

NOURRIR PARIS ET LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE ALIMENTATION ET DE SA RÉSILIENCE



© Apur – David Bourreau



3 090

tonnes de denrées
sont nécessaires pour
nourrir les 2,1 millions
de Parisiens

Dans l'objectif de garantir une alimentation saine et durable pour les populations, y compris en cas de crise majeure, les collectivités territoriales engagent une réflexion sur la souveraineté alimentaire, la sécurité de l'approvisionnement et la résilience des filières de l'alimentation.

Dans un contexte de raréfaction de certaines ressources, d'augmentation des coûts de production et de transport, donc des prix et d'incertitudes environnementales, et géopolitiques, les collectivités territoriales du Grand Paris se saisissent du sujet vital de l'alimentation, via l'élaboration de chartes, plans et mise en place de projets alimentaires territoriaux. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt¹

visent à traduire les objectifs partagés par les acteurs du système alimentaire en faveur d'une alimentation durable. Au sein de la Métropole du Grand Paris, 6 PAT sont aujourd'hui mis en œuvre en plus du Plan Alimentaire Métropolitain : à l'échelle communale ceux de la Ville de Paris, de Gennevilliers et de Fontenay-sous-Bois, à l'échelle territoriale ceux des EPT Plaine Commune et Grand Paris Sud Est Avenir, et à l'échelle départementale celui de la Seine-Saint-Denis.

¹ – Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Ils peuvent recouvrir des enjeux liés à la sécurité alimentaire, pour garantir l'accès à une alimentation de qualité et en quantité suffisante, mais aussi à la souveraineté alimentaire, au sens du renforcement des rôles des producteurs locaux, distributeurs et consommateurs dans le système alimentaire. Enfin, ces documents stratégiques permettent d'aborder l'enjeu de la résilience alimentaire, afin de développer la capacité d'adaptation du système alimentaire aux changements climatiques, démographiques, sociaux et économiques.

La Ville de Paris formalise ses objectifs dans son Plan d'Alimentation Durable 2022-2027 qui prévoit une restauration collective municipale 100 % bio et durable, privilégiant les circuits courts et la production de 50 % des denrées. En 2018, la Ville de Paris a adopté la **Stratégie pour une alimentation durable** qui dote la capitale d'une politique alimentaire transversale ambitieuse pour que l'alimentation consommée à Paris soit saine, respectueuse de l'environnement et accessible à toutes et tous. Cette stratégie, labellisée en 2021 Projet Alimentaire Territorial (PAT) par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, offre un cadre structurant aux actions engagées ou à venir et à la mobilisation des acteurs du territoire. Son troisième axe est consacré à la résilience alimentaire. Cette stratégie a fait également partie de manière plus transversale à la première stratégie de résilience de Paris, adoptée en 2017. **Face à de nouveaux enjeux, la Ville de Paris révisé aujourd'hui cette stratégie de résilience²**, en tirant des enseignements des crises récentes et en élargissant les champs abordés pour mieux anticiper et mieux surmonter les crises futures. **Cette nouvelle stratégie de résilience intègre un volet dédié à la sécurité de l'approvisionnement alimentaire et à la résilience alimentaire.**

À d'autres échelons, les collectivités du Grand Paris se saisissent des enjeux de l'alimentation. La Métropole du Grand Paris a élaboré un Plan Alimentaire Mé-

tropolitain autour de trois chantiers stratégiques afin de coordonner et d'orienter le système alimentaire métropolitain vers plus de durabilité, de résilience, de solidarité et de coopération. Le Plan Alimentaire Territorial de la Seine-Saint-Denis a été lancé en février 2022 et le Plan Régional pour une alimentation locale, durable et solidaire a été validé au Conseil Régional d'Ile-de-France en 2021. À l'échelle communale, la Ville de Sevran s'est également emparée du sujet en intégrant la sécurité alimentaire à son plan de sauvegarde communal. Si les collectivités peuvent se saisir de cet enjeu tout en restant dans le champ de leurs compétences, l'État reste dépositaire d'un certain nombre de missions dans le champ de l'alimentation, notamment de la sécurité sanitaire de l'alimentation, également responsable de la gestion de crise et de la prévention des risques. Plus spécifiquement à l'échelle de Paris, la Préfecture de Police élabore un plan de ravitaillement.

L'alimentation de la population mobilise de fait un ensemble d'acteurs : producteurs, distributeurs, commerçants et restaurateurs mais également collectivités, notamment au travers de la restauration collective. Chaque année, ce sont 30 millions de repas qui sont distribués par la restauration collective parisienne dans les 1300 établissements scolaires, crèches, EHPAD, restaurants administratifs et établissements publics d'aide sociale à l'enfance de la capitale. Afin d'encourager une alimentation durable sur le territoire, les collectivités disposent de divers leviers d'actions : approvisionnement de la restauration collective, actions en faveur de l'accès à l'alimentation pour tous et toutes, soutien à l'agriculture et à l'implantation d'activités agricoles et/ou agro-alimentaires, développement et promotion de l'agriculture locale, structuration des filières bio et/ou locales, maintien des commerces de bouche, organisation des marchés alimentaires, gestion de l'eau et actions anti-gaspi sont autant de leviers visant à améliorer la qualité des denrées et à augmenter la souveraineté alimentaire d'un territoire.

La nouvelle stratégie résilience de Paris intègre un volet dédié à la résilience alimentaire.

2 – <https://www.paris.fr/pages/pour-repondre-aux-nouvelles-crisis-la-strategie-de-resilience-de-paris-evolue-22133>.

3 – Solagro, Afterres 2050.

4 – À titre d'exemples : pour un enfant de moins de 6 ans, l'apport calorique nécessaire est estimé à 72 % du besoin d'un adulte, soit 1,04 kg de denrées. Pour un adolescent de 15 à 17 ans, l'apport calorique journalier est estimé à 125 % du besoin d'un adulte, soit 1,81 kg de denrées (source : Anses).

5 – Source Insee RGP2019. La composition de la population Parisienne par classe d'âge permet d'estimer un besoin journalier moyen de 1,44 kg de denrées par personne.

Populations, besoins nutritionnels et volumes de denrées nécessaires

Le besoin quotidien d'un adulte est estimé³ à 1,45 kg de denrées alimentaires consommées (hors boissons). Ce besoin diffère en fonction de l'âge⁴, du genre mais également d'autres paramètres tels que la condition physique de la personne (femme enceinte, allaitante, personne diabétique...) et les conditions climatiques dans lesquelles elle évolue.

Au regard de la répartition par classe d'âge de la population parisienne⁵, le besoin est estimé à 3 090 tonnes de denrées pour nourrir les 2 146 000 Parisiens qui résident dans la capitale et proposer près de 6,5 millions de repas chaque jour (à raison de trois repas par jour).

Dans la journée, la population présente à Paris s'élève à près de 3,8 millions de personnes (en comptant les actifs travaillant à Paris, les élèves et étudiants non-résidents, les visiteurs et touristes). Ce sont donc près de 4160 tonnes de denrées ingérées à fournir chaque jour dans la capitale lors des 8,3 millions de repas consommés quotidiennement.

Pour nourrir les 7,1 millions de résidents de la Métropole du Grand Paris, ce sont plus de 10 060 tonnes de denrées consommées chaque jour pour les 21,3 millions de repas consommés, et 11 200 tonnes consommées par les 8,7 millions de personnes présentes quotidiennement dans la Métropole du Grand Paris réalisant plus de 23,2 millions de repas chaque jour.

Une attention particulière est portée sur la question de l'alimentation des populations fragiles. Certaines populations sont jugées à risque au regard de leur état de santé ou de leur situation de précarité : les femmes enceintes ou allaitantes, les nourrissons de moins de 3 ans, les personnes en « affection de longue durée » ou hospitalisées, les seniors de plus de 75 ans, les personnes sans-abri et les ménages vivant sous le seuil de pauvreté.

On identifie dans la capitale près de 920 000 personnes⁶ en situation de risque de précarité alimentaire. Les besoins quotidiens pour nourrir ces populations sont estimés à 1 310 tonnes de denrées cuites dont 43 000 litres de lait pour les nourrissons de moins de 3 ans.

6 – Le nombre de femmes enceintes est estimé sur la base du nombre de naissances domiciliées à Paris (Insee 2022), les nourrissons et personnes âgées de 75 ans ou plus sont issus du RPG2020 Insee, les personnes en situation de précarité sont estimées sur la base de la population résidente des ménages fiscaux vivant sous le seuil de pauvreté soit 60 % du revenu disponible médian national par unité de consommation (Insee 2021), sont considérées comme personnes en affection longue durée les personnes atteintes d'une maladie « dont la gravité et/ou le caractère chronique nécessite un traitement prolongé et particulièrement coûteux » (CNAM 2022), les personnes en hospitalisation sont estimées sur la base du nombre de lits dans les établissements hospitaliers (hôpitaux et cliniques) à Paris (Statistique annuelle des établissements de santé 2022) et les personnes à la rue correspondent aux personnes sans-abri décomptées lors de la 7^e nuit de la solidarité du 25 au 26 janvier 2024 (Apur).

