



# Formulaire de demande d'attribution du label « Territoire BIO Engagé » Millésime 2019



## Informations administratives

Nom de la commune : .....

Département : .....

Si commune, précisez le Code commune : .....

### **Coordonnées de la collectivité:**

Adresse : .....

Code postal : .....

Commune et cedex : .....

Tel : .....

Fax : .....

Courriel : ..... @ .....

Site internet : .....

### **Coordonnées Maire / Président**

*Nom* : .....

*Prénom* : .....

*Tel (bureau)* : .....

*Tel (portable)* : .....

*Fax* : .....

*Courriel* : ..... @ .....

### **Personne référente (si différente) :**

Nom : .....

Prénom : .....

Fonction : .....

Tel (bureau) : .....

Tel (portable) : .....

Fax : .....

Courriel : ..... @ .....

## Informations générales

Population (dernier recensement) : ----- hab

Densité : ----- hab/km<sup>2</sup>

Superficie du territoire : -----km<sup>2</sup>

Si commune ou intercommunalité précisez le ou les cantons :

-----

Si commune, précisez l'intercommunalité à laquelle elle appartient :

-----

Commentaire (facultatif) :

## Demande d'adhésion à la charte d'appartenance

- Je souhaite que notre commune soit lauréate du label Territoire Bio Engagé car au moins 8.5% des terres cultivées sur notre territoire sont bio (objectif fixé dans le cadre du Grenelle de l'Environnement) → Complétez à la page 3
- Je souhaite que notre commune soit lauréate du label Territoire Bio Engagé car au moins 20% des produits servis dans nos restaurants collectifs sont bio (objectif fixé dans le cadre du Grenelle de l'Environnement) → Complétez à la page 4
- Je souhaite que notre commune soit lauréate du label Territoire Bio Engagé car au moins 8.5% des terres cultivées sur notre territoire et au moins 20% des produits servis dans nos restaurants collectifs sont bio (objectif fixé dans le cadre du Grenelle de l'Environnement) → Complétez les pages 3 et 4

### Labellisation d'un établissement

- Je n'ai pas atteint les 20% de produits bio sur l'ensemble de la restauration collective mais je souhaite pouvoir labelliser un ou plusieurs établissements → Complétez les pages 4 et 5

### Mention Spéciale

- Je demande la mention spéciale pour les objectifs fixés sur la restauration collective car je peux prouver que plus de la moitié de notre approvisionnement en bio est issu du bassin de production Sud-Ouest (indiquer les pièces justificatives fournies en page 3)

Pour chaque case cochée, remplir la (ou les) partie(s) correspondante(s), en pages suivantes.

## Au moins 8,5% des terres cultivées sur notre territoire sont bio

Il existe différents niveaux de labellisation :

**Niveau 0 : 8,5% à 15%** **Niveau 1 : 15% à 35%** **Niveau 2 : 35% à 50%** **Niveau 3 : + de 50%**

SAU totale de la commune en hectares (Données ORAB\*) : .....

SAU bio de la commune en hectares (Données ORAB\*) : .....

% de SAU bio : .....

(\*) : ORAB : Observatoire régional de l'Agriculture biologique

Nombre d'exploitations bio sur la commune (sièges d'exploitation) : .....

Pièces justificatives fournies : .....

Type de productions :

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <input type="radio"/> Grandes cultures | <input type="radio"/> Volaille de chair    | <input type="radio"/> Elevage caprin lait |
| <input type="radio"/> Arboriculture    | <input type="radio"/> Poules pondeuses     | <input type="radio"/> Elevage ovin lait   |
| <input type="radio"/> Viticulture      | <input type="radio"/> Elevage bovin lait   | <input type="radio"/> Elevage ovin viande |
| <input type="radio"/> Maraichage       | <input type="radio"/> Elevage bovin viande | <input type="radio"/> Autre : .....       |

Commentaire (facultatif) :

**Au moins 20% des produits servis dans nos restaurants collectifs sont bio**

Il existe différents niveaux de labellisation :

**Niveau 0 : 20% à 25%** **Niveau 1 : 25% à 35%** **Niveau 2 : 35% à 60%** **Niveau 3 : + de 60%**

Nombre de restaurants collectifs dans la commune : .....

