Châtaignes des Cévennes, Haricots de Castelnaudary, Haricots Tarbais, Marrons Label Rouge

Nous sortons du bandeau coloré pour arriver sur une partie plus détaillée sur les avantages santé de ces féculents et légumes secs.

Les féculents labellisés : de l'énergie durable (Titre 2)

Les **féculents labellisés** (pommes de terre, riz, châtaignes, marrons...) constituent une **source d'énergie essentielle**.

Riches en **glucides complexes**, ils assurent une **diffusion lente du glucose**, utile pour maintenir un bon niveau d'énergie tout au long de la journée.

Ils apportent aussi :

- Des fibres qui soutiennent entre autres la digestion et la régulation du transit.
- Des vitamines du groupe B (B1, B6 et B9), indispensables au métabolisme énergétique et à la santé du système nerveux.
- Des minéraux (potassium, magnésium, phosphore) essentiels au bon fonctionnement musculaire et à l'équilibre acido-basique.

Atout des produits SIQO : les méthodes de culture encadrées (sols riches, récolte manuelle, conservation douce) préservent la **teneur naturelle en micronutriments** et les **saveurs d'origine**.

Inspi graphique :

Mettre en valeur les **principaux apports nutritionnels présentés (fibres / vitamines du groupe B / minéraux)** et leurs fonctions dans l'organisme en s'appuyant sur les éléments déjà créés dans la **bibliothèque graphique nutritionnelle**.

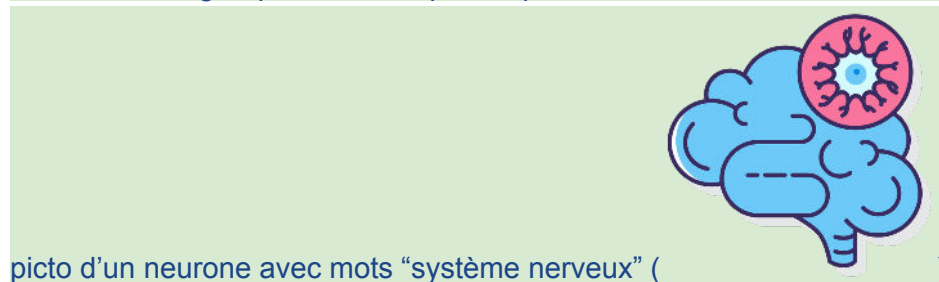
Réutiliser notamment les éléments associés au **système digestif/transit, au métabolisme énergétique, au système nerveux et au fonctionnement musculaire**.

Compléter la bibliothèque uniquement si une notion indispensable à la compréhension n'est pas encore représentée.

Réaliser les schémas simplifiés suivant :

"Fibres" -> croquis ou picto d'un intestin + mot clé "transit"

"Vitamines du groupe B" -> croquis ou picto d'un éclair + mots "métabolisme énergétique" et



picto d'un neurone avec mots "système nerveux" ()

"Minéraux" -> croquis d'une fibre musculaire avec mot "fonctionnement musculaire"

Une mise en valeur graphique simple pourra également permettre de faire comprendre la notion centrale de **diffusion progressive de l'énergie dans le temps**, sans créer une infographie complexe spécifique.

Les légumes secs labellisés : protéines végétales et fibres protectrices (Titre 2)

Les légumineuses (haricots blancs...) sont de véritables piliers de l'alimentation équilibrée.

Elles offrent :

- Des protéines végétales riches en acides aminés essentiels nécessaires au maintien de la masse musculaire.
- Une grande quantité de fibres, favorisant la satiété et un bon transit intestinal.
- Des vitamines du groupe B (notamment B9), importantes pour la régénération cellulaire.
- Du fer et du magnésium, qui participent à la lutte contre la fatigue.

Le plus des produits SIQO : une récolte manuelle, un séchage doux et un stockage à température contrôlée garantissent la **préservation des qualités nutritionnelles et gustatives** des grains.