7 – Source Insee RGP2020.

8 – Source RGP2019. La composition de la population de la MGP par classe d'âge permet d'estimer un besoin journalier moyen de 1,42 kg de denrées par personne.

9 – Estimation Apur.

TONNES DE DENRÉES INGÉRÉES QUOTIDIENNEMENT AU REGARD DES POPULATIONS RÉSIDENTES ET PRÉSENTES À PARIS ET DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

	Paris		MGP	
	Résidents ⁷	Présents en journée ⁹	Résidents ⁸	Présents en journée ⁹
Population	2 145 906	3 772 286	7 086 619	8 678 100
Nombre de repas par jour	6 437 718	8 319 554	21 259 857	23 206 768
Tonnes de denrées ingérées quotidiennement	3 090,1	4 156,3	10 063	11 205,7

Sources : Insee RPG 2020, Apur – © Apur

La composition du panier-repas

Le panier-repas quotidien se répartit en 5 catégories d'aliments : les protéines, les matières grasses, les produits laitiers, les féculents et les fruits et légumes. En considérant un besoin quotidien pour un adulte de 53 g de protéines¹⁰, 40 g de matières grasses et 100 g de produits laitiers, on estime le besoin en féculents et en fruits et légumes à 625 g chacun. Pour nourrir la population parisienne, 114 tonnes de protéines, 86 tonnes de matières grasses, 215 tonnes de produits laitiers, 1 340 tonnes de féculents et 1 340 tonnes de fruits et légumes sont nécessaires chaque jour.

Les volumes de denrées à stocker et à acheminer

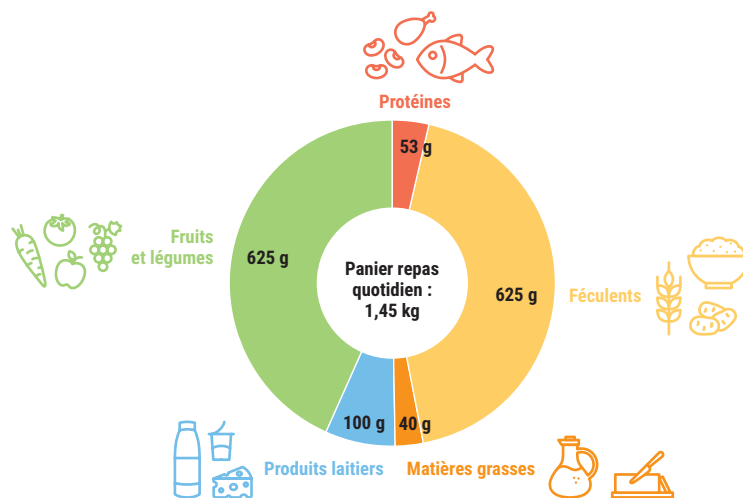
Ces tonnages correspondent à une estimation de la quantité de denrées cuites ingérées. Une conversion doit être effectuée pour estimer le besoin en denrées crues emballées et/ou non préparées. Les facteurs de conversions du cru au cuit varient significativement en fonction du type d'aliment. Pour les céréales et légumineuses, un facteur compris entre 2,5 et 4 permet de convertir une quantité de féculent cru en quantité après cuisson¹¹. Cela signifie que ces aliments sont plus compacts et moins lourds crus que cuits. À l'inverse, les protéines animales telles que la viande ou le poisson vont réduire à la cuisson de 20 % à 30 %¹². C'est également le cas pour les légumes (notamment ceux qui vont être épluchés) qui réduisent généralement de 10 % à 25 % après préparation et cuisson.

MASSE VOLUMIQUE MOYENNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES EMBALLÉES CRUES STOCKÉES

Beurre	900 kg/m ³
Fromage	380 kg/m ³
Lentilles / pois / riz	800 kg/m ³
Pâtes	260 kg/m ³
Poulet	294 kg/m ³
Fruits et légumes	450 kg/m ³

Source : Apur (estimations) – © Apur

RÉPARTITION DU PANIER REPAS QUOTIDIEN



© Apur

En outre, la quantité de denrées stockées dans 1 m³ dépend de la masse volumique des denrées mais également de leurs conditions d'emballage. Plusieurs exemples recensés dans le commerce par les professionnels nous permettent d'estimer les kg/m³ stockés sur palette de certains aliments. **Ce sont donc 6 400 m³ de marchandises alimentaires crues emballées qui permettent de préparer les 6,5 millions de repas consommés quotidiennement par les Parisiens.**

10 – Source : Manuel Sphère éd. 2018.

11 – Fanny Collet 2024 : <https://www.wesur.fr/guides/tableau-equivalence-aliments-crus-et-cuits>.

12 – www.croq-kilos.com.

13 – Source : Enquête Opinionway pour Bonial auprès de 1 002 personnes – novembre 2020.

14 – LSA – Consommation alimentaire : ce qui distingue les Parisiens des Provinciaux – septembre 2019.

BESOINS QUOTIDIENS EN DENRÉES ALIMENTAIRES CUITES, CRUES ET EN VOLUME DE DENRÉES EMBALLÉES

	Paris		MGP	
	Résidents	Présents en journée	Résidents	Présents en journée
Tonnes de denrées cuites	3 090	4 156	10 063	11 206
Tonnes de denrées crues	2 486	3 343	8 101	9 021
Volume de denrées crues emballées (m ³)	6 380 m ³	8 580 m ³	20 800 m ³	23 160 m ³

Source : Apur (estimations) – © Apur

Estimation de l'autonomie alimentaire théorique de Paris

À l'échelle de Paris, trois principales sources de stockage de denrées alimentaires peuvent être mobilisées : les stocks des particuliers, les stocks des commerces et des établissements de restauration, et enfin les entrepôts logistiques de l'alimentaire.

Il convient de rappeler ici que l'autonomie alimentaire présentée ici est calculée sur les besoins nutritionnels de la population, et non la consommation réelle de la population, qui peut relever d'une répartition différente des catégories d'aliments et de leurs quantités dans un panier-repas. Compte-tenu du gaspillage alimentaire, qui tend à être réduit mais reste présent, la consommation réelle peut être considérée comme plus importante que le besoin théorique.

Les placards des Parisiens, première source de ravitaillement

Plusieurs études nationales¹³ ont montré que les Français vont généralement faire leurs courses une à deux fois par semaine. Dans Paris, on peut supposer que la fréquence est plus élevée, du fait des horaires d'ouverture des commerces en soirée et aussi des possibilités de stockage réduites dans les logements¹⁴. **Les réserves à domicile représenteraient entre 1,5 et 5 jours en moyenne.** Toutefois, une majorité de résidents ne réalise que 2 repas sur les 3 quotidiens à son domicile, le déjeuner étant pris à l'extérieur ou en restauration collective.

Les stocks disponibles dans les commerces parisiens et la restauration collective

Si les grandes enseignes sont réapprovisionnées quotidiennement, les plus petits commerces sont généralement livrés 2 à 3 fois par semaine. En outre, les commerces disposent généralement d'un espace de réserve de surface réduite. Par

ailleurs, les établissements de restauration collective disposent d'un « repas d'urgence » sur chaque site de restauration, pouvant être mobilisé en situation exceptionnelle (il correspond souvent à un repas froid ne nécessitant pas de préparation et de cuisson, en cas de coupure d'électricité par exemple). **On peut donc estimer les stocks disponibles dans les commerces et la restauration collective à 2 jours de denrées.**

Les entrepôts de la logistique alimentaire

5 sites entreposant des denrées alimentaires sont recensés dans Paris, soit 13 100 m² de stockage. L'Espace de Logistique Urbaine (ELU) P4 (Paris 19^e) n'est pas pris en compte car il est réapprovisionné quotidiennement. Parmi ces 5 sites, certains disposent d'une hauteur de stockage importante et d'autres sont particulièrement contraints, notamment pour les sites implantés dans des parkings. Avec des hauteurs de stockage estimées entre 1,9 et 2,5 mètres et en considérant une surface de stockage effective de 50 % de la surface de chaque site, on estime que ces 5 entrepôts disposent de près de 14 000 m³ de denrées stockées.

Ces 14 000 m³ de stockage sont à mettre au regard du besoin estimé à 6 380 m³ de denrées crues emballées nécessaires pour nourrir la population parisienne et aux 8 580 m³ nécessaires pour nourrir l'ensemble des personnes présentes

à Paris en journée. Ce sont donc **1,5 à 2 jours d'autonomie alimentaire** présents dans les entrepôts de la logistique alimentaire de la capitale.

Une production locale saisonnière et en faible quantité

Bien qu'il existe plusieurs sites de production agricole dans Paris et que leur installation soit encouragée, notamment dans le cadre du programme Parisculteurs, la production parisienne reste très saisonnière et concerne majoritairement des produits à haute valeur ajoutée mais à faible tonnage (miel, épices, safran, micro-pousses, etc.). En 2023, les 61 sites Parisculteurs ont produit plus de 240 tonnes de fruits, légumes et plantes aromatiques dont 100 tonnes de champignons. Aussi, cette capacité de production locale n'est pas intégrée dans l'estimation de l'autonomie alimentaire de Paris, ne pouvant répondre que très partiellement et ponctuellement aux besoins nutritionnels quotidiens de la population.

