



Cahier des charges traiteur Pique-nique des Qualivores Caune Minervoise (11) Dimanche 4 juillet

1 – Présentation de l'IRQUALIM

Association loi 1901, créée à l'initiative de la profession agricole et agroalimentaire en 1992. IRQUALIM a pour objet de développer une politique régionale de qualité des produits agricoles et agroalimentaires par toute action favorisant la mise en œuvre et la promotion des signes officiels de qualité

1-1 Le club des Qualivores d'Occitanie : une initiative de l'IRQUALIM

Créé en 2013 pour le grand public, le club des Qualivores permet aux consommateurs de la région Occitanie de recevoir des informations exclusives sur les produits sous Signe Officiel de Qualité et d'Origine d'Occitanie, et de participer à des événements dédiés comme le pique-nique des Qualivores, des balades découvertes ou encore des rencontres avec les producteurs ...

1-1-1 Qualivore :

Du local de qualité : le Qualivore sait ce qu'il veut et n'oublie pas son environnement. Issu du locavorisme et de la volonté de consommer des produits régionaux frais et de saison, le Qualivore associe plaisir gustatif et considérations sociétales à la recherche de qualité. Le consommateur Qualivore consomme des produits issus de l'agriculture régionale, du travail de producteurs et agriculteurs passionnés. Du vin en passant par la traditionnelle volaille ou encore la charcuterie, il aime retrouver la diversité gustative qui a fait la réputation et l'identité de sa région. Une identité aujourd'hui défendue par des signes et labels officiels que l'IRQUALIM s'attache à accompagner et développer (Label Rouge, IGP, AOC, AOP, STG, Agriculture Biologique).

1-1-2 Réseaux ambassadeurs Qualivores

L'IRQUALIM s'appuie aujourd'hui sur un réseau d'ambassadeurs de l'Occitanie commercialisant et valorisant des produits sous Signes Officiels de Qualité. Les ambassadeurs des produits SIQO d'Occitanie regroupent les métiers de bouche : bouchers, fromagers, restaurateurs, traiteurs, magasins spécialisés, producteurs.

Pour devenir ambassadeurs, il faut s'engager et partager les mêmes valeurs que ces pairs et signer une convention de partenariat avec l'IRQUALIM. L'adhésion est gratuite.

2- Le concept

Le club des qualivores est synonyme de convivialité, échanges, partages, épicurisme, plaisir, gourmandise,....

De nombreuses animations sont mises en place pour animer ce club. Elles ont toujours une part de pédagogie.

Le rendez-vous annuel de ce club est le pique-nique. Nous en sommes à la 5^{ème} édition.

Les principes du pique-nique sont simples :

- Les qualivores, réservent leur place sur internet,
- Le jour j, ils se présentent à l'entrée de la manifestation. Contre leur billet d'entrée, ils reçoivent un tote-bag qualivores avec tout le matériel nécessaire pour faire un pique-nique ainsi qu'un carnet de ticket.

Ce carnet composé de tickets leur permet de retirer le produit concerné. Pour avoir un aperçu du dernier pique-nique [cliquez ici](#).

3 – Le pique- nique des qualivores 2021

Cette année, suite aux contraintes sanitaires dues à la COVID, le pique-nique ne pourra pas se dérouler à l'identique des années précédentes.

Nous souhaitons que le pique-nique soit réalisé par un traiteur prestataire.

3-1 Date et lieu

Le pique-nique des qualivores a lieu le dimanche 4 juillet à Caunes Minervois (11) à partir de 11h30

Le nombre de personnes attendu est entre 500 et 700 (enfants et personnel compris). Le nombre d'exact de participants sera communiqué 1 semaine avant l'événement.

3-2 Déroulé

Cette année le repas sera préparé et servi par un traiteur. Pour éviter toute file d'attente nous devons mettre 4 à 5 points de retrait des paniers du pique-nique sur l'événement.

Le repas devra être sous forme de pique-nique, c'est-à-dire froid et doit être servi en une seule fois sous forme de plateau, ou dans une poche.

Le traiteur devra veiller à limiter le nombre d’emballages et utiliser des emballages en carton biodégradable.

Chaque panier pour 2 personnes adultes comprendra (ceci est à titre d’exemple, le menu sera affiné avec le traiteur) :

- ½ Melon → à préparer par le traiteur
- 500g tomates Bio → à mettre en sac par le traiteur
- Plaque de Noir de Bigorre
- Barquette de saucisse de Lacaune
- Viande (3 viandes devront être proposées en petites quantités mais ainsi le qualivore peut déguster 3 viandes différentes) → A cuisiner par le traiteur
- Accompagnement : haricot de Castelnaudary → A cuisiner par le traiteur
- Assiettes de fromages → A préparer par le traiteur
- 500g Abricots → à mettre en sac par le traiteur
- Pain pour 2 personnes

Prévoir un panier enfant.

Le panier final sera établi avec le traiteur sélectionné et les filières.

Tous les produits bruts sont fournis par les filières ; ils ne sont pas à intégrer dans le devis, qui concerne donc la prestation

3-3 Travail à faire pour le pique-nique

- Concevoir un repas de pique-nique à base de produits Sous Signes d’identification de Qualité et d’Origine. Certains produits tel que le melon du Quercy pourront être servis brut avec uniquement une découpe en tranche. Les viandes devront être travaillées pour être servies froides et découpées en petits morceaux pour éviter la découpe des viandes par les pique-niqueurs.
- Prévoir un contenant biodégradable (sac, plateau,) qui intégrera la totalité du repas pour 2 personnes mais devra prendre en compte aussi des sous-contenants afin de séparer chaque produit.
- Réalisation des sacs ou plateaux
- Prévoir des couverts (fourchettes, cuillères, couteau, serviette) biodégradables ou recyclables. Les verres (ecocup) sont fournis par l’IRQUALIM
- Jour J : Être présent sur le pique-nique sur 4 à 5 points de retrait avec personnel adéquat
- Possibilité d’utiliser les caves pour stocker les sacs au frais.

4 . Proposition

Proposition à renvoyer avant le 28 mai à bernadette.touzanne@irqualim.fr

Cette proposition devra comprendre :

- Le menu du pique-nique (pourra être revu après sélection du traiteur)
- Proposition du contenant biodégradable et des sous-contenants.
- Détail du personnel présent lors de la manifestation
- Liste des besoins spécifiques (accès à l'eau, électricité...)
- Budget pour cette prestation. Les produits sont fournis par les filières. Les vins sont pris en charge et servis par la filière Cru Minervois.

5 – Critères de sélection

- Qualité de la prestation : 40%
- Proposition de menu : 30%
- Tarif : 20%
- Références : 10%

A note égale, le prestataire sélectionné sera celui dont le lieu de domiciliation sera le plus prêt de Caunes Minervois.

Pour tous renseignements, vous pouvez contacter Bernadette Touzanne au 06.19.53.39.22 ou bernadette.touzanne@irqualim.fr