



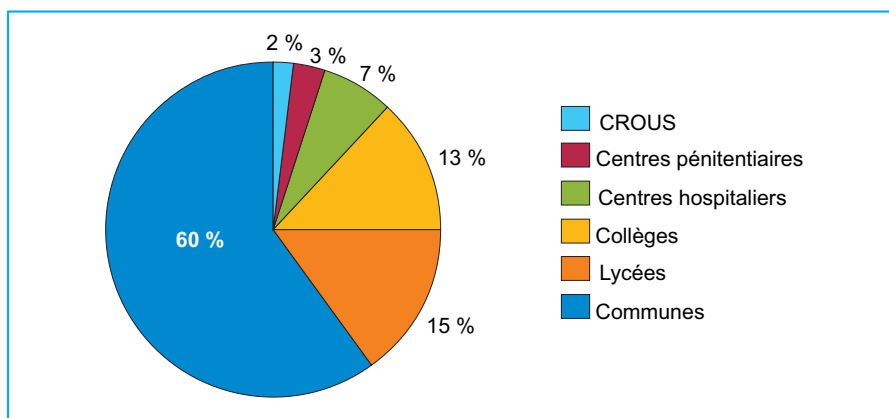
Observatoire de la restauration collective : les produits consommés à La Réunion

La décision de mettre en place un Observatoire de la restauration collective à La Réunion a été prise lors du Haut Conseil de la Commande Publique¹ du 5 décembre 2013. Cette session consacrée à l'agroalimentaire a constaté l'enjeu des produits locaux dans la commande publique. Producteurs, industriels, collectivités locales et État ont retenu le principe d'un observatoire destiné à mesurer l'accroissement de la part de la production locale dans la restauration collective de l'île. L'enquête mise en œuvre depuis cette date, en partenariat avec l'ARIBEV-ARIV² et la FRCA³, portait sur l'année civile 2013. Elle est sans équivalent au niveau national. Elle a permis de caractériser le marché de la restauration collective réunionnais, d'analyser les produits consommés en fonction de leur origine.

Près de 27 millions de repas servis en 2013 dans la restauration collective publique

L'enquête a porté sur une quarantaine d'opérateurs publics qui représentent plus de 82 % des repas servis chaque jour sur l'île : les écoles maternelles et élémentaires, les cuisines centrales des collèges et lycées, le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS), les établissements publics de santé et les centres pénitentiaires. Au total, ces structures ont servi **près de 27 millions de repas en 2013**.

Répartition des repas servis en 2013 par acteur de la restauration collective publique



Source : SISE - DAAF La Réunion

1. Le Haut Conseil de la Commande Publique réunionnais, présidé par Mme Margie SUDRE, est une instance de dialogue entre tous les acteurs de la commande publique, commanditaires, attributaires et financeurs. C'est un outil d'information et d'appui au pilotage de la politique économique du territoire.

2. Association Réunionnaise Interprofessionnelle Bétail Viandes Lait – Association Réunionnaise Interprofessionnelle de la Volaille.

3. Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de La Réunion.



Service de 12h30
au self du lycée
de Bellepierre
(Saint-Denis)

Les collectivités locales sont les acteurs majeurs de la commande publique

Les écoles maternelles et élémentaires, gérées par les 24 communes réunionnaises, ont servi plus de 16 millions de repas en 2013 soit 60 % du total. Viennent ensuite les cuisines centrales des collèges et des lycées avec respectivement 13 % et 15 % des repas servis. **Les collectivités locales de l'île sont donc les acteurs majeurs de la commande publique sur ce marché.**

Le marché de la restauration collective : un débouché intéressant pour les produits locaux

Même si le nombre de repas servis chaque année à La Réunion est conséquent, l'importance économique de ce marché est à relativiser. On peut estimer le montant total des achats de nourriture destinée à la restauration collective publique à **45,5 millions d'euros en 2013**. À titre de comparaison, les investissements dans le secteur du bâtiment et des travaux publics ont dépassé les 2,300 millions d'euros sur la même période. Il n'en reste pas moins que **le marché de la restauration collective constitue un débouché intéressant pour les produits agricoles et agroalimentaires locaux.**

Suite aux premiers échanges avec les professionnels du secteur, les travaux de l'Observatoire de la restauration collective se sont orientés vers quatre catégories de produits : la viande, la charcuterie, les fruits et les

légumes. Il s'agit de produits pour lesquels l'offre locale est abondante et qui sont soumis à la concurrence des produits d'importation. Les données relatives aux produits de la pêche ont été intégrées à l'Observatoire dans un second temps afin de mesurer la contribution du secteur réunionnais de la pêche aux repas servis.

