

## APPEL D'OFFRES : JOURNÉE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP

### Programme européen "Goûtez l'EXTRAordinaire" (2026-2028)

#### CONTEXTE

**Organisme demandeur : FRANCE OLIVE** – Association Française Interprofessionnelle de l'Olive. **Contexte** : France Olive porte le programme européen "Goûtez l'EXTRAordinaire", cofinancé par l'Union européenne (règlement (UE) n° 1144/2014). Ce programme vise à **renforcer la notoriété et la compréhension des labels AOP** pour les huiles d'olive et olives en France, en ciblant les consommateurs (C1, C2, C3) et les prescripteurs (P1, P2). Il s'étend sur **trois ans (2026-2028)** et inclut des actions de communication digitale, des relations presse, des événements, et la création d'outils pédagogiques.

#### OBJECTIFS SPECIFIQUES DU LOT 6.2 - « JOURNÉE DES HUILES D'OLIVE ET OLIVES AOP »

Dans le cadre du programme européen "Goûtez l'EXTRAordinaire", France Olive confie au prestataire retenu l'organisation d'**événements exclusifs** destinés à **sensibiliser et séduire les prescripteurs clés** (médias, influenceurs, acheteurs spécialisés) autour des huiles d'olive et olives sous Appellation d'Origine Protégée (AOP). Ces événements, conçus comme des **expériences immersives et pédagogiques**, ont pour objectif de **renforcer la notoriété des AOP**, de **valoriser leur authenticité et leur excellence**, et de **créer un réseau d'ambassadeurs** capables de relayer les messages du programme auprès du grand public.

Ces « Journées des Huiles d'Olive & Olives AOP » sont conçues pour **créer un impact durable** auprès des prescripteurs, en leur offrant une **expérience sensorielle et pédagogique** unique. En combinant **masterclass, atelier cuisine et repas dégustation**, l'événement permet de :

- **Éduquer** sur les garanties des AOP (origine, traçabilité, savoir-faire).
- **Séduire** par la qualité gustative et l'authenticité des produits.
- **Fédérer** un réseau d'ambassadeurs (médias, influenceurs, acheteurs) capables de relayer les messages du programme.

Les **retombées médiatiques et digitales** générées (articles, posts, vidéos) amplifieront la **notoriété des AOP** bien au-delà de l'événement lui-même, tout en renforçant l'image de **qualité et d'excellence** associée aux huiles d'olive et olives AOP.

#### ZONE GEOGRAPHIQUE, CIBLES ET MESSAGE GÉNÉRAUX DU PROGRAMME

- **Pays concerné** : France.
- **Cibles** du programme :
  - **C1 (CSP+)** : **Cadres et professions libérales épiciers**, sensibles à la qualité et à l'authenticité, prêts à payer pour des produits d'exception comme les huiles d'olive et olives AOP. > **Message clé** : « *Une signature gustative d'exception.* »
  - **C1bis (Touristes étrangers)** : **Visiteurs étrangers** en quête d'expériences gastronomiques authentiques dans les régions oléicoles, potentiels ambassadeurs des AOP à l'international.

- **C2 (Jeunes adultes 25-40 ans) : Jeunes actifs sensibles à la durabilité et aux tendances alimentaires modernes**, à convaincre par des usages variés et une communication digitale engageante. > **Message clé** : « *Des essentiels du quotidien, l'EXTRA en plus.* »
- **C3 (Consommateurs non sensibilisés) : Acheteurs réguliers d'huile d'olive mais méconnaissant les AOP**, à éduquer sur les garanties de qualité et à inciter à un premier achat. > **Message clé** : « *L'origine et la qualité certifiées.* »
- **P1 (Médias et influenceurs) : Relais d'opinion (journalistes, blogueurs, chefs)** capables de crédibiliser les AOP et d'amplifier leur notoriété via des articles et recommandations.
- **P2 (Acheteurs spécialisés) : Professionnels de la distribution (épiceries fines, cavistes, GMS premium)** jouant un rôle clé dans la mise en avant et la vente des produits AOP en magasin.

