



Formulaire territoire bio engagé

* Champ obligatoire

Informations administratives

Nom de la collectivité * :

Population (dernier recensement) * :

Code INSEE * :

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 * :

Responsable de la collectivité

Nom * :

Prénom * :

Personne en charge du dossier Territoire BIO Engagé

Nom * :

Prénom * :

Fonction * :

Téléphone * :

Email * :

Demande de labellisation/ renouvellement du label

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

- INTERBIO Nouvelle-Aquitaine
- Chambre d'agriculture départementale
- Bio Nouvelle-Aquitaine / 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 (+ 15% de SAU bio sur son territoire)
- la restauration collective (+ de 22% de produits introduits dans les repas servis)
- la surface agricole utile en bio (+ 15% de SAU bio sur son territoire) et la restauration collective (+ de 22% de produits introduits dans les repas servis)

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

Votre surface agricole

SAU totale de la collectivité (en hectares) * :

SAU bio de la collectivité (en hectares - surfaces en conversion incluses) * :

% de SAU bio * :

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

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

Téléchargez les certificats bio des agriculteurs concernés * :

- Joindre un justificatif

Indiquez pour chaque agriculteur son % de surfaces bio (ex : 100% bio, 50% bio... - Facultatif) :

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

Votre collectivité a-t-elle un (des) restaurant(s) collectif(s) ? :

- Oui
- Non

Si oui, connaissez-vous votre % d'achats bio dans ce(s) restaurant(s) ? :

- Oui
- Non

Commentaires relatifs à votre dossier :

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'indiquer 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 nos restaurants collectifs * :

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
- Produits de la mer
- 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

Nous demandons 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 ou plusieurs justificatifs 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