En cumulant les denrées disponibles simultanément dans les placards des Parisiens, les stocks des commerces alimentaires, de la grande distribution et de la restauration collective, et les marchandises entreposées dans les entrepôts de la logistique alimentaire de la capitale, **on estime disposer des denrées nécessaires pour alimenter Paris et ses habitants pendant 5 à 7 jours.**

On estime disposer des denrées nécessaires pour alimenter Paris et ses habitants pendant 5 à 7 jours.

État des lieux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à Paris

De la production à la consommation des denrées alimentaires, chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de Paris mobilise différents lieux et espaces pour produire, transformer, stocker, distribuer et consommer des aliments.

Produire et transformer

On recense 61 sites d'agriculture urbaine productive dans Paris, qui représentent 138 168 m² de surface en exploitation. Parmi ces sites, deux tiers (41) développent plus d'un type de culture sur leur site, majoritairement

la production de fruits & légumes accompagnée de production de miel, ou de plantes aromatiques. On recense également 4 champignonnières, qui se développent notamment dans les caves et parkings sous-occupés. En ce qui concerne la transformation durable, qui concerne uniquement les transformateurs fournissant les commerces bio et locaux, 48 établissements opèrent dans Paris dont 19 % produisent des boissons, 27 % travaillent à partir de céréales, 17 % fabriquent du chocolat et des confiseries et 13 % des produits laitiers.

AGRICULTURE URBAINE ET TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DURABLE À PARIS

Site de production agricole

- Fruits et légumes
- Champignons
- Épices, miel, plantes aromatiques, fleurs comestibles et micropousses
- Polyculture

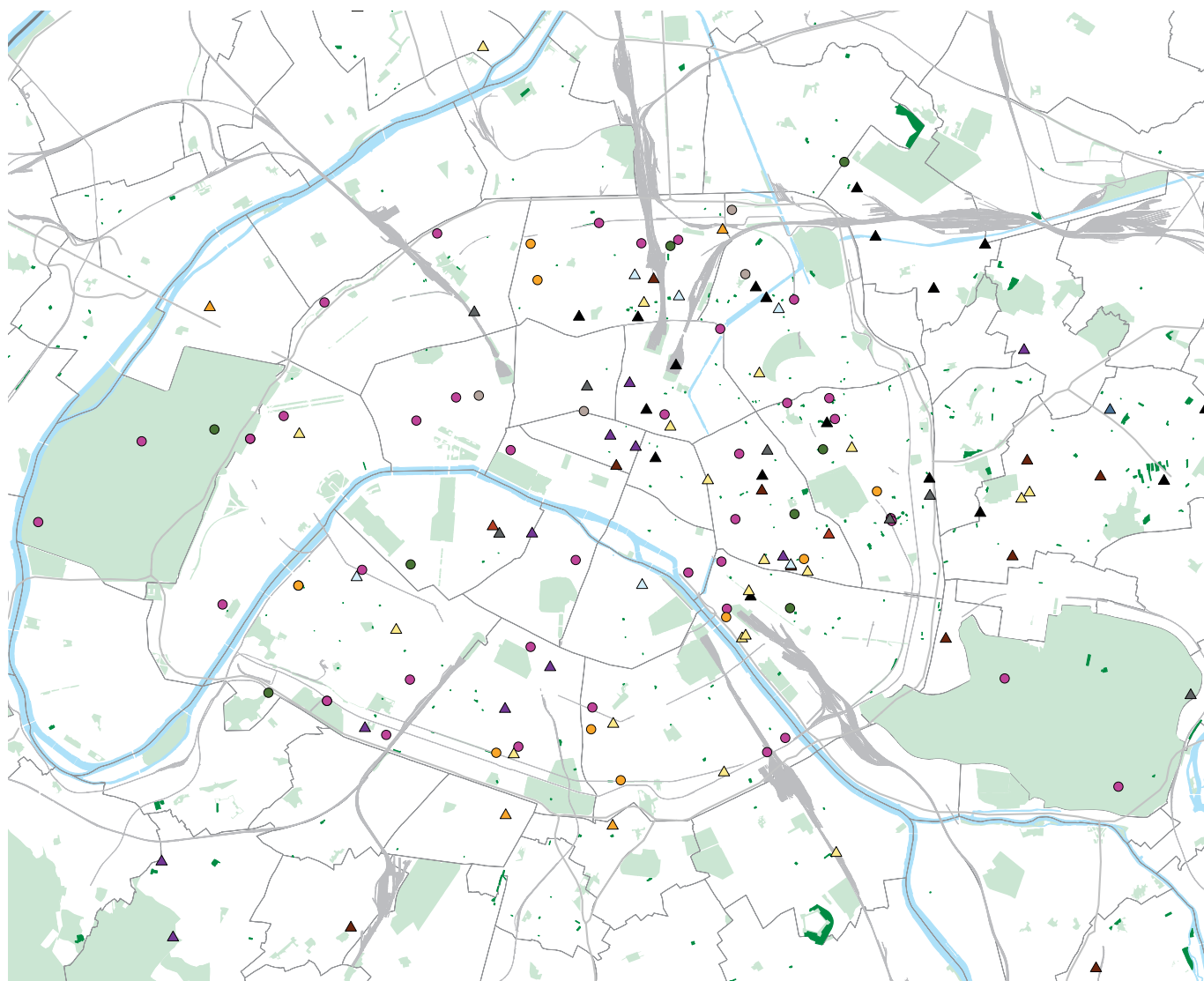
Établissement de transformation alimentaire durable

- ▲ Fruits et légumes
- ▲ Viande
- ▲ Poissons
- ▲ Produits laitiers
- ▲ Céréales
- ▲ Chocolat et sucre
- ▲ Épices, miel, condiments
- ▲ Boissons non alcoolisées (thé, café, jus)
- ▲ Boissons alcoolisées (brasserie, distillerie, vin, cidre)
- ▲ Divers

- Jardin associatif, jardin ouvrier, jardin partagé, jardin familial
- Espace vert

Sources : Ville de Paris, Insee (Sirene), Apur

0 1 km **apur**



SITES LOGISTIQUES LIÉS À L'ALIMENTATION À PARIS

Type d'entrepôt

- Entrepôt de l'alimentaire...
- ... dont entrepôt de l'alimentaire frais
- ... dont entrepôt de l'alimentaire frigorifique
- Entrepôt de la grande distribution
- Entrepôt de boissons

Taille de l'entrepôt

- Moins de 500 m²
- Entre 500 et 1 000 m²
- Entre 1 000 et 5 000 m²
- Plus de 5 000 m²

Zone d'Activité Économique (ZAE)

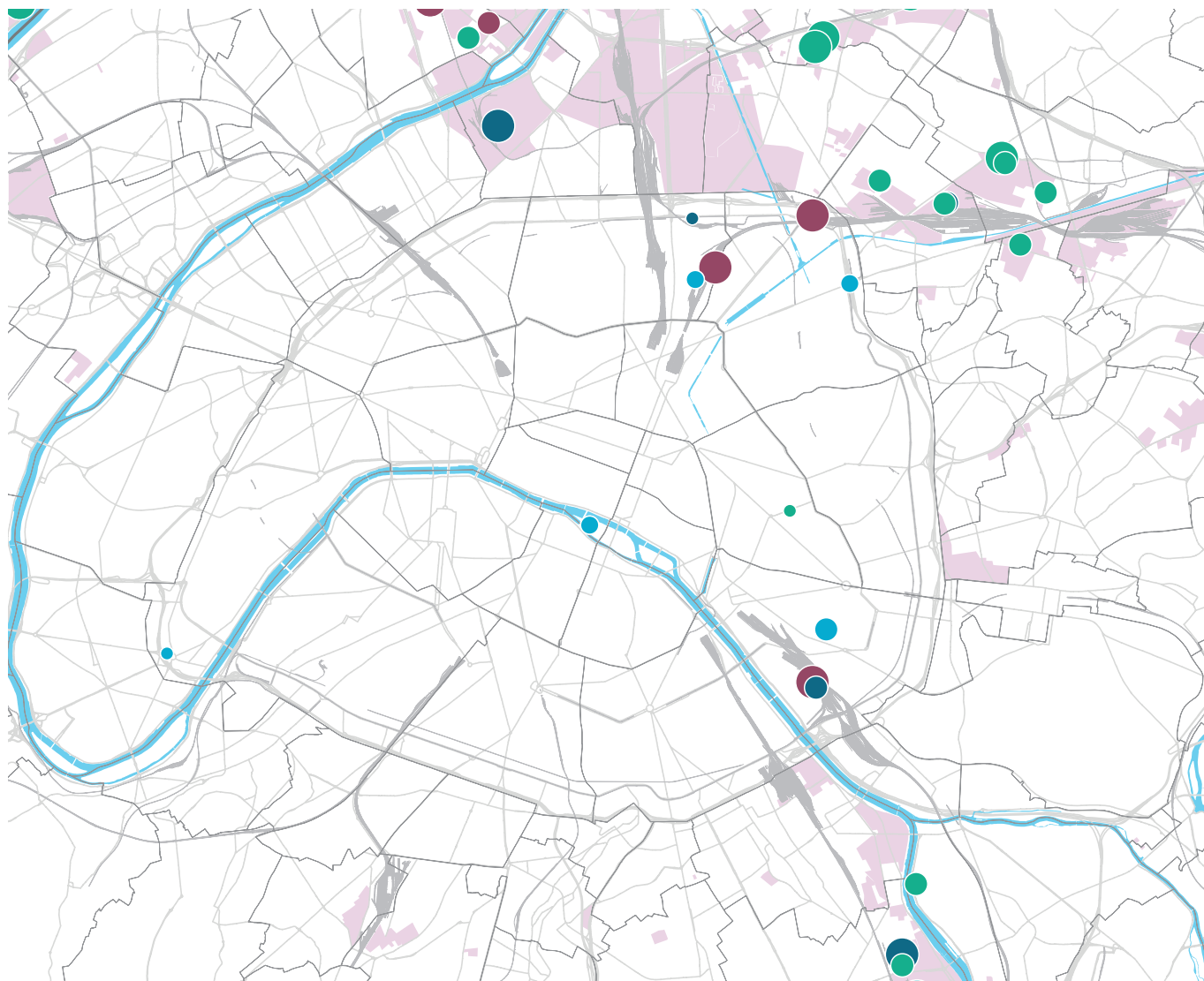
Sources : Apur, Insee (Sirene), demandes d'agrèments DRIEAT
Contributions : IFSTTAR - A. Heitz, 2016 - CD93, EPT 12, Haropa Port

