



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 ? * :

- INTERBIO Nouvelle-Aquitaine
- Chambre d'agriculture départementale
- Bio Nouvelle-Aquitaine / GAB départemental
- 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 et par type de convives * :

Administrations et entreprises	Collèges	Crèches	EHPAD	ESAT	Hôpitaux	Lycées	Ecoles primaires	Portage	Autres

Nombre de repas produits par an et par type de convives * :

Administrations et entreprises	Collèges	Crèches	EHPAD	ESAT	Hôpitaux	Lycées	Ecoles primaires	Portage	Autres

Mode de gestion * :

- Autogéré
- Concédé
- Assistance technique

Précisez le nom du prestataire de restauration le cas échéant :

Type de liaison (en cas de livraison sur un (ou des) site(s) satellite(s)) :

- Chaude
- Froide
- Les deux

Coût global d'un repas €HT :

Coût matière d'un repas €HT * :

Nombre d'ETP travaillant en production * :

Gestion des achats

Vos achats passent par * :

- Un marché public géré en propre
- Un marché public géré par un groupement
- Des achats en gré à gré uniquement
- 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 alimentaires (en valeur d'achat €HT - au minimum sur les 6 derniers mois d'exercice) * :

Montant des achats 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 ? * :

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

Pièces justificatives

Merci de joindre les justificatifs permettant de comprendre le fonctionnement de votre service de restauration et de vérifier les montants d'achats indiqués ci-dessus * :

- Joindre un justificatif

Vous demandez la mention spéciale "Sud-Ouest" car les produits bio servis proviennent à + de 50% du Sud-Ouest (zone Nouvelle-Aquitaine et ex-Midi Pyrénées) * :

- oui
 non

Si oui, merci de joindre un justificatif prouvant que votre approvisionnement bio est issu du Sud-Ouest à + de 50% :

- Joindre un justificatif

Contact en cuisine

Nom du responsable de la cuisine * :

Email du responsable de la cuisine * :

Commentaires :

Attestation sur l'honneur

J'atteste sur l'honneur de l'exactitude des renseignements et justificatifs fournis. * :

- oui
- non