

ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION À PARIS

RÉSUMÉ

En signant, le 15 octobre 2015, le Pacte de Milan, la Ville de Paris s'est engagée, aux côtés de 132 autres métropoles internationales, à élaborer une stratégie alimentaire territoriale afin de porter son système alimentaire vers un système plus juste, plus résilient, plus durable, plus inclusif et plus respectueux de l'environnement.

Un état des lieux de l'alimentation à Paris a été réalisé en 2016 afin d'identifier les forces et faiblesses du système actuel au regard des objectifs du Pacte de Milan et de constituer la première étape de l'élaboration concertée de la stratégie de Paris pour une alimentation durable. La présente plaquette en présente un résumé.

LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE À PARIS : CARACTÉRISTIQUES ET DISPARITÉS

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 : entre autres, **il présente moins de protéines d'origine animale, plus de fruits, moins de sodas et d'alcool et plus de plats composés dont des sandwiches.**

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).

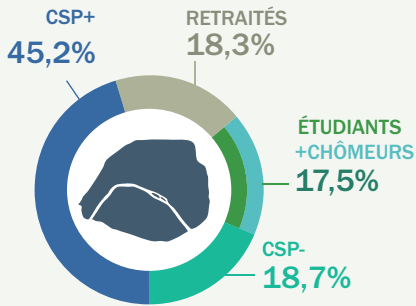
Seulement 1% des actifs rentrent chez eux pour déjeuner le midi.

Le Parisien consomme également des produits bio (61% des Parisiens en consomment régulièrement) et ses attentes pour des produits locaux sont grandissantes. **Ces spécificités sont liées à une population relativement jeune et éduquée.**

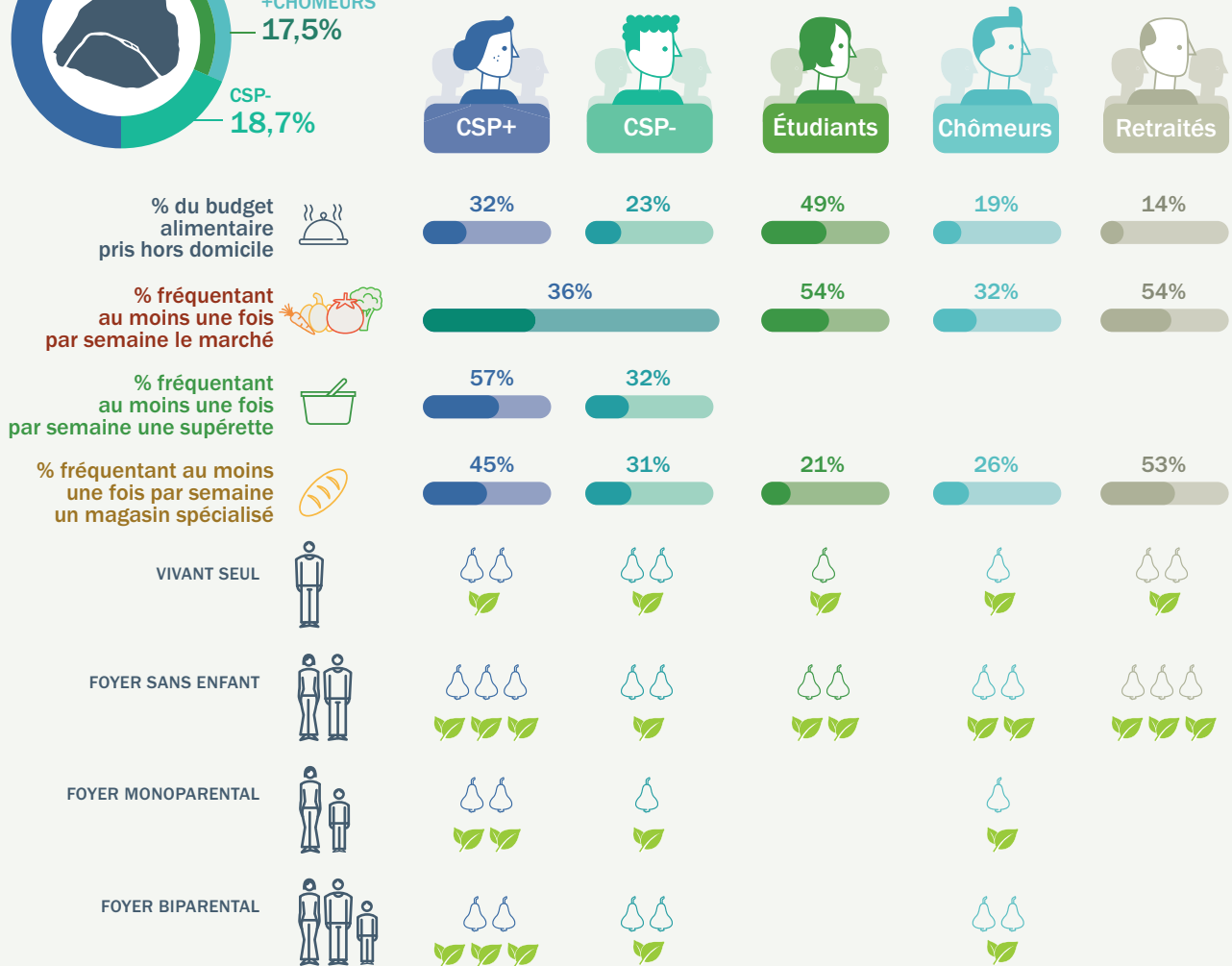
Associé au haut revenu moyen observé, **le taux de prévalence de l'obésité et du surpoids est plus faible à Paris que dans le reste de la France** laissant à penser que le « régime alimentaire parisien » est de meilleure qualité nutritionnelle.