0 1 km apur

Stocker

Dans la capitale, 12 650 m² sont dédiés au stockage de denrées alimentaires dont 5 400 m² répartis dans 3 entrepôts de la grande distribution et 7 250 m² répartis dans 5 sites logistiques accueillant de l'alimentaire

frais. Il n'existe pas de site logistique réfrigéré sur le territoire Parisien. Quant à l'entreposage des boissons, 3 sites dédiés sont installés à Paris et représentent plus de 38 000 m² regroupés dans de grands entrepôts (Bertrand, Tafanel, Bistrocash).



Distribuer

On recense dans Paris près de 8000 commerces alimentaires et de grande distribution, auxquels s'ajoutent 85 marchés disposant de stands alimentaires, couverts et découverts. Plus de 3200 sont des commerces d'alimentation fraîche, commercialisant des produits qui nécessitent parfois un stockage à température réfrigérée (boulangeries, pâtisseries, traiteurs, marchands de fruits et légumes ainsi que les crémeries et fromageries). Plus de 1300 sont des commerces d'alimentation équipés d'une chambre froide (boucheries,

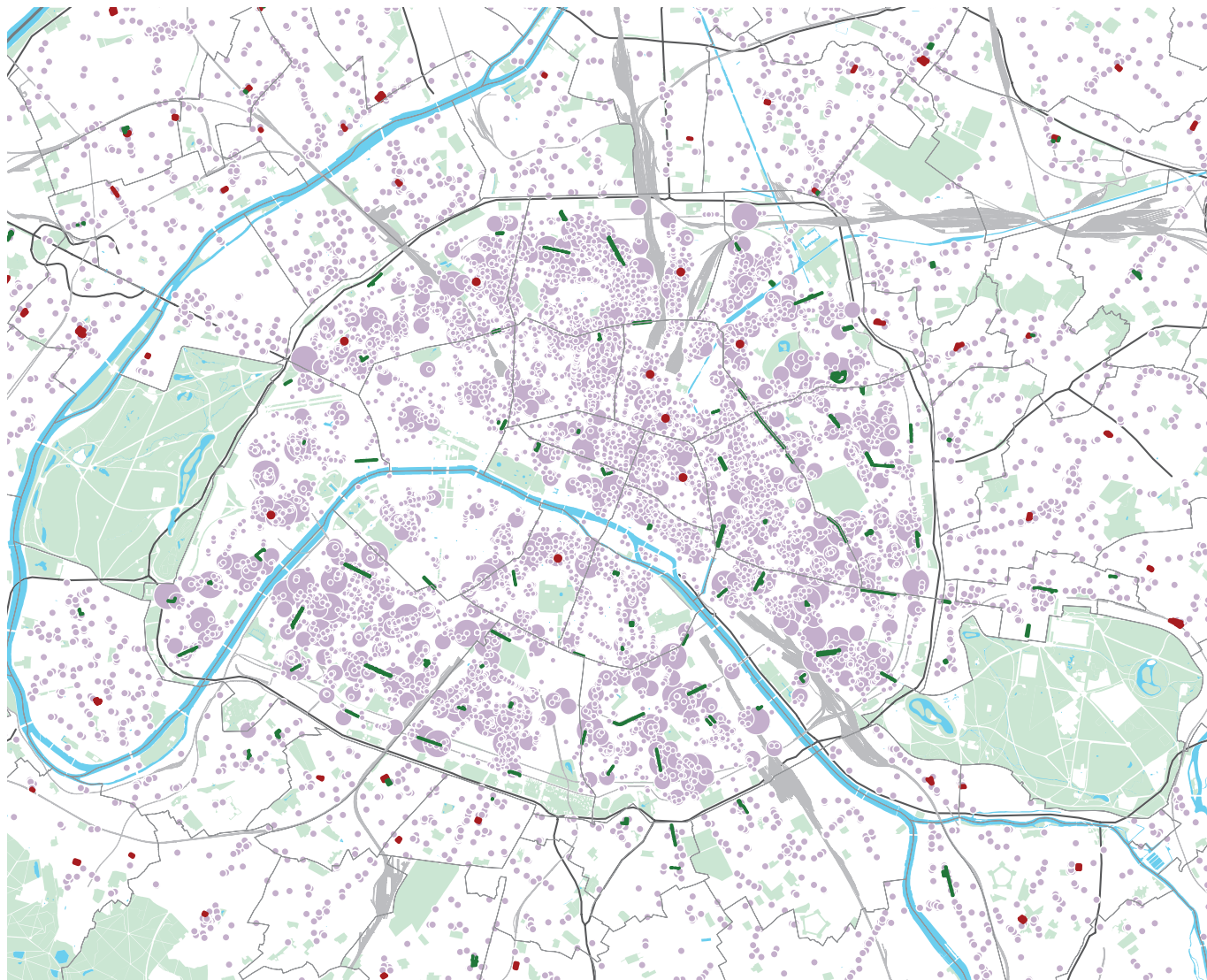
charcuteries, poissonneries, glaciers et commerces de produits surgelés). Près de 1200 sont des commerces d'alimentation sèche, qui regroupent les commerces de détail de produits pouvant être stockés à température ambiante (boissons, thé, café, chocolats et confiseries). Les commerces de la grande distribution comprennent tous les types de petites, moyennes et grandes surfaces, de l'alimentation générale à l'hypermarché. En y ajoutant les commerces de gros alimentaire, au nombre de 22, on compte 2223 commerces de grande distribution à Paris.

MARCHÉS ALIMENTAIRES COUVERTS ET DÉCOUVERTS À PARIS

- Marchés découverts
- Marchés couverts
- Commerces alimentaires

Sources : Apur (BD Com 2023, BD Équipements), Insee (BPE 2021)

0 1 km **apur**



Consommer

En 2023, la capitale compte près de 16 000 restaurants, auxquels s'ajoutent 517 lieux de restauration collective (cantines scolaires, cuisines centrales, restaurants universitaires et restaurants d'entreprise). Ces lieux sont généralement équipés de zones de stockage et de chambres

