

**Formulaire de sollicitation**

**Cantines n’ayant pas encore bénéficié du Coup de Pouce « du local dans l’assiette »**

**Coordonnées du demandeur**

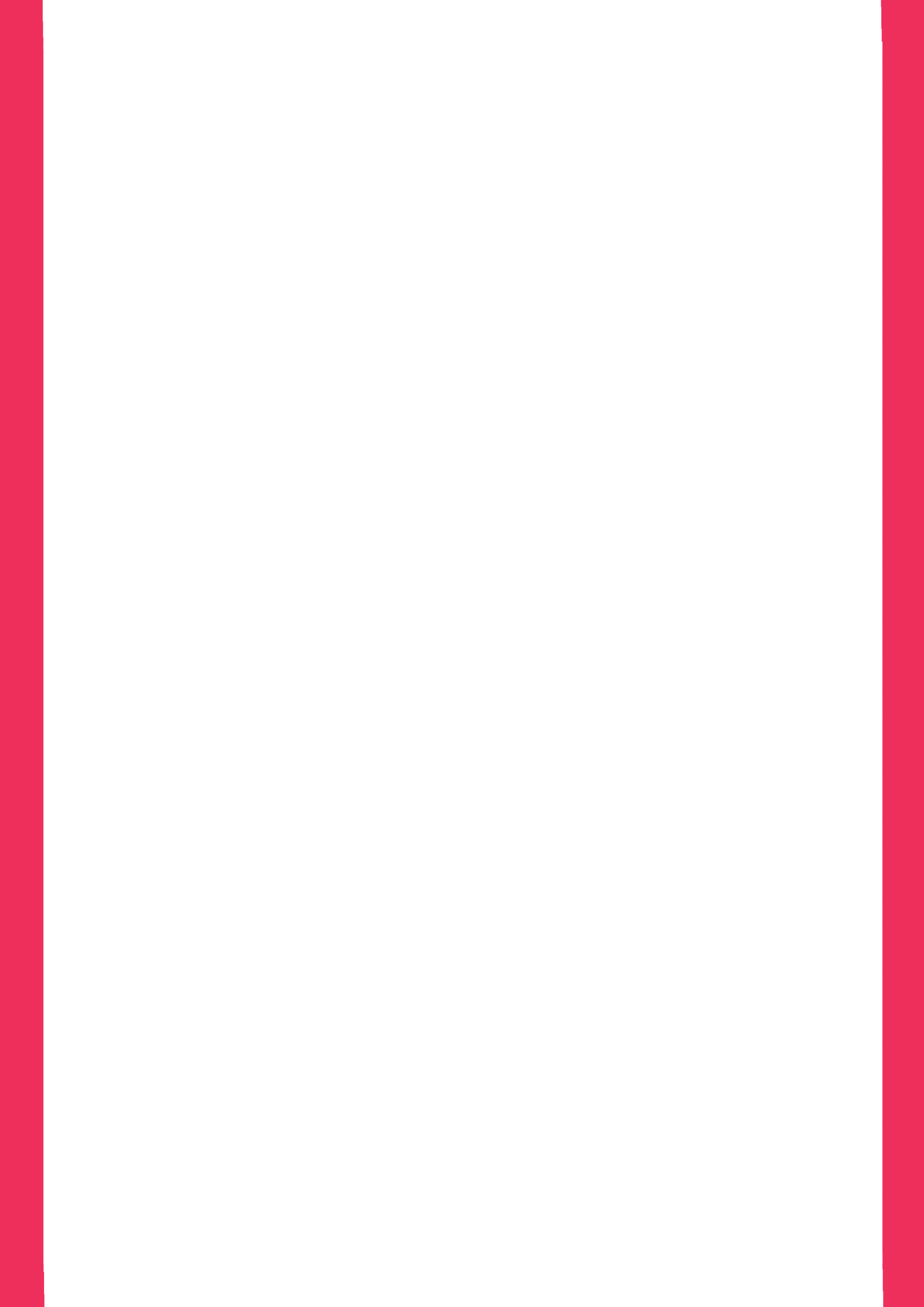
|  |  |
| --- | --- |
| Nom de la cantine | |
|  | |
| Adresse postale – code postal et localité | |
|  | |
| Statut juridique | |
|  | |
| Numéro d’entreprise (BE ---- --- ---) | |
|  | |
| Numéro de compte du demandeur (BE-- ---- ---- ----) | |
|  | |
| NOM et Prénom du chargé de projet pour la cantine | |
|  | |
| 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), le nombre d’inscriptions aux repas de votre cantine sur les trois mois précédant l’introduction de votre dossier, le rythme et type de repas proposés par votre cantine, le prix demandé pour chacun des repas (prix utilisateur), les éventuelles aides perçues intervenant dans le coût de confection de vos repas et une simulation du subside ainsi que la période concernée.**

