



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 * :

Fonction * :

Téléphone (bureau) * :

Téléphone (portable) :

Email * :

Coordonnées de la personne référente

Nom * :

Prénom * :

Téléphone (bureau) * :

Téléphone (portable) :

Email * :

Je souhaite demander/ renouveler le label établissement BIO Engagé car au moins 20% des produits servis dans notre restaurant collectif sont BIO * :

Oui

Non

Demande de renouvellement du label Etablissement BIO Engagé

Fonctionnement du service de restauration

Nombre de repas produits par jour * :

Nombre de repas produits par an * :

Mode de gestion * :

autogéré

concédé

Type de liaison :

chaude

froide

Type de convives * :

Administrations et entreprises

Collèges

Crèches

EHPAD

Hôpitaux

Lycées

Primaires

Si autre type de restauration, précisez : :

Disposez-vous d'une légumerie ? * :

oui

non

Gestion des achats

Passez-vous des contrats non formalisés (gré à gré) * :

oui

non

Pour vos marchés, êtes-vous intégré à un groupement d'achat ? * :

- oui
- non

Si oui, lequel ? :

Passez-vous des marchés en propre ? * :

- oui
- non

Budget

Cout matière d'un repas en € HT * :

Cout global d'un repas en € HT (cout matière, charges de structure, salaires...) * :

Budget annuel global de la restauration en € HT (charge de structure, matériel etc.) * :

Approvisionnement bio de la restauration collective en 2019
--

Montant des achats de produits servis en 2019 (en valeur d'achat €HT) * :

Montant des achats de produits BIO servis en 2019 (en valeur d'achat €HT) * :

% de produits BIO servis dans votre restaurant collectif * :

Pièces justificatives

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 (type grand livre) afin de justifier les chiffres indiqués si dessus * :

- Joindre un justificatif

Nous demandons la mention spéciale "Sud-Ouest" car les produits bio servis proviennent à plus 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 majoritairement issu du Sud-Ouest :

- Joindre un justificatif

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

- Tous les jours
- 1 fois par semaine
- 1 fois par mois

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

- Tous les jours
- 1 fois par semaine
- 1 fois par mois
- 1 fois par trimestre

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

- Tous les jours
- 1 fois par semaine
- 1 fois par mois
- 1 fois par trimestre

Moyens humains

Quel est le nombre de personnes travaillant pour la restauration ? * :

.....

Détaillez le nombre d'ETP travaillant en administration * :

.....

Détaillez le nombre d'ETP travaillant en production * :

Détaillez le nombre d'ETP travaillant dans les restaurants satellites * :

Contact

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 pièces fournies * :

- oui
- non