



# STRATÉGIE DE PARIS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

LE CHOIX DES ALIMENTS QUE NOUS PRODUISONS ET CONSOMMONS,  
LE LIEU D'OU ILS PROVIENNENT, LES PRATIQUES DE PRODUCTION,  
DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION INFLUENT CONSIDÉRABLEMENT  
SUR L'ÉTAT DE LA PLANÈTE, DE NOTRE ENVIRONNEMENT, DE NOTRE SANTÉ  
ET SUR LES LIENS SOCIAUX QUI NOUS UNISSENT.



# SOMMAIRE

<b>“</b>	<b>ÉDITOS</b>	<b>4</b>
<b>1</b>	<b>PRÉAMBULE</b>	<b>7</b>
	<b>1.1 L'ALIMENTATION DURABLE : DU GLOBAL AU LOCAL</b>	<b>7</b>
	Une action municipale de long terme	8
	<b>1.2 QUEL ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION À PARIS ?</b>	<b>12</b>
	La consommation alimentaire à Paris : caractéristiques et disparités	12
	L'offre alimentaire : un tissu commercial dense et diversifié, une insuffisante structuration des filières locales	14
	La dépendance alimentaire de Paris	15
	<b>1.3 L'ALIMENTATION À PARIS : QUELS GRANDS ENJEUX ?</b>	<b>16</b>
	Des enjeux et actions identifiés avec les acteurs du système alimentaire territorial parisien	16
	Répondre aux grands enjeux du système alimentaire territorial métropolitain : les objectifs de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable	18
<b>2</b>	<b>PARIS S'ENGAGE – VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE, PLUS INCLUSIF, PLUS RÉILIENT</b>	<b>21</b>
	<b>AXE 1 ACCÈS DE TOU-TE-S À UNE ALIMENTATION DURABLE</b>	<b>22</b>
	Développer la vente de proximité de produits locaux et durables	25
	Démocratiser l'accès à des produits frais et durables	28
	Diversifier et optimiser l'aide alimentaire	31
	<b>AXE 2 AUGMENTATION DE L'AUTONOMIE ET DE LA RÉILIENCE ALIMENTAIRES</b>	<b>34</b>
	Consolider les débouchés des producteurs locaux et durables	37
	Améliorer l'autonomie alimentaire en agissant sur le foncier agricole rural et (péri)urbain et sur les outils de transformation	38
	Mobiliser les acteurs publics et privés pour améliorer la résilience du système alimentaire parisien	43
	<b>AXE 3 PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS</b>	<b>46</b>
	Lutter contre le gaspillage alimentaire	49
	Valoriser les déchets alimentaires	50
	Réduire les emballages alimentaires jetables	51
	<b>AXE 4 MISE EN RÉSEAU ET PARTENARIATS</b>	<b>54</b>
	Développer des opérations de sensibilisation adaptées aux populations cibles	57
	Valoriser et soutenir les initiatives locales	59
	Mettre en place une gouvernance de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable	60
<b>3</b>	<b>CONCLUSION</b>	<b>63</b>
<b>4</b>	<b>ANNEXES</b>	<b>65</b>
	<b>1. REMERCIEMENTS</b>	<b>66</b>
	<b>2. TABLEAU DES ACTIONS (ÉCHÉANCES ET PILOTAGES)</b>	<b>68</b>



**Anne Hidalgo**

Maire de Paris



**L'alimentation des populations urbaines constitue l'un des enjeux majeurs du 21<sup>ème</sup> siècle et les grandes villes du monde ont un rôle décisif à jouer.**

À l'aune du nouveau Plan Climat qui vise la neutralité carbone, la Stratégie alimentaire de Paris porte une ambition forte pour répondre de façon concrète aux défis écologiques, économiques et alimentaires d'aujourd'hui : celle de développer un système alimentaire durable, inclusif, résilient, sûr et diversifié, et de favoriser l'accès de tous à des aliments sains, locaux et abordables. Pour y parvenir, la mobilisation de tous les acteurs du territoire est indispensable.

En cohérence avec le Plan alimentation durable, le programme des « Parisculteurs », l'innovation gastronomique, les plans de lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets ou encore le soutien aux commerces et marchés alimentaires mis en œuvre par Paris, la Stratégie alimentaire dote la Ville d'une politique alimentaire transversale ambitieuse à l'échelle du territoire.

Cette stratégie alimentaire doit permettre de garantir l'évolution vers une consommation durable et développer entre territoires les ressources positives d'un avenir commun.

C'est, en tant que Maire et Présidente du C40, l'engagement que je prends. En n'oubliant pas que Paris s'inscrit dans un bassin dont la diversité fait la richesse, je m'engage à créer de nouveaux partenariats avec les territoires ruraux pour encourager les circuits courts alimentaires et protéger les terres agricoles de leur artificialisation. Il s'agit d'une formidable opportunité de renforcer les solidarités et les réciprocitys entre habitants des villes et des champs.

Paris se donne ainsi les moyens de contribuer de façon significative à la transition écologique du territoire et d'améliorer la vie de ses habitants. En garantissant mieux leur santé et leur bien-être, Paris leur offre de nouvelles perspectives.



## Célia Blauel

Ajointe à la Maire de Paris en charge de l'environnement, du développement durable, de l'eau, de la politique des canaux et du plan climat énergie territorial



### **Peuplée de plus de deux millions d'habitants, située au cœur de la région Ile-de-France, l'une des plus fertiles de la métropole, Paris se devait de réaliser une stratégie alimentaire territoriale ambitieuse.**

Parce que 6,3% des Parisien·ne·s souffrent encore de précarité alimentaire alors que Paris est la première ville française en densité de commerces, parce que les aliments que nous consommons tous les jours parcourent en moyenne 650 km et représentent 18% de l'empreinte carbone de Paris, parce que le gaspillage alimentaire est encore trop important, il y a en effet urgence à agir.

Permettre à toutes et tous d'avoir accès à une alimentation durable, saine, locale, abordable et respectueuse de l'environnement est l'enjeu majeur de cette stratégie.

Aussi j'ai fait le choix, très en amont de la réalisation de ce document, d'associer

tous les acteurs du système alimentaire du territoire parisien et de son aire régionale (chercheurs, experts, associations, producteurs, distributeurs, transformateurs...). Leur grande implication tout au long de l'élaboration de la Stratégie est dans le même temps une condition majeure pour réussir à atteindre nos objectifs et une grande satisfaction pour la collectivité parisienne. La Stratégie de Paris pour une alimentation durable constitue ainsi une nouvelle façon de conduire des politiques alimentaires.

Avec ces objectifs partagés par l'ensemble des acteurs du système alimentaire, nous traçons le chemin pour améliorer la qualité de notre alimentation au quotidien et atteindre la neutralité carbone en 2050.



# 1

## PRÉAMBULE

### 1.1

#### L'ALIMENTATION DURABLE : DU GLOBAL AU LOCAL

L'alimentation des populations urbaines est un enjeu majeur du XXI<sup>e</sup> siècle. La part des êtres humains vivant dans les villes représentera, en 2050, près des deux-tiers de la population mondiale qui totalisera plus de 9 milliards de personnes. Le choix des aliments que nous produisons et consommons, le lieu d'où ils proviennent, les pratiques de production, de transformation et de distribution influent considérablement sur l'état de la planète, de notre environnement, de notre santé et sur les liens sociaux qui nous unissent.

L'alimentation contribue ainsi de façon significative aux émissions de gaz à effet de serre, représentant 29% du total des émissions mondiales. Plus d'un tiers des aliments produits sont perdus ou gaspillés soit 1,3 milliard de tonnes par an dans le monde, alors même que 815 millions de personnes souffrent encore de faim chronique et qu'au niveau national encore 12% des Français.e.s sont en situation d'insécurité alimentaire.

Les impacts environnementaux des modes intensifs de production n'apparaissent plus tenables. À titre d'exemple, les pollutions de l'eau par les intrants chimiques et pesticides coûtent 1,1 milliard d'euros par an aux consommateurs et contribuent à une perte de biodiversité des sols et des espaces naturels.

Aussi, une demande sociale s'exprime clairement pour un retour à une alimentation plus durable, à une plus grande transparence dans les processus d'élaboration des produits alimentaires, à une alimentation plus « identifiée » à un terroir et un producteur. Y répondre implique de retisser les liens entre rural et urbain, de lutter contre le mitage et l'érosion des terres agricoles soumises à la pression foncière, de travailler à l'amélioration des conditions de production tant pour les producteurs que pour les consommateurs et de renouveler les relations ville-campagne au travers de nouvelles politiques publiques alimentaires territoriales.

**Aux côtés de 160 autres métropoles internationales, la Ville de Paris a pris la mesure du rôle qu'elle a à jouer, en signant le 15 octobre 2015, le Pacte de Milan (Milan Urban Food Policy Pact).** Par cet acte, elle s'est engagée à « travailler au développement de systèmes alimentaires durables, inclusifs, résilients, sûrs et diversifiés, qui fournissent des aliments sains et abordables à tous dans le respect des droits fondamentaux, réduisent au maximum le gaspillage, préservent l'environnement et la biodiversité et atténuent les effets du changement climatique tout en s'y adaptant ».



Signataires du Pacte de Milan – © Pacte de Milan.

Afin d'engager une dynamique européenne en fédérant les villes pionnières de l'alimentation durable, Paris crée et met en œuvre avec, notamment Vienne, Nuremberg et Milan un réseau de villes européennes « Organic Cities Network Europe », lancé à l'Hôtel de Ville de Paris, le 8 janvier 2018.

Pour relever le défi d'un système alimentaire plus responsable, l'ensemble des acteurs du territoire doit se mobiliser et travailler conjointement à la mise en œuvre d'une Stratégie de Paris pour une alimentation durable.

## UNE ACTION MUNICIPALE DE LONG TERME

### DONNER À TOU·TE·S L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Dès 2010, grâce à son Plan alimentation durable, la Ville s'est fixé des objectifs ambitieux d'amélioration de la qualité alimentaire et de préservation de l'environnement dans ses restaurants collectifs (crèches, cantines scolaires, collèges, centres d'hébergement, établissements de protection de l'enfance, EHPAD, restaurants ou livraisons de repas pour personnes âgées, et restaurants du personnel). L'objectif est ainsi d'introduire 50% d'alimentation durable (bio, Label Rouge, pêche durable) d'ici 2020 dans les 30 millions de repas servis chaque année. En 2017, la part d'alimentation durable dans les 1 300 restaurants collectifs municipaux a atteint 42,5% (66,9% dans les crèches, 45,2% dans les écoles) faisant de la Ville de Paris, le premier acheteur public de bio en France. Aujourd'hui, 70% des fruits et légumes servis dans les cantines municipales respectent la saison locale de production (Île-de-France ou moins de 250 kilomètres). Paris s'engage également à s'approvisionner à 100% en œufs de poules de plein air, à ne pas servir de poisson d'espèces d'eaux profondes, d'huile de palme ou d'OGM, et à proposer un menu végétarien par semaine. Pour satisfaire ces engagements, le Plan alimentation durable agit, en particulier, sur le renforcement de la stratégie d'achat de la collectivité et sur la structuration d'une filière bio de proximité.

Ainsi, la Ville de Paris soutient notamment la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) « Coop bio Île-de-France » qui déploie des ateliers de trans-



formation de produits locaux biologiques. En outre, Eau de Paris, régie municipale de production et distribution d'eau potable a défini une stratégie de protection de la ressource en eau, comprenant des objectifs ambitieux à l'horizon 2020. Dans ce cadre, elle accompagne, sur les aires d'alimentation de ses captages, les agriculteurs vers des systèmes agricoles favorables à l'environnement, acquiert des terrains avec la mise en place de baux ruraux environnementaux et aide à la structuration des filières d'agriculture biologique via des aides financières et techniques.

## Pour relever le défi d'un système alimentaire plus responsable, l'ensemble des acteurs du territoire doit se mobiliser

Dans ses grands plans d'actions, la Ville agit pour l'accès de tou·te·s à une alimentation durable respectueuse de l'environnement.

- Dès 2007, Paris s'est fixé, dans son Plan climat, des objectifs de réduction de l'impact carbone du secteur de l'alimentation qui représente près de 18% du bilan des émissions globales de gaz à effet de serre de la capitale. En 2017, le volet alimentation du nouveau Plan Climat Air Énergie vise à soutenir une alimentation durable et de qualité et à diminuer de 40% le bilan de gaz à effet de serre de l'alimentation parisienne. Il fixe aussi au territoire des objectifs sectoriels en matière d'impact carbone de l'alimentation repris dans la présente Stratégie.



- Dès 2010, par le déploiement du premier Plan alimentation durable, la Ville de Paris a affirmé sa volonté de démocratiser l'accès à une alimentation de qualité respectueuse de l'environnement, en généralisant l'alimentation durable dans ses 1 300 restaurants collectifs.
- Le programme Paris Santé Nutrition adopté en 2009 propose des actions d'éducation nutritionnelle, des accompagnements collectifs et individualisés avec une approche innovante de mobilisation du grand public parisien et des professionnels autour du « mieux manger et bouger plus ».



Marché découvert place Monge, Paris 5° - © Sophie Robichon

Son objectif principal est de prévenir le surpoids et l'obésité, notamment des jeunes et des populations vulnérables. Le programme s'appuie sur trois axes : connaître, prévenir et prendre en charge. Après les expérimentations menées dans trois arrondissements pilotes (13<sup>e</sup>, 15<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup>), le programme s'est déployé, en 2013, dans les 10<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> arrondissements. En 2018, dans le cadre de la territorialisation des actions de santé, le dispositif sera étendu à l'ensemble des arrondissements parisiens.

- Le Plan Paris Santé Environnement, voté en novembre 2016, propose d'agir en amont sur l'alimentation pour réduire l'exposition des Parisien.ne.s aux substances nocives et aux perturbateurs endocriniens et réduire les inégalités de santé constatées, en particulier en favorisant l'accès de tou.te.s à des produits d'agriculture biologique. Il a notamment pour principe de renforcer les collaborations entre chercheurs et collectivité pour mieux comprendre les enjeux de santé environnementale et de renforcer l'exemplarité de la Ville en termes de commande publique. En 2018, l'engagement de la Ville de Paris dans la charte, « villes et territoires sans perturbateurs endocriniens » servira de levier pour renforcer l'action en faveur d'une alimentation durable et favorable à la santé.

- Le 25 septembre 2017, le Conseil de Paris adopte la Stratégie de résilience de Paris qui comprend un volet sur le déploiement de l'alimentation durable sur le territoire. Cette Stratégie réaffirme notamment la volonté de Paris de s'engager dans une Stratégie pour une alimentation durable destinée à renforcer l'autonomie, l'indépendance et la résilience du système alimentaire parisien.

#### **RÉDUIRE L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DU PREMIER PÔLE DE COMMERCE ALIMENTAIRES DE FRANCE**

Paris dispose aussi d'un tissu commercial alimentaire dense et diversifié. La Ville y soutient l'innovation, l'émergence de nouveaux modes de consommation et le développement d'une logistique durable.

Depuis 2001, les programmes Vital'Quartier ont permis l'affectation aux commerces alimentaires de 371 locaux sur 11 secteurs d'intervention. Dans ces secteurs, la présence de commerces de bouche est passée à 13,8%, soit trois fois plus que la moyenne parisienne. Lancé en 2017, le dispositif Paris'Commerces permet d'amplifier cette dynamique d'une part par le Groupement d'intérêt économique (GIE) inter-bailleurs sociaux qui réunit l'activité de commercialisation des pieds d'immeubles des bailleurs sociaux et par le Contrat de Revitalisation Artisanale et Commerciale, d'autre part.

Ce dernier est porté par la SEMAEST pour agir sur le parc privé et dans 12 périmètres particulièrement touchés par la mono-activité et la vacance commerciale. L'offre alimentaire parisienne s'appuie aussi fortement sur 71 marchés alimentaires découverts et 11 marchés alimentaires couverts auxquels producteurs locaux et bio accèdent prioritairement.