Type de restauration :

- Primaires
- Lycées
- Collèges
- Santé
- Social
- Travail
- Si autres, précisez : .....
- .....

Nombre moyen de couverts servis par jour : .....

Mode de gestion (concedé/autogéré) : .....

Montant (en valeur d'achat - euros) des achats de produits servis par an (au minimum les 6 derniers mois) : .....

Montant (en valeur d'achat -euros) des achats de produits bio servis par an (au minimum les 6 derniers mois) : .....

% de produits bio servis dans nos restaurants collectifs\* : .....

**Merci de joindre OBLIGATOIREMENT à ce formulaire, un tableau de suivi de vos approvisionnements ou autres justificatifs (factures etc.) qui nous permettrons de contrôler les chiffres indiqués ci-dessus.**

*Si les 20% ne sont pas atteints sur l'intégralité des établissements gérés par la collectivité, vous pouvez demander à labelliser des établissements séparément, pour cela merci de compléter la page suivante.*

Type de produits BIO servis :

**Fruits et légumes :**

- Frais
- Surgelé
- Conserve
- 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme

**Viande/Charcuterie**

- Volaille
- Œufs
- Pain
- Pâtisserie

**Produits laitiers :**

- Fromages
- Yaourts

**Epicerie :**

- Sucrée
- Salée
- Huiles
- Plats préparés

**Boissons :**

- Jus de fruit
- Sirops
- Vins

**Produits à base de soja**

**Autre :**

.....  
.....

Mention spéciale :

Pièces fournies en annexe prouvant que mon approvisionnement est majoritairement issu du Sud-Ouest de la France :

Commentaires :

**Au moins 20% des produits servis dans nos restaurants collectifs sont bio**  
**Demande de labellisation par Etablissement**

**Labellisation d'un établissement** (Si vous souhaitez labelliser uniquement un ou plusieurs établissements, merci de nous indiquer les informations suivantes pour chacun d'entre eux) :

**Etablissement n°1 :**

Nom du restaurant collectif : -----

Mode de gestion : -----

Nombre moyen de repas servis par an : -----

Volume de produits servis par an : -----

Volume de produits bio servis par an : -----

**Etablissement n°2 :**

Nom du restaurant collectif : -----

Mode de gestion : -----

Nombre moyen de repas servis par an : -----

Volume de produits servis par an : -----

Volume de produits bio servis par an : -----

**Etablissement n°3 :**

Nom du restaurant collectif : -----

Mode de gestion : -----

Nombre moyen de repas servis par an : -----

Volume de produits servis par an : -----

Volume de produits bio servis par an : -----

**Si d'autres établissements sont concernés, merci d'effectuer une copie de cette page et de la compléter avec les établissements manquants.**

Pièces justificatives en annexe : -----

Commentaires :

## Portrait de la commune

Cette partie vous est laissée libre pour mettre en avant les atouts de votre commune, vos démarches, actions ou objectifs en faveur du bio et de l'environnement (en cours ou récemment réalisées), les efforts réalisés par les acteurs de votre territoire ...

Ces informations pourront être reprises pour les présentations au public ou à la presse.

J'atteste sur l'honneur de l'exactitude des renseignements et pièces fournies.

Fait le : ----- / ----- / ----- à : -----

Signature et tampon :

Merci de nous retourner ce document dûment complété et signé à :

**Siège INTERBIO Nouvelle-Aquitaine (33)**

Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons  
33075 BORDEAUX Cedex  
Tél. : 05 56 79 28 52 - Fax : 09 81 38 12 03  
contact@interbionouvelleaquitaine.com

**Antenne Limoges (87)**

SAFRAN - 2 av Georges Guingouin  
CS 80912 PANAZOL  
87017 LIMOGES Cedex 1  
Tél. : 05 55 33 14 02

**Antenne Saint Jean d'Angély (17)**

Hôtel d'Entreprises Arcadys  
1 avenue Gustave Eiffel  
17400 Saint Jean d'Angély  
Tél. : 05 32 09 03 91



Association loi 1901 - Siret 442 751 715 00024 / N° TVA intracommunautaire : FR 13 442 751 715 - [www.interbionouvelleaquitaine.com](http://www.interbionouvelleaquitaine.com)