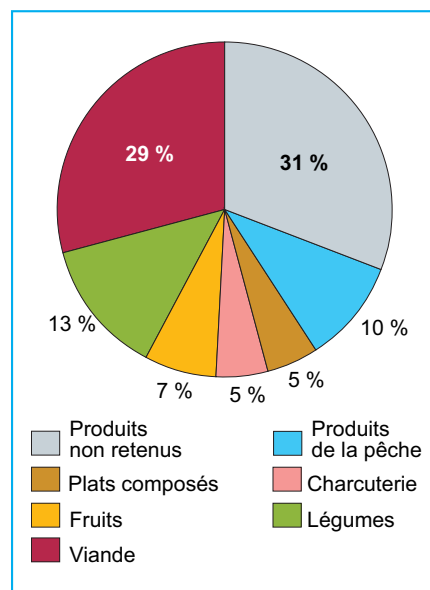
L'enquête menée pour l'Observatoire de la restauration collective n'avait aucun caractère obligatoire. Elle reposait sur le volontariat des acteurs du secteur qui est à souligner même si certains n'ont pas transmis leurs données soit pour des raisons pratiques soit par réticence à transmettre des données techniques et économiques qu'ils jugeaient confidentielles et cela même si les travaux étaient couverts par le secret statistique. Au total, ce sont près de 36 millions d'euros d'achats alimentaires qui ont été collectés. Cela correspond à près de 21 millions de repas soit 78 % de la production annuelle 2013 du secteur.

Le coût matière⁴ moyen d'un repas s'élève à 1,72 € en 2013

Les produits carnés – viande et charcuterie – représentent 34 % des achats alimentaires en 2013. La viande est un poste essentiel avec 29 % des achats. La part de la charcuterie dans les repas de la restauration collective, qu'elle soit de porc ou de volaille, est plus limitée à La Réunion avec 5 % du total en valeur.

Les produits carnés devançant les achats de fruits et légumes qui comptent respectivement pour 7 % et

Répartition du montant des achats alimentaires 2013 de la restauration collective publique par catégorie de produit



Source : SISE - DAAF La Réunion

13 % du total. Les plats composés – qui associent des ingrédients des différentes catégories, par exemple viande et légumes – représentent aussi 5 % des achats. Les achats de produits de la pêche représentent quant à eux 10 % du total des achats alimentaires effectués en 2013.

Les produits non retenus dans l'étude correspondent à des produits qui ne sont pas soumis à la concurrence des importations et pour lesquels il n'y a donc pas d'accroissement de part de marché du local à attendre. C'est le cas des ovoproduits qui sont intégralement fabriqués sur l'île ou des produits laitiers principalement issus de poudre de lait importée sur l'île. Ils représentent près du tiers des achats de la restauration collective publique.

Les achats de la restauration collective sont concentrés sur un petit nombre de fournisseurs

Suite à la collecte des données relatives aux achats alimentaires, un classement des fournisseurs a pu être

4. Le coût matière intègre le prix des produits alimentaires, pas les produits d'entretien ou les frais de personnel.



Vue du self du lycée de Bellepierre (Saint-Denis)

établi en fonction de leur part de marché respective. Concernant l'enquête réalisée initialement sur quatre catégories de produits (*viande/charcuterie/fruits/légumes*), il s'avère que les achats sont concentrés sur un petit nombre de fournisseurs. Ainsi, **33 % des aliments sont achetés à trois fournisseurs** seulement. Six fournisseurs concentrent plus de 50 % des achats effectués.

La concentration est encore plus marquée pour les produits de la pêche : **trois fournisseurs concentrent deux tiers des achats** et cinq fournisseurs enregistrent plus de 80 % des achats effectués pour cette catégorie de produits.

Le paramètre prix est central mais il ne doit pas faire négliger la qualité du produit

Trois paramètres ont été avancés pour expliquer cette situation. **Le prix est le premier facteur invoqué** dans un contexte de commande publique tout en sachant qu'un produit de moindre qualité peut se traduire par un rendement plus faible qui annule le gain financier au final.

D'autres paramètres ont été avancés. **Certains fournisseurs manquent d'expérience pour répondre aux appels d'offres** et sont éliminés au profit de concurrents plus efficaces. Enfin, **les modalités de rédaction des cahiers des charges peuvent éliminer de fait certains fournisseurs**. On peut citer ici des grilles de

notation concernant le développement durable qui ont paradoxalement favorisé des importateurs purs dont les marchandises sont transportées sur de longues distances.

Pour travailler sur l'origine des produits consommés dans la restauration collective publique, il était nécessaire de travailler en quantité, et non plus en valeur, car les différents ingrédients d'un produit donné peuvent avoir des origines différentes. Un travail d'enquête a été mené auprès des fournisseurs afin d'obtenir les informations sur la composition des produits et sur leur origine. Compte tenu du temps nécessaire pour le dépouillement des données, temps accru par les délais de retour des informations et par l'imprécision de certaines fiches techniques « produit »⁵, on a choisi de travailler sur 13 millions d'achats de viande, de charcuterie, de fruits et légumes sur un total de 21 millions collec-

tés dans le cadre de l'Observatoire de la restauration collective (soit 63 %).

