Analyse du système en Rhénanie-Palatinat

Situation au 18/08/2021

IfaS Institut für angewandtes Stoffstrommanagement

Hochschule Trier

Umwelt-Campus Birkenfeld

Postfach 1380

55761 Birkenfeld

AROMA - Analyse du système en Rhénanie-Palatinat

Table des matières

Liste des tableaux 2
Liste des figures 2
Liste des abréviations 2
Notes méthodologiques 10
Bibliographie ..... **Fehler! Textmarke nicht definiert.**

Liste des tableaux

Tableau 1 : Production alimentaire annuelle moyenne en Rhénanie-Palatinat 4
Tableau2 : Offre et demande de produits alimentaires en Rhénanie-Palatinat 7

Liste des figures

Graphique 1 : Lieux de distribution pour la restauration collective en Rhénanie-Palatinat 4
Graphique 2 : Hôtes potentiels 5
Graphique 3 : Repas servis par secteur / an 5

Liste des abréviations

AWO	Arbeiterwohlfahrt (*Association pour le bien-être des travailleurs*)
DRK	Deutsches Rotes Kreuz *(Croix-Rouge allemande)*
FGTS	Freiwillige Ganztagsschulen (*Écoles à plein temps libres, avec activités variées facultatives l'après-midi)*
ha	*Hectare*
Kita	Kindertagesstätte *(Crèche, garderie)*
TAR	*Taux d'autosuffisance régionale*

1. Description de la région

La Rhénanie-Palatinat s'étend sur une superficie de 19 854 km² et est - en termes de population - le sixième plus grand Land de la République fédérale d'Allemagne, avec un peu plus de 4 millions d'habitants.[1] La Rhénabie-Palatinat a des frontières communes avec les Länder allemands de Rhénanie-du-Nord-Westphalie, Hesse, Bade-Wurtemberg et Sarre, ainsi qu'avec les pays partenaires que sont la France, la Belgique et le Luxembourg. [2]

2. Offre et demande au sein du système

Dans le cadre de la présente analyse de système, la Rhénanie-Palatinat est étudiée dans le contexte de ce que l'on appelle la « restauration collective », aussi bien du point de vue de l'offre que de la demande. Dans ce contexte, l'offre se définit comme la somme de tous les aliments primaires[3] produits en Rhénanie-Palatinat. La demande est définie comme la somme des aliments consommés dans la « restauration collective ».

2.1. Offre

L'utilisation des sols en Rhénanie-Palatinat est dominée par l'exploitation agricole et les surfaces forestières, avec une répartition à peu près identique. Les surfaces agricoles représentent 41,1 % de la superficie totale, les surfaces forestières 40,6%.[4] La surface cultivée pour les produits agricoles a diminué de 0,9 % entre 2008 et 2018.[5] En 2017, environ 8,4 % (69 032 ha) des terres agricoles étaient exploitées selon des critères biologiques.[6]

Près de 35 % de la surface agricole sont utilisés en tant que prairies permanentes et ne sont donc pas directement disponibles pour la production alimentaire.[7] Le blé d'hiver est la céréale la plus répandue avec 96 700 ha. L'orge d'hiver (41 700 ha), l'orge de printemps (40 600 ha) et le colza d'hiver (38 100 ha) sont les autres cultures les plus répandues[8].

En Rhénanie-Palatinat, 16 800 (2019) exploitations agricoles sont actives. Depuis 1999, on constate une diminution de 53 % des exploitations agricoles. Dans le même temps, la surface moyenne exploitée par exploitation est passée de 20 à 42 ha.[9] 6 529 exploitations ont pratiqué l'élevage en 2016. Parmi celles-ci, 1 417 exploitations se sont spécialisées dans la production laitière.[10] Le tableau 1 donne un aperçu de la production agricole totale en Rhénanie-Palatinat par rapport à la Grande Région.

