



## APPEL A PROJETS APAQ-W



### Introduction de produits locaux à la cantine pour une alimentation savoureuse et durable

Le présent appel à candidature vise à sélectionner des institutions qui souhaitent mettre en place un projet d'alimentation durable incluant l'introduction de produits locaux à la cantine.

**Le formulaire de candidature, à compléter et à signer par le responsable du projet, doit être envoyé ou déposé à l'APAQ-W pour le 24 octobre à 16 h au plus tard.**

#### 1. L'institution

Dénomination : .....  
...

Adresse : .....

Type :

- Ecole       Crèche       Maison de repos  
 Etablissement d' hébergement jeunesse       Autre : .....

Responsable de l'institution :

Nom et prénom : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

Personne(s) de contact pour le projet :

- Nom et prénom : .....  
Fonction : .....  
Téléphone : ..... E-mail : .....
- Nom et prénom : .....  
Fonction : .....  
Téléphone : ..... E-mail : .....
- Nom et prénom : .....  
Fonction : .....  
Téléphone : ..... E-mail : .....

## 2. La (les) cantine(s)

Les repas sont actuellement préparés :

- Sur place en interne à l'institution
- Dans la cuisine centrale de l'institution, gérée par l'institution :
  - en liaison chaude
  - en liaison froide
- Dans la cuisine centrale de l'institution, gérée par un prestataire :
  - en liaison chaude
  - en liaison froide
- Par un prestataire :
  - En liaison chaude
  - En liaison froide

Précisez quel est votre prestataire éventuel : .....

Précisions sur la restauration :

Type de restauration	Prix moyen par repas/potage/...	Nombre moyen de repas préparés par jour
○ Repas chauds midi		
○ Repas froids midi		
○ 3 repas / jour		
○ Potages		
○ Sandwiches		
○ Snacks divers :		
○ Autres :		

Répercussion du coût du repas :

- 100 % à charge de l'utilisateur
- Autre : .....

Nombre d'équivalents temps plein en cuisine : .....

Restauration destinée à :

- Personnes fréquentant l'institution  
Tranches d'âge :
- Personnel de l'institution
- Personnes extérieures à l'institution

Si le public est mixte, précisez la proportion.

Remarques : .....

.....

.....

### 3. Démarches précédentes

Avez-vous déjà effectué des démarches en faveur de l'alimentation durable à la cantine ?

- Oui
- Non

Dans l'affirmative, avez-vous ou votre personnel a-t-il

- Mené une première réflexion
- Mis en place un groupe de travail
- Effectué un audit de la cantine
- Etabli un plan d'actions
- Suivi une formation en matière d'alimentation durable
- Introduit des produits locaux à la cantine
- Introduit des produits bio à la cantine
- Travaillé sur le gaspillage alimentaire
- Effectué des actions de sensibilisation ou de communication
- Effectué d'autres démarches

Décrivez l'objet et l'année : .....

.....

.....

.....

Dans le cas où des produits locaux sont déjà intégrés, précisez

- quels types de produits :.....
  - selon quels critères et principes ils ont été introduits :.....
- .....
- .....
- .....

Avez-vous déjà bénéficié d'un soutien financier ou technique pour ces démarches ?

- Oui
- Non

Dans l'affirmative, décrivez le cadre, la nature du soutien, le montant, l'organisme qui vous a aidé et l'année : .....

.....

.....

.....

.....

#### 4. Description du projet

Intitulé du projet : .....

Motivation : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Objectifs généraux du projet : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Objectifs d'introduction de produits locaux, éventuellement bio, à la cantine : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lien éventuel avec les démarches décrites au point 3 : .....

.....

.....

.....

.....

.....

Groupe(s) cible(s) du projet : .....

Estimation du nombre de repas quotidiens/hebdomadaires/mensuels touchés par le projet : .....



**5. Ressources et collaborations**

Quels sont les moyens et ressources internes disponibles pour mettre en œuvre le projet et assurer sa bonne exécution (fonds propres, personnel, matériel, contacts,...) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Prévoyez-vous de travailler avec des partenaires, accompagnateurs, consultants, formateurs ?

- Oui
- Non
- Je ne sais pas encore

Dans l'affirmative, quel sera leur rôle ?

.....  
.....  
.....  
.....

Avez-vous sollicité ou bénéficiez-vous d'un soutien financier ou technique pour le même projet auprès d'un autre organisme public ?

- Oui
- Non

Dans l'affirmative, précisez quel est ce soutien et l'organisme public concerné ?.....

.....

Précisez en quoi le soutien de l'APAQ-W est utile ou nécessaire pour mener à bien ce projet :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Veillez joindre en annexe le budget prévisionnel détaillé pour la durée du projet, en fonction des besoins du projet. Si une partie du budget est utilisée pour l'achat de matériel, la description du projet doit indiquer clairement en quoi celui-ci collabore à l'objectif de l'appel à projets. Pour la couverture des surcoûts éventuels liés à l'introduction de produits locaux, voire bio, il convient de préciser comment ce surcoût est évalué et sera effectivement établi.

Remarque : Toute aide financière doit être utilisée dans le cadre des objectifs pour lesquels elle est attribuée, et pour les actions pour lesquelles elle est octroyée, dans le respect du cahier des charges de l'appel à projets. En acceptant le subside, le bénéficiaire accorde à l'APAQ-W le droit d'effectuer, au besoin sur place, un contrôle quant à l'affectation des fonds alloués, et de réclamer tous les justificatifs nécessaires.

*Je soussigné déclare sur l'honneur que toutes les données communiquées sont exactes. Je m'engage à fournir toutes précisions qui seraient requises pour la sélection ou le contrôle de l'utilisation de la subvention et à respecter le règlement de l'appel à projets.*

Date, signature et nom du responsable :