La viande consommée en restauration collective est importée à 72 %

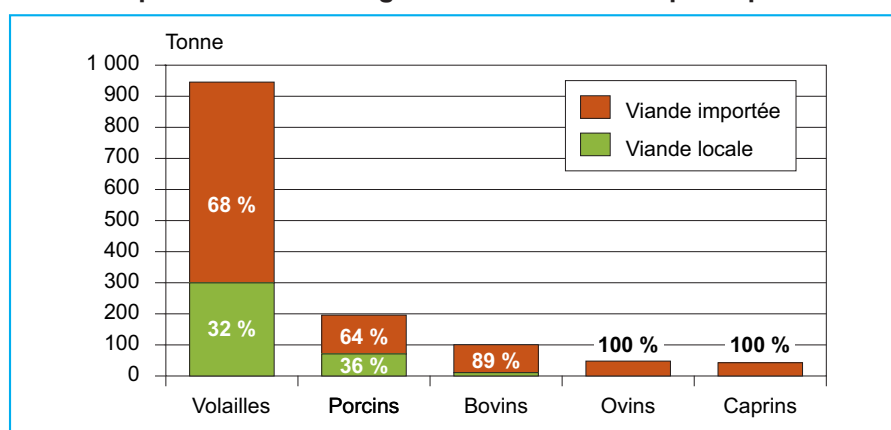
L'essentiel de la viande consommée en restauration collective publique est de la viande de volaille. Dans le contexte réunionnais, elle a l'avantage de ne faire l'objet d'aucun interdit alimentaire. Malgré la présence d'une filière avicole dynamique sur l'île, l'essentiel du tonnage est importé (68 %). La production locale de viande de volaille ne couvre que 32 % des besoins de la restauration collective contre 42 %⁶ pour l'ensemble du marché réunionnais.

Même si les tonnages consommés diffèrent, la situation est similaire en ce qui concerne la viande porcine avec des importations à hauteur de 64 %. La production locale de viande porcine couvre 36 % du volume consommé en restauration collective, ce qui se rapproche du taux de couverture de 40 % constaté sur le marché réunionnais. Les autres types de viande sont quasiment exclusivement importés.

5. La fiche technique d'un produit est rédigée par le producteur et transmise par ce dernier lorsqu'il répond à un appel d'offres. Elle indique la composition, l'origine des ingrédients, les modalités de conservation et d'utilisation. Elle est différente de la fiche recette qui comporte la recette détaillée du produit et relève du secret commercial.

6. Source : Agreste Analyses n° 91 - Août 2014 - « La production agricole et agroalimentaire locale poursuit sa reconquête face aux importations »

Répartition des tonnages de viande achetés par espèce



Source : SISE - DAAF La Réunion

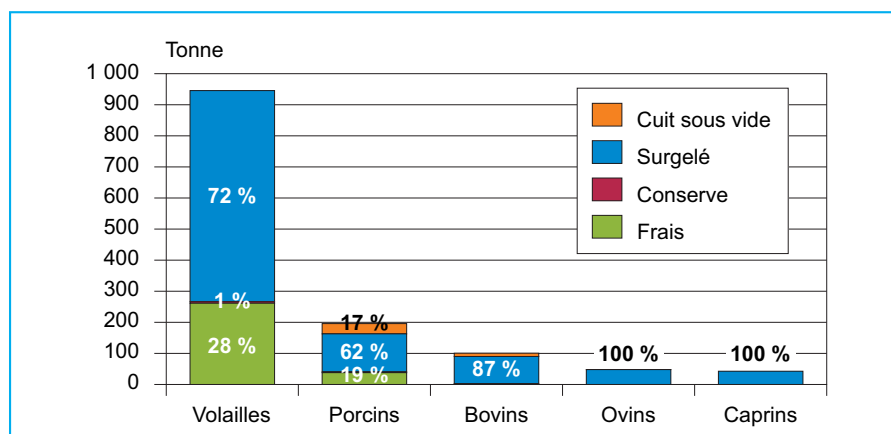
Le surgelé est le produit roi

Dans le cadre de l'Observatoire de la restauration collective, outre l'origine des produits, un travail a été mené sur les gammes, c'est-à-dire sur la forme du produit acheté (*frais, conserve, surgelé, etc.*). Pour ce qui concerne la viande, on retrouve une

superposition quasi exacte entre la part des produits importés et celle des produits surgelés.

