Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Présentation de Localim

Pierre-Noël Canitrot
DRAAF PACA

Marseille
le 1er février 2018

DRAAF – Présentation de Localim

Plan :

1. **Le contexte**

2. **Localim : un outil pour les acheteurs**

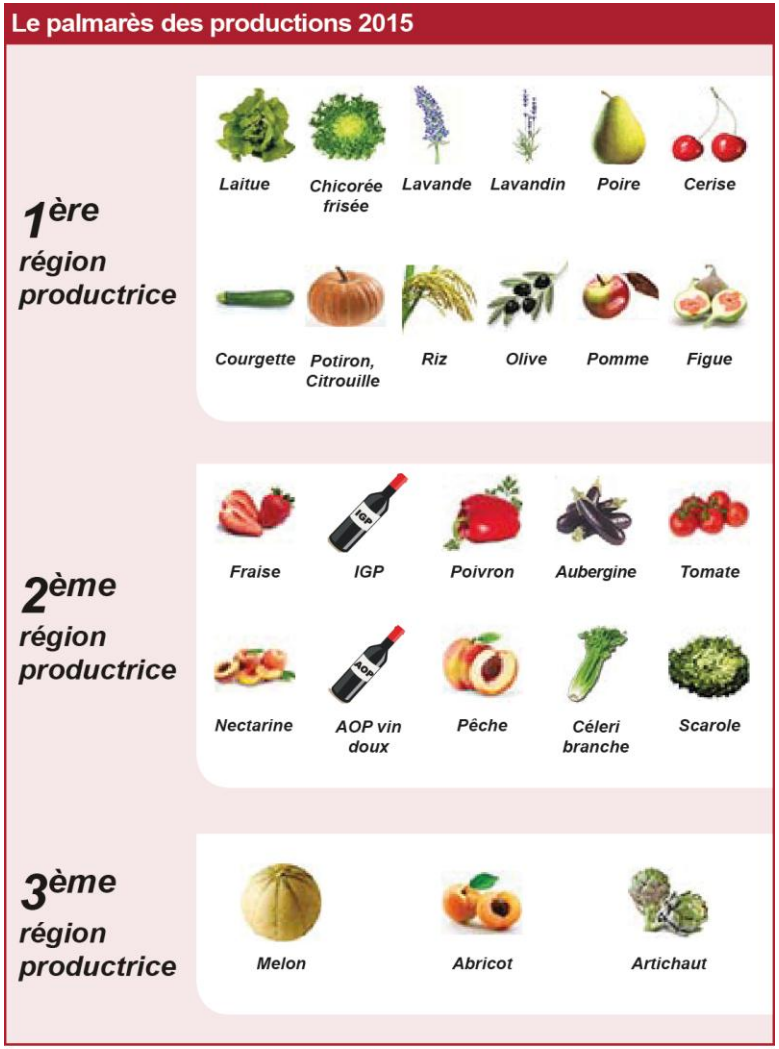
DRAAF – Présentation de Localim

Plan :

1. Le contexte

2. Localim : un outil pour les acheteurs

DRAAF – Présentation de Localim



- Un territoire agricole avec une forte production en FeL

- 20 000 exploitations agricoles
  - 30 % commercialisent en circuits courts (18 % national)
  - 15 % de la SAU en agriculture biologique (5 % national)

- Apparition de plate-formes et de réseaux

DRAAF – Présentation de Localim

- Une prise de conscience des enjeux de l'alimentation
=> demande sociétale forte pour :

- une **alimentation locale et de qualité** (en réaction aux « crises » sanitaires)

- une **juste rémunération** des producteurs (crise de l'élevage)

- Une volonté politique d'enclencher une démarche d'achat local dans la restauration collective (EGA, outils…)

DRAAF – Présentation de Localim

Plan :

1. Le contexte

2. Localim : un outil pour les acheteurs

DRAAF – Présentation de Localim

L'élaboration : une concertation entre différents acteurs

Etat

Acheteurs publics

Interprofessions

Professionnels de la RC

=> professionnaliser les acheteurs publics de la RC

DRAAF – Présentation de Localim

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

1 – S'approprier les concepts généraux

- Définitions (modes de production, famille et gammes de produits, qualité des produits...)

