



ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION À PARIS

SYNTHÈSE SUR LES ENJEUX

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

Un état des lieux de l'alimentation à Paris a été réalisé en 2016 afin d'identifier les forces et faiblesses du système actuel au regard des objectifs du Pacte de Milan et de constituer la première étape de l'élaboration concertée de la stratégie de Paris pour une alimentation durable. À cette occasion, dix enjeux du territoire ont été définis de manière concertée lors de deux ateliers de travail réunissant des acteurs du système alimentaire. Les ateliers ont permis, pour chaque enjeu, d'identifier les forces et faiblesses parisiennes et les opportunités et menaces affectant le système.

DIX ENJEUX POUR ACCROÎTRE LA DURABILITÉ DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN :

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

A. L'IDENTITÉ COMMERCIALE ALIMENTAIRE PARISIENNE

Paris se démarque par une très forte concentration de commerces alimentaires offrant un large choix de denrées (3,2 m² de surface commerciale par habitant, c'est 15% de plus qu'à Londres). Son identité commerciale repose sur un nombre important de petits commerces de proximité (supérettes ou autres petits commerces de moins de 400 m²), de détail, indépendants ou franchisés en réseau, artisanaux et une bonne présence des marchés alimentaires. Ce panorama commercial est favorable à la distribution d'une alimentation saine, variée et globalement en accord avec les pratiques et préférences de la population, favorisée mais assez dépendante de l'implantation du MIN de Rungis aux portes de Paris.

Cependant, l'évolution des pratiques d'achat des Parisiens vers des services e-commerce favorise l'arrivée de "pure players" (dont l'activité commerciale se fait exclusivement sur Internet) sur ce segment de vente pouvant déstabiliser le tissu commercial historique à long terme.

Celui-ci est globalement réactif aux pratiques des consommateurs en constante évolution et la digitalisation peut constituer également une opportunité de développement pour les commerces de proximité même si certains commerces traditionnels peuvent faire preuve d'un dynamisme moins important sur ce secteur.

B. L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION HORS FOYER

La restauration hors foyer est un circuit d'alimentation important à Paris puisque 30% des dépenses alimentaires des Parisiens y sont consacrées. Elle correspond à deux ensembles: la restauration commerciale et la restauration collective, deux types d'organisations très différentes confrontées à la même problématique: comment avoir accès à des produits alimentaires locaux ?

Un 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^e et 5^e gammes) et la variabilité et les faibles volumes

commandés de la restauration commerciale d'un jour à l'autre, complexifient l'approvisionnement de la restauration hors foyer par une offre alimentaire locale. Par ailleurs, celle-ci reste mal identifiée par les acheteurs et les difficultés logistiques leur apparaissent comme une menace à la durabilité de leur approvisionnement local. En revanche, la Charte « Bon pour le climat » proposée par une association et le Plan alimentation durable développé par la municipalité, de même que la marque « Mangeons local en Île-de-France » créée par le CERVIA apparaissent comme des opportunités d'amélioration de l'approvisionnement des restaurations hors foyer.

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

La performance du système agricole du Bassin parisien et la bonne structuration des filières céréalières (blé-farine-pain en Île-de-France) sont une force pour l'approvisionnement local. Toutefois, cette agriculture est majoritairement intensive et en monoculture, peu diversifiée (5% d'élevage et de 2% de maraîchage aujourd'hui en Île-de-France).

Les outils de première et deuxième transformation sont insuffisants en Île-de-France pour structurer des filières face à la demande grandissante des consommateurs pour une origine locale des produits alimentaires. De plus, et malgré la présence à Paris de ménages au pouvoir d'achat élevé, le coût à l'achat 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. D'autres menaces pèsent sur les productions de proximité : l'urbanisation, le changement climatique, les problématiques de main d'œuvre agricole, etc.

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

D. LA LOGISTIQUE DURABLE DU DERNIER KILOMÈTRE

Le dernier « kilomètre » correspond au dernier segment de transport de la chaîne de distribution des biens alimentaires, c'est-à-dire entre des plateformes de stockage et de préparation de commande et les points de vente des aliments.