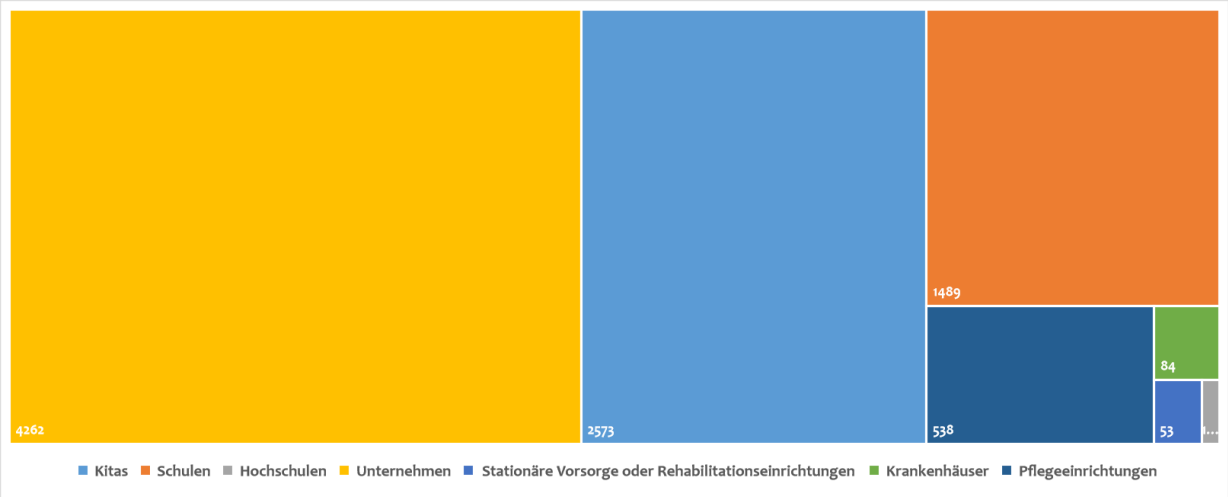
[1] Cf. (Emmerichs, Siemens, & Völker, 2013) p. 759
[2] Cf. (Rhénanie-Palatinat, 2016) p. 5
[3] Sont considérés : Légumes, fruits, viande, lait, céréales, pommes de terre, œufs, oléagineux et poisson.
[4] Cf. (Statistisches Bundesamt, Landwirtschaft und Forstwirtschaft, 2018) p. 192 (Agriculture : 816 166 ha ; forêt : 805 284 ha)
[5] Cf. (Statistisches Bundesamt, Bodenfläche nach Art der tatsächlichen Nutzung, 2008)
[6] Cf. (Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau Rheinland-Pfalz, 2017)
[7] Cf. (Landwirtschaftskammer Rheinland-Pflaz, 2013)
[8] Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pflaz, 2020)
[9] Cf. (Kremer, 2020)
[10] Cf. (Kremer, 2019) p. 29 et suivantes

	Légumes	Fruits	Viande	Lait	Céréales	Pommes de terre	Œufs	Oléagineux	Poisson
Rhénanie-Palatinat (en tonnes)	601 701	52 840	80 024	1 320 008	1 495 129	279 565	12 445	162 202	3 000
Part (∑ Grande Région)	73,36 %	43,8 %	22,1 %	34,5 %	25,8 %	14,38 %	28,3 %	25,3 %	8,7%

Tableau 1: Production alimentaire annuelle moyenne en Rhénanie-Palatinat[11]

2.2. Demande

Outre l'offre potentielle de l'agriculture, la demande et les besoins potentiels des soi-disant lieux de distribution se présentent comme suit. Si nous considérons la restauration collective, ce sont surtout les débouchés représentés dans le graphique ci-dessous qui sont visés.

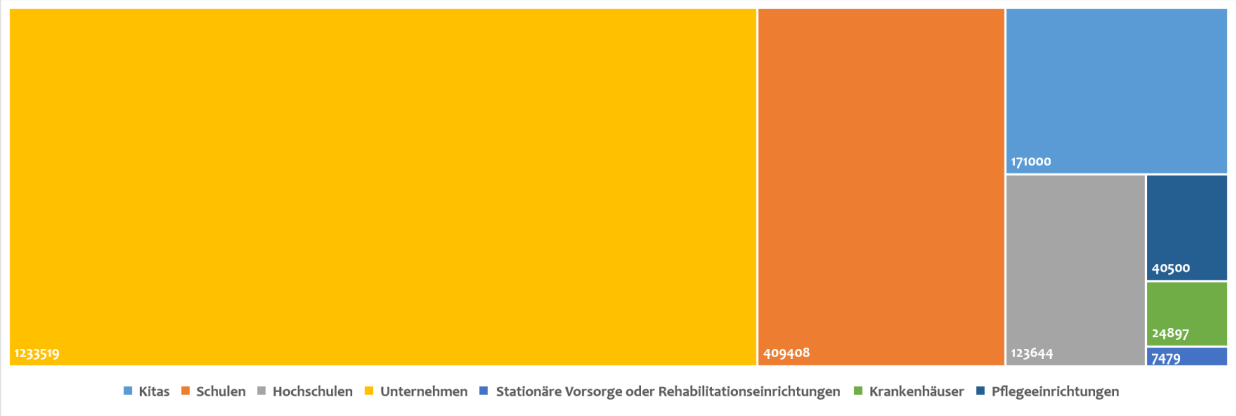


Graphique 1 : Lieux de distribution pour la restauration collective en Rhénanie-Palatinat (Crèches, écoles, établissements d'enseignement supérieur, entreprises, institutions de prévention ou de rééducation stationnaires, hôpitaux, institutions de soins)