La chaîne logistique est également un enjeu majeur pour maintenir le commerce alimentaire de proximité et développer les circuits courts. Depuis 2006, la Ville de Paris anime un espace de concertation avec les acteurs économiques (transporteurs, chargeurs, chambres consulaires, grandes enseignes) à travers une Charte pour une logistique urbaine durable qui rassemble une centaine de partenaires. La Ville s'emploie également à préserver et réintroduire des sites de distribution intramuros en ouvrant son patrimoine (appels à projets sur la logistique urbaine, Réinventer Paris et Réinventer la Seine...) et teste des solutions innovantes reproductibles (appel à expérimentations).

La construction par SOGARIS d'une halle logistique à Chapelle International, dans le 18<sup>e</sup> arrondissement,

illustre cet engagement. Cette halle accueillera un important opérateur de logistique agroalimentaire et sera dédiée principalement à l'approvisionnement des commerces indépendants. Les denrées seront acheminées par mode ferroviaire avec des livraisons finales en véhicules électriques et gaz. Sur la toiture, une exploitation de 7 061 m<sup>2</sup> d'agriculture urbaine a fait l'objet d'un appel à projets dont le lauréat désigné en février 2018 est la start-up Cultivate.

La Ville de Paris est également engagée pour le développement des circuits courts et la protection du foncier agricole via la participation au projet OLICO Seine porté par l'Institut Français des Sciences et Technologies des Transports, de l'Aménagement et des Réseaux (IFSTTAR), destiné à améliorer la logistique des petits producteurs de proximité, et le soutien au réseau AMAP-IDF et à l'association Terre de liens. En outre, dans les marchés alimentaires découverts parisiens, elle a favorisé la création d'un nouveau service de livraison « propre » (par vélo, véhicules électriques, etc.) et elle expérimente, dans le secteur des Halles et de Montorgueil, des véhicules électriques en partage pour les commerçants.



La Louve, supermarché coopératif et participatif - © Sophie Robichon

Enfin, la Ville de Paris soutient le développement d'une nouvelle économie coopérative et innovante de l'alimentation et accompagne des acteurs tels que « La Ruche qui dit oui », CIP20, Farinez-vous, « Kelbongoo » ou le supermarché coopératif « La Louve ». Elle a lancé, en janvier 2016, avec Paris&Co, l'incubateur « Smart Food Paris » dédié à l'accueil de start-up de l'innovation alimentaire qui accueillera, en 2018, sa troisième promotion.

### PARIS, INCUBATEUR DE L'AGRICULTURE URBAINE ET CRÉATEUR DE NOUVEAUX ÉCHANGES URBAINS-RURAUX

La Ville s'est donné pour objectif d'atteindre 100 hectares de murs et toitures végétalisés en 2020, dont une trentaine d'hectares d'agriculture urbaine. Les appels à projets Parisculteurs et Houblon visent à développer les projets de production agricole en cœur de ville et contribuent à tisser des liens entre agriculteurs urbains et agriculteurs de petite et grande couronne. La première saison, à travers la culture de 5,5 hectares, permettra de produire 500 tonnes de denrées et de créer 120 emplois dont 50 en insertion. Un nouvel appel à projets Parisculteurs - saison 2, lancé fin septembre 2017, s'est donné comme objectif supplémentaire de réaliser des projets sur 43 nouveaux lieux y compris dans des copropriétés et dans les communes riveraines (Saint-Denis, Pantin).



L'action de la Ville de Paris en faveur d'un meilleur tissage du lien entre urbains et monde rural passe également par une plus grande ouverture des Parisien-ne-s aux questions agricoles via la mise en œuvre d'actions éducatives : développement de fermes mobiles et de 3 fermes urbaines pédagogiques, enrichissement du catalogue de formations de l'École Du Breuil par des modules dédiés à l'agriculture urbaine, coopération avec AgroParisTech...

Enfin, la stratégie parisienne « zéro déchet » permet de valoriser ce qui peut constituer une ressource. Le plan compost 2016-2020 prévoit l'amplification du compostage collectif en pied d'immeubles, le maillage du territoire en composteurs de quartier et le soutien au lombricompostage individuel.



Projet Aéromate Lachambeaudie, Paris 12<sup>e</sup> - © Christophe Noel

Depuis avril 2016, les principaux marchés alimentaires parisiens (plus des 2/3) pratiquent déjà la collecte séparée de leurs déchets alimentaires. Ce sont ainsi plus de 30 tonnes par semaine qui sont détournées de l'incinération pour être valorisées en compost et biogaz. La collecte des déchets alimentaires chez l'habitant a été initiée, dans les 2<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> arrondissements en 2017, en vue de sa généralisation à tout Paris.

En outre, un Plan stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire a été adopté le 16 décembre 2015 mobilisant les acteurs de la ville et Paris adhère au Plan National de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation récurrentes sont menées auprès de tous les types de public : scolaires, gestionnaires de restauration collective, marchés alimentaires... Afin de permettre la couverture du territoire en dispositifs de récupération-transformation-redistribution, la Ville a aussi lancé, en 2016 et 2017, dans le cadre du Budget Participatif, deux appels à projets pour les associations souhaitant s'équiper de réfrigérateurs et cuisinières pour cuisiner des invendus et les offrir aux plus démunis, et, plus généralement, pour l'équipement des structures agissant contre le gaspillage alimentaire.

Promotion du commerce de proximité et des structures de l'économie sociale et solidaire, lutte contre la mono-activité, lutte contre la grande exclusion, accueil de l'innovation alimentaire, soutien à l'offre d'alimentation durable, lutte contre le gaspillage, la Ville de Paris œuvre d'ores et déjà sur de nombreux pans de son système alimentaire territorial.

# 1.2

## QUEL ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION À PARIS ?

### LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE A PARIS : CARACTÉRISTIQUES ET DISPARITÉS

Le « régime parisien » est proche du régime français classique, marqué par l'importance d'un héritage gastronomique reconnu internationalement. Cependant, en lien avec le niveau socio-éducatif moyen et le taux de population active, il présente moins de protéines d'origine animale, plus de fruits, moins de sodas et plus de plats composés que le régime français moyen.

Les Parisien·ne·s consacrent une plus grosse part de leur budget à l'alimentation (23% contre 20% en France). D'une part, les produits alimentaires sont plus chers de 6,5% qu'en province. D'autre part, les Parisien·ne·s dépensent plus pour se nourrir à l'extérieur de leur domicile (30% de leur budget alimentaire). Ainsi, seulement 1% des actifs rentrent chez eux pour déjeuner le midi.

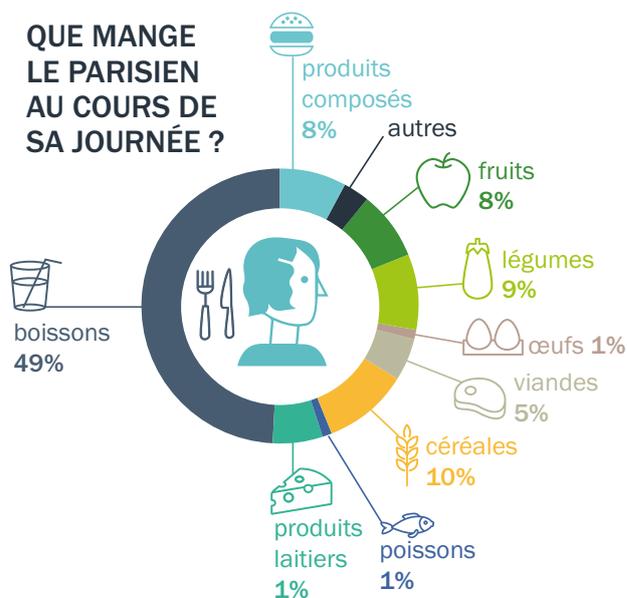
**Les habitants de la capitale consomment également plus de produits bio** (26% en consomment régulièrement, 35% de temps en temps) et leurs attentes pour des produits locaux sont grandissantes. Ces spécificités sont notamment liées à une population relativement jeune et diplômée.

### 26% des Parisien·ne·s consomment régulièrement des produits bio

Associé au haut revenu moyen observé, le taux de prévalence de l'obésité est plus faible à Paris que dans le reste de la France laissant à penser que, notamment, les « habitudes alimentaires parisiennes » sont meilleures en termes de qualité nutritionnelle. Toutefois, de fortes disparités sont observées : **6,3% des ménages sont en situation d'insécurité alimentaire**<sup>1</sup>, 2,5% en situation d'insécurité alimentaire sévère, l'obésité est plus grande chez les enfants des quartiers prioritaires,

<sup>1</sup> 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.

### QUE MANGE LE PARISIEN AU COURS DE SA JOURNÉE ?



### 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 ?

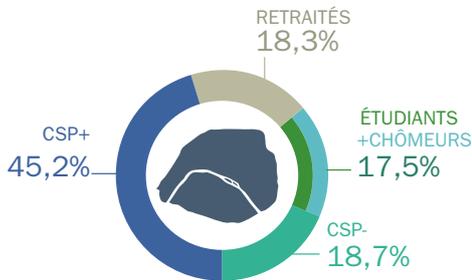
Des foyers issus des CSP +  
**72%** des foyers parisiens sont imposables contre **58%** en France

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

Source : État des lieux de l'alimentation à Paris, Mairie de Paris.

les habitants des quartiers prioritaires consomment moins de produits de qualité, bio et Label Rouge. Les principaux facteurs des disparités constatées sont le niveau de vie, la catégorie socio-professionnelle et la structure du foyer de résidence.

# POPULATION PARIS



% du budget alimentaire pris hors domicile



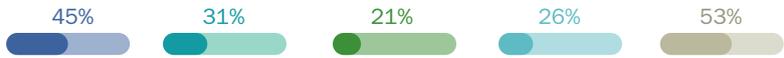
% fréquentant au moins une fois par semaine le marché



% fréquentant au moins une fois par semaine une supérette



% fréquentant au moins une fois par semaine un magasin spécialisé



## 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, 1 légume  
 régime assez prudent > 2 fruits, 2 légumes  
 régime très prudent > 3 fruits, 3 légumes

## INDICE DE CONSOMMATION DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

pas de consommation > 1 feuille  
 occasionnellement > 2 feuilles  
 fréquemment > 3 feuilles

Source : Etat des lieux de l'alimentation à Paris, Mairie de Paris.



Cagettes de prunes et de tomates

## 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 (301 supermarchés, 484 supérettes, 6 200 commerces indépendants dont plus de 5 000 commerces de bouche traditionnels, 57 magasins populaires, 80 marchés, 132 magasins de surgelés, 227 commerces de produits biologiques). Ce maillage est relativement homogène même si certaines zones déficitaires notamment dans les 16<sup>e</sup>, 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> arrondissements, entre les boulevards des maréchaux et le boulevard périphérique et dans certains quartiers de mono-activité plus centraux sont identifiées.

### Plus de 5 000 commerces de bouche traditionnels à Paris

Malgré une présence non négligeable des enseignes en réseau notamment de la grande distribution (environ 800), les commerces de bouche traditionnels (boulangeries, poissonneries, fromageries...) restent des lieux d'achat privilégiés par les Parisien.ne.s et ces commerces se maintiennent globalement bien. Les Parisien.ne.s effectuent en majorité des achats

« à proximité », le plus souvent dans leur quartier de résidence, principalement dans des supermarchés et des magasins spécialisés<sup>2</sup> : ces deux circuits totalisent 60% des dépenses alimentaires de 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 le territoire 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 (urac, 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 de grandes et moyennes surfaces 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 à développer à Paris.

Les initiatives citoyennes sont nombreuses et dynamiques mais éparées et sans grand impact sur les flux globaux du système alimentaire. Elles se heurtent, en outre, aux caractéristiques des filières de proximité de l'hinterland<sup>3</sup> de Paris : celles-ci sont insuffisamment structurées, majoritairement conventionnelles et sont limitées par le manque de productions agricoles diversifiées et d'entreprises de première transformation dans la région Île-de-France.

<sup>2</sup> 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...).

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

## LA DÉPENDANCE ALIMENTAIRE DE PARIS

Paris est intrinsèquement dépendant d'autres territoires pour nourrir ses 2,2 millions d'habitants, son million de travailleurs et les 280 000 visiteurs (de loisirs et d'affaires) qui se rendent 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 eu pour effet de distendre les liens entre la ville dense et son hinterland régional et d'augmenter la dépendance alimentaire parisienne aux territoires plus lointains. La distance moyenne entre un aliment consommé à Paris et son lieu de production est de 650 kilomètres.

Environ 70% des volumes de denrées alimentaires consommées à Paris viennent de France, en particulier des régions du Bassin Parisien<sup>4</sup> (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, en particulier pour ses approvisionnements en fruits et légumes : 26% des fruits et légumes consommés à Paris sont importés.

**70% des aliments consommés à Paris viennent de France, en particulier du Bassin Parisien**

**La relocalisation de l'approvisionnement alimentaire à l'échelle du Bassin Parisien doit être une priorité.** La complémentarité des régions agricoles du point de vue agronomique et des filières en place permettrait 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, en particulier durables, considérable.

## DES CAPACITÉS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE TRÈS IMPORTANTES AUTOUR DE PARIS

Avec une autonomie potentielle du bassin parisien de



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



Distance d'approvisionnement moyenne des aliments

Source : État des lieux de l'alimentation à Paris, Mairie de Paris.

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

# 1.3

## L'ALIMENTATION À PARIS : QUELS GRANDS ENJEUX ?

### DES ENJEUX ET ACTIONS IDENTIFIÉS AVEC LES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL PARISIEN

La consultation d'acteurs représentatifs et d'expert.e.s du système alimentaire a permis d'identifier 10 enjeux principaux associés au système alimentaire parisien :

- L'identité commerciale alimentaire parisienne
- L'approvisionnement local de la restauration parisienne 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 tou.te.s
- 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

### Une concertation de plus de 600 participant.e.s de 177 entités différentes

La Ville de Paris a élaboré sa stratégie alimentaire territoriale en large concertation avec les acteurs du territoire parisien agissant au sein du système alimentaire, de la production agricole à la valorisation des déchets.

Ainsi, ont été associé.e.s plus de 600 participant.e.s de 177 entités différentes (voir annexe) entre mai et octobre 2017, soit :

- des représentants des agriculteurs et filières (Chambres d'agriculture, groupements d'agriculteurs bio, associations de producteurs, Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, associations interprofessionnelles de filières, Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural, coopératives agricoles),
- des transformateurs (association régionale des industries agro-alimentaires, association des industriels au service de la restauration, PME transformatrices, start-up),
- des distributeurs (syndicat des marchés de Paris et délégataires, fédérations et représentants des artisans-commerçants, enseignes de grandes et moyennes surfaces, syndicats et associations de restaurateurs, unions d'hôteliers-restaurateurs,



Atelier de concertation en mairie d'arrondissement  
© Lise Dano



Atelier de concertation à Créteil, Val-de-Marne - © Lise Dano

entreprises de restauration collective, distributeurs bio, coopératives alimentaires et structures de l'économie sociale et solidaire),

- des logisticiens (organisations de transporteurs routiers, Semmaris, Rungis&Co),
- des ONG et des consommateurs (porteurs de projets, associations environnementales, associations de sensibilisation à l'éducation nutritionnelle et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, structures d'aide alimentaire, commerce équitable, structures d'insertion...),
- des représentants des collectivités (services de la Ville de Paris, départements limitrophes, région, État) et institutionnels (agences de l'État, instituts, gestionnaires de restauration collective, hôpitaux, organismes de recherche...).

Issus d'horizons très divers du système alimentaire parisien, les contributeurs sont représentatifs de la variété d'acteurs œuvrant au sein de ce système. Ils représentent à la fois les structures privées et publiques.

30% relèvent du secteur associatif dont 3/4 ont un champ d'action dépassant le seul territoire parisien.

Ces acteurs du système alimentaire parisien et métropolitain ont travaillé collectivement lors de 2 réunions plénières et 19 ateliers interrogeant les enjeux identifiés de l'alimentation à Paris.

Du 3 mai au 12 juillet 2017, la plateforme participative *Madame la Maire j'ai une idée* a complété le dispositif de concertation en ouvrant en ligne une rubrique « Une alimentation plus durable à Paris » afin d'associer les Parisien.ne.s à la rédaction de la Stratégie. Chaque contributeur a pu s'exprimer par écrit et prendre la parole dans un esprit constructif.