Inspi graphique :

Mettre en valeur les principaux apports nutritionnels présentés (**protéines végétales / fibres / vitamine B9 / fer et magnésium**) et leurs fonctions dans l'organisme en s'appuyant sur les éléments déjà créés dans la **bibliothèque graphique nutritionnelle**.

Réutiliser notamment les éléments associés au **muscle, au système digestif/transit, au fer et au magnésium**, et compléter la bibliothèque uniquement si une notion indispensable à la compréhension nécessite une nouvelle représentation.

Mettre les illustrations suivantes :

- **Protéines végétales / masse musculaire**
- **Fibres / transit intestinal**
- **Vitamines B9 / régénération cellulaire**
- **Fer & magnésium / vitalité**

Réaliser également un encadré intitulé “Le plus des produits SIQO” :

Créer un principe graphique réutilisable permettant d'identifier les encadrés « **Le plus des produits SIQO** » lorsqu'ils apparaissent dans les différentes rubriques.

Pour cette rubrique, illustrer les pratiques évoquées (récolte manuelle / séchage doux / stockage à température contrôlée) en réutilisant les éléments de la bibliothèque graphique « **pratiques et savoir-faire** » déjà disponibles.

Compléter uniquement par un élément lié au séchage doux si nécessaire.

Utiliser les croquis suivants :

- **Récolte manuelle.**
- **Stockage à température contrôlée.**
- **Séchage doux.**

Dynamique de scroll :

Apparition progressive : pictos et illustrations qui se **déploient latéralement** à mesure que l'utilisateur descend la page.

VRAI ou FAUX ? (Encart interactif en 3 temps ou 1 seul à choisir)

“Les féculents font grossir.”

✗ FAUX !

Les féculents (pommes de terre, riz, châtaignes, marrons...) sont une **source essentielle d'énergie** :

- Libération **progressive du glucose** grâce aux **fibres**, évitant les pics sanguins.
- Consommés à **chaque repas selon l'appétit** (ex. : pain complet au petit-déjeuner, riz au déjeuner, soupe de pomme de terre au dîner), ils favorisent **satiété durable** et **repas équilibré**.
- L'important : **quantité et association avec légumes et protéines**, pas le féculent lui-même.

Inspi graphique : Reprendre le gabarit « VRAI / FAUX » défini précédemment.

2. *“Les légumes secs ne doivent pas être consommés trop souvent car ils font gonfler.”*

✗ FAUX !

Les légumineuses (haricots, lentilles, pois chiches...) sont **riches en fibres et en protéines végétales** :

- Favorisent **bon fonctionnement digestif** et **satiété**.
- Recommandation : **au moins 2 portions/semaine** pour bénéficier de **fibres solubles et insolubles, vitamines B** et **minéraux**.
- Pour limiter les inconforts digestifs : **augmenter progressivement les portions**, bien cuire et **s'hydrater suffisamment** pour que les fibres gonflent et régulent le transit.

3. *“Associer légumineuses et céréales est inutile.”*

✗ FAUX !

Cette association :

- **Complète les acides aminés essentiels**.
- Permet d'obtenir une **protéine végétale de haute qualité**, essentielle pour le **maintien de la masse musculaire**.

Soupe rustique aux Haricots Tarbais et Châtaignes des Cévennes

(Pour 4 personnes – plat principal complet)

Ingrédients :

- 300 g de **Haricots Tarbais cuits**
- 150 g de **Châtaignes des Cévennes** (cuites ou sous vide)
- 3 **Pommes de terre Béa du Roussillon** (environ 400 g)
- 1 **Oignon doux**

- 1 Branche de céleri
- 1 Filet d'huile d'olive vierge extra
- 1 Litre de bouillon de légumes
- Quelques feuilles de thym frais

Préparation :

1. Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et le céleri émincés dans l'huile d'olive.
2. Ajoutez les pommes de terre en dés, les haricots et les châtaignes.
3. Versez le bouillon, ajoutez le thym, couvrez et laissez mijoter 30 minutes à feu doux.
4. Mixez la moitié de la soupe pour obtenir une texture à la fois onctueuse et rustique.
5. Rectifiez l'assaisonnement, puis servez chaud, accompagné d'un filet d'huile d'olive.

