



ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION À PARIS

CARNET DES ENJEUX

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
BILAN DE L'ÉTAT DES LIEUX	5
La consommation alimentaire à Paris : une population spécifique aux pratiques variées et variables	p.5
L'offre alimentaire : un tissu commercial dense et diversifié, une insuffisante structuration des filières locales	p. 8
La dépendance alimentaire de Paris	p.11
LES ENJEUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN	p.13
L'identité commerciale alimentaire parisienne	p.14
L'approvisionnement local de la restauration hors foyer	p.16
Les productions alimentaires de proximité (Île-de-France et régions limitrophes)	p.18
La logistique durable du dernier kilomètre	p.20
La culture et l'éducation alimentaires	p.22
La satisfaction des besoins alimentaires de tous	p.24
Le rayonnement des démarches citoyennes	p.26
La lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires par et pour tous les acteurs	p.28
La résilience du territoire et son adaptabilité aux crises	p.30
La gouvernance du système alimentaire parisien	p.32
Mapping des enjeux	p.34
NOTE DE PERSPECTIVES	p.35
Échéance 2050 : hausse de la demande mondiale ou rationalisation des systèmes alimentaires ?	p.35
La croissance de la demande alimentaire mondiale pourrait augmenter de 68% en termes de calories d'ici à 2050 (scénario FAO)	p.35
Un scénario désirable réaliste pour le système français est possible (AFTERRES)	p.35
Échéance 2030 : l'importance de choix politiques forts	p.35
Échéances 2020-2030 : une évolution tendancielle de la consommation qui remet en cause le scénario de la FAO	p.35
Des tendances sectorielles	p.37
Ruptures de tendance dans la consommation d'ici 2050 ?	p.39
La mise en place de politiques agricoles locales pourrait jouer un rôle déterminant dans l'évolution de l'agriculture francilienne aux horizons 2030-2050	p.40
Conclusion : construire une stratégie alimentaire territoriale maintenant pour renforcer la durabilité de la ville	p.41
NOTE DE POSITIONNEMENT	p.42
Un enjeu prioritaire pour Paris : convaincre	p.42
Leviers d'action dont la Mairie de Paris peut se saisir	p.44
Créer une gouvernance alimentaire territoriale	p.44
Rendre visible l'offre alimentaire locale	p.46
Améliorer l'accès à une alimentation de qualité des populations « hors marché économique »	p.46
Aller plus loin dans l'innovation logistique et la lutte contre le gaspillage	p.47

INTRODUCTION

Le Carnet des enjeux constitue, avec l'État des lieux de l'alimentation à Paris, un préalable fondamental à la construction de la future stratégie de Paris pour une alimentation durable. Il se compose de trois parties :

• UN BILAN DE L'ÉTAT DES LIEUX

Il reprend les éléments essentiels de l'alimentation à Paris permettant d'identifier les forces et les faiblesses du système alimentaire.

• LES ENJEUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN

Ils ont été définis de manière concertée lors d'ateliers de travail réunissant des acteurs du système alimentaire. Deux ateliers de travail ont ainsi été organisés en novembre 2016 et ont rassemblé chaque fois de 15 à 20 participants.

Le premier atelier du 8 novembre a été l'occasion de questionner les participants et de les faire échanger sur les forces, faiblesses, opportunités et menaces du système alimentaire parisien. Ainsi, une matrice AFOM¹ a pu être réalisée. Dans la continuité du premier, l'atelier du 17 novembre visait à aboutir à une proposition de 10 enjeux majeurs.

• UNE NOTE DE PERSPECTIVES

Elle a vocation à donner une ou des images de l'alimentation à Paris à différents horizons temporels (2020, 2030 et 2050). Elle a pour objectif d'éclairer sur les évolutions possibles ou tendanciennes du système alimentaire parisien, basées sur des travaux prospectifs reconnus.

• UNE NOTE DE POSITIONNEMENT

Elle a vocation à apporter des éléments de réflexion sur le rôle et la légitimité des acteurs du système et de la Ville de Paris à agir sur les enjeux du système alimentaire parisien. Elle présente des propositions de positionnement pour la Mairie de Paris pour amorcer la construction de la future stratégie.

¹Atouts, faiblesses, opportunités, menaces.

L'ALIMENTATION À PARIS

1^{ÈRE} VILLE FRANÇAISE
EN DENSITÉ DE COMMERCES

7 200

COMMERCES ALIMENTAIRES DONT

6 200

COMMERCES DE BOUCHE
INDÉPENDANTS



8

MILLIONS DE REPAS
SERVIS PAR JOUR



2^È VILLE FRANÇAISE
EN DENSITÉ DE RESTAURANTS

13 800

RESTAURANTS



LES SITUATIONS ALIMENTAIRES DES PARISIENS

UN RÉGIME ALIMENTAIRE MEILLEUR
QUANT AUX APPORTS NUTRITIONNELS
avec moindre prévalence de l'obésité



11% à Paris contre
15% en France

QUI SONT LES CONSOMMATEURS PARISIENS ?



Des foyers issus
des **CSP +**

72% des foyers parisiens
sont imposables contre **58%**
en France



Mais aussi **70 000 foyers**
en situation de précarité
alimentaire.

Dans les quartiers prioritaires, un taux
d'obésité des enfants **2 fois plus**
élevé qu'en moyenne à Paris

LE BIO À PARIS



LA PLACE DU BIO AUGMENTE EN TERMES
DE CONSOMMATION ET DE POINTS DE VENTE

135

magasins spécialisés
dans le bio sur les
7 200 commerces
parisiens



84%

des Parisiens qui attestent
que le **principal frein**
pour acheter du bio
est le **prix**

SYSTÈME ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

ÉMISSIONS DE GAZ À EFFETS DE SERRE ATTRIBUÉES
À L'ALIMENTATION DES MÉNAGES



PARIS

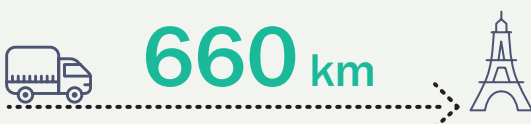
25%



LONDRES

40%

LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE DE PARIS
EST MOINDRE QUE CELLE DE LONDRES :



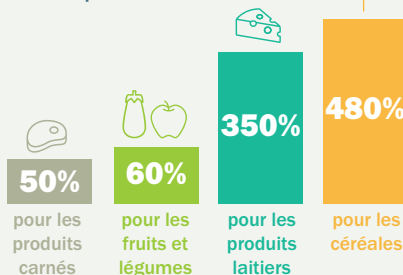
Distance d'approvisionnement
moyenne des aliments

COÛTS ENVIRONNEMENTAUX DE LA GESTION DE L'EAU
généralisés par l'agriculture française

1,1 MILLIARD
D'EUROS
PAR AN

DES CAPACITÉS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE
TRÈS IMPORTANTES AUTOUR DE PARIS

Avec une autonomie potentielle
du bassin parisien de



BILAN DE L'ÉTAT DES LIEUX

Paris est intrinsèquement dépendant d'autres territoires pour nourrir ses 2,2 millions d'habitants, en plus du million de travailleurs et des 280 000 visiteurs (tourisme de loisir et d'affaire) qui se rendent quasi-quotidiennement dans la capitale.

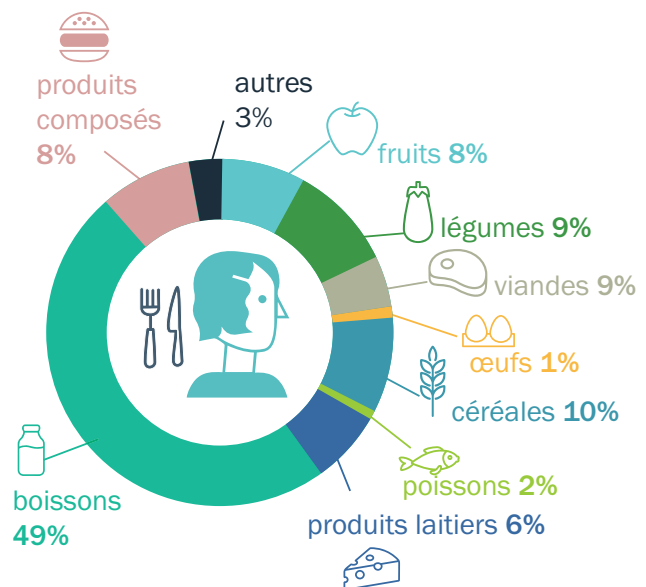
Le système alimentaire parisien ne peut se définir sans considérer son « hinterland² » (Île-de-France, national, international) qui, de manière historique, l'approvisionne. Ainsi, il faut souligner que les profondes mutations qui ont eu lieu après 1945 (développement des infrastructures de transport, prise en main de l'approvisionnement alimentaire par la sphère privée..) et les logiques commerciales spécifiques aux différents acteurs de l'offre alimentaire opérant sur le territoire parisien ont distendu les liens entre la ville dense et son hinterland régional. Ces phénomènes ont augmenté la dépendance alimentaire parisienne aux territoires nationaux et étrangers.

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE À PARIS : UNE POPULATION SPÉCIFIQUE AUX PRATIQUES VARIÉES ET VARIABLES

Le « régime parisien » est proche du régime français classique, marqué par l'importance d'un héritage gastronomique reconnu internationalement.

Cependant il se distingue du régime français moyen sur plusieurs points :

- ▶ il présente moins de protéines d'origine animale en volume;
- ▶ il présente plus de fruits notamment sous forme de jus et moins de légumes;
- ▶ il présente plus de produits laitiers notamment sous forme de lait;
- ▶ il présente plus de céréales sous forme de riz et de semoule;
- ▶ il présente moins de sodas et d'alcool mais plus d'eau;
- ▶ il présente plus de plats composés (« mélanges parfaits » de protéines animales et végétales) et de sandwiches.



²Territoire rural qui se structure autour de la fonction de production alimentaire et qui alimente un ou plusieurs territoires urbains

Si le Parisien consacre une plus grosse part de son budget pour l'alimentation (23% contre 20% en France), ce n'est pas uniquement lié aux prix des produits alimentaires pratiqués à Paris qui sont plus élevés de 6,5% qu'en Province mais aussi au fait qu'il dépense plus à l'extérieur de son domicile pour se nourrir (30% de son budget alimentaire). Ses dépenses alimentaires ont globalement augmenté en conséquence de la hausse des prix agricoles.

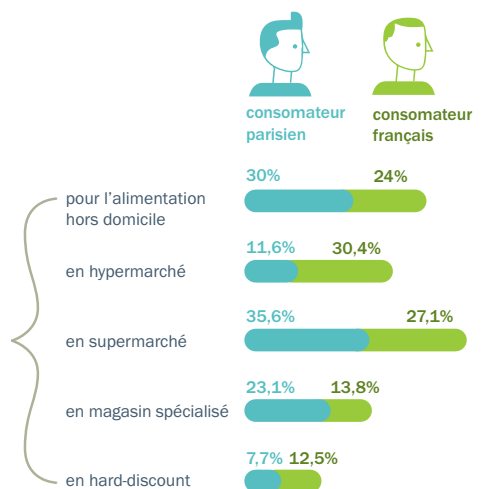
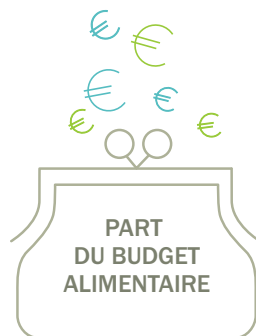
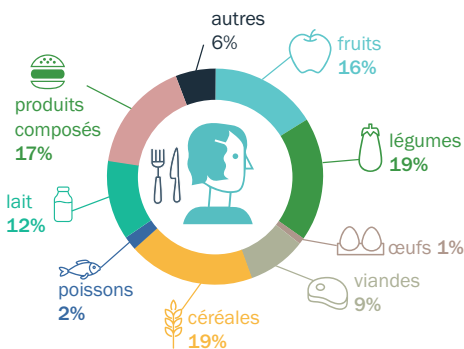
Le Parisien consomme des produits bio (69% des Franciliens consomment régulièrement des produits bio), au moins occasionnellement. Il est plutôt pragmatique face à ce type d'achat, c'est-à-dire qu'il en achète quand il en trouve. C'est une tendance de consommation qui augmente et de plus en plus de magasins spécialisés bio ouvrent à Paris. Les attentes du consommateur parisien pour des produits locaux et vendus en circuits courts sont aussi grandissantes.

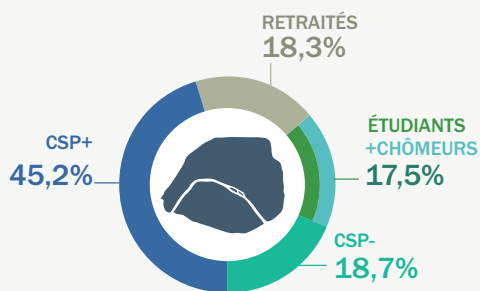
Associé au haut revenu moyen observé, le taux de prévalence de l'obésité et du surpoids est plus faible à Paris que dans le reste de la France laissant à penser que le « régime alimentaire parisien » est de meilleure qualité nutritionnelle. Toutefois, de fortes disparités sont observées (6,3% des ménages sont en situation de précarité alimentaire, l'obésité est plus grande chez les enfants des quartiers prioritaires que sur le reste du territoire...).

RÉGIME «TYPE» D'UN PARISIEN

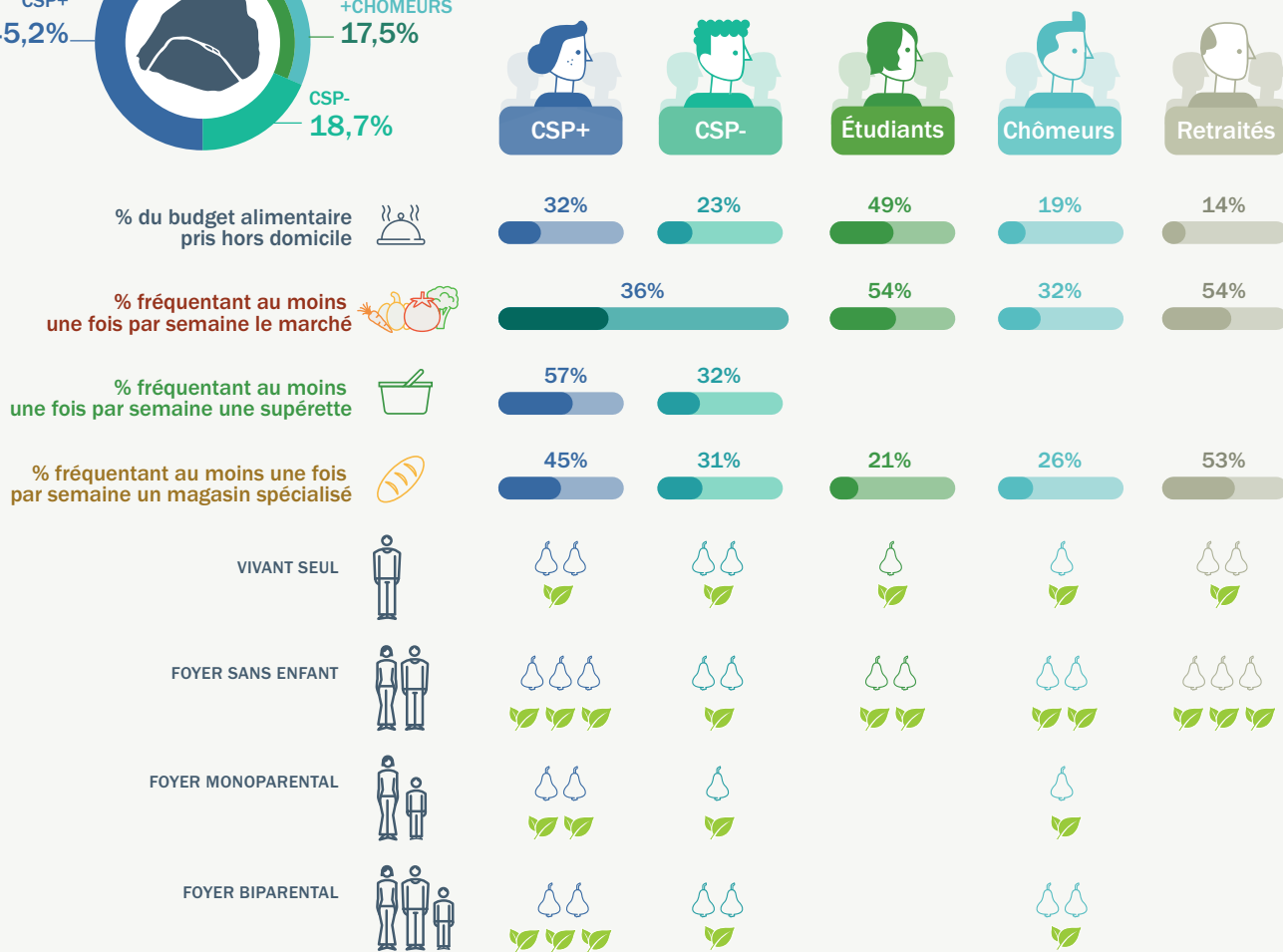
23% DU BUDGET TOTAL DES MÉNAGES PARISIENS SONT CONSACRÉS À L'ALIMENTATION

QUE MANGE LE PARISIEN AU COURS DE SA JOURNÉE ?





POPULATION PARIS



UN RÉGIME ALIMENTAIRE PRUDENT

est un régime riche en fruit, légume, poissons et légumes secs. À l'inverse un régime alimentaire non prudent se caractérise par une faible consommation de ces produits et une consommation riche de plats tout prêts et de snacks-pizzas-sandwich.

INDICE DE RÉGIME PRUDENT

régime non prudent > 1 fruit
 régime assez prudent > 2 fruits
 régime très prudent > 3 fruits

INDICE DE CONSOMMATION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

pas de consommation > 0 feuilles
 occasionnellement > 1-2 feuilles
 fréquemment > 3-4 feuilles

L'OFFRE ALIMENTAIRE : UN TISSU COMMERCIAL DENSE ET DIVERSIFIÉ, UNE INSUFFISANTE STRUCTURATION DES FILIÈRES LOCALES

Paris bénéficie d'un maillage commercial unique (plus de 3 commerces alimentaires pour 1 000 habitants contre moins de 1 à Londres) d'une grande variété (327 supermarchés, 447 supérettes, plus de 5 000 commerces traditionnels, 57 magasins populaires, 82 marchés, 122 magasins de surgelés, 135 commerces de produits biologiques).