**40 propositions ont été recueillies sur cette plateforme.**

Au total, ce sont 129 actions qui ont été proposées et décrites par les participant.e.s à la concertation. Riches et diverses, elles couvrent l'ensemble du spectre du système alimentaire territorial. Après regroupement et synthèse, la présente Stratégie comporte 40 actions.

## RÉPONDRE AUX GRANDS ENJEUX DU SYSTÈME ALIMENTAIRE TERRITORIAL MÉTROPOLITAIN : LES OBJECTIFS DE LA STRATÉGIE DE PARIS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Pour sa Stratégie pour une alimentation durable, la Ville de Paris fait siens les objectifs du Pacte de Milan qui sont : l'inclusivité, la capacité à fournir des aliments sains et abordables à tou-te-s, le respect de l'environnement et de la biodiversité, la diversité, la résilience, l'autonomie.

Afin de donner la mesure de l'ambition de sa démarche et de traduire concrètement sa volonté, la Ville de Paris s'engage à l'horizon 2030 à :



Porter la part de **l'alimentation consommée à Paris produite dans le Bassin Parisien à 50 %** (contre 25% actuellement)

Mobiliser les acteurs franciliens pour **atteindre 20% de surfaces agricoles** utiles dédiées à **l'agriculture biologique en Île-de-France** contre 2,7% en 2017



Porter la part de **la surface agricole francilienne à 50%**

Diminuer de **40% le bilan carbone** « alimentation » du territoire



Amener **75 %** des ménages parisiens à acheter régulièrement des **produits bio**

Contribuer à faire évoluer l'équilibre alimentaire des citoyens vers un régime « flexitarien », c'est-à-dire un régime comprenant plus de végétaux et moins de viande et de poisson et ayant un plus faible impact sur l'environnement



Ramener le **taux d'obésité** à Paris de 10,7% en 2017 à **5%**, avec une action ciblée dans les quartiers prioritaires

Faire disparaître toute situation de **précarité alimentaire** (le taux de personnes en situation de précarité alimentaire étant encore de 6,3% en 2016)



Généraliser la part des **transports électriques, doux et fluviaux** pour l'approvisionnement alimentaire

En outre, **dans sa restauration collective** municipale et départementale, la Ville portera la part **d'alimentation durable à 90 % en 2050**.

# PARIS SE DOTE D'UNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE AMBITIEUSE POUR LE TERRITOIRE

1 stratégie coréalisée avec les acteurs du secteur  
pour rendre le système alimentaire parisien  
plus durable, plus inclusif, plus résilient :

## 4 AXES, 40 ACTIONS



### AXE 1

UN ACCÈS DE TOU-TE-S À  
UNE ALIMENTATION DURABLE

UNE AUGMENTATION DE L'AUTONOMIE  
ET DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRES



### AXE 3

LA PRÉVENTION DU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS



### AXE 4

UNE MISE EN RÉSEAU ET  
DES PARTENARIATS



Paris prend la mesure de l'enjeu international :



#### Lancer le réseau des villes d'Europe

engagées dans  
le développement  
de l'agriculture et de  
l'alimentation biologique  
(Organic Cities  
Network Europe)



#### Participer aux réseaux internationaux de villes

(Pacte de Milan,  
Eurocities, C40)



Mettre en valeur  
l'exemplarité de  
la Ville de Paris lors  
des Jeux Olympiques  
et Paralympiques  
de 2024



# 2

## PARIS S'ENGAGE VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE, PLUS INCLUSIF, PLUS RÉSILIENT

**La Stratégie de Paris pour une alimentation durable vise à doter la Ville de Paris d'une politique alimentaire transversale ambitieuse à l'échelle du territoire. Elle offrira également un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles que la Ville porte déjà en faveur de l'accès de tou-te-s les Parisien-ne-s à une alimentation durable, permettra de coordonner les initiatives d'alimentation durable à l'échelle du territoire parisien, mobilisera les acteurs concernés et proposera de nouvelles actions.**

**Cette Stratégie a pour objectif de travailler au développement d'un système alimentaire durable, inclusif, résilient, sûr et diversifié, fournissant des aliments sains et abordables à tou-t-es, réduisant au maximum le gaspillage et préservant l'environnement.**

Elle se déploie à l'échelle du territoire métropolitain, en collaboration notamment avec les collectivités territoriales comme le Conseil départemental du Val-de-Marne. Elle sera mise en œuvre en cohérence avec les orientations du futur Plan alimentation durable de la Métropole du Grand Paris.

Afin d'augmenter l'autonomie et la résilience de son système alimentaire territorial, la Ville de Paris s'engagera auprès de la Région, de l'État et de l'Union Européenne pour le soutien au développement de filières agro-alimentaires de proximité et biologiques et la mise en œuvre de mesures en faveur d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement.

Au niveau national, la Mairie de Paris poursuivra sa mobilisation pour une relocalisation du système alimentaire et la promotion d'une agriculture biologique locale et de saison. Elle plaidera pour la création d'Opérations d'Intérêt National sur des projets agricoles au même titre que sur des projets urbains, pour le soutien de l'innovation sur la production alimentaire intensive sur petites surfaces (outillages de précision, rotations et associations de culture inédites, bio-mimétisme, intégration des énergies renouvelables) et pour la simplification des procédures administratives liées aux Mesures Agro-Environnementales et Climatiques qui sont disproportionnées pour les petites exploitations.

Elle prônera également la création d'une réglementation et d'un statut adaptés pour l'installation agricole en milieu urbain et périurbain.

# AXE 1

## ACCÈS DE TOU-TE-S À UNE ALIMENTATION DURABLE

La population résidant à Paris est diverse et présente des pratiques alimentaires variées.

On y distingue deux profils extrêmes de consommateurs alimentaires : une population aisée dont la situation financière lui permet d'orienter sa consommation vers des produits plus qualitatifs souvent plus coûteux et une population aux revenus modestes, parfois en situation d'insécurité alimentaire, pour le budget de laquelle l'alimentation est la principale variable d'ajustement et dont l'accès à des produits de qualité n'est pas toujours facilité.

**Les inégalités d'accès à des produits alimentaires de qualité et durables peuvent être plus particulièrement visibles dans les quartiers populaires** où l'offre commerciale est, sur certains axes, moins diversifiée aux dépens des 70 000 foyers parisiens en situation d'insécurité alimentaire.

Le réseau d'aide alimentaire qui vient en appui des plus précaires sur Paris est conséquent mais peut manquer de diversité de produits, et ne répond donc que partiellement à l'enjeu d'alimentation diversifiée des populations les plus démunies. En outre, l'intensification des flux migratoires, 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.



Ceufs bio - © Lise Dano



## **LISTE DES ACTIONS MENÉES POUR UN ACCÈS DE TOU-T-E-S À UNE ALIMENTATION DURABLE**

### **DÉVELOPPER LA VENTE DE PROXIMITÉ DE PRODUITS LOCAUX ET DURABLES**

1. Étudier la complémentarité entre commerces à l'échelle du quartier et développer une offre multi-commerces
2. Développer les modes de commerce itinérants
3. Profiter des infrastructures logistiques et de transport pour améliorer l'accès à une offre alimentaire de proximité
4. Étudier le développement des halles alimentaires et favoriser l'installation et la visibilité des commerces de l'économie sociale et solidaire
5. Mettre en avant une sélection de productions de proximité dans les grandes surfaces
6. Accueillir et accompagner l'innovation alimentaire

### **DÉMOCRATISER L'ACCÈS À DES PRODUITS FRAIS ET DURABLES**

7. Généraliser l'alimentation durable en restauration collective et sociale
8. Favoriser la diffusion d'une offre végétarienne et d'alimentation durable en restauration commerciale
9. Mettre en place des cuisines partagées permettant de cuisiner les denrées brutes
10. Accueillir les personnes âgées dans les restaurants de quartier

### **DIVERSIFIER ET OPTIMISER L'AIDE ALIMENTAIRE**

11. Mettre en œuvre un plan d'actions d'aide alimentaire
12. Proposer des initiatives solidaires «denrées pour les plus démunis-e-s»
13. Développer davantage d'épiceries sociales et solidaires



Enfants au goûter - © Sophie Robichon

## DÉVELOPPER LA VENTE DE PROXIMITÉ DE PRODUITS LOCAUX ET DURABLES

Paris, première ville de France en densité de commerces alimentaires avec 7 600 établissements, offre un choix diversifié de denrées. La densité par habitant est très élevée à Paris en ce qui concerne la restauration avec 8,8 restaurants pour 1 000 habitants contre 6,8 à Bordeaux, 6,6 à Lille ou 6,5 à Nice. Alors que la densité de commerces alimentaires était la deuxième plus élevée à Paris derrière Nice, il y a trois ans de cela, la progression récente du nombre de commerces alimentaires dans la capitale se traduit aujourd'hui par une densité la plus élevée des grandes villes observées en France : 2,9 commerces pour 1 000 habitants à Paris contre 2,8 à Nice ou encore 2,7 à Marseille.

### Paris est la 1<sup>ère</sup> ville de France en densité de commerces alimentaires

Son tissu commercial est composé de très nombreux commerces de proximité, indépendants ou franchisés (commerces de bouche, supérettes ou autres petits commerces de moins de 400 m<sup>2</sup>) et son identité est marquée par une forte présence de marchés alimentaires. Cette grande densité commerciale est propice à la distribution d'une alimentation saine, variée et globalement en accord avec les pratiques et préférences de la population. **Les commerces de bouche artisanaux se maintiennent bien dans la capitale** et les enseignes spécialisées proposant des produits bio et en circuits courts sont en plein essor.

L'Atelier Parisien d'Urbanisme (APUR) note ainsi dans son étude récente sur l'évolution des commerces à Paris entre 2014 et 2017 « qu'alors que leurs effectifs étaient restés stables (autour de 130 magasins) depuis le début des années 2000 et cela jusqu'en 2007, les commerces bio et circuits courts enregistrent une forte progression à partir de cette date. Progressant de plus d'un tiers entre 2007 et 2011 (+33%, soit +42 boutiques), ils voient leur nombre augmenter légèrement moins vite entre 2011 et 2014 (+11%, soit +18 magasins) et connaissent, au cours de la période récente entre 2014 et 2017, la croissance la plus forte enregistrée parmi les commerces alimentaires à Paris (+47%, soit 89 établissements supplémentaires). Cette très forte augmentation du nombre de magasins

bio et circuits courts accompagne un mouvement général d'une population à la recherche de nouveaux modes de consommation, axés sur les circuits courts, une agriculture raisonnée et le développement d'une économie alimentaire locale, telle qu'elle est promue par la Ville de Paris ».

Toutefois, cette densité commerciale alimentaire n'est pas uniforme et certains quartiers peuvent s'avérer déficitaires en commerces pourvoyant des denrées brutes, de qualité ou durables (secteurs périphériques, zones souffrant de mono-activité...). En outre, les usages alimentaires des consommateurs évoluent fortement avec la digitalisation des services, l'urbanisation croissante et les nouveaux défis sociaux et environnementaux.

Si 80% des Parisien-ne-s déclarent s'approvisionner dans leur quartier, les petits producteurs, commerçants et artisans font face à une augmentation de la concurrence due à l'entrée de « pure players ». Ces groupes internationaux de vente en ligne dont l'activité commerciale se fait exclusivement sur Internet investissent le secteur alimentaire et attirent toujours plus de consommateurs parisiens. Or, cette nouvelle offre peut présenter des conséquences négatives comme, à long terme, la déstabilisation du tissu commercial historique.

### 80% des Parisien-ne-s s'approvisionnent dans leur quartier

Il convient, dès lors, de favoriser la diversification de l'offre alimentaire et de l'étoffer dans les quartiers déficitaires afin, notamment, de permettre aux classes populaires et classes moyennes fragiles d'accéder à des produits issus de l'agriculture biologique et de proximité abordables.

Travailler à une meilleure répartition de l'offre sur le territoire implique de procurer aux petits fournisseurs de denrées durables un tremplin vers la sédentarisation, tout en réservant une place pour le commerce ambulant ; d'ouvrir des lieux de distribution aux producteurs en circuit court et de permettre aux usagers d'avoir accès à des pôles de commerces de proximité offrant un ensemble de services et une alimentation durable. Des animations au sein de ces pôles de convivialité permettront de mieux sensibiliser les populations à une alimentation saine et d'améliorer le lien social.

Pour préserver la diversité des commerces et leur approvisionnement par des producteurs locaux, tout en prenant en compte les évolutions des consommateurs, il est nécessaire d'aider l'offre locale à développer sa visibilité auprès des acheteurs dans les magasins et sur Internet.

Par ailleurs, si 26 % des ménages parisiens déclarent acheter régulièrement du bio, le prix des denrées bio est le premier frein à l'achat de ces aliments. Il convient de soutenir le développement de commerces d'utilité collective et sociale offrant des denrées durables à un prix accessible. Ces sites de vente coopératifs permettent l'accès du plus grand nombre à une alimentation de qualité.

Enfin, le premier mode d'approvisionnement des Parisien-ne-s est le supermarché (pour 92%, il s'agit d'un des lieux d'approvisionnement principal des courses alimentaires), l'accès de tou-te-s à des produits bio, locaux et de saison passe par la diffusion de l'alimentation durable au sein de ces enseignes à des prix abordables pour tous les consommateurs. Il convient également de mettre en avant la question de la juste rémunération des producteurs dans les commerces alimentaires parisiens afin de garantir un revenu à celles et ceux qui produisent.

## Action 1

### Étudier la complémentarité entre commerces à l'échelle du quartier et développer une offre multi-commerces

Afin de s'assurer de l'accessibilité des denrées alimentaires fraîches et durables, la complémentarité entre commerces à l'échelle du quartier sera renforcée, en particulier dans les quartiers prioritaires. En s'appuyant sur la Banque de Données



Paris, rue Mouffetard, les petits commerces d'un quartier  
© Emilie Chaix

Commerce cofinancée par la Ville de Paris, l'APUR et la CCIP qui mesure les évolutions du commerce à Paris, et dont la prochaine mise à jour aura lieu en 2020, un diagnostic des quartiers déficitaires en commerces alimentaires sera réalisé avec une attention plus particulière sur les quartiers populaires. Associé à une consultation des habitants sur leurs attentes, il permettra d'identifier les solutions à mettre en œuvre pour améliorer la complémentarité entre commerces dans ces secteurs. Ces solutions porteront sur la réintroduction des commerces alimentaires de proximité (boulangeries, primeurs, etc.) via le GIE Paris'Commerces et l'opération «Contrat Paris'Commerces» dont les périmètres d'intervention situés dans les quartiers en Politique de la ville sont notamment la création de pôles multiservices à proximité des commerces alimentaires et l'obtention par les petits commerçants de locaux dans les grands projets d'urbanisme situés dans ces quartiers.

## Action 2

### Développer les modes de commerce itinérants

À l'image de ce qui se fait dans de nombreuses villes canadiennes ou au Brésil, Paris étudiera le déploiement de commerces itinérants permettant un meilleur accès de tou-te-s à des denrées fraîches et durables.

Dans les quartiers déficitaires en offre durable, en tenant compte de la nature et de la localisation de l'offre sédentaire, sera ainsi étudiée, une offre ambulante complémentaire proposant des produits frais, bio, locaux et de saison avant 2024 s'appuyant par exemple, sur un appel à expérimentations.

## Action 3

### Profiter des infrastructures logistiques et de transport pour améliorer l'accès à une offre alimentaire de proximité

Les infrastructures de transport et de logistique comme les gares, les stations de métro et les flottes des logisticiens serviront d'appui à une meilleure diffusion de l'alimentation durable, permettant de toucher un public plus vaste et diversifié. La mutualisation des dispositifs de livraison permettra aussi de minimiser l'impact environnemental de l'approvisionnement alimentaire.

Par le biais des appels à concurrence lancés par les opérateurs des équipements ferroviaires, un pourcentage de linéaire ou d'espace sera réservé à des commerces proposant des produits durables, de proximité, bio. Il sera étudié la possibilité de généraliser des dispositifs permettant la vente de produits durables en circuit court : paniers fraîcheur SNCF (provenant des producteurs locaux et proposés en gare), « Frigo Jaune » (mise à disposition d'inventés également dans les gares), casiers producteurs (distributeurs automatiques en vente directe de fruits et légumes frais)...

