



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

Ruby Schalit: ruby.schalit@iclei.org