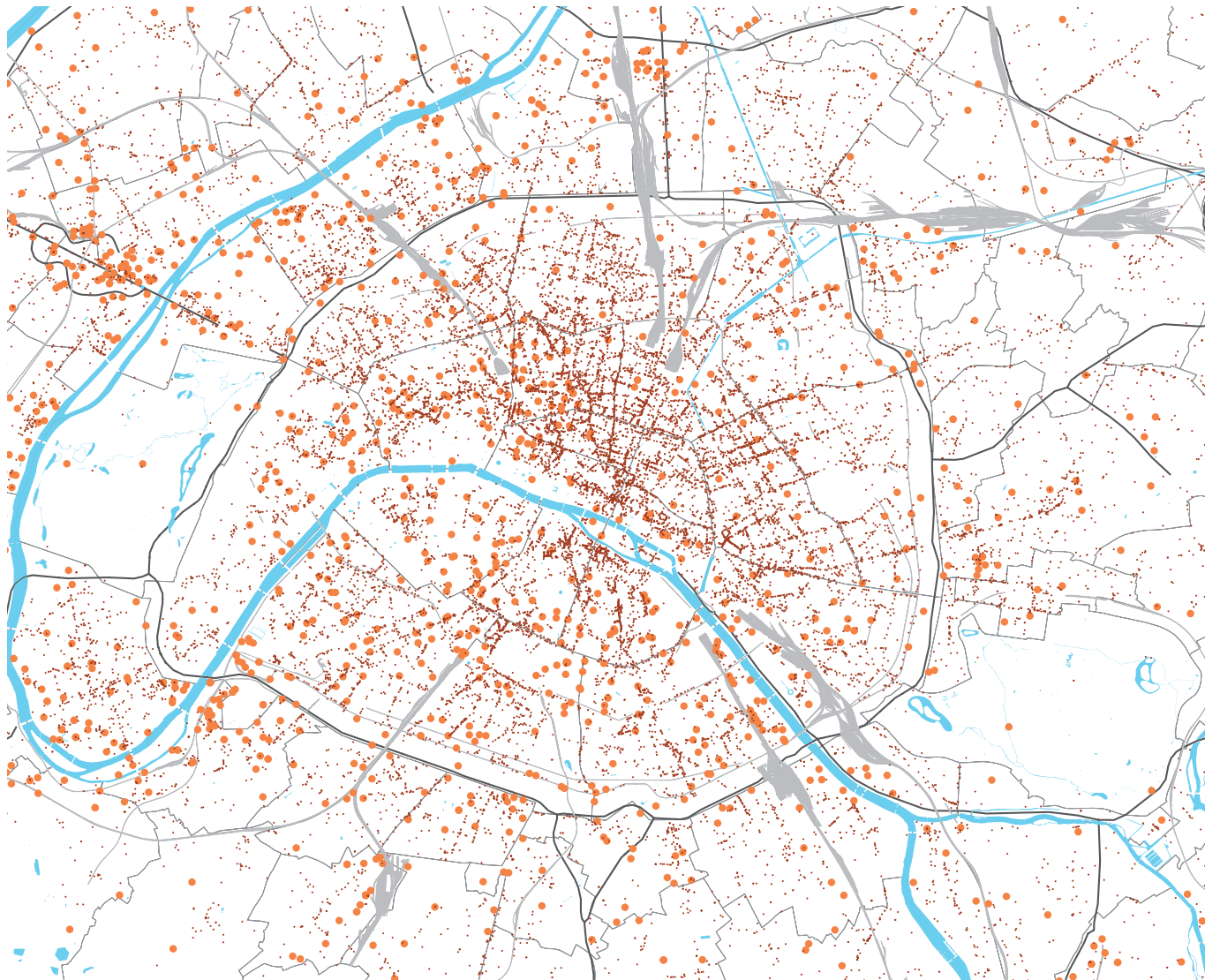
froides. Les cantines scolaires disposent généralement d'un menu d'urgence sur site permettant d'assurer un repas en cas de panne ou de rupture temporaire dans la chaîne d'approvisionnement. Outre les denrées stockées sur place, ces espaces équipés de cuisines permettent la préparation de repas en grande quantité.

LIEUX DE CONSOMMATION À PARIS

- Restaurants
- Établissements de restauration collective

Sources : Apur (BDCom 2023), Insee (BPE 2021),
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire 2024

0 1 km **apur**



État des lieux de la chaîne d'approvisionnement dans la Métropole du Grand Paris

Si la chaîne d'approvisionnement alimentaire métropolitaine est moins contrainte spatialement que celle de Paris intra-muros, elle dispose d'une plus faible densité de points de transformation et de distribution.

Produire et transformer

À l'échelle de la Métropole du Grand Paris, au-delà des 62 sites de production d'agriculture urbaine identifiés, on recense en 2022, 370 parcelles agricoles, totalisant 1 640 hectares. La production concerne majoritairement les céréales et les oléoprotéagineux : 672 hectares sont dédiés à la production de blé tendre, 183 hectares pour l'orge, 162 hectares pour le colza et 155 hectares pour le maïs. En parallèle, on compte 498

jardins associatifs, partagés ou ouvriers à l'échelle de la Métropole. En ce qui concerne la transformation alimentaire durable, 83 établissements opèrent dans la MGP dont 21 % produisent des boissons, 27 % travaillent à partir de céréales, 13 % fabriquent du chocolat et des confiseries et 8 % des produits laitiers.

Stocker

Au sein de la MGP, 980 560 m² sont dédiés au stockage de denrées alimentaires dont 376 000 m² répartis dans les 29 entrepôts de la grande distribution et 179 000 m² répartis dans 27 sites logistiques accueillant de l'alimentaire frigorifique. Les entrepôts frigorifiques sont majoritairement concentrés au sud de la métropole, en

particulier autour du Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis. L'entreposage des boissons, représente près de 172 000 m² dont 3 grands entrepôts parisiens, 8 entrepôts situés dans les ports de Gennevilliers et Bonneuil-sur-Marne ou à proximité et 14 autres entrepôts répartis sur la moitié Est du territoire métropolitain.

Distribuer

On recense dans la métropole plus de 16 000 commerces alimentaires et de grande distribution, dont près de la moitié sur le territoire parisien. Plus de 5 790 d'entre eux sont des commerces d'alimentation fraîche comprenant les boulangeries, pâtisseries, traiteurs, marchands de fruits et légumes ainsi que les crémeries et



PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

Sites de production agricole

- Fruits et légumes
- Champignons
- Épices, miel, plantes aromatiques, fleurs comestibles et micropousses
- Polyculture

Établissement de transformation alimentaire durable

- ▲ Fruits et légumes
- ▲ Viande
- ▲ Poissons
- ▲ Produits laitiers
- ▲ Céréales
- ▲ Épices, miel, condiments
- ▲ Chocolat et sucre
- ▲ Boissons non alcoolisées (thé, café, jus)
- ▲ Boissons alcoolisées (brasserie, distillerie, vin, cidre)
- ▲ Divers

- Parcelle agricole
- Espace agricole en projet
- Jardin associatif, jardin ouvrier, jardin partagé, jardin familial
- Espace vert, bois

Sources : Ville de Paris, Insee (Sirene), IGN (RPG 2022), Apur

0 5 km **apur**

SITES LOGISTIQUES LIÉS À L'ALIMENTATION DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

Type d'entrepôt

- Entrepôt de l'alimentaire...
- ... dont entrepôt de l'alimentaire frais
- ... dont entrepôt de l'alimentaire frigorifique
- Entrepôt de la grande distribution
- Entrepôt de boissons

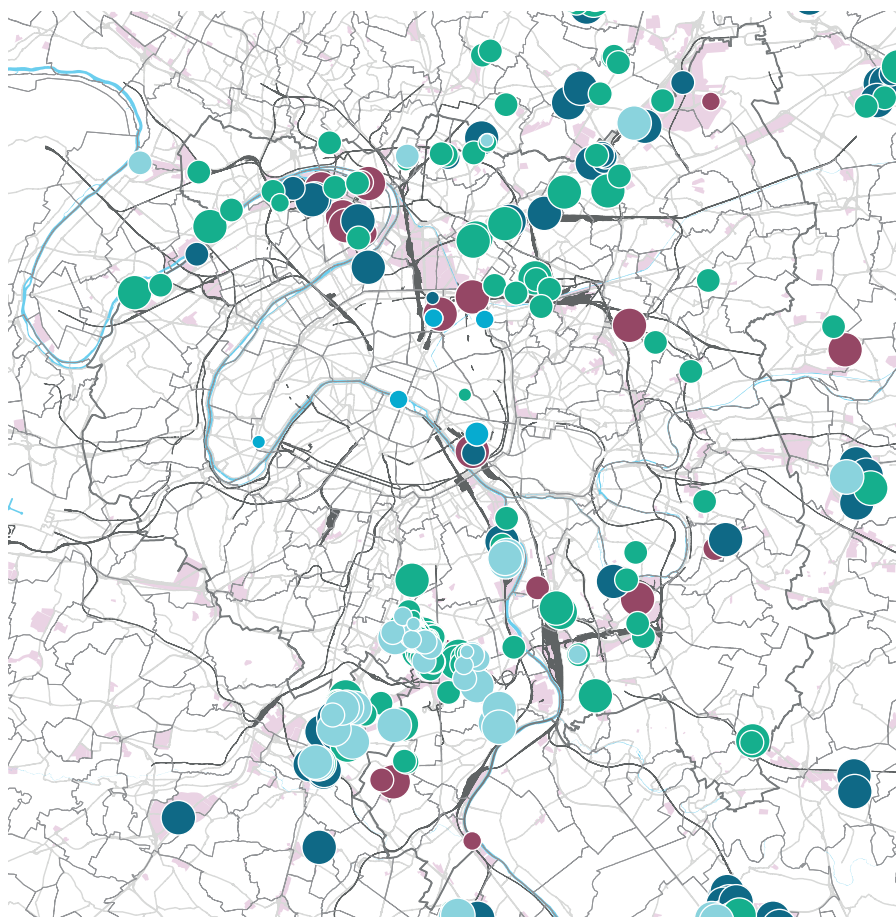
Taille de l'entrepôt

- Moins de 500 m²
- Entre 500 et 1 000 m²
- Entre 1 000 et 5 000 m²
- Plus de 5 000 m²