#### Messages transversaux du programme

Thématique	Message clé	Cibles concernées
<b>Expérience gustative</b>	"Chaque huile d'olive AOP, chaque olive AOP est une signature aromatique, le fruit d'un terroir et d'un savoir-faire."	Toutes cibles
<b>Garantie AOP</b>	"L'AOP, c'est la promesse d'une huile/d'une olive tracée, testée et approuvée, du champ à l'assiette."	C2, C3, P2
<b>Engagement environnemental</b>	"Choisir une huile d'olive ou des olives AOP, c'est préserver un patrimoine et soutenir les producteurs locaux."	C1, C2, P1
<b>Polyvalence culinaire</b>	"Du petit-déjeuner au dîner, les huiles d'olive & olives AOP subliment chaque moment de votre journée."	C1, C2, C3, P1, P2

### OBLIGATIONS LIEES AU PROGRAMME

#### Obligations relatives à la création des contenus

Le prestataire devra impérativement respecter les exigences du règlement (UE) n°1144/2014 et des lignes directrices de la Commission européenne :

- Intégrer sur tous les supports, la mention : « Campagne financée avec le soutien de l'Union européenne ».
- Afficher le drapeau européen selon les règles graphiques en vigueur ainsi que le logo "Enjoy it's from Europe".
- Intégration de l'identité visuelle de la campagne et du logo France Olive.
- Produire des contenus strictement informationnels, excluant toute référence promotionnelle à une marque, tout discours comparatif ou commercial.
- Garantir que toutes les informations diffusées sont exactes, vérifiables et sourcées conformément aux exigences européennes.
- Utiliser les contenus techniques fournis par France Olive ; le prestataire ne doit en aucun cas générer ou interpréter elle-même des informations techniques sur l'oléiculture.

#### Obligations administratives et archivage

Conformément au règlement, le prestataire doit assurer la traçabilité complète des productions :

- Conserver et tenir à disposition, pendant **au moins 5 ans**, l'ensemble des éléments justificatifs : contrats, factures, listes de présence...
- Fournir toutes les **preuves d'achats de ressources externes**.

### Droits d'auteur et droits à l'image

- Céder à France Olive l'intégralité des **droits d'exploitation**, pour toutes zones géographiques et pour une durée illimitée, tous supports.
- Fournir les **autorisations de droits à l'image** pour toutes les personnes filmées ou photographiées ainsi que pour les lieux privés ou soumis à autorisation.

## MISSIONS DETAILLEES

Chaque événement réunira **10 à 15 VIP** (journalistes, influenceurs gastronomiques, chefs, ou acheteurs spécialisés) dans un **cadre intimiste et sophistiqué**, privatisé pour l'occasion (restaurant bistro-nomique, domaine oléicole, espace événementiel). Ces rencontres s'articuleront autour de **trois temps forts** :

- Une **masterclass** animée par un expert de France Olive, pour découvrir l'histoire, les garanties et la diversité gustative des AOP.
- Un **atelier cuisine** mené par un chef, mettant en lumière les usages culinaires des huiles et olives AOP.
- Un **repas dégustation**, où un menu gastronomique à base de produits AOP sera servi, accompagné d'une sélection d'huiles et d'olives.

À l'issue de l'événement, chaque participant repartira avec une **box dégustation** (huiles d'olive AOP, olives, supports pédagogiques fournis par France Olive), conçue pour prolonger l'expérience et renforcer l'attachement aux produits.

L'équipe de France Olive accompagnera le prestataire dans l'organisation en amont et sera présente le jour J. Lors de l'événement, des producteurs de produits oléicoles AOP pourront être présents (2 à 3).

## CIBLES

Les événements s'adressent à deux types de prescripteurs, avec des formats adaptés à leurs attentes et à leur rôle dans la diffusion des messages du programme :

Cible	Type d'événement	Objectifs spécifiques	Calendrier
P1 : Journalistes	Événement "Découverte & Pédagogie"	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Inform</b>er sur les garanties des AOP (traçabilité, authenticité, savoir-faire).</li><li>- <b>Créer des retombées médiatiques</b> (articles, reportages).</li></ul>	<b>Année 1 (2026)</b> : 1 événement (Paris/Lyon).
P1 : Influenceurs	Événement "Expérience & Partage"	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Séduire</b> par une expérience sensorielle et immersive.</li><li>- <b>Générer du contenu digital</b> (posts, stories, vidéos).</li></ul>	<b>Année 2 (2027)</b> : 1 événement (Aix-en-Provence/Marseille).
P1/P2 : Mixte	Événements "Ambassadeurs & Réseau"	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Fédérer</b> les prescripteurs (médias + acheteurs).</li><li>- <b>Renforcer les liens</b> avec la filière AOP.</li></ul>	<b>Année 3 (2028)</b> : 2 événements (Paris + ville méditerranéenne).

