



Ministère de l'Économie et des Finances

Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire
et de la Forêt

Porte-parole du Gouvernement



Paris, le 24 octobre 2016

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LOCALIM : Acheter autrement en restauration collective

A l'occasion d'un déplacement en région Occitanie consacré à l'approvisionnement local dans la restauration publique, Stéphane LE FOLL a lancé ce jour **LOCALIM**, un nouvel outil à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité.

Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité. Présenté dans ses grandes lignes en présence du Premier ministre, lors du Salon international de l'agriculture 2016, cet outil est aujourd'hui disponible sur le site www.localim.fr

Dans un contexte de crises des marchés agricoles et de fortes attentes de la société en matière d'alimentation et d'environnement, le Gouvernement souhaite renforcer l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles et alimentaires.

LOCALIM fournit aux acheteurs publics un appui méthodologique dans leurs pratiques d'achat, ainsi que de nombreuses informations sur les produits, les filières, les contacts à prendre pour mieux acheter, les modalités d'achat des produits et les possibilités offertes par la réglementation pour améliorer leurs pratiques d'achat.

Cet outil a été élaboré conjointement par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la direction des achats de l'État (DAE) du ministère de l'Économie et des Finances en concertation avec la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes, les interprofessions, les professionnels de restauration collective et des acheteurs de l'État et des collectivités territoriales. Il sera régulièrement actualisé et des compléments seront notamment apportés en ce qui concerne la gestion concédée.

Les huit fiches méthodologiques accompagnent l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat et les six fiches filières (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volailles, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes) lui permettent de comprendre les spécificités des principales filières alimentaires, afin d'accompagner l'adaptation des pratiques d'achat, de préparation des plats et de rédaction des marchés.

Contacts presse

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Service de presse de Stéphane LE FOLL - Tel : 01 49 55 59 74 ; cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Ministère de l'Économie et des Finances – DAE : communication.dae@finances.gouv.fr

Les spécifications techniques particulières et les critères d'attribution du marché proposés dans ces fiches s'appuient notamment sur des prescriptions environnementales, le bien-être animal, l'alimentation des animaux et les aspects relatifs aux savoir-faire et à la qualité des produits.

Cette boîte à outils vient compléter les trois guides pratiques élaborés par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective. Afin de faciliter l'utilisation de *Localim* par l'ensemble des acheteurs publics, un module de formation spécifique sera déployé en 2017 auprès des acheteurs publics. Par ailleurs, un travail sera engagé sur la base de cet outil afin de renforcer l'appropriation des enjeux de qualité des produits et de gestion des approvisionnements dans le cadre de la mise en œuvre du certificat de spécialisation « restauration collective » développé par le Ministère de l'agriculture.

La restauration collective en France :

plus de 73 000 structures publiques ou privées,

plus de **500 millions d'euros investis par l'État** chaque année

près de **3 milliards de repas servis chaque année**, toutes formes de restauration collective confondues (scolaire, d'entreprise, institutions pour personnes âgées, milieux hospitalier et carcéral).

→ Plus d'informations sur : www.agriculture.gouv.fr / www.alimentation.gouv.fr / www.localim.fr