



Formulaire établissement bio engagé

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