Conception : Création IfaS (juin 2021)[12]

Sur la base de l'observation des stricts lieux de distribution, le secteur des entreprises occupe le plus grand domaine de potentiel pour la restauration collective.[13] Afin de se rapprocher de la demande réelle et donc de représenter le potentiel d'une restauration collective régionalisée, les groupes d'utilisateurs ou le nombre d'hôtes potentiels sont pris en compte dans une étape suivante (graphique 2), ce qui conduit à une homogénéisation des potentiels par lieu de distribution. [14]

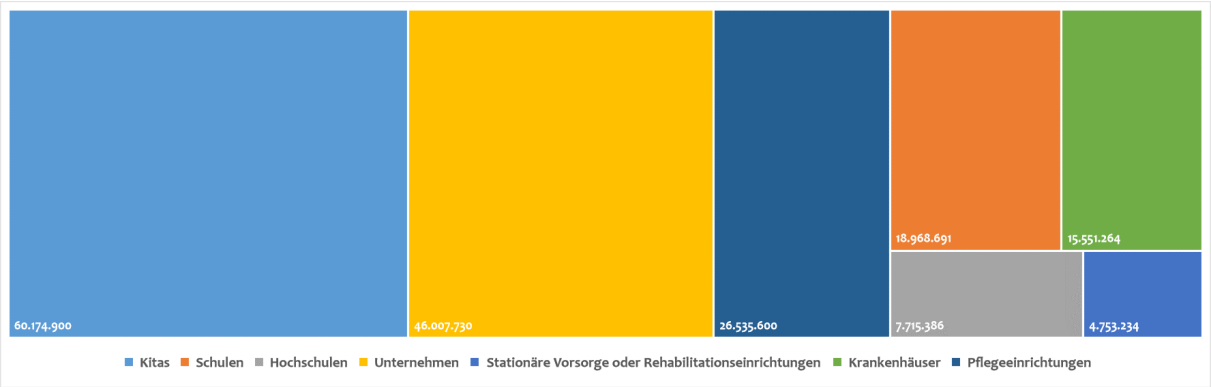
[11] Cf. (Institut für angewandtes Stoffstrommanagement, 2020) p. 10-15
[12] Données basées sur : Cf. (Ministerium für Bildung, 2018) p. 12 ; Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2021); Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2021) A ; Cf. (Offices statistiques de l'État fédéral et des Länder, 2018) Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2019) Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland Pfalz, 2018)
[13] Le nombre d'entreprises comprend des établissements de plus de 50 salariés assujettis à l'assurance sociale obligatoire. Une taille d'établissement qui permet potentiellement d'offrir un service de restauration collective.
[14] Outre les groupes d'hôtes principaux, tels que les élèves, les étudiants etc., le personnel correspondant (p.ex. le personnel enseignant et soignant) est également pris en compte.



Graphique 2 : Hôtes potentiels (Crèches, écoles, établissements d'enseignement supérieur, entreprises, institutions de prévention ou de rééducation stationnaires, hôpitaux, institutions de soins)

Conception : Création IfaS (juin 2021)[15]

Enfin, le graphique 3 présente les repas servis par an et par lieu de distribution. L'observation des repas servis par an permet de connaître les aliments réellement demandés par secteur.



Graphique 3 : Repas servis par secteur / an (Crèches, écoles, établissements d'enseignement supérieur, entreprises, institutions de prévention ou de rééducation stationnaires, hôpitaux, institutions de soins)

Conception : Création IfaS (juin 2021) [16]

En termes de quantité, les crèches et les entreprises constituent le groupe le plus important en ce qui concerne le nombre de repas servis. Les établissements d'enseignement supérieur et les institutions de soins sont en queue de peloton.