- Signes et démarches valorisant la qualité

  - liée à l'origine AOP IGP

Attention, ne pas nommer une IGP ou AOP particulière

  - liée à l'environnement AB HVE

- Circuits courts => « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »

- Circuits de proximité => À proscrire

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

2 – Connaître son besoin

- Faire un état des lieux des consommations existantes (coût complet d'un repas, gaspillage…)

- Recueillir les attentes des utilisateurs (questionnaire de satisfaction)

- Analyser des contraintes du site de restauration et des pratiques en cuisine
(périodes d'ouverture, légumerie, stockage, cuisson...)

=> Définir le juste besoin et donc
- l'objet du marché
- le choix du type de procédure

=> Confronter le besoin à l'offre

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

3 – Connaître l'offre

- Maîtriser les enjeux du sourçage / sourcing
  - connaître le marché économique
  - calibrer la qualité de l'achat
  - = mission de l'acheteur

- Respecter le cadre réglementaire
  - Ne pas limiter l'offre
  - Cesser échanges dès publication de la consultation

- Identifier les sources d'informations
  - contacts internes (diététiciens, logistique...),
  - externes (fédérations, interprofessions...),
  - institutionnels (chambres consulaires, FAM, DGCCRF...)

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

4 – Recenser les bonnes pratiques

- S'appuyer sur des retours d'expérience
  - marché précédent, autres structures,
  - interroger les associations professionnelles

- Identifier les leviers d'action
  - achat groupé,
  - type de produits (bruts/transformés, frais...)
  - quantité (moins de produits chers) et diversité des produits (gamme pas trop étendue)

- Mesurer les impacts des leviers
  - sur la commande, le stockage
  - sur la préparation

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

5 – Définir le cahier des charges

- Fixer la durée du marché
(pluriannuelle = visibilité pour le producteur)

- Préciser le cadre financier
- Montant minimum de commande
- Révision des prix infra-annuelle

- Déterminer des conditions d'exécution
- sociales (insertion, sensibilisation)
- environnementales (AB, produits de saison…
- penser aux variantes (en procédure adaptée)

- Prévoir le suivi de la mise en oeuvre du march
- sanctions
- clause de progrès

=> Traduire de manière explicite et pertinente le besoin

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

6 – Consulter les fournisseurs

- Choisir un allotissement pertinent
  => ouvrir la concurrence
  Attention : Pas de « saucissonnage »

- Déterminer avec soin les critères d'attribution et leur pondération
  => approvisionnement de qualité et durable

- Privilégier une procédure avec négociation
  Marché à procédure adaptée ou MAPA

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

7 – Impliquer les acteurs

- Recueil des souhaits et de la satisfaction des pa des convives, etc
- Lutte contre le gaspillage
- Réduction et tri des déchets
- Prise en compte des contraintes des équipes de restauration

DRAAF – Présentation de Localim

Les 8 fiches méthodologiques

8 – Suivi du marché

- Préciser les exigences en matière de contrôle
  - Indicateurs de suivi
  - pénalités

- Communiquer les résultats des contrôles et du suivi

=> démarche d'amélioration continue

- Appliquer les sanctions prévues

DRAAF – Présentation de Localim

http://agriculture.gouv.fr/localim-acheter-autrement-en-restauration-collective

http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/LOCALIM-la-boite-a-outils-des

DRAAF – Présentation de Localim

http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr

- Un diagnostic des productions

- Des calendriers de production

- SIQO

- Des sources d'information

Restauration collective : Connaitre l'offre alimentaire en région PACA

Le" sourcing" est une méthode de recherche et d'évaluation des fournisseurs selon un ensemble de critères qui correspondent aux objectifs que l'acheteur s'est fixés. La connaissance de l'offre constitue une étape incontournable pour la réalisation d'un achat performant.

Pour vous accompagner dans cette démarche la DRAAF PACA met à votre disposition les outils suivants :

Le diagnostic des productions qui vous permettra d'identifier rapidement les principales productions en région.

En fonction des saisons, les menus changent, ce qui permet un renouvellement permanent de l'offre proposée aux convives. La DRAAF met à votre disposition un calendrier de commercialisation qui vous donne, pour les principales productions de la région, des informations sur la période du meilleur rapport qualité / prix.
Calendrier des fruits
Calendrier des légumes

Les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) vous garantissent des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien être animal et font l'objet de contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.
Découvrez les saveurs uniques de la région Provence Alpes Côte d'Azur.