À Paris, la multiplicité des lieux de vente alimentaire (21 000 lieux de commerces et restauration) et la très faible présence de lieux d'entreposage intramuros (3 500 m² pour l'alimentaire) entraînent un éclatement des flux qui a pour effet de multiplier les véhicules qui circulent, participant ainsi à la congestion du trafic routier et à

l'augmentation de la pollution atmosphérique liée aux particules fines. La logistique et son évolution future ont des impacts directs sur la qualité de vie des Parisien-ne-s et sur leur santé.

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

E. LA CULTURE ET L'ÉDUCATION ALIMENTAIRES

L'éducation alimentaire est multiple et trans-**versale** (nutrition, goût, patrimoine culturel, environnement, solidarité, etc.). L'existence d'une **gastronomie «à la française reconnue»** et des **consommateurs parisiens avertis** sont des forces pour **développer une bonne culture nutritionnelle**. Cependant, **le mode de vie parisien, très actif**, ne favorise pas la prise de conscience alimentaire, en particulier chez les jeunes générations qui perdent le savoir-faire culinaire de leurs aînés.

Par ailleurs, **les contraintes financières pesant sur les populations les plus modestes** rendent **difficile leur accès à une alimentation de qualité**. À ce titre, les questions de santé publique restent d'actualité à Paris puisque **10,7% de la population**

est obèse. Les messages en matière d'éducation à l'alimentation doivent s'adapter à la **multipl-
cité des situations parisiennes**, à la **diversité des préférences culturelles alimentaires** des Parisiens et doivent pouvoir appréhender la **com-
plexification des attentes des consommateurs**.

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

F. LA SATISFACTION DES BESOINS ALIMENTAIRES DE TOUS

L'existence d'une population **très hétérogène aux pratiques alimentaires variées** et variables met en exergue **deux profils extrêmes de consom-
mateurs : une population aisée** dont la situation financière l'autorise à orienter sa consommation vers des produits plus «qualitatifs» souvent plus coûteux comme par exemple les produits issus de l'agriculture biologique (tranche haute), et **une population modeste**, parfois en situation d'insécurité alimentaire, pour qui l'alimentation est la principale variable d'ajustement du budget et dont l'accès à des produits de qualité n'est pas toujours facilité (tranche basse).

**Les besoins de la tranche haute sont globale-
ment pourvus** mais peuvent avoir des effets négatifs pour les besoins de la tranche basse comme **la gentrification des commerces de proximité**,

notamment dans les quartiers populaires. À ce titre, **70 000 foyers parisiens sont en situation d'insécurité alimentaire**.

Le **réseau d'aide alimentaire** sur Paris est consé-
quent mais peut manquer de **diversité de pro-
duits**, et ne répond donc que partiellement à **l'en-
jeu d'alimentation diversifiée des populations
les plus démunies**. En outre, l'intensification des flux migratoires (réfugiés politiques et éventuelle-
ment réfugiés liés au changement climatique dans le futur), de la crise économique et en conséquence **la subsistance de nombreuses situations de
précarité alimentaire** peuvent perturber ces réseaux et montrent l'importance de leur optimisa-
tion et de leur meilleure coordination, par exemple en mettant en place des **circuits significatifs de
valorisation des invendus alimentaires**.

G. LE RAYONNEMENT DES DÉMARCHES CITOYENNES

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

Elles prennent des formes diverses (AMAP, coopératives de consommateurs, associations de lutte contre le gaspillage alimentaire ou de solidarité locale, fermes urbaines...), souvent cadrées par le champ de **l'économie sociale et solidaire**, et sont souvent positionnées sur le **développement d'une alimentation durable**, en réponse à l'évolution du contexte sociétal et aux attentes croissantes sur ce sujet. **L'enjeu tient à la pérennisation de ces projets**, le risque étant qu'ils s'essouffent sans modèle

économique viable. Cela nécessite de **lever des freins potentiels à leur développement** (réglementation et démarches administratives lourdes, accès difficile à des locaux, freins financiers, mode de vie des Parisiens et jeunes actifs...).