Dans le contexte de la mise en place de partenariats régionaux, il convient de garder à l'esprit que la mise en œuvre nécessite un effort de communication et d'organisation considérable en fonction du groupe cible. Afin d'atteindre le plus grand potentiel possible (même à court terme), il convient dans un premier temps d'impliquer activement dans le processus les organismes qui disposent d'une fonction de levier maximale. Il s'agit notamment des établissements d'enseignement

[15] Données basées sur : Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2020); Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2021); Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2021) A ; Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland. Pfalz, 2018) Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, 2019) ; Cf. (Statistisches Landesamt Rheinland Pfalz, 2018)

[16] Données basées sur : Cf. (Mensink, et al., 2020) p. 90 ; Cf. (Deutsches Studentenwerk, 2021) Cf. (Bartig, et al., 2020) p. 2 ; Cf. (Statistisches Bundesamt, 2017) p.10 ; Cf. (Associations régionales des cliniques privées en Hesse, Rhénanie-Palatinat et Sarre, 2021); Cf. (Brandt, et al., 2019) p.119 (Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schulen, 2020)

supérieur (19 unités) ainsi que des institutions de prévention ou de rééducation stationnaires (53 unités). Par rapport à la multitude d'entreprises, la communication peut ainsi être mieux ciblée.

2.3. Comparaison entre offre et demande

Si l'on compare l'offre de la production alimentaire régionale avec la demande régionale en repas et les produits composant les repas, il est possible de déterminer le soi-disant taux d'auto-approvisionnement régional (TAR), qui se rapporte ici à la restauration collective.

Produit (en t/a)	Offre	Demande	Excédent d'offre / Déficit	TAR
∑ Légumes	601 701	29 079	572 622	2069%
dont tomates	1 092	6 409	-5 317	17%
dont carottes	0	4 398	-4 398	0%
dont salade	73 768	1 567	72 201	4708%
dont courgettes	15 020	906	14 114	1658%
dont haricots	1 851	2 742	-891	68%
dont petits pois	1 983	456	1 527	435%
dont oignons	148 026	1 149	146 877	12883%
dont concombres	131	574	-443	23%
∑ fruits	52 840	13 721	39 119	385%
dont pommes	27 457	2 483	24 974	1106%
dont poires	2 965	1 107	1 858	268%
dont fraises	4 848	288	4 560	1683%
Blé	1 495 129	16 397	1 478 732	9118%
Pommes de terre	279 565	4 778	274 787	5851%
Lait	1 320 008	40 271	1 279 737	3278%
∑ Viande	83 024	10 721	72 303	774%
dont bœuf	15 673	3 345	12 328	469%
dont porc	66 695	1 683	65 012	3963%
autres animaux	656	5 339	-4 683	12%
Poisson	414	5 801	-5 387	7%
Œufs	12 445	1 575	10 870	790%
Oléagineux	162 202	3 073	159 129	5278%

Tableau2 : Offre et demande de produits alimentaires en Rhénanie-Palatinat[17]

Il apparaît clairement qu'une agriculture diversifiée telle que celle qui prévaut en Rhénanie-Palatinat peut produire de grandes quantités de différents aliments primaires. Les excédents de production offrent une grande marge de manœuvre pour les distribuer dans la Grande Région dans le cadre du projet AROMA. Malgré cela, on constate également des déficits isolés dans la production d'aliments primaires. Dans ce domaine, la Rhénanie-Palatinat est donc tributaire d'un échange actif avec les régions partenaires.

3. Organisation et structures du système

La restauration collective prend différentes formes et est organisée ou structurée différemment selon le lieu de distribution et le secteur. Les paragraphes suivants présentent des organismes responsables possibles et abordent ensuite des formes de gestion pertinentes.

3.1. Organismes responsables

Les lieux de distribution de la restauration collective en Rhénanie-Palatinat considérés dans le cadre de cette analyse de système sont : Les écoles, les crèches / jardins d'enfants, les universités / établissements d'enseignement supérieur, les hôpitaux, les institutions de prévention ou de rééducation stationnaires, les institutions de soins ainsi que les entreprises.