Malgré une présence non négligeable des enseignes en réseau (environ 1 000, pour 80% dépendant du groupe CASINO ou du groupe CARREFOUR) et notamment de la grande distribution, **les commerces de bouche traditionnels restent des lieux d'achat privilégiés** par les Parisiens et ces commerces se maintiennent bien (à l'exception des boucheries). Le Parisien privilégie des achats de « proximité », le plus souvent dans son quartier de résidence, principalement dans des supermarchés et des magasins spécialisés³ : ces deux circuits totalisent 60% des dépenses alimentaires sur Paris contre 40% en France.

S'il ne va pas plus au marché qu'ailleurs, **il fréquente moins les hypermarchés et le hard discount**, peu présents à Paris. L'implantation du plus important marché de gros mondial à Rungis (1,7 million de tonnes d'arrivages annuels) est un atout pour Paris qui bénéficie d'un approvisionnement fréquent en produits frais, variés et de qualité.

Le maillage commercial alimentaire est relativement homogène. Certaines zones sont toutefois déficitaires en commerces : dans les arrondissements périphériques (notamment 16^e, 19^e et 20^e

entre les boulevards des maréchaux et le boulevard périphérique) ou dans quelques quartiers plus centraux qui font alors l'objet d'un dispositif de revitalisation des quartiers initié par la Ville de Paris.

Le secteur de la restauration (collective ou commerciale), est un secteur économique important à Paris, la part des repas pris hors du domicile étant plus élevée chez les Parisiens (30% contre 23% dans le reste de la France). On dénombre entre autres **13 800 établissements de restauration commerciale**, avec une augmentation d'environ 60% pour les établissements de restauration rapide assise en 10 ans.

L'essor de nouveaux concepts commerciaux est palpable. Entre autres, le concept du vrac qui concerne 5 lieux parisiens en 2016, la **street food**, qui a donné lieu à l'appel à projets « popotes roulantes » de la Mairie de Paris (56 *food truck* issus de cet appel à projet sont recensés sur Paris aujourd'hui) et **l'e-commerce** (28% des ménages franciliens achètent des produits alimentaires sur Internet en 2016).

Malgré la présence de producteurs locaux à hauteur de 10% sur les marchés parisiens, le développement par les enseignes GMS de marques locales et la présence d'un Carreau des producteurs d'Île-de-France au MIN de Rungis, **la vente en circuit court de produits locaux** reste marginale à Paris. En revanche, les initiatives citoyennes sont nombreuses et dynamiques. Elles restent toutefois éparses et sans grand impact sur les flux globaux du système alimentaire parisien.

³ Les magasins spécialisés renvoient à la fois aux commerces de détail traditionnels (boulangerie, boucherie,...) ainsi qu'aux magasins spécialisés dans un type de produit (bio, surgelé..).

L'OFFRE ALIMENTAIRE À PARIS : UN TISSU COMMERCIAL DENSE ET DIVERSIFIÉ

Une offre à
PARIS
plus dense qu'à
LONDRES
DE **15%**

DENSITÉ ALIMENTAIRE COMMERCIALE
(EN M²/100 HAB)



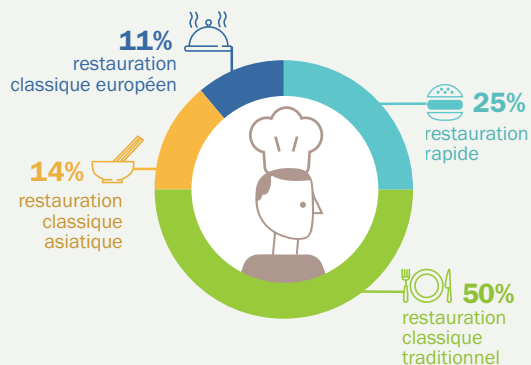
7200

COMMERCES ALIMENTAIRES
(HORS RESTAURATION)



13800

ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



82

MARCHÉS FORAINS
DONT 3 MARCHÉS BIO

1000

COMMERCES EN RÉSEAU

327
supermarchés

447
supérettes

4
hypermarchés

57 magasins
populaires

135
commerces
bio

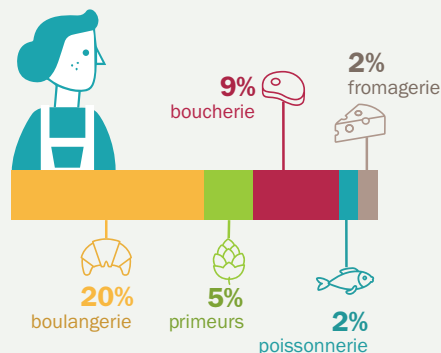
122
magasins
de surgelé

35 commerces
hard discount



6200

COMMERCES INDÉPENDANTS



Elles se heurtent, en outre, aux caractéristiques des filières de proximité de l’hinterland de Paris. Celles-ci sont insuffisamment structurées, et le manque d’une production agricole diversifiée et d’entreprises de 1^{re} transformation, premier lien entre production initiale et consommation finale, limite fortement leur potentiel.

En effet, les industries agroalimentaires (IAA) d’Île-de-France sont dominées par 4 secteurs : boissons, traiteurs, épicerie fine et meunerie-boulangerie-pâtisserie-pâtes. La majorité des établissements intervient sur les 2^e et 3^e transformations. On retrouve des établissements de première transformation implantés régionalement (moulins, abattoirs, transformation à la ferme) mais ceux-ci restent très minoritaires. Cette sectorisation de la transformation et le manque de 1^{re} transformation s’explique par la spécialisation agricole francilienne vers les grandes cultures majoritairement soumises à des logiques commer-

ciales externes au territoire. Les IAA de grande taille, et les établissements qui appartiennent à de grands groupes, sont peu autonomes dans le choix de leurs approvisionnements et peu tournés vers un approvisionnement en matières premières locales. Les principales entreprises qui se fournissent localement sont de taille artisanale : fromageries, brasseries, boulangeries. De manière générale, les opérateurs manquent d’appuis commerciaux et financiers pour développer des projets de filières de proximité.

Si des gouvernances partielles entre acteurs existent et s’inscrivent dans le système alimentaire parisien, celles-ci interviennent plutôt à l’échelle régionale (en particulier sur des thématiques « amont »). La coordination des acteurs, en particulier à l’échelle régionale, par l’institution d’une gouvernance ad hoc serait déterminante pour le système alimentaire parisien⁴.

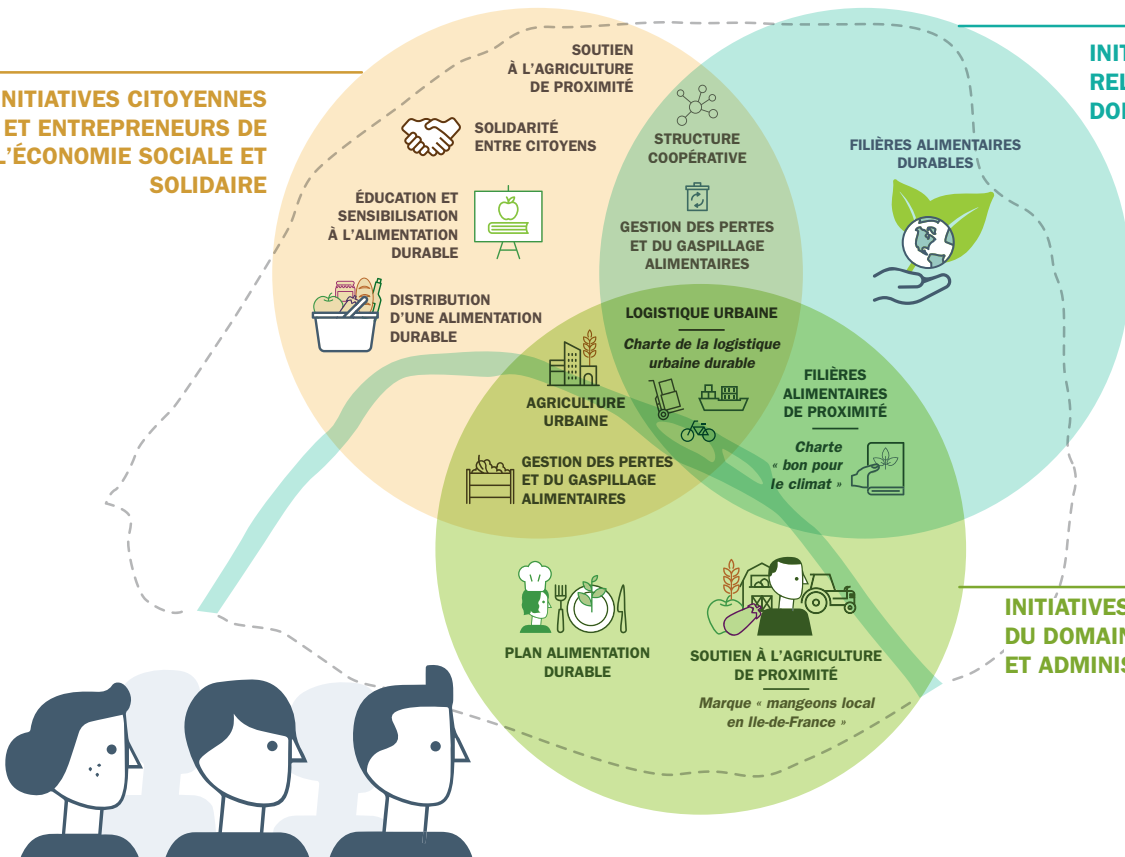
L'IMPLICATION DES ACTEURS DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



INITIATIVES CITOYENNES ET ENTREPRENEURS DE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

INITIATIVES RELEVANT DU DOMAINE PRIVÉ

INITIATIVES RELEVANT DU DOMAINE PUBLIC ET ADMINISTRATIF



⁴ État des lieux sur le système alimentaire francilien de l’Institut d’Aménagement et d’Urbanisme d’Île-de-France

LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE DE PARIS

L'approvisionnement alimentaire de Paris provient de quatre origines : l'Île-de-France, les autres régions françaises, l'Europe avec laquelle l'Île-de-France entretient de nombreux flux alimentaires et enfin « le reste du monde » qui approvisionne Paris pour certains produits spécifiques.

L'Île-de-France est la région qui accueille les dernières infrastructures logistiques de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de la capitale. À ce titre, **40% de cet approvisionnement transite par le MIN de et 40% par les 42 entrepôts logistiques alimentaires franciliens** (il existe 74 plateformes logistiques alimentaires appartenant aux enseignes de grande distribution réparties sur le Bassin parisien). Les 20% restant empruntent d'autres circuits d'approvisionnements (plateformes logistiques non franciliennes, vente en circuits courts...). La concentration des flux logistiques vers Paris et la gestion du dernier kilomètre **restent problématiques**.

Par ailleurs, **70% des volumes de denrées alimentaires consommées à Paris viennent de France**, en particulier des régions du Bassin Parisien (dont proviennent une grande partie des denrées à base de céréales). **L'organisation de filières multi-territoriales**, notamment en Île-de-France assure une transformation locale pour 40% du blé tendre francilien.

Pour les produits animaux, les principaux bassins nationaux sont situés dans le nord de la France, en Normandie, Bretagne et également en Aquitaine ou Rhône-Alpes, dû à la prédominance de ces productions dans ces zones. Par ailleurs, les Pays-de-la-Loire et le Centre Val-de-Loire sont d'importantes régions productrices de légumes, ainsi que de pommes de terre avec la Picardie.

En revanche, Paris dépend encore de territoires éloignés pour ses approvisionnements en fruits et légumes et il est difficile d'estimer l'ampleur de cette dépendance tant l'organisation des filières est complexe. **Les principaux bassins d'approvisionnement étrangers**, pour les fruits et légumes, sont l'Espagne, l'Italie, le Benelux, l'Afrique Centrale et l'Amérique du Sud. Pour les importations étrangères, 70% en valeur proviennent du Nord de l'Europe (Royaume-Uni, Allemagne et Benelux)⁵. Paris est donc principalement dépendant de territoires relativement proches.

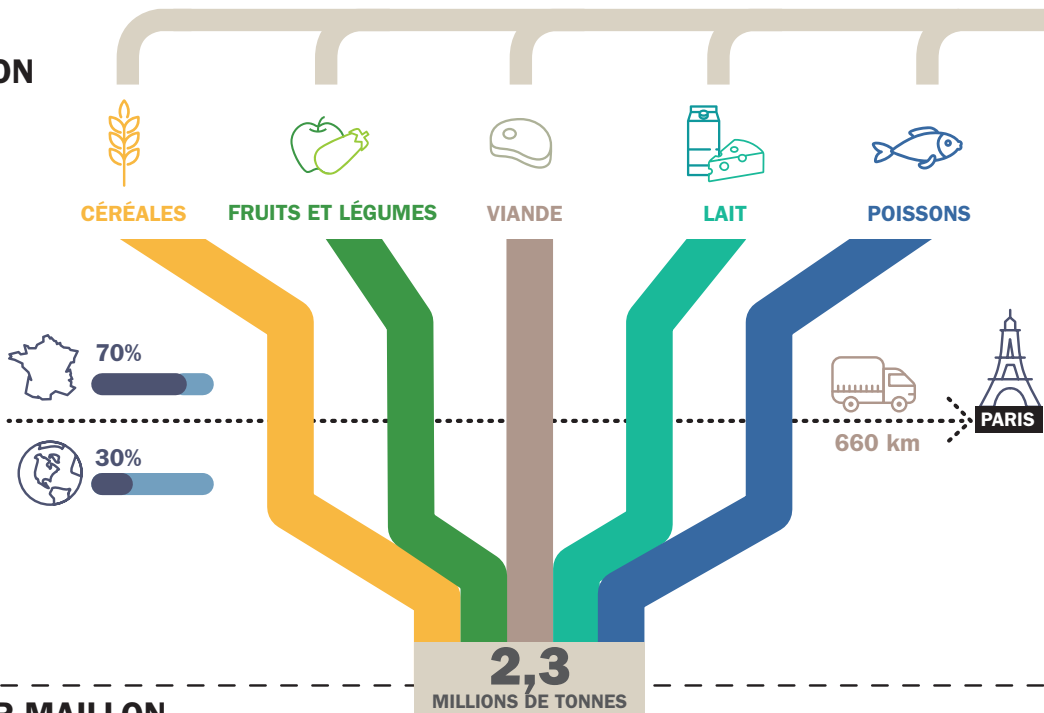
La relocalisation, même partielle, de cette empreinte alimentaire parisienne semble possible à l'échelle du Bassin parisien. La complémentarité des régions agricoles du point de vue agronomique et des filières en place permettraient de couvrir entièrement les besoins pour les céréales et les produits laitiers, et d'en couvrir une bonne partie pour les légumes et les produits carnés. Elle suppose toutefois un travail de mutation du système agricole et de structuration des filières considérable.

⁵ IAU, 2015, le système alimentaire francilien

FLUX ALIMENTAIRES VERS PARIS

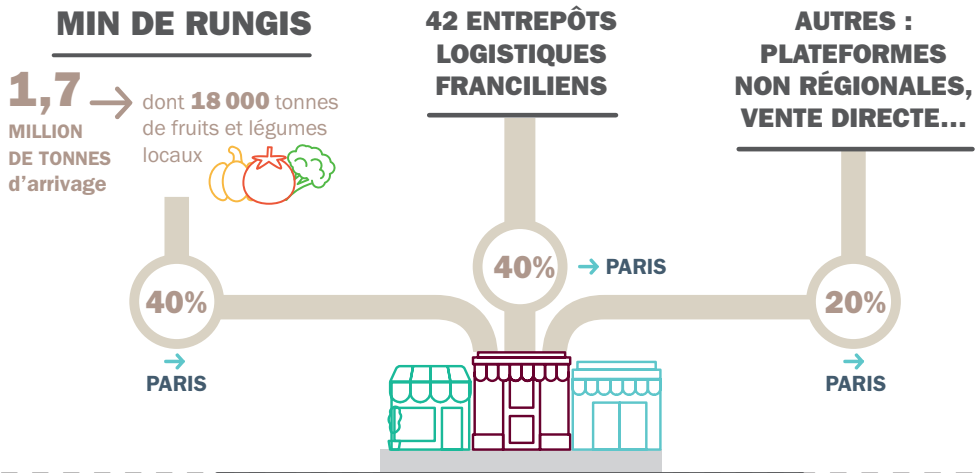
PRODUCTION

- INTERNATIONAL
- EUROPE
- FRANCE
- RÉGIONAL



RÉGION

LE DERNIER MAILLON LOGISTIQUE



COMMERCE ET RESTAURATION

ENVIRON **21 000** LIEUX DE VENTE



CONSOMMATION

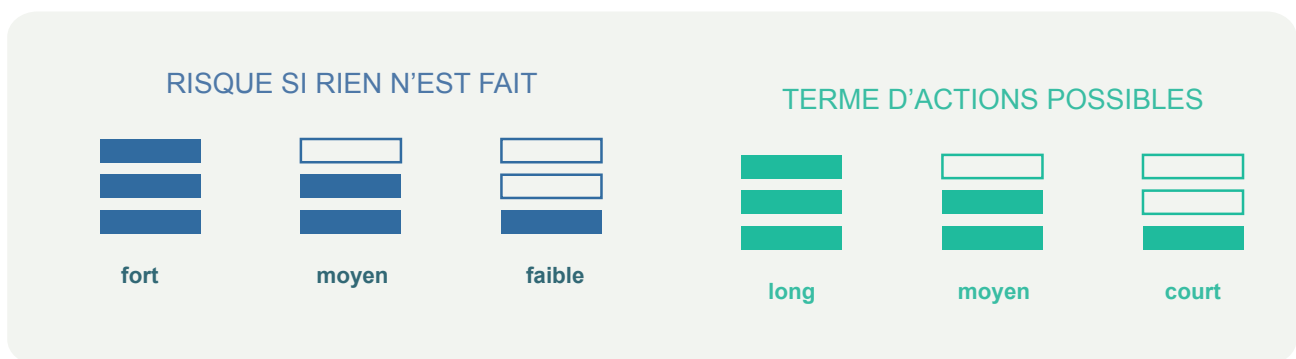


VALORISATION

PERTES ET GASPILLAGES ESTIMÉES → 375 000 TONNES

LES ENJEUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN

Les dix enjeux indentifiés pour le système alimentaire parisien sont issus du travail de diagnostic et de consultation d'acteurs du territoire. Ils ne sont pas hiérarchisés mais positionnés sur une matrice « risque/échancier » (page 27) qui permet de mesurer l'ampleur du risque soulevé par l'enjeu si rien n'est fait ainsi que l'échéance des actions qui peuvent être mises en œuvre.