En outre, à compter de 2019, il sera expérimenté par La Poste le déploiement d'une offre de livraison de paniers producteurs à domicile s'appuyant sur ses moyens logistiques existants (facteurs...) en lien avec les lauréats des appels à projets Parisculteurs.

#### Action 4

### Étudier le développement des halles alimentaires et favoriser l'installation et la visibilité des commerces de l'économie sociale et solidaire

Les halles alimentaires proposent dans les quartiers déficitaires en offre durable, des produits venant directement de petits producteurs. Ces halles favorisent le renforcement du tissu social et la sensibilisation des populations à l'alimentation durable. Deux équipements sont en phase d'expérimentation dans les 10<sup>e</sup> et 14<sup>e</sup> arrondissements. D'ici 2020, la Ville de Paris étudiera les opportunités de créer de nouvelles halles alimentaires, en priorité dans les quartiers situés en « Politique de la ville »,

en cohérence avec l'offre commerciale déjà présente aux alentours.

Les bailleurs sociaux et les sociétés d'économie mixte d'aménagement, partenaires de la Mairie de Paris, faciliteront aussi l'accès des commerces de l'économie sociale et solidaire à de nouveaux locaux.

Par ailleurs, l'innovation solidaire sera soutenue et d'autres formes de distribution seront explorées (partage de boutiques ou de lieux, réappropriation des emplacements délaissés et installations éphémères dans le cadre de l'urbanisme temporaire).

#### Action 5

### Mettre en avant une sélection de productions de proximité dans les grandes surfaces

Les réseaux de distribution seront sensibilisés à la sélection et la mise en avant des producteurs de proximité dans leur assortiment. Les moyennes et grandes surfaces pourront réserver ainsi une part de leur assortiment aux productions locales, en valorisant les circuits courts. Cette sélection de proximité, conçue en partenariats avec les associations de producteurs, sera mise en avant en magasin par une signalétique distinctive et relayée par des actions de communication auprès des consommateurs. Elle contribuera à démocratiser l'offre d'alimentation durable, en particulier vers les 73% de Parisiens qui réalisent leurs achats alimentaires au moins une fois par semaine en supermarché. Cette sélection de proximité assure une juste rémunération au producteur.



Espace de vente de légumes de Franprix - © Julien Knaub

Cette action sera mise en œuvre dès le 2<sup>ème</sup> semestre 2018 par un premier déploiement dans le cadre d'un partenariat avec FRANPRIX et pourra être notamment déclinée avec le projet Cultivate lauréat de l'appel à projets Chapelle International.



## Action 6

### Accueillir et accompagner l'innovation alimentaire

Pour le développement ou le maintien de certains commerces, il devient impératif d'intégrer l'innovation numérique à leur offre. Dès 2018, des « ambassadeurs », dans un premier temps de la SEMAEST et, qui pourraient être, dans un second temps, issus des fédérations professionnelles aideront les commerces parisiens dans leur utilisation des outils numériques en s'appuyant sur l'action des start-up. Ils expérimenteront localement les meilleurs programmes d'accompagnement, à l'image du projet « Costo » de la SEMAEST.

Paris poursuivra également ses actions en faveur des start-up de l'innovation alimentaire. La Ville les aidera à développer des liens avec les petits commerces, les PME et les grands groupes et favorisera le développement de la culture de l'innovation dans la gastronomie, l'agroalimentaire et la restauration, via la plateforme « Smart Food Paris », initiée par la Mairie de Paris et animée par Paris&Co.

## DÉMOCRATISER L'ACCÈS À DES PRODUITS FRAIS ET DURABLES

En lien avec les actions menées en faveur du développement d'une offre de proximité d'alimentation durable dans tous les quartiers, il convient de renforcer l'accessibilité économique de ces denrées et de s'adresser à tous les publics.



14 530

restaurants à Paris

Avec 30% des dépenses alimentaires des Parisien.ne.s consacrées à l'alimentation hors domicile et 14 530 restaurants à Paris, développer une offre alimentaire plus durable en restauration collective et en restauration commerciale privée est un enjeu crucial. L'approvisionnement en produits de proximité est facilité grâce à la présence d'un Carreau des producteurs sur le MIN de Rungis mais le manque d'outils de transformation au niveau local adaptés à la restauration collective (transformation en 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gammes) et la variabilité et les faibles volumes commandés par la restauration commerciale complexifient l'approvisionnement de la restauration hors foyer par une offre alimentaire durable locale.

L'accroissement de la part de produits bio, locaux et de saison en restauration collective associé à une tarification sociale favorisant les plus démunis est, cependant, un formidable levier pour la démocratisation de l'alimentation durable.



Promotion de SmartFoodParis - © Paris&Co

La restauration collective sert, en effet, 550 millions de repas chaque année en Île-de-France et touche la plupart des citoyens (écoles, collèges-lycées, entreprises, administrations, maisons de retraite, hôpitaux, centres d'hébergement...). Y offrir une alimentation durable de qualité à un tarif adapté permet l'accès de tou-te-s à une alimentation saine et responsable et aide à structurer des filières durables de proximité.

Proposer dans les restaurants parisiens une alimentation de proximité issue de filières durables et y développer l'offre végétarienne permettra également de s'adresser à un public divers, de contribuer à l'amélioration du bilan carbone de la capitale et de renforcer l'image d'exemplarité gastronomique de Paris au niveau international.

Enfin, la confection des repas peut s'avérer difficile pour certaines catégories de populations, les plus démunies, les personnes en situation de handicap ou les personnes âgées. L'absence de cuisine, des logements exigus, la résidence à l'hôtel ou dans des centres d'hébergement rendent difficile l'accès à une alimentation variée, de saison et durable. Pourtant l'alimentation non transformée (denrées brutes : fruits et légumes frais), même bio, est souvent moins onéreuse que l'alimentation transformée.



Repas du midi en maternelle - © Sophie Robichon

## **L'alimentation non transformée est souvent moins onéreuse que l'alimentation transformée**

La création de cuisines collectives et l'accès facilité aux restaurants de proximité pour les seniors contribueront à la dynamique sociétale et territoriale de solidarité alimentaire.



### **Action 7**

#### **Généraliser l'alimentation durable en restauration collective et sociale**

La généralisation de l'alimentation durable dans les établissements de la restauration collective publique et privée (AP-HP, CROUS, restauration d'entreprise...) sera engagée sur le modèle des actions réalisées dans le cadre du Plan alimentation durable de la restauration collective parisienne. En complément des actions mises en œuvre pour atteindre l'objectif ambitieux de 50% d'alimentation durable en 2020 et 90% en 2050 dans ses 1 300 restaurants

collectifs et des engagements qu'elle a pris dans la restauration collective municipale, la Ville de Paris mobilisera les gestionnaires des établissements de restauration collective publique et privée pour le développement d'une offre d'alimentation durable dans leurs structures. L'expertise, les pratiques et les outils qui découlent du Plan alimentation durable seront largement partagés avec ces gestionnaires.



### **Action 8**

#### **Favoriser la diffusion d'une offre végétarienne et d'alimentation durable en restauration commerciale**

Pour atteindre les objectifs de réduction des gaz à effet de serre émis par l'alimentation, l'équilibre alimentaire des citoyens devra évoluer vers un régime « flexitarien ». Cette évolution impliquera d'avoir des menus comprenant plus de végétaux et moins de viande et de poisson, tout en privilégiant des filières de qualité en circuit court qui, en plus d'avoir un plus faible impact sur l'environnement, garantissent un meilleur revenu aux producteurs.



Opération Tous au restaurant - © Jean-Baptiste Curiat

La Ville de Paris travaillera ainsi avec les acteurs locaux pour rendre plus facile l'accès de tou-te-s à des menus comprenant plus de produits végétaux, tout en respectant les besoins nutritionnels. Dès 2018, elle se rapprochera notamment des restaurateurs afin que l'offre en plats végétariens soit développée, poursuivant l'objectif qu'un plat végétarien complet soit proposé à la carte des restaurants parisiens, à l'image de ce que la Ville a mis en place dans ses propres restaurants collectifs.

Les pratiques d'achat favorisant l'approvisionnement en denrées durables, locales et de saison notamment par la mutualisation des commandes entre restaurants/commerces de bouche/producteurs à l'image du pôle de coopération « le BOL » à Lyon, et de la « ronde des quartiers » à Bordeaux, seront soutenues. L'engagement des restaurateurs pourra être reconnu par le public via la diffusion des labels de restauration durable existants (Bon pour le climat, AB, « Mangeons local en Île-de-France », Clé verte...).

La Ville de Paris invitera aussi les acteurs de la restauration collective à s'associer à l'organisation d'une journée Veggie (sans viande ni poisson) afin de sensibiliser les consommateurs à la nécessité d'avoir une alimentation plus végétale et moins carnée,

ayant un moindre impact sur l'environnement. Cet événement pourra également se décliner dans les arrondissements, en lien avec les Caisses des écoles et la restauration collective parisienne, pour sensibiliser les convives à l'alimentation durable.



## Action 9

### Mettre en place des cuisines partagées permettant de cuisiner les denrées brutes

Réaliser ses repas seulement à partir de produits transformés reste parfois la seule option pour les personnes qui ne disposent pas de cuisine dans leur lieu d'habitation. La Ville de Paris soutiendra activement le déploiement de cuisines partagées, nomades ou fixes sur le territoire d'ici 2024, dans les structures existantes de restauration collective municipale ou départementale, en lien avec les gestionnaires de ces structures, et, dans le patrimoine privé, dans le cadre, notamment d'appels à projets.

Ces cuisines permettront aux personnes dont le logement est trop exigu de préparer une nourriture variée, d'avoir accès à des denrées brutes de saison et durables, et, de profiter d'un accompagnement pour comprendre les avantages à consommer des légumineuses et des protéines végétales.



## Action 10

### Accueillir les personnes âgées dans les restaurants de quartier

Les personnes âgées isolées peuvent également éprouver des difficultés à la confection de repas. Ceci restreint leurs capacités à accéder à une alimentation saine et équilibrée et à maintenir leur autonomie.

Les actions mises en œuvre pour développer la fréquentation des restaurants Émeraude et solidaires et permettre ainsi aux seniors d'accéder à une alimentation de qualité et de saison dans des établissements de proximité seront renforcées. En complément de ce dispositif, seront étudiées, sur les secteurs déficitaires, les possibilités de développement de partenariats avec de petits restaurants de quartier proposant une alimentation durable. La fréquentation régulière d'un établissement de proximité contribue à réduire l'isolement des plus âgés tout en soutenant l'activité locale.

## DIVERSIFIER ET OPTIMISER L'AIDE ALIMENTAIRE

L'offre d'aide alimentaire sur le territoire est conséquente : 130 lieux de distribution sont recensés à Paris dont 10 restaurants solidaires gérés directement par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris. Les modalités de distribution, les opérateurs engagés, les sources d'approvisionnement et de transformation sont très divers.

### 130 lieux de distribution recensés à Paris

Le dispositif pourrait cependant être optimisé en consolidant son pilotage, en améliorant la connaissance des besoins des personnes pour adapter l'offre, en connectant de manière plus performante l'aide alimentaire aux autres dispositifs d'aide sociale et en renforçant les moyens logistiques.

En outre, le taux d'obésité observé parmi les personnes bénéficiaires de l'aide alimentaire est de 29,3% alors qu'il est de 10,7% pour la moyenne des Parisien·ne·s. Cela s'explique par leur plus faible consommation de fruits et légumes et leur plus grande consommation de féculents et de produits

sucrés. Leur accès à des fruits et légumes frais à un prix abordable doit être renforcé notamment en augmentant le nombre d'épiceries sociales et solidaires offrant des produits frais sur le territoire. Actuellement, 12 épiceries de ce type, autonomes ou affiliées à l'ANDES (Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires), sont ouvertes à Paris.



### Action 11

#### Mettre en œuvre un plan d'actions d'aide alimentaire

Paris poursuivra la mise en œuvre du plan d'aide alimentaire dont les actions porteront notamment sur le traitement des situations d'urgence, la continuité temporelle de l'offre, le développement d'une offre adaptée aux familles en situation d'hébergement temporaire, la redistribution et la lutte contre le gaspillage alimentaire, une plus grande implication des bénéficiaires dans les dispositifs, l'élaboration d'une charte de valeurs avec les opérateurs et les usagers et une approche plus transversale et coordonnée des acteurs de l'aide alimentaire sur les territoires d'intervention sociale.



Association Le Chaînon manquant qui collecte et redistribue aux plus démunis - © Emilie Chaix

Dans la continuité de la mise en œuvre d'une démarche stratégique de pilotage du dispositif d'aide alimentaire initiée en 2017 et de l'état des lieux réalisé la même année, la Ville de Paris, dès 2018, accompagnera les acteurs pour une adaptation de l'offre aux besoins identifiés des publics et une meilleure connexion de l'aide alimentaire aux autres acteurs de l'intervention sociale. Elle favorisera les initiatives visant à encourager l'implication des bénéficiaires, aidera les petits opérateurs de la distribution à se recentrer sur leur cœur de métier et assurera une coordination des opérateurs de la ramasse.

En 2018, la Ville de Paris déterminera également les conditions nécessaires au lancement d'un appel à projets visant à accompagner l'accès à une alimentation de qualité, saine et durable en direction des personnes en situation de grande précarité.



## Action 12

### Proposer des initiatives solidaires «denrées pour les plus démunie-s»

Pour aider les plus démunie-s à accéder à une alimentation variée et de qualité respectant les préconisations nutritionnelles en matière de fruits et légumes frais, la Ville étudiera le dispositif de carte solidaire « fruits et légumes » pour les populations en situation de précarité afin de favoriser la consommation de produits frais des ménages et améliorer leur statut nutritionnel, dont le montant serait adapté au nombre de

personnes composant le foyer et au tarif moyen d'un panier de fruits et légumes à Paris. En outre, en s'appuyant sur les chambres consulaires et les représentants des artisans alimentaires et commerces, seront favorisées et développées les initiatives de solidarité permettant de diversifier leurs paniers : pain, panier ou café suspendu. À l'image de ce qui peut se pratiquer pour le café, cela consiste à laisser la possibilité au consommateur de régler un produit alimentaire mis de côté pour être remis à une personne dans le besoin, qui se présenterait plus tard à l'épicerie, à la boulangerie, au café. En 2030, 500 commerces, au moins, proposeront ce type d'initiatives. Des dispositifs d'accessibilité à l'alimentation bio seront mis en place à l'instar des programmes "Paniers solidaires", "Biocabas" ou "Familles à alimentation positive" déjà expérimentés dans d'autres collectivités françaises.



## Action 13

### Développer davantage d'épiceries sociales et solidaires

La Ville accompagnera l'ouverture de minimum 10 épiceries sociales et solidaires proposant des produits frais pour atteindre un volume de 22 épiceries à Paris soit 1 pour 100 000 habitants. Cette démarche volontaire vise à garantir une meilleure couverture du territoire en fonction des lieux de résidence des bénéficiaires et de mieux adapter l'offre des produits et des services en fonction des leurs besoins.



Homme dînant au restaurant Emeraude Vellefaux, Paris 10<sup>e</sup> - © Sophie Robichon

# PARIS AGIT

## POUR UN MEILLEUR ACCÈS À UNE ALIMENTATION DURABLE

### À proximité

**Développer les commerces itinérants** de produits frais, bio, locaux et de saison.



**Créer des points de ventes réservés aux producteurs** dans les zones de flux comme les gares.

### Partout



**Proposer + de végétal** dans l'assiette.

**Généraliser l'alimentation durable** à tous les restaurants.

### Pour tous



**Mettre en œuvre un plan d'action** d'aide alimentaire.

**Renforcer le réseau** d'épiceries sociales et solidaires.

# AXE 2

## AUGMENTATION DE L'AUTONOMIE ET DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRES

La résilience est la capacité d'une ville à s'adapter à une variété de changements de paramètres, à encaisser des chocs et s'en remettre, tout en maintenant ses fonctions principales parmi lesquelles l'alimentation de sa population.

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) participent à la résilience alimentaire de Paris.

Mais la dépendance alimentaire de Paris à des territoires éloignés, la dépendance du système alimentaire aux énergies fossiles et au transport routier et la concentration de la logistique amont d'approvisionnement de la capitale contribuent à la fragilité du système parisien face aux crises.