Les sources d'information susceptibles de vous accompagner dans l'identification des cibles du "sourcing" :

En région :
La chambre régionale d'agriculture
Bio de Provence Alpes Côte d'Azur
La Fédération Régionale des Industries Agroalimentaires (FRIAA)

Les Alpes de Haute Provence :
La chambre départementale d'agriculture
Agribio
Pays de Haute Provence

Les Hautes Alpes
La chambre départementale d'agriculture
Agribio

Les Alpes Maritimes
La chambre départementale d'agriculture
Agribio

DRAAF – Présentation de Localim

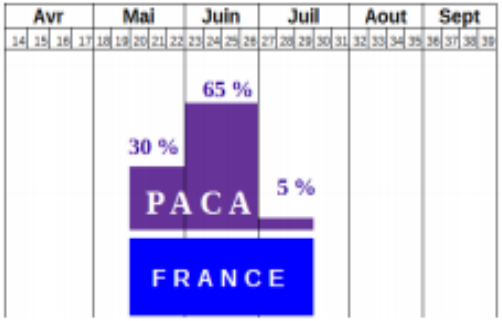
Cerises

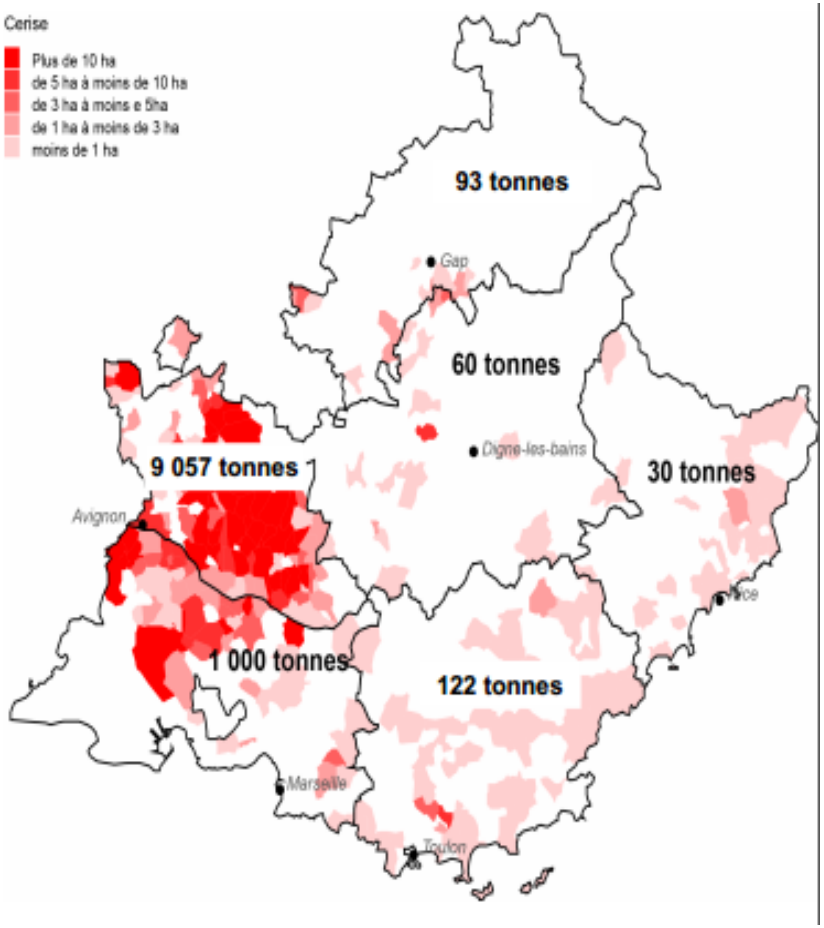
17 000 tonnes / an

41% de la production nationale en frais

6,5 X la consommation de Paca

Calendrier de production





DRAAF – Présentation de Localim

Calendrier de production

	Calendrier des fruits en fonction des saisons PACA												Production annuelle en Tonne pour le marché de frais (2013)						
	Hiver			Printemps			Été			Automne			Alpes de Hautes Provence	Hautes Alpes	Alpes Maritimes	Bouches du Rhône	Var	Vaucluse	PACA
	Janv	Fév	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sept	Oct	Nov	Déc							
Abricot													141,9	100,8		11 828,3	67,2	2 508,7	14 646,9
Cerise													51,7	92,8	29,0	981,6	121,8	9 056,7	10 333,6
Clementine															133,5		26,7		160,2
Figue															47,1	320,8	1 773,7	367,9	2 509,5
Framboise													23,4	18,8	35,0		14,4	5,6	97,2
Fraise													430,5	351,4	877,8	1 149,0	1 055,3	3 261,0	7 125,0
kiwi	Chambre froide															64,2	49,0	174,0	287,2
Melon													8 896,0	101,9	74,6	14 377,0	2 481,5	25 117,0	51 048,0
Nectarine													157,3	23,2	22,2	26 232,0	143,5	762,6	27 340,8
Pasteque													831,5	0,0	24,6	808,8	246,8	1 509,7	3 421,4
Pêche													1 062,6	236,8	275,5	24 942,3	645,0	2 530,6	29 692,8
Poire										Chambre froide			3 361,0	6 946,9	0,0	38 484,9	0,0	10 591,5	59 384,3
Pomme	Chambre froide										Chambre froide		80 679,4	63 080,6	0,0	97 176,1	1 258,8	158 477,1	400 672,0
Prune													113,2	297,2	0,0	2 941,3	0,0	1 421,8	4 773,5
Raisin de table													82,5	176,0	0,0	821,6	268,6	24 829,7	26 178,4
variétés de raisins : **blanc** : centenial (sans pépin), danlas, **noir** : prima, cardinal, lival, alphonse lavallée, musca																			
Amande													62,4					84,4	
