

# Etude de la restauration collective de la Plaine des Vosges

Jean Duclaux, apprenti ingénieur agronome  
PETR de la Plaine des Vosges - Ferme de Braquemont

16/06/21  
Vittel



# Sommaire

## I. Contexte

## II. Méthodologie

## III. Résultats

- 1) Etat des lieux de la restauration collective de la Plaine des Vosges
- 2) Retour des enquêtés sur l'utilisation de produits locaux

## IV. Pistes d'action

## V. Eléments de réflexion

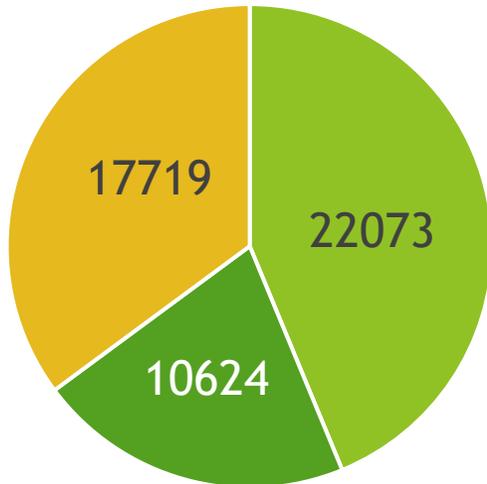
# I. Contexte :

## La Plaine des Vosges

- SAU\* : 84 889 ha
- OTEX dominante : **polyculture-élevage**, à tendance laitière
- **Spécialisation** des productions
- Développement des **circuits courts**

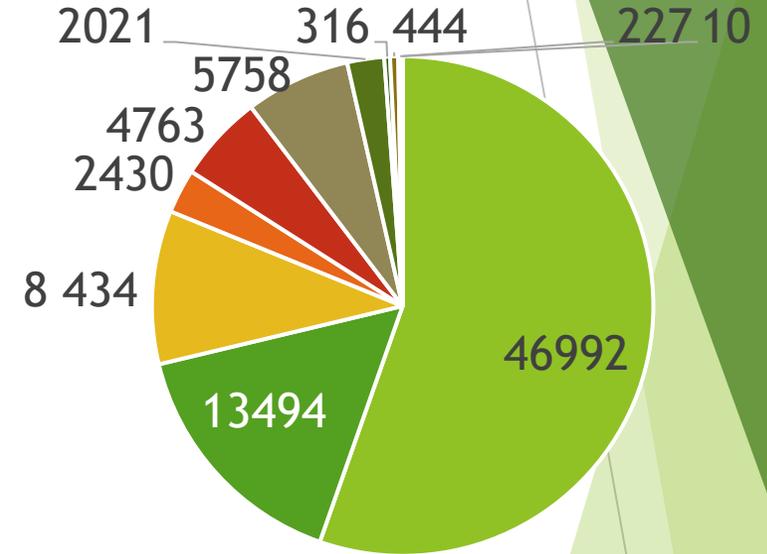
\*SAU= Surface Agricole Utile

*Nombre de têtes de bétail en 2018, Plaine des Vosges (Agreste)*



■ Vaches laitières   ■ Vaches allaitantes   ■ Ovins

*Surfaces agricoles 2018 (ha) de la Plaine des Vosges, par type de production végétale (Agreste)*



■ STH   ■ Blé tendre   ■ Maïs fourrage ensilage  
 ■ Prairie temporaire   ■ Colza   ■ Orge d'hiver  
 ■ Orge de printemps   ■ Protéagineux   ■ Maïs grain et semence  
 ■ Prairie artificiel   ■ PDT de consommation

# Contexte de la Restauration collective (RC)

## En France

**3,8 milliards de repas servis par an** en restauration collective (d'après Ecocert)

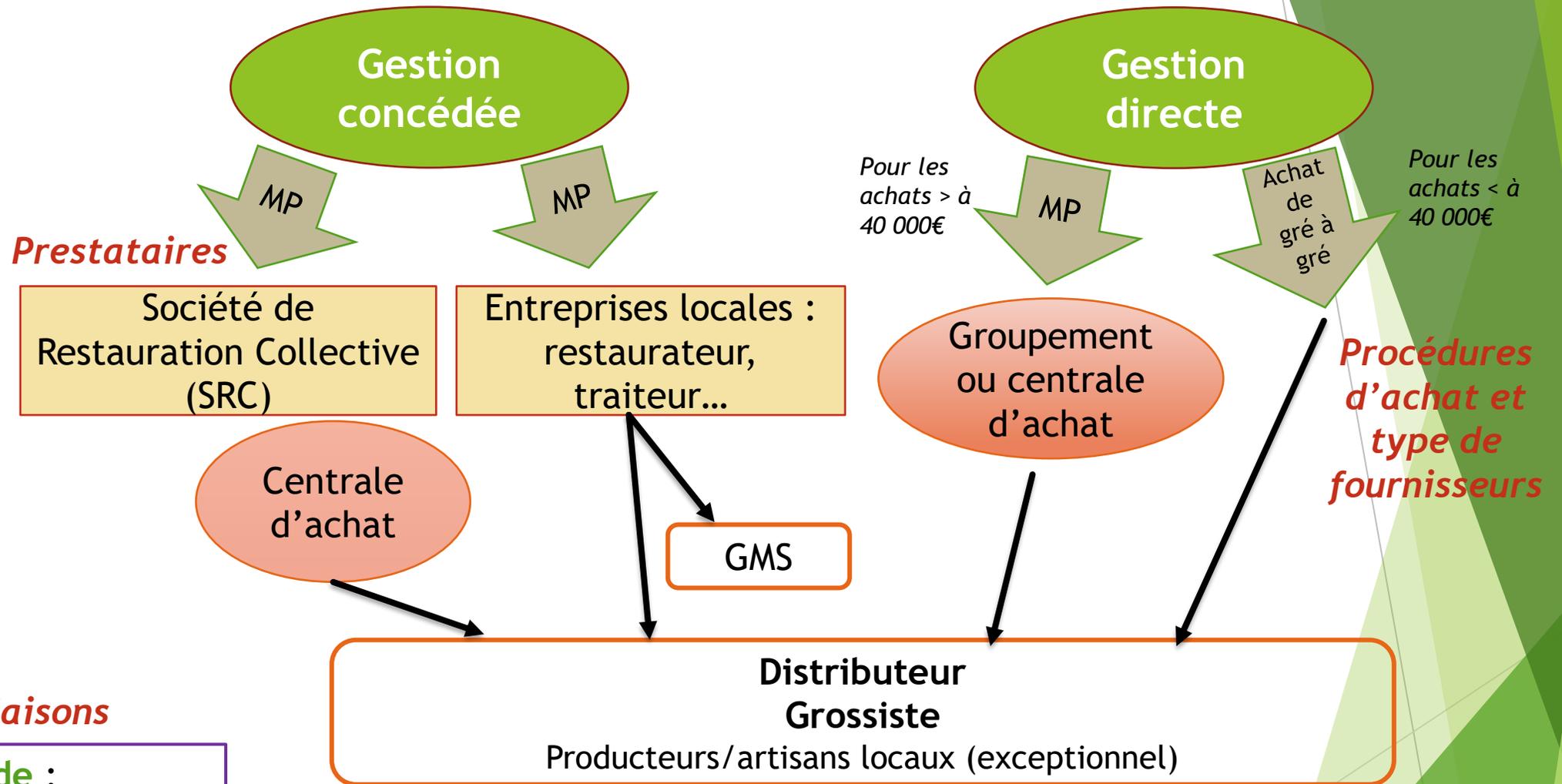
**Secteur Santé-Social** → 47% repas servis en RC

**Secteur Enseignement** → 35% repas servis en RC

**Restauration collective :**  
Levier pour la transition alimentaire

→ Impacts multiples : santé, économique & social.

→ Lieu d'éducation à l'alimentation.



**2 types de liaisons**

**Liaison chaude :** maintenus à  $T > 63^{\circ}\text{C}$ , plus courtes distances.

**Liaison froide :**  $T < 3^{\circ}\text{C}$ , longues distances.

\*MP : marché public  
 \*GMS : Grandes & Moyennes Surfaces

# Rappels sur la loi Egalim en restauration collective

## **-Acteurs concernés-**

Restaurations collectives gérées par des personnes morales de **droit public**

**&**

Restaurations collectives gérées par des personnes morales de **droit privé en charge d'une mission de service public**

# Rappels sur la loi Egalim en restauration collective

## -Plusieurs dispositions-

- ❖ 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques → budget alimentaire, à partir de janvier 2022
- ❖ 1x/an, information des usagers (affichage / numérique) de la part de ces produits dans leur repas, à partir du 1 er janvier 2020
- ❖ Plan pluriannuel de diversification des protéines (>200 couverts/j)
- ❖ Obligation d'1 menu végétarien une fois/semaine en restauration scolaire, à titre expérimental, pendant 2 ans.
- ❖ Travail sur le gaspillage alimentaire
- ❖ Suppression des ustensiles plastiques, bouteilles, contenants en plastique