Zone d'Activité Économique (ZAE)

Sources : Apur, Insee (Sirene 2018),
demandes d'agrèments DRIEAT, IPR
Contributions : IFSTTAR - A. Heitz, 2016 - CD93, EPT 12, Haropa Port

0 5 km apur

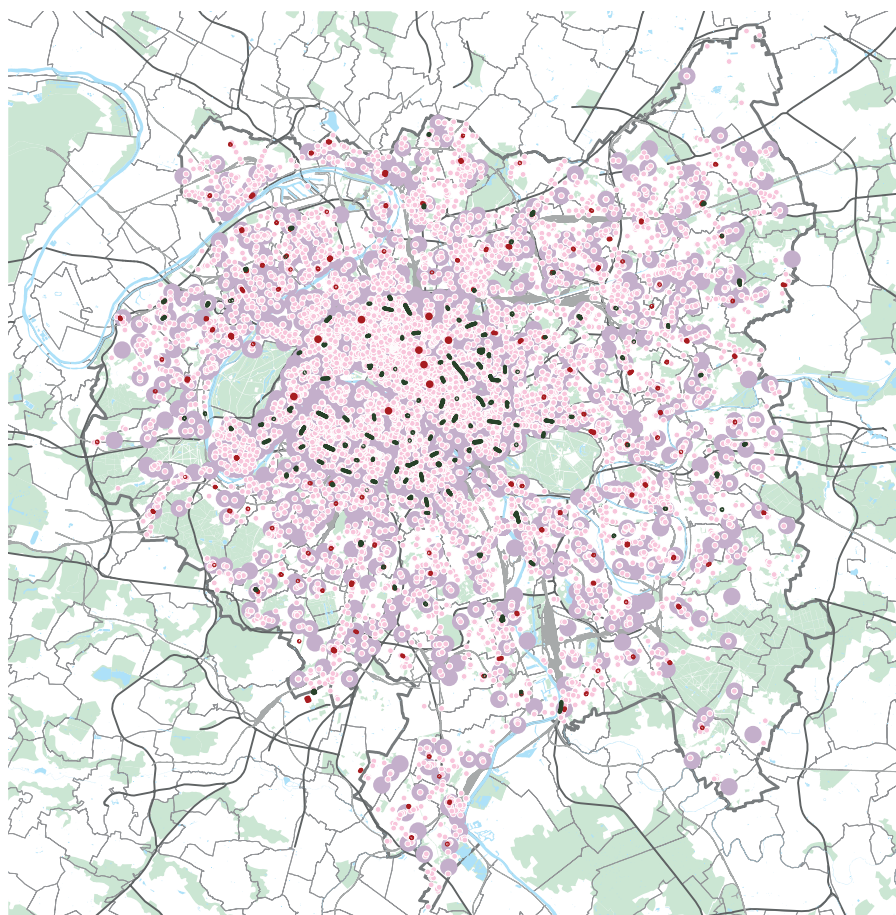


COMMERCES ALIMENTAIRES DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

- Commerces alimentaires
- Commerces de la grande distribution
- Marchés alimentaires découverts
- Marchés alimentaires couverts

Sources : Apur (BD Com 2023, BD Équipements), Insee (BPE 2021)

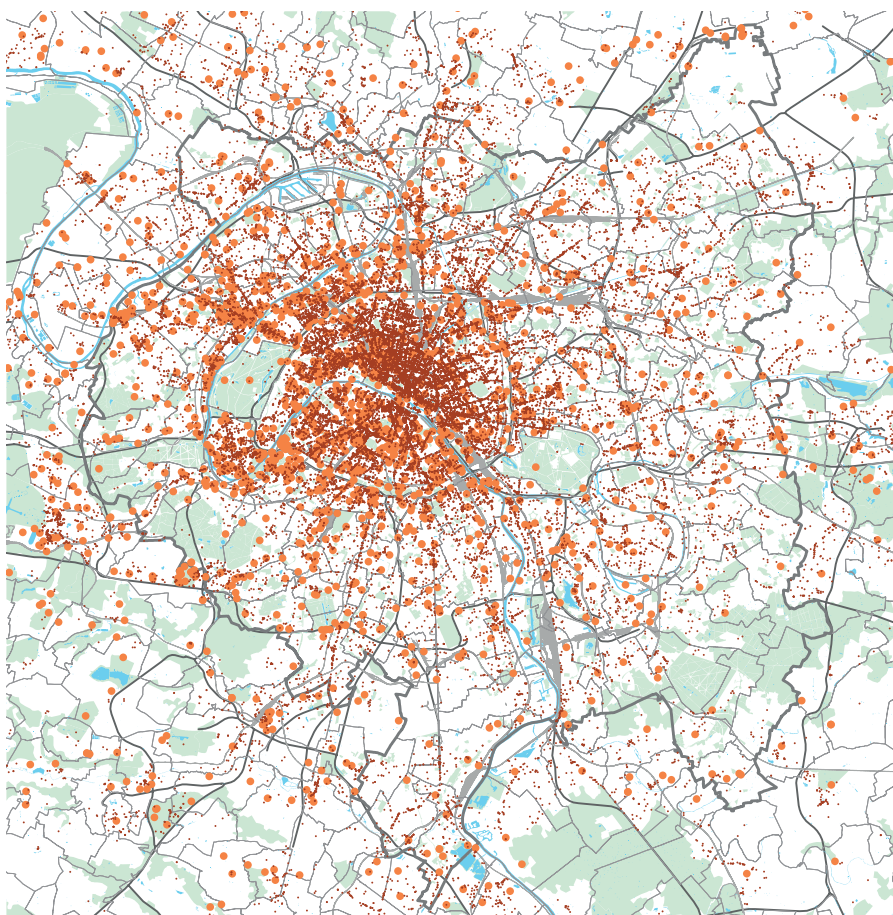
0 5 km apur



fromageries. 2 674 sont des commerces d'alimentation équipés d'une chambre froide dont les boucheries, charcuteries, poissonneries, glaciers ainsi que les commerces de produits surgelés. Près de 4 250 sont des commerces d'alimentation dite sèche, distribuant des produits qui peuvent être stockés à température ambiante comme les boissons, le chocolat ou les confiseries. Enfin, 3 340 commerces de grande distribution sont comptabilisés dans la Métropole du Grand Paris, comprenant les supérettes, supermarchés, ainsi que les hypermarchés, et les marchés de gros alimentaires, identifiés à Paris.

Consommer

En 2023, la MGP compte près de 31 562 restaurants (dont 51 % dans Paris), auxquels s'ajoutent 1 553 lieux de restauration collective comprenant les cantines scolaires, les cuisines centrales, les restaurants universitaires ainsi que les restaurants d'entreprise. Parmi eux, on compte 263 cuisines centrales et 81 restaurants universitaires. Ces lieux sont généralement équipés de zones de stockage et de chambres froides. À l'échelle de la Métropole du Grand Paris, ce sont plus de 50 millions de repas qui sont préparés par an¹⁵.



LIEUX DE CONSOMMATION DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

- Restaurants
- Établissements de restauration collective

Sources : Apur (BDCom 2023), Insee (BPE 2021),
Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire 2024

0 5 km **apur**

15 — Chaire Agricultures Urbaines, Métropole du Grand Paris, Diagnostic de la restauration collective métropolitaine de compétence communale et intercommunale : Synthèse, novembre 2022.