**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 !*

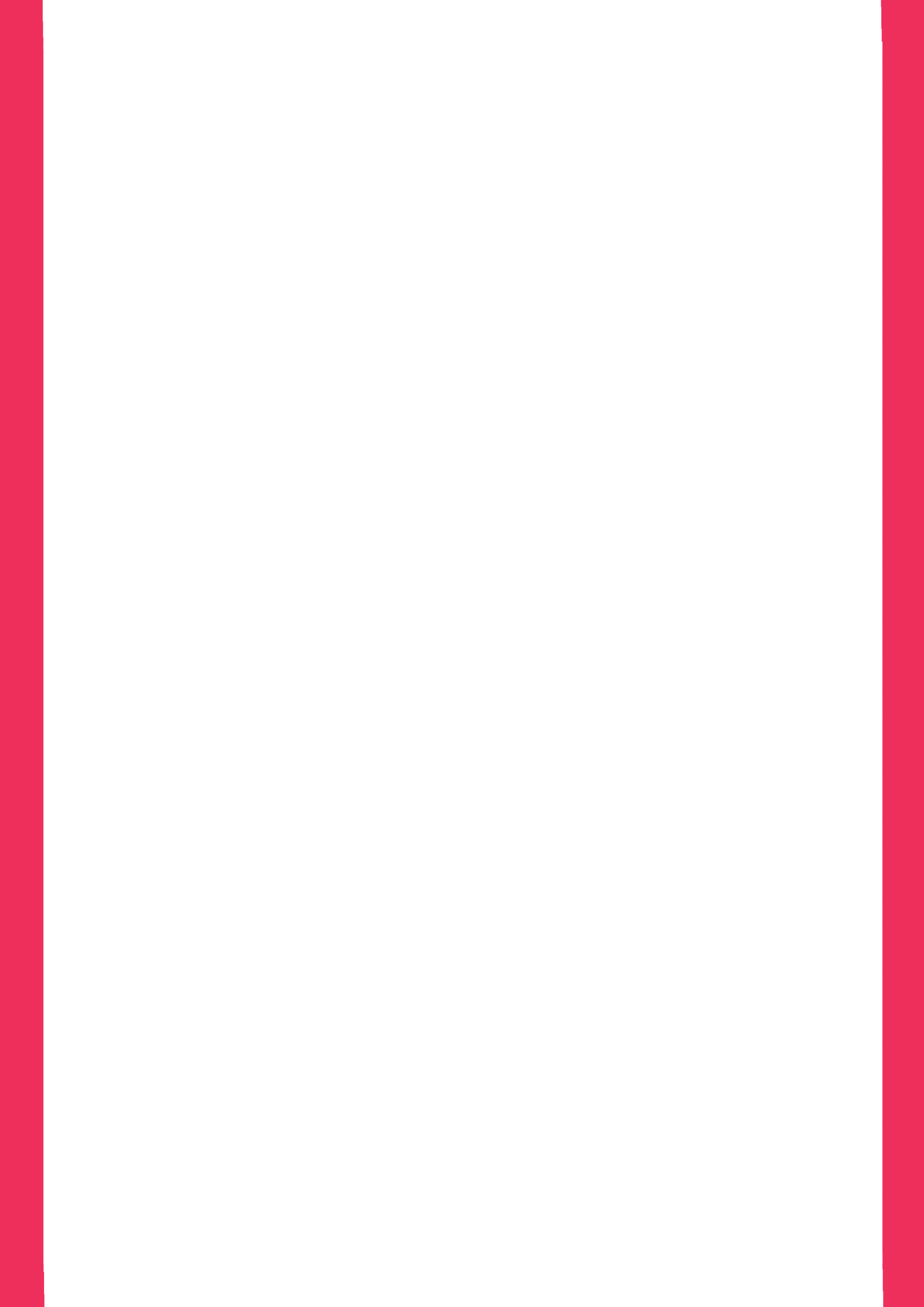
**Avez-vous obtenu le Label Cantines durables ? Si oui à quel niveau ? Si non quel niveau visez-vous ?** *1-2-3 radis / En cas d’obtention du Label, veuillez préciser les améliorations visées par la cantine grâce à ce coup de pouce.*

**La cantine est-elle en gestion mixte ou concédée avec une société de catering ?** *Si oui, précisez laquelle et les échéances du Marché Public qui vous lient à elle.*

**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 (par exemple, le coût en produits locaux par repas) ?*

**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 perçu par ceux-ci.*

**Finalement, quels sont les menus que vous avez proposé dans votre cantine au mois d’octobre ?** *Menu à joindre au formulaire ou à nous compléter ici. Si pas de menu proposé au mois d’octobre, 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 ou bio-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.*