# Problématique

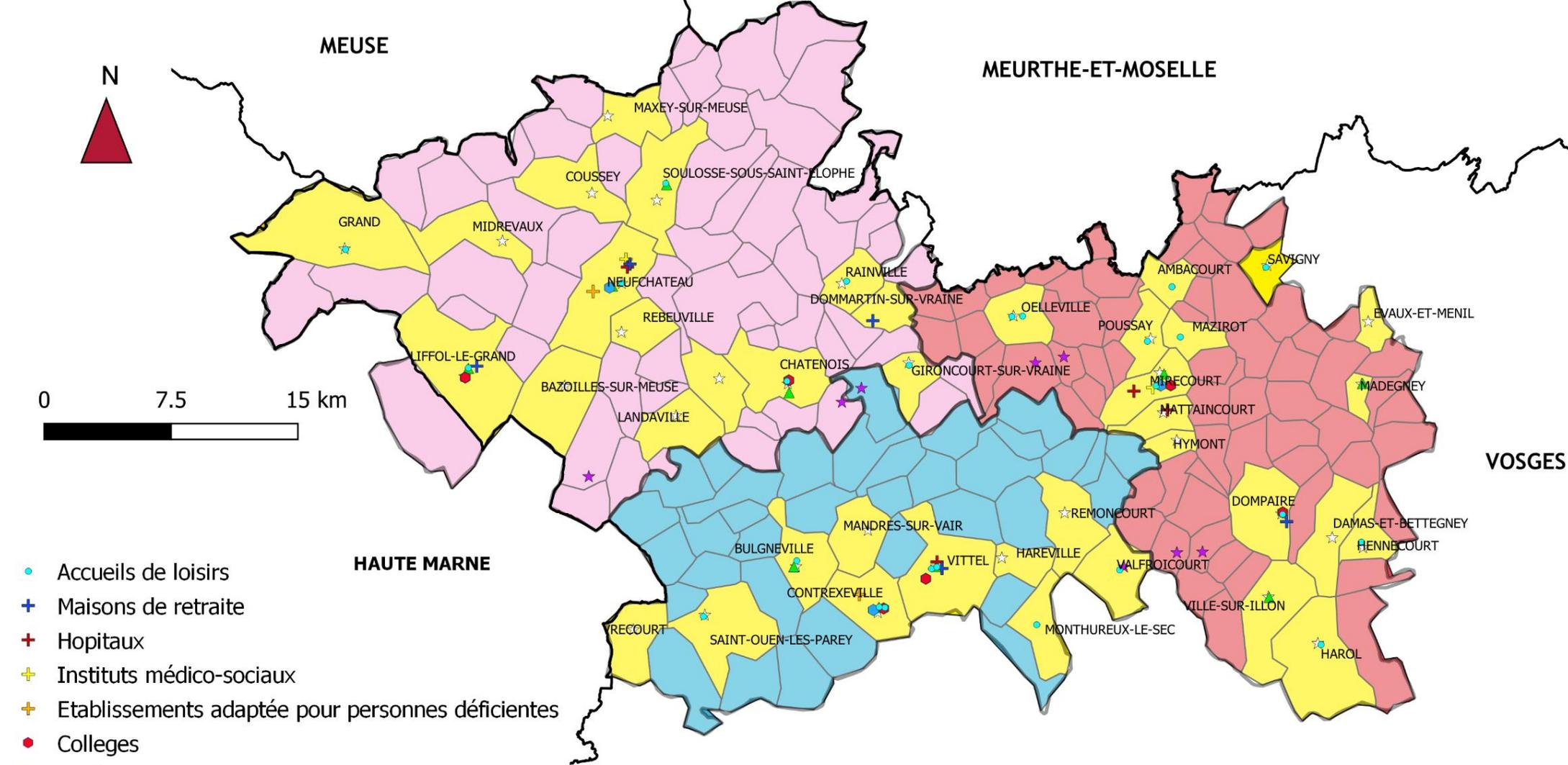
**Comment s'organise la demande du secteur de la restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges ?**

## II. Méthodologie

- Recensement exhaustif des RC publiques et prise de contacts
  - Adaptation de la grille d'entretien
- 15j / mois, d'octobre à décembre 2020
- Entretiens semi-directifs et retranscription → Janvier - avril
- Bilan des entretiens (**nb d'heures**):
    - 53 entretiens passés (2021) - 4 collèges, 7 crèches, 27 écoles, 6 EHPAD, 4 hôpitaux, 3 IMS, 2 lycées
    - 15 entretiens sur 27 accueils de loisirs (2021) → Foyers Ruraux 88
    - 16 entretiens de Lucille (2020)
- 96 RC publiques réparties sur 3 comcoms

## III. Résultats

### 1) Etat des lieux de la restauration collective de la Plaine des Vosges



- Accueils de loisirs
- + Maisons de retraite
- + Hopitaux
- + Instituts médico-sociaux
- + Etablissements adaptée pour personnes déficientes
- Collèges
- Lycées
- ▲ Crèches
- ★ Ecoles sans resto\_co
- ☆ Ecoles avec resto\_co
- communes avec au moins une resto'co publique
- Communes CCOV
- Communes CCTE
- Communes CCMD

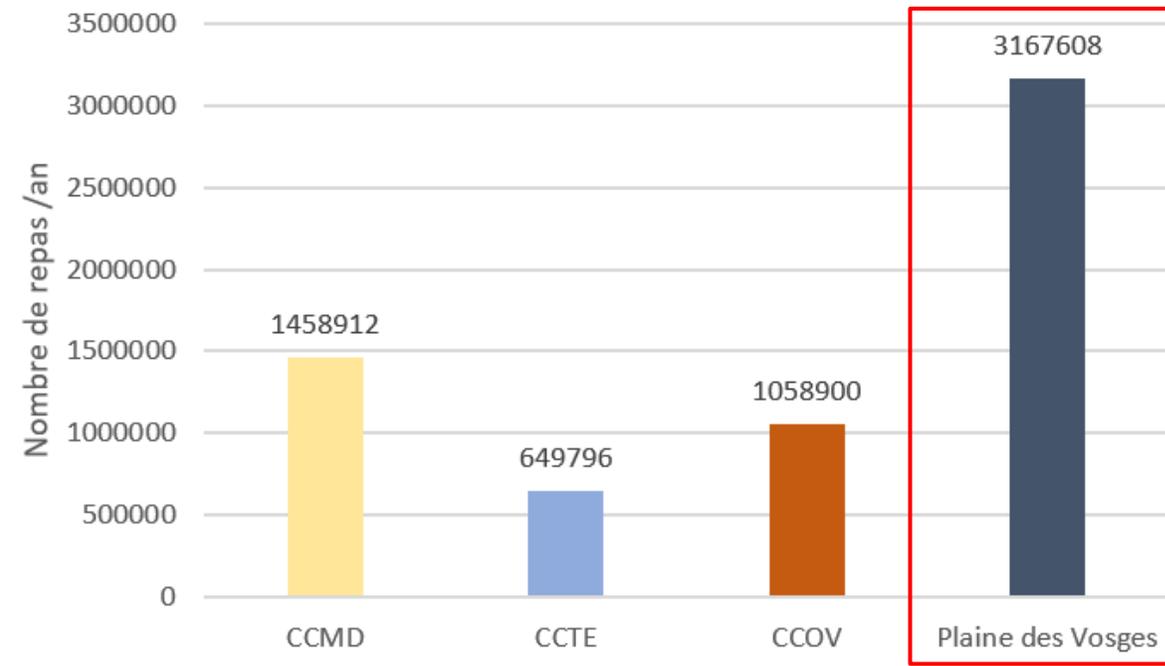
## Recensement des différents sites de restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges en 2021

↓
39 communes de la Plaine des Vosges et 1 à la Communauté d'Agglomération d'Epinal