Paris constitue un territoire opportun pour faire rayonner et essaimer des projets citoyens innovants. En revanche, il est **difficile aujourd'hui de recenser l'ensemble de ces projets**, de distinguer ceux qui relèvent d'une citoyenneté active plutôt que des activités de "pure player", de renforcer leurs modèles et de les mettre en réseau pour leur donner plus de poids.

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

Le contexte national est favorable à la prise en compte au niveau local de la lutte contre le **gaspillage alimentaire qui représente 150 kg par personne et par an**. À l'échelle de Paris, **trois documents structurent la lutte contre le gaspillage alimentaire** : le **Programme Local de Prévention des Déchets** (PLPD) depuis 2012, le **Plan stratégique parisien de lutte contre le gaspillage alimentaire** adopté en 2015, le **Pacte des collectivités du Grand Paris pour l'économie circulaire**.

D'autre part, la **mise en place progressive du tri des bio-déchets**, pour les gros producteurs à l'horizon 2016, puis pour l'ensemble des ménages

et professionnels à l'horizon 2025, constitue une **véritable opportunité pour cet enjeu**. Mais aujourd'hui, les **difficultés logistiques** sont identifiées comme des **menaces pour la collecte des pertes alimentaires**.

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

I. LA RÉSILIENCE DU TERRITOIRE ET SON ADAPTABILITÉ AUX CRISES

La résilience peut se définir comme la **capacité d'une ville à s'adapter à une variété de changements de paramètres et à encaisser des chocs**, tout en maintenant ses fonctions principales, dont alimenter 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**.

L'existence d'un système de gestion coordonnée de crise entre Paris, la Région et la Préfecture de police permet notamment de recenser **200 fournisseurs de produits alimentaires en cas de crise**. Mais la **dépendance alimentaire de Paris** à des territoires éloignés et la **dépendance du système alimentaire aux énergies fossiles et au transport routier** contribuent à la fragilité du système parisien face aux crises ; ceci d'autant plus que les modalités précises de l'approvisionnement alimentaire des populations parisiennes en cas de crise majeure, pouvant provoquer des ruptures des chaînes d'approvisionnement « classiques », restent à préciser.

J. LA GOUVERNANCE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE PARISIEN

La notion de **gouvernance alimentaire territoriale désigne un nouvel ensemble de coopérations entre les différents acteurs** et les échelons territoriaux d'intervention, dont **l'arène commune est l'enjeu alimentaire**. Aujourd'hui, il n'existe **pas de gouvernance alimentaire globale transversale** du système alimentaire parisien. Il existe, a contrario, de **nombreuses démarches multi-partenariales sur des thématiques spécifiques** qui mettent en œuvre une gouvernance ad hoc, sectorielle, de projet.

En outre, les **politiques alimentaires** portées par les différents acteurs sont **peu coordonnées** entre elles et il existe **peu de concertation et d'actions**

