

**Formulaire de sollicitation**

**Coordonnées du demandeur**

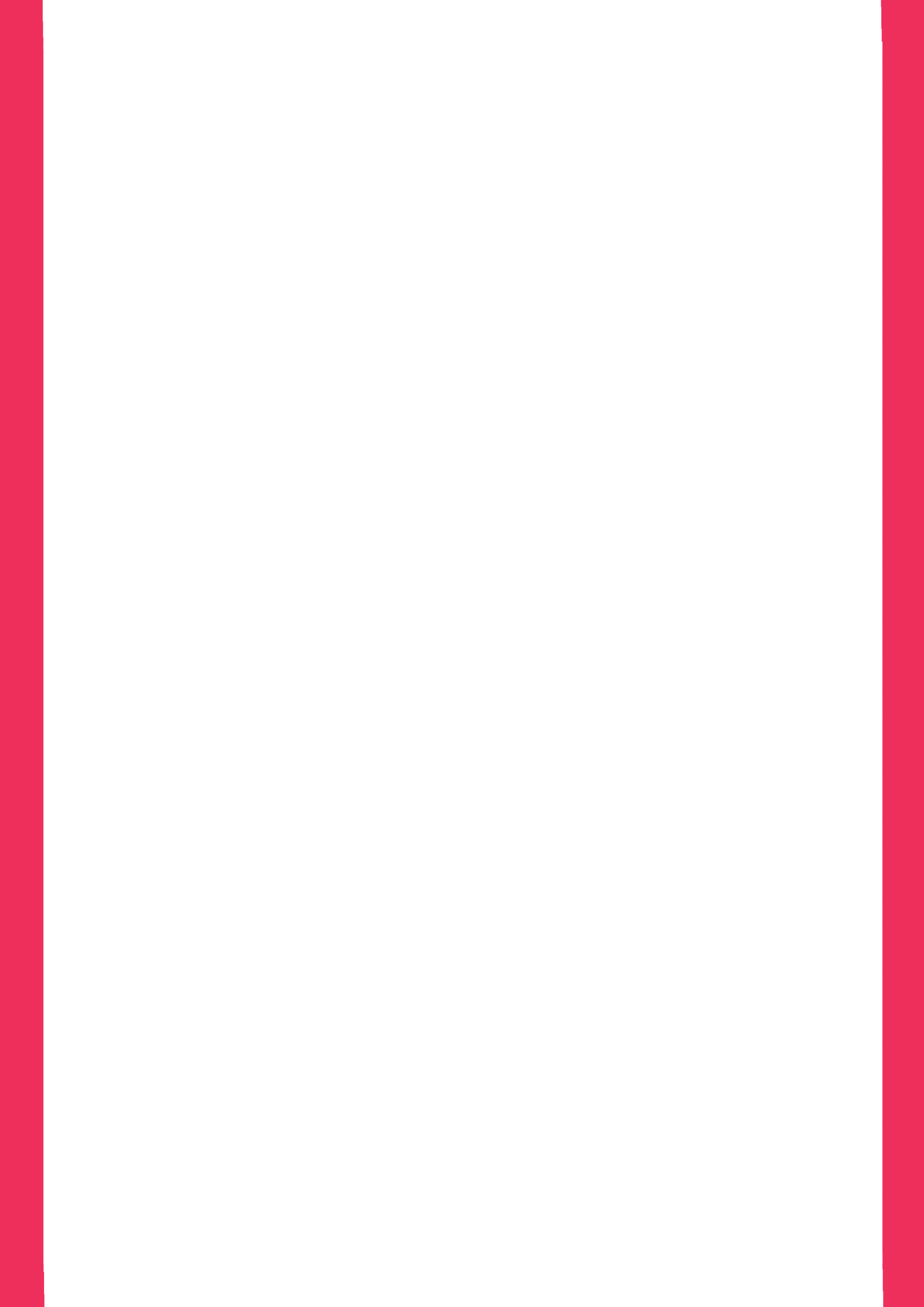
|  |  |
| --- | --- |
| Nom de la cantine | |
|  | |
| Adresse postale – code postal et localité | |
|  | |
| Statut juridique | |
|  | |
| Numéro d’entreprise (BE ---- --- ---) | |
|  | |
| Numéro de compte du demandeur (BE-- ---- ---- ----) | |
|  | |
| NOM et Prénom du chargé de projet pour la cantine | |
|  | |
| Numéro de téléphone |  |
|  | |
| Adresse e-mail |  |
|  | |