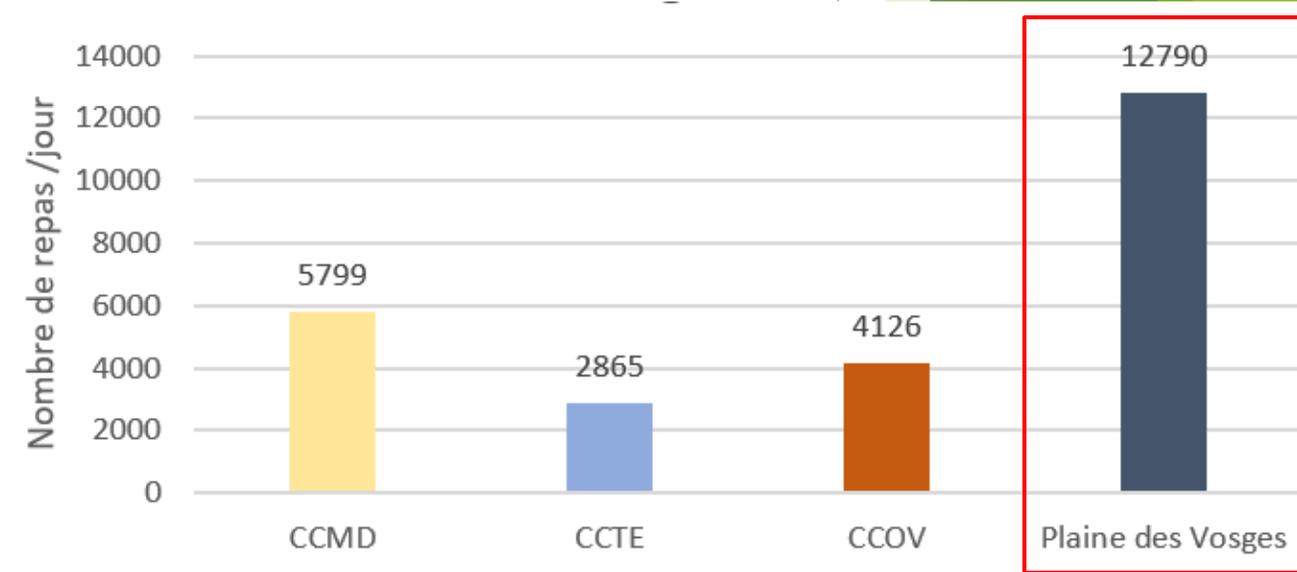
# Statistiques descriptives

→ Plaine des Vosges

Nombre total de repas\* / **an** / communauté de communes



Nombre total de repas\* / **jour** / communauté de communes

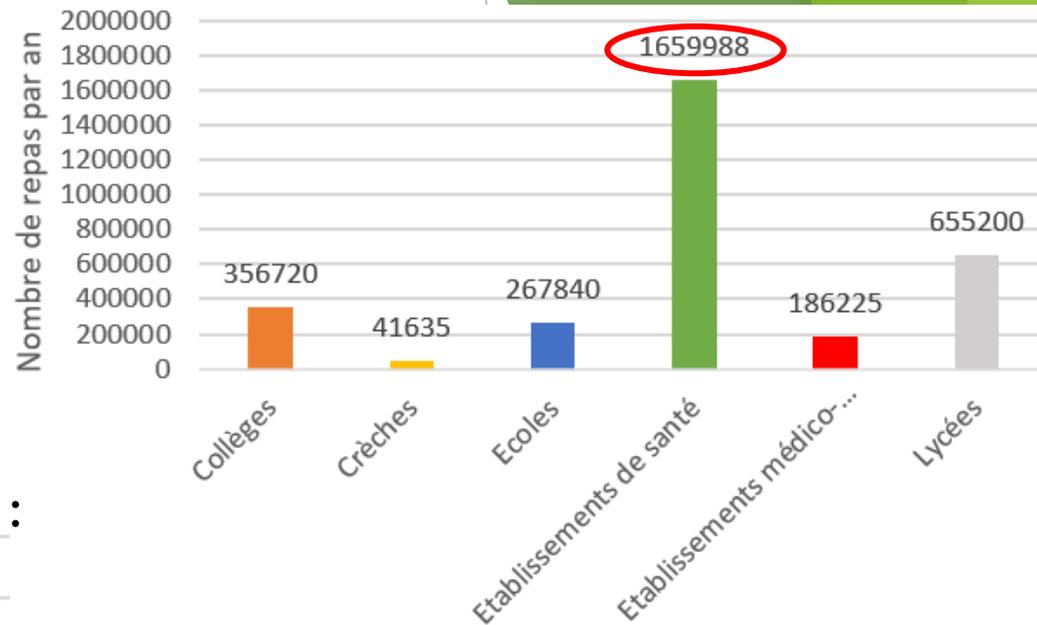


\*sans les accueils de loisirs

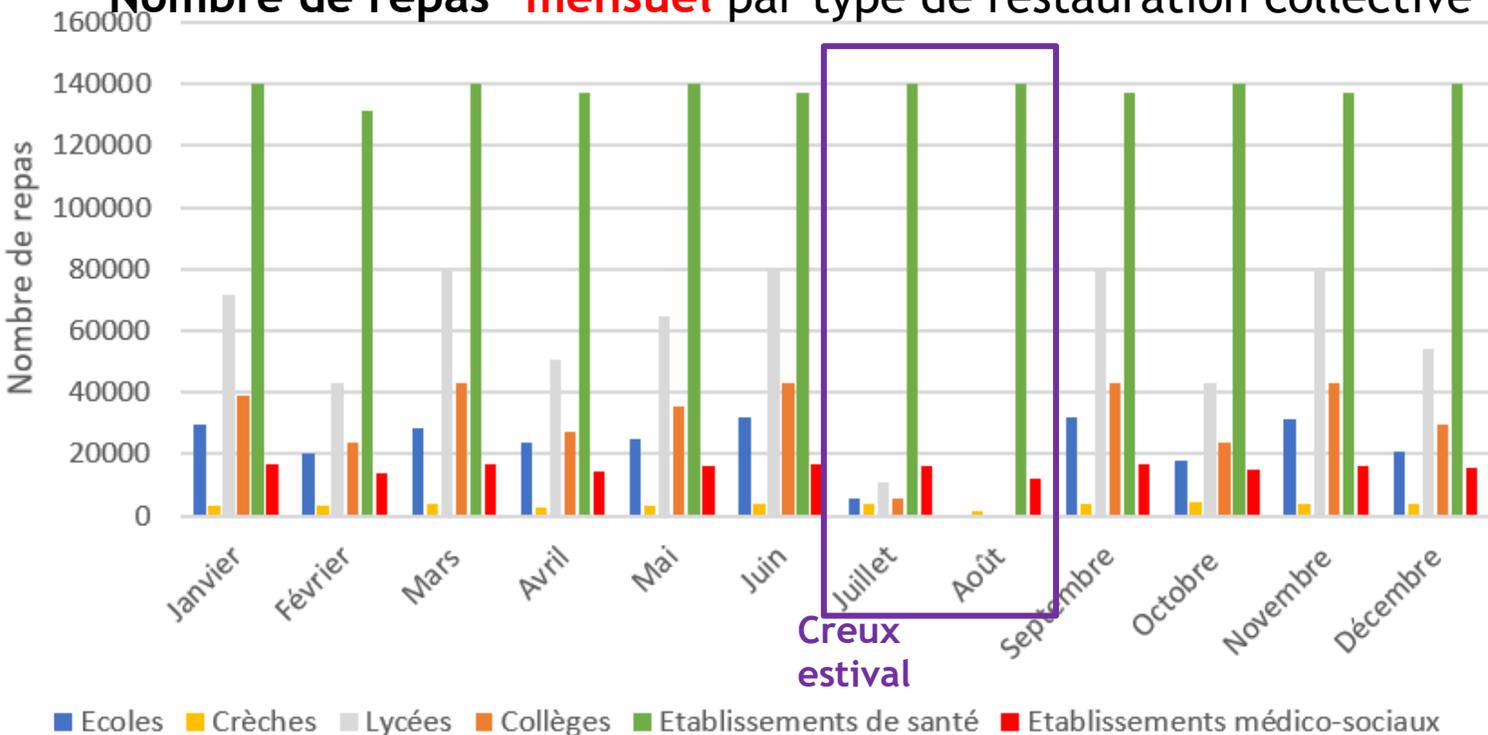
# Statistiques descriptives

→ Plaine des Vosges

## Nombre de repas\* **annuel** par type de restauration collective :



## Nombre de repas\* **mensuel** par type de restauration collective :



Le plus grand nombre de repas : Etablissements de santé, or possibilité d'intervention limitée

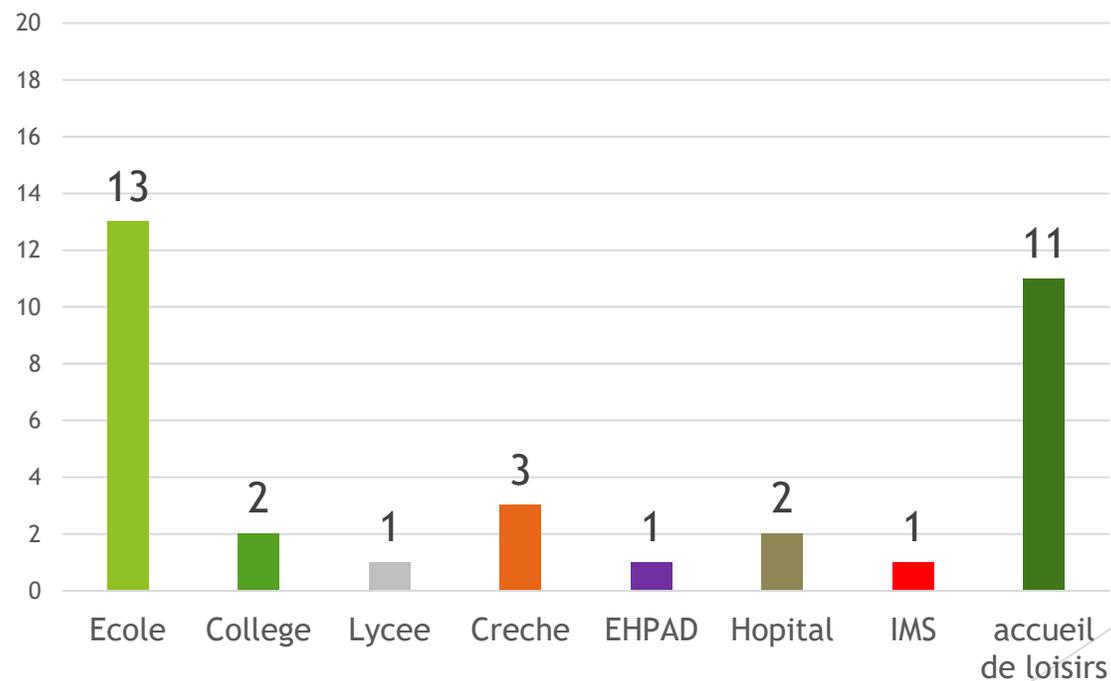
\*sans les accueils de loisirs

# Statistiques descriptives



16 établissements\* en G. Concédée  
7 établissements\* en G. Directe

## Type et nombre de sites de restaurations collectives

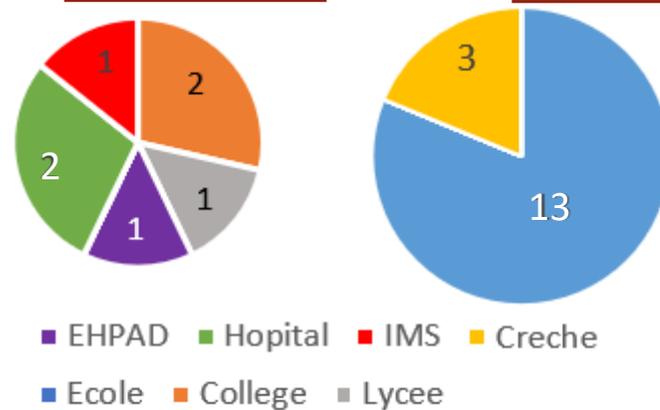


\*sans compter les accueils de loisirs

# Statistiques descriptives



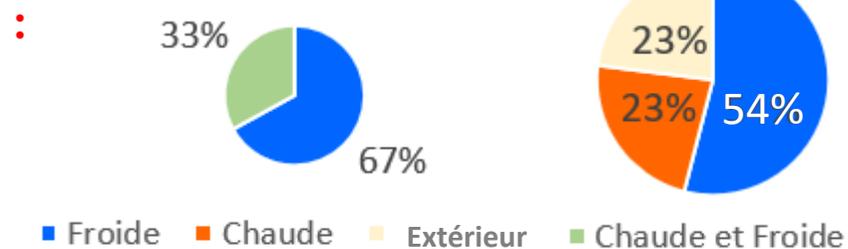
## Nombre et type d'établissements\* en G. Directe... ...et Concédée