Légende des risques et échéancier associé à chaque enjeu

Suite aux ateliers réalisés avec les acteurs du système alimentaire parisien, la liste des 10 enjeux retenus est la suivante :

- ▶ l'identité commerciale alimentaire parisienne ;
- ▶ l'approvisionnement local de la restauration hors foyer ;
- ▶ les productions alimentaires de proximité (Île-de-France et régions limitrophes) ;
- ▶ la logistique durable du dernier kilomètre ;
- ▶ la culture et l'éducation alimentaires ;
- ▶ la satisfaction des besoins alimentaires de tous ;
- ▶ le rayonnement des démarches citoyennes ;
- ▶ la lutte contre le gaspillage et les pertes alimentaires par et pour tous les acteurs ;
- ▶ la résilience du territoire et son adaptabilité aux crises ;
- ▶ la gouvernance du système alimentaire parisien.

L'IDENTITÉ COMMERCIALE ALIMENTAIRE PARISIENNE

L'identité commerciale alimentaire parisienne correspond à la typologie des commerces alimentaires parisiens en termes de surface, types de produits, implantations spatiales et modes de gestion. Le caractère de proximité désigne ici des petites surfaces fréquentées quotidiennement par chaque client.

Paris se démarque des autres grandes villes par une très forte concentration de commerces alimentaires offrant un large choix de denrées (3,2m² de surface commerciale par habitant, c'est 15% de plus qu'à Londres).



RISQUE



TERME



Le tissu commercial alimentaire parisien présente des spécificités : beaucoup de petits commerces de proximité (supérettes ou autres petits commerces de moins de 400m²), de détail indépendants ou franchisés en réseau, artisanaux et **une bonne présence des marchés alimentaires**. Malgré une bonne implantation de certaines enseignes de la

grande distribution (Franprix, Monoprix, Carrefour city, Carrefour market) il n'y a pas de très grandes surfaces alimentaires si ce n'est en périphérie de la ville, la loi sur la **modernisation de l'économie** limitant fortement l'implantation de surfaces de vente supérieures à 1 000m² à Paris.

Ce panorama commercial est favorable à la distribution d'une alimentation saine, variée et globalement en accord avec les pratiques et préférences de la population.

Cette bonne distribution est favorisée mais assez dépendante de **l'implantation du MIN de Rungis aux portes de Paris**, qui donne un accès incontes-

80% de commerces artisanaux

60% des Parisien-ne-s font **exclusivement leurs courses** dans des commerces de proximité

60 % des dépenses se font dans les supermarchés et magasins spécialisés
(commerces traditionnels de détail ou enseignes spécialisées)

table à une diversité de produits frais et de qualité (au moins sanitaire) ainsi qu'un accès dans une moindre mesure à une offre de productions locales avec le Carreau des producteurs. Une part des commerces présents sur le territoire parisien sont **dynamiques, innovants et réactifs** à la demande des consommateurs. En revanche, certains commerces traditionnels peuvent faire preuve d'un **dynamisme moins important sur l'innovation et la digitalisation**.

En outre, si la densité commerciale alimentaire parisienne est importante, elle n'est pas uniforme et certains quartiers peuvent s'avérer déficitaires en commerces pourvoyant des denrées de qualité⁶ (quartiers moins denses de périphérie).

Enfin, le coût élevé du foncier et les **conditions difficiles de livraison** affectent le commerce alimentaire parisien.

Le MIN de Rungis est certes une aubaine mais l'unicité d'une telle plateforme peut constituer un risque en cas de rupture de ses approvisionnements. Par ailleurs, la **multiplicité des commerces** provoque un éclatement des flux logistiques au sein de

la ville pas forcément compatible avec l'évolution de la politique de la Ville en matière de réglementation logistique. **L'évolution des pratiques d'achat des Parisiens vers des services e.commerce** peut être également perçue comme une menace. L'arrivée de "pure players" (dont l'activité commerciale se fait exclusivement sur Internet) sur ce segment de vente pourrait déstabiliser le tissu commercial historique à long terme.

Cependant le tissu commercial existant s'adapte globalement aux pratiques des consommateurs en constante évolution: horaires d'ouverture, concept store, street-food, lieu de vie... La digitalisation peut constituer également une opportunité de développement pour les commerces de proximité. De même la multiplication des projets portés par des acteurs de l'économie sociale et solidaire est une force pour l'identité commerciale parisienne.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics, les bailleurs commerciaux, le MIN de Rungis, les commerces et leurs représentants, les organisations professionnelles des commerces de détail, les nouveaux acteurs de l'alimentation (pure players, acteurs de l'ESS, concept-stores...), les consommateurs...

SOUS-ENJEUX

Une livraison efficace des commerces ;

La compétitivité des commerces artisanaux et indépendants historiques face à l'arrivée de "pure player" : la digitalisation de l'acte d'achat alimentaire, risque ou opportunité ? ;

Une répartition homogène du tissu (des quartiers déficitaires) ;

Le maintien de la richesse et la diversité commerciale alimentaire qui puisse répondre aux besoins de tous les types de consommateurs parisiens (du plus aisé au plus modeste).

⁶ D'après l'APUR (2015) certains quartiers sont pauvres en densité commerciale alimentaire : le long de la petite ceinture, dans certains quartiers du 19^e, 20^e, 12^e, 8^e et dans des quartiers plus restreints du centre de Paris.

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION HORS FOYER

La restauration hors foyer correspond à deux ensembles : la restauration commerciale (traditionnelle à table, rapide, nomade ...) et la restauration collective (publique et privée), soit deux types d'organisations très différentes confrontées à la même problématique : comment avoir accès à des produits locaux ?

Paris bénéficie d'une offre en restaurants importante, **dense et diversifiée** qui s'appuie sur la force que constitue l'attrait culturel et touristique de la gastronomie française. **Un approvisionnement de qualité et de proximité** de la restauration commerciale est facilité grâce à la présence d'un **Carreau des producteurs** sur le MIN de Rungis.

En revanche, **le manque d'outils de transformation au niveau local** adaptés à la restauration collective (transformation en 4^e et 5^e gammes) complexifie l'approvisionnement de la restauration collective par des **produits issus d'exploitations de proximité**.

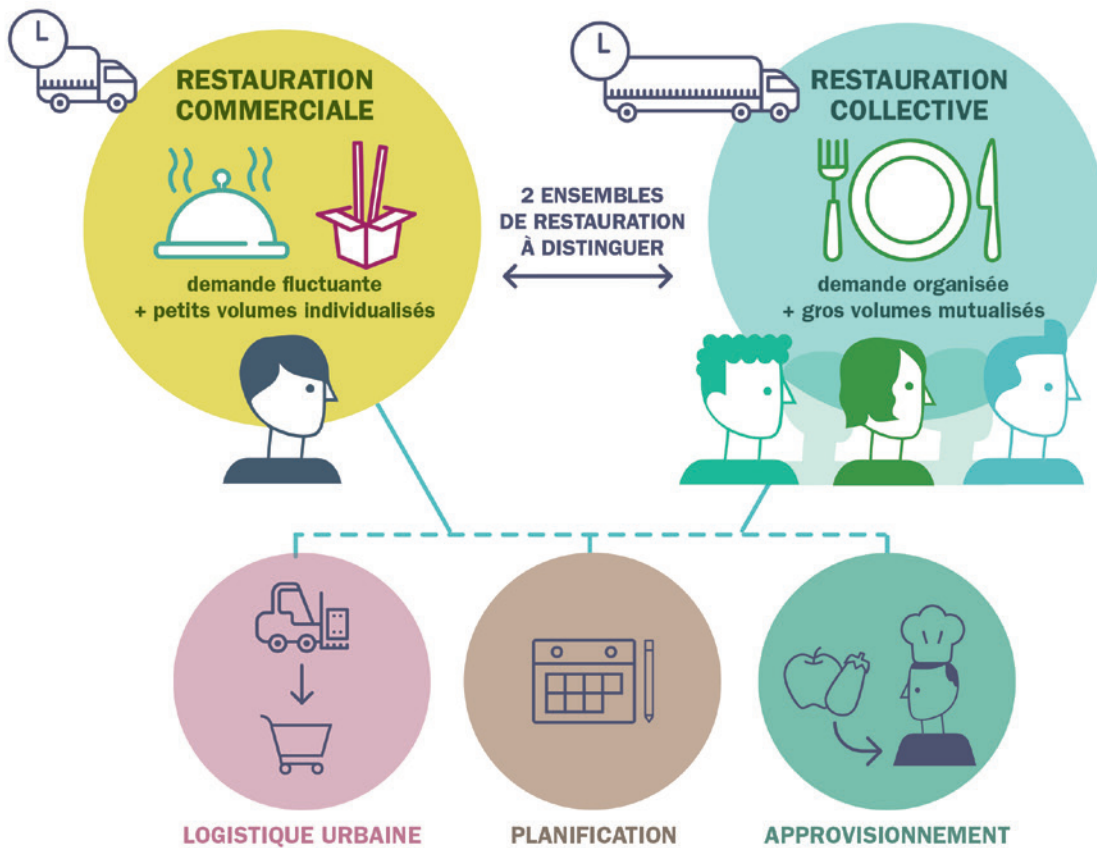


30% des dépenses alimentaires sont des repas pris à l'extérieur à Paris (contre 24% en France)

Repas en restauration
40% en collective / **60%** en commerciale

Un tissu commercial dense de **13 800** restaurants

140 000 repas par jour servis en moyennes dans la restauration collective municipale et départementale.



La **variabilité des commandes de la restauration commerciale** d'un jour à l'autre et la faiblesse des volumes par acheteur rendent ce secteur peu attractif pour les fournisseurs locaux. Enfin, de manière générale, les produits locaux sont mal identifiés et l'offre disponible est peu visible.

Les difficultés logistiques apparaissent aux acteurs de la restauration comme **une menace à la durabilité de leur approvisionnement local**. En revanche, la Charte « Bon pour le climat » et le Plan alimentation durable développé par la municipalité, de même que la marque « Mangeons local en Île-de-France » créée par le CERVIA⁷ leur apparaissent comme des **opportunités d'amélioration de l'approvisionnement des restaurations commerciale et collective**.

POUR ALLER PLUS LOIN :

Compte tenu de l'importance de **la restauration hors foyer** dans l'alimentation des consommateurs à Paris (résidents, tourisme d'affaires ou de loisir...), **les modalités d'approvisionnement** de ce segment sont susceptibles d'influencer largement la réflexion sur la relocalisation de l'approvisionnement alimentaire du système parisien. Les modalités d'approvisionnement des restaurations collective et commerciale **sont sensiblement différentes** (circuits, fournisseurs...).

LA RESTAURATION COLLECTIVE À PARIS :

À Paris, **le Plan Alimentation Durable** est un outil essentiel du travail sur l'approvisionnement de la restauration collective. Il fixe, pour les 30 millions de repas de la restauration collective municipale et départementale, **des objectifs sur la qualité environnementale et la provenance des produits** et incite les acteurs à se saisir de cette question. Globalement, l'approvisionnement local de la restauration collective est mieux structuré que celui de la restauration commerciale, du fait des volumes concernés et du groupement des flux.

Objectif du Plan alimentation durable d'ici 2020 :
50 % d'alimentation durable dans la restauration collective municipale et départementale, plus de produits locaux et de saison.

LA RESTAURATION COMMERCIALE :

La restauration commerciale a **accès à plusieurs circuits d'approvisionnement**. Beaucoup s'approvisionnent directement à Rungis ou indirectement, via des grossistes de Rungis. La présence du Carreau des producteurs d'Île-de-France au MIN constitue **un levier d'accès à une offre locale**. Les circuits courts producteurs - restaurateurs restent complexes à mettre en œuvre et peuvent s'avérer peu rentables : les restaurateurs ont des demandes souvent de petites quantités, pouvant varier d'un jour à l'autre. Enfin, la livraison reste également **une problématique pour les producteurs** dans Paris sur un tel schéma.

Au-delà des difficultés citées, on constate qu'un certain nombre de restaurateurs mènent des réflexions ou des démarches sur leur approvisionnement local, notamment en fruits et légumes.

Des solutions ou des exemples existent : les restaurateurs peuvent notamment se constituer en **groupe-ment d'achat** ou travailler avec les têtes de réseaux dans une **démarche de développement de filière** (c'est notamment le cas du SYNHORCAT qui travaille en partenariat avec un ESAT, un maraîcher et des restaurateurs).

SOUS-ENJEUX

Le rayonnement de la gastronomie française ;
La compatibilité de l'offre de proximité avec l'organisation de la demande des restaurateurs et la gestion des flux ;

L'organisation des acteurs et la planification (des menus, des commandes, des livraisons et in fine des mises en cultures).

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics, les acteurs privés, les organisations professionnelles et représentants de restaurateurs, les producteurs agricoles, les Chambres d'agriculture, les ESAT, les consommateurs...

⁷ Le dispositif Mangeons Local en Île-de-France est une démarche collective de construction de filières de proximité entre différents opérateurs.

LES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ (ÎLE-DE-FRANCE ET RÉGIONS LIMITOPHES)

Les productions alimentaires de proximité recourent aux productions agricoles comme les productions issues des entreprises agro-alimentaires du territoire (Île-de-France et régions limitrophes), PME et artisans. Ces productions sont disponibles soit en circuit court, c'est-à-dire avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur, soit en circuit plus long.

La performance du système agricole du Bassin parisien et l'excellente structuration des filières céréalières (blé-farine-pain en Île-de-France) sont une force pour l'approvisionnement local.

Toutefois, l'agriculture du Bassin parisien est majoritairement intensive et en monoculture. Elle peine à se diversifier (5% d'élevage et de 2% de maraîchage aujourd'hui en Île-de-France).



RISQUE

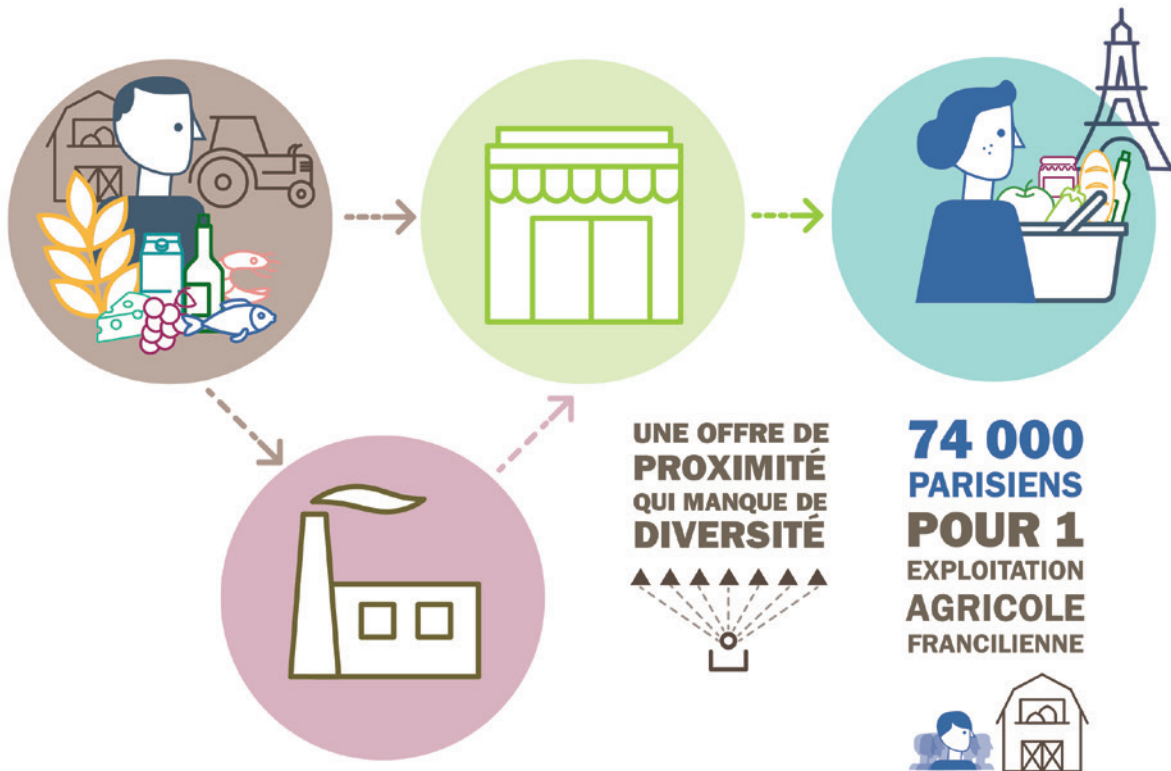


TERME

L'autonomie alimentaire théorique régionale

- En blé **200%**
- En pommes de terre **24%**
- En fruits-légumes **< 10%**
- En lait **1,5%**
- En viande **1%**

La distance moyenne parcourue par un aliment consommé à Paris : **660 km**



La main d'œuvre et les porteurs de projet motivés par le développement d'initiatives de production responsables sur l'Île-de-France peuvent manquer. La commercialisation en circuit court par les producteurs en place demande aussi à ces acteurs de développer de multiples talents professionnels.

LES OUTILS DE PREMIÈRE ET DEUXIÈME TRANSFORMATION SONT INSUFFISANTS EN ÎLE-DE-FRANCE.

Parallèlement, la demande et la conscientisation des consommateurs vis-à-vis de modes de production plus durables et d'une origine locale des produits alimentaires augmentent. Cependant, et malgré la présence à Paris de ménages aisés au pouvoir d'achat élevé, **le positionnement prix des circuits de proximité croisé avec une offre restreinte** (hors productions céréalières) et des difficultés logistiques les rendent aujourd'hui peu compétitifs, notamment face à la **diversité des produits** offerts par l'implantation du MIN de Rungis aux portes de Paris.

L'accroissement de la **durabilité des productions** de proximité est menacé à moyen terme par l'urbanisation, la disparition de filières et le poids des jeux d'acteurs dans le monde agricole. À moyen et long terme, **le changement climatique** apparaît comme une menace pour ces productions. La demande des citoyens pour des produits locaux et le pouvoir d'achat des Parisiens, **l'agriculture biologique, l'agro-écologie et l'implication des acteurs** dans le développement des circuits de proximité sont des opportunités pour l'amélioration du système territorial alimentaire.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics en matière d'aménagement du territoire, de politique et de foncier agricoles, les acteurs de la grande distribution, les artisans et leurs représentants, les producteurs agricoles et leurs représentants, les Chambres d'agriculture, les PME alimentaires, les consommateurs...