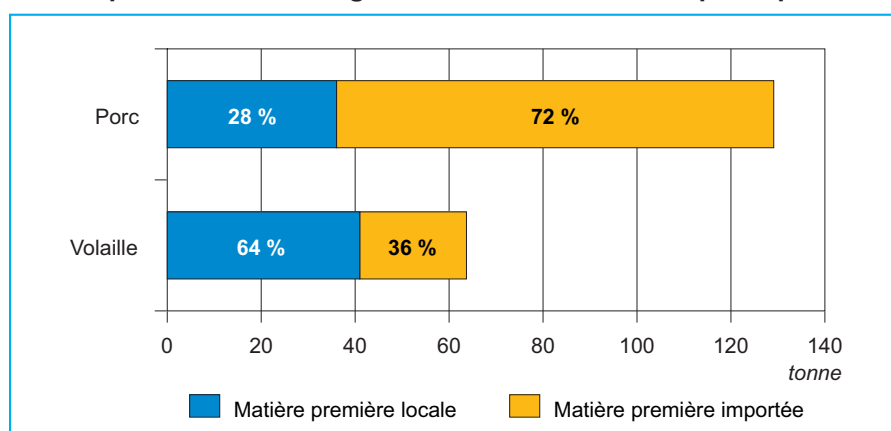
Les transformateurs locaux trouvent une place pour le frais ou les produits cuits sous vide mais **l'essentiel des volumes correspond à des achats de surgelés importés.**

Répartition des tonnages de viande achetés par espèce et par gamme



Source : SISE - DAAF La Réunion

Répartition des tonnages de charcuterie achetés par espèce



Source : SISE - DAAF La Réunion

La charcuterie consommée en restauration collective est importée à 60 %

L'analyse des données relatives à la charcuterie a été compliquée par l'imprécision de certaines fiches techniques transmises. La répartition des différents ingrédients – *viande, gras, épices, sucres, etc.* – est rarement détaillée. Par ailleurs, la charcuterie fraîche produite localement incorpore parfois des ingrédients surgelés ce qui rend une analyse en terme de gammes moins pertinente.

La charcuterie de porc produite sur l'île incorpore principalement de la viande importée

La charcuterie de volaille consommée en restauration collective incorpore deux tiers de matière première réunionnaise. Mais c'est la charcuterie de porc qui représente l'essentiel des volumes consommés et la matière première est principalement importée (72 %). Outre les produits d'importation qui viennent concurrencer l'industrie agroalimentaire locale, le ratio résulte des modalités de production observées, avec des produits transformés à La Réunion qui incorporent essentiellement des ingrédients importés.

Les fruits consommés en restauration collective sont importés à 74 %

Les fruits principalement consommés en restauration collective publique sont les fruits à pépins (*pommes et poires essentiellement*) qui ne sont pas produits à La Réunion et sont donc intégralement importés. Les fruits tropicaux, moins bien représentés en volume, sont logiquement issus de la production locale à 84 %. Viennent ensuite les agrumes dont une petite partie (17 %) est produite sur l'île.

La catégorie « divers fruits » est issue du manque de précision des saisies dans les logiciels de gestion des cantines, avec des libellés de produits qui ne permettent pas un classement dans une des catégories précédentes. Les « compotes divers fruits », les « confitures divers fruits » ou autres



Atelier de découpe de volailles AVICOM à l'Étang-Salé

« fruits au sirop coupelle » ne peuvent être liés à une fiche technique donnée et donc à une composition. Ce sont des produits importés à 90 %.

Pour être exhaustif concernant la consommation de fruits en restauration collective, il faut aussi mentionner les fruits consommés sous forme de jus : 152 000 litres étaient enregistrés parmi les 13 millions d'euros d'achats analysés. Tous sont importés d'Afrique du Sud en 2013.

De l'ananas est importé dans l'île sous forme de conserves !

L'analyse par gamme montre que le surgelé est très peu représenté pour les fruits : 3 % des fruits tropicaux seulement. Il s'agit de mangues et évis⁷ verts battus. Une petite part des

fruits tropicaux est consommée fraîche (30 %). Les conserves de compote, de confiture ou de salades de fruits représentent 48 % du volume. Cela concerne surtout l'ananas. Chose étonnante, ce fruit produit en abondance à La Réunion est aussi importé sur l'île sous forme de conserves de fruits au sirop ou de compote. Pour finir, près de 20 % des fruits tropicaux sont intégrés à des achards et salades crus prêts à l'emploi.

Les autres catégories de fruits sont moins diversifiées en terme de gamme. Deux tiers des fruits à pépins sont consommés frais. Le reste correspond à des conserves, principalement des compotes dans lesquelles il y a un minimum de 80 % de pommes. Les agrumes sont intégralement consommés en frais. Quant aux fruits à noyau, intégralement importés, ils sont

consommés à 41 % en frais (*pêches et prunes*) et à 59 % en conserves de confitures et fruits au sirop.

Les légumes consommés en restauration collective sont importés à 68 %

Les légumes Fruits (*tomate⁸, poivron, piment, aubergine, courgette etc.*) sont les plus consommés en restauration collective avec des tonnages comparables entre les importations (46 %) et la production locale (54 %). Contrairement à d'autres productions agricoles qu'il n'est pas possible d'obtenir à La Réunion et qui sont donc importées, les légumes Fruits peuvent être cultivés sur l'île.

Une faible part du tonnage – 5 % – est achetée sous forme de surgelés importés. Il s'agit de sachets de légumes ou de mélanges de légumes pour ratatouille ou couscous. On retrouve aussi à ce niveau la sauce tomate incorporée dans les pizzas congelées.