## Types de liaison\* :

### Crèches :

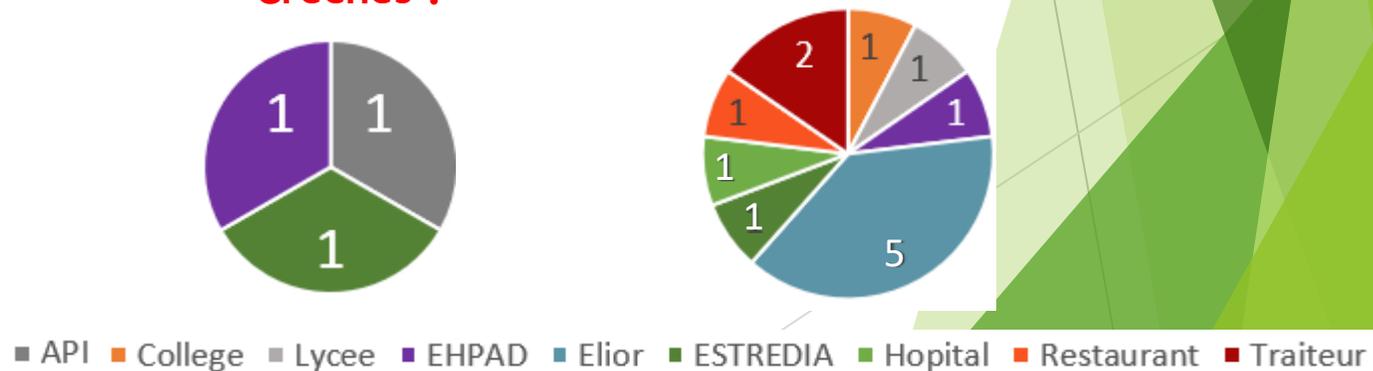
### Ecoles :



## Types de prestataires\* :

### Crèches :

### Ecoles :



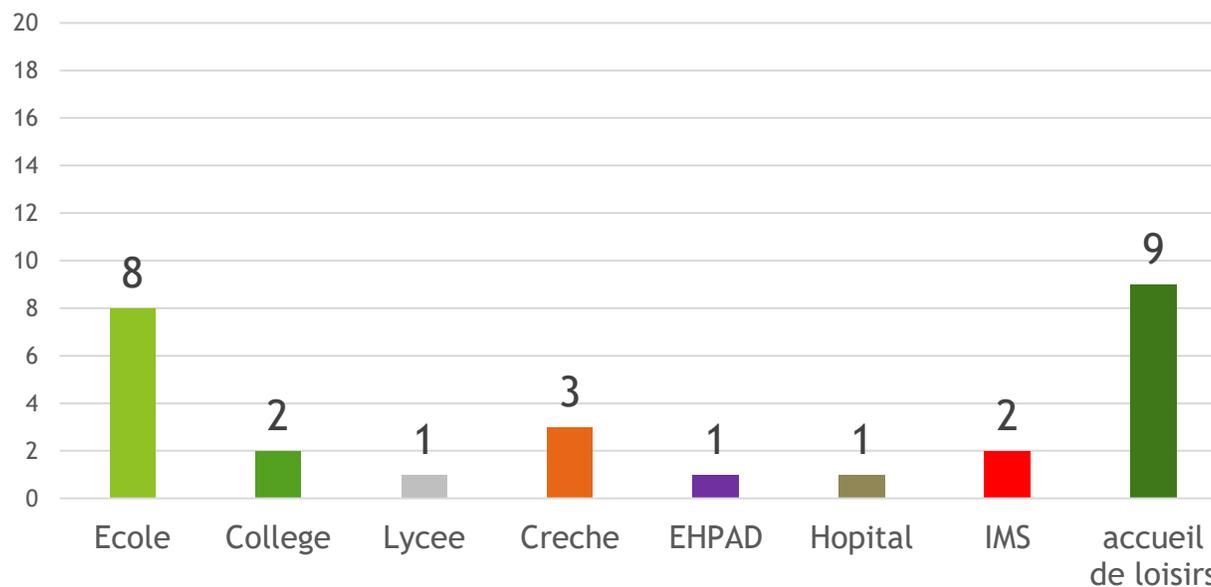
\*sans compter les accueils de loisirs

# Statistiques descriptives



12 établissements\* en G. Concédée  
6 établissements\* en G. Directe

## Type et nombre de sites de restaurations collectives

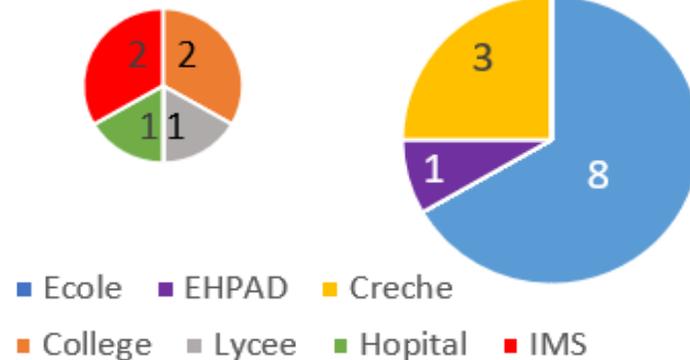


\*sans compter les accueils de loisirs

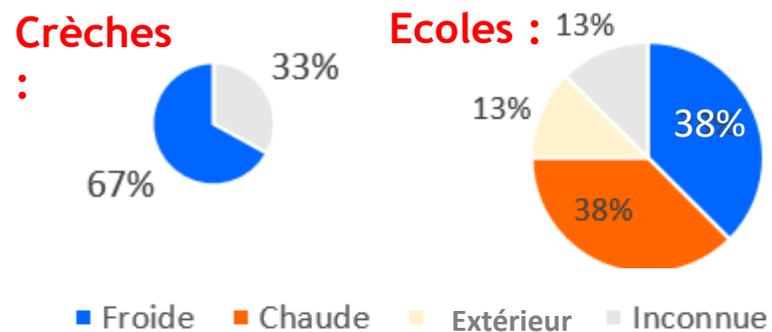
# Statistiques descriptives



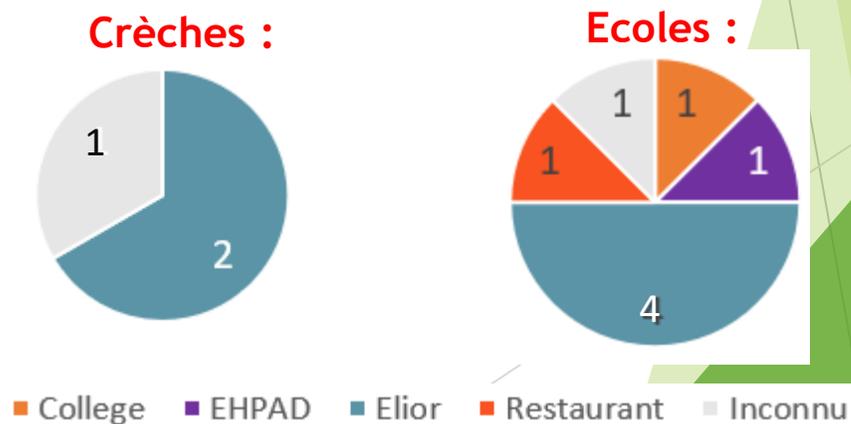
## Nombre et type d'établissements\* en G. Directe... ...et Concédée



