



Aide au questionnaire en ligne pour le prix "Zéro phyto 100% bio !"

Ce document vous est utile pour rassembler les informations techniques dont vous avez besoin.
Une fois complété, vous avez jusqu'au 31 janvier 2015 pour remplir le questionnaire en ligne grâce au lien que vous avez reçu par e-mail.

A/ INFORMATIONS GENERALES

La commune

Commune : _____ Code postal : _____

Département : _____ Région : _____

Nombre d'habitants : _____ Superficie total (ha) : _____

Le Maire

Nom et prénom du Maire : _Mme _M Nom : _____ Prénom : _____

Courriel : _____ Téléphone : _____

Adresse de la mairie : _____

Personne référente : Nom : _____ Téléphone : _____

Attention : seuls les questionnaires complétés en ligne seront pris en compte pour la participation au concours.
Ce document papier doit être retourné aux organisateurs rempli, tamponné et signé par le Maire pour valider la participation.

Pour en savoir plus sur la campagne : <http://www.0phyto-100pour100bio.fr>

Pour toute question : collectifbiosanspesticides@gmail.com





- 0** Votre commune utilise-t-elle des pesticides sur les espaces dont elle a en charge l'entretien ?
- Zéro pesticide total Zéro pesticide total sauf espaces à contrainte (type terrain de sport, cimetière etc...)
- Réduction engagée Usage habituel
- Si "Zéro pesticide total", passez à la question 3.**

- 1** Quelles quantités (en kg ou litres/an) de pesticides utilisez-vous (en litre ou en kg) ?
- Herbicides : _____, Insecticides : _____, Molluscicides : _____, Raticides : _____
- Fongicides : _____, Mélange de plusieurs familles (exemple engrais + désherbant) : _____

- 2** Quelle part du budget de la commune est dédiée aux achats de pesticides ? _____ %
- Quel montant (en €) est dédié à ces achats de pesticides ? _____
- (que les travaux de traitement soient faits par des agents communaux ou par des entreprises extérieures)

- 3** Étés-vous engagé dans une démarche de réduction des pesticides ?
- Si non passez à la question 5.**
- Indiquez l'année de lancement de cette démarche de réduction _____ ainsi que le taux (en %) de diminution des quantités de pesticides vous avez atteint depuis : _____ %

Quand vous n'utilisez pas de pesticides, comment faites-vous pour : (listez les outils et méthodes alternatifs)

Désherber ? _____

Lutter contre certains insectes ? _____

Lutter contre d'autres ravageurs (rat, souris etc.) ? _____

Indiquer les types d'investissements que vous avez faits pour mettre en place cette démarche, ainsi que la part du budget annuel (en %) qu'ils représentent et l'année de l'investissement.

Investissement en matériel : budget : _____ année : _____

Investissement en formation : budget : _____ année : _____

Investissement en prestation : budget : _____ année : _____

- 4** Les entretiens sans pesticides de synthèse sont-ils faits par des agents communaux ? Oui Non
- Si oui**, quels sont les services recouverts par ces entretiens sans pesticides ?
- Espaces verts voirie sport cimetière bâtiments Autre : _____
- Les agents et/ou cadres ont-ils reçus une formation spécifique ? Oui Non
- Si oui, nom de l'organisme et du formateur _____

Si les entretiens ne sont pas effectués par les agents communaux, précisez qui s'en charge : _____

Avez-vous fixé des critères relatifs à l'utilisation des pesticides ? _____

- 5** Avez-vous mis en place des pratiques d'entretien et de gestion des espaces verts en faveur des abeilles et des pollinisateurs sauvages (par exemple, la plantation de plantes / arbres mellifères) ? En cours Oui Non
- Favorisez-vous l'implantation et/ou le développement d'une apiculture de loisir dans votre commune : création d'un rucher-école municipal, mise à disposition de terrains aux apiculteurs ? En cours Oui Non

- 6** Utilisez-vous des produits biocides dans les locaux de vos établissements publics communaux ? Oui Non
- (désinfectants et autres produits dans les écoles, mairie etc.)





C/ L'EAU

7 Des captages d'eau sont-ils localisés sur le territoire communal ? Oui Non

8 Des dispositifs de protection sont-ils en place sur ces captages ?
 Périmètres de protection de captage (PPC) Aires d'alimentation de captages (AAC)

Mettez-vous en œuvre des mesures de lutte contre les pollutions diffuses d'origine agricole ?

