



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 20% de produits introduits dans les repas servis)

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

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 :

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 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

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 afin de justifier les chiffres indiqués ci dessus :

- Joindre un justificatif

Merci de joindre les menus :

- Joindre un justificatif

Nous demandons la mention spéciale "Pays de la Loire" 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 des Pays de la Loire :

- Joindre un justificatif

Autres documents que vous souhaiteriez nous transmettre :

- 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 pièces fournies * :

- oui
- non