## CALENDRIER ET LIEUX

- **Fréquence** : 1 événement en 2026 (journalistes), 1 en 2027 (influenceurs), 2 en 2028.
- **Lieux** : **Villes stratégiques** (Paris, Lyon, Aix-en-Provence, Marseille).
- **Durée** : ½ à 1 journée incluant :
  - Masterclass (1h30).
  - Atelier cuisine (1h30).
  - Repas dégustation (2h).

Les **villes stratégiques** (Paris, Lyon, Aix-en-Provence, Marseille) ont été choisies pour leur **proximité avec les cibles** (médias nationaux, influenceurs locaux) et leur **ancrage dans les régions productrices** (Provence, Occitanie) toutefois le prestataire peut apporter des propositions différentes si elles sont étayées par un argumentaire pertinent.

Les formats des événements pourront être ajustés en fonction des **retours des premières éditions** et des **spécificités des cibles** (ex. : ateliers plus interactifs pour les influenceurs, focus sur les arguments commerciaux pour les acheteurs).

## ORGANISATION

Le prestataire retenu sera responsable de l'**organisation globale** des événements, en collaboration avec l'équipe de France Olive. Ses missions couvrent **trois phases clés** : la préparation, la réalisation, et le suivi post-événement.

### a. Préparation en amont

- **Proposition de lieux** :
  - Sélectionner et négocier la privatisation d'un **lieu prestigieux** (restaurant étoilé, domaine oléicole, espace événementiel) en adéquation avec l'image haut de gamme des AOP.
  - Vérifier l'accessibilité, la capacité d'accueil, et la compatibilité avec les animations prévues (cuisine, dégustation).
- **Gestion des invités** :
  - Élaborer une **liste de d'invités VIP potentiels** en collaboration avec France Olive, en ciblant des profils pertinents (journalistes spécialisés, influenceurs gastronomiques, chefs, acheteurs d'épiceries fines). Cibler l'organisation d'une journée avec 10 à 15 invités.
  - Créer et envoyer des **invitations personnalisées** (format digital et papier), avec un suivi des réponses et des relances si nécessaire.
  - Prévoir un **système de confirmation** (ex. : lien d'inscription en ligne) et une **liste de présence** pour le jour J.
  - Gérer le lien entre les différents prestataires le jour J (et en amont si une ou plusieurs options – voir page suivante) sont incluses dans la réponse).

À noter : France Olive prévoit la **création des supports visuels** (bannières, kakemonos, photocall) aux couleurs de la campagne "Goûtez l'EXTRAordinaire" et de kits cadeaux.

### b. Jour J : Accueil et animation

- **Mise en place** :
  - Superviser l'installation du lieu (décoration, disposition des tables, matériel pour les animations) avec l'équipe de France Olive.

- Vérifier la disponibilité des **produits AOP** (huiles, olives, ingrédients pour l'atelier cuisine) et des **goodies** (box dégustation, supports pédagogiques).
- Accueillir les participants avec un **kit de bienvenue** (badges, programme, box dégustation fourni par France Olive) qui seront mis à la disposition pour garantir un meilleur déroulé de l'événement.
- **Animation** - Assurer le bon déroulement des **trois temps forts** :
  1. **Masterclass** (1h30) : Présentation des AOP par un expert de France Olive (histoire, cahiers des charges, diversité des terroirs).
  2. **Atelier cuisine** (1h30) : Démonstration culinaire avec un chef, mettant en valeur les usages des huiles et olives AOP (ex. : accords mets-huiles, recettes innovantes).
  3. **Repas dégustation** (2h) : Menu gastronomique à base de produits AOP, accompagné d'une sélection d'huiles et d'olives, en présence des invités, de l'équipe de France Olive, et éventuellement de producteurs.