Les structures de gestion au sein des différents lieux de distribution sont très diversifiées. Ainsi, les structures d'accueil pour enfants peuvent être gérées par l'État/le secteur public (c.-à-d. par les communes) ou par des organismes non publics (organismes indépendants). Les organismes indépendants peuvent encore être subdivisés en organismes d'utilité publique (p. ex. religieux) et non d'utilité publique (p. ex. privés).[18] Rien qu'au sein de ce secteur des organismes indépendants, on trouve un large éventail d'acteurs (entre autres AWO, DRK, Caritas, Diakonisches Werk, Église évangélique, Église catholique). Cela se traduit en fin de compte par une multitude de compétences dans l'organisation de la restauration. Dans certains cas, les institutions sont responsables de l'organisation et de l'approvisionnement de la restauration de manière décentralisée, alors que dans d'autres cas, l'organisme responsable s'en charge de manière centralisée.[19] Les écoles sont également soumises à deux structures de gestion différentes. Outre les écoles publiques gérées par les communes, il convient de mentionner (comme pour les structures d'accueil pour enfants) les institutions scolaires libres (y compris les écoles privées).

Les différentes œuvres universitaires et scolaires des Länder sont directement responsables de l'approvisionnement et de l'organisation des services de restauration des universités et des établissements d'enseignement supérieur, l'association faîtière étant le Deutsches Studentenwerk à Berlin. Il est typique pour un établissement d'enseignement supérieur ou une université dans la partie allemande de la Grande Région que son service de restauration soit responsable de l'alimentation, bien qu'il existe aussi des coopérations d'achat. En ce qui concerne les hôpitaux publics, ces institutions sont elles-mêmes responsables en matière de restauration.

[17] Cf. (Institut für angewandtes Stoffstrommanagement, 2020) p. 10-48
[18] Cf. (Statistisches Bundesamt, 2020) p. 4-8
[19] Ces informations sont basées sur des connaissances acquises au cours du projet et qui n'ont pas (encore) été consignées dans des documents formels.

En Rhénanie-Palatinat, il existe environ 538 institutions de retraite et de soins. 62 % des institutions sont organisées sous la forme d'organismes privés à but non lucratif. 35 % des institutions de soins sont gérées par des organismes privés. [20]

3.2. Formes d'exploitation

Pour organiser de manière optimale la restauration collective et s'adapter aux conditions locales, il est possible de choisir entre différentes formes de gestion. La gestion propre, la gestion externe ou une combinaison de gestion propre et externe sont possibles. La gestion propre se caractérise par la mise à disposition de la restauration par l'organisme. Dans le cas de la gestion externe, il est fait appel à un prestataire de services externe. [21]

Les modes de gestion des institutions de restauration collective diffèrent parfois fortement. Outre les différences entre les divers lieux de distribution (comme les crèches, les écoles, les cliniques), l'organisation peut également varier au sein d'une même catégorie (par ex. selon l'organisme ou l'établissement scolaire).

En raison de ces différences, il n'est pas possible d'aboutir à une définition générale pour l'ensemble du système.

3.3. Formes de restauration

Il existe en général quatre formes de préparation ou de restauration : Cook & Serve, Cook & Chill, Cook & Freeze et Cook & Hold. Dans le cas de la forme de restauration Cook & Serve, les repas sont préparés sur place et distribués ensuite. Dans le cas du Cook & Chill, le repas est refroidi (+2 / +3 °C) et stocké immédiatement après sa préparation. Les plats sont consommés dans les jours qui suivent. Les systèmes de congélation sont utilisés dans la forme de restauration Cook & Freeze. Après la préparation des repas, ceux-ci sont congelés industriellement et réchauffés juste avant d'être consommés. Une cuisine centrale est utilisée pour le système Cook & Hold. Tous les plats y sont préparés et ensuite livrés. Sur le lieu de distribution, les plats sont maintenus au chaud ou réfrigérés. [22]

Les données disponibles ne permettent toutefois pas de ventiler les formes de restauration utilisées par les différents organismes.

4. Résumé

Le grand nombre d'organismes responsables différents et leur approche individuelle de l'organisation de la restauration collective ne permettent pas, dans le cadre de cette analyse, de tirer des conclusions générales sur la manière dont la Rhénanie-Palatinat, prise comme système global, est organisée en matière de restauration collective. Cela signifie d'une part que certains organismes et sites peuvent décider librement et en fonction de leurs besoins des formes de gestion et de restauration, mais présente d'autre part aussi l'inconvénient, par rapport au projet,

[20] (Statistisches Landesamt Rheinland Pfalz, 2018)
[21] Cf. (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, 2017) p. 8
[22] Cf. (Ministerium für Ländichen Raum und Verbraucherschutz, 2014) p.4-6

de ne pas permettre l'identification de chiffres évolutifs permettant de déduire valablement le potentiel dans la restauration collective au sein du système global constitué par la Rhénanie-Palatinat.