## Types de liaison\* :



## Types de prestataires\* :



\*sans compter les accueils de loisirs

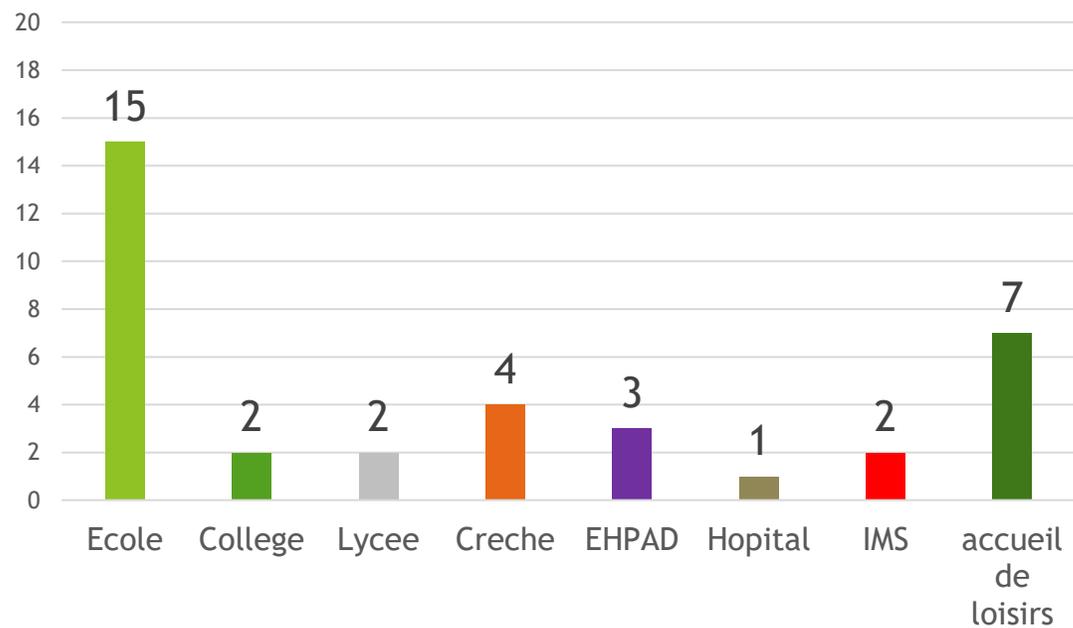
# Statistiques descriptives



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
DE L'OUEST VOSGIEN

**19 établissements\*** en G. Concédée  
**10 établissements\*** en G. Directe

## Type et nombre de sites de restaurations collectives



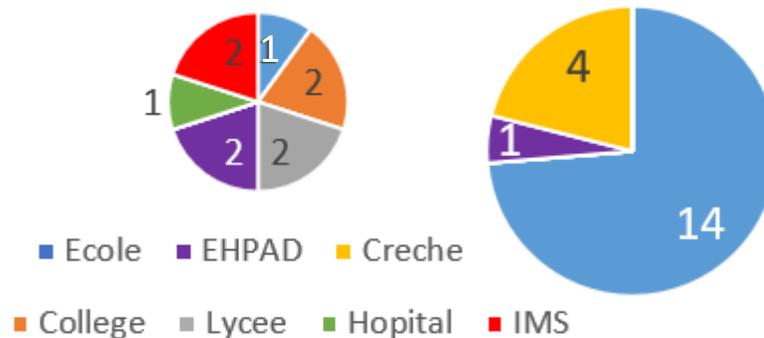
\*sans compter les accueils de loisirs

# Statistiques descriptives

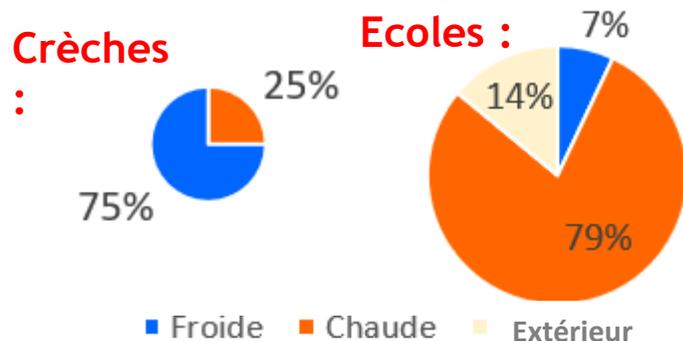


COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
DE L'OUEST VOSGIEN

## Nombre et type d'établissements\* en G. Directe... ...et Concédée

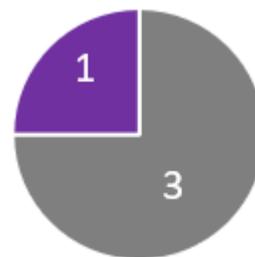


## Types de liaison\* :

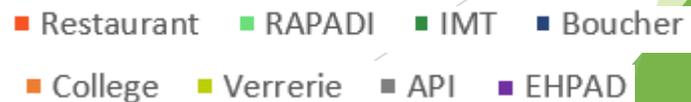
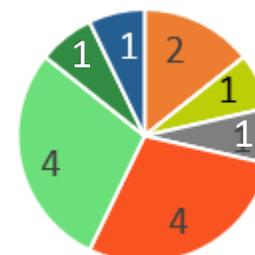


## Types de prestataires\* :

### Crèches :



### Ecoles :



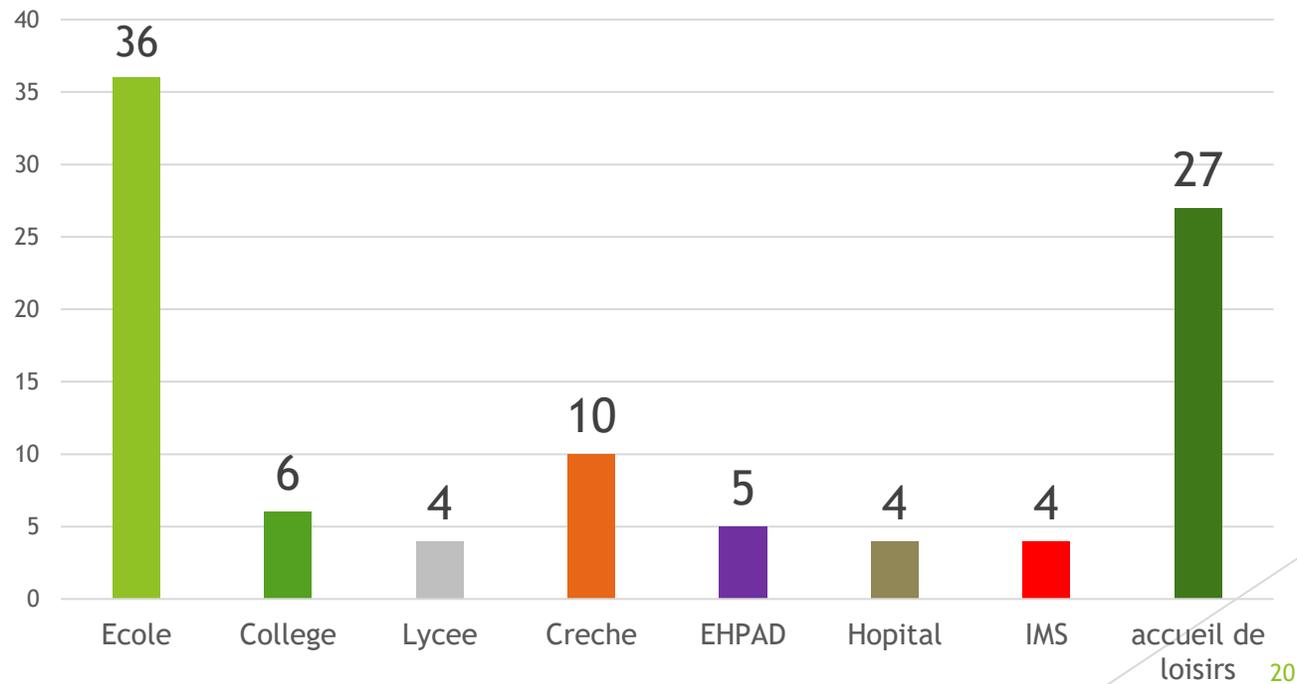
\*sans compter les accueils de loisirs

# Statistiques descriptives

→ Plaine des Vosges

22 établissements\* → G. Directe  
47 établissements\* → G. Concédée

## Type et nombre de sites de restaurations collectives



\*sans compter les accueils de loisirs

# Statistiques descriptives

## → Plaine des Vosges

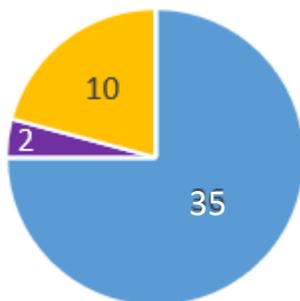
### Nombre et type d'établissements\* en G. Directe :

■ EHPAD ■ Hopital ■ IMS  
■ Ecole ■ College ■ Lycee



### Nombre et type d'établissements\* en G. Concédée :

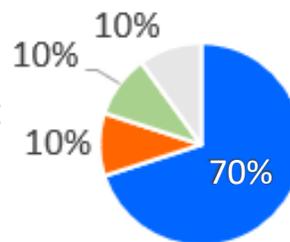
■ Ecole ■ EHPAD ■ Creche



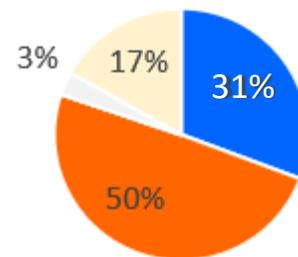
\*sans compter les accueils de loisirs

### Types de liaison\* :

#### Crèches :

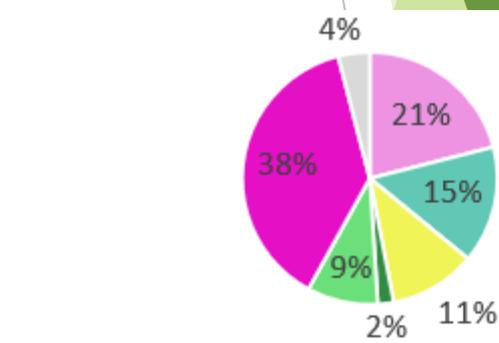


#### Ecoles :



■ Extérieur ■ Froide ■ Chaude  
■ Chaude et Froide ■ Inconnue

### Types de prestataires rencontrés\*



■ Entreprise locale ■ Etablissement de santé  
■ Etablissement d'enseignement secondaire  
■ IMT ■ RAPADI ■ Société de restauration ■ Inconnu

# Typologie des restaurations collectives\*

Selon 2 critères :

→ Positionnement 1/EGalim

→ Volonté de changement de pratiques

	Positionnement par rapport à <u>EGalim</u>	Niveau A (34-50% <u>ss</u> qualité, 14-20% Bio)	Niveau B (17-34% <u>ss</u> qualité, 7-14% Bio)	Niveau C (0-17% <u>ss</u> qualité, 0-7% Bio)	Pas de positionnement
Volonté d'accompagne-ment vers des changements de pratiques	Niveau 1 Forte	1	1		5
	Niveau 2 Volonté mais blocages	5	1	2	8
	Niveau 3 Non intéressé	2		2	20

Impossibilité de se positionner

\*sans les accueils de loisirs

# Typologie des restaurations collectives\*

Typologie		Positionnement des enquêtés vis-à-vis de la loi <u>EGalim</u>	
		Enquêtés ne sachant pas se positionner <u>1/2 EGalim</u> (A) <b>34</b>	Enquêtés ayant pu se positionner <u>1/2 EGalim</u> (B) <b>13</b>
Volonté de changer ses pratiques (approvisionnement local ou amélioration qualité des repas)	Déjà dans la démarche (1)	Dont 5 écoles. <b>5</b>	Dont 1 collège. <b>1</b>
	Volonté marquée (2)	Dont 7 écoles, 2 IMS, 1 lycée, 3 collèges, 1 hôpital. <b>14</b>	Dont 2 écoles, 1 crèche, 2 <u>EHPAD</u> . <b>5</b>
	Volonté existante mais freins évoqués (3)	Dont 3 écoles, 1 IMS, 1 lycée, 2 crèches. <b>7</b>	Dont 1 école, 2 hôpitaux, 1 EHPAD. <b>4</b>
	Pas convaincu (4)	Dont 4 écoles, 3 crèches, 1 EHPAD. <b>8</b>	Dont 1 école, 2 EHPAD. <b>3</b>

\*sans les accueils de loisirs

# Typologie des restaurations collectives

## - Bilan EGalim -

### Vraisemblablement :

- Les plus proches : celles avec prestataire type Société de restauration
- Les plus éloignées : celles avec prestataire type restaurant / traiteur, mais impact en local

**Collèges :** Les plus avancés ½ produits locaux, EGalim → flou, mais compétences

### Généralement :

Méconnaissance / connaissance partielle de la loi EGalim

Local privilégié ½ EGalim

Confusion local/EGalim, focalisation sur le bio

Peu d'établissements ont détail précis de leurs approvisionnements (bio, local, label), hormis les structures avec société de restauration → **impossibilité de faire le calcul**