La chaîne d’approvisionnement de l’aide alimentaire

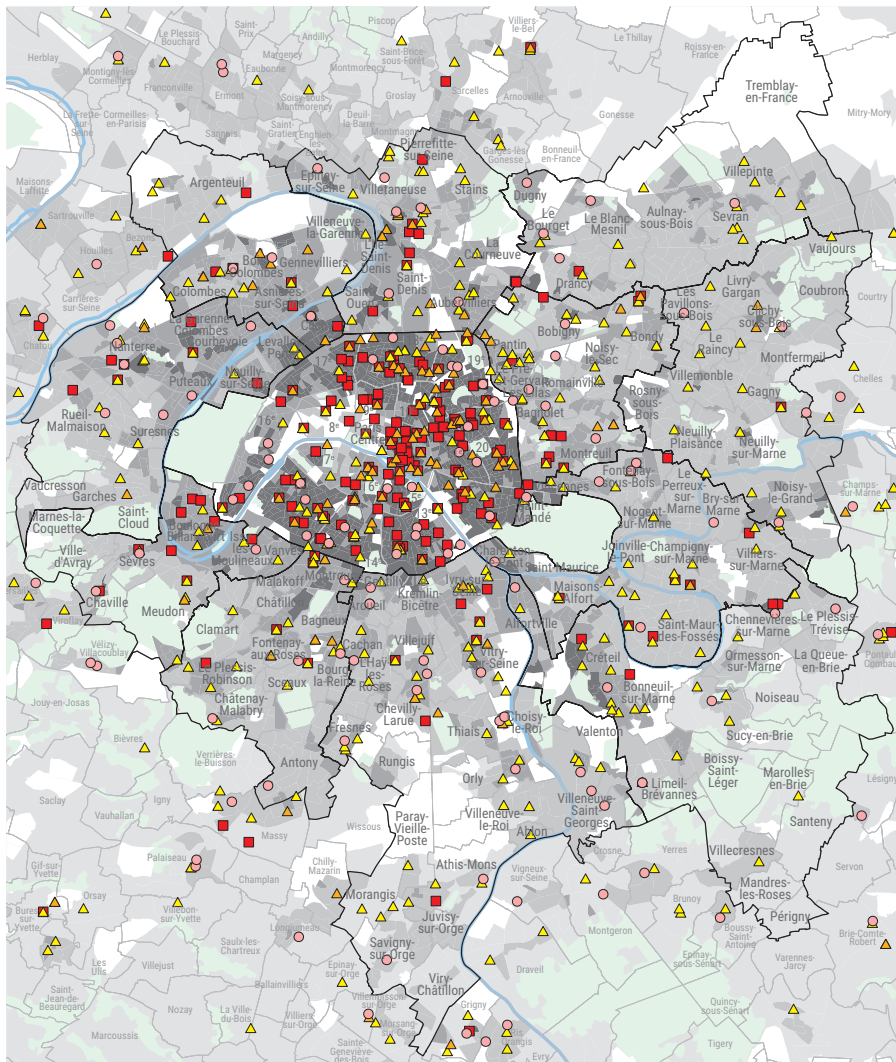
Au-delà de ces lieux, les acteurs de l’aide alimentaire (Restaurants du Cœur, Secours Populaire, les épiceries du réseau ANDES, la Croix-Rouge française, etc.) permettent aux populations en situation de précarité alimentaire de bénéficier de repas et/ou colis alimentaires. **En 2023, ce sont plus de 2 millions de repas et 6 millions de colis qui ont été distribués à Paris à travers des points de distribution, des épiceries sociales, ainsi que des espaces de restauration.**

À l’échelle de la Métropole du Grand Paris, on compte 390 points de distribution, 97 épiceries sociales, ainsi que 201 lieux de restauration solidaire¹⁶.

La diversification des sources d’approvisionnement des denrées distribuées (Fonds social européen, crédit national pour les épiceries sociales, achats, dons, etc.) participe à la complexification de cette chaîne logistique, qui devient particulièrement coûteuse¹⁷. Cela induit le recours à des prestataires externes pour le transport, ou à la délocalisation des activités de stockage vis-à-vis du coût élevé du foncier et à sa raréfaction, pour des associations aux budgets contraints.

16 – Apur, Hébergement et services à destination des personnes sans domicile dans le Grand Paris, décembre 2023.

17 – Ansa, Enquête Logistique de l’aide alimentaire, Diagnostic Précarité alimentaire en Île-de-France, 2023.



AIDE ALIMENTAIRE DANS LA MÉTROPOLE DU GRAND PARIS

Type de structure

- ▲ Distribution de colis alimentaires
- ▲ Distribution de repas
- Restauration assise
- Épicerie sociale

Nombre d’habitants à l’hectare

- Plus de 500
- De 200 à 500
- De 50 à 200
- Moins de 50

Les emprises des principaux équipements et les IRIS non significatifs apparaissent en blanc.

■ Espace vert, forêt, cimetière

Sources : Soliguidé 2023, Insee (recensement de la population)

apur

Flux et modes d'acheminement

En Île-de-France, 95 % des marchandises alimentaires circulent par la route¹⁸. Le réseau routier structurant est ainsi la principale infrastructure de transport mobilisée pour approvisionner l'agglomération parisienne en denrées alimentaires. La Métropole du Grand Paris est irriguée par de nombreux axes routiers et autoroutiers permettant aux denrées alimentaires d'atteindre les points de diffusion et de commercialisation.

Bien que relativement peu sollicités pour le transport de marchandises et en particulier celui de denrées alimentaires, les réseaux ferroviaires et fluviaux sont également développés sur le territoire métropolitain. Les infrastructures dédiées au fret ferroviaire sont notamment constituées de la voie de contournement située à l'Est qui connecte le MIN de Rungis, le site de Valenton, le Port de Bonneuil, les sites de Noisy-le-Sec, de Drancy et le Port de Gennevilliers. Si cette voie permet aux

convois de fret de se connecter aux différents faisceaux ferroviaires entrants dans Paris, la circulation des convois de fret sur ces faisceaux est fortement contrainte par des sillons saturés par la circulation des trains de voyageurs. Quelques liaisons existent encore aujourd'hui, notamment celle entre Perpignan et le MIN de Rungis, qui circulait tous les jours jusqu'en juin 2024 du lundi au vendredi, et l'entrepôt Tafanel dans le 18^e arrondissement de Paris qui fait circuler ses marchandises par le fret, à raison de 2 wagons par semaine depuis leur usine d'embouteillage.

Le réseau fluvial s'articule autour des Ports de Gennevilliers au nord-ouest (Seine Aval) et de Bonneuil au Sud-Est (Seine Amont) et d'un réseau de quais à usage partagé positionnés sur la Seine. **En 2022, 2,6 millions de tonnes de produits agro-alimentaires**¹⁹ **ont été chargées ou déchargées via le fleuve sur la section territoriale de Paris.** Ce sont en majorité des céréales ou parfois

des produits transformés comme le malt ou les huiles végétales. Le premier point de chargement en produits agro-alimentaires de la Métropole du Grand Paris est le Port de Gennevilliers, où 2 entreprises agro-alimentaires disposent d'un appontement fluvial dédié et l'utilisent (Grands Moulins de Paris et la Semoulerie de Bellevue). Les ports d'Ivry-sur-Seine, Choisy-le-Roi ou encore Viry-Châtillon sont mobilisés occasionnellement.

18 – Sources : SOeS, SitraM, SOeS-enquête opérateurs ferroviaires, Voies navigables de France, SOeS-enquête TRM - 2015.

19 – Source : Haropa Port.

20 – En l'absence de données sur les tonnages emportées par chaque acheteur, on considère que tous les acheteurs emportent une même quantité moyenne de denrées quelle que soit leur destination.

21 – 1 661 tonnes de denrées crues emballées par rapport à un besoin journalier théorique estimé à 3 343 tonnes pour la population présente à Paris. Ce besoin théorique est à distinguer de la quantité effective de denrées consommées chaque jour.

Acheminer les denrées alimentaires par le fleuve : l'exemple des magasins Franprix

Depuis 2012, l'enseigne Franprix met en œuvre une logistique combinée fleuve route pour approvisionner en épicerie sèche plus de 300 magasins à Paris et dans les Hauts-de-Seine.

Chaque jour, du lundi au vendredi, 45 caisses mobiles sont ainsi transportées entre le port de Bonneuil-sur-Marne et le port de La Bourdonnais à Paris, au pied de la tour Eiffel. Les marchandises sont stockées dans deux entrepôts, l'un est situé à Chennevières-sur-Marne et le second est directement implanté au sein du port de Bonneuil-sur-Marne. Un pré-acheminement routier permet de livrer dans la matinée les marchandises en provenance de Chennevières-sur-Marne sur le terminal à conteneurs du port de Bonneuil. Les palettes de produits alimentaires (conserves, boissons, gâteaux) sont placées dans les caisses mobiles, chargées ensuite sur une barge.

Cette barge navigue ensuite sur la Marne puis la Seine (20 km) en franchissant les écluses de Créteil et Saint-Maurice afin de desservir le port de La Bourdonnais. Depuis ce port, les caisses sont stockées sur le quai puis rechargées sur des véhicules alimentés au biocarburant ou électriques, pour livrer 300 magasins situés dans Paris et dans les Hauts-de-Seine.

Selon l'enseigne Franprix, le dispositif permet l'économie de 450 000 km routiers par an, l'équivalent de près de 13 000 tours du Boulevard périphérique, 3 800 camions en moins sur les routes et près de 250 tonnes de CO2 économisés.

En 2022, les flux générés par Franprix correspondent à près de 40 000 Équivalents Vingt Pieds (EVP), soit un volume de près de 1 540 000 m³. Cela correspond à 6 086 m³ transportés en moyenne chaque jour ouvré.