SOUS-ENJEUX

La diversification des cultures et la structuration des filières (notamment **dynamisation du tissu de première transformation**);

Le positionnement prix de l'offre alimentaire de proximité;

La main d'œuvre et les **porteurs de projet** en agriculture;

La définition des systèmes agricoles à développer sur les territoires (protéines végétales/protéines animales) parallèlement au **changement de pratiques** des consommateurs.

LA LOGISTIQUE DURABLE DU DERNIER KILOMÈTRE

Le dernier « kilomètre » correspond à l'ensemble des acteurs, opérations et équipements qui sont mis en œuvre dans le dernier segment de transport de la chaîne de distribution des biens alimentaires, c'est-à-dire entre des plateformes de stockage et de préparation de commande et les points de vente des aliments.

La convergence des approvisionnements de marchandises vers Paris, en parallèle des déplacements de personnes, la multiplicité des lieux de vente alimentaire (21 000 lieux de commerces et restauration) et la très faible présence de lieux d'entrepôt intramuros (3 500 m² pour l'alimentaire) entraînent un éclatement des flux au niveau du der-

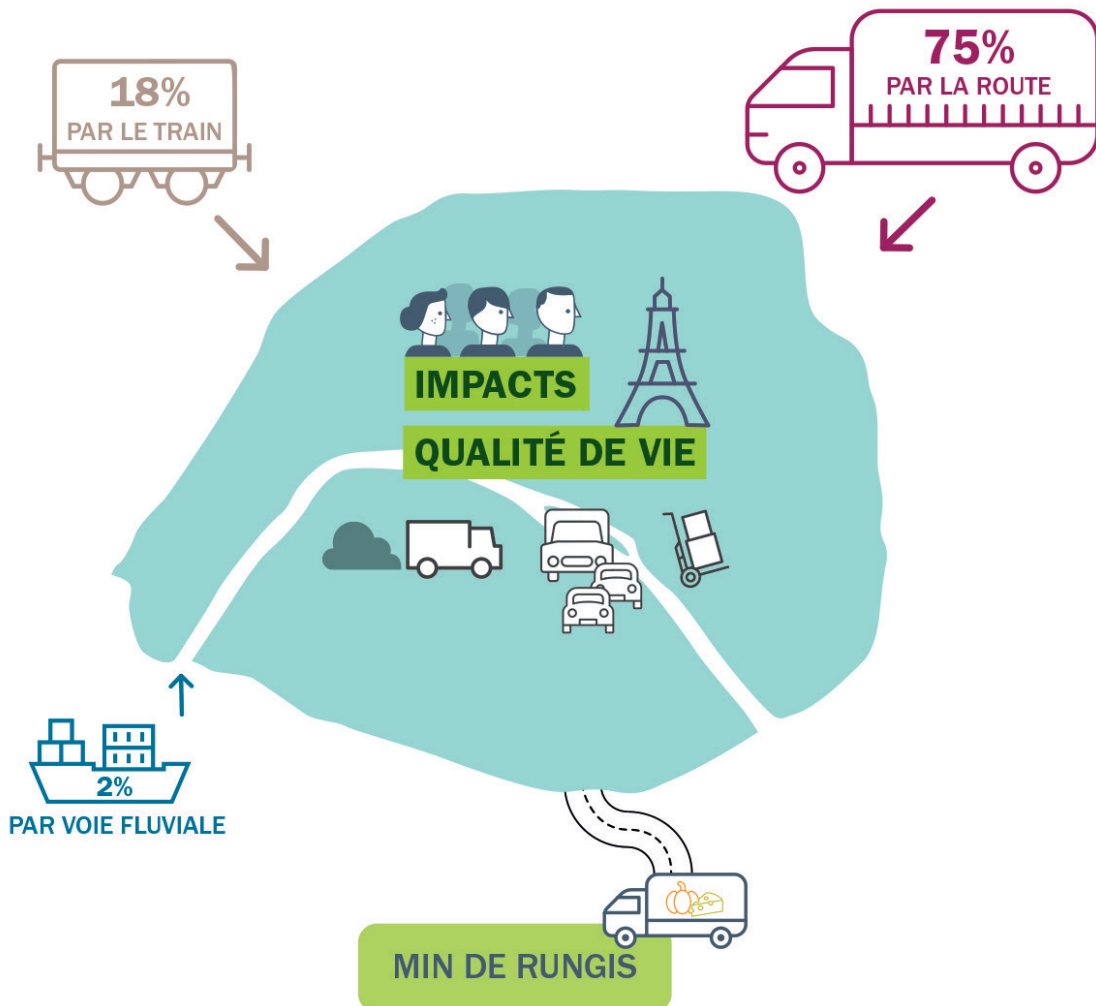
nier maillon logistique, le « dernier km ». Cette situation participe à la congestion du trafic routier et à l'augmentation de la pollution atmosphérique liée aux particules fines émises par les véhicules. La logistique et son évolution future ont des impacts directs sur la qualité de vie des Parisien-ne-s et sur leur santé.



RISQUE



TERME



La logistique du dernier km émet presque autant de **gaz à effet de serre** que le transport longue distance*

Approvisionnement alimentaire de Paris

75% par voie routière

18% par voie ferroviaire

2% par voie fluviale

**(respectivement 20 et 26 kg eq carbone/hab/an)*

La logistique parisienne du dernier kilomètre est encore **fortement dépendante du transport routier**, lui-même très dépendant des énergies fossiles. Paris peut toutefois s'appuyer sur des atouts majeurs en termes de logistique : des structures logistiques régionales, denses, organisées et multimodales et la présence du Marché International (MIN) de Rungis, marché de produits frais d'envergure internationale.

Le coût élevé du transport ainsi que **les réglementations et restrictions** affectant la logistique sur la capitale, même s'ils vont dans le sens, sur le long terme, d'une amélioration de la performance environnementale de la profession, affectent les acteurs de la logistique parisienne sur le court terme.

La Charte et l'appel à projets « logistique urbaine durable » représentent cependant une opportunité d'amélioration de **la durabilité** du dernier kilomètre parisien, de même que les avancées en matière d'utilisation d'énergies « propres » et les innovations et l'engouement suscités par le développement de nouveaux modes de transport (triporteurs, voie fluviale, tramway).

SOUS-ENJEUX

L'innovation logistique s'appuyant sur les **infrastructures existantes** (fluviales, ferroviaires, entreposage)

Les outils de massification et **l'organisation** des acteurs de l'approvisionnement alimentaire

L'environnement et la **qualité de vie** urbains

POUR ALLER PLUS LOIN

L'Île-de-France est la première région logistique de France. En plus des nombreuses infrastructures routières, ferroviaires et fluviales, **74 entrepôts logistiques** prenant en charge de l'alimentaire desservent le Bassin parisien dont plus de la moitié est située en Île-de-France, représentant **1,16 million de m² de surface**.

La densité des structures logistiques régionales, leur organisation, leur caractère multimodal ainsi que la présence de Rungis, marché de gros de renommée internationale, sont des atouts incontestables pour acheminer les denrées alimentaires au plus près de la capitale.

Mais **l'engorgement routier** pose problème aux acteurs de l'offre alimentaire qui sont soumis, par ailleurs, à des contraintes de livraison importantes (horaires, stationnement, respect de la chaîne du froid). Il est **un frein au développement de l'approvisionnement de proximité**, l'ensemble des acteurs de l'offre alimentaire francilienne n'étant pas doté des capacités logistiques suffisantes pour répondre à de telles contraintes.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics, les signataires de la Charte « logistique urbaine durable », les acteurs de l'innovation, les logisticiens et transporteurs, les commerces parisiens, les industriels, les producteurs, les consommateurs...

LA CULTURE ET L'ÉDUCATION ALIMENTAIRES

L'éducation alimentaire est multiple et transversale : éducation à la nutrition et à la santé, au goût, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire, au processus de production des aliments, à l'environnement et au territoire, au patrimoine culturel, à la consommation et l'acte d'achat, à la solidarité...

La culture et l'éducation alimentaires à Paris peuvent s'appuyer sur des forces : **une gastronomie « à la française reconnue »** (le repas gastronomique français est classé au patrimoine mondial culturel de l'UNESCO) et **des consommateurs parisiens**

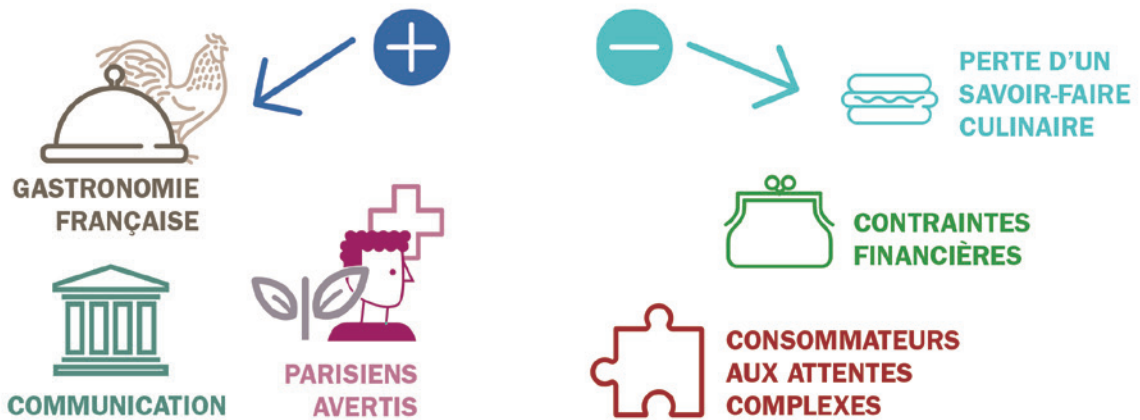
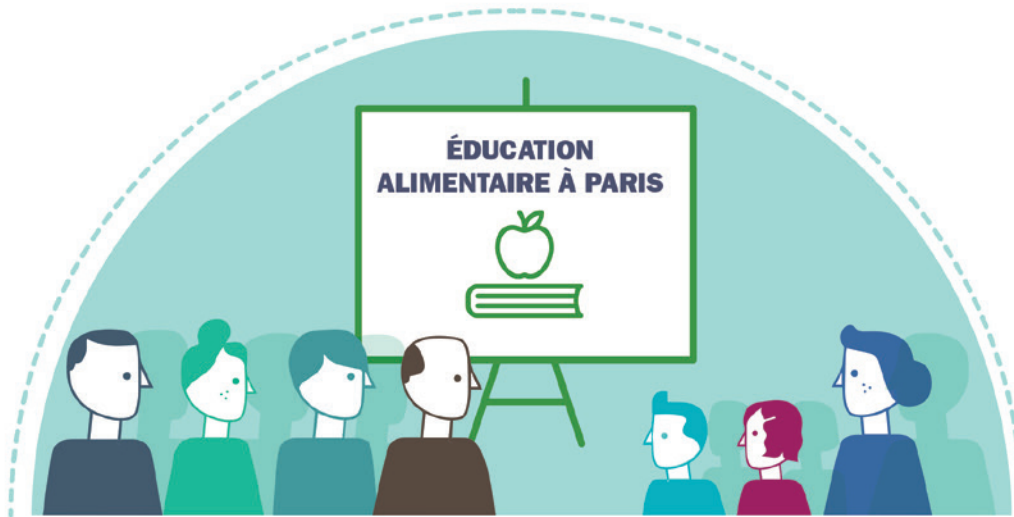


RISQUE



TERME

avertis, attentifs aux messages sur la santé et globalement sensibles aux thématiques environnementales et sociétales. Cependant, **le mode de vie parisien, très actif, ne favorise pas la prise de conscience alimentaire.**



En particulier, les jeunes générations accordent moins de temps à l'acte alimentaire ; ce qui est défavorable au savoir-faire et à la préparation culinaire des repas. On peut donc assister à **une relative perte du savoir-faire culinaire**, en parallèle d'une augmentation de la consommation de produits transformés déjà élaborés.

Enfin, **les contraintes financières** pesant sur les populations les plus modestes rendent difficile leur accès à une alimentation de qualité.

Les messages en matière d'éducation à l'alimentation doivent s'adapter à la multiplicité des situations parisiennes et à la diversité des préférences culturelles alimentaires des Parisiens (à Paris, 15% de la population est d'origine étrangère et 20% est immigrée).

La fluctuation et la complexification des attentes des consommateurs en lien avec **l'importance des messages de marketing** sont une menace pour l'éducation alimentaire du public. Les messages délivrés par la sphère publique en la matière se doivent ainsi de ne pas être confus ou moralisateurs.

Le Programme National Nutrition Santé (décliné à Paris par le plan Paris Santé Nutrition) et les programmes de recherche associés, les initiatives citoyennes de réappropriation de l'alimentation et les **initiatives portées par les acteurs publics** (à l'image du Plan alimentation durable parisien) sont des opportunités pour renforcer l'éducation et la **culture alimentaires à Paris** en faveur d'un système alimentaire territorial plus juste et plus durable.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les acteurs de la recherche, les décideurs publics, les acteurs privés, l'interprofession agro-alimentaire, les professionnels du milieu scolaire, de la restauration et du commerce alimentaire, les citoyens et leurs représentants.

PRÉVALENCE D'OBÉSITÉ

10,7% des Parisiens

(Contre 15% des Français)

Elle tend à augmenter chez les personnes plus âgées ou moins éduquées aux ressources financières moins importantes.

Seul 1% des actifs parisiens rentrent chez eux manger le midi.

LA SATISFACTION DES BESOINS ALIMENTAIRES DE TOUS

Des besoins alimentaires satisfaits correspondent à une alimentation sûre, nutritive, en quantité suffisante, en accord avec les besoins nutritionnels des personnes et leurs préférences alimentaires pour mener une vie active et saine. L'insécurité alimentaire se définit lorsque ces besoins ne sont pas satisfaits.

L'existence d'une alimentation "à deux vitesses" à Paris se caractérise par une population très hétérogène aux pratiques alimentaires variées et variables entre deux profils extrêmes de consommateurs :

► **Une population aisée**, voire très aisée (28% des actifs parisiens sont issus de catégories socio-professionnelles supérieures contre 9% en France), dont la situation financière l'autorise à orienter sa

consommation vers des produits plus "qualitatifs" souvent plus coûteux comme par exemple les produits issus de l'agriculture biologique (tranche haute);

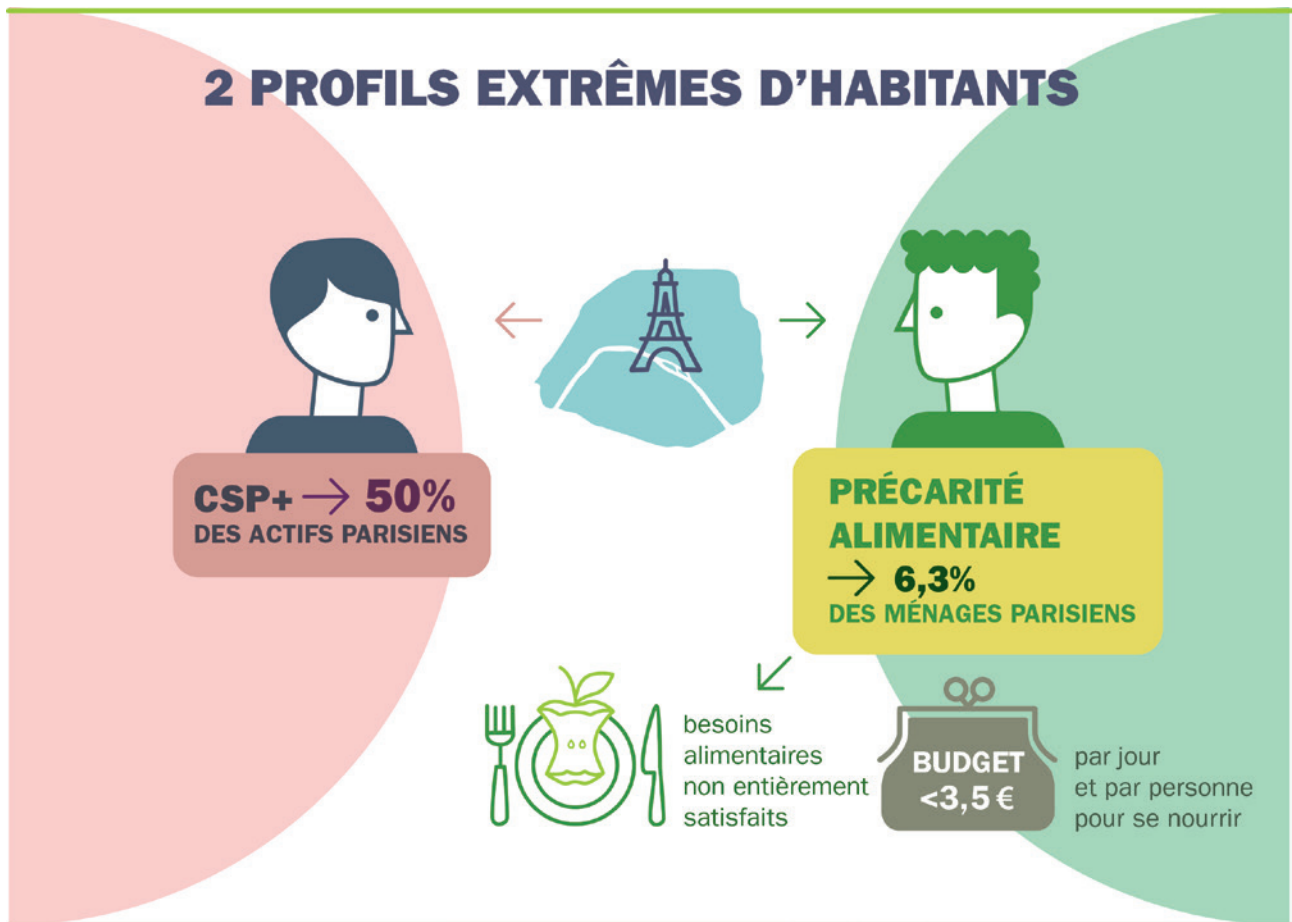
► **Une population modeste**, parfois en situation d'insécurité alimentaire, pour qui l'alimentation est la principale variable d'ajustement du budget et dont l'accès à des produits de qualité n'est pas toujours facilité (tranche basse).



