



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

Fonctionnement du service de restauration

Nombre de repas produits par jour * :

Nombre de repas produits par an * :

Mode de gestion * :

- Autogéré
- Concédé
- Assistance technique
- Les deux

Si "les deux", précisez :

Type de liaison :

- Chaude
- Froide
- Les deux

Type de convives * :

- Administrations et entreprises
- Collèges
- Crèches
- EHPAD
- Hôpitaux
- Lycées
- Primaires

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
- Une centrale d'achat
- Une solution mixte (marché public et gré à gré)
- Votre prestataire de restauration

Si vous passez par un groupement, merci de précisez 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 votre restaurant collectif * :

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 la liste de vos fournisseurs bio * :

- Joindre un justificatif

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 un document comptable afin de justifier les chiffres indiqués ci dessus :

- Joindre un justificatif

Vous demandez 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 justificatif prouvant que votre approvisionnement bio est majoritairement issu du Pays de la Loire :

- Joindre un justificatif

Autres documents que vous souhaiteriez nous transmettre :

- Joindre un justificatif

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