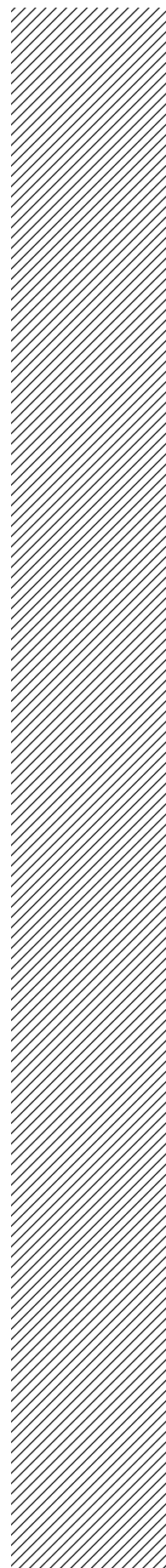




ÉTUDE

L'ALIMENTATION À PARIS EN 2025

SEPTEMBRE 2025



Directeur et directrice de la publication : **Alexandre LABASSE**
Patricia PELLOUX

Étude réalisée par : **Flora MAYTRAUD, Yann-Fanch VAULÉON**

Sous la direction de : **Patricia PELLOUX**

Avec le concours de : **Clément BOISSEUIL, Bruno BOUVIER, Chloé HINNEKINT,**
Frédérique LATOURNERIE, François MOHRT, Sandra ROGER

Cartographie et traitement statistique : **Anne SERVAIS, Gustavo VELA BARRON**

Photos et illustrations : **Apur** sauf mention contraire

Mise en page : **Apur**

Photo de couverture : © **Apur - JC Bonijol**

www.apur.org

25C000003

Sommaire

INTRODUCTION	4
MÉTHODOLOGIE	5
1. Les mangeurs à Paris	7
Portrait socio-démographique au regard de l'alimentation	8
3,6 millions de présents quotidiens à Paris	18
Les revenus, budgets et dépenses liés à l'alimentation	20
Les pratiques alimentaires des mangeurs à Paris	26
Une précarité alimentaire prégnante et en hausse	34
2. Les paysages alimentaires parisiens	43
La diversité des commerces alimentaires à Paris	46
La diversité de l'offre de restauration parisienne	68
SYNTHÈSE DE L'ALIMENTATION À PARIS	76

INTRODUCTION

La Ville de Paris réalisait pour la première fois en 2016 un état des lieux de son système alimentaire. Cette étude avait permis d'identifier les forces et les faiblesses de l'alimentation parisienne, définissant de nouvelles orientations pour la stratégie municipale en faveur d'une alimentation plus durable¹. Depuis, le paysage alimentaire de la capitale a connu des transformations : évolution des habitudes de consommation, émergence de nouveaux acteurs et lieux d'approvisionnement, montée des préoccupations liées à la durabilité, mais aussi multiplication des situations de précarité alimentaire, exacerbée par la crise sanitaire de la Covid-19 et l'inflation du coût des denrées alimentaires depuis 2022.

Dans ce contexte et à l'aune d'une action publique renforcée (notamment avec l'élaboration de la Stratégie parisienne d'alimentation durable en 2018 et la mise en œuvre du 3^e Plan Alimentation Durable en 2022), l'Apur présente un diagnostic de l'alimentation à

Paris en 2025. Cette étude vise à analyser les transformations du système alimentaire parisien, à documenter l'émergence de nouveaux lieux (commerces, marchés, structures de l'économie solidaire, agriculture urbaine...) et de nouvelles pratiques de consommation et à identifier les enjeux qui y sont associés.

Deux axes majeurs structurent ce travail : **Le portrait des mangeurs à Paris**, pour mieux comprendre la diversité des profils socio-économiques et des pratiques alimentaires, en portant une attention particulière à la progression des situations de précarité, notamment chez les jeunes et les étudiants.

L'analyse des paysages alimentaires parisiens, pour décrire la diversité, l'évolution et l'accessibilité des lieux d'alimentation, du commerce traditionnel aux nouvelles formes d'approvisionnement durable, sans oublier le rôle central à Paris de l'aide alimentaire et de la restauration collective.

1 – La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) définit l'alimentation durable comme l'ensemble régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Ces régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.

MÉTHODOLOGIE

Cette étude, réalisée en 2025, s'appuie sur le croisement de plusieurs sources de données et angles d'analyse pour étudier les évolutions du système alimentaire parisien.

Les mangeurs sont entendus ici comme l'ensemble des personnes qui consomment de la nourriture à Paris. Cela intègre les résidents, travailleurs non-résidents, étudiants non-résidents et les visiteurs régionaux, nationaux et internationaux. L'étude examine leurs pratiques alimentaires sous différents aspects : besoins biologiques, habitudes sociales, rythmes de vie et ancrage territorial. Pour cela, elle utilise des données démographiques (densité de population, âge, situation socio-économique, santé/nutrition, taux d'obésité, etc.), principalement issues du recense-

ment Insee 2021. Cette analyse met en lumière la diversité des présents selon les quartiers de la ville.