varietés de pommes :Crips pink, Golden, Royal gala, Joyat, Chanteclair, Mondial gala, Reinette grise, Reinette blanc, Grany smith, Elstar, Juliette, …																			
variétés de cerises : blanche : camus, napoléon rouge : earlise, burlat, van, summit, folfer, duroni, belge, …																			

DRAAF – Présentation de Localim

DRAAF – Présentation de Localim

Des contacts

Chambre d'agriculture du Vaucluse

Nature (association, chambre consulaire……..) :
Chambre consulaire

Personne contact :
Olivier GAUER

Courriel (privilégier les adresses non nominative ex : contact @…….) :
olivier.gauer@vaucluse.chambagri.fr
celine.cardinale@vaucluse.chamabagri.fr

Numéro de téléphone : 04 90 23 65 15

Territoire couvert par la structure : Vaucluse

Type d'appuis pouvant être apportés (connaissance de l'offre + préciser la filière) Diagnostic de territoire

Connaissance de l'offre :

Légumes :	Agriculture conventionnelle	x	Agriculture Biologique	x
Fruits :	Agriculture conventionnelle	x	Agriculture Biologique	x
Viandes bovine, porcine, ovine et volailles :	Agriculture conventionnelle	x	Agriculture Biologique	x
Produits laitiers :	Agriculture conventionnelle	x	Agriculture Biologique	x
Produits transformés :	Agriculture conventionnelle	x	Agriculture Biologique	x
Autres (préciser) :				

Diagnostic de territoire :

Réalisation possible de diagnostics dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux :
- Production agricole existante (surfaces, volumes, nb d'exploitations, modes de commercialisation, modes de production…)
- Production sous label (appellation d'origine, AB, autres cahiers des charges…)
- Friches et capacités agronomiques des terres
- Diagnostics transmission et installation en agriculture
- …

Exemples d'actions /travaux réalisés :

- Mise en place avec le Département de Vaucluse de l'action AGRILOCAL84 (depuis 2014) qui s'appuie sur un site internet de mise en relation entre les professionnels de la restauration collective publique et les agriculteurs en vue de fournir la RHD en produits issus directement des agriculteurs.
  La Chambre d'agriculture gère la partie fournisseurs (agriculteurs) : validation et enregistrement des agriculteurs fournisseurs potentiels, appui aux agriculteurs pour travailler

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Merci de votre attention