



# Formulaire établissement bio engagé

\* Champ obligatoire

## Informations administratives

Nom de l'établissement \* :

Collectivité ou Ministère de tutelle \* :

Adresse \* :

Code postal \* :

Ville \* :

Téléphone \* :

Email \* :

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

Ajoutez une photo de votre établissement (elle permettra d'illustrer votre fiche) \* :

- Joindre un justificatif

**Coordonnées du responsable de l'établissement**

Nom \* :

-----

Prénom \* :

-----

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

Nom \* :

-----

Prénom \* :

-----

Fonction :

-----

Téléphone \* :

-----

Email \* :

-----

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

- A PRO BIO
- Chambre d'agriculture départementale
- Intercommunalité - commune voisine
- Un établissement déjà labellisé
- Autre

Je souhaite demander/ renouveler le label établissement BIO Engagé car au moins 22% des produits servis dans notre restaurant collectif sont BIO \* :

- Oui
- Non

### Fonctionnement du service de restauration

Nombre de repas produits par jour \* :

-----

Nombre de repas produits par an \* :

-----

Mode de gestion \* :

- Autogéré
- Concédé
- Assistance technique
- Les deux

Si "les deux", précisez :

-----

Type de liaison :

- Chaude
- Froide
- Les deux

Type de convives \* :

- Administrations et entreprises
- Collèges
- Crèches
- EHPAD
- Hôpitaux
- Lycées
- Primaires / Maternelles

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 de précisez 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 votre restaurant collectif \* :

---

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 la liste de vos fournisseurs bio \* :

- Joindre un justificatif

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 un document comptable afin de justifier les chiffres indiqués si dessus :

- Joindre un justificatif

Autres documents que vous souhaiteriez nous transmettre :

- Joindre un justificatif

<b>Contact</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