# Perspectives intéressantes évoquées par certaines restaurations collectives

CC. Mirecourt-Dompaire	CC. Terre d'Eau	CC. De l'Ouest Vosgien
<p><b>Ecole de Poussay :</b>  <u>Air de culture + composteur</u> (long termes).</p>	<p><b>MECS :</b>  <u>Food truck solidaire</u></p>	<p><b>Ecole de Soulosse :</b>  <u>Composteur / Poules communales</u></p>
<p><b>Ecole de Hennecourt :</b>            En cours : <u>composteur</u> (pédagogie), perspectives d'utilisation du compost.</p>	<p><b>CHOV :</b>  <u>Regroupement des cuisines à Vittel</u>            – <u>rénovation</u> ;  <u>Plan d'amélioration de la qualité des repas</u> (EGalim) ;  <u>Reprendre les écoles</u> (agrément sanitaire).</p>	<p><b>Ecole de Grand :</b>  <u>Marché de producteurs locaux</u>, la <u>ruche qui dit oui</u>, <u>Paniers</u></p>
<p><b>EHPAD de Dompaire :</b>  <u>Détail approvisionnements</u> (bio, local, EGalim) → fournisseurs ;  <u>Intégration EGalim</u> dans prochain marché ;  <u>Quantification des déchets</u>.</p>	<p><b>Ecole de Haréville :</b>  <u>Création d'un marché</u> avec plats équilibrés - adaptés aux enfants, si possible avec circuits courts</p>	<p><b>Ecole de Rouvres :</b>            Actuellement : <u>projet pédagogique jardin et paillage</u>.</p> <p><b>Ecole de Gironcourt :</b>  <u>Nouveau prestataire</u> pour repas école.</p>

# Restaurations collectives volontaires pour un accompagnement

- **Ecole de Hennecourt** (CCMD) → Egalim
- **Entreprise adaptée de l'Ouest Vosgien** (CCOV) → Produits locaux + répondre à Egalim
- **Ecole de Haréville** (CCTE) → Rédiger un cahier des charges
- **Lycée Pierre Mendès France**, Contrexéville (CCTE) → Egalim + produits locaux
- **Cité scolaire Pierre et Marie Curie**, Neufchâteau (CCOV)

# III. Résultats

## 2) Retour des enquêtés sur l'utilisation de produits locaux

# Freins évoqués

→ **Partagés** par plusieurs établissements

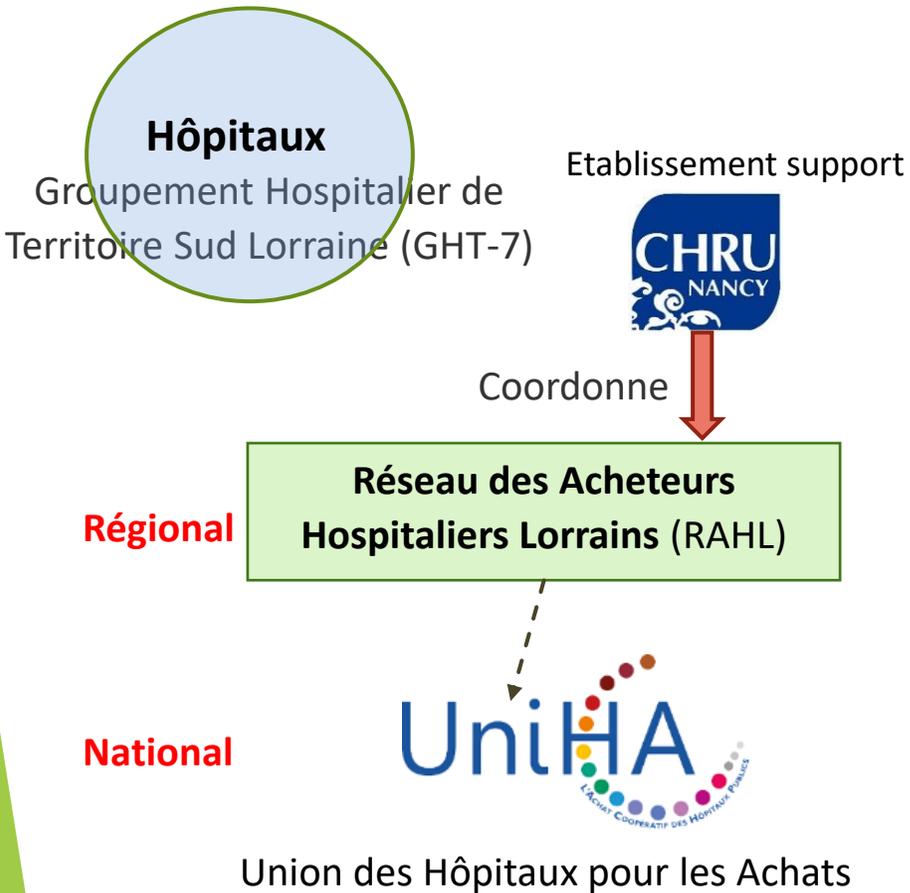
Logistique	L'offre
<ul style="list-style-type: none"><li>-Eloignement géographique</li><li>-Irrégularité des livraisons</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Volumes fluctuants des produits locaux/ manque de diversité</li><li>-Pas assez de producteurs</li><li>-Exigences sanitaires</li></ul>
Humains	Financiers
<ul style="list-style-type: none"><li>-Mise en lien régulière/communication</li><li>-Motivation/pas de relais</li><li>-Habitudes du chef cuisinier</li><li>-Temps supplémentaire (cuisine/référencement produits)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Coût repas plus élevé</li><li>-Facturation</li></ul>

## Freins évoqués

→ **Spécifiques** à chaque type de restauration collective

Accueils de loisirs	EHPAD & Hôpitaux	Crèches	Ecoles	Collèges-Lycées
<ul style="list-style-type: none"><li>-Respect de la chaîne du froid</li><li>-Non connaissance de la cuisine collective</li><li>-Difficultés à trouver des animateurs l'été</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Grand nombre de repas</li><li>-Groupements d'achat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Budgets contraints : 66% caf et parents, 34% restant : subventions comcom et aides Etat</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Coût embauche et sérieux du cuisinier</li><li>-Coût de mise aux normes des bâtiments</li><li>-Coût achat nouveau matériel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Cuisiniers &amp; intendant : pas le même employeur</li><li>-Motivation du chef &amp; personnel</li><li>-Contraintes horaires</li><li>-Groupements d'achat</li></ul>

# Freins institutionnels : les groupements d'achat



## Instituts Médico-sociaux



## Collèges-Lycées

Groupement de commandes des  
Vosges – Cité scolaire de la Haie  
Griselle (Gérardmer)

## EHPAD & Hôpitaux locaux

Groupement d'Achats  
Gérontologique Sud Lorrain

Coordonné par  
Responsable administratif de  
l'EHPAD Les Marronniers  
(Dompierre)

# Leviers évoqués

En cuisine - restauration - intendance	Juridique	Logistique	Politique	Agrilocal	Concertations
<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Gaspillage</b> (sensibilisation+ réutilisation)</li> <li>-<b>Ajuster les quantités</b></li> <li>-<b>Equilibre des coûts dans la masse</b></li> <li>-Massifier les commandes</li> <li>-Faire le plus possible soit même</li> <li>-<b>Responsabilisation des élèves (bar)</b></li> <li>-Menu végétarien</li> <li>-Prévoir repas de secours</li> <li>-Planifier-anticiper les commandes</li> <li>-Travailler les recettes, former cuisiniers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Utiliser les biais du code des marchés publics</b></li> <li>-Imposer un % de produits locaux dans cahier des charges</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cuisine centrale</li> <li>-<b>Planification - prévision de la production</b></li> <li>-<b>Organiser les livraisons</b></li> <li>-<b>Points relais</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Volonté de faire du local</li> <li>-Augmenter le plafond coût matières premières</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Ouvrir Agrilocal aux producteurs de départements limitrophes</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Parents acceptent de payer plus chers</b></li> <li>-Travailler avec les parents</li> <li>-<b>Aller voir les producteurs conventionnels</b></li> </ul>

# Retour sur Agrilocal

## Plateforme inconnue

→ manque d'infos, pas de pub, pas adaptée pour écoles/crèches

- 22 établissements

## Ceux qui l'utilisent / pas de remarques particulières\*

- 3 établissements

\*CCOV : peu de producteurs recensés

## Ceux qui ne l'utilisent pas

N'utilisent pas car produits sont chers

- 2 établissements

N'utilisent pas car travaillent avec 1 prestataire

- 13 établissements

N'utilisent pas/ peu car procédure lourde et compliquée

→ Passent directement par producteurs par mail/téléphone

- 3 établissements

## Besoins recensés

### Besoins partagés

**Organiser la logistique – les livraisons – 9 établissements**

**Annuaire et détail des producteurs pouvant livrer (jours, production, prix) – 6 établissements**

**Sensibiliser & former les cuisiniers à l'utilisation de produits locaux – 4 établissements**

**+ Formations HACCP – 3 établissements**

+ d'autres besoins

# IV. Pistes d'action

## Structures cibles

### Premièrement

Restauration scolaire : écoles, collèges, lycées  
Crèches

### En second temps

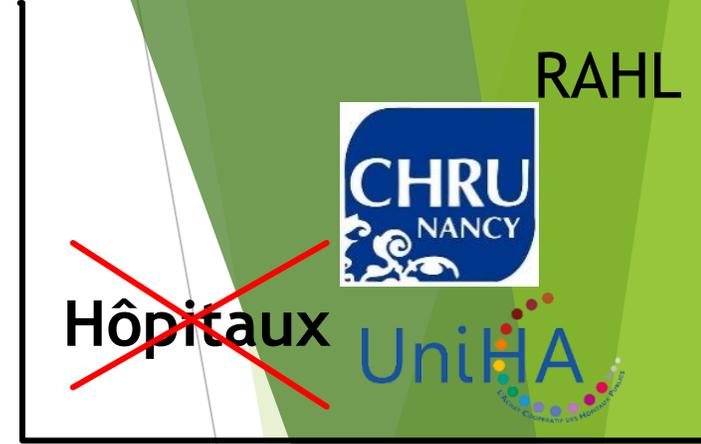
EHPAD et Instituts médico-sociaux (IMS)