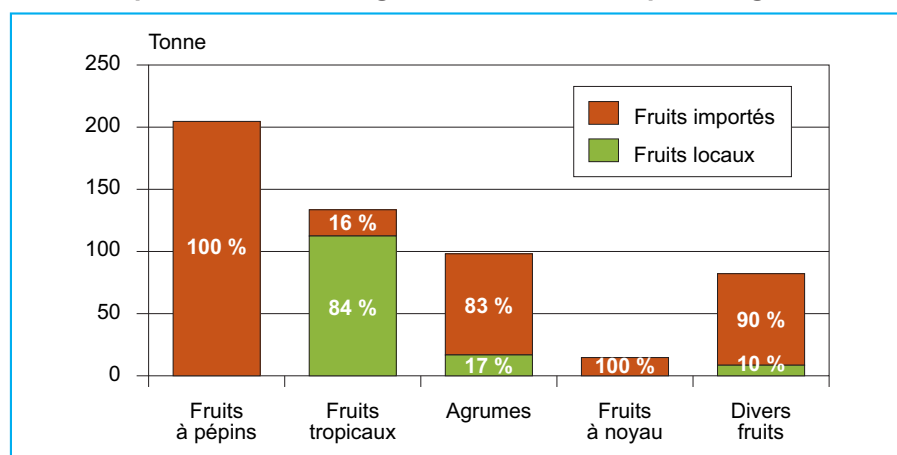
55 % du volume est acheté sous forme de conserves. Ce sont des conserves de tomates essentiellement dont une partie est issue de la transformation locale de produits cultivés à La Réunion.

Si les légumes Fruits consommés en frais (17 %) sont intégralement produits sur l'île, les produits prêts à l'emploi – qui représentent 24 % du tonnage et sont transformés localement – ont une origine variable en fonction de la saison et du fournisseur.

Les grains sont importés à 100 %

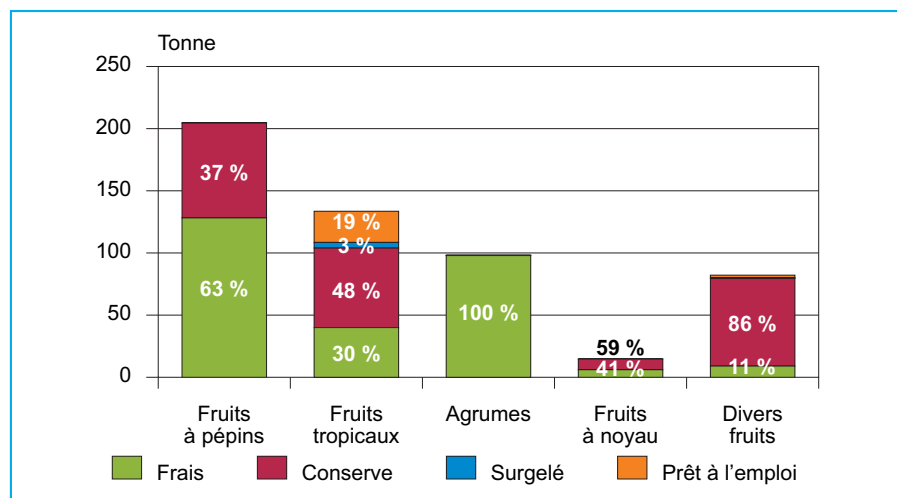
Les légumineuses regroupent les haricots, flageolets, lentilles et autres pois. Cette catégorie de légumes regroupe à la fois les « grains » (*haricots blancs et rouges, lentilles*), qui sont la base de nombreux plats réunionnais, et des « classiques » de la restauration collective comme les haricots verts, les flageolets et les petits

Répartition des tonnages de fruits achetés par catégorie



Source : SISE - DAAF La Réunion

Répartition des tonnages de fruits achetés par catégorie et par gamme



Source : SISE - DAAF La Réunion

7. Prune de cythère.

8. Pour l'étude, les tonnages de tomates en conserves ont été convertis en équivalent-tomates fraîches.

pois. Aucun de ces légumes n'est cultivé sur l'île : ils sont donc importés à 100 %.

Les surgelés représentent 35 % du tonnage total et sont achetés à des importateurs. On retrouve principalement des haricots verts et petits pois incorporés dans des mélanges de type macédoine/printanière de légumes.

64 % du tonnage de légumineuses correspond à des conserves. Importées ou transformées localement à partir de matières premières importées, elles ne contiennent pas de produits agricoles locaux.

29 % des tubercules sont consommés sous forme de purée en flocons

Les tubercules regroupent les patates douces et les pommes de terre⁹, ces dernières représentant 99 % du total. Un très faible volume des tubercules (3 %) est produit localement. Il est traité par des transformateurs réunionnais pour la production de produits prêts à l'emploi en 4^e gamme (*produits crus*) ou 5^e gamme (*produits cuits sous vide*). Ces mêmes industriels importent aussi des matières premières pour leur activité, en quantité importante. Au total, les produits prêts à l'emploi représentent 28 % du tonnage de tubercules consommé en restauration collective. 42 % du tonnage de tubercules correspond à des

pommes de terre importées surgelées, sous forme de frites ou de gratins. Enfin, le tonnage de pomme de terre déshydratée, sous forme de flocons, est significatif quand on le convertit en équivalent pommes de terre fraîches : il représente 29 % de la consommation.