La performance du système agricole du Bassin parisien et la bonne structuration des filières céréalières (blé-farine-pain en Île-de-France) peuvent apparaître comme une force pour l'approvisionnement local. Toutefois, cette agriculture est majoritairement intensive et peu diversifiée (5% d'élevage et 2% de maraîchage aujourd'hui en Île-de-France). Au niveau régional, les ateliers de transformation (transformation des produits agricoles bruts (céréales, légumes...) en produits intermédiaires (farine, sucre...) ou en produits finis (recettes en conserve, confitures...)) sont insuffisants pour structurer des filières face à la demande grandissante des consommateurs pour une origine locale des produits alimentaires.

De plus, malgré la présence à Paris de ménages au pouvoir d'achat élevé, le prix des produits issus de circuits de proximité, une offre encore trop restreinte (hors productions céréalières) et des difficultés logistiques rendent aujourd'hui ces circuits peu compétitifs, notamment face à la diversité des produits offerts par l'implantation du MIN de Rungis aux portes de Paris. À terme, le développement des productions de proximité est aussi menacé par l'urbanisation, le changement climatique, les difficultés de recrutement de la main d'œuvre agricole etc.

Cependant, des opportunités pour améliorer le système alimentaire territorial existent : la diversité des filières implantées à l'échelle plus large du Bassin Parisien, le développement de l'agriculture biologique et de l'agro-écologie et l'implication des acteurs dans le soutien aux circuits de proximité.



Champ sous la neige - © Mairie de Paris



## **LISTE DES ACTIONS MENÉES**

### **POUR UNE AUGMENTATION DE L'AUTONOMIE ET DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRES**

#### **CONSOLIDER LES DÉBOUCHÉS DES PRODUCTEURS LOCAUX ET DURABLES**

14. Améliorer la mise en relation entre producteurs et acteurs des filières alimentaires via une plateforme et une instance d'échanges
15. Créer et valoriser pour les filières locales franciliennes des Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIOO)
16. Soutenir les producteurs locaux sur les marchés et dans les petits commerces parisiens

#### **AMÉLIORER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE EN AGISSANT SUR LE FONCIER AGRICOLE RURAL ET (PÉRI)URBAIN ET SUR LES OUTILS DE TRANSFORMATION**

17. Poursuivre le plaidoyer en faveur d'une agriculture locale durable
18. Développer les partenariats avec les territoires agricoles périurbains et ruraux
19. Diversifier la production locale via l'agriculture urbaine et périurbaine
20. Proposer et soutenir des ateliers et des outils mutualisés de transformation et de logistique
21. Resserrer le lien entre consommateurs urbains et producteurs locaux
22. Soutenir le développement de l'agriculture biologique sur le Bassin Parisien

#### **MOBILISER LES ACTEURS PUBLICS ET PRIVÉS POUR AMÉLIORER LA RÉSILIENCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN**

23. Créer un système d'information dynamique sur les ressources alimentaires et les lieux de stockage du Bassin Parisien
24. Développer une logistique d'approvisionnement alimentaire résiliente



Vergers du Bassin Parisien - © Lise Dano

## CONSOLIDER LES DÉBOUCHÉS DES PRODUCTEURS LOCAUX ET DURABLES

La part d'alimentation consommée à Paris produite dans le Bassin Parisien est de 25% alors qu'il s'agit de la première région de France en termes de production de céréales, de plantes sarclées (betteraves, pommes de terre...) et d'oléo-protéagineux (colza, tournesol...).

### 25% de l'alimentation consommée à Paris est produite dans le Bassin Parisien

Seules 227 exploitations agricoles d'Île-de-France sont aujourd'hui en mode biologique. Les principaux freins à la conversion, cités par les agriculteurs du secteur conventionnel, tiennent à la méconnaissance de la nature et du volume de la demande (en particulier celle des grands comptes de la restauration collective ou commerciale) et, plus largement, le manque de mise en relation entre les professionnels, les difficultés logistiques et foncières liées à la vente directe sur la capitale (coût de l'accès aux points de distribution) et l'absence de reconnaissance et de visibilité des filières locales.

C'est pourquoi **il est nécessaire de renforcer les liens entre producteurs et acheteurs** et de permettre l'émergence de filières locales agricoles, en poursuivant le soutien aux circuits courts, notamment via le développement des AMAP sur le territoire.

#### ▶ Action 14

### Améliorer la mise en relation entre producteurs et acteurs des filières alimentaires via une plateforme et une instance d'échanges

Pour répondre au besoin de mise en relation entre les acheteurs grands comptes (publics et privés) et les acteurs des filières alimentaires, des rencontres annuelles seront organisées, dans le cadre de l'instance d'échanges du Plan alimentation durable de Paris qui s'ouvrira à d'autres acheteurs publics et privés et dans celui du Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM).

Cette initiative permettra de renforcer le secteur en amont avec l'émergence de contrats pluriannuels de filières et de dynamiques collectives liant producteurs et transformateurs.



Jambon blanc, lauréat du Label Fabriqué à Paris - © Sophie Robichon

#### ▶ Action 15

### Créer et valoriser pour les filières locales franciliennes des Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

Seront étudiées les possibilités de créer et de valoriser les filières locales franciliennes par la mise en place de Signes Officiels de Qualité et d'Origine portant sur de nouvelles filières, comme celles des produits issus de l'agriculture urbaine. La création d'une application qui recensera les produits de qualité de la région Île-de-France (bases de données du Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et alimentaire (CERVIA)) viendra aiguiller les consommateurs dans le choix de leurs achats. La possibilité de faire un lien entre les modes de production et la déclinaison alimentaire de la marque « Fabriqué à Paris » et les opportunités offertes par les marques du CERVIA seront explorées dans cette optique, de même que, par Eau de Paris, en partenariat éventuel avec d'autres collectivités, la possibilité de valoriser les productions qui protègent l'eau.



Fruits et légumes biologiques du marché Monge, Paris 5° - © Sophie Robichon



## Action 16

### Soutenir les producteurs locaux sur les marchés et dans les petits commerces parisiens

Afin de sédentariser l'offre des producteurs, trois vecteurs seront mobilisés.

Il s'agira :

- d'augmenter la part de producteurs présents sur les marchés alimentaires parisiens et de trouver avec eux les solutions pour optimiser leur nouvelle activité notamment en matière de logistique,
- d'étudier les possibilités d'installation de marchés réservés aux producteurs locaux dans des lieux emblématiques de la capitale d'ici 2024, à l'image du « farmers' market » à New York,
- et de soutenir le développement des magasins de producteurs permettant la mutualisation de la logistique entre agriculteurs à l'image d'Au Bout du champ dans le 9<sup>e</sup> arrondissement, des Poireaux de Marguerite et du Court Circuit dans le 11<sup>e</sup> arrondissement ou du Comptoir des Producteurs dans le 14<sup>e</sup> arrondissement.

3 marchés biologiques seront créés d'ici la fin des délégations de service public des marchés parisiens dont le premier verra le jour dans le 11<sup>e</sup> arrondissement, place du Père Chaillet.

### AMÉLIORER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE EN AGISSANT SUR LE FONCIER AGRICOLE RURAL ET (PERI)URBAIN ET SUR LES OUTILS DE TRANSFORMATION

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'organisation de filières meunières territoriales, notamment en Île-de-France, assure une transformation locale pour 40% du blé tendre francilien mais d'autres régions du monde participent aussi à l'approvisionnement en céréales de Paris (Nord de l'Europe, Italie, Asie). Pour les produits animaux, les principaux bassins nationaux sont situés dans le Nord de la France, en Normandie, Bretagne et en Aquitaine. Les légumes consommés à Paris proviennent pour partie des Pays-de-la-Loire et du Centre-Val-de-Loire ; les pommes de terre, de Picardie. Cependant, Paris dépend encore de territoires éloignés pour son approvisionnement en fruits et légumes (26% des fruits et légumes consommés sont importés). Les principaux bassins d'approvisionnement étrangers sont l'Espagne, l'Italie, le Benelux, l'Afrique Centrale et l'Amérique du Sud.

## Les surfaces agricoles utiles représentent 48% du territoire francilien

Les surfaces agricoles utiles représentent 48% du territoire francilien. L'agriculture biologique n'occupe toutefois que 2,7% de ces surfaces.

La Ville de Paris s'engage, depuis 2010, à soutenir le développement du foncier agricole bio autour de Paris mais, pour améliorer l'autonomie alimentaire de la Région, les productions doivent aussi se diversifier. Or, les filières agricoles autres que céréalières (maraîchage, élevage...) peinent à se structurer. Elles manquent notamment d'ateliers de transformation de proximité - en particulier biologiques - pour transformer puis écouler leurs productions localement.

L'agriculture (péri)urbaine représente une autre source d'approvisionnement pour renforcer l'autonomie alimentaire du territoire. Le Plan Climat-Air-Energie de la Métropole du Grand Paris poursuit ainsi l'objectif de sanctuarisation des 1 900 hectares d'exploitation agricole de son territoire et le développement de 3 000 hectares supplémentaires de surfaces agricoles urbaines et périurbaines d'ici 2030, ce qui représenterait une autonomie de la métropole en fruits et légumes de 15%. De nombreuses initiatives adaptées aux milieux urbains denses, comme la culture de champignons en souterrains, des houblonnières et micro-brasseries, des exploitations en aquaponie émergent dans les villes (en Allemagne, aux États-Unis, au

Canada), mais aussi à Paris avec les Parisculteurs : la champignonnière de Cycloponics dans le 18<sup>e</sup> arrondissement, les houblonnières, notamment celle de Topager à l'Opéra Bastille ou encore de nombreux autres potagers sur toitures...). Elles confirment le besoin de poursuivre toutes les formes d'expérimentation pour améliorer les rendements et la durabilité de ces systèmes de production.

### Action 17

#### Poursuivre le plaidoyer en faveur d'une agriculture locale durable

Au niveau international, Paris portera la voix des villes engagées en faveur de l'alimentation durable notamment dans le cadre du réseau du Pacte de Milan, du réseau EUROCITIES et du groupe de travail alimentation du C40.

La Ville se rapprochera de l'Union Européenne pour y faire valoir l'intérêt d'une dynamisation de la demande intérieure par le recours en restauration collective à des produits locaux et biologiques et la nécessité de faire évoluer le cadre européen de la commande publique pour rendre plus aisé le recours à ces denrées locales dans les cantines publiques.

À cet effet, elle participe à la création d'un réseau des villes d'Europe fortement engagées dans le développement de l'agriculture et de l'alimentation biologiques (Organic Cities Network Europe) qui pèsera sur les politiques européennes pour une relocalisation de l'alimentation.



Signataires de l'Acte de création d'Organic Cities Network Europe à l'Hôtel de Ville de Paris - © Jean-Pierre Vigié

La Ville plaidera pour une redéfinition des objectifs de la Politique Agricole Commune vers une plus grande prise en compte des impératifs environnementaux notamment en réactualisant les systèmes tarifaires pour plus de protection des productions locales en particulier sous signe de qualité, en rémunérant la création de services environnementaux et socio-économiques sur les fermes autour de la notion de « biens publics » rendus par l'agriculture et, plus largement, en réorientant les aides conditionnées à la durabilité des pratiques agricoles (aide socle à tous les agriculteurs pour le soutien des petites exploitations, plafonnement des aides par exploitation, éco-conditionnalité renforcée). Elle demandera à ce que soient engagés, développés et soutenus par les fonds européens les dispositifs en faveur d'un développement rural équilibré permettant le maintien d'une agriculture diversifiée et durable et l'installation d'outils de transformation à dimension humaine.

Aux niveaux national et régional, la Mairie de Paris soutiendra toutes les mesures visant à préserver les espaces agricoles existants notamment en participant à la promotion auprès des collectivités et

acteurs locaux des outils de préservation du foncier agricole et à la création d'un fonds de compensation du foncier agricole. Elle développera des partenariats avec des communes périurbaines en particulier pour permettre le gel de terres agricoles à des fins d'expérimentation / incubation d'exploitations d'agriculture diversifiée. Elle s'associera aux mesures visant à contribuer à la structuration des filières régionales durables notamment par la mise en œuvre et la relocalisation en petite couronne de pôles et d'ateliers de transformation.



## Action 18

### Développer les partenariats avec les territoires agricoles périurbains et ruraux

La Ville de Paris développera les partenariats avec les territoires limitrophes ou ruraux, notamment dans le cadre de la mise en œuvre du futur Plan alimentation durable de la Métropole du Grand Paris. Ces partenariats auront pour objet de partager les savoir-faire et d'offrir un débouché économique aux producteurs de pleine terre.



Potager du Jardin sur le toit, Paris 20<sup>e</sup> - © Emilie Chaix

Ils pourront s'appuyer sur des conventions à l'image de celle contractée avec le département de Seine-Saint-Denis qui prévoit le lancement d'un appel à projets commun sur le volet agriculture urbaine. Pour favoriser ces interactions et ressources positives en matière d'installation de jeunes agriculteurs notamment, un travail pour un partenariat avec la Chambre interdépartementale d'agriculture d'Île-de-France sera engagé en 2018. Le même dialogue sera engagé avec les acteurs du Pôle Abiosol (Champs des possibles, GAB Île-de-France...).

Dans cet esprit, le Conseil départemental du Val-de-Marne co-pilote avec la Ville de Paris les actions 19 et 20 de la présente stratégie.

La Ville poursuivra son soutien aux actions portées par des structures de l'économie sociale et solidaire concourant à établir une solidarité entre Paris et les territoires ruraux à proximité, notamment par son appel à projets « Solidarité Paris Campagne ».



## Action 19

### Diversifier la production locale via l'agriculture urbaine et périurbaine

La Mairie de Paris et ses partenaires (notamment les Conseils départementaux du Val-de-Marne et de Seine-Saint-Denis) lanceront des appels à projets visant à développer l'agriculture (péri) urbaine, sur les modèles des Parisculteurs et Réinventer Paris. Ils mettront à disposition des surfaces privées ou publiques (ex. réservoirs d'eau) pour accueillir les initiatives retenues.

La convention de partenariat entre Paris et le Département de Seine-Saint-Denis, adoptée en février 2018, prévoit notamment à ce titre le lancement, avant 2020, d'un appel à projets commun pour le développement de l'agriculture urbaine. Le Département du Val-de-Marne s'associe également à la présente Stratégie notamment en portant des projets de maintien et développement de l'agriculture périurbaine sur son territoire et en y soutenant des ateliers de transformation.

À l'instar de ce qui se fait dans plusieurs villes françaises, les porteurs de projets urbains (architectes, paysagistes...) seront incités, lors des appels d'offre, à étudier les opportunités agricoles dans leurs propositions.

Un volet social sera attendu sur les projets, à l'image des modalités permettant d'intégrer plus de populations en situation de précarité dans les jardins partagés de la capitale.



Céréales avant moisson, Allée Royale Paris 12<sup>e</sup>  
© Jean-Pierre Viguié



## Action 20

### Proposer et soutenir des ateliers et des outils mutualisés de transformation et de logistique

Avec le Conseil départemental du Val-de-Marne, notamment, Paris soutiendra le développement d'ateliers de transformation à la ferme et de circuits logistiques mutualisés.

Des appels à projets seront lancés pour la création d'outils de mutualisation à l'horizon 2024.

La Ville de Paris intensifiera sa participation à la Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) « Coop bio Île-de-France » qui assure dans la Région le développement d'ateliers de transformation franciliens bio et à laquelle elle adhère depuis 2016.



## Action 21

### Resserrer le lien entre consommateurs urbains et producteurs locaux

La Ville de Paris favorisera l'éducation à l'agriculture urbaine et aux métiers de l'agriculture et de l'alimentation en installant, d'ici 2020, 3 nouvelles fermes urbaines pédagogiques dans les grands espaces verts parisiens intramuros.

Elle incitera également les Parisien.ne.s à s'engager dans la permaculture, qui permet de produire des denrées alimentaires de façon écologique même sur de petites surfaces en développant les formations sur la permaculture à l'École du Breuil en lien avec la Ferme de Paris et dans les ateliers de jardinage.