Compétences

## En sachant que

Ecoles & crèches → Budgets restreints → Cuisine en g. directe compliquée

EHPAD et IMS → pas la compétence directement, groupements d'achat



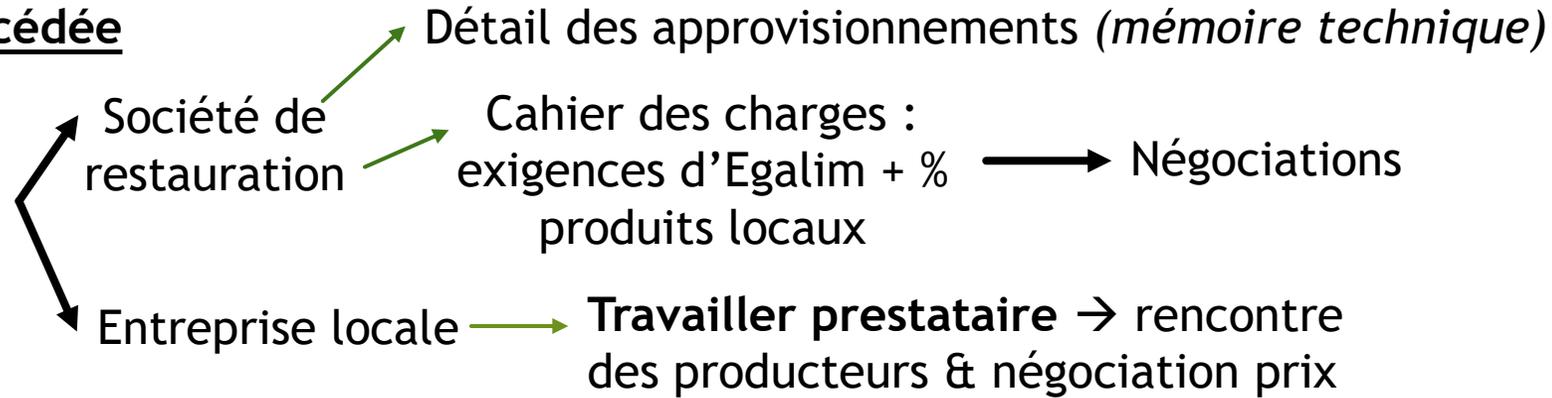
# Globalement

- ❖ Utiliser Egalim → détails des approvisionnements aux prestataires / fournisseurs ;
- ❖ Annuaire producteurs pouvant livrer la restauration collective (jours, produits et quantités, prix proposés) → Agrilocal ? 

+ adapté : Prestataire (entreprise locale) / n'utilisant pas Agrilocal
- ❖ Utiliser les synergies locales existantes : ex : Travailler avec Hôpital/EHPAD ayant la capacité de faire des repas → Approvisionnements.

# Spécifiquement

## → G. concédée



**Travailler avec SRC  
→ référencer des producteurs locaux**

## → G. directe

- ❖ Réunions d'échanges sur **pratiques** entre chefs cuisiniers ;
- ❖ Rencontre producteurs - chefs cuisiniers - intendants → **discussion + négociation prix / planification** ;
- ❖ Agrilocal → **ouvrir** aux producteurs d'autres départements / **recenser** (ouest) vosgien / **communiquer** auprès des EHPAD ;
- ❖ **Lutter** contre le gaspillage alimentaire → économies réinjectées dans denrées locales ;
- ❖ **Utiliser** le Code des marchés publics : ex : viande née, élevée, abattue dans le même pays → France ;

# Points de vigilance

- ❖ **Evaluation de l'offre** en produits locaux & de la **demande** des restauration collective : Engagement et motivation non figés ;
- ❖ Disponibilités et charges de travail **inégaux**/ Nombre d'interlocuteurs/  
Temps pour nouer des relations ;
- ❖ Agriculteurs en circuits courts → **plusieurs débouchés = sécurité** →  
restauration collective : **débouché secondaire** ;
- ❖ **Diversité de pratiques** en cuisine / mode d'approvisionnement local → Eviter d'uniformiser.

# V. Éléments de réflexion



- **S1** : 100% relocalisation, bio actuel (5%), assiette actuelle
- **S2** : 100% relocalisation, 20% bio, assiette actuelle
- **S3** : 100% relocalisation, 20% bio, réduction de 25% de produits animaux
- **S4** : 100% relocalisation, 45% bio, réduction de 50% de produits animaux [1]
- **S5** : 100% relocalisation, 100% bio, réduction de 50% de produits animaux [2]

[1] objectifs pour le scénario Afterterre 2050

[2] objectifs du scénario TYFA en 2050

## Restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges

### SURFACES (ha)

	S1	S2	S3	S4	S5
Légumes	23	25	68	102	118
Fruits	43	43	89	112	126
Céréales et autres cultures	234	240	305	500	622
Elevage	2280	2470	1368	853	1250
<b>Total</b>	<b>2580</b>	<b>2778</b>	<b>1830</b>	<b>1567</b>	<b>2116</b>
<b>Total (% des terres agricoles de la Plaine des Vosges)</b>	<b>3,3%</b>	<b>3,6%</b>	<b>2,3%</b>	<b>2,0%</b>	<b>2,7%</b>

### EMPLOIS (UTA)

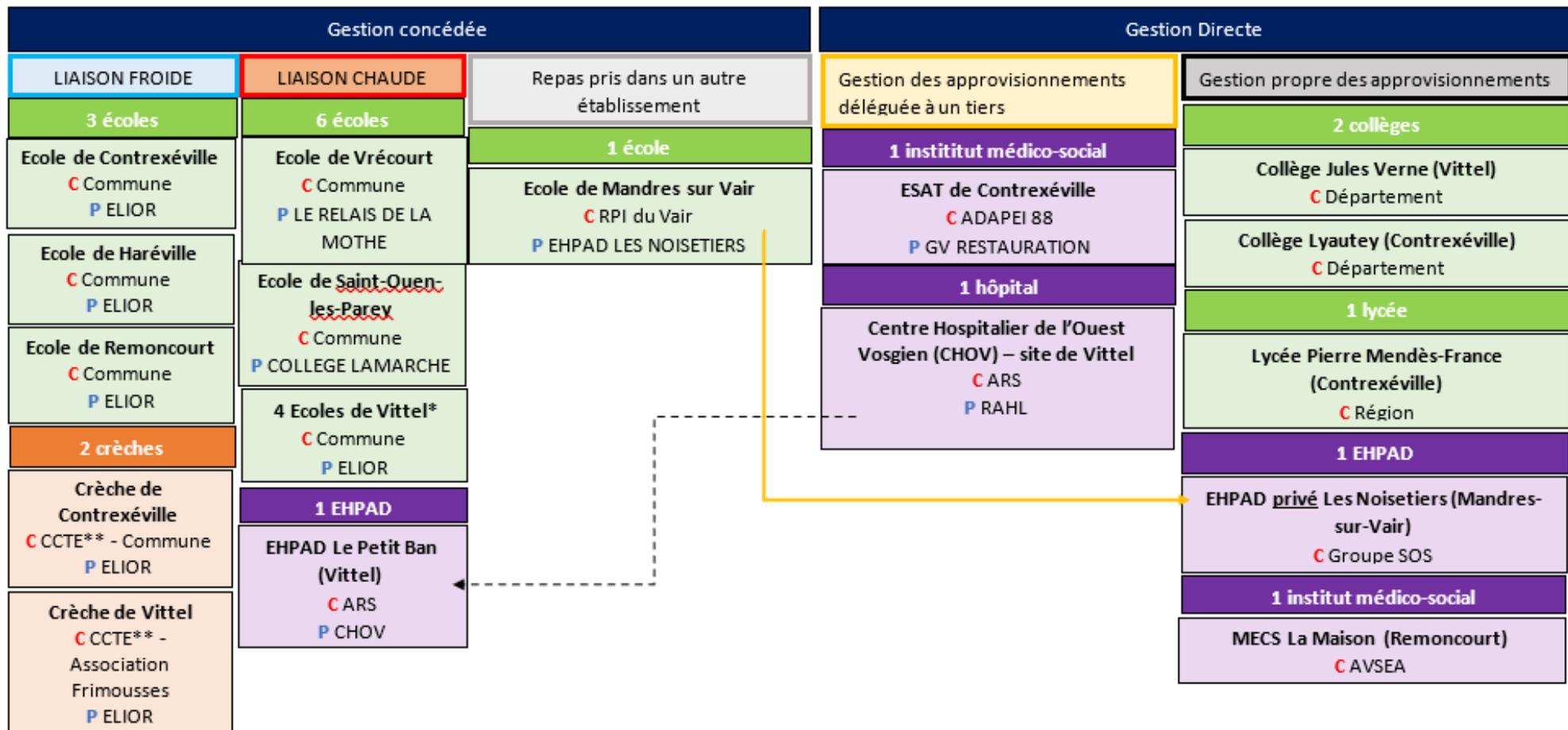
	S1	S2	S3	S4	S5
Légumes*	6,5	8	22	33	40
Fruits	5	5,5	10	15,5	16
Céréales et autres cultures	4	4,5	4	6,5	11
Elevage	56	60	38	26	40
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>78</b>	<b>74</b>	<b>81</b>	<b>107</b>

\*26 producteurs de légumes en 2020 sur les 3 comcoms (source : Chambre d'Agriculture des Vosges)

# Merci de votre attention

Jean Duclaux  
Apprenti Ingénieur agronome  
PETR de la Plaine des Vosges & Ferme de Braquemont  
[jean.duclaux@agrosupdijon.fr](mailto:jean.duclaux@agrosupdijon.fr)  
0750391643