Les pratiques alimentaires sont étudiées à partir de grandes enquêtes nationales (INCA 3, Budget des familles, Insee), en s'intéressant particulièrement à l'évolution de la restauration hors domicile et à la consommation de produits biologiques et durables, de produits carnés et de fruits et légumes. Un accent particulier est mis sur l'émergence de nouvelles formes de précarité alimentaire, notamment chez les jeunes et les étudiants, en analysant les bases de données Solidata, les études d'Action contre la Faim, les échanges avec la Direction des Solidarités de la Ville de Paris, et les études du Credoc sur le sujet.

Les paysages alimentaires désignent l'ensemble des lieux où les mangeurs peuvent s'approvisionner : marchés, commerces, restaurants, etc. L'analyse géographique et quantitative de ces lieux d'approvisionnement et de restauration permet d'éclairer sur la diversité et la densité des paysages alimentaires, tout en mettant en lumière leurs évolutions depuis 10 ans. Elle s'appuie pour cela sur différentes bases de données récentes : commerces de l'Apur (2023), registre national des cantines (2024), données sur les marchés et l'agriculture urbaine de la Ville de Paris (2024).

Méthodologie

Afin d'appréhender les pratiques alimentaires à l'échelle de Paris, plusieurs études ont été mobilisées dont principalement :

- L'étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 3 (INCA 3) menée en 2014-2015 et publiée en 2017 par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).
- L'étude « Transformation de l'agriculture et des consommations alimentaires », menée par l'Insee et le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, publiée en 2024.

Ces études rendent compte des pratiques et des comportements alimentaires dans une dimension spatiale mais aussi selon différents autres facteurs pour l'étude INCA 3 : sexe,

âge, niveau d'études, profession et catégorie socio-professionnelle, région de résidence et taille de l'agglomération de résidence.

Afin d'harmoniser l'ensemble des résultats et de donner à voir les spécificités du territoire parisien dans les habitudes alimentaires, les études suivantes ont été traitées au regard de la région de résidence (région Île-de-France) et de la taille de l'agglomération de résidence (agglomération parisienne, appelée aussi unité urbaine de Paris).

L'agglomération parisienne, basée sur la continuité du bâti, regroupe 429 communes et environ 90 % de la population francilienne, pour 27 % de la surface de la région Île-de-France. Elle inclut notamment les villes nouvelles d'Evry, Marne-la-Vallée, Cergy Pontoise et Melun.

Pour plus de lisibilité, l'unité urbaine de Paris sera appelée agglomération parisienne.





1. LES MANGEURS À PARIS

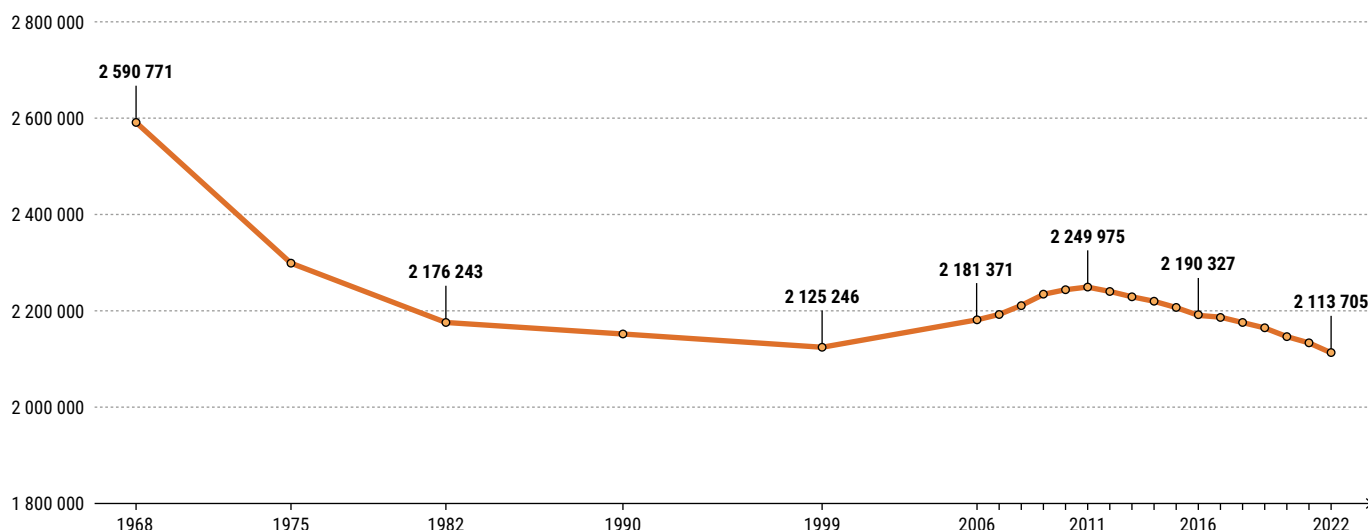
Portrait socio-démographique au regard de l'alimentation

1 – Selon l'Insee, un ménage désigne l'ensemble des personnes (apparentées ou non) qui partagent de manière habituelle un même logement, que ce soit leur résidence principale ou non, et qui ont