Et si vous deveniez

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ !

Label réservé aux collectivités territoriales et aux établissements de restauration ayant atteint les objectifs bio du Grenelle de l'Environnement et du Plan National Ambition Bio.

Label mis en place par

InterBIOccitanie

Avec le soutien de la

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE
Liberté
Égalité
Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRAND SUD-OUEST
AGENCE DE L'EAU ADOUR-GARONNE

VALORISEZ VOTRE DÉMARCHE BIO ET SOUTENEZ LES AGRICULTEURS ET OPÉRATEURS ENGAGÉS EN BIO SUR VOTRE TERRITOIRE.

En 2014, Interbio Occitanie, association interprofessionnelle bio régionale a créé l'événement avec le lancement officiel du nouveau label « Territoire BIO Engagé » : c'est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France.

LES CRITÈRE(S) D'ÉLIGIBILITÉ* DU LABEL :

Votre dossier est labellisable dans le cas où vous avez atteint l'un ou les deux objectifs suivants :

- 22 % de la surface agricole de votre territoire en bio *
- 22 % d'approvisionnement bio dans vos services de restauration (en valeur d'achat) *

Accéder à ce label c'est valoriser votre démarche et votre engagement dans la bio auprès des habitants de votre territoire et de vos différents partenaires.

Aussi, si plus de 50 % de vos achats en bio proviennent d'Occitanie, vous pouvez demander la «Mention Spéciale» afin de valoriser votre engagement pour le bio régional.

* Les critères d'éligibilité au label pourront évoluer en fonction des nouveaux objectifs officiels nationaux et/ou régionaux - Le taux d'approvisionnement passera à 25 % à partir du 1er janvier 2025.

* Dans ce dernier cas de figure, si l'ensemble des restaurants collectifs dont vous avez la compétence n'ont pas atteint les 22%, nous ouvrons la possibilité de labelliser le ou les établissements qui, individuellement, ont atteint cet objectif.

LES NIVEAUX DE LABELLISATION :

Pour la surface agricole, vous avez atteint :

Niveau de base : entre 22 et 25% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.

Niveau 1 : entre 25 et 35% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.

Niveau 2 : entre 35 et 50% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.

Niveau 3 : + de 50% de votre surface agricole en bio sur votre territoire.

En restauration collective, vous avez introduit :

Niveau de base : entre 22 et 25% de produits bio servis dans vos repas.

Niveau 1 : entre 25 et 35% de produits bio servis dans vos repas.

Niveau 2 : entre 35 et 60% de produits bio servis dans vos repas.

Niveau 3 : + de 60% de produits bio servis dans vos repas.

DÉMARCHE POUR OBTENIR LE LABEL :

CAS NUMÉRO 1 :

Vous avez déjà atteint l'un ou les deux critères :

- **Rendez-vous sur >>> territoirebioengage.fr**
- Créez votre Espace Bio Engagé et faîtes votre demande en ligne accompagnée des pièces justificatives demandées
- **Étude de votre dossier par le jury régional.** Si votre dossier est accepté, vous recevez la labellisation « Territoire BIO Engagé » et un kit prêt à l'emploi vous permettant de valoriser votre démarche auprès de vos différents publics.
- **Remise officielle** du label

CAS NUMÉRO 2 :

Vous souhaitez mettre en place des actions vous permettant d'atteindre les objectifs fixés. L'association Interbio Occitanie et les acteurs du territoire peuvent vous accompagner dans votre démarche de développement. Contactez-nous.

A savoir : En partenariat avec Bio Occitanie et la Chambre régionale d'agriculture et avec le soutien de la Région, Interbio Occitanie organise annuellement le « Colloque de la Restauration collective Bio & Régionale » afin de vous mettre en relation avec les réseaux pouvant vous accompagner dans le développement d'une offre bio et locale dans vos services de restauration.

ADHÉRER AU LABEL, C'EST ACCÉDER À :

- **Un conseil* en restauration collective** (approvisionnements, maîtrise des coûts, etc...) au plus près de votre territoire,
- **Un réseau de professionnels*** pouvant vous aider à développer vos projets de territoire en lien avec l'agriculture biologique,
- **Un réseau de collectivités** avec qui mutualiser vos expériences,
- **Une invitation** au Colloque de la Restauration Collective Bio & Régionale,
- **La Newsletter** des Territoires Bio Engagé,
- **Une mise à disposition** d'outils de communication.

En effet, vous recevrez votre label au cours d'une cérémonie officielle lors de laquelle vous signerez votre diplôme **« Territoire BIO Engagé »** en présence de la presse locale.

A cette occasion, **un kit de communication** avec des outils gratuits et prêts à l'emploi vous permettra de valoriser votre démarche bio : logos «Territoires BIO Engagés» et «Établissements BIO Engagé», affiches, article de presse, bannière pour votre site Internet, kakémonos, vitrophanies et stickers repositionnables pour le self.

Enfin, afin de communiquer sur leur appartenance au label, les communes devront installer des panneaux aux couleurs du label Territoire BIO Engagé à l'entrée de leur territoire.