La Ville soutient aussi la réflexion en cours pour la création de la chaire partenariale d'agriculture urbaine sur les services écosystémiques et les systèmes alimentaires d'AgroParisTech qui permettra de constituer une plateforme de développement de la connaissance.

La Mairie de Paris poursuivra son soutien aux démarches qui ont pour effet de resserrer le lien entre consommateurs et producteurs locaux comme le développement de points de distribution en circuits courts, de type AMAP.



## Action 22

### Soutenir le développement de l'agriculture biologique sur le Bassin Parisien

Le développement des filières biologiques passe en premier lieu par un développement du foncier agricole bio autour de Paris. La Ville renforcera son soutien aux initiatives sur le foncier agricole du territoire dans un objectif de rapprochement de l'offre et de la demande. Dans la continuité de ce qu'elle a entrepris depuis 2010 dans le cadre du Plan alimentation durable, elle soutiendra les acteurs comme Terre de liens qui œuvrent à la préservation du foncier agricole, les projets de transmission de terrains pour l'installation d'agriculteurs biologiques et la mise en place de couveuses d'installation.



Stage de permaculture à la Ferme de Paris, Paris 12<sup>e</sup>  
© Jean-Pierre Vigié

En outre, l'action menée par Eau de Paris pour améliorer la qualité des eaux sur les 240 000 hectares d'aires d'alimentation de captages de la capitale en développant le bio est essentielle. Il s'agira donc de la poursuivre et de la renforcer via l'accompagnement (technique et financier) des agriculteurs pour leur conversion au bio, l'acquisition foncière et la mise en place de baux ruraux environnementaux. En collaboration avec Eau de Paris, qui prévoit l'augmentation de 67% des surfaces cultivées en bio et de 60% des cultures durables d'ici 2020 sur ses aires d'alimentation de captage d'eau potable, la Ville développe des partenariats entre sa restauration collective et les agriculteurs installés sur ces aires. Par exemple, des agriculteurs des aires d'alimentation des captages de la Vallée de la Vanne approvisionnent, depuis fin 2017, en lentilles les cantines scolaires du 11<sup>e</sup> arrondissement. Au total sur 2017-2018, ce sont 7 tonnes de lentilles vertes qui approvisionneront ainsi la Caisse des écoles. Cette action sera étendue à d'autres arrondissements.

L'engagement d'Eau de Paris intègre aussi la participation à la structuration des filières à destination, notamment, de la demande parisienne.

## MOBILISER LES ACTEURS PUBLICS ET PRIVÉS POUR AMÉLIORER LA RÉSILIENCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN

La prise en compte de la résilience dans les projets ayant trait à l'alimentation est récente et les capacités d'autonomie alimentaire de la capitale en cas de crise majeure sont encore mal connues.

L'amélioration de la logistique d'approvisionnement en alimentation est une priorité pour garantir la résilience de Paris. Aujourd'hui, elle est limitée sur plusieurs points :

- La faible diversité des circuits d'approvisionnement amont. 40% des denrées alimentaires transitent par le MIN de Rungis et 40% par les 42 entrepôts logistiques alimentaires franciliens qui fournissent la grande distribution. Cette concentration logistique accroît la vulnérabilité de l'approvisionnement en cas de crise affectant le MIN ou ses voies d'accès.
- Le caractère majoritaire du fret routier (75 % de l'ensemble des produits arrivent à Paris par fret routier) rendant le système vulnérable en cas de crise sur les ressources fossiles.
- La très faible présence de lieux d'entreposage intramuros et la multiplicité des lieux de vente alimentaire (21 000 lieux de commerces et restauration) qui démultiplient les flux de véhicules utilitaires légers, parfois anciens, et dont le retour peut se faire à vide.

- L'insuffisante précision des informations en matière d'approvisionnement alimentaire des populations parisiennes en cas de crise majeure.

## 40% des denrées alimentaires transitent par le MIN de Rungis

L'intégration de la méthode résiliente dans les projets de toutes natures (aménagement urbain et de transport, lieux de stockage et de distribution, flux logistiques...) s'impose désormais.

Cette démarche globale co-construite implique de créer une meilleure gouvernance entre les acteurs du système alimentaire, privés et publics. La municipalité engagera des actions pilotes visant à renforcer et à formaliser les intérêts communs entre Paris, la Métropole du Grand Paris et les territoires ruraux.

En lien avec la Stratégie parisienne de résilience et la Déclaration commune signée par la Ville de Paris, la Métropole du Grand Paris et l'Association des Maires ruraux de France, une attention particulière sera portée au rôle du fleuve et des cours d'eau, en tant qu'atout pour l'alimentation durable et la résilience des territoires. Il s'agira, par ailleurs, de mobiliser les citoyens dans le cadre de réseaux d'habitants solidaires, formés à la prévention des risques et à la gestion de crise, à l'échelle du voisinage.



Inondations de Paris 1910



## Action 23

### Créer un système d'information dynamique sur les ressources alimentaires et les lieux de stockage du Bassin Parisien

A l'instar de ce qui a été réalisé à New-York, par exemple, il sera procédé au recensement des types de produits, des ressources, des lieux de stockage alimentaire et de grandes cuisines, disponibles en cas de crise sur le Bassin Parisien à partir des différentes bases de données déjà existantes (services de l'État, secteur privé). Les acteurs rechercheront les solutions adéquates en fonction de la gravité des scénarii (type de crise, crise courte, longue, degré d'intensité) en particulier en cas de crue de la Seine.

Dans le cadre de la présente Stratégie, la DRIAAP élaborera, pour 2020, un système de partage de données permettant de consolider les informations sur la localisation des stocks, tout en développant parallèlement les réseaux locaux d'intervenants.



## Action 24

### Développer une logistique d'approvisionnement alimentaire résiliente

La municipalité parisienne s'engage à mettre en œuvre toutes les actions en vue d'améliorer la résilience de la logistique alimentaire portées par la Charte pour une logistique urbaine durable. Elle associe au sein de cet espace de concertation les acteurs économiques alimentaires comme le MIN de Rungis, METRO, les chambres consulaires, CARREFOUR et le groupe CASINO.

Pour l'approvisionnement en denrées de Paris, la Ville s'emploiera à préserver et réintroduire des sites de distribution en ouvrant son patrimoine via des appels à projets, elle testera également des solutions innovantes via des appels à expérimentations, elle œuvrera à diversifier les voies d'acheminement (fluviale et ferroviaire), favoriser la massification et la mutualisation des livraisons et à développer la livraison de proximité à pied et en modes doux.

Elle appliquera à la logistique alimentaire les engagements pris en matière d'amélioration de l'empreinte écologique des déplacements à Paris (zéro diesel, Zones à circulation restreinte, mesures d'accompagnement pour l'achat ou la location longue durée d'un véhicule...).



Fret fluvial - © F. Grunberg

# PARIS AGIT POUR UNE ALIMENTATION LOCALE



**Soutenir le développement** de l'agriculture biologique

**Développer l'agriculture** urbaine et périurbaine

**Soutenir l'installation** d'ateliers de transformation



**Augmenter la présence des producteurs** sur les marchés parisiens

**Valoriser des filières locales** grâce à des marques, des labels



**Recenser les lieux de stockage et les cuisines** mobilisables en cas de crise

**Recourir à des modes de transport plus durables**

# AXE 3

## PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS

L'alimentation représente un gisement prioritaire d'évitement de déchets. Si la quantité de ces déchets reste globalement stable (46 kg/an/hab), celle des déchets alimentaires encore emballés augmente. Elle est deux fois plus élevée que sur le reste du territoire national.

**Il convient donc d'intensifier et de multiplier les actions contre le gaspillage alimentaire à toutes les échelles**, valoriser les biodéchets sous forme de compost et de biogaz pour éviter leur incinération et réduire drastiquement le recours aux emballages.

Depuis 2016, le tri des déchets alimentaires est progressivement mis en place : pour les gros producteurs municipaux d'une part, et pour les particuliers dans les 2<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> arrondissements, d'autre part. Il sera étendu à l'ensemble des ménages avant 2025.

L'émergence d'acteurs en position d'intermédiaires pour redistribuer les invendus alimentaires et de technologies de traitement des biodéchets propres et performantes constituent de véritables opportunités pour la gestion de cet enjeu.



Restes de pommes après un service de cantine – © Mairie de Paris



## **LISTE DES ACTIONS MENÉES POUR UNE PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS**

### **LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

- 25. Poursuivre le Plan Stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire
- 26. Renforcer la redistribution des invendus
- 27. Mobiliser les acteurs du territoire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

### **VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES**

- 28. Développer le compostage de proximité des biodéchets
- 29. Généraliser la collecte séparée des déchets alimentaires pour les valoriser

### **RÉDUIRE LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES JETABLES**

- 30. Développer le urac à Paris
- 31. Limiter les déchets alimentaires des grands événements
- 32. Poursuivre la promotion de la consommation alimentaire de l'eau du robinet



Noir et blanc tri sélectif - © Anne Thomes

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La Ville de Paris continuera de mobiliser l'ensemble des acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire : producteurs, restauration collective, commerces, marchés alimentaires parisiens et citoyen-ne-s. Elle développera les opérations propres à réduire les quantités de déchets alimentaires et à améliorer la redistribution des invendus et créera des outils de sensibilisation à diffuser sur le territoire.

À l'échelle de Paris, trois documents structurent la lutte contre le gaspillage alimentaire : le Programme Local de Prévention des Déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) qui fixe pour objectif ambitieux de réduire la production de déchets ménagers et assimilés du territoire de 10% entre 2010 et 2020, le Plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire adopté en 2015 et le Plan économie circulaire de Paris adopté en juillet 2017.



### Action 25

#### Poursuivre le Plan Stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire

La Ville de Paris intensifiera et multipliera les actions pour lutter contre les pertes tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, notamment via le Plan stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces actions s'adresseront à tous les acteurs.

Il s'agira, dans un premier temps, d'acquérir une meilleure connaissance du gisement. Pour ce faire, la Ville complètera, avant 2020, les campagnes de caractérisation des déchets menées tous les 2 ans depuis 2011 par des études et recensements spécifiques au gaspillage alimentaire.



#### Paris continue de mobiliser les acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Il s'agira également de poursuivre le travail de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective : après les 9<sup>e</sup>, 10<sup>e</sup>, 11<sup>e</sup> et 14<sup>e</sup> arrondissements, 7 Caisses des écoles supplémentaires signeront, en 2018, la Charte des cantines scolaires de lutte contre le gaspillage alimentaire par laquelle elles s'engagent à mettre

en œuvre des actions de réduction des déchets alimentaires au sein des cantines des écoles. La signature de cette Charte permet d'adapter les actions de sensibilisation menées dans les établissements et de renforcer à cette occasion la coopération avec les circonscriptions des affaires scolaires et de la petite enfance (CASPE).

Dans ce cadre, seront organisées à partir de 2018, dans les cantines scolaires concernées, des campagnes de pesées à but pédagogique, l'achat d'équipements de tri mais également l'extension des menus à quatre composantes ou des adaptations de l'organisation du service.



### Action 26

#### Renforcer la redistribution des invendus

L'évolution de la législation en matière de redistribution des invendus (Loi Garot de février 2016) ouvre de nouvelles perspectives pour leur valorisation et l'aide alimentaire. Paris renforcera ainsi son soutien au développement des dispositifs pour la collecte, la transformation et la redistribution des invendus. La Ville favorisera la constitution de réseaux plus structurés entre les acteurs qui récupèrent et les acteurs qui redistribuent aux personnes les plus démunies.

Dans le cadre de la délégation de service public pour la gestion des marchés alimentaires, des partenariats avec des associations pour la récupération des fruits et légumes invendus seront mis en place sur tous les marchés générant des invendus.

En outre, la Ville soutiendra l'émergence de start-up développant des solutions innovantes (applications smartphone...) permettant aux commerçants de réduire leurs pertes alimentaires.



Redistribution d'invendus en centre d'hébergement d'urgence  
© Joséphine Brueder



## Action 27

### Mobiliser les acteurs du territoire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour sensibiliser le plus grand nombre à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la Mairie de Paris s'engage à concevoir et diffuser de nouveaux outils de sensibilisation.

Elle concevra un kit de communication adapté aux différentes populations cibles (étudiants, familles nombreuses, personnes âgées, public scolaire) qui sera diffusé sur la période 2018-2020.

Elle continuera à promouvoir, dès 2018, les animations locales sur le territoire (notamment sensibilisation et cours de cuisine pour accommoder les restes), en particulier à l'occasion de la semaine nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, tous les ans en octobre.

Elle participera, enfin, à la coordination du réseau des acteurs du domaine.

## VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Dès lors que les déchets alimentaires et déchets verts sont produits, il est préférable de les valoriser localement. La Mairie de Paris soutient les solutions de valorisation de proximité qui permettent d'éviter les émissions de gaz à effet de serre engendrées par la collecte et le transport des déchets alimentaires. Cependant, la densité parisienne, parmi les plus élevées au monde, nécessite aussi de développer des solutions se déclinant à différentes échelles. C'est pourquoi les filières optimisées de collecte et de traitement extra-muros avec valorisation par méthanisation et compostage seront également renforcées. Ces filières ouvrent, en outre, la possibilité de contribuer positivement au métabolisme des territoires agricoles ruraux et périurbains.

Dans cette perspective, la Ville de Paris a adhéré, en 2016, au réseau national « Compost plus » regroupant diverses collectivités engagées dans le tri à la source des biodéchets (compostage de proximité et collecte séparée) en vue d'un retour au sol. En substituant des composts issus de la

valorisation des déchets organiques générés localement à des amendements issus de matières fossiles ou synthétisés, la mise à disposition de cette matière organique valorisée participe de la réduction des émissions de gaz à effet de serre.



## Action 28

### Développer le compostage de proximité des biodéchets

Dans le cadre du Plan Compost, la Mairie de Paris met en place et soutient les initiatives en vue de rendre accessible la pratique du compostage de proximité à l'ensemble des Parisien-ne-s qui le souhaitent. Ce sont 500 sites dans l'habitat collectif et 400 sites de compostage domestique dans les équipements publics (centres sportifs, voirie, espaces institutionnels...) déployés d'ici 2020 qui permettront de collecter la part végétale des déchets alimentaires.

En outre, Paris optimisera les filières d'approvisionnement et expérimentera de nouvelles solutions avec ses partenaires scientifiques (Agro Paris Tech...).



## Action 29

### Généraliser la collecte séparée des déchets alimentaires pour les valoriser

La part restante des déchets alimentaires, qui n'aura pu être évitée ou valorisée localement, sera collectée séparément afin de subir un traitement adapté. Elle sera orientée vers des processus de compostage industriel et de méthanisation. Cette collecte et valorisation déjà effective pour les 2/3 des marchés alimentaires et les sites de restauration collective municipaux de grand volume (plus de 10 tonnes/an) ainsi que pour les ménages des 2<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> arrondissements, sera généralisée à tous les ménages parisiens d'ici 2025.

La Ville testera également, d'ici 2020, le fonctionnement d'un micro-méthaniseur en milieu urbain dense avec le soutien de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et de la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Environnement et de l'Énergie (DRIEE).



Jardin sur le toit, Paris 20<sup>e</sup> - © Marc Verhille

Le biogaz qui sera issu de la méthanisation servira à produire de la chaleur ou de l'électricité, avec retour au sol du digestat. La Ville de Paris, en lien avec le SYCTOM, se fixe pour objectif d'implanter sur son territoire des solutions de compostage et de méthanisation de taille intermédiaire d'ici 2030.

La Ville de Paris accompagne par ailleurs le SYCTOM pour développer des installations de valorisation des déchets organiques (compostage industriel, méthanisation...) sur le territoire métropolitain. Ces installations permettront de traiter ce nouveau flux de déchets dont les quantités vont aller croissant avec l'obligation de tri à la source pour tous à l'horizon 2025 imposée par la loi pour la transition énergétique et la croissance verte (loi TECV).

La méthanisation sera également développée à grande échelle grâce à la co-méthanisation des boues d'assainissement et de la fraction fermentescible des déchets ménagers qui n'aura pas pu être captée par le tri à la source.

## RÉDUIRE LES EMBALLAGES ALIMENTAIRES JETABLES

Les emballages représentent 33% du total de la production parisienne de déchets. Or, les solutions de réduction existent et peuvent être étendues.