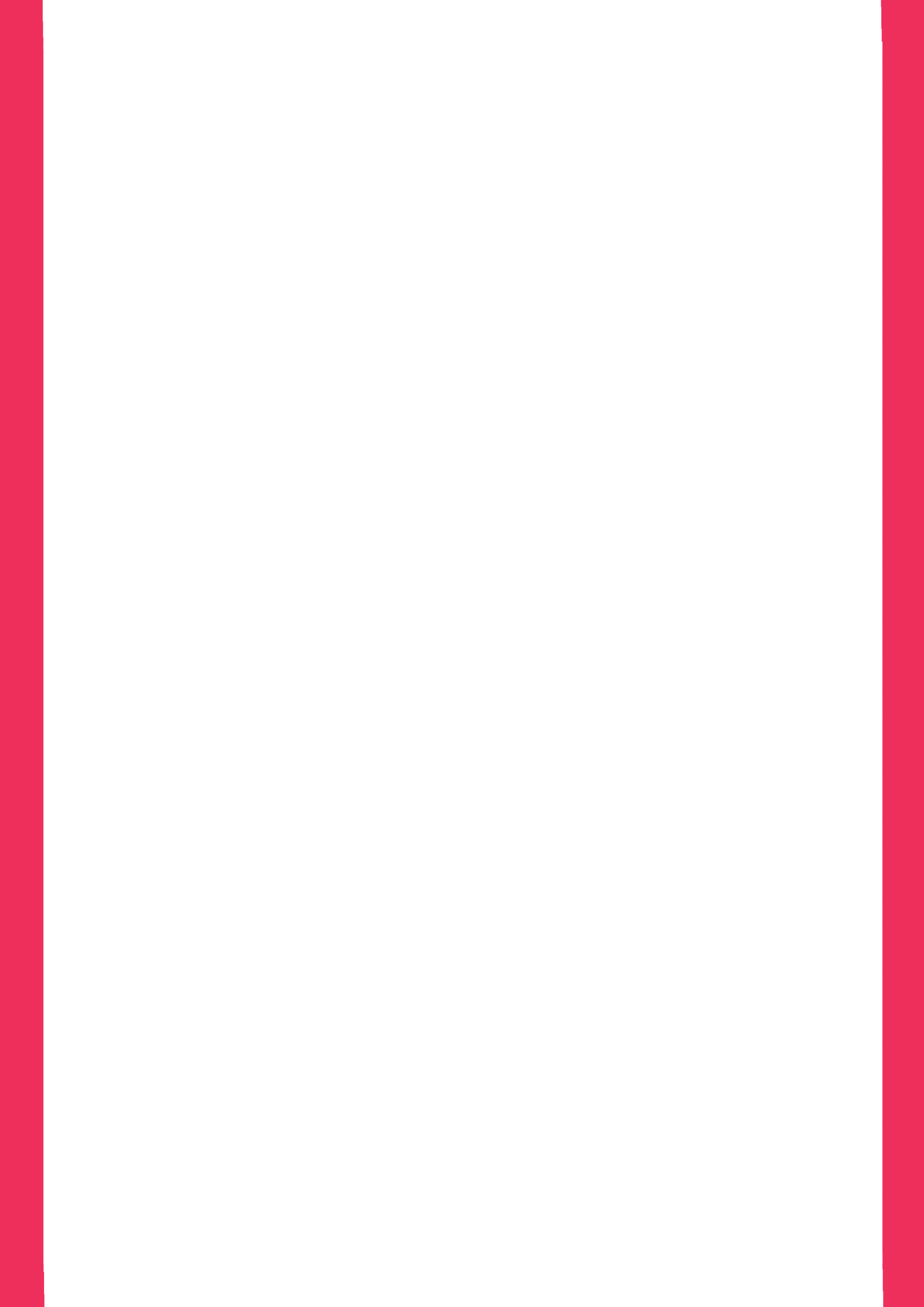
**Comment envisagez-vous d’intégrer des produits locaux dans votre cantine et pourquoi ?** *Décrivez votre projet, vos motivations, votre méthode et votre plan d’actions.*

**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 ou bio-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****[[1]](#footnote-1)****.*

*- 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**

* **(Montant des factures « produits locaux » X 0,5 pour les produits non issus de l’agriculture biologique**
* **Montant des factures « produits locaux » X 0,7 pour les produits issus de l’agriculture biologique).**
* **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 31 décembre 2023, au plus tard le 30 avril 2024 ;**
* **un second** **envoi après la clôture de la période d’éligibilité (30 juin 2024), au plus tard le 30 septembre 2024.**

Date : Signature :

1. Pour les transformateur.rices locaux.ales, il vous est demandé de nous prouver le caractère local ou bio-local des matières premières utilisées. [↑](#footnote-ref-1)