RISQUE



TERME



À Paris, la **situation d'insécurité alimentaire** englobe davantage de personnes en situation de précarité liées à des difficultés économiques chroniques que de situations de survie immédiate.

Les besoins de la tranche haute, plus nombreux, sont globalement pourvus grâce à la richesse et la diversité de l'offre alimentaire des commerces mais peuvent avoir des **effets négatifs** pour les besoins de la tranche basse comme la **gentrification des commerces de proximité**, notamment dans les quartiers populaires.

Le réseau d'aide alimentaire sur Paris est conséquent, les acteurs sociaux impliqués sont nombreux mais cette aide alimentaire à destination des plus précaires peut manquer de diversité et être pauvre en fruits et légumes frais, en particulier de bonne qualité environnementale. Elle ne répond donc que partiellement à l'enjeu d'alimentation des populations les plus démunies.

En outre, **l'intensification des flux migratoires** (réfugiés politiques et éventuellement réfugiés liés au changement climatique dans le futur), de la crise économique et en conséquence la subsistance de nombreuses situations de précarité alimentaire peuvent perturber ces réseaux et montrent l'importance de leur optimisation et de leur meilleure coordination, par exemple en mettant en place des circuits significatifs de valorisation des invendus alimentaires. Cette organisation est rendue **d'autant plus nécessaire** que l'aide alimentaire reste très dépendante des aides européennes et de leur évolution.

Le développement des initiatives citoyennes de solidarité, des démarches de valorisation d'invendus alimentaires et de subventions spécifiques (par exemple le Fond Déchets mis en œuvre par l'ADEME) sont autant d'opportunités de l'amélioration de la satisfaction **des besoins alimentaires de l'ensemble de la population parisienne**.

INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

6,3% des ménages parisiens en situation **d'insécurité alimentaire**

2,5% en situation **d'insécurité alimentaire sévère**

3,5 euros/j : **seuil minimal théorique** pour satisfaire les besoins alimentaires individuels

Coût de la vie à Paris **9%** plus cher qu'en Province

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics, les acteurs privés, l'interprofession et les opérateurs agroalimentaires, les citoyens...

LE RAYONNEMENT DES DÉMARCHES CITOYENNES

Les démarches citoyennes dans le champ de l'alimentation se multiplient et constituent une caractéristique de l'évolution du système alimentaire parisien.



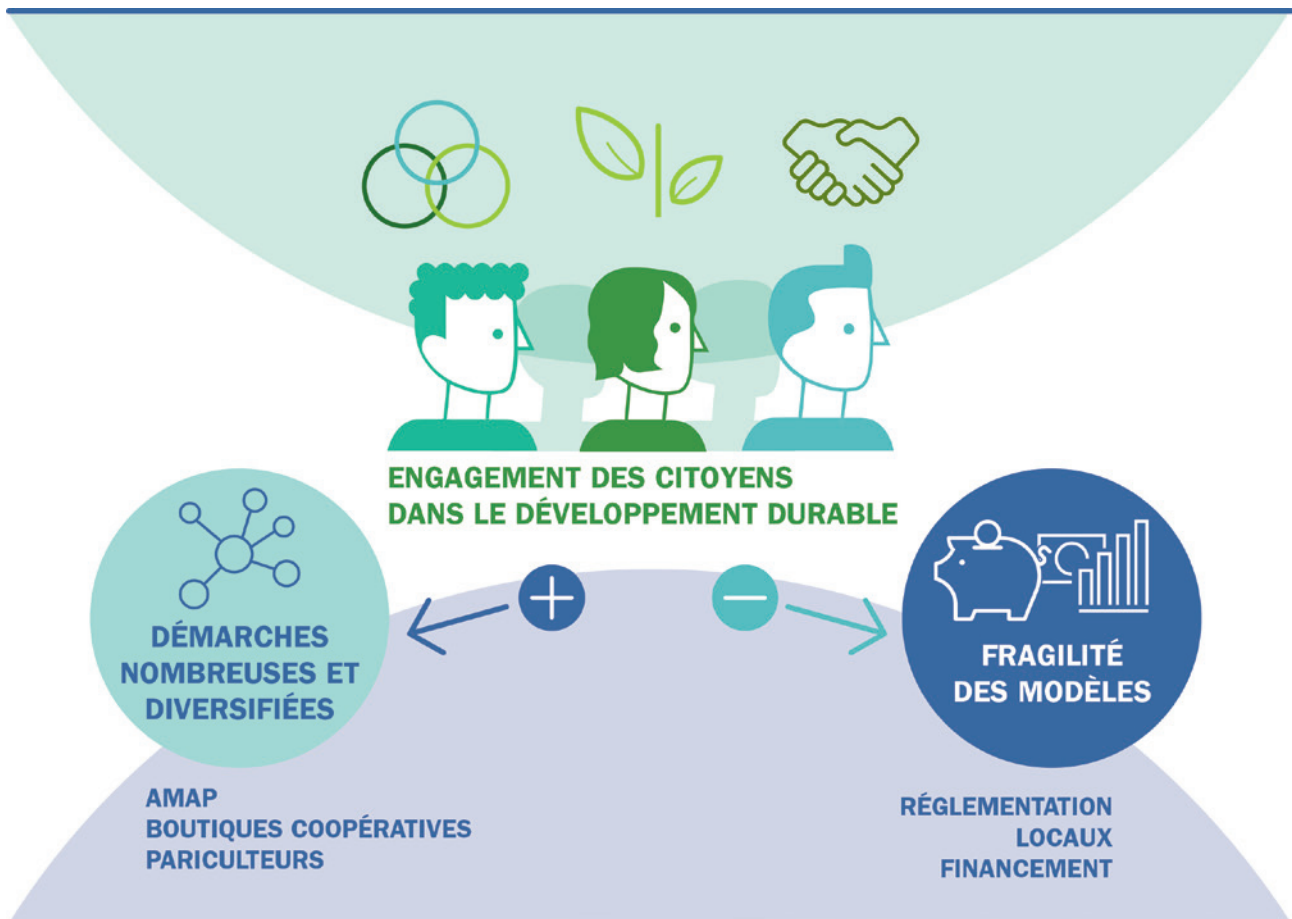
RISQUE



TERME

Ces démarches prennent des formes diverses (AMAP, coopératives de consommateurs, associations de lutte contre le gaspillage alimentaire ou de solidarité locale, fermes urbaines...) et sont souvent positionnées sur le **développement d'une alimentation durable**, en réponse aux attentes socié-

tales croissantes sur ce sujet. **L'économie sociale et solidaire** constitue souvent un cadre pour ces démarches portées par des consommateurs globalement informés sur le **lien entre alimentation et société** et sur le lien entre alimentation et environnement.



Des réseaux coordonnant ces différents projets commencent à émerger (l'association « Cap ou Pas Cap » par exemple).

Certains experts⁸ relient **le contexte sociétal** (notamment de crises économique et écologique) **au dynamisme de ces initiatives**: un contexte difficile serait plus favorable à l'émergence d'une citoyenneté active qui souhaite mettre en place des démarches durables, notamment sur l'alimentation. **Tout l'enjeu tient donc à la pérennisation de ces projets**, le risque étant qu'ils s'essouffent. Cela nécessite de **lever des freins potentiels** à leur développement (réglementation et démarches administratives lourdes, accès difficile à des locaux, freins financiers mode de vie des Parisiens et jeunes actifs...).

Paris constitue **un territoire opportun pour faire rayonner et essaimer des projets citoyens innovants**: entre autres, des populations majoritairement éduquées chez qui la conscientisation des enjeux sociétaux actuels est plus présente, **une population assez jeune** qui présente un rapport à l'engagement dans la vie publique moins conventionnel que ses aînés, caractérisé notamment par moins de participation à la vie politique et plus d'actions concrètes et opérationnelles sous forme de bénévolat. En revanche, il est difficile aujourd'hui de recenser l'ensemble de ces projets, de distinguer ceux qui relèvent d'une citoyenneté active d'activités de "*pure player*"⁹, de **trouver des modèles viables pour ces initiatives**, de les mettre en réseau pour leur donner plus de poids, etc.

Les appels à projets des acteurs publics et ce contexte sociétal globalement favorable à l'émergence d'une citoyenneté active s'opposent à un contexte politique et réglementaire qui peut s'avérer bloquant et à une **viabilité des différents modèles économiques** qui peut rester à développer.

SOUS-ENJEUX

L'identification et le recensement des initiatives ;

L'émergence et l'essaimage de nouveaux modèles économiques et de gouvernance ;

La mise en réseau de démarches similaires ;

Le rôle de ces démarches dans l'optimisation de la gestion des invendus alimentaires et de la distribution de l'aide alimentaire.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment: les décideurs publics, les réseaux associatifs, les acteurs privés, les entrepreneurs de l'économie sociale et solidaire, les acteurs de la recherche, les citoyens...

⁸ Pascale Hébel, expert « comportement et consommation alimentaire » du CREDOC

⁹ L'activité commerciale des « *pure players* » se fait exclusivement sur Internet. Ce terme s'applique notamment à des plateformes commerciales alimentaires où les actes d'achat se font uniquement en ligne, à l'inverse des chaînes de distribution alimentaires classiques dont l'offre initiale est constituée de magasins physiques, bien qu'elles développent de plus en plus des plateformes d'achat en ligne en parallèle.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LES PERTES ALIMENTAIRES PAR ET POUR TOUS LES ACTEURS

Le gaspillage et les pertes alimentaires recouvrent deux types de produits : les denrées alimentaires comestibles gaspillées à tous les maillons du système alimentaire (pertes évitables) et les denrées alimentaires non comestibles et bio-déchets (pertes inévitables).

Les pertes alimentaires, de denrées comestibles non consommées ou de bio-déchets (fanés, épluchures;...) **au stade de la production agricole** correspondent à du tri des produits après récolte ou des produits laissés au champ ne pouvant être récoltés.

Au stade de la transformation alimentaire, elles correspondent aux opérations de transformation (épluchage, découpage...) ou à des rejets dus à des détériorations des produits.

Au stade de la distribution, elles correspondent principalement au dépassement des dates limites de consommation de denrées comestibles.



RISQUE

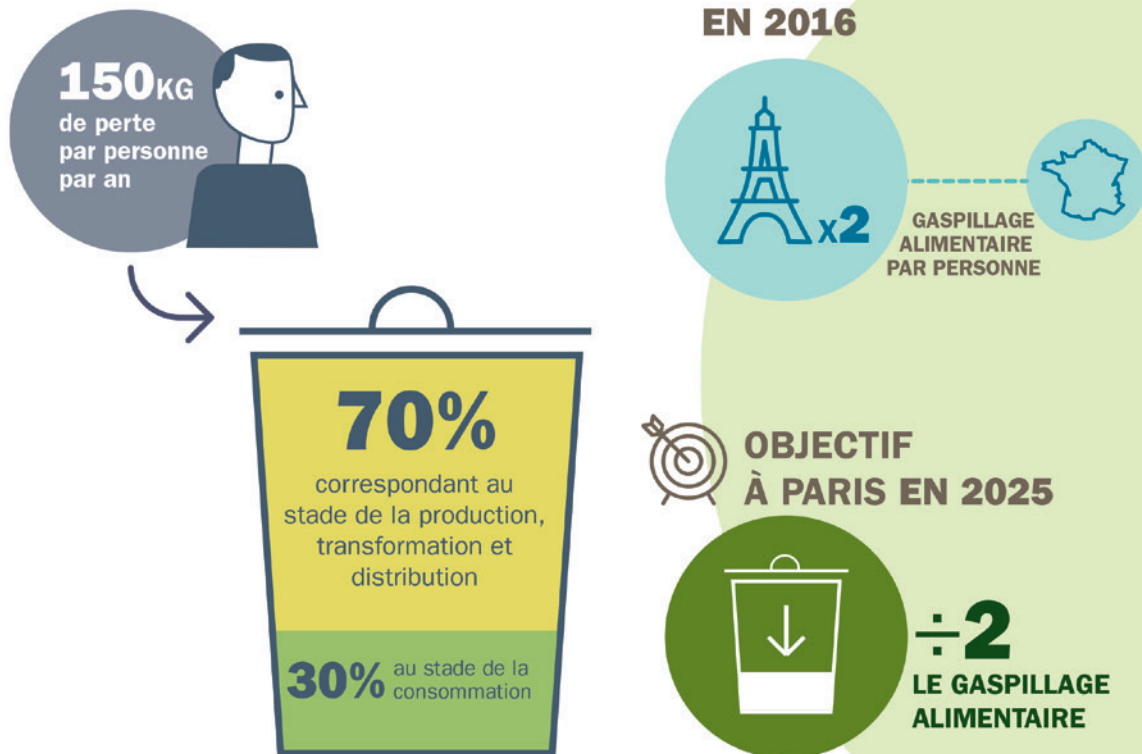


TERME

Au stade de la consommation par les ménages, elles correspondent à des dépassements de dates limites de consommation, des restes alimentaires non consommés et des bio-déchets issus des opérations de préparation des aliments.

PERTES ET GASPILLAGE DANS LE SYSTÈME ALIMENTAIRE :

150 kg/personne/an dont :
45 kg au stade de la consommation
 (26 kg à domicile et 19 kg hors domicile)



Le contexte national est favorable à la prise en compte au niveau local de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

D'une part **un cadre réglementaire ou incitatif national et local se structure**. Le 11 février 2016, la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a été adoptée, entérinant la démarche initiée avec le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire formulé en 2013 et mis à jour en octobre 2016. La Ville de Paris a été **la première collectivité signataire de ce Pacte**.

Plusieurs programmes et études ont été initiés afin de quantifier les denrées concernées par ce gaspillage, à différentes échelles. En France, ces études sont menées principalement par l'INRA et l'ADEME.

À ce jour, seuls des résultats "macro" existent :

► **la FAO** estime qu'environ 1/3 des aliments sont gaspillés, tout au long de la chaîne,

► **le projet FUSION** a chiffré à l'échelle de l'Europe que le gaspillage représente 173 kg/hab/an dont 70% sont attribués aux stades de la distribution et de la consommation (hors foyer et à domicile),

► **l'ADEME** a publié en 2016 une étude dite "des masses" qui constitue désormais la référence à l'échelle de la France. Cette étude chiffre le gaspillage alimentaire à 150 kg/personne/an, dont 45 kg au stade de la consommation (26 kg à domicile, 19 kg en restauration collective et commerciale).

► **l'ORDIF** a évalué la quantité de déchets alimentaires dans les ordures ménagères collectées à Paris à environ 46 kg/an/hab avec une augmentation de la quantité de déchets alimentaires encore emballés (passage de 11 à 13,6 kg/hab/an).

À l'échelle de Paris, trois documents structurent la lutte contre le gaspillage alimentaire :

► **le Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD)** voté par le Conseil de Paris en février 2012. Il couvre les années 2012 à 2015 et s'est fixé comme objectif de réduire de 7% la quantité de tonnage par habitant entre 2009 et 2015. Le nouveau PLPD est en cours de rédaction ;

► **le Plan stratégie parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire** adopté en 2015 ;

► **le Pacte des collectivités du Grand Paris** pour l'économie circulaire issu des États Généraux du Grand Paris. Il contient une dizaine d'actions relatives à la réduction du gaspillage alimentaire.

D'autre part, **la mise en place progressive du tri des bio-déchets**, pour les gros producteurs à l'horizon 2016, puis pour l'ensemble des ménages et professionnels à l'horizon 2025, constitue une véritable opportunité pour cet enjeu. Aujourd'hui, **modes de collecte des invendus alimentaires** pour redistribution ou gestion et dispositifs de traitement des bio-déchets à l'échelle locale sont très insuffisants.

SOUS-ENJEUX

La prévention du gaspillage alimentaire, à tous les maillons de la chaîne alimentaire et la question des freins changement chez l'ensemble des acteurs ;

La construction d'une filière multi-acteurs de revalorisation des produits alimentaires «invendus» et des bio-déchets à l'échelle de Paris.

Les difficultés logistiques sont identifiées comme des menaces pour la collecte des pertes alimentaires. En revanche, l'émergence d'acteurs en position d'intermédiaires pour redistribuer les invendus alimentaires, de **technologies de traitement des bio-déchets** propres et performantes et le plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire sont autant d'opportunités de développer une **lutte contre le gaspillage alimentaire durable**.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics, les réseaux associatifs, les acteurs privés, les syndicats professionnels, les entrepreneurs de l'économie sociale et solidaire, les acteurs de la recherche, les opérateurs du système alimentaire, les acteurs de l'innovation, les producteurs agricoles et leurs représentants, les citoyens...

LA RÉSILIENCE DU TERRITOIRE ET SON ADAPTABILITÉ AUX CRISES

La résilience peut se définir comme la capacité d'une ville à s'adapter à une variété de changements de paramètres et à encaisser des chocs, tout en maintenant ses fonctions principales¹⁰, dont alimenter sa population. À Paris, la perturbation la plus probable est une crue de la Seine mais d'autres types de risques existent: tempêtes ou risques technologiques et humains.

En termes de résilience, la **diversité** des circuits de distribution alimentaire, l'**implantation de Paris** dans une région agricole performante, l'importance des **connexions alimentaires** entre Paris et les régions limitrophes, la multiplicité des voies d'accès (nombreuses voies routières, voies ferroviaires, deux aéroports et une voie navigable), l'existence d'un **système de gestion de crise** coordonnée entre



RISQUE



TERME

Paris, la Région et la Préfecture de police ont été identifiées comme **autant de forces**.

200 sources de ravitaillement disponibles ont été identifiées par la DRIAAP pour le **ravitaillement alimentaire** de Paris en cas de crise de 2 à 3 jours.

ACCÈS AUX RESSOURCES ALIMENTAIRES

DANS UN CONTEXTE DE CRISES



RÉSILIENCE ALIMENTAIRE À PARIS



RISQUES NATURELS ET CHOCES SOCIAUX



DIVERSITÉ des circuits d'approvisionnement

DÉPENDANCE

PROXIMITÉ avec des régions agricoles performantes



¹⁰ Investing in Urban Resilience, International Bank for Reconstruction and Development/International Development Association, 2015

En revanche, **la dépendance alimentaire** de Paris à des territoires plus ou moins éloignés (national et international) et la dépendance du système alimentaire **aux énergies fossiles et au transport routier** contribuent à la fragilité du système parisien face aux crises; ceci d'autant plus que les modalités précises de l'approvisionnement alimentaire des populations parisiennes **en cas de crise majeure** restent à préciser.