#### c. Post-événement : Suivi et retombées

- **Recueil des retours** :
  - Distribuer un **questionnaire de satisfaction** aux participants (format digital ou papier) pour évaluer leur perception des AOP et de l'événement.
  - **Suivre les retombées** (articles, posts sur les réseaux sociaux, mentions) et les compiler dans un **rapport post-événement**.
- **Compte-rendu** :
  - Rédiger un **bilan détaillé** pour chaque événement incluant :
    - Le nombre de participants et leur profil.
    - Les retombées médiatiques et digitales (ex. : liens vers les articles, captures d'écran des posts).
    - Les **axes d'amélioration** pour les prochains événements (ex. : ajustement des animations, choix du lieu).

### OPTIONS MODULABLES

S'il souhaite intégrer une ou plusieurs options dans sa proposition, le prestataire devra proposer des **devis séparés** pour les options suivantes, permettant à France Olive de les intégrer ou non selon le budget disponible :

Option	Description	Budget estimatif (HT)
<b>Option 1 : Privatisation du lieu</b>	Location d'un espace original, prestigieux et adapté à l'état d'esprit de la campagne.	3 500 €/événement
<b>Option 2 : Animation culinaire</b>	Intervention d'un chef pour l'atelier cuisine (2h) + ingrédients premium (proposition de plusieurs chefs, choix par France Olive, gestion des échanges entre le chef et FranceOlive).	2 140 à 2250 €/événement
<b>Option 3 : Catering (repas et service)</b>	Menu gastronomique à base de produits AOP avec alliance mets/huiles (+ vins). Repas pour 30 personnes max. / événement.	1 350 à 2700 €/événement

<b>Option 4 : Captation photo/vidéo</b>	Photographe - vidéaste professionnel (captation, montage, livraison des fichiers).	3 000 €/événement
<b>Budget total option 1 à 4</b>	(possibilité d'équilibrer entre les lignes si réponse aux 4 options)	7 020 à 11 450 € / évènement
<b>Option 5 : Partenariat influenceurs</b>	Dans le cadre de la stratégie d'influence et pour permettre de faire venir des influenceurs aux différents événements, un budget est prévu pour le partenariat (ce budget inclue alors leurs frais de déplacement)	2 000 € en année 1 10 000 € en année 2 15 000 € en année 3

## LIVRABLES ATTENDUS

Livrable	Détails	Délai
<b>Dossier logistique complet</b>	Planning, liste des invités, supports visuels.	1 mois avant l'événement
<b>Compte-rendu post-événement</b>	Retombées presse, photos, feedbacks participants. Proposition d'optimisation et d'amélioration.	15 jours après
<b>Option 4 : Reportage photo/vidéo</b>	50 photos HD + vidéo de 2-3 min (interviews, ambiance).	10 jours après

## CRITERES DE SELECTION

Les propositions seront évaluées selon les critères suivants :

Critère	Sous-critères	Note (0-20)	Pondération
Expérience	Références dans l'organisation d'événements gastronomiques ou institutionnels (ex. diner gala, évènements gastronomiques...).		30%
Méthodologie	Originalité de la proposition (scénarisation, intégration des messages clés AOP).		30%
Offre financière	Coût global (hors options) et valeur ajoutée.		20%
Délais et flexibilité	Engagement sur un calendrier réaliste et capacité à gérer les imprévus.		10%
Engagement qualité	Respect des standards (ex. : charte graphique, traçabilité des prestataires).		10%
Total		100	

## BUDGET

- Budget de base (hors options) : 7 500 € HT/événement** soit **30 000 € HT** sur 3 ans (logistique, coordination, organisation).
- Budget total estimé (avec options) : 14 520–18 950 € HT/événement** selon les options choisies et hors budget influenceurs.

**Type de contrat :** Contrat de prestation de services.

Cette mise en compétition n'est pas rémunérée : aucune indemnisation n'a été prévue pour les sociétés admises à présenter une offre et dont l'offre n'aura pas été retenue.