### Action 30

#### Développer le urac à Paris

Avec tous les outils qu'elle a à sa disposition, la Mairie de Paris s'engage à favoriser l'ouverture de magasins qui promeuvent les produits sans emballage jetable, proposent 100% de produits en urac et permettent aux particuliers d'utiliser leurs propres emballages (bouteilles, sacs en tissus...).

Elle se fixe pour objectif d'atteindre 1 magasin 100% urac pour 100 000 habitants en 2030.

## Action 31

### Limitier les déchets alimentaires des grands événements

Les événements grand public ou professionnels représentent également des gisements importants de produits jetables. Pour réduire l'impact environnemental de ces événements, la Mairie de Paris a créé la Charte des événements éco-responsables. Celle-ci s'adresse aux organisateurs qui sollicitent des autorisations d'occupation du domaine public et les encourage à réduire, trier et valoriser les déchets et à privilégier une restauration durable.

Cette Charte sera systématiquement diffusée aux autres organismes spécialisés dans l'événementiel et aux associations organisatrices d'événements pour les sensibiliser à l'importance d'intégrer un volet environnemental dans leur organisation. La Ville de Paris travaillera, d'ici 2020, à rendre cette Charte plus contraignante.

## Action 32

### Poursuivre la promotion de la consommation alimentaire de l'eau du robinet

Enfin, la Ville de Paris a confié à Eau de Paris, entreprise publique de la Ville de Paris, la mission d'assurer le service public de production, transport et distribution de l'eau potable de la ville. L'eau du robinet présente un bilan environnemental jusqu'à 1 000 fois plus favorable que l'eau en bouteille (à l'échelle mondiale, ce sont 2,7 millions de tonnes de plastique qui sont nécessaires chaque année pour la fabrication des bouteilles d'eau ; leur dégradation dans l'environnement, si elles ne sont pas recyclées, peut durer plus de 500 ans).

Privilégier la consommation d'eau du robinet contribue à améliorer l'empreinte écologique et la résilience d'un territoire. Paris et Eau de Paris développeront et promouvoir la consommation alimentaire de l'eau du robinet.

En premier lieu, tout au long de l'année 2018, Eau de Paris et la Ville développeront dans les crèches l'opération « Paris je bois déjà de ton eau » pour la sensibilisation des équipes de puériculture et des familles au recours à l'eau du robinet. Cette opération comprendra notamment une campagne d'affichage et d'accueil des parents par des services civiques ambassadeurs d'Eau de Paris, des visites conférences du laboratoire d'Eau de Paris pour les professionnels de la Protection Maternelle et Infantile et la diffusion dans les établissements de nouveaux brumisateurs et d'outils de sensibilisation.



Emballages ménagers - © Mairie de Paris

# PARIS AGIT

## POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VALORISER LES DÉCHETS

### Lutter contre le gaspillage alimentaire



Renforcer  
la redistribution  
des invendus

### Valoriser les déchets alimentaires

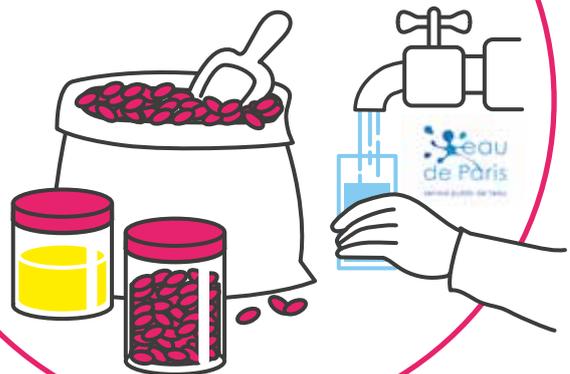


Généraliser la collecte  
des déchets alimentaires



+ 900 sites de compostage  
de proximité d'ici à 2020

### Réduire les emballages jetables



Développer  
la vente en urac  
dans les magasins



Promouvoir la consommation  
d'eau du robinet

# AXE 4

## MISE EN RÉSEAU ET PARTENARIATS

Aujourd'hui, au sein du système alimentaire parisien, sont développés par les acteurs du territoire de nombreux projets multi-partenariaux. Le besoin d'échanger entre ces porteurs de projets est fort. Or, il n'existe pas de gouvernance globale transversale de ce système. L'enjeu est d'arriver à **créer une arène commune réunissant l'ensemble des acteurs à l'échelle métropolitaine**. Élaborer une stratégie alimentaire à l'échelle du territoire et définir une gouvernance adaptée, c'est offrir un cadre de discussion aux acteurs et créer une dynamique propre à soutenir leurs actions.

Paris favorisera la prise de connaissance des enjeux liés à l'alimentation et développera à toutes les échelles des actions de sensibilisation, de mise en réseau des acteurs et de partage d'expériences – en faveur d'un système alimentaire plus résilient, plus durable et plus juste.



Animation à la Ferme de Paris, Paris 12<sup>e</sup> - © Marc Verhille



## **LISTE DES ACTIONS MENÉES POUR LA MISE EN RÉSEAU ET LES PARTENARIATS**

### **DÉVELOPPER DES OPÉRATIONS DE SENSIBILISATION ADAPTÉES AUX POPULATIONS CIBLES**

- 33. Développer les projets complets et pratiques de sensibilisation autour de l'alimentation durable pour les populations précaires
- 34. Développer une offre de sensibilisation à l'alimentation durable adaptée à l'enfance et la jeunesse
- 35. Développer les actions de sensibilisation à destination des familles dès le début de la parentalité
- 36. Développer les actions de sensibilisation à destination des publics fragiles

### **VALORISER ET SOUTENIR LES INITIATIVES LOCALES**

- 37. Mettre en réseau les acteurs locaux de l'alimentation par un «Réseau des Acteurs de l'alimentation durable»
- 38. Ancrer Paris comme territoire du commerce équitable

### **METTRE EN PLACE UNE GOUVERNANCE DE LA STRATÉGIE DE PARIS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE**

- 39. Créer un «cercle» de l'alimentation
- 40. Organiser une journée et des assises annuelles de l'alimentation durable



Opération un verger dans mon école - © Jean-Pierre Viguié

## DÉVELOPPER DES OPERATIONS DE SENSIBILISATION ADAPTÉES AUX POPULATIONS CIBLES

L'existence d'une gastronomie « à la française reconnue » et de consommateurs parisiens avertis sont des forces pour développer une bonne culture nutritionnelle.

Les contraintes financières pesant sur les populations les plus modestes rendent, cependant, difficile leur accès à une alimentation de qualité. **Les disparités entre les résidents parisiens les plus aisés et les plus informés, sensibles aux messages institutionnels, et les résidents les plus précaires s'accroissent.** Le taux d'obésité des élèves de CE2 dans les quartiers prioritaires parisiens est ainsi de 5,5% alors qu'il est de 2,7% en moyenne pour ces enfants à Paris. Les messages en matière d'éducation à l'alimentation à destination du grand public montrent ainsi leurs limites et doivent s'adapter à la multiplicité des situations parisiennes et à la diversité des préférences culturelles alimentaires des Parisien.ne.s.

Il convient donc d'adapter les messages en ciblant des catégories et âges de population spécifiques comme les populations peu aisées financièrement ou les jeunes. Les actions de sensibilisation devront également cibler les familles à l'arrivée du premier enfant, cet événement contribuant à modifier le régime alimentaire du foyer. Les professionnels reconnaissent qu'il constitue un moment propice pour sensibiliser les parents à l'importance d'adopter des comportements alimentaires plus sains. Enfin, la question de l'alimentation et des personnes âgées est amenée à devenir de plus en plus préoccupante ces prochaines années.

### Aujourd'hui, la dénutrition touche entre 4% et 10% des personnes âgées en France

Elle peut être due à plusieurs facteurs comme l'isolement, la dépendance et la maladie. Au-delà d'offrir les quantités nutritives nécessaires au métabolisme, les solutions envisagées devront intégrer le rôle du repas, qui est d'apporter de la convivialité et du plaisir à manger. Il reste un facteur clé du maintien en bonne santé et de la qualité de vie de ces personnes

## Action 33

### Développer les projets complets et pratiques de sensibilisation autour de l'alimentation durable pour les populations précaires

Pour accompagner au mieux les personnes en situation de précarité, la Mairie de Paris développera des actions de sensibilisation ciblées et adaptées. Les expériences d'accompagnement à la mise en place d'ateliers collectifs culinaires visant à la diversification et à l'équilibre alimentaire des repas à partir de produits bruts, frais et de saison seront multipliées. Les participants seront sensibilisés à la qualité et aux bienfaits nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique. Ces actions permettront aussi de valoriser les habitudes alimentaires recourant aux légumineuses, riches en fibres, en minéraux et en protéines végétales (ex : le couscous, les lentilles, le pois chiches, le quinoa, etc.).

Leur déploiement sera soutenu avec le concours des associations locales, notamment dans les lieux de consommation populaires de forte affluence (supermarchés, marchés...). Un volet « gestion du budget alimentaire » sera renforcé pour compléter cette démarche.

Pour lutter contre les inégalités sociales et territoriales de santé, la Ville de Paris compte développer ses actions en faveur d'une alimentation équilibrée et de qualité notamment auprès des populations les plus précaires dans le cadre partenarial du Contrat local de santé voté en Conseil de Paris en mars 2018. Ce document signé par l'Agence Régionale de Santé, la Caisse Primaire d'Assurance Maladie (CPAM), la Préfecture et Paris, permettra de mieux coordonner les actions de prévention pour une meilleure alimentation sur l'ensemble du territoire parisien.



Atelier pâtes au centre social rue Maurice Bouchor, Paris 14<sup>e</sup> - © Marc Verhille

## Action 34

### Développer une offre de sensibilisation à l'alimentation durable adaptée à l'enfance et la jeunesse

Dans la continuité des activités adaptées à l'enfance et à la jeunesse, comme les opérations « un verger/ un potager dans mon école », « un fruit à la récré » et les actions menées dans le cadre du Plan Paris Santé Nutrition, la Mairie de Paris étendra les sujets de sensibilisation à l'alimentation durable, l'environnement, à l'empreinte carbone des différents types de régimes alimentaires et aux bonnes pratiques nutritionnelles. Les équipes de Paris Santé Nutrition seront formées à dispenser ces nouvelles formations.

Les supports évolueront vers des médias plus adaptés aux préadolescent.e.s, adolescent.e.s et étudiant.e.s.

Des ateliers se dérouleront au sein des écoles et des collèges lors du temps périscolaire et seront menés en partenariat avec les associations locales, les acteurs scolaires et périscolaires et des producteurs locaux. La Ville de Paris s'associera aux événements nationaux développés sur l'alimentation.

En outre, la Ferme de Paris, pôle ressource de la Ville de Paris sur l'alimentation durable, réalisera des formations de formateurs pour les professionnels du temps périscolaire et fournira du matériel de formation sur l'alimentation durable. Des visites pédagogiques dans des fermes d'Île-de-France seront aussi organisées.

## Action 35

### Développer les actions de sensibilisation à destination des familles dès le début de la parentalité

La Ville de Paris mettra en place, d'ici à 2020, au sein des établissements de la Protection maternelle et infantile (PMI), des actions de sensibilisation auprès des parents dès le début de la parentalité. Elles porteront sur l'éducation alimentaire avec notamment des documentations disponibles dans les centres de la PMI, en cohérence avec les connaissances des professionnels sur l'alimentation du nourrisson et les actions de promotion de la santé mises en place.

Pour ce faire, les équipes de la Protection maternelle et infantile bénéficieront de formations à l'alimentation durable.

Ce dispositif viendra renforcer l'action de grande ampleur déjà menée par la Ville de Paris sur l'alimentation durable dans les établissements d'accueil de la petite enfance.

## Action 36

### Développer les actions de sensibilisation à destination des publics fragiles

À partir d'expériences réussies, des actions qui favorisent les liens intergénérationnels seront soutenues. Elles reposeront sur des rencontres entre jeunes/étudiants et seniors via des ateliers culinaires dans les Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD), dans les résidences spécialisées et dans des locaux de quartier. Leur objectif est de permettre aux seniors de garder un intérêt pour les repas, de les confectionner, et de conserver une forme de transmission du savoir et de la pratique culinaires entre générations. La Ville développera également des actions en faveur des personnes en situation de handicap ou porteuses d'une pathologie chronique.



Atelier de cuisine à destination de personnes souffrant de handicaps mentaux - © Marc Verhille

## VALORISER ET SOUTENIR LES INITIATIVES LOCALES

Néanmoins, la visibilité de ces projets reste insuffisante ; ce qui nuit à la représentativité d'un secteur pourtant dynamique et bien implanté localement. La mise en réseau et en lumière des initiatives en cours et émergentes est cruciale pour leur pérennisation.

Ces projets citoyens prennent des formes diverses (AMAP, coopératives de consommateurs, associations de lutte contre le gaspillage alimentaire ou de solidarité locale, fermes urbaines...). Ils se multiplient en réponse à la montée des préoccupations sur la qualité sanitaire et environnementale de l'alimentation. L'enjeu tient à la pérennisation de ces projets, le risque étant qu'ils s'essouffent, sans modèle économique viable. La mise en réseau des différents acteurs peut leur permettre de surmonter certaines difficultés (recherche de locaux, manque de visibilité et freins financiers notamment).

**La large variété des initiatives citoyennes et des porteurs de projet engagés dans l'alimentation durable sur Paris est un atout pour le territoire**



### Action 37

#### Mettre en réseau les acteurs locaux de l'alimentation par un « Réseau des Acteurs de l'alimentation durable »

En s'appuyant sur les outils existants, la Ville et les acteurs du système alimentaire étudieront les possibilités de développer un réseau des « Acteurs de l'alimentation durable à Paris » qui pourrait recenser virtuellement les initiatives en faveur de l'alimentation durable, notamment en développant une plateforme numérique « annuaire » des projets.



### Action 38

#### Ancrer Paris comme territoire du commerce équitable

En 2016, pour la quatrième année consécutive, Paris a été labellisé « Territoire de commerce équitable ». Pour ancrer durablement Paris comme défenseur des valeurs de solidarité et faire la promotion de modes de production agricole plus justes, la municipalité s'engagera à amplifier son action en vue de préserver cette labellisation en intensifiant les axes de travail portant sur l'achat public de produits issus de ce mode de commerce, le soutien au développement des filières de production et la promotion auprès des entreprises et des organisations du territoire de l'approvisionnement en produits labellisés équitables.



Atelier d'échange à la Maison des Acteurs du Paris durable – © Lise Dano

## METTRE EN PLACE UNE GOUVERNANCE DE LA STRATÉGIE DE PARIS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Le dialogue entre acteurs du système alimentaire territorial est un élément clé de sa mutation vers plus de durabilité et de résilience. Certaines villes engagées dans des politiques alimentaires territoriales, en particulier dans les pays anglo-saxons, ont mis en œuvre des structures de gouvernance pour coordonner les actions, assurer un travail de veille et favoriser les échanges.

Une telle entité n'existe pas encore à Paris. Or, des enjeux majeurs liés à l'alimentation seront à relever collectivement pour le XXI<sup>e</sup> siècle (limites du modèle de production agricole intensif, effets sur le climat, densification des villes, dégradation de l'environnement et impacts sur la santé).



### Action 39

#### Créer un «cercle» de l'alimentation

La Ville de Paris contribuera, avec la Métropole du Grand Paris et en partenariat avec les acteurs du système alimentaire territorial, à l'émergence d'une gouvernance métropolitaine de l'alimentation. Au-delà de se saisir des problématiques alimentaires du moment, de produire des recommandations et de communiquer sur les enjeux, cette communauté servira de plateforme idéale d'échanges et de partage d'expériences pour tous les acteurs. Au préalable à l'adoption d'une structure de gouvernance, il conviendra d'en identifier les modalités pratiques et les parties prenantes.

Pour ce faire, la Ville de Paris engagera, en lien avec la Métropole du Grand Paris et les acteurs du système alimentaire, un travail de préfiguration.

Celui-ci comprendra successivement :

- un parangonnage des modes d'organisation existants,
- une analyse de ces modes d'organisation pour en dégager une solution adaptée au territoire parisien,
- une identification des parties prenantes et de leur intérêt à participer,
- la détermination des modalités pratiques de mise en œuvre.