Les réseaux alternatifs et les initiatives citoyennes qui s'organisent en faveur d'une forme d'autonomie alimentaire, et, dans une certaine mesure, les formes d'agriculture urbaine et surtout péri-urbaine contribuent à accroître la résilience du territoire parisien face à des crises majeures pouvant provoquer des ruptures des chaînes d'approvisionnement.

POUR ALLER PLUS LOIN

De quoi se nourrit la résilience ?

- ▶ **L'importance des ressources**, qui vont des terres au bétail et des outils de travail à l'éducation;
- ▶ **Les institutions et les droits**, en particulier comme moyens de garantir l'accès aux principales ressources;
- ▶ **Les connaissances et informations**, comme les prévisions météorologiques saisonnières;
- ▶ **L'innovation** qui influe sur la capacité des systèmes (systèmes de gouvernance, communautés, écosystèmes, etc.) à s'adapter et à évoluer;
- ▶ Enfin la **souplesse** et la **prévoyance**.

Une notion transversale, **la diversité**, est souvent reliée à la résilience: "La valorisation des diversités à toutes les échelles d'un système alimentaire (production, transformation, distribution, consommation, recyclage des extrants) au travers de **combinaisons et d'agencements variés** peut être un facteur de résilience" –(programme de recherche *Surfood*). Enfin, la résilience est à relier à l'anticipation. Il s'agit ainsi d'anticiper toute la variété de "chocs" pouvant impacter la ville. Ensuite, les modalités de gestion et de réponses à ces chocs pourront être abordées.

À l'échelle de Paris, 2 types de "chocs" ont notamment été identifiés :

- ▶ **des chocs sociaux** (contestations, hausse de la précarité...) pouvant apparaître en cas d'inadaptation de l'offre alimentaire;
- ▶ **des chocs pouvant entraîner des ruptures d'approvisionnement**, liés à des risques naturels (crue de la seine, tempête), humains ou technologiques (nucléaire, radiologique, biologique ou chimique) majeurs. Ceux-ci questionnent notamment la capacité de stockage alimentaire, relativement limitée à Paris puisque les principaux outils de stockage sont localisés extra-muros. Les relais logistiques sont alors des éléments fondamentaux de la résilience.

Dans un objectif de résilience, **la performance de la gouvernance alimentaire** du système a été identifiée comme **stratégique** afin d'identifier les acteurs sur lesquels reposent les mesures de gestion des chocs. La gouvernance est également **un élément déterminant de l'arbitrage** sur la destination des denrées disponibles en cas de crise: Paris ou d'autres territoires.

Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment: les décideurs publics, les acteurs privés, les opérateurs de l'alimentation (producteurs, grossistes, logisticiens...), la recherche, les initiatives et réseaux alternatifs, les citoyens...

LA GOUVERNANCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN

La notion de gouvernance alimentaire territoriale désigne un nouvel ensemble de coopérations entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire.

En 2050, **66% de la population vivra en ville** (ONU). Il apparaît donc « essentiel que **les villes identifient les difficultés logistiques et les points de tension de leurs chaînes d'approvisionnement alimentaire** et qu'elles développent un ensemble de canaux d'approvisionnement en denrées alimentaires, conformes aux souhaits, aux besoins et aux idées de leurs habitants¹¹. »

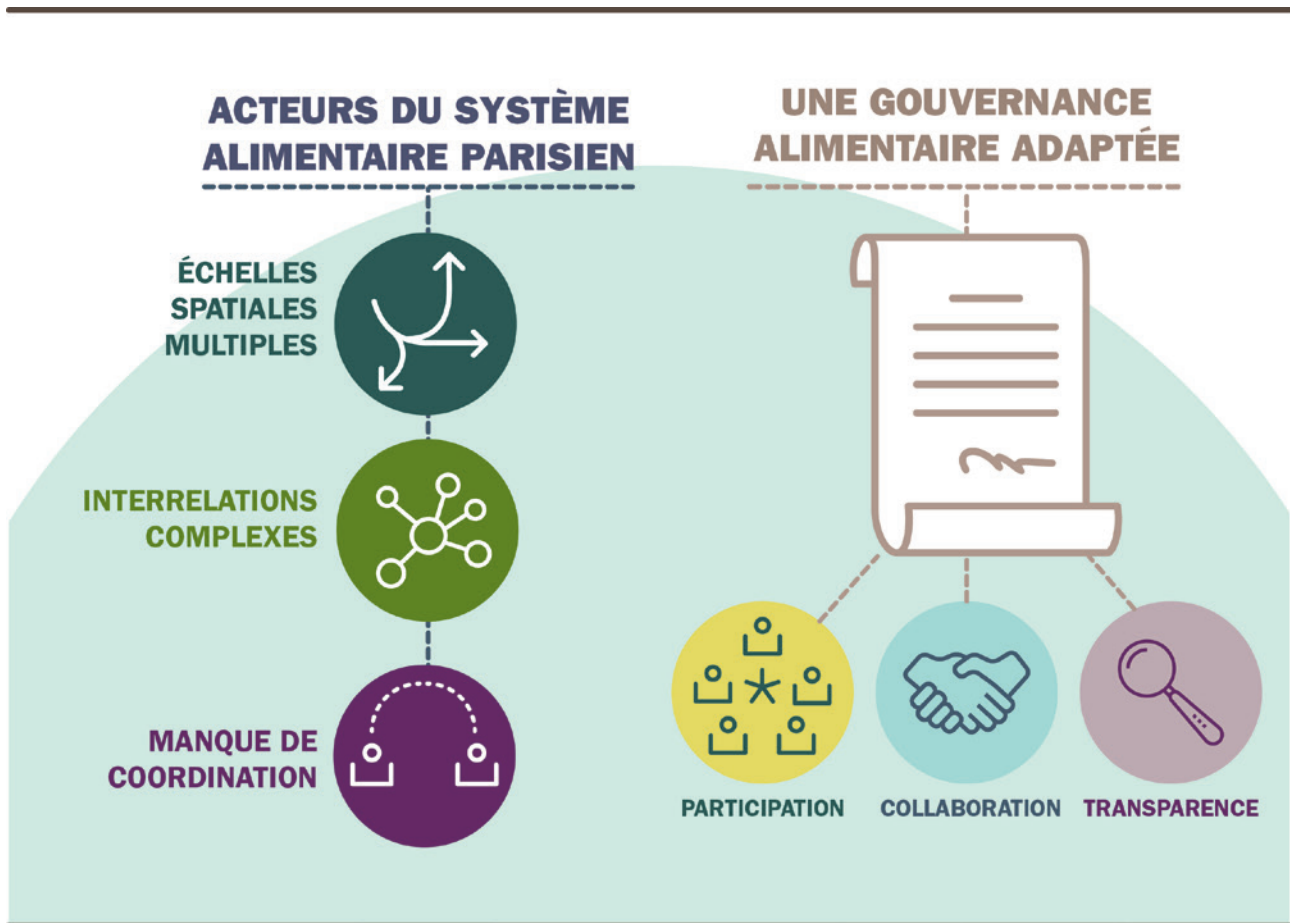


RISQUE



TERME

Le Pacte de Politique Alimentaire de Milan est un texte fort qui **exprime une volonté politique claire** d'aller vers des systèmes alimentaires territoriaux durables et donne des solutions concrètes pour y parvenir. En octobre 2015, **plus de cent villes à travers le monde** ont pris l'engagement (sur une base volontaire dont **8 collectivités françaises**) de mettre en place des actions locales.



¹¹ Olivier de Schutter, Rapporteur pour le droit à l'alimentation aux Nations Unies 2008-2014

Aujourd'hui, il n'existe pas de gouvernance alimentaire globale transversale du système alimentaire parisien. Il existe, a contrario, de nombreuses démarches multi-partenariales sur des thématiques spécifiques en faveur de **l'amélioration de l'empreinte écologique** de l'alimentation parisienne (approvisionnement en produits bio de la restauration collective, développement de l'agriculture urbaine, protection du commerce alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire...) qui mettent en œuvre **une gouvernance ad hoc, sectorielle, de projet.**

Le système territorial alimentaire parisien recouvre des acteurs aux échelles spatiales multiples et aux interrelations complexes. **Les politiques alimentaires** portées par les différents acteurs sont peu coordonnées entre elles et il existe peu de concertation et d'actions globales en faveur du développement des filières de proximité.

En revanche, **un consensus se dégage** parmi les acteurs sur **la nécessité de développer des filières alimentaires durables et locales.** L'impulsion d'une démarche d'élaboration d'une stratégie alimentaire à l'échelle du territoire par la Ville de Paris et la détermination d'une gouvernance adaptée doivent pouvoir offrir un cadre de discussion et **un cadre structurant** propres à soutenir l'action des différents acteurs.

SOUS-ENJEUX

Une forte implication des acteurs du système, publics et privés, pour travailler ensemble et avec Paris ;

Une vision globale et partagée du système intégrant contraintes et intérêts des parties prenantes ;

L'acceptation de la politique alimentaire ambitieuse de Paris malgré sa dépendance alimentaire totale ou partielle à d'autres territoires ;

La compatibilité et la cohérence de la stratégie de Paris avec d'autres politiques régionales ou nationale.

Si la signature par Paris du Pacte de Milan, preuve de **dynamisme international des villes** sur la question alimentaire et les nombreux travaux de recherche¹² sur la gouvernance alimentaire sont une opportunité de structuration du système alimentaire territorial parisien, il reste que celui-ci devra surmonter **le manque d'implication de certains acteurs** privés ou publics pourtant incontournables et les potentiels conflits entre acteurs. En outre, Paris devra convaincre les parties prenantes du système alimentaire parisien de **sa légitimité à impulser cette démarche.**

Quelle régulation doit être définie entre les acteurs ? Quel rôle pour chacun ? Quelle légitimité ? Au-delà de l'identification des acteurs, c'est leur capacité à s'articuler en réseau qui constitue un enjeu majeur et qui permettra de passer d'un ensemble d'actions à un vrai système de gouvernance.

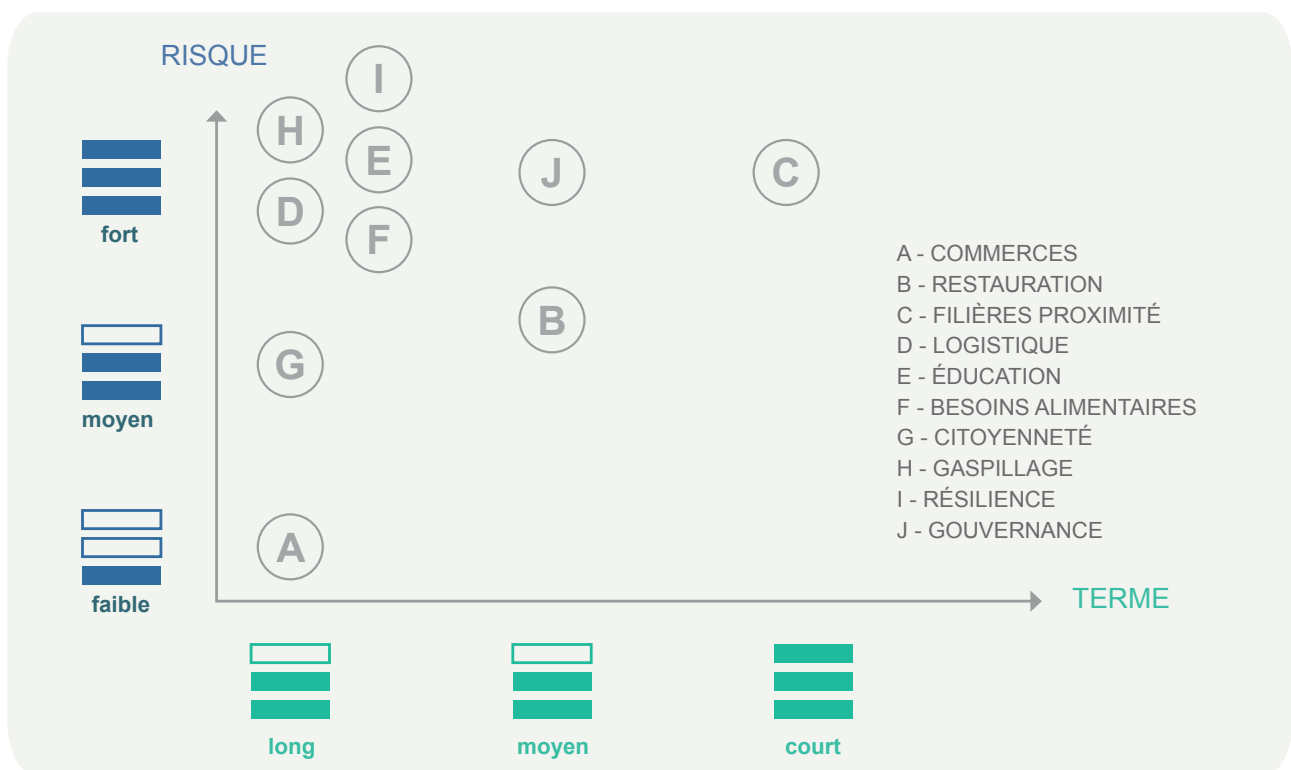
Les acteurs concernés par l'enjeu sont notamment : les décideurs publics, l'ensemble des opérateurs du système alimentaire, les réseaux de villes engagées en matière d'alimentation durable, les acteurs privés, la communauté scientifique, les citoyens...

¹² Programme SURFOOD de la chaire Unesco « Alimentation du monde », PS DR Frugal (Formes urbaines et gouvernance alimentaire)

MAPPING DES ENJEUX

Ce mapping présente une vision synthétique du positionnement des 10 enjeux au regard des axes « risque » et « terme ».

Ce mapping a été réalisé durant l'atelier n°2 avec les acteurs présents. Il est issu d'un **jugement qualitatif**, au regard des éléments de diagnostic disponibles et des connaissances des acteurs en présence.



NOTE DE PERSPECTIVES

L'ÉTAT DE L'ALIMENTATION À PARIS

AUX HORIZONS 2020, 2030 ET 2050

Cette note de perspectives a pour objectif d'éclairer les évolutions de l'alimentation à Paris qui apparaissent comme probables ou possibles. Ces évolutions sont à la fois le fruit de tendances (diminution du budget alimentaire, augmentation de la précarité alimentaire...) dont certaines sont déjà observables, et d'événements (naturels, économiques, politiques, sociaux...) qui peuvent soit alimenter les tendances soit provoquer des ruptures.

Basés sur **des scénarios tendanciels et de ruptures**, souhaitables ou non, des travaux prospectifs apportent des éclairages instructifs pour tenter **d'anticiper l'avenir** aux horizons 2020, 2030 et 2050. Ces travaux sont, pour la plupart, réalisés par des communautés scientifiques pluridisciplinaires. Les scénarios élaborés aux différentes échéances oscillent entre des **scénarios d'homogénéisation** des modes de consommation alimentaire au

niveau mondial aboutissant à une hausse globale de la consommation (Outlook FAO par exemple) et des **scénarios volontaristes** visant à limiter voire contrecarrer cette hausse globale par une action forte des pouvoirs publics sur les systèmes alimentaires occidentaux en faveur d'une consommation alimentaire plus sobre en ressources et plus qualitative (baisse de la part carnée, augmentation des produits durables...).

ÉCHÉANCE 2050 : HAUSSE DE LA DEMANDE MONDIALE OU RATIONALISATION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ?

**LA CROISSANCE DE LA DEMANDE ALIMENTAIRE MONDIALE
POURRAIT AUGMENTER DE 68% EN TERMES DE CALORIES D'ICI À 2050
(SCÉNARIO FAO)**

Il existe plusieurs travaux qui tentent de mesurer la demande alimentaire mondiale en 2050, soit basés sur une extrapolation des tendances actuelles (Scénario Outlook de la FAO), soit basés sur une analyse de scénarios (AGRIMONDE...). Les différents scénarios utilisés envisagent une croissance de la

demande alimentaire mondiale entre 2000 et 2050 pouvant être comprise entre + 40 % et + 68 % en calories. Le scénario Outlook de la FAO¹³ estime qu'en 2050, dans le monde, la demande alimentaire individuelle aura augmentée de 11,4% en moyenne, et celle des produits d'origine animale de 40%¹⁴.

¹³ J. Bruinsma, 2010, *The resource outlook to 2050. By how much do land, water use and crop yields need to increase by 2050?*, FAO.

¹⁴ Ces estimations s'expliquent surtout par l'homogénéisation des modes de consommation mondiaux et notamment l'évolution des attentes alimentaires dans les pays émergents vers des modèles « occidentaux ».

UN SCÉNARIO DÉSIRABLE RÉALISTE POUR LE SYSTÈME FRANÇAIS EST POSSIBLE (AFTERRES)

En France, le scénario AFTERRES 2050 est devenu une référence dans le monde de la prospective agricole. Il simule un scénario « désirable, crédible et compréhensible » d'une agriculture française soutenable à l'horizon 2050 dans lequel l'alimentation humaine est le premier facteur d'impact. Il prend en compte trois variables : la demande alimentaire en quantité et qualité, la proportion des protéines animales dans les régimes et la quantité des pertes et gaspillage alimentaires.

Les perspectives de ce scénario sont très différentes de celles du scénario Outlook puisqu'elles dressent le scénario de **l'émergence d'un système**

agro-alimentaire désirable pour 2050 et en déduit des évolutions souhaitables et nécessaires sur les différentes variables : **-25% de protéines et de sucres dans l'alimentation, - 60% de gaspillage alimentaire et valorisation des pertes alimentaires « inévitables »** et un renversement du ratio protéines animales/végétales (c'est-à-dire 62% de protéines d'origine végétale et 38% animale).

Des déclinaisons de ce scénario ont été élaborées à l'échelle de quatre régions françaises volontaires : l'Île-de-France, la Picardie, le Centre Val-de-Loire et Rhône-Alpes.

ÉCHÉANCE 2030 : L'IMPORTANCE DE CHOIX POLITIQUES FORTS

LA CROISSANCE DE LA DEMANDE ALIMENTAIRE MONDIALE POURRAIT AUGMENTER DE 68% EN TERMES DE CALORIES D'ICI À 2050 (SCÉNARIO FAO)

En Île-de-France, le travail de Gilles Billen, du CNRS, sur l'empreinte alimentaire de Paris de 2030 propose deux scénarios extrêmes : la **mondialisation du système alimentaire francilien ou sa relocalisation**. Le premier scénario décrit une internationalisation des échanges et un renforcement de la tendance observée ces dernières décennies d'allongement des flux agro-alimentaires. Il s'accompagne d'une **hyper-spécialisation des bassins de production**. Il correspond à un scénario d'économie de marché sans politiques de relocalisation.