Il est certes possible d'obtenir des chiffres instructifs sur les lieux de distribution potentiels, sur les hôtes potentiels recensés statistiquement et, en fin de compte, sur les repas servis et les catégories de produits qu'ils contiennent, mais il n'est pas possible de représenter exactement comment ces flux de quantités ou de marchandises sont organisés sur le plan de la logistique, de l'infrastructure et également dans le contexte des prix/contributions.

Dans le cadre de l'élaboration du projet, il est apparu clairement que la régionalité ne joue la plupart du temps qu'un rôle secondaire dans la restauration collective. Outre le prix plus élevé, cela s'explique en grande partie par le degré de transformation des aliments et les quantités minimales nécessaires. La plupart des cantines ont besoin d'un certain volume de denrées alimentaires et utilisent des produits transformés ou préfabriqués, car elles n'ont pas la capacité de transformer ou d'affiner elles-mêmes les produits bruts (p. ex. éplucher et couper les légumes). Les entreprises agricoles régionales (et celles de petite taille) ne disposent pas non plus de ces capacités de transformation et ne peuvent en outre pas fournir les quantités nécessaires. Les services de restauration collective s'approvisionnent donc le plus souvent auprès de fournisseurs, de grossistes et d'intermédiaires suprarégionaux ou d'entreprises de traitement et de transformation qui ont une taille d'entreprise plus importante et disposent donc des capacités de transformation alimentaire nécessaires. Ces entreprises, qui peuvent également fournir des quantités plus importantes de produits, ne poursuivent toutefois généralement pas la régionalité comme stratégie principale, ce qui se reflète à nouveau dans l'offre de la restauration collective.

Notes méthodologiques

Détermination des repas

La méthode utilisée pour déterminer le nombre de repas est décrite ci-après. Pour ce faire, il a été supposé que dans les entreprises, un repas par jour est servi pendant cinq jours ouvrables, durant 46 semaines de travail. Dans les hôpitaux, les maisons de soins et les maisons de retraite, on considère deux repas par jour, sept jours par semaine, durant 52 semaines par an. Une enquête de l'Institut Rubner (Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel) a permis de déterminer le pourcentage d'élèves qui mangent à midi dans une cantine scolaire. Ce pourcentage a été multiplié par le nombre total d'élèves afin de déterminer la quantité de repas servis. Comme pour les entreprises, la semaine de cinq jours[23] a été prise en compte. Conformément au calendrier scolaire, l'hypothèse de 39 semaines par an a été formulée. Pour les universités et les établissements d'enseignement supérieur, la même approche méthodologique que pour les écoles a été appliquée. L'année universitaire ne comprend que 25 à 27 semaines par an.

Offre et demande de produits alimentaires

Les recommandations nutritionnelles constituent la base de l'évaluation de la demande alimentaire. Celles-ci contiennent des recommandations sur la composition des repas (notamment les quantités, les produits, les valeurs nutritionnelles) et sont définies concrètement pour différents groupes d'âge - mais peuvent varier d'un pays à l'autre. Pour déterminer les quantités annuelles consommées de chaque catégorie d'aliments, les poids en grammes par repas préconisés dans les recommandations nutritionnelles ont été multipliés par le nombre de repas annuels calculés par type d'institution. Les pertes éventuelles, par exemple lors de la production, de l'emballage, de la distribution, du nettoyage ou les pertes post-récolte ont été prises en compte dans la détermination de la quantité consommée. Pour déterminer l'excédent ou le déficit annuel de l'offre, le tableau 2 compare les denrées alimentaires produites dans la région à la demande prédominante.

Taux d'autosuffisance régionale (TAR)

Cette valeur peut être calculée en divisant la récolte ou les quantités produites d'un produit donné par la demande correspondante.

[23] Le calcul tient compte des travailleurs à mi-temps avec un facteur de 0,5.

Bartig, S., Gutsche, J., Hintzpeter, D. B., Prütz, D. F., Rabenberg, D. M., Rommel, D. A., . . . Ziese, D. T. (2020). *Inanspruchnahme von Kantinen mit gesunden Ernährungsangeboten im Rahmen betrieblicher Gesundheitsförderung*. Journal of Health Monitoring. Consulté le 06/11/2021 sur https://www.rki.de/DE/Content/Gesundheitsmonitoring/Gesundheitsberichterstattung/GBEDownloadsJ/FactSheets/JoHM_01_2020_Betriebliche_Gesundheitsfoerderung_Kantine.pdf?__blob=publicationFile

Brandt, D. T., Backes, E., Bechtel, D., Boos, J., Braun, E., Dörr, A., . . . Thimmel. (2019). *Bericht an die Regierung des Saarlandes 2019 zur wirtschaftlichen, ökolgischen, sozialen und kulturellen Lage der Arbeitnehmnerinnen und Arbeitnehmer*.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, B. (2017). *Vollwertige Schulverpflegung Bewirtschaftungsformen und Verpflegungssysteme*.