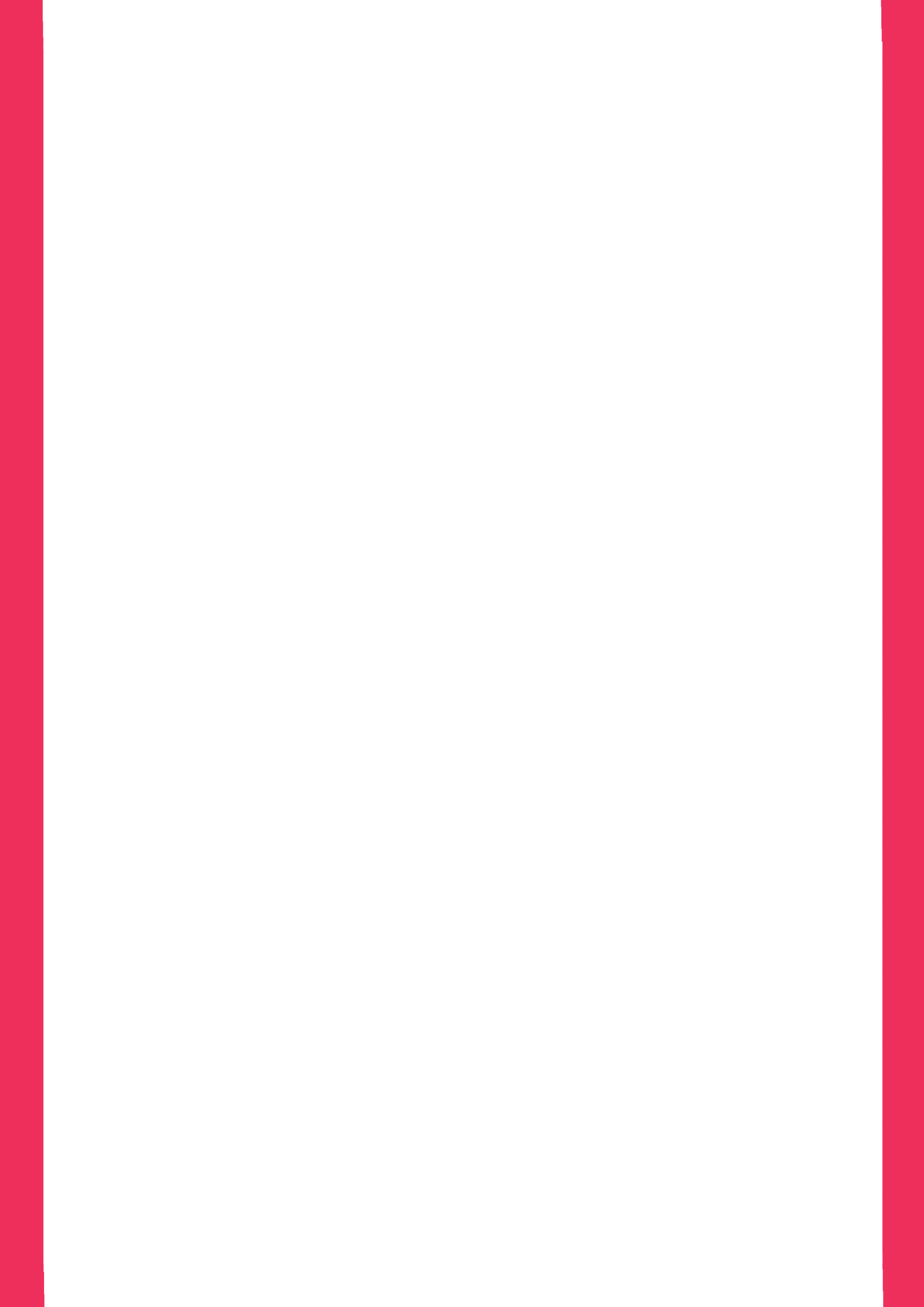
**ATTENTION : Lors de la remise de votre dossier coup de pouce « du local dans l’assiette », veillez à y joindre un relevé d’identité bancaire (RIB)**

