



# 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 (+ 8,5% de SAU bio sur son territoire)
- la restauration collective (+ de 20% de produits introduits dans les repas servis)
- la surface agricole utile en bio (+ 8,5% de SAU bio sur son territoire) et la restauration collective (+ de 20% de produits introduits dans les repas servis)

<b>Demande du label Territoire BIO Engagé pour la surface agricole utile (SAU)</b>
--

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 concernées (en hectares) :

-----

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

-----

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

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

- oui
- non

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

- oui
- non

**Attestation sur l'honneur**

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

- oui
- non

## Demande du label Territoire BIO Engagé pour la restauration collective

### Fonctionnement du service de restauration

Nombre de restaurants collectifs sur la collectivité \* :

-----

Nombre de repas produits par jour et par type de convives \* :

Collèges	Crèches	EHPAD	ESAT	Hôpitaux	Lycées	Primaires	Portage	ALSH	Autre

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

Collèges	Crèches	EHPAD	ESAT	Hôpitaux	Lycées	Primaires	Portage	ALSH	Autre

Mode de gestion \* :

- Autogéré
- Concédé
- Assistance technique
- Les deux

Si "les deux", précisez :

-----

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

- 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 :

-----

<b>Gestion des achats</b>
---------------------------

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 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

Nous demandons la mention spéciale "Occitanie" car les produits bio servis proviennent à plus de 50% de la région \* :

- oui
- non

Si oui, merci de joindre un ou plusieurs justificatifs prouvant que votre approvisionnement bio est majoritairement issu d'Occitanie :

- 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