Chemnitz, C., Beck, C., Benning, R., Eiter, A., Finger, M., Frederking, D., & Greiner, A. (2016). *Fleischatlas 2016 Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel*. Consulté sur https://www.boell.de/sites/default/files/fleischatlas_regional_2016_aufl_3.pdf

Deutsches Studentenwerk, e. (2021). Consulté le 10/06/2021 sur https://www.studentenwerke.de/de/node/1758

Emmerichs, S., Siemens, R., & Völker, M. (2013). *Rheinland-Pfalz – Ein Ländervergleich in Zahlen*. Consulté le 21/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/fileadmin/dokumente/monatshefte/2013/August/08-2013-755.pdf

Institut für angewandtes Stoffstrommanagement, I. (2020). *Methodologischer Leitfaden und Bestandsaufnahme von Lebensmittelangebot und -nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung der Großregion*.

Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau Rheinland-Pfalz, D. l. (2017). Consulté le 21/06/2021, sur https://www.oekolandbau.rlp.de/

Kremer, P. (2019). Consulté le 24/06/2021 sur http://www.statistik.rlp.de/fileadmin/dokumente/baende/band411_die_landwirtschaft_2018.pdf

Kremer, P. (2020). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/no_cache/de/einzelansicht/news/detail/News/2884/

Associations régionales des cliniques privées en Hesse, Rhénanie-Palatinat et Sarre, V. (2021). Consulté le 11/6/2021 sur https://www.vdpk.de/themen/statistik-saarland/

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pflaz, L.-R. (2013). Consulté le 21/06/2021 sur https://www.lwk-rlp.de/de/aktuelles/detail/news/detail/News/keine-dramatik-beim-dauergruenland/

Mensink, G. B., Haftenberger, M., Barbosa, C. L., Brettschneider, A.-K., Lehmann, F., Frank, M., . . . Perlitz, H. (2020). *EsKiMo II - Die Ernährungsstudie als KiGGS-Modul*. Robert Koch-Institut. Consulté sur https://edoc.rki.de/bitstream/handle/176904/6887/EsKiMoII_Projektbericht_2814HS004.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Ministerium für Bildung, R.-P. (2018). *Das Kita-Zukunftsgesetz für Rheinland-Pfalz*. Consulté le 24/06/2021 sur https://www.gew-rlp.de/index.php?eID=dumpFile&t=f&f=71529&token=35fb04e5c61602d722b2128749451d1731ddf835&sdownload=&n=Gesamtdokument_KitaGN.pdf

Ministerium für Ländichen Raum und Verbraucherschutz, B. W. (2014). *Leitfaden für den Umgang mit Lebensmitteln bei der Schulverpflegung*.

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung im Kita und Schulen, N. (2021). *Anzahl der Kitas und der Kinder in der Tagesbetreuung*. Consulté le 17/06/2021, sur https://www.nqz.de/ac/kita/zahlen-fakten/

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schulen, N. (2020). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.nqz.de/ac/kita/zahlen-fakten/

Rhénanie-Palatinat, S. (2016). *Rheinland-Pfalz lädt ein*. Consulté le 21/06/2021 sur https://www.rlp.de/fileadmin/rlp-stk/pdf-Dateien/Land/Staaka_Image_DEF_Ansicht_1_2.pdf

Offices statistiques de l'État fédéral et des Länder, D. (2018). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.regionalstatistik.de/genesis/online?operation=abruftabelleBearbeiten&levelindex=2&levelid=1624530139977&auswahloperation=abruftabelleAuspraegungAuswaehlen&auswahlverzeichnis=ordnungsstruktur&auswahlziel=werteabruf&code=52111-01-01-4-B&auswahlt

Offices statistiques de l'État fédéral et des Länder, R. (2018). *Niederlassungen nach Beschäftigtengrößenklassen*. Consulté le 17/06/2021 sur https://www.regionalstatistik.de/genesis/online?operation=abruftabelleBearbeiten&levelindex=2&levelid=1623915700023&auswahloperation=abruftabelleAuspraegungAuswaehlen&auswahlverzeichnis=ordnungsstruktur&auswahlziel=werteabruf&code=52111-01-01-4-B&auswahlt

Statistisches Amt Saarland, S. (2016). *Statistische Berichte Bevölkerung, Erwerbstätigkeit, Haushalte und Familien im Saarland 2016*.