Remise en herbe Agriculture biologique Boisement Autre : _____

Quels leviers d'actions sont mis en œuvre pour favoriser leur développement ?

Acquisition foncière Aides incitatives Développement des circuits de proximité
 Animation/accompagnement technique agricole Autre : _____

D/ L'EXPOSITION AUX PESTICIDES

9 Votre commune a-t-elle des habitations de son territoire jouxtant des champs non bio ? Oui Non

Avez-vous rencontré des interpellations de vos administrés du fait de pulvérisations de pesticides ? Oui Non

Si oui, précisez : Contre les pulvérisations aériennes Contre les traitements au sol par des agriculteurs

Contre des usages de pesticides en ville

10 Avez-vous mis en place des ZNT (Zones non traitées)? *Si non, passez à la question 11.* Oui Non

Pour chaque type de ZNT précisez sa largeur moyenne (en m) :

ZNT habitations : _____ ZNT écoles et autres lieux accueillant du public (hôpitaux, etc.) : _____

ZNT cours d'eau : _____ ZNT fossés : _____ Autre(s) ZNT : _____

Qu'avez-vous mis en place pour lutter contre l'exposition aux pesticides ?

Zones enherbées Haies hautes Haies basses Agriculture biologique limitrophe Autre : _____

Quelles actions de communication relatives à la réduction de l'utilisation de pesticides avez-vous mis en place ?

Réunions publiques Articles Sortie pédagogiques Panneaux d'information à l'entrée des ZNT

Aucune Autre : _____

E/ L'ALIMENTATION

11 Votre commune gère-t-elle un service de restauration collective ? Oui Non
Si non, passez à la question 21.

12 Qui s'occupe de la gestion du service de restauration ?

Prestataire privé (société de restauration) Cuisine autogérée Autre : _____

Précisez le type de service :

Livraison de plateaux repas depuis l'extérieur Self-service (plusieurs plats différents préparés à l'extérieur)

Service à table (plat unique préparé en cuisine scolaire)



Quelle que soit la gestion du service de restauration :

- le cahier des charges prévoit-il des contrôles (ex : suivi mensuels des achats) ? Oui Non

- le cahier des charges inclut-il les mesures suivantes qui favorisent l'utilisation de produits locaux et bio ?

Allotissement Critères de circuits-courts Lots spécifiques à la bio Non Autre : _____

13 Quels types d'établissements bénéficient du service de restauration communal ?

Établissements scolaires (maternelles, primaires) Centre de loisirs Club de sport médico-sociaux
 Maison de retraite et autre établissement Cantine de mairie/administrative Portage de repas à domicile
 « Vie » de la commune (buffets inaugurations, réceptions, etc.) Crèches Autre(s) : _____

Quel est le nombre de repas en cantine scolaire servis par jour par votre commune ? (qu'ils soient bio ou pas) : _____

14 Votre commune propose-t-elle des aliments bio dans sa/ses cantine(s) ?

Oui Non

Si non, passez à la question 20.

A quelle fréquence votre commune propose-t-elle des aliments bio dans sa/ses cantine(s) ? _____

15 Quel(s) aliment(s) possédant le label bio proposez-vous dans vos cantines ? Précisez également les gammes entièrement proposées en bio.

	Label bio	Gamme 100% bio		Label bio	Gamme 100% bio		Label bio	Gamme 100% bio
Fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Thé, café	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Œufs et ovoproduits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pain, pâtisseries	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Autres boissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biscuits, chocolat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Produits laitiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Autres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pâtes, riz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Plats cuisinés traiteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Céréales, légumineuses	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Huiles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Épices et aromates	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16 Précisez la provenance des aliments bio que vous proposez :

Département et départements limitrophes Région et régions limitrophes France Europe Monde

17 A quelle fréquence servez-vous des repas 100% bio en cantine scolaire? _____

18 L'introduction du bio en restauration collective s'est-elle faite dans le cadre d'un projet ?

Oui Non

Quelle part (en %) les produits bio représentent-ils en valeur d'achat pour la restauration collective?