Atout santé :

Cette soupe combine glucides complexes, fibres et protéines végétales.

Elle soutient la satiété, la digestion et la stabilité énergétique, tout en apportant chaleur et réconfort.

Pour un repas complet, accompagnez-la d'un légume de saison rôtis ou intégré à la soupe (exemple : potimarron, butternut, carotte).

PAS DE VISUEL POUR LA RECETTE

ASTUCE DE DIÉTÉTICIENNE

“Les **fibres** contenues dans les légumes secs et féculents labellisés contribuent à un **transit régulier** et à une **satiété durable**. Leur effet est optimal lorsque l'on **s'hydrate suffisamment** : l'eau permet aux fibres de gonfler et de réguler le passage intestinal. Alternez les **fibres solubles** (présentes dans les haricots, châtaignes...) et les **fibres insolubles** (pomme de terre, riz) pour un bon équilibre digestif.»

Inspi graphique : Reprendre le principe graphique « L'astuce de Clémence » défini précédemment.

[Sources scientifiques](#)

3. Un patrimoine nutritionnel à redécouvrir (Titre 1)

De l'entrée au dessert, les produits labellisés d'Occitanie célèbrent à la fois le goût, la santé et le terroir. Fromages riches en calcium, viandes savoureuses issues du pâturage, fruits et légumes de saison... tout est réuni pour composer une assiette locale, équilibrée et durable. Une cuisine qui fait rayonner les savoir-faire et les paysages de notre région.

Inspi graphique : bloc de texte de conclusion à insérer dans un bandeau coloré permettant de démarquer cette dernière partie.

Mise en avant des mots soulignés

Objectif : ci-dessous l'option d'encart pour proposer aux internautes une manière simple, ludique et valorisante de découvrir des recettes locales et de saison - en s'appuyant sur la **très riche base de recettes déjà disponible sur le site des Qualivores**. Cela permet d'exploiter efficacement un contenu existant et qualitatif, tout en offrant une nouvelle expérience utilisateur.

Composez votre menu occitan ! (titre)

Principe : proposer une entrée ludique vers le répertoire général des recettes du site à partir de deux critères simples : la saison et le type de plat recherché (apéritif / entrée / plat / dessert).

L'internaute sélectionne ses critères et découvre une sélection de recettes correspondantes mettant en valeur les produits sous SIQO. Chaque proposition renvoie vers la fiche recette existante dans le répertoire général du site.

Ce dispositif permet de valoriser la richesse des recettes déjà disponibles, sans créer une base spécifique à la rubrique Santé-Nutrition, et pourra s'enrichir au fur et à mesure de l'ajout de nouvelles recettes.

À étudier avec toi Alex : faisabilité du filtrage des recettes selon la saison et le type de plat à partir des catégories/tags existants ou à créer.

IRQUALIM, un rayonnement local (Titre 2)

IRQUALIM informe, accompagne et valorise les produits de qualité pour faire rayonner le **savoir-faire occitan**.

Bien manger, c'est aussi **faire rayonner un patrimoine**.

Inspi graphique :

Concevoir une **composition graphique de conclusion forte et identitaire**, mettant particulièrement en valeur la phrase :

« Bien manger, c'est aussi faire rayonner un patrimoine. »

Cette composition pourra s'appuyer sur une sélection d'éléments déjà créés dans les différentes bibliothèques graphiques (**produits, animaux, végétaux, pratiques et savoir-faire...**) afin d'évoquer la diversité des produits, des territoires et du patrimoine alimentaire d'Occitanie.

L'objectif est de créer une **conclusion visuelle chaleureuse et fédératrice**, cohérente avec l'univers graphique développé pour l'ensemble de la rubrique, sans chercher à représenter de manière exhaustive les produits ou leur localisation.

Pas de nouvelle cartographie spécifique à prévoir : les outils de localisation existants sur le site pourront être valorisés par ailleurs si nécessaire.

Mise en avant du logo de l'IRQUALIM et ceux de la région Occitanie + Sud de France