Le second scénario est basé sur **une agriculture relocalisée** et à bas intrants dont la capacité de production devient suffisante à la condition d'un changement profond de régime alimentaire, notamment

par la diminution de la part des protéines animales. L'auteur souligne que ce scénario est **irréaliste à l'échéance 2030**, mais envisageable à plus long terme à condition d'être fortement accompagné par les pouvoirs publics et de faire l'objet d'arbitrages clairs et importants.

Par ailleurs, une étude du ministère de l'Agriculture de 2009¹⁵ met en évidence **les enjeux spécifiques à l'agriculture périurbaine** (coût du foncier, difficultés de recrutement de la main d'œuvre, risques de contamination) et souligne la nécessité de politiques publiques fortes pour renforcer les relations entre la ville et son agriculture de proximité. À partir du cas francilien, cette analyse prospective établit **différents scénarios à l'horizon 2030** (décrits page 40).

¹⁵ Ministère de l'Agriculture, 2009, *La filière agricole au cœur des villes en 2030*

ÉCHÉANCES 2020-2030 : UNE ÉVOLUTION TENDANCIELLE DE LA CONSOMMATION QUI REMET EN CAUSE LE SCÉNARIO DE LA FAO

Le profil du Parisien-ne éduqué-e et « en avance » sur les questions d'alimentation n'est pas un mythe. La composition de son panier est en cohérence avec des préoccupations plus grandes notamment pour **sa santé** (plus de fruits et légumes, de volailles, moins de viande rouge,...). Cette consommation est aussi à rapprocher de l'essor de **l'agriculture biologique** qui s'est nettement « démocratisée » sur le marché français et a fortiori parisien, ce malgré une consommation encore socialement très marquée CSP+. Ce constat s'applique à l'achat des produits locaux, porté ici encore par une population au pouvoir d'achat plutôt élevé.

On assiste à Paris entre 1999 et 2006 à **une diminution de la consommation de protéines animales** (viande, œufs et lait) sur la population générale. Chez les enfants, la consommation de féculents et de produits sucrés diminue, celle de fruits transformés augmente. On peut voir dans cette évolution en partie un succès des **recommandations nationales nutritionnelles** et du Plan National Nutrition et Santé dont les messages ont été globalement entendus par les Parisiens.

On assiste aussi à une **augmentation du végétarisme** et du **flexitarisme** (« consommation très

réduite de protéines animales ») : 47 % des Parisiens affirment avoir réduit leur consommation de viande dernièrement¹⁶ et 4% des Français se déclarent végétariens. Cette tendance est certainement liée à des **facteurs économiques** (la viande étant le premier poste dans le budget alimentaire), mais aussi à des préoccupations concernant la santé (scandales alimentaires autour de **la qualité et de la provenance** de la viande), l'impact environnemental de l'élevage ou le bien-être animal.

Cette tendance globale liée pour une grande partie à **la part importante des CSP + et éduquées** dans la capitale ne doit pas masquer de grandes disparités (situations d'insécurité alimentaire, plus grande prévalence de l'obésité dans les quartiers prioritaires) accentuées par les situations de crise. Ces grandes disparités pourront avoir tendance à **s'accroître sans l'intervention des pouvoirs publics** en faveur de campagnes ciblées sur les catégories populaires et la mise en oeuvre d'actions de compensation.

On peut d'ores et déjà observer **une augmentation du nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire** (crises migratoires, paupérisation des travailleurs) ainsi qu'une dégradation de leur situation de santé.

DES TENDANCES SECTORIELLES

L'AUGMENTATION DU SNACKING

La part des **dépenses alimentaires hors domicile est de plus en plus importante** chez les Parisiens¹⁷. Elles sont amplifiées par des questions générationnelles et la structure de la population de la capitale. Dans les typologies de consommateurs alimentaires, les populations nées dans les années 2000 sont qualifiées de « nomades ». **Elles sont présentes dans les différentes couches de la société.** Leurs comportements alimentaires se caractérisent par une prise plus importante de snacking, de formules de

repas rapides et de nourriture hors repas. Cette tendance de consommation se reflète dans **l'augmentation des places de restauration rapide assise** à Paris et dans l'augmentation des sites de cuisine de rue.

Elle croise la tendance de fond parisienne et n'est pas nécessairement **incompatible avec l'augmentation en qualité** du régime alimentaire parisien puisque l'offre d'alimentation *fast-food* évolue elle-même vers la proposition sur des segments de gamme de produits sains ou durables.

¹⁶ Étude CREDOC-Mairie de Paris 2017

L'EXPLOSION DE L'E-COMMERCE

Une autre tendance concerne l'émergence de l'e-commerce qui **bouleverse aujourd'hui le secteur de l'alimentation**. Alors que les courses alimentaires en ligne n'avaient pas beaucoup de succès (1% des dépenses alimentaire des Parisiens en 2006), **l'arrivée progressive d'opérateurs tels AMAZON** peut faire évoluer le panorama du secteur.

À Paris, les acteurs de la grande distribution alimentaire (Casino, Carrefour..) **se sont déjà adaptés à ce mode de consommation**, leur service explose tout comme la livraison de repas depuis 2015.

La digitalisation des services commerciaux génère de nouvelles pratiques et peut modifier le type de produits consommés, favorisant notamment le fait-maison et les produits frais au détriment des produits transformés¹⁷.

LE DYNAMISME DES INITIATIVES CITOYENNES

Notamment portées par des actions municipales destinées à favoriser leur développement, leur essaimage et leur mise en réseau (Acteurs du Paris durable, incubateur *SmartFood* Paris ou Appels à Projets Parisculteurs, par exemple), **les initiatives citoyennes sur l'alimentation se multiplient**: réseaux de paniers, cafés associatifs, enseignes éco-responsables, réseaux d'entraide, applications ou opérations de récupération d'invendus...

Ces tendances ne sont pas exhaustives et sont souvent **interconnectées** (e-commerce et produits locaux par exemple). Céline Laisney¹⁹ précise qu'elles « ne seront pas forcément toutes dominantes dans un futur proche, mais représenteront des parts certainement plus importantes, et non négligeables, de la consommation »²⁰.

¹⁸ Les cahiers de l'IAU, 2016, *Les pratiques alimentaires en France : évolutions et tendances*.

¹⁹ Directrice du cabinet AlimAvenir (Veille et tendances)

²⁰ Les cahiers de l'IAU, 2016, *Les pratiques alimentaires en France : évolutions et tendances*.

²¹ La demande alimentaire en 2050 : chiffres, incertitudes et marges de manœuvre, 2011, Centre d'étude et de prospective

²² Ibid.

RUPTURES DE TENDANCE DANS LA CONSOMMATION D'ICI 2050 ?

De manière plus globale, les différents scénarios prospectifs montrent bien la nécessité de changement des régimes alimentaires « occidentaux » riches en graisse et produits animaux. La transition nutritionnelle vers **un régime moins riche en produits carnés** s'opère plus facilement dans les catégories de populations aisées et les couches moyennes supérieures.

Les autres groupes sociaux adoptent souvent, avec un décalage, les nouveaux modes de consommation. Il paraît peu probable à court terme que les comportements alimentaires s'infléchissent massivement pour des considérations environnementales²¹, bien que sur un territoire comme Paris cette tendance s'observe déjà dans certaines tranches de population.

Par contre, **le lien fort et de plus en plus reconnu entre transition nutritionnelle et problèmes de santé publique** est susceptible de conduire à des ruptures. Plusieurs facteurs pourraient donc favoriser une prise de conscience des impacts sur la santé d'un régime alimentaire trop riche en produits carnés et gras : **la croissance des revenus, l'augmentation de l'espérance de vie** (plus celle-ci est élevée, plus on intègre des préoccupations de long terme, dont les bienfaits d'une alimentation saine) et l'élévation du niveau d'éducation des populations²².

Sur ce dernier point, **des marges de manœuvre importantes** existent pour les décideurs publics et privés. En revanche, leur principal défi est de **planifier les politiques nutritionnelles** en lien avec des politiques sociales pour réduire les inégalités sociales de l'alimentation, toujours observables sur le territoire parisien et d'adapter les campagnes de communication aux populations à cibler.

Les solutions à long terme reposent sur **des mesures structurantes complémentaires** qui auraient des effets directs sur le pouvoir d'achat des groupes

d'individus vulnérables (par exemple des politiques liées au revenu des personnes, aux modalités et coûts des transports, de l'énergie ou encore du logement).

Par ailleurs, **la digitalisation et les technologies**, associées à l'alimentation, sont des facteurs incontestés de risque de rupture de la manière qu'ont les Parisiens de s'approvisionner. **L'arrivée des « pure players »** qui vendent exclusivement sur Internet et qui échappent donc aux contraintes fiscales du commerce physique, la réactivité et la capacité d'adaptation des enseignes de la grande distribution pour développer aussi les services de vente en ligne, risquent de creuser les écarts avec les commerces traditionnels et à terme provoquer leur perte.

Un des enjeux de taille pour ces commerces est de développer leur offre en lien avec ces évolutions technologiques.

Lorsqu'une tendance, au début émergente, se renforce au point de devenir incontournable, apparaissent aussi des contre-tendances. En effet, il existe **un risque de rupture face aux « impératifs » écologiques et nutritionnels** répétés par dans les messages institutionnels. La multiplicité des labels et des démarches « qualité » pourrait entraîner un mouvement de méfiance, de confusion. Déjà deux tiers des Français pensent qu'il y a **un trop de labels pour les produits durables**²³.

Enfin, le développement des démarches citoyennes autour de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire est une tendance qui présente aussi un **risque de rupture** : celui de la gentrification des initiatives autour de l'alimentation. **Réservées à certaines populations** disposant d'un fort pouvoir d'achat (par exemple potagers urbains high-tech, paniers de produits locaux à haute valeur ajoutée, ...), elles peuvent provoquer **une fragmentation sociale importante**, si elles ne sont pas accompagnées et converties en innovations sociales pérennes.

²³ L'évolution de l'alimentation en France – Centre d'études et de prospectives 2012

²⁴ Ministère de l'agriculture, 2009, *La filière agricole au cœur des villes en 2030*

LA MISE EN PLACE DE POLITIQUES AGRICOLES LOCALES POURRAIT JOUER UN RÔLE DÉTERMINANT DANS L'ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE FRANCILIENNE AUX HORIZONS 2030-2050

Un des enjeux du système alimentaire parisien concerne les productions alimentaires de proximité (Île-de-France et régions limitrophes). L'évolution de ces productions va fortement conditionner l'orientation du système alimentaire de la capitale et a fortiori sa durabilité.

Un travail coordonné par AgroParisTech à la demande du ministère de l'Agriculture a consisté à **simuler les évolutions possibles de l'agriculture francilienne**. Celles-ci s'avèrent surtout dépendantes de variables exogènes au système alimentaire parisien telles que le prix de l'énergie ou le contexte de libéralisation des échanges de matières agricoles. **L'évolution de la Politique Agricole Commune** ou des modes de production sont dépendantes des précédentes mais influenceront aussi fortement les formes d'agriculture qui se développeront sur le territoire.

Selon l'orientation de différentes variables d'évolution (économiques, environnementales, éthiques, politiques ou encore techniques), **cinq scénarios probables de l'agriculture francilienne se dégagent**, intégrant à la fois des tendances observées et des ruptures potentielles.

Les scénarios sont plutôt négatifs à l'horizon 2030 : **paupérisation de la population** due à l'accentuation de la crise économique renforçant l'agriculture au cœur et aux portes de Paris mais essentiellement dans sa dimension vivrière, **dépendance accentuée** de Paris à des territoires éloignés, disparition de l'agriculture périurbaine à cause d'une éventuelle crise sanitaire généralisée liée à la pollution atmosphérique, ayant pour effet **d'impulser le développement de l'agriculture urbaine** au cœur de la ville sous atmosphère confinée.

A contrario, cette étude fait aussi émerger des scénarios plus positifs **basés sur une agriculture**

périurbaine paysagère et récréative, ou encore, la contractualisation de l'agriculture périurbaine en lien avec des politiques agricoles régionales fortes destinées à assurer aux habitants **une souveraineté alimentaire maximale** en réponse à des événements climatiques catastrophiques dans différentes régions du monde.

Le scénario tendanciel décrit pour l'agriculture francilienne par l'équipe d'AgroParisTech repose sur une Politique Agricole Commune qui se concentre sur **le développement rural et la prise en compte de l'environnement**, impactant fortement l'agriculture périurbaine régionale : les exploitations continuent à s'agrandir pour faire face à la concurrence mondiale.

Cependant, **en réaction à une libéralisation toujours plus poussée des échanges**, des groupes de citoyens se constituent sur le territoire pour se réappropriier leur alimentation (estimés à 10% de la population totale). Pour des raisons environnementales et idéologiques, des marchés alimentaires parallèles se multiplient, basés sur des systèmes tels que **les AMAP**. Ces nouveaux débouchés permettent à une frange d'exploitations spécialisées situées entre autres dans le périurbain de survivre en s'appuyant sur la valeur que **le « local » confère à leurs productions**.

L'évolution de l'agriculture de proximité est donc très dépendante de variables extérieures au système alimentaire parisien. En revanche, les travaux prospectifs mettent l'accent sur le fait que **la mise en place de Politiques Agricoles Locales** joue un rôle déterminant dans l'évolution du système. L'évolution des régimes alimentaires des Parisiens est aussi **très connectée à l'agriculture de proximité**²⁵ et sera déterminante dans l'état du système alimentaire parisien à l'horizon 2050.

²⁵ Billen, 2011 ; scénario Afterres 2050

CONCLUSION : CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE TERRITORIALE MAINTENANT POUR RENFORCER LA DURABILITÉ DE LA VILLE

La notion de durabilité d'une ville fait référence au respect des principes du développement durable par des acteurs du territoire qui cherchent à prendre en compte simultanément les enjeux sociaux, économiques, environnementaux et culturels de l'urbanisme pour et avec les usagers du territoire²⁶.

Le système alimentaire est au cœur de cette notion puisqu'il constitue **une des finalités de l'aménagement urbain**. Or aujourd'hui il génère, du point de vue environnemental, surtout des **externalités négatives**. Par exemple, le transport de biens de consommation alimentaire, dont 75% se fait par la route, occupe une place non négligeable dans les émissions de gaz à effet de serre des villes. Le dernier rapport du GIEC²⁷ interpelle la communauté internationale sur le fait que **les pays industrialisés doivent réduire drastiquement leurs émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2050** pour espérer atténuer les effets du changement climatique. Ainsi, approcher la durabilité des villes par l'alimentation est une réponse nécessaire face aux nombreux défis à relever.

Il existe aujourd'hui, dans une vision à long terme, **des freins à la durabilité des villes**, qui conditionnent fortement l'évolution de l'alimentation sans orientations politiques fortes pour les lever²⁸. Notamment, les actions **de régulation des systèmes urbains** « au fil de l'eau » (taxe carbone, bonus-malus, péages

urbains...), d'innovations technologiques (véhicules propres...), d'aménagement urbain et d'actions locales (réduction de la vitesse et du stationnement...) ont vocation à **renforcer la durabilité de la ville** mais n'encouragent pas un renouvellement massif des infrastructures et la remise en cause de l'organisation actuelle du modèle urbain. L'absence de politique globale « ville durable » qui permet de mettre en place des synergies entre par exemple la **stratégie alimentaire** et d'autres **stratégies politiques** autour de la question des déchets, de l'énergie ou encore de la qualité de l'air, est un autre frein identifié à la **durabilité des villes**.

La caractéristique extrême des scénarios proposés donne une idée de **l'ampleur du champ des possibles** et montre les arbitrages qui décideront finalement de l'orientation du système.

À l'échelle des acteurs politiques, des acteurs opérationnels et des citoyens, cette anticipation ne peut se faire sans une appropriation des enjeux de l'alimentation du territoire. Pour le territoire parisien, les tendances à des horizons plus ou moins proches qui se dessinent doivent **servir de base à la construction d'une stratégie alimentaire du territoire** qui doit à la fois intégrer les risques de ruptures possibles, et s'articuler avec et influencer d'autres stratégies politiques territoriales pour aller dans le sens d'une durabilité globale.

²⁶ <http://www.developpement-durable.gouv.fr/>

²⁷ Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

²⁸ *La ville : nouvel écosystème du 21^e siècle, 2011-2012*, comité 21

NOTE DE POSITIONNEMENT

L'ÉTAT DE L'ALIMENTATION À PARIS

AUX HORIZONS 2020, 2030 ET 2050

Cette note vise à synthétiser les éléments de l'état des lieux et du carnet des enjeux en proposant à la Ville de Paris un positionnement pour la mise en œuvre de sa stratégie alimentaire.

UN ENJEU PRIORITAIRE POUR PARIS : CONVAINCRE

L'état des lieux a mis en avant un élément déterminant pour la construction d'une stratégie alimentaire : des acteurs ont déjà entamé des collaborations ou partenariats dans le champ de l'alimentation, et ce, à différentes échelles territoriales et sectorielles.

Il existe ainsi **des gouvernances partielles** : approvisionnement de la restauration collective, aide alimentaire et lutte contre le gaspillage, aides à l'installation de producteurs en zone périurbaine...

Avec l'ambition de développer une stratégie de l'alimentation pour Paris, la municipalité doit **s'intégrer au panorama des démarches existantes**, auprès d'acteurs tant publics que privés, agissant dans tous les secteurs de l'alimentation.

À l'instar d'autres collectivités françaises et étrangères, un processus de concertation est incontournable pour poser les briques de la future stratégie alimentaire du territoire. La collectivité parisienne a déjà lancé des **travaux stratégiques** qui entrent dans le champ du système alimentaire : **Plan alimentation durable, Stratégie d'adaptation au changement climatique à Paris et Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire...** Figurant parmi les pionniers dans ce domaine, Paris agit également au sein des réseaux internationaux comme celui des villes signataires du Pacte de Milan, le C40 ou encore le futur *Organic Cities Network Europe*. Sur le territoire, elle a développé des partenariats privilégiés avec des acteurs clés de terrain (DRIAAF, Chambres consulaires, associations, producteurs via le Gab Île-de-France...).