Une fois investie, l'instance permettra de définir une vision partagée de l'avenir de l'alimentation sur le territoire et de travailler sur un programme d'actions concrètes à mener.



### Action 40

#### Organiser une journée et des assises annuelles de l'alimentation durable

Dès 2019, des Assises annuelles de l'alimentation durable rassembleront un grand nombre de participant.e.s parisien.ne.s ou issu.e.s des régions de France et du monde pour échanger, faire des propositions, partager des retours d'expérience et éléments d'expertise sur l'alimentation durable.

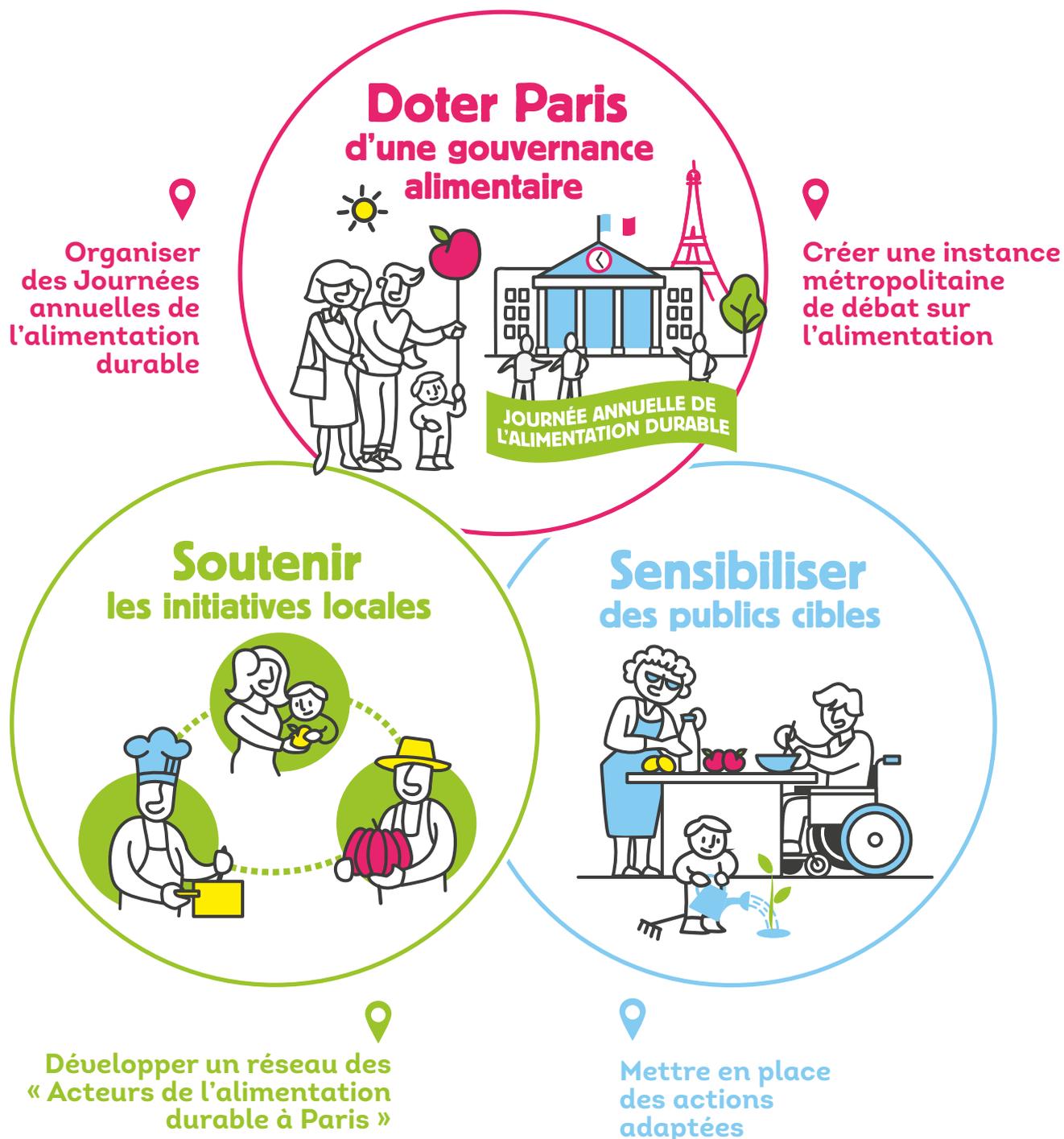
Pour le grand public, un événement festif « la journée parisienne de l'alimentation durable » sera organisé conjointement pour sensibiliser les Parisien.ne.s à ce sujet et valoriser les actions menées sur le territoire.



Rencontre au pavillon de l'Arsenal, Paris 4<sup>e</sup> - © Mairie de Paris

# PARIS AGIT

## POUR MOBILISER LES CONSOMMATEURS ET LES PROFESSIONNELS





# 3

## CONCLUSION

**La prise en compte de la question alimentaire sera un enjeu capital pour les villes ces prochaines années. Dans cette perspective, Paris s'organise pour poursuivre les efforts initiés dans ses politiques et porter son système alimentaire vers plus de durabilité, d'inclusivité et de résilience.**

La Stratégie de Paris pour une alimentation durable constitue une nouvelle façon de mener les politiques alimentaires. Elle fixe un cadre transversal et un agenda commun aux actions publiques : celui d'un système alimentaire durable prêt à répondre aux défis du XXI<sup>e</sup> siècle.

Sa mise en œuvre impliquera une collaboration régulière avec les partenaires, citoyens et acteurs économiques. Elle s'envisage au-delà des limites territoriales de la ville et invite à construire un nouveau modèle à l'échelle de la métropole, de la région et des territoires ruraux.

Paris sera moteur dans les réseaux internationaux de villes en faveur du développement de l'alimentation durable et poursuivra ses échanges avec les villes du C40, d'Organic Cities Network Europe, d'EUROCITIES et du Pacte de Milan.

Les temps forts du territoire comme les prochains Jeux Olympiques et Paralympiques de 2024 devront être les vecteurs de l'exemplarité de Paris en matière d'alimentation.

Il s'agira tout au long de la mise en œuvre de cette Stratégie de continuer à innover pour prendre en compte les évolutions des besoins du territoire et conforter Paris dans son rôle de chef de file.



# 4

## ANNEXES

# 1. REMERCIEMENTS

L'élaboration de cette stratégie a été rendue possible grâce à la collaboration de centaines de personnes, représentantes des organisations suivantes. Nous tenons à les remercier pour leurs précieuses contributions.

Agence de l'Eau  
Seine-Normandie (AESN)

Agence Nationale de Sécurité  
Sanitaire de l'Alimentation, de  
l'environnement et du travail  
(ANSES)

Agence Régionale  
de l'Environnement et  
des Nouvelles Énergies  
(ARENE Île-de-France)

Assistance Publique -  
Hôpitaux de Paris (AP-HP)

Association d'Action Sociale  
en faveur des Personnels  
de la Ville de Paris et du  
Département de Paris (ASPP)

Association Nationale  
Interprofessionnelle du Bétail  
et des Viandes (INTERBEV)

Association Nationale pour  
l'Éducation au Goût des Jeunes  
(ANEGJ)

Association Régionale  
des Industries Alimentaires  
d'Île-de-France  
(ARIA Île-de-France)

Atelier jus

Atelier Parisien d'Urbanisme  
(APUR)

ATEMIS

Atoll 75 - Travail et Vie

Auxilia

BIO CONSOM'ACTEURS

BIOCOOP

Biocycle

BLOOM

Bon pour le climat

Caisse des écoles  
du 4<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 9<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 10<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 11<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 13<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 14<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 17<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 18<sup>e</sup> arrondissement

Caisse des écoles  
du 20<sup>e</sup> arrondissement

CARREFOUR

CASINO

Centre d'Initiatives pour  
Valoriser l'Agriculture et le  
Milieu rural (CIVAM)

Centre d'Action Sociale de la  
Ville de Paris (CASVP)

Centre d'Études Littéraires  
et Scientifiques Appliquées  
(CELSA Sorbonne)

Centre National de la  
Recherche Scientifique (CNRS)

Centre Régional de Valorisation  
et d'Innovation Agricole et  
Alimentaire (CERVIA)

Chambre d'agriculture Ouest IDF

Chambre d'agriculture de  
Seine-et-Marne

Chambre de Commerce et  
d'Industrie (CCI Paris IDF)

Chambre de Métiers et de  
l'Artisanat de Paris (CMA)

Chambre Interdépartementale  
d'Agriculture de l'Île-de-France

Cité de la gastronomie  
Paris Rungis

Citoyennes Interculturelles  
de Paris 20<sup>e</sup> (CIP20)

Co Emergence

Comité de l'Alimentation  
Île-de-France (CAIF)

Comité Français pour la  
Solidarité Internationale  
(CFSI)

Comité National de Liaison des  
Régies de Quartier (CNLRO)

Compassion in World Farming  
(CIWF France)

Confédération Générale  
de l'Alimentation en Détail  
(CGAD)

Confédération paysanne  
Île-de-France

Conseil de développement  
du Val-de-Marne

Conseil de quartier  
Réunion-Père Lachaise

Conseil départemental  
de Seine-et-Marne

Conseil départemental  
de Seine-Saint-Denis

Conseil départemental  
des Hauts-de-Seine

Conseil départemental  
des Yvelines

Conseil départemental  
du Val-de-Marne

Conseil départemental  
du Val-d'Oise

Conseil National de  
l'Alimentation (CNA)

Conseil Régional  
d'Île-de-France

Consommation, Logement  
et Cadre de Vie (CLCV Paris)

Convergences Culinaires

Coopbio Île-de-France

Coopérative agricole de  
Beton-Bazoches

Coopérative alimentaire  
de la Goutte d'Or

COUP D'JUS

CULTIVONS LA VILLE

Dig Eat  
Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF Île-de-France)  
Eco2Initiative  
École des Hautes Études en Sciences Sociales (EHESS)  
Institut de Recherche Interdisciplinaire sur les enjeux Sociaux (IRIS)  
ELIOR GROUP  
EQOSPHERE  
Ernest  
ESPACES (association)  
Excellents Excédents  
Fabrique Écologique  
Fabrique Territoires Santé  
Fédération de l'Épicerie et du Commerce de Proximité (FECF)  
Fédération des Pâtisseries de Paris d'Île-de-France  
Fédération des Scoop d'Île-de-France  
Fédération du Commerce et de la Distribution  
Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB)  
Fédération Nationale de l'Épicerie, Caviste et Spécialiste en produits Bio (FNDECB)  
Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA)  
FLORIMONT (association)  
Fondation Daniel & Nina Carasso  
Food2Rue  
GECO Food Service  
Graines de Changement  
Greenpeace  
Gressard Consultants  
Groupe Pomona  
Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB Île-de-France)  
Horticus

I Care & Consult  
Igny Vallée Comestible  
IN VIVO Agrosolutions  
INF'OGM  
Institut d'Aménagement et d'Urbanisme (IAU Île-de-France)  
Institut National de la Recherche Agronomique (INRA)  
Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO)  
Institut Paul Bocuse  
Institut Supérieur de l'Alimentation (ISA)  
Institut Supérieur d'Ingénierie et Gestion de l'Environnement (ISIGE)  
Interface formation  
INTERFEL (association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes)  
International Urban Food Network (IUFN)  
Jardin partagé « GCD du 19<sup>ème</sup> »  
Jean Imbert  
La Banque alimentaire  
Moutarde de Provins  
MS Consulting  
NATEXBIO  
Natureparif  
NESTORE DELIVE  
Organisation des Transporteurs Routiers Européens (OTRE)  
Paniers bio du Val-de-Loire  
Paris&Co / Smart Food Paris  
Paris-Sorbonne - Sciences-Po ISC  
Passerelles.info  
Passion céréales (interprofession de la filière céréale)  
Phénix  
Plaine commune  
Plateforme pour le commerce équitable

Quadrant Conseil  
Région capital  
RES PUBLICA  
Réseau AMAP IDF (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne Île-de-France)  
RESTOS DU COEUR  
Rungis&Co  
Société anonyme d'économie mixte d'aménagement et de gestion du marché d'intérêt national de Rungis (SEMMARIS)  
Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural (SAFER Île-de-France)  
Société d'Économie Mixte d'Aménagement de l'Est de Paris (SEMAEST)  
SODEXO  
StreetFood en mouvement  
Syndicat des marchés de Paris  
Syndicat National des Hôteliers Restaurateurs Cafetiers Traiteurs (SYNHORCAT)  
Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC)  
Terem  
Terre de Liens  
Terres en ville  
Territoire et Emploi  
Territoires de Commerce équitable  
The Food Project  
Too Good To Go  
Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH Île-de-France)  
Unité mixte de recherche (UMR Géographie cités)  
Université Paris 1 Panthéon Sorbonne  
Université Pierre et Marie Curie  
UrbaFood  
UTOPIES  
Val Bio Centre Île-de-France  
Veni Verdi  
Yunomi



 <b>PLAN D' ACTIONS DE LA STRATÉGIE DE PARIS POUR UNE ALIMENTATION DURABLE</b>		Pilote		Objectifs							Échéances			
		50 % alimentation BP	20 % SAU bio	IDF : 50% SAU	Bilan carbone : - 40%	75% ménages achetant bio	75 % flexitariens	5% obésité	0 précarité alimentaire	Transports doux	2020	2024	2030	
<b>AXE 3 : PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS</b>														
<b>Sous-axe : lutter contre le gaspillage alimentaire</b>														
25	Poursuivre le Plan Stratégique de lutte contre le gaspillage alimentaire	DAE												
26	Renforcer la redistribution des invendus	DAE												
27	Mobiliser les acteurs du territoire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire	DPE												
<b>Sous-axe : valoriser les déchets alimentaires</b>														
28	Développer le compostage de proximité des biodéchets	DPE												
29	Généraliser la collecte séparée des déchets alimentaires pour les valoriser	DPE												
<b>Sous-axe : réduire les emballages alimentaires jetables</b>														
30	Développer le urac à Paris	DAE												
31	Limiter les déchets alimentaires des grands événements	DEVE												
32	Poursuivre la promotion de la consommation alimentaire de l'eau du robinet	EDP												
<b>AXE 4 : MISE EN RÉSEAU ET PARTENARIATS</b>														
<b>Sous-axe : développer des opérations de sensibilisation adaptées aux populations cibles</b>														
33	Développer les projets complets et pratiques de sensibilisation autour de l'alimentation durable pour les populations précaires	DASES												
34	Développer une offre de sensibilisation à l'alimentation durable adaptée à l'enfance et la jeunesse	DASES/DASCO												
35	Développer les actions de sensibilisation à destination des familles dès le début de la parentalité	DFPE												
36	Développer les actions de sensibilisation à destination des publics fragiles	CASVP/DASES												
<b>Sous-axe : valoriser et soutenir les initiatives locales</b>														
37	Mettre en réseau les acteurs locaux de l'alimentation par un "Réseau des Acteurs de l'alimentation durable"	DEVE												
38	Ancrer Paris comme territoire du commerce équitable	DAE												
<b>Sous-axe : mettre en place une gouvernance de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable</b>														
39	Créer un "cercle" de l'alimentation	DEVE												
40	Organiser une journée et des assises annuelles de l'alimentation durable	DEVE												

MAIRIE DE PARIS	
CASVP	Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris
DAE	Direction de l'Attractivité et de l'Emploi
DASCO	Direction des Affaires Scolaires
DASES	Direction de l'Action Sociale, de l'Enfance et de la Santé
DEVE	Direction des Espaces verts et de l'Environnement
DFA	Direction des Finances et des Achats
DPE	Direction de la Propreté et de l'Eau
DVD	Direction de la Voirie et des Déplacements

ACTEURS EXTERNES	
CD 94	Conseil départemental du Val-de-Marne
DRIAAF	Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
EDP	Eau de Paris
GIE Paris commerce	Groupement d'Intérêt Economique Paris commerce
Paris8Co	
SEMAEST	Société d'économie mixte d'aménagement de l'est de Paris

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

Mairie de Paris, Direction des Espaces Verts et de l'Environnement, Agence d'Ecologie Urbaine.