8 % seulement des légumes Racines sont produits localement

Les légumes Racines regroupent les carottes, en premier lieu, qui représentent 73 % du tonnage de cette catégorie de légumes, mais aussi les betteraves, les navets etc. Une petite partie du volume est produite localement (8 %) et consommée en frais ou – comme pour les tubercules précédemment – traitée par des transfor-

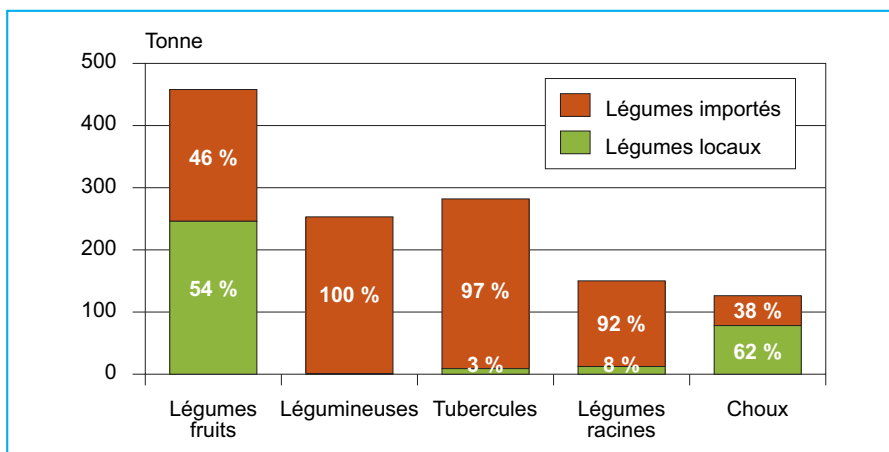
mateurs locaux en produits prêts à l'emploi. L'essentiel des légumes Racines consommés en restauration collective est importé (92 %).

Les conserves représentent 23 % du volume introduit dans les repas, principalement des boîtes de betterave rouge ou de macédoine de légumes. Les surgelés (28 %) correspondent à la part des carottes introduites dans les mélanges de légumes de type macédoine.

La part des produits prêts à l'emploi n'est pas négligeable avec 44 % du tonnage de légumes Racines. En plus des produits cultivés à La Réunion,

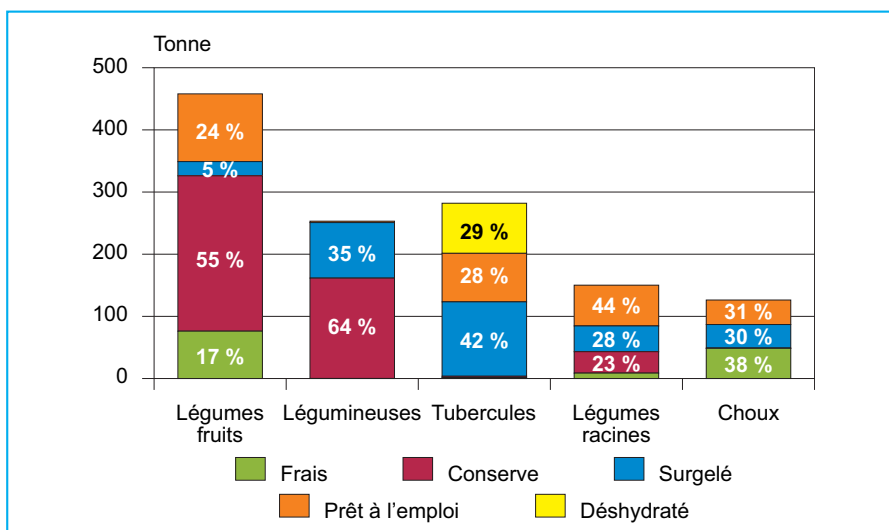
9. Pour l'étude, les tonnages de flocons de pomme de terre ont été convertis en équivalent-pommes de terre fraîches.

Répartition des tonnages de légumes achetés par catégorie



Source : SISE - DAAF La Réunion

Répartition des tonnages de légumes achetés par catégorie et par gamme



Source : SISE - DAAF La Réunion



Chaîne de lavage et séchage de salade Tropilégumes à Saint-Pierre

les transformateurs de l'île importent des légumes pour fabriquer des salades ou des sachets de légumes prêts à l'emploi.

Deux tiers du chou consommé est cultivé à La Réunion

Les choux (*chou*, *chou-fleur*, *brocoli*, etc.) sont bien positionnés avec près des deux tiers de produits issus de l'agriculture réunionnaise. Le frais représente 38 % du volume acheté pour la restauration collective. Le reste des choux produits sur l'île est transformé par les industriels locaux et introduit dans des salades en 4^e gamme qui représentent, en ajoutant les ingrédients importés, 31 % du volume consommé. Le reste des choux est acheté sous forme de surgelés importés (30 %), principalement du chou-fleur et des brocolis.