* Avec l'appui des Chambres d'agriculture départementales et des Groupements d'Agriculteurs Bio et CIVAM Bio d'Occitanie.

LE COÛT DU LABEL

Coût annuel du label Territoire BIO Engagé

Cotisation forfaitaire	200 € HT
+ Cotisation proportionnelle	0.02 € HT/ habitant (plafond 5000 € HT/an) Les communes de moins de 500 habitants ne sont pas concernées par la cotisation proportionnelle.
Outils inclus	Kit de communication fourni la première année : 2 panneaux d'entrée + un accès à la plateforme en ligne + le kit de communication du label.

Coût annuel du label Établissement BIO Engagé

Gratuit

Si l'établissement souhaite obtenir des supports de communication imprimés, ceux-ci lui seront facturés à prix coutant.

RECONNAITRE LE LABEL :

Label pour les collectivités territoriales - pour la surface et pour la restauration collective

Label pour les établissements de type collèges / lycées / restaurants administratifs / cuisine centrale etc.

Créée et mise en place en Aquitaine,
l'Occitanie est la première région à importer la démarche.

TÉMOIGNAGES

“

Favoriser l'amélioration de la qualité de la restauration scolaire est une volonté politique qui ne peut s'inscrire que dans un projet global et à long terme. Elle répond à une demande de la population sur l'origine et la qualité des produits alimentaires proposés à leurs enfants.
La ville de Labège a souhaité s'orienter dans cette voie permettant de dynamiser le tissu agricole local à orientation bio afin de réduire l'empreinte écologique due à l'alimentation et d'améliorer le lien social puisque rapprochant producteurs et consommateurs. Nous allons poursuivre progressivement cette démarche avec un objectif de 50% de bio à la fin de notre mandature et travailler sur la réduction de nos déchets alimentaires résiduels.
Nous souhaitons également maintenir voir développer les cultures biologiques qui représentent actuellement 23% de la surface agricole utile de Labège .

Marc PRIDO,
Conseiller municipal Mairie de Labège

”

“

Dans notre restaurant scolaire de 300 couverts, il nous parait évident de servir une alimentation à la fois respectueuse du consommateur et de l'agriculture. C'est une priorité depuis mon arrivée ici il y a maintenant dix ans. Pour mener à bien ce projet, un groupe de pilotage « manger autrement », a été créé. Il est composé du chef de cuisine et de son équipe, de la diététicienne, de membres de l'ALAE, de parents, d'élus, d'institutrices mais aussi de l'agent en charge des marchés publics qui gère les aspects juridiques du projet.

Insérer des produits locaux, de qualité et issus de l'agriculture biologique dans nos repas, nous garantit des aliments riches en saveur et aux qualités nutritives intactes.
S'associer avec des producteurs locaux facilite l'échange, le dialogue. C'est pour moi une garantie en termes de livraison et de fraicheur. Cela permet aussi de travailler exclusivement avec des produits de saison.
Pour pallier le surcoût du bio, nous proposons, avec l'aide de notre diététicienne, des repas alternatifs à base de légumes, céréales et féculents, sans protéines animales.
Le label « Territoire Bio Engagé » est la reconnaissance d'un travail de longue haleine accompli par tous les acteurs de ce projet.

Florian PAULY,
Responsable Cantine Labège

”

“

Nous nous sommes engagé dans la démarche TBE car nous souhaitions mettre en avant les acteurs de la filière qui œuvrent chaque jour pour développer des pratiques culturales soucieuses du respect des équilibres naturels et offrir des produits de qualité. En effet, Monfort peut s'enorgueillir de pouvoir présenter 30% de SAU cultivée en Bio et de nouveaux exploitants ont engagé le processus de conversion biologique.
Au-delà de la préservation de la qualité des sols, de l'eau, de la biodiversité, l'engagement en agriculture biologique a également apporté des bénéfices en termes de création d'activités et d'emplois. L'obtention de ce label permet de montrer à tous l'engagement des professionnels pour une production de qualité et pourquoi pas susciter de nouvelles vocations ?

Hélène DIANA,
Adjoint au maire de Monfort

”

L'association interprofessionnelle **Interbio Occitanie** regroupe les 5 réseaux professionnels actifs dans le développement de la filière bio régionale depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs : Bio Occitanie, la Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie, Coop de France Occitanie, SudVinBio et OCEBIO - Occitanie Entreprises Bio.

SES PRINCIPALES MISSIONS SONT DE :

- **Fédérer** l'ensemble des acteurs de la filière bio ;
- **Etre l'interlocuteur de la bio** auprès des pouvoirs publics ;
- **Organiser la concertation** entre tous les acteurs de la bio, et notamment afin de rédiger le plan régional stratégique bio ;
- **Coordonner et accompagner** le développement des filières bio en Occitanie ;
- **Promouvoir** les filières et les produits bio régionaux ;
- **Animer** l'observatoire régional de l'agriculture biologique.

L'association travaille en concertation permanente avec ses adhérents, répartis en commissions de travail par production et par thème, et avec les pouvoirs publics.

Votre contact :
Aude ROIG - 06.58.70.00.23
aude.roig@interbio-occitanie.com

Crédits photos : iStockphoto - Fotolia