# Schéma relationnel des restaurations collectives de la Communauté de communes Terre d'Eau

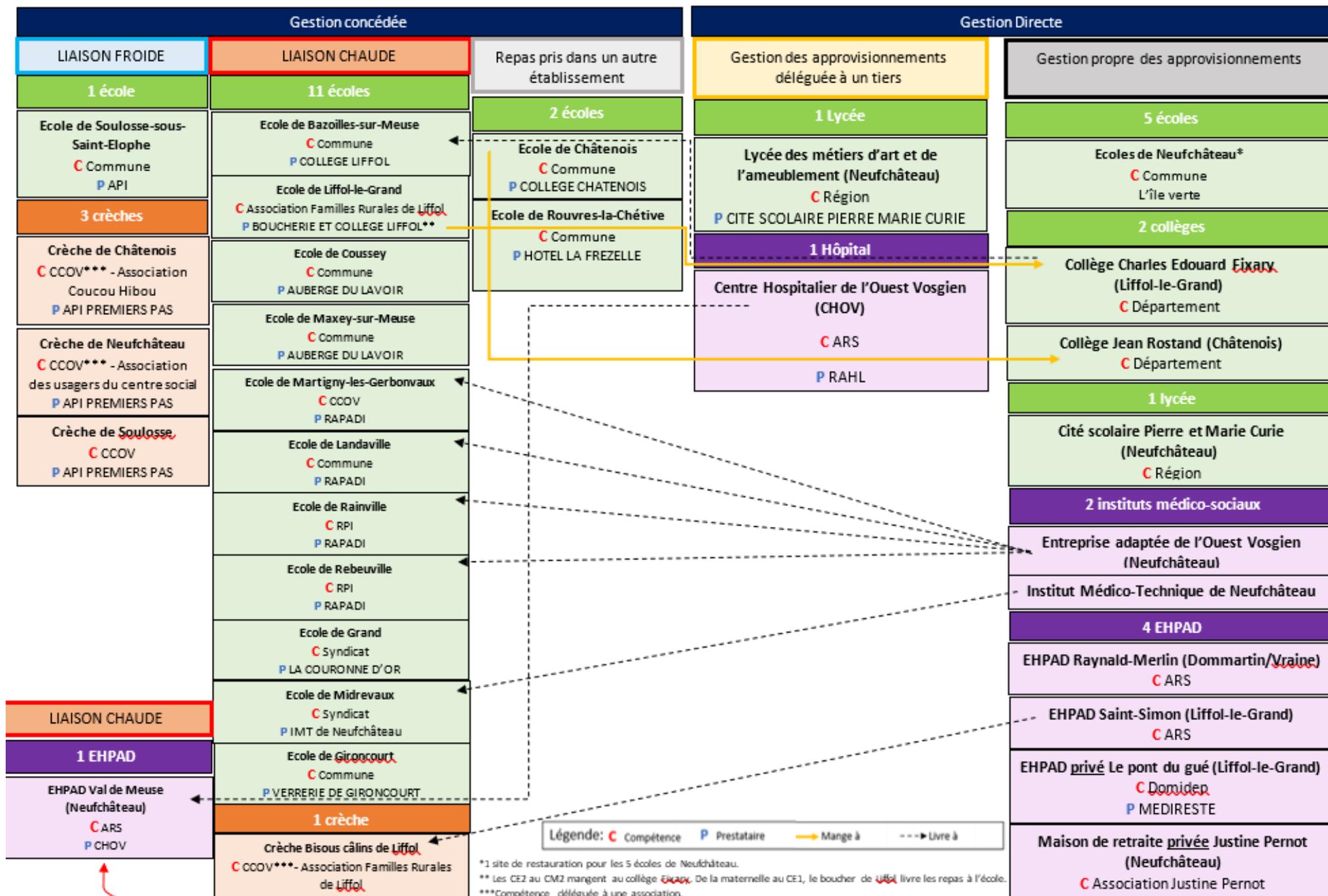


2 inconnues
Crèche Les Petits Mousse (Bulgnéville)
Ecole de Bulgnéville

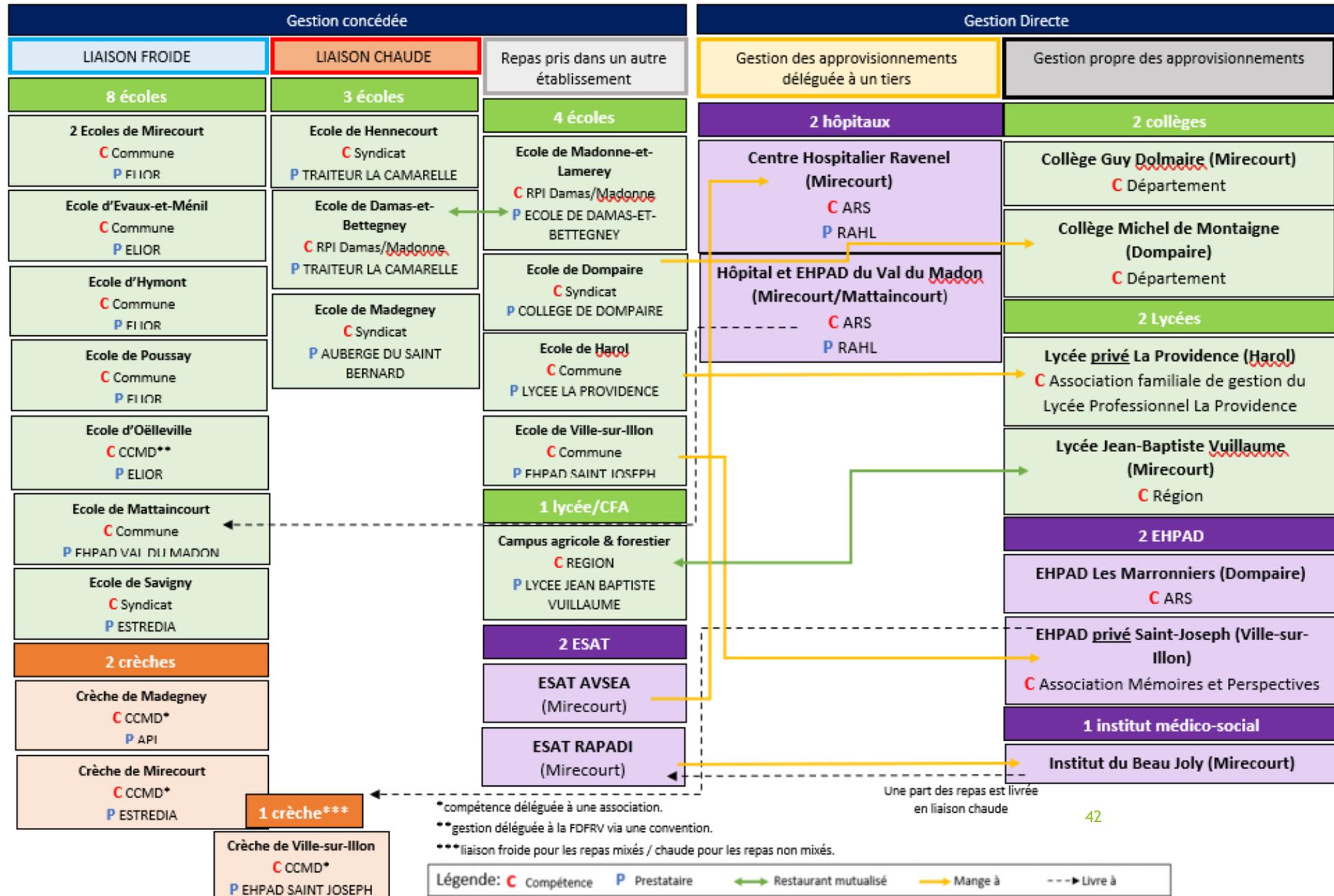
Légende: C Compétence P Prestataire → Mange à --> Livre à

\* 1 seul site de restauration, rue Marcel Soulier, pour les 4 écoles de Vittel.  
 \*\* Compétence déléguée à une association / à une commune.

# Schéma relationnel des restaurations collectives de la Communauté de communes de l'Ouest Vosgien



# Schéma relationnel des restaurations collectives de la Communauté de communes de Mirecourt-Dompaire



<b>Typologie</b>		Positionnement des enquêtés vis-à-vis de la loi EGalim	
		Enquêtés ne sachant pas se positionner vis-à-vis de la loi EGalim (A)	Enquêtés ayant pu se positionner vis-à-vis de la loi EGalim (B)
Volonté de changer ses pratiques (approvisionnement local ou amélioration qualité des repas)	Volonté marquée (1)	Ecole de Maxey – Vrécourt – Haréville -Coussey – Liffol - Gironcourt -Hennecourt, IMT, Cité scolaire Pierre Marie Curie, Collège Lyautey – Jean Rostand – Charles Edouard Fixary, CHOV, RAPADI.	EHPAD le Pont du gué – les Marronniers, Crèche Frimousses, Ecole de Contrex - Neufchâteau
	Volonté existante mais freins évoqués (2)	ESAT de Contrex, Crèche les ptits diables – bisous câlins, Lycée Pierre Mendès France, Ecole de Soulosse, Grand, Rouvres-la-chétive.	Ecoles de Vittel, EHPAD les Noisetiers, Hôpital Val du madon - Ravenel
Non intéressé	Pas convaincu (3)	EHPAD Raynald-Merlin, Ecole de Poussay – Remoncourt - St Ouen - Evaux-et-ménil, Crèche Coucou hibou – les Charmilles - la Souris verte.	EHPAD St Simon, Maison de retraite Justine Pernot, Ecole d'Hymont.
	Déjà dans la démarche (4)	Ecole de Martigny, Rainville, Landaville, Rebeuville, Midrevaux	Collège Jules Vernes

# La Plaine des Vosges et toute sa population

## SURFACES (ha)

	<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>
Légumes	220	230	700	1040	1190
Fruits	440	440	820	1000	1130
Céréales et autres cultures	2360	2520	2830	4200	5280
Elevage	17200	18500	10900	7220	10500
<b>Total</b>	<b>20220</b>	<b>21690</b>	<b>15250</b>	<b>13460</b>	<b>18100</b>
<b>Total (% des terres agricoles de la Plaine des Vosges)</b>	<b>25,9%</b>	<b>27,8%</b>	<b>19,6%</b>	<b>17,3%</b>	<b>23,2%</b>

## EMPLOIS (UTA)

	<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>
Légumes	510	530	1440	2270	2690
Fruits	40	40	79	96	110
Céréales et autres cultures	26	30	31	47	65
Elevage	890	1030	710	660	1110
<b>Total</b>	<b>1466</b>	<b>1630</b>	<b>2260</b>	<b>3073</b>	<b>3975</b>

## Nombre de repas\* **mensuel** par type de restauration collective, sans les établissements de santé :