Les légumes Feuilles comprennent les épinards, les salades et les brèdes¹⁰ qui sont caractéristiques de la restauration réunionnaise. Cette catégorie de légumes est à 82 % issue de l'agriculture locale. Il s'agit des salades et des brèdes qui sont principalement achetées en frais (56 %). Le reste est transformé par l'agroalimentaire réunionnaise en 4^e gamme pour 26 % du volume. Les épinards représentent 18 % de cette catégorie de légumes : ils sont intégralement importés sous forme surgelée.

Les produits de la pêche sont presque totalement importés

Il a été décidé dans un second temps, au vu de l'importance de ce secteur, d'intégrer les produits de la pêche dans l'Observatoire de la restauration collective. Les achats de produits de la pêche représentent en effet 10 % des 36 millions d'euros d'achats collectés auprès des opérateurs de la restauration collective. L'analyse effectuée a porté sur les achats auprès de cinq fournisseurs qui concentrent à eux seuls 82 % des achats en valeur.

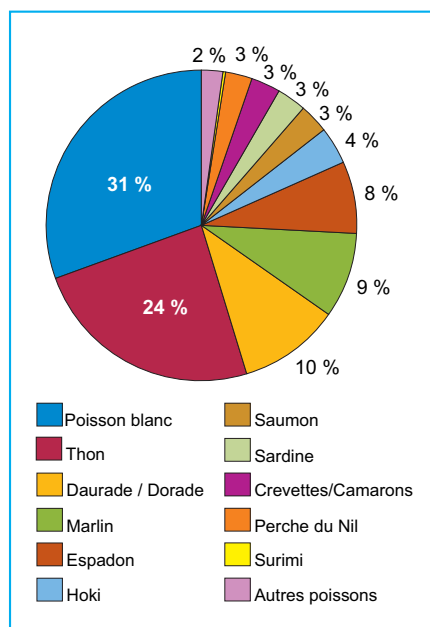
Il s'avère que les produits de la pêche consommés en restauration collective à La Réunion sont presque totalement importés. Un très petit volume

de thons, espadons et marlins pêchés localement est congelé et orienté vers la restauration collective. En fonction des arrivages, on peut estimer que ces produits ne dépassent pas 2,5 % du total des achats. Il est effet plus rentable de valoriser ces produits locaux en frais.

84 % des achats de produits de la pêche sont surgelés

16 % des achats de produits de la pêche correspondent à des conserves mais l'essentiel du volume (84 %) est acheté sous forme surgelée. Des

Répartition des achats de produits de la pêche par espèce



Source : SISE - DAAF La Réunion

achats en frais ont été observés chez de très petits fournisseurs : ils sont anecdotiques.

L'examen des achats montre que près du tiers des achats correspondent à du poisson blanc¹¹. Il s'agit des produits surgelés comme les filets de poisson pané, les croquettes de poisson et autres brochettes de poisson. C'est la catégorie de produits la plus représentée en restauration collective.

Surgelé ou en boîte, le thon est un produit de base de la restauration collective

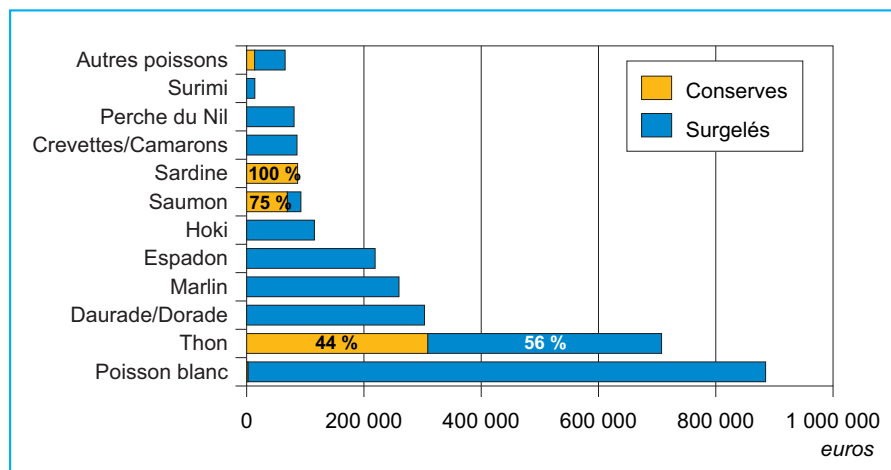
Le thon occupe à lui seul la seconde place des achats en valeur avec 24 % du montant total. Les cubes et steaks surgelés représentent 56 % des achats. Comme le poisson blanc, c'est un produit de base de la restauration collective. Le reste des achats (44 %) correspond à du thon en boîte.