Statistisches Bundesamt, D. (2008). *Bodenfläche nach Art der tatsächlichen Nutzung*. Consulté le 21/06/2021 sur https://www.statistischebibliothek.de/mir/servlets/MCRFileNodeServlet/DEHeft_derivate_00004163/2030510089004.pdf;jsessionid=2758587A48E9B1DBB3FAA5EBE783C5BE

Statistisches Bundesamt, D. (2017). *Gesundheit Grunddaten der Vorsorge- oder Rehabilitationseinrichtungen*.

Statistisches Bundesamt, D. (2018). Consulté le 17/06/2021 sur https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Gesundheit/Krankenhaeuser/Tabellen/gd-krankenhaeuser-bl.html

Statistisches Bundesamt, D. (2018). *Land- und Forstwirtschaft, Fischerei Bodenfläche nach Art der tatsächlichen Nutzung*. Consulté le 11/06/2021 sur https://www.destatis.de/DE/Themen/Branchen-Unternehmen/Landwirtschaft-Forstwirtschaft-Fischerei/Flaechennutzung/Publikationen/Downloads-Flaechennutzung/bodenflaechennutzung-2030510177004.pdf?__blob=publicationFile&v=7

Statistisches Bundesamt, D. (2019). *Bildung und Kultur Allgemeinbildende Schulen Schuljahr 2018/2019*. Consulté sur https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Schulen/Publikationen/Downloads-Schulen/allgemeinbildende-schulen-2110100197004.pdf;jsessionid=27C5A50CC521773D111DB2B8A5B29834.live721?__blob=publicationFile

Statistisches Bundesamt, D. (2020). *Statistiken der Kinder- und Jugendhilfe*.

Statistisches Bundesamt, D. (2021). Consulté le 17/06/2021 sur https://www.destatis.de/DE/Presse/Pressemitteilungen/2021/03/PD21_115_211.html

Statistisches Bundesamt, D. (2021). Consulté le 17/06/2021 sur https://www.destatis.de/DE/Themen/Gesellschaft-Umwelt/Bildung-Forschung-Kultur/Hochschulen/Tabellen/studierende-insgesamt-bundeslaender.html

Statistisches Landesamt Rheinland Pfalz, S. (2018). Consulté le 24/04/2021 sur http://www.statistik.rlp.de/no_cache/de/einzelansicht/news/detail/News/2624/#:~:text=Pflegeheime%20und%20%2Ddienste,Prozent%20in%20Heimen%20privater%20Tr%C3%A4ger.

Statistisches Landesamt Rheinland. Pfalz, S. (2018). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/de/wirtschaftsbereiche/unternehmen/basisdaten-land/tabelle-1/

Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, S. (2019). *Krankenhäuser, Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtungen 2017*. Consulté le 24/06/2021 sur http://www.statistik.rlp.de/fileadmin/dokumente/berichte/A/4023/A4023_201700_1j_K.pdf

Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, S. (2020). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/no_cache/de/gesellschaft-staat/soziales/pressemitteilungen/einzelansicht/news/detail/News/3054/#:~:text=In%20Rheinland%2DPfalz%20wurden%20im,2%2C1%20Prozent.

Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, S. (2021). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/de/gesellschaft-staat/bildung/basisdaten-land/tabelle-1/

Statistisches Landesamt Rheinland-Pfalz, S. (2021). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/de/gesellschaft-staat/bildung/basisdaten-land/tabelle-12/

Statistisches Landesamt Rheinland-Pflaz, S. (2020). Consulté le 24/06/2021 sur https://www.statistik.rlp.de/no_cache/de/einzelansicht/news/detail/News/3006/

Ce document a été réalisé dans le cadre d'un projet soutenu par des fonds FEDER via le programme INTERREG VA Grande Région/Großregion de l'Union européenne.

Partenaires / Projektpartner :

Chef de file/ Projektkoordinator :

Opérateurs/ Projektpartner :

Partenaires méthodologiques/ Strategische Projektpartner :

Avec le soutien de/ Mit der Unterstützung