



# Formulaire territoire bio engagé

\* Champ obligatoire

## Informations administratives

Nom de la collectivité \* :

.....

Code commune :

.....

Population (dernier recensement) \* :

.....

Densité (hab/km<sup>2</sup>) \* :

.....

Superficie du territoire en km<sup>2</sup> \* :

.....

Précisez le ou les cantons :

.....

Précisez l'intercommunalité à laquelle votre commune appartient :

.....

Présentez votre collectivité (atouts, démarches, actions ou objectifs en faveur de l'agriculture biologique et de l'environnement) \* :

.....

Ajoutez une photo de votre collectivité (elle sera utilisée pour illustrer votre fiche) \* :

- Joindre un justificatif

**Coordonnées de la collectivité**

Adresse \* :

.....

Code postal \* :

.....

Ville \* :

.....

Téléphone \* :

.....

Email \* :

.....

**Coordonnées du responsable de la collectivité**

Nom \* :

.....

Prénom \* :

.....

Téléphone (bureau) \* :

-----

Téléphone (portable) :

-----

Email \* :

-----

**Personne en charge du dossier Territoire BIO Engagé**

Nom :

-----

Prénom :

-----

Fonction \* :

-----

Téléphone (bureau) \* :

-----

Téléphone (portable) :

-----

Email \* :

-----

## Demande de labellisation/ renouvellement du label

Comment avez-vous eu connaissance du label Territoire BIO Engagé ? \* :

- Initiative Bio Bretagne
- Chambre d'agriculture départementale
- FRAB Bretagne / GAB départemental
- Syndicat d'eau
- Un agriculteur de votre commune
- Autre

Votre collectivité est-elle engagée dans une démarche de Projet Alimentaire Territorial ? \* :

- oui
- non

Si oui, précisez le nom du PAT :

-----  
Je souhaite demander / renouveler le label Territoire BIO Engagé pour : \* :

- la surface agricole utile en bio (+ 11% de SAU bio sur son territoire)
- la restauration collective (+ de 20% de produits introduits dans les repas servis)
- la surface agricole utile en bio (+ 11% de SAU bio sur son territoire) et la restauration collective (+ de 20% de produits introduits dans les repas servis)

## Demande du label Territoire BIO Engagé pour la surface agricole utile (SAU)

SAU totale de la collectivité (en hectares) \* :

-----

SAU bio de la collectivité (en hectares) \* :

-----

% de SAU bio \* :

-----

Nombre d'exploitations bio situées sur la collectivité (sièges d'exploitations) \* :

-----

Précisez les noms des agriculteurs et les surfaces concernées (en hectares) :

-----

Téléchargez les certificats bio des agriculteurs concernés :

- Joindre un justificatif

Type de productions \* :

- Arboriculture
- Apiculture
- Bovin lait
- Bovin viande
- Caprin lait
- Élevage porcin
- Grandes cultures
- Maraichage
- Ovin lait
- Ovin viande
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- Poules pondeuses
- Produits de la mer
- Volaille de chair
- Viticulture
- Autres



Mode de gestion \* :

- Autogéré
- Concédé
- Assistance technique
- Les deux

Si "les deux", précisez :

-----

Type de liaison \* :

- Chaude
- Froide
- Les deux

Si autre type de restauration, précisez :

-----

Coût global d'un repas € HT :

-----

Coût matière d'un repas € HT \* :

-----

Nombre d'ETP en production :

-----

**Gestion des achats**

Vos achats passent par :

- Un marché public géré en propre
- Un marché public géré par un groupement
- Une centrale d'achat
- Une solution mixte (marché public et gré à gré)
- Votre prestataire de restauration

Si vous passez par un groupement, merci d'indiquez lequel :

---

**Approvisionnement bio du service de restauration**

Montant des achats annuels alimentaires (en valeur d'achat €HT - au minimum sur les 6 derniers mois d'exercice) \* :

---

Montant des achats annuels alimentaires BIO servis (en valeur d'achat €HT - au minimum sur les 6 derniers mois d'exercice) \* :

---

% de produits BIO servis dans nos restaurants collectifs \* :

---

Sur quelles familles de produits introduisez-vous du bio ? \* :

- Fruits
- Légumes frais
- Légumes 4ème gamme
- Légumineuses
- Viande bovine
- Viande ovine
- Viande porcine
- Charcuterie
- Volailles
- BOF (Beurre/ Oeuf / Fromage)



- Epicerie sucrée
- Epicerie salée
- Pain
- Surgelés

A quelle fréquence introduisez-vous des ingrédients bio ? \* :

- Tous les jours
- Au moins une fois par semaine
- Une fois par mois

A quelle fréquence introduisez-vous des plats bio \* :

- Tous les jours
- Au moins une fois par semaine
- Une fois par trimestre

A quelle fréquence introduisez-vous des menus bio \* :

- Tous les jours
- Au moins une fois par semaine
- Une fois par mois
- Une fois par trimestre

<b>Pièces justificatives</b>
------------------------------

Merci de joindre un tableau de suivi de vos approvisionnements \* :

- Joindre un justificatif

Merci de joindre les factures concernées (en totalité ou en partie selon le volume de celles-ci) \* :

- Joindre un justificatif

Merci de joindre la liste de vos fournisseurs bio \* :

- Joindre un justificatif

Merci de joindre un document comptable afin de justifier les chiffres indiqués ci dessus :

- Joindre un justificatif

Merci de joindre les menus :

- Joindre un justificatif

Autres documents que vous souhaiteriez nous transmettre :

- Joindre un justificatif

<b>Contact en cuisine</b>
---------------------------

Nom du responsable de la cuisine \* :

-----

Email du responsable de la cuisine \* :

-----

Commentaires :

-----

<b>Attestation sur l'honneur</b>
----------------------------------

J'atteste sur l'honneur de l'exactitude des renseignements et pièces fournies \* :

oui

non