La dorade, le marlin et l'espadon correspondent en cumulé à 27 % du total des achats de produits de la pêche. Ces trois espèces, présentes au large de La Réunion, sont pourtant intégralement importées sous forme de surgelés.

10. Les brèdes sont les feuilles comestibles de nombreuses plantes, cuisinées avant d'être consommées.

11. Le poisson blanc est une appellation usuelle qui regroupe des espèces dont la chair est blanche ou très pâle : colin, grenadier, merlu, cabillaud, etc.

Valeur des achats de produits de la pêche par type et par gamme



Source : SISE - DAAF La Réunion

Outre la sardine, présente dans la restauration collective sous forme de boîtes de conserve, et le thon déjà mentionné, une troisième espèce est consommée en conserve sur l'île : le saumon. Les produits à base de saumon sont pour les trois quarts des produits en conserve. Particularité de La Réunion, le saumon est utilisé dans des raviolis qui ont l'avantage de ne pas faire l'objet d'un interdit alimentaire.

Pour une stratégie de développement de la production locale dans la restauration collective

À l'issue des travaux de l'Observatoire de la restauration collective, le constat est sans appel : **l'essentiel des produits consommés est issu de l'importation**. Les aliments sont directement importés ou transformés sur l'île à partir de matières premières importées.

Tous les acteurs ont un rôle à jouer dans la promotion de la production locale

La production locale n'est bien entendue pas en mesure de couvrir l'intégralité des besoins quelle que soit la saison. **Il existe pour autant des marges de manœuvre** pour améliorer son positionnement sur le marché de la restauration collective. **Tous les acteurs ont un rôle à jouer.**

Mettre en regard prix et qualité

Le prix, évidemment central dans un contexte de commande publique, est un facteur contraint. Il faut cependant **mettre en regard prix et qualité du produit**. Le rendement final d'un produit de moins bonne qualité peut en effet annuler l'avantage tarifaire. Par ailleurs, les qualités nutritionnelles ne

doivent certainement pas être négligées : c'est une préoccupation centrale dans la mesure où **plus de 90 % des repas de la restauration collective publique concernent des jeunes réunionnais**.

Vers une rédaction optimale des cahiers des charges

Lors de l'appel public à la concurrence, certains cahiers des charges ne sont pas adaptés à la réalité agricole, par exemple en sous-estimant la **saisonnalité des cultures**. Pour le fournisseur, le positionnement sur un marché public nécessite la **mise en œuvre d'un programme de production fiable et l'amélioration du calibrage des denrées fournies**. C'est d'autant plus prégnant dans un contexte où le réaménagement des cuisines limite souvent les possibilités de traitement des produits frais tant du point de vue du personnel que des installations. De manière générale, **une attention particulière doit être portée à la rédaction des cahiers des charges afin de favoriser la production locale**.

Le difficile accès des fournisseurs locaux aux marchés publics

Certains fournisseurs susceptibles d'être candidats à un marché public **manquent d'expérience pour présenter un dossier solide**. Ils sont en concurrence avec des entreprises plus performantes dans le domaine. Que ce soit pour la rédaction du cahier des charges ou pour y répondre, **une optimisation des pratiques est nécessaire**. Elle repose en partie sur la **formation des acteurs** du secteur. Au-delà de ces contraintes administratives, certains fournisseurs locaux installés dans des entreprises de très petite dimension ne sont pas

toujours en mesure de **répondre aux quantités demandées**.

Il est nécessaire de disposer d'informations harmonisées

L'enquête réalisée a souligné un **problème de traçabilité des informations** en ce qui concerne l'origine des matières premières ou la composition précise des produits (*contenu des fiches techniques « produit » par exemple*). Un choix pertinent dans le cadre d'un marché public nécessiterait de **disposer d'informations harmonisées**.

Les différentes pistes évoquées doivent **s'inscrire dans un programme d'actions** visant à améliorer la part de la production locale sur le marché de la restauration collective. L'enjeu de la restauration collective est double : elle contribue directement au développement de la production locale et indirectement, au travers des pratiques culinaires, à l'éducation alimentaire de la jeunesse. Ce programme d'actions ne peut résulter que d'une **concertation des acteurs du secteur**.

Cette étude a été financée par le MAAF et en partie par l'ODEADOM¹²



12. Office de Développement de l'Économie Agricole d'Outre-Mer.



Agreste : la statistique agricole

Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Service de l'Information Statistique et Économique - Parc de la Providence - 97489 SAINT DENIS Cedex.

Tél. : 02 62 30 89 89 - Fax : 02 62 30 89 93

Les résultats sont accessibles sur internet www.daa974.agriculture.gouv.fr www.agreste.agriculture.gouv.fr

■ Directeur de la publication : Louis BIANNIC

■ Rédacteur en chef : Gil CHAULET

■ Rédacteurs : Carole CHANE-HUNE - Lionel LEVET

■ Composition : SSP - ANCD ■ Dépôt légal : à parution ■ ISBN : 2-11-090743-6 ■ Prix : 2,50 €

■ © Agreste 2015