## CALENDRIER :

- Diffusion de l'appel d'offres : 3 décembre 2025.
- Date limite de réception des offres : 5 janvier 2026.
- Notification du cabinet retenu : 12 janvier 2026.
- Début des prestations : avril 2026.

**Un contrat sera signé entre le prestataire retenu et France Olive.**

Le calendrier est soumis à ajustements.

Le marché n'est valable que si France Olive signe effectivement la convention avec FranceAgriMer. Aucune contractualisation ni aucune avance ne pourra voir lieu avant cette signature. France Olive se réserve la possibilité de négocier les actions et les tarifs selon les engagements pris par convention avec FranceAgriMer.

## MODALITES DE SOUMISSION

Les dossiers de candidature doivent être envoyés avant le 5 janvier 2026 à : [alexandra.paris@franceolive.fr](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr).

Ils doivent inclure :

- Présentation de l'agence et **références similaires** (promotion de produits AOP/agricoles).
- **Proposition technique et méthodologique** : scénarisation, exemple de lieux proposés...
- **Proposition financière détaillée**.
- **Devis séparés pour les options**
- Planning prévisionnel.

## CONTACT

Pour toute question, merci de contacter : Alexandra PARIS, directrice communication & économie, 06 08 61 15 50, [alexandra.paris@franceolive.fr](mailto:alexandra.paris@franceolive.fr)

## ANNEXES

Le dossier complet du programme "Goûtez l'EXTRAordinaire" sera remis sur demande des cabinets souhaitant répondre à l'appel d'offre.

## ENGAGEMENTS

L'agence retenue s'engage à respecter les règles de transparence, de non-discrimination et de confidentialité, conformément aux exigences de l'UE et de FranceAgriMer, à se soumettre aux **contrôles de France Olive et de l'UE** (règlement 1144/2014).

## IDENTITE VISUELLE PROVISOIRE DE LA CAMPAGNE

Ce visuel a été conçu comme un support fort et identitaire pour promouvoir les huiles d'olive et olives AOP, en mettant en valeur leur authenticité et leur excellence. Il s'articule autour du slogan « Goûtez l'extraordinaire », qui invite à la découverte sensorielle de produits uniques issus de terroirs riches et préservés. Et est complété par la signature (ou baseline) « les huiles d'olive et olives AOP : authenticité et excellence » pour signifier les bases liées à ces produits.

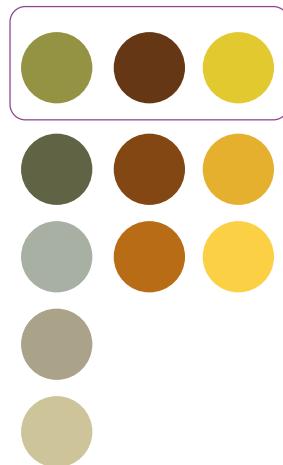


### > Une identité visuelle porteuse de sens

Le graphisme actuel repose sur plusieurs choix forts :

- Typographie moderne et contrastée : le jeu de formes typographiques allie la rondeur naturelle de l'olive à un dynamisme affirmé, suggérant à la fois la douceur du produit et l'énergie d'une filière engagée.
- Palette chromatique évocatrice avec les trois couleurs principales qui sont inspirées des nuances des oliveraies et des profils de goût des huiles : vert olive, jaune, et brun, pour ancrer visuellement le message dans le terroir ; le tout accompagné de touches de couleurs vives, pour un aspect moderne.
- La goutte stylisée d'huile intégrée dans le mot ordinaire, les feuilles d'olive aux couleurs multiples, injectent un dynamisme aux mots et facilitent l'identification aux produits valorisés.

Pistes colorimétriques



Pistes visuelles



### > Une évolution prévue dans une démarche cohérente

Ce visuel est une première étape dans la création d'un univers graphique plus large. Ce visuel va être retravaillé par nos équipes en début de programme (février / mars 2026) dans le cadre de la mise en place d'une charte graphique complète et cohérente. L'objectif sera alors de renforcer encore davantage l'impact de la signature, tout en assurant une déclinaison fluide sur l'ensemble des supports de communication du programme (print, digital, etc.).