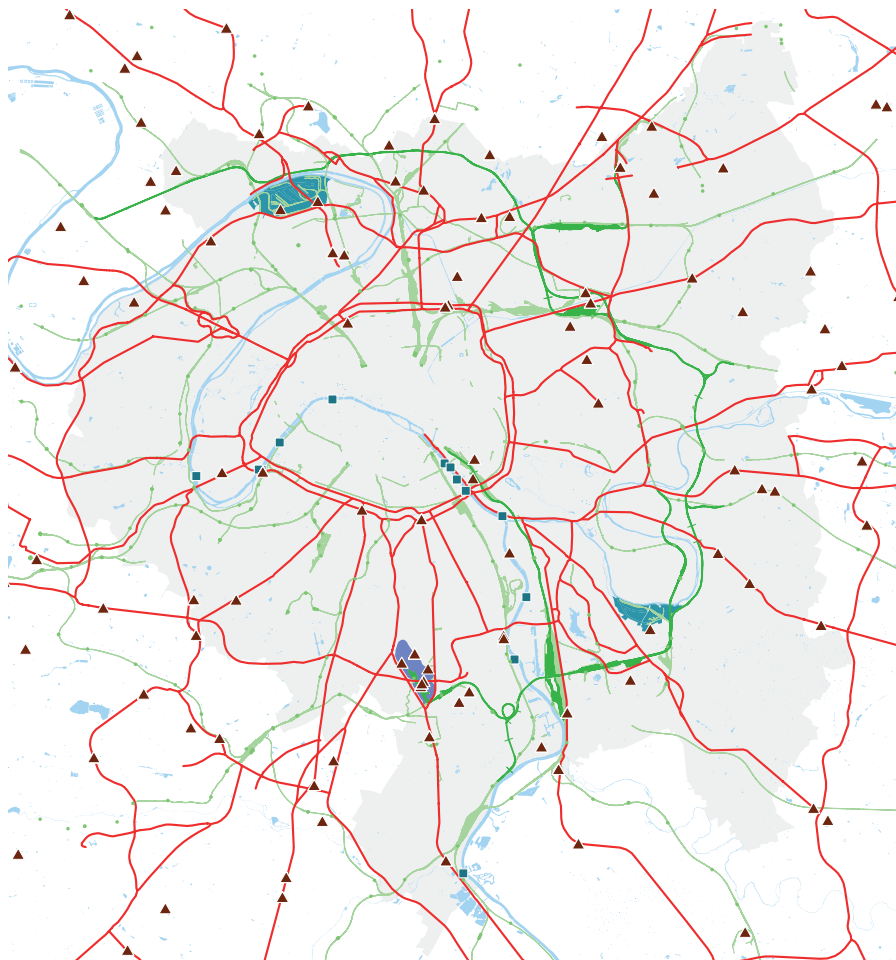
Chargement des conteneurs Franprix à quai (Paris 7^e).

© Apur - David Boureau

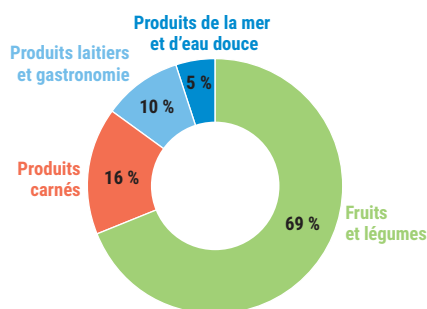
INFRASTRUCTURES DU TRANSPORT LOGISTIQUE DANS LA MGP

- Réseau routier principal
- Voies ferrées mixtes fret/voyageurs
- + + + Voies ferrées dédiées au fret
- Gares
- Quais à usage partagé
- ▲ Point d'avitaillement poids-lourds
- Ports
- MIN de Rungis

Source : Apur



RÉPARTITION DES 1,8 MILLIONS DE TONNES D'ARRIVAGES DE PRODUITS ALIMENTAIRES SUR LE MARCHÉ PHYSIQUE DE RUNGIS



Source : Semmaris, 2023 – © Apur

Le rôle du MIN de Rungis

Se déployant sur 234 hectares, le marché international de Rungis constitue le plus grand marché de produits frais au monde. En 2023, 3 millions de tonnes de denrées alimentaires étaient acheminés jusqu'au Marché International de Rungis, dont près de 70 % de fruits et légumes. Ces arrivages alimentaires sont divisés en 2 flux distincts : d'une part, 1,8 millions de tonnes sont commercialisés via le marché physique de Rungis; d'autre part, 1,2 millions de tonnes sont uniquement en transit sur le MIN. Si le MIN de Rungis ne s'adresse pas uniquement au marché francilien, plus de 90 % des 6 millions de passages de véhicules comptabilisés en 2022 sont réalisés par des acheteurs franciliens, dont 22 % d'acheteurs parisiens, qui représentent 20,2 % du total des passages. La clientèle de Rungis regroupe près de 25 000 professionnels de l'alimentation, de l'horticulture et de la restauration. À Paris, les acheteurs sont davantage issus

de la filière de la restauration. Afin de soutenir et de développer les circuits courts à l'échelle d'un marché d'une telle ampleur, le marché de Rungis a mis en place dès 2004 un carreau de vente dédié aux producteurs du grand Bassin parisien. En 2023, il regroupe près de 40 producteurs de fruits & légumes et 30 producteurs horticoles. S'ils ne représentent que 6 % des opérateurs présents sur le MIN, leur chiffre d'affaires global rivalise avec celui de grossistes importants sur le marché physique.

À la croisée de l'A86, l'A106 et la N7, le MIN de Rungis bénéficie d'une connexion routière excellente pour ces acheteurs comme pour ces vendeurs, qui acheminent les denrées principalement par la route. Il profite également d'une connexion ferroviaire, qui a permis en 2021 de remettre sur rail le « train des primeurs », liaison de fret ferroviaire lancée en 1986 entre Rungis et Perpignan.

Jusqu'en juin 2024, ce train permettait d'acheminer chaque jour près de 10 % des fruits et légumes qui transitent sur le MIN de Rungis, du lundi au vendredi. Afin de développer davantage cette connexion ferroviaire et la proportion de marchandises acheminées par le fer, la Semmaris a engagé des travaux sur les installations ferroviaires du MIN et développe un projet de terminal de transport combiné, qui devrait voir le jour en 2026.

Trois millions de tonnes de denrées alimentaires passent par le MIN de Rungis chaque année, ce qui représente 8 219 tonnes en moyenne chaque jour.

Les acheteurs parisiens représentant 20,2 % des passages, on estime que 1 661 tonnes de denrées alimentaires²⁰ circuleraient depuis le MIN à destination de Paris en moyenne chaque jour, soit moins de 50 % du besoin théorique journalier estimé²¹ pour nourrir la population présente dans Paris.

Conclusion

La résilience alimentaire du territoire doit permettre, d'une part, d'assurer l'approvisionnement des populations présentes au quotidien et d'assurer également la subsistance des populations résidentes en cas de crise majeure.

Les actions et plans déjà engagés par les collectivités, la Ville de Paris et la Métropole du Grand Paris visent notamment à développer des circuits courts plus résilients aux impacts sociaux-économiques mais également moins impactant sur l'environnement et plus durables. Développer et structurer des filières biologiques de production, décarboner le transport des denrées sont autant de leviers d'action mobilisés. En particulier, la mobilisation de la restauration collective et la loi Egalim permettent d'impliquer les principaux acteurs en termes de volumes de denrées, mais également d'étendre l'accès à une alimentation durable à l'ensemble des populations, notamment via les cantines scolaires.

Ces mesures doivent permettre d'assurer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire, notamment pour les populations résidentes en cas de crise ponctuelle rompant ou ralentissant la chaîne d'approvisionnement. Pour assurer trois repas quotidiens aux 2,1 millions de Parisiens, le volume de denrées crues stockées est estimé à 6 380 m³.

L'autonomie alimentaire de Paris étant estimée entre 5 à 7 jours, des solutions visant à assurer l'approvisionnement en denrées alimentaires devront être mobilisées en cas de crise supérieure à 5 jours :

- d'une part, **en anticipant les crises et en mobilisant du foncier pour**



Halle en activité – MIN de Rungis (94)

stocker davantage de denrées alimentaires (entrepôts existants de messagerie et de boissons, parkings, centres d'expositions...);

- d'autre part, **en travaillant sur la mise en place de chaînes d'approvisionnement alternatives** notamment, par exemple, un report modal sur le ferroviaire et le fluvial en cas de blocus routier.

Les réflexions engagées lors des ateliers tenus à l'Apur associant notamment la Ville de Paris, la Zone de défense de la Préfecture de Police, la DRIAAF, Haropa Port, la SNCF, la MGP et la Semmaris, montrent les potentielles voies d'acheminement alternatives pour une meilleure résilience et l'identification de fonciers supplémentaires mobilisables pour le stockage de denrées en cas de crise.

Directeur et directrice de la publication :

Alexandre LABASSE
Patricia PELLOUX

Note réalisée par :

Pauline CHAZAL, Flora MAYTRAUD,
Yann-Fanch VAULÉON

Sous la direction de : **Patricia PELLOUX**

Cartographie et traitement statistique :

Marie-Thérèse BESSE

Photos et illustrations :

Apur sauf mention contraire

Mise en page : **Apur**

www.apur.org

L'Apur, Atelier parisien d'urbanisme, est une association loi 1901 qui réunit autour de ses membres fondateurs, la Ville de Paris et l'État, les acteurs de la Métropole du Grand Paris. Ses partenaires sont :