Pourtant, certains acteurs demeurent en retrait face à la démarche entamée par la collectivité parisienne sur un secteur globalement régi par les règles du marché. Il s'agit par exemple **des opérateurs majeurs de l'approvisionnement** du système alimentaire de Paris (par exemple les enseignes de la grande distribution). De plus, des professionnels ayant participé aux entretiens et aux ateliers ont fait connaître leur point de vue sur la démarche engagée : « Il nous semble qu'une gouvernance par la Ville de Paris se confronterait à l'impossibilité d'appréhender tous les tenants et aboutissants d'un système alimentaire à l'échelle de la ville seule : le territoire de la région, voire du bassin parisien et au-delà devrait être associé à cette démarche » -

Parole d'acteur en entretien

Face à ce constat, **l'enjeu premier** pour Paris devrait être de **convaincre et faire adhérer les acteurs** à la démarche. Ce travail passera probablement par une poursuite de la concertation et le développement d'un argumentaire adressant 3 objectifs prioritaires :

► **Expliciter le « pourquoi » de la démarche** : certains experts considèrent l'alimentation comme un bien public, légitimant ainsi les instances publiques à se saisir de la question. Dès lors que l'on reconnaît l'alimentation comme bien public, la coordination entre les acteurs devient indispensable. Au niveau international, le Pacte pour les politiques alimentaires urbaines signé à Milan en 2015 repose sur ce constat qui fait l'unanimité au sein de ses signataires, de l'Union Européenne et des Nations-Unies.

► **Être pédagogique sur la vision de la Ville** quant au système de gouvernance envisagé pour la mise en œuvre stratégique.

Le processus d'élaboration stratégique, à ce stade, peut être perçu comme une démarche purement « descendante » par les acteurs. Pourtant, la Ville de Paris a la volonté de promouvoir **une gouvernance participative et de s'appuyer**, pour la mise en œuvre, sur les acteurs locaux. Ainsi, c'est cette vision qu'il importe de transmettre à l'ensemble des acteurs à **mobiliser pour la consultation** afin de limiter les faux-sens sur la notion de gouvernance, comme l'illustre l'exemple en italique.

« Un pilotage serait plus adapté qu'une gouvernance, en collaboration avec les acteurs du secteur des producteurs aux consommateurs en passant par les industriels, les distributeurs et les logisticiens » - *Parole d'acteur en entretien*

► **Assurer la transparence des échanges et des réflexions pour emporter l'adhésion des acteurs** : la Ville de Paris a engagé plusieurs travaux dans le champ de l'alimentation, notamment la réalisation de cet état des lieux. Ce travail de plusieurs mois a impliqué **une consultation partielle des acteurs**, au travers des entretiens et des ateliers. De même, certains objectifs ont d'ores et déjà été formulés, suscitant parfois l'étonnement des acteurs durant les entretiens et ateliers.

Pourtant, la construction d'une stratégie durable nécessitera une consultation plus large. Les acteurs du territoire devront pouvoir s'appropriier les travaux et comprendre l'ensemble de la démarche entamée. Ces éléments soulignent **la nécessité pour la Ville de Paris d'être transparente sur cette démarche**, en particulier sur l'élaboration des objectifs déjà formulés et sur la construction de futurs objectifs. Cette transparence sera un élément clé pour emporter l'adhésion des acteurs clés à impliquer dans l'élaboration stratégique.

Sur **l'ensemble des enjeux identifiés** pour le système alimentaire parisien, Paris se positionne, avec d'autres acteurs, en tant que partie prenante. Ses marges de manœuvre dépendent d'une part de ses domaines de compétences et d'autre part de l'organisation des acteurs déjà établis sur les différentes problématiques.

Malgré les freins dépeints dans ce premier constat, Paris dispose de nombreuses opportunités pour entamer une concertation. En effet, il faut noter que de nombreux acteurs se sont montrés impliqués pour les entretiens et les ateliers de travail. Certains acteurs ont apporté spontanément une contribution écrite détaillée à l'état des lieux. Par ailleurs, les nombreuses **initiatives**, tant citoyennes que privées, démontrent l'importance que prend la réflexion sur l'alimentation dans la société actuelle.

LEVIERS D'ACTION DONT LA MAIRIE DE PARIS PEUT SE SAISIR

Ils portent principalement sur la **légitimité de Paris à créer une gouvernance alimentaire territoriale, la possibilité de donner une meilleure visibilité à l'offre alimentaire locale, renforcer les actions en faveur des plus démunis et soutenir l'innovation.**

CRÉER UNE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE TERRITORIALE

« La gouvernance est le théâtre du changement collectif »³⁰. Elle suppose au préalable **l'émergence d'un consensus** auprès de l'ensemble des acteurs du système sur la direction à prendre, sur la nature du changement à engager et repose donc sur la prise en compte **des idées, intérêts, contraintes et besoins de chacun.**

Dans cette optique, la Ville de Paris peut jouer un **rôle de facilitateur et d'animateur** d'un espace de dialogue nouvellement créé entre toutes les parties prenantes du système alimentaire de son territoire pour initier la stratégie.

La mise en place d'un dispositif de gouvernance pourrait se reposer sur plusieurs actions consécutives :

- ▶ **analyser les expériences** de gouvernance alimentaire territoriale mis en place en France ou dans d'autres parties du Monde, et s'inspirer des dispositifs « à succès »,
- ▶ **identifier les acteurs et les projets existants** du territoire, écouter les motivations et contraintes de chacun en allant à leur rencontre,
- ▶ **comprendre les relations entre acteurs**, les faire se rencontrer et favoriser l'émergence de projets collectifs, par exemple, à travers l'organisation d'ateliers de travail, d'événements « workshop », de débats, etc.

Par ailleurs, la création et l'actualisation **d'un observatoire** à partir de l'état des lieux pourra constituer un élément important afin de suivre les actions qui seront mises en œuvre. Les paramètres organisationnels de cet observatoire dépendront des indicateurs choisis. En fonction, il pourra s'agir d'un simple reporting basé sur **des systèmes d'informations et bases de données existantes** (se référer à la partie « Systèmes d'informations » de l'état des lieux) ou **de la création d'une structure dédiée.**

À titre d'exemple, l'ORDIF est une structure dédiée à ce travail dans le champ de la gestion des déchets. Cet exemple rappelle **la pertinence d'une réflexion sur l'échelle de travail.** En effet, l'ORDIF est un outil régional. Concernant l'alimentation, nous avons souligné l'importance de l'échelle régionale, préconisée notamment par l'IAU. L'éventualité de la création d'un tel organe devra donc s'étudier à l'aune d'une **coordination régionale.**

Une des questions primordiales et sous-jacentes à la mise en place d'un dispositif de gouvernance est celle de **l'institutionnalisation de la stratégie alimentaire**, à l'instar de la ville de Toronto qui a mis en place un **Conseil de Politique Alimentaire**. Cette institution a permis, entre autres, d'allouer des fonds à des initiatives diverses et ainsi de **faire émerger un mouvement citoyen** autour de l'alimentation durable.

Cette institutionnalisation n'est pas automatique et de nombreuses villes ont mis en œuvre **une stratégie alimentaire territoriale sans Conseil alimentaire**. C'est ainsi le cas à Bristol (Royaume-Uni) où un mouvement citoyen est à l'origine de la stratégie. Ce mouvement n'est pas porté par la Ville mais travaille **de manière active** avec elle pour construire la stratégie alimentaire du territoire.

La question de la coordination entre les échéances de long terme que suppose la mise en œuvre d'une stratégie de transformation du système alimentaire local et les échéances électorales de court terme doit aussi être posée.

³⁰ Anna Faucher, auteur de *Initier une gouvernance alimentaire territoriale*, 2014

La gouvernance et la coordination de ce projet de long terme, bien que portées par les politiques publiques, doivent pouvoir s'envisager sur la durée **au-delà de l'échéance d'une mandature**.

L'analyse des expériences de Toronto et de Bristol fait émerger des facteurs de réussites et des freins à lever dont Paris peut s'inspirer pour piloter une gouvernance alimentaire³¹.

Premièrement, **l'analyse de ces territoires** met en évidence que « les barrières les plus importantes au changement sont psycho-sociales ». Le plus gros défi réside dans la création d'une « culture » commune à l'ensemble des acteurs du système (mais aussi d'autres acteurs du territoire) qui poserait l'alimentation comme un bien commun et un sujet transversal au développement économique, à la santé, à l'environnement et à l'intégration sociale.

L'institution animatrice de cette stratégie doit être capable de **prendre le temps nécessaire** pour communiquer et éduquer les acteurs, gérer leurs conflits, organiser des rencontres et des espaces d'échanges pour **faire émerger des projets et des partenariats** et persévérer malgré la complexité des relations entre parties prenantes.

Ainsi, même si la Mairie de Paris initie la stratégie, ce n'est pas forcément à elle de l'animer une fois les dispositifs établis, mais plutôt **à une structure pluri-acteurs et indépendante**. À ce titre, les démarches initiées par Bristol et Toronto ont bénéficié de l'implication de personnalités, citoyennes ou politiques, influentes ou motrices pour conduire le changement.

Par ailleurs, ces villes ont rencontré **deux principales difficultés** dans la mise en place de leur stratégie alimentaire : **changer d'échelle** et **convaincre de l'urgence du sujet** et de son impact potentiel sur les problématiques existantes de la ville, notamment auprès des consommateurs.

Bien que la stratégie alimentaire de Paris soit un projet de territoire, il reste à réfléchir, à terme, à la définition de l'échelle spatiale à laquelle se pilote la gouvernance alimentaire. L'IAU souligne la pertinence de mettre en place une gouvernance alimentaire régionale, voire suprarégionale. Ceci impliquerait la présence de nombreuses collectivités territoriales.

Par exemple, le département de la Seine-et-Marne réfléchit à son échelle au développement d'une plateforme de produits locaux pour approvisionner la restauration hors foyer. **Ce type de projet aurait toute sa place dans les réflexions stratégiques de l'alimentation du territoire parisien.**

Paris peut se reposer sur **la diversité des initiatives citoyennes** qui jouent un rôle essentiel comme relais auprès du grand public. Particulièrement nombreuses à Paris, ces initiatives ont pourtant du mal à étendre leurs actions à l'échelle du territoire, notamment celles qui ne trouvent pas d'équilibre économique. Il est essentiel de trouver **des moyens de reconnaissance objective** des services rendus à la société par celles-ci pour pérenniser ces démarches.

Le changement d'échelle peut passer par : **le partage de connaissances** entre les différentes parties prenantes, **la création de nouveaux modèles de gouvernance**, et la mise en place de nouveaux modèles de financement, notamment des initiatives citoyennes.

³¹ Étude sur l'impact des Systèmes alimentaires territorialisés *L'alimentation durable dans les projets de territoire*, 2015, IUFN

RENDRE VISIBLE L'OFFRE ALIMENTAIRE LOCALE

Les acteurs du système alimentaire identifiés par l'IAU comme **pouvant agir sur les filières courtes** et de proximité sont la DRIAAF, le Conseil Régional, le CERVIA, les chambres consulaires, l'ARIA et des acteurs privés (SEMMARIS, grande distribution...). Ainsi, **la Ville de Paris n'est pas l'un des premiers acteurs identifiés** pour la mise en œuvre de filières courtes et de proximité.

Elle peut toutefois intervenir à certains maillons de la commercialisation. Il est alors judicieux qu'elle adopte des **stratégies cohérentes** avec les politiques mises en œuvre par les acteurs les plus « naturels » sur ce domaine d'action.

La Ville avec **le Plan Alimentation Durable** assure ainsi déjà des débouchés importants en restauration collective pour les producteurs locaux et les filières durables. Elle a également **une action possible au niveau de la visibilité et du soutien des produits locaux sur son territoire** : visibilité et accompagnement des producteurs sur les marchés, mise à

AMÉLIORER L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ DES POPULATIONS « HORS MARCHÉ ÉCONOMIQUE »

L'état des lieux de l'alimentation à Paris a montré que, de manière générale, **le secteur privé de l'alimentation pourvoit relativement bien la demande en produits de qualité**, notamment des produits locaux ou issus de l'agriculture biologique, des consommateurs parisiens qui ne connaissent pas de contraintes financières particulières.

En revanche, **le manque d'offre alimentaire** de qualité nutritionnelle suffisante pour les populations très modestes voire précaires de Paris justifie l'intervention du secteur public sur cette thématique. En effet, les politiques d'alimentation des populations parisiennes les plus démunies se situent à la croisée de plusieurs

disposition de locaux de stockage de produits locaux à l'échelle de quartier pour la restauration commerciale, les commerçants ou la distribution de paniers auprès des particuliers etc.

Si ce n'est déjà le cas, toutes ces actions doivent être menées **en collaboration avec les acteurs qui ont un rôle de promotion des produits locaux** en Île-de-France comme par exemple le CERVIA ou l'ARIA Île-de-France.

L'Agence des Espaces Verts d'Île-de-France, organisme dédié au développement notamment de l'agriculture périurbaine, a souligné **la pertinence d'un travail de la Mairie de Paris avec elle** ou les chambres d'agriculture sur le projet Parisculteurs dans une optique de décloisonnement des agricultures urbaines et périurbaines :

« l'intérêt de ce programme est de rechercher des profils professionnels, avec des projets viables économiquement. Sur ces projets, **l'évolution de la réglementation est indispensable** et pour cela, les liens avec les chambres d'agriculture sont nécessaires. » (Nicolas Rodriguez, chargée de mission à l'AEV)

politiques de la ville : de santé publique, de lutte contre les inégalités sociales, environnementale, etc.

Une étude de faisabilité a été menée sur « des halles alimentaires approvisionnées par des circuits courts, solidaires de producteurs locaux et des consommateurs, sans distinction sociale, offrant un accès au plus grand nombre à des produits de qualité » en 2016. Au-delà de difficultés rencontrées par ce type de projet (gestion financière, logistique, contraintes réglementaires, ...), l'accès à des produits de qualité ne peut se faire **sans accompagnement social et éducatif** pour changer les habitudes alimentaires des publics cibles.

Par ailleurs, la légitimité de la Ville et plus généralement du secteur public sur ce segment est là encore soulevée : les démarches mises en œuvre ne doivent pas porter à ce que le secteur privé y voit **une nouvelle forme de concurrence**³².

³² Étude sur l'impact des Systèmes alimentaires territorialisés *L'alimentation durable dans les projets de territoire*, 2015, IUFN

Ainsi, **des actions de communication et de discussion** avec les acteurs économiques privés devront être mises en œuvre, pour co-construire ces projets, les faire accepter et en montrer la pertinence. D'une manière générale, les actions entreprises par la Mairie de Paris et d'autres acteurs

ALLER PLUS LOIN DANS L'INNOVATION LOGISTIQUE ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE :

Dès 2001, Paris initiait dans le cadre d'une concertation avec l'ensemble des acteurs professionnels et institutionnels une « Charte de bonnes pratiques des transports et des livraisons de marchandises dans Paris » signée le 28 juin 2006.

La nouvelle Charte « en faveur d'une logistique urbaine durable » de 2013 et regroupant 47 partenaires (chargeurs, expéditeurs et destinataires, acteurs des modes ferroviaire et fluvial, transporteurs livreurs, institutionnels, chambres consulaires), s'articule autour de grands principes (développer une logistique urbaine favorable au dynamisme, respectueuse de l'environnement, mieux insérée dans la ville...) et de réalisations opérationnelles : **agir sur les structures et équipements de logistique urbaine** (plateformes logistiques connectées aux réseaux régionaux, équipements urbains pour la desserte des quartiers) et développer des pratiques innovantes de logistique durable (nouveaux services, communication, formation...).

La construction de la stratégie alimentaire de Paris est une occasion d'aller plus loin dans **la prise en compte des principes de la Charte logistique urbaine durable** et d'établir également de nouveaux partenariats avec des structures plus ou moins locales ou sectorielles comme l'Agence des Espaces Verts, la Chambre d'agriculture ou encore l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires. Catherine Le Dantec, déléguée générale à l'ARIA Île-de-France souligne par exemple : « Paris devrait poursuivre les travaux de réflexion sur le transport intra-muros pour mettre en place une optimisation

devront être menées **sans altération du caractère consensuel** de la stratégie alimentaire du territoire. Cela peut passer par **plusieurs formes de collaboration** des acteurs : de l'information mutuelle à la fusion³³, en passant par des **partenariats ou des consultations**.

gagnante pour l'ensemble des parties, ne pas ajouter des contraintes pour les producteurs qui veulent approvisionner la capitale (par exemple contrainte d'horaires) et trouver collectivement des solutions adaptées viables et réalisables demain. **La Région a également un rôle dans cette opportunité** puisqu'elle dispose d'une compétence en aménagement de plateforme multimodale. Les grossistes doivent aussi être associés à ce travail. »

Il en est de même pour la lutte contre le gaspillage alimentaire avec **un plan adopté en 2015** à l'échelle de la Ville. Structuré autour de trois axes (réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration de la collectivité ; impliquer les commerces et les marchés alimentaires parisiens ; sensibiliser les citoyens), il comprend plusieurs actions dont certaines ont déjà été lancées (appels à projets, kit de communication, ...).

La stratégie alimentaire permettrait **d'aller encore plus loin dans ce plan de lutte** et notamment d'avoir des réflexions transversales et intégrées aux thématiques du système alimentaire. À titre d'illustration, des actions transversales entre une logistique durable, de lutte contre le gaspillage et de lutte contre la précarité alimentaire pourraient être massivement menées (par exemple, la récupération des plats préparés invendus de restaurateurs privés, déjà sensibilisés pour certains, mais qui ne disposent pas aujourd'hui de visibilité sur les ressources et de moyens pour les valoriser).

De manière générale, dotée d'une future stratégie alimentaire la Mairie de Paris devra inciter, encourager et soutenir le montage d'actions et de projets collectifs et multi-acteurs pour répondre aux enjeux de son système alimentaire, ce qu'elle fait déjà de manière plus cloisonnée.

³³ Forme la plus poussée de la collaboration : l'autonomie des parties disparaît quasiment dans une fusion en une nouvelle entité où la poursuite des objectifs se fait dans une grande interdépendance



Mairie de Paris, Direction des Espaces Verts et de l'Environnement, Agence d'Ecologie Urbaine + Conception : Gressard Consultants
Infographies : Gressard Consultants & Atelier Beau/Voir

MAIRIE DE PARIS
DIRECTION DES ESPACES VERTS
ET DE L'ENVIRONNEMENT
AGENCE D'ÉCOLOGIE URBAINE

TOUTE L'INFO
au 3975* et
sur **PARIS.FR**
*Prix d'un appel local à partir d'un poste
fixe sauf tarif propre à votre opérateur