



# Formulaire territoire bio engagé

\* Champ obligatoire

## Informations administratives

Nom de la collectivité \* :

---

Population (dernier recensement) :

---

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 \* :

-----

**Coordonnées du responsable de la collectivité**

Nom \* :

-----

Prénom \* :

-----

Téléphone (bureau ou portable) \* :

-----

Email \* :

-----

**Personne en charge du dossier Territoire BIO Engagé**

Nom :

-----

Prénom :

-----

Fonction :

-----

Téléphone (bureau ou portable) :

-----

Email :

-----

<b>Demande de labellisation/ renouvellement du label</b>
--

Comment avez-vous eu connaissance du label Territoire BIO Engagé ? :

- A PRO BIO
- Chambre d'agriculture
- Bio en Hauts-de-France
- Un agriculteur de votre commune
- Intercommunalité / commune voisine
- Autre

Je souhaite demander / renouveler le label Territoire BIO Engagé pour : \* :

- la surface agricole utile en bio (+ 6% de SAU bio sur son territoire)
- la restauration collective (+ de 22% de produits introduits dans les repas servis)
- la surface agricole utile en bio (+ 6% de SAU bio sur son territoire) et la restauration collective (+ de 22% 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, leurs surfaces bio (en hectares). Précisez si les producteurs sont 100% bio ou non :

-----

Téléchargez les certificats bio des agriculteurs concernés :

- Joindre un justificatif

Type de productions \* :

- Arboriculture
- Apiculture
- Elevage lait
- Elevage viande / volaille
- Grandes cultures
- Maraichage
- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales
- Poules pondeuses
- Viticulture

Autres

**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 dont vous avez la compétence :

-----  
Nombre moyen de repas produits par jour et par type de convives dont vous avez la compétence \* :

<b>Primaires / Maternelles</b>	<b>Crèches</b>	<b>ALSH</b>	<b>Portage à domicile</b>	<b>Collèges / Lycées</b>	<b>Etablissements médicosociaux</b>	<b>Autre</b>

Mode de gestion \* :

Autogéré

Concédé

Assistance technique

Les deux

Si "les deux", précisez :

-----

Si autre type de restauration, précisez :

-----

Coût global d'un repas € HT :

-----

Coût matière d'un repas € HT :

-----

Nombre d'ETP en production :

-----

<b>Approvisionnement bio du service de restauration</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

Montant des achats annuels alimentaires (en valeur d'achat €HT - au minimum sur les 6 derniers mois d'exercice) \* :

-----

Montant des achats alimentaires BIO en valeur d'achat €HT sur la même période \* :

-----

% de produits BIO servis dans nos restaurants collectifs \* :

---

Sur quelles familles de produits introduisez-vous du bio ? \* :

- Fruits
- Légumes
- Légumineuses
- Viandes / Volailles / Oeufs
- Produits laitiers
- Epicerie
- Pain

A quelle fréquence les ingrédients bio sont-ils introduits dans les menus ? :

- Tous les jours
- Au moins une fois par semaine

<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 les menus \* :

- 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