Part globale : _____

Part spécifique restauration scolaire : _____

Part spécifique restauration hors scolaire : _____

19 Les cuisiniers et/ou gestionnaires ont-ils suivi une formation à l'introduction de produits biologiques ? Oui Non
si oui, par quel organisme les formations ont-elles été dispensées ? _____

20 Si votre commune ne propose pas de produit bio, pour quelle(s) raison(s) est-ce ?

Coût Désintérêt Difficultés d'approvisionnement

Gestionnaire et préparateurs des repas non formés et informés Autre : _____





F/ L'AGRICULTURE

21 Quelle est la part de la surface agricole utile (SAU) de la commune ? _____ %

Quelle est la SAU en agriculture biologique ? _____ % _____ ha.

Dans quelles zones ?

- Pas de zonage particulier
- Captages d'eau (périmètres de protection de captages, aires d'alimentation de captages)
- Zone de biodiversité Proche des habitations Zone inconstructible (PPRI par ex)
- Autre : _____

22 Si vous avez de la SAU, quelle part est affectée à la conversion pour l'Agriculture Biologique ? _____ %

Dans quelles zones ?

- Pas de zonage particulier
- Captages d'eau (périmètres de protection de captages, aires d'alimentation de captages)
- Zone de biodiversité Proche des habitations Zone inconstructible (PPRI par ex) Autre : _____

Soutenez-vous des terres en conversion bio qui ne soient pas du domaine communal ? Oui Non

Si oui, comment ?

- Aides financières incitatives Formation Prêt de matériel Montage de dossier Autre : _____

Quelle part du budget de la commune est consacrée au soutien à la conversion vers l'agriculture biologique ? _____ %

23 D'autres collectivités territoriales interviennent-elles sur la bio sur le territoire ? (CDC, CA, CU, Pays, PNR, ...)

Avez-vous des outils de planification qui font mention explicitement à l'AB ? Oui Non

si oui, lesquels : _____

24 Menez-vous des actions de soutien en faveur de la filière bio et locale ? Oui Non

Si non, passez à la question 26.

Quelles actions de soutien menez-vous ?

- Aide à la conversion en agriculture biologique d'agriculteurs déjà installés
- Aide aux structures locales : GAB, AMAP, Réseau Cocagne, Vente directe à la ferme
- Aides au développement des circuits de proximité (transformation, magasin de production, marché bio ?)
- Aide à l'installation de jeunes agriculteurs en agriculture biologique
- Prêt de matériel Autre : _____

25 Parmi les dispositifs suivants, lesquels sont déjà pratiqués par la commune pour développer l'agriculture bio ?

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Réaliser une acquisition foncière | <input type="checkbox"/> Mettre en place un portage foncier |
| <input type="checkbox"/> Utiliser des baux ruraux environnementaux | <input type="checkbox"/> Accompagner les agriculteurs vers la conversion |
| <input type="checkbox"/> Convertir une régie agricole | <input type="checkbox"/> Appuyer la structuration de filières longues |
| <input type="checkbox"/> Rechercher et accompagner les porteurs de projets à l'installation | <input type="checkbox"/> Soutenir des projets d'équipement collectifs de transformation et de stockage |
| <input type="checkbox"/> Soutenir des projets collectifs de vente directe (locaux, paniers, etc.) | <input type="checkbox"/> Introduire des produits biologiques en restauration collective |
| <input type="checkbox"/> Faire circuler l'information entre producteurs et consommateurs | <input type="checkbox"/> Mettre en place des actions pédagogiques, culturelles et de sensibilisation |
| <input type="checkbox"/> Ouvrir des aides incitatives | <input type="checkbox"/> Favoriser l'accessibilité sociale des produits biologiques |





26 Menez-vous des actions de sensibilisation à la bio ? Oui Non

Si non, passez à la question 27.

- Intervention de producteurs bio en restauration scolaire Animations par les services de la mairie
- Supports de communication (plaquettes, affiches, site internet) Animations par les services de la mairie
- Mise à disposition d'un potager pédagogique Mise à disposition d'une ferme pédagogique Visites de fermes
- Mise en place d'événements : conférences, rencontres, salons, fêtes Formation de cuisiniers et gestionnaires
- Autre : _____

27 Soutenez-vous financièrement d'autres démarches agricoles autres que certifiées bio ? Oui Non

Si oui, lesquelles ?

- Agriculture paysanne Agriculture raisonnée Production intégrée Labels régionaux Permaculture Agro-écologie Elevage herbager
- Label rouge AOP AOC Autre : _____

G/ COMMENTAIRES

Si vous souhaitez ajouter des précisions ou des informations concernant vos initiatives (pédagogiques, de concertation, d'information ou encore d'équipement) :

