



# CHEFCHAOUEN

TERRITORIAL QUALITY LABEL FOR THE MEDITERRANEAN DIET

INTERVENTIONS TO IMPROVE THE CITY FOOD ENVIRONMENT



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability  
Coordinated by ICLEI Africa

## KEY WORDS

Mediterranean Diet

Restaurant labelling

Food quality

Local gastronomy

Sustainable tourism

## OBJECTIVES

- Promote the Mediterranean diet as a symbol of quality and sustainability in Chefchaouen.
- Strengthen local producers and foster collaboration between restaurateurs, farmers, and public entities.
- Improve food safety, quality, and traceability through a structured labelling system.
- Enhance the visibility of Chefchaouen as a sustainable culinary destination.
- Build local capacity with training on best practices in hygiene, sustainability, and gastronomy.

## EXPECTED TRANSFORMATION

- Strengthened collaboration between local producers and restaurants.
- Enhanced food safety and quality standards.
- Recognition of Chefchaouen as a leader in Mediterranean gastronomy and sustainable tourism.
- Empowerment of women-led cooperatives and local producers.

## STAKEHOLDERS AND PARTNERS

- Chefchaouen Municipality: Governance and project coordination.
- Local Producers and Restaurants: Label beneficiaries and active participants.
- NGOs: Training and implementation support.
- Certifying Body: Conduct audits and oversee label compliance.



## JUSTIFICATION / CONTEXT

Chefchaouen, recognised by UNESCO for the Mediterranean Diet, seeks to preserve and promote its rich gastronomic heritage. The labelling initiative aligns with tourism and agricultural development plans, aiming to enhance the city's reputation, support local producers, and create a sustainable food system while leveraging tourism as an economic driver.

## DESCRIPTION OF THE INTERVENTION

1. Appoint Local Government Official to coordinate the implementation of the Mediterranean Action Plan
2. Formation of a Labelling Committee: Define, manage, and oversee the label's governance and operations.
3. Development of Labelling Criteria: Ensure transparency and collaboration with local stakeholders.
4. Training and Awareness Campaigns: Provide restaurateurs and producers with guidance on meeting label standards.
5. Label Implementation: Certify restaurants meeting Mediterranean Diet standards.
6. Monitoring and Evaluation: Conduct audits to ensure compliance and continuous improvement.

## TARGETED SITES AND BENEFICIARIES

Site:

- Restaurants and local food supply chains in Chefchaouen.

Beneficiaries:

- Restaurants and their staff.
- Local producers and cooperatives (e.g., women-led initiatives).
- Tourists seeking authentic, sustainable culinary experiences.

## CONTACT DETAILS

Coordinators:

Ayman Aribou: [ayman.aribou@iclei.org](mailto:ayman.aribou@iclei.org)

Ruby Schalit: [ruby.schalit@iclei.org](mailto:ruby.schalit@iclei.org)





# CHEFCHAOUEN

## LABEL DE QUALITÉ TERRITORIAL POUR LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE

INTERVENTIONS VISANT À AMÉLIORER L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE URBAIN



AfriFOODlinks



Funded by the European Union



Local Governments for Sustainability  
Coordinated by ICLEI Africa

### MOTS CLÉS

Gastronomie locale

Diète méditerranéenne

Qualité alimentaire

Tourisme durable

Labellisation des restaurants

### OBJECTIFS

1. Promouvoir la diète méditerranéenne comme symbole de qualité et de durabilité à Chefchaouen.
2. Renforcer les producteurs locaux et favoriser la collaboration entre restaurateurs, agriculteurs et entités publiques.
3. Améliorer la sécurité, la qualité et la traçabilité alimentaires via un système structuré de labellisation.
4. Accroître la visibilité de Chefchaouen comme destination culinaire durable.
5. Renforcer les capacités locales grâce à des formations sur les meilleures pratiques en hygiène, durabilité et gastronomie.

### TRANSFORMATION ATTENDUE

- Collaboration renforcée entre producteurs locaux et restaurants.
- Normes améliorées de sécurité et de qualité alimentaires.
- Reconnaissance de Chefchaouen comme leader en gastronomie méditerranéenne et tourisme durable.
- Autonomisation des coopératives féminines et des producteurs locaux.

### PARTENAIRES ET ACTEURS

- Municipalité de Chefchaouen : Gouvernance et coordination du projet.
- Producteurs et Restaurants Locaux : Bénéficiaires et participants actifs.
- ONG : Soutien à la formation et à la mise en œuvre.
- Organisme de Certification : Réalisation d'audits et supervision de la conformité au label.

### JUSTIFICATION / CONTEXTE

Reconnu par l'UNESCO pour la diète méditerranéenne, Chefchaouen vise à préserver et promouvoir son riche patrimoine gastronomique. Cette initiative de labellisation s'inscrit dans les plans de développement touristique et agricole pour renforcer la réputation de la ville, soutenir les producteurs locaux et créer un système alimentaire durable tout en exploitant le tourisme comme moteur économique.

### DESCRIPTION DE L'INTERVENTION

- Nommer un fonctionnaire local chargé de coordonner la mise en œuvre du plan d'action pour la Méditerranée
- Formation d'un Comité de Labellisation : Définir, gérer et superviser la gouvernance et les opérations du label.
- Développement des Critères de Labellisation : Assurer la transparence et la collaboration avec les parties prenantes locales.
- Campagnes de Formation et de Sensibilisation : Guider les restaurateurs et producteurs pour répondre aux normes du label.
- Mise en œuvre du Label : Certifier les restaurants respectant les standards de la Diète Méditerranéenne.
- Suivi et Évaluation : Réaliser des audits pour garantir la conformité et l'amélioration continue.

### SITES ET BÉNÉFICIAIRES

Site :

- Restaurants et chaînes d'approvisionnement alimentaire de Chefchaouen.

Bénéficiaires :

- Restaurants et leur personnel.
- Producteurs locaux et coopératives (ex : initiatives féminines).
- Touristes recherchant des expériences culinaires authentiques et durables.

### COORDONNÉES

Coordinateur:

Ayman Aribou: [ayman.aribou@iclei.org](mailto:ayman.aribou@iclei.org)

Ruby Schalit: [ruby.schalit@iclei.org](mailto:ruby.schalit@iclei.org)