**Décrivez votre situation actuelle :**

*Vous pouvez partir de rien, tout comme vous pouvez être déjà bien avancé dans votre démarche. Votre situation actuelle n’est ni un avantage ni un inconvénient mais bien un point de départ/de référence !*

|  |
| --- |
| **Quel niveau du label Cantines durables visez-vous ?** *1-2-3 radis*  **Connaissez-vous l’origine géographique des produits de votre cantine ?** *Précisez pour quels produits vous connaissez l’origine et leurs caractères locaux, circuit court, rémunérateur pour les producteurs et labels éventuels. Si vous tenez des statistiques de ces produits, pouvez-vous nous en faire part ?*  **Quelles sont les démarches que vous avez déjà entreprises en termes d’approvisionnement local ?** *Décrivez ici les expériences que vous avez déjà mises en place/tentées dans votre cantine et les facteurs éventuels d’échec, les freins et les réussites. Précisez comment avez-vous communiqué votre démarche auprès de vos usagers, et comment cela a-t-il été apprécié.*  **Finalement, quels sont les menus que vous avez proposé dans votre cantine au mois de janvier ?** *Menu à joindre au formulaire ou à nous compléter ici. Si pas de menu proposé au mois de janvier, joindre les menus proposés récemment dans votre cantine.**Mettez en évidence dans ces menus les éventuels produits/plats proposés en local.* |



**Décrivez votre projet :**

*Attention, le classement des dossiers reçus et leur sélection finale par le Jury portera principalement sur ce point : provenance* ***locale*** *(que ce soit au niveau de la production primaire ou de la transformation), démarche* ***circuit court, rémunératrice*** *pour les acteurs de la chaine d’approvisionnement, démarche de* ***progression*** *par rapport à l’existant.*

**Comment envisagez-vous d’intégrer des produits locaux dans votre cantine et pourquoi ?** *Décrivez votre projet, vos motivations, votre méthode et votre plan d’actions.*