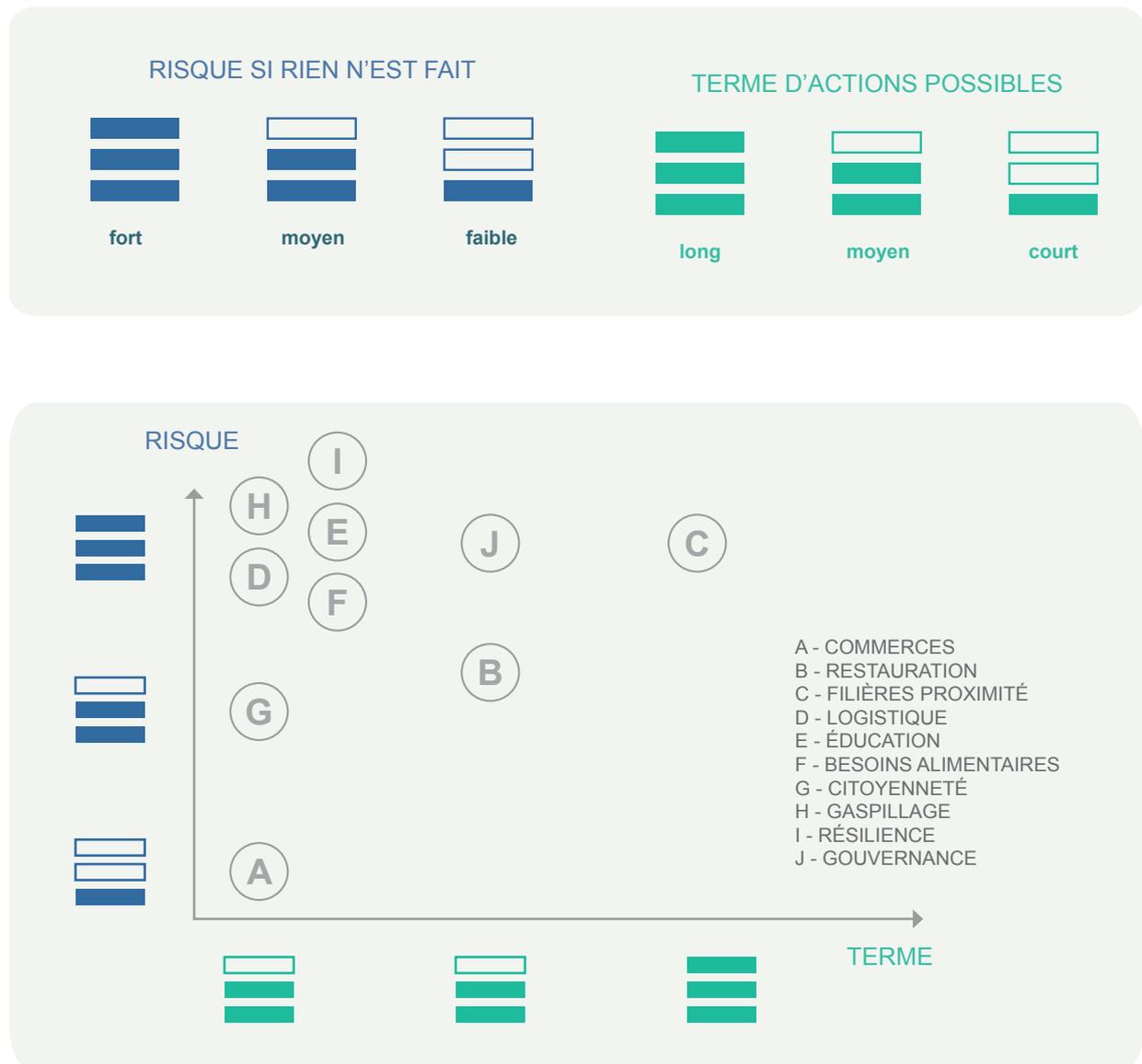
globales en faveur du développement des filières de proximité. En revanche, un **consensus** se dégage parmi les acteurs sur la nécessité de **développer des filières alimentaires durables et locales**.

L'impulsion d'une démarche d'élaboration d'une stratégie alimentaire à l'échelle du territoire par la Ville de Paris, initiée par la **signature du Pacte de Milan**, et la détermination d'une gouvernance adaptée doivent pouvoir offrir un cadre de discussion et un **cadre structurant propres à soutenir l'action des différents acteurs**. Paris devra convaincre les parties prenantes du système alimentaire parisien de sa légitimité à impulser cette démarche.

MAPPING DES ENJEUX

Les dix enjeux identifiés pour le système alimentaire parisien sont issus du travail de diagnostic et de consultation d'acteurs du territoire. Ils ne sont pas hiérarchisés mais positionnés sur

une matrice « **risque/échancier** » (qui permet de mesurer l'**ampleur du risque soulevé** par l'enjeu si rien n'est fait ainsi que l'**échancier des actions** qui peuvent être mises en œuvre).



Ces enjeux transversaux sont destinés à être soumis en ateliers de concertation aux acteurs et parties prenantes du système alimentaire parisien

afin de **déterminer collectivement une stratégie** de Paris pour une alimentation durable.

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