



# 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

<b>Fonctionnement du service de restauration</b>
--

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

<b>Administrations et entreprises</b>	<b>Collèges</b>	<b>Crèches</b>	<b>EHPAD</b>	<b>ESAT</b>	<b>Hôpitaux</b>	<b>Lycées</b>	<b>Ecoles primaires</b>	<b>Portage</b>	<b>Autres</b>

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

<b>Administrations et entreprises</b>	<b>Collèges</b>	<b>Crèches</b>	<b>EHPAD</b>	<b>ESAT</b>	<b>Hôpitaux</b>	<b>Lycées</b>	<b>Ecoles primaires</b>	<b>Portage</b>	<b>Autres</b>

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