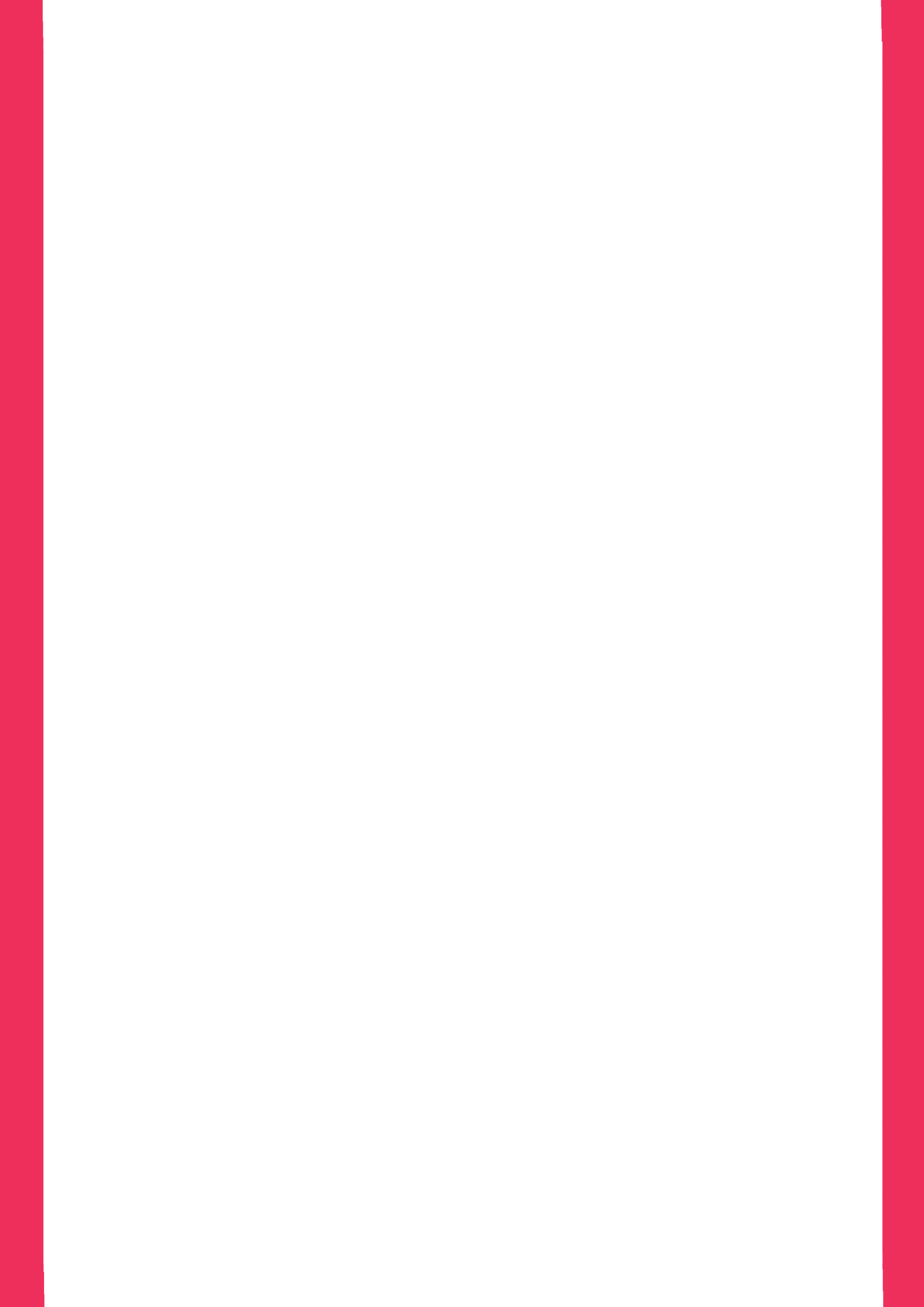
**Quel type de communication en matière de produits locaux envisagez-vous de déployer auprès de vos usagers ?** *Précisez comment vous souhaitez communiquer votre démarche auprès de vos usagers.*

**En quoi va consister votre démarche d’approvisionnement dans le cadre de ce coup de pouce ?**

*Les informations suivantes vous sont demandées :*

*- Un listing complet des fournisseurs locaux avec lesquels vous allez travailler ainsi que leurs spécificités : caractère local, approche circuit court et juste rémunération. Attention, ce listing de fournisseurs devra être suivi scrupuleusement pour l’éligibilité des factures dans le cadre de ce Coup de pouce. Si vous souhaitez modifier la liste de fournisseurs en cours de subside, ce changement devra être justifié et ne sera validé que sous réserve d’acceptation du jury. En cas de gestion mixte ou concédée, vous devrez demander ce listing à votre société de catering. Par fournisseur, nous entendons ici les producteurs-transformateurs. Ceux-ci peuvent se fournir en direct ou en circuit-court via une coopérative locale, une ceinture alimentaire, etc.*

*- Une liste des produits en provenance de ces fournisseurs, de leurs volumes approximatifs (et fréquence), du % que cela représente par rapport à la quantité du même produit proposé dans la cantine (ex. 50 % des yaourts proposés à la cantine seront locaux) et de leurs labels éventuels (bio, qualité différenciée, prix juste producteur, autre). Cette liste est quant-à-elle indicative et pourra être adaptée.*



**ATTENTION : Lors de la remise de votre dossier coup de pouce « du local dans l’assiette », veillez à y joindre une simulation du montant du subside demandé**

**(Nbr de repas X 0,5 euros X nbr de jours).**

* **Je m’engage à fournir tous les justificatifs de dépenses liées à l’opération pour laquelle je sollicite aujourd’hui une subvention. Ces justificatifs parviendront conformément aux modalités décrites ci-dessus et au minimum comme ceci : un premier envoi concernera la période allant jusqu’au 30 juin 2022 et un second** **après la clôture de la période d’éligibilité, à savoir le 31 décembre 2022.**

Date : Signature :