Toutefois, **de fortes disparités sont observées** (6,3% des ménages sont en situation d'insécurité alimentaire¹, l'obésité est plus grande chez les enfants des quartiers prioritaires que sur le reste du territoire...). **Les principaux facteurs des disparités observées sont le niveau de vie, la catégorie socio-professionnelle et la structure du foyer de résidence.**

¹ L'insécurité alimentaire est un indicateur subjectif qui correspond à une situation dans laquelle des personnes n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine. Elle peut résulter de l'absence physique de denrées, d'un pouvoir d'achat insuffisant ou d'autres facteurs. Elle peut être collective ou individuelle, chronique, saisonnière ou transitoire. La notion d'insécurité alimentaire englobe ainsi des situations très différentes allant de la survie immédiate aux difficultés économiques chroniques.



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 >
 régime assez prudent >
 régime très prudent >

INDICE DE CONSOMMATION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

pas de consommation >
 occasionnellement >
 fréquemment >

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, 6 200 commerces indépendants dont plus de 5 000 commerces de bouche traditionnels, 57 magasins populaires, 82 marchés, 122 magasins de surgelés, 135 commerces de produits biologiques).

Ce maillage est relativement homogène malgré la présence de certaines zones déficitaires (notamment 16^e, 19^e et 20^e entre les boulevards des maréchaux et le boulevard périphérique et certains quartiers plus centraux). **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** (boulangeries, poissonneries, fromageries...) restent des lieux d'achat privilégiés par les Parisiens et ces commerces se maintiennent globalement bien.

Le Parisien effectue en majorité des achats « à proximité », le plus souvent dans son quartier de résidence, principalement dans des supermarchés et des magasins spécialisés²: ces deux circuits totalisent 60% des dépenses alimentaires sur Paris contre 40% en France.

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**. Même si elle peut contribuer à l'internationalisation de l'empreinte alimentaire parisienne.

L'essor de nouveaux concepts commerciaux est palpable (vrac, *street food*, e-commerce). En revanche, malgré la présence de producteurs locaux à hauteur de 10% sur les marchés parisiens, le développement par les enseignes GMS de marques locales (« Made in pas très loin », « le Meilleur d'ici ») 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**.

Les initiatives citoyennes sont nombreuses et dynamiques. Elles restent cependant éparées et sans grand impact sur les flux globaux du système alimentaire parisien. Elles se heurtent, en outre, aux caractéristiques des filières de proximité de l'hinterland³ de Paris: celles-ci sont insuffisamment structurées et sont limitées par le manque d'une production agricole diversifiée et d'entreprises de première transformation dans la région Île-de-France.

² 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..).

LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE DE PARIS

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'affaires) qui se rendent quasi-quotidiennement dans la capitale.

Le système alimentaire parisien ne peut se définir sans considérer son « hinterland » (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.**

L'Île-de-France est la région qui accueille les dernières infrastructures logistiques de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de la capitale. 40% de cet approvisionnement transite par le MIN de Rungis et 40% par

les 42 entrepôts logistiques alimentaires franciliens qui fournissent la grande distribution. Par ailleurs, environ **70% des volumes de denrées alimentaires consommées à Paris viennent de France**, en particulier des régions du Bassin Parisien (Hauts de France, Normandie...) dont provient une grande partie des denrées à base de céréales et viandes. En revanche, **Paris dépend encore de territoires éloignés, notamment pour ses approvisionnements en fruits et légumes**, 70% des importations étrangères en valeur proviennent du Nord de l'Europe (Royaume-Uni, Allemagne et Benelux).

La relocalisation, même partielle, de l'approvisionnement alimentaire parisien 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.**

³ Territoire rural qui se structure autour de la fonction de production alimentaire et qui alimente un ou plusieurs territoires urbains.

⁴ Île-de-France et ses régions limitrophes: Bourgogne, Picardie, Basse et Haute-Normandie, Pays-de-la-Loire, Centre et Champagne-Ardenne.

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^{ÈME} 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

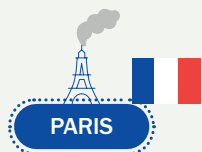
magasins spécialisés
dans le bio sur les
7 200 commerces
parisiens



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



25%



40%

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



660 km



Distance d'approvisionnement
moyenne des aliments

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

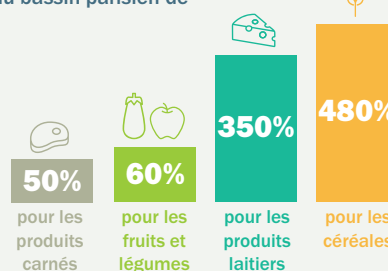


1,1

MILLIARD
D'EUROS
PAR AN

DES CAPACITÉS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE
TRÈS IMPORTANTES AUTOUR DE PARIS

Avec une autonomie potentielle
du bassin parisien de



À l'occasion de l'élaboration du présent état des lieux, **dix enjeux du territoire ont été définis de manière concertée lors de deux ateliers de travail réunissant des acteurs du système alimentaire**. Les ateliers ont permis, pour chaque enjeu, d'identifier les forces et faiblesses parisiennes et les opportunités et menaces affectant le système.

LES DIX ENJEUX POUR ACCROÎTRE LA DURABILITÉ DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN :

- ▶ **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.**

Ces enjeux transversaux sont destinés à être soumis, en ateliers de concertation, aux acteurs et parties prenantes du système alimentaire parisien afin de déterminer collectivement une stratégie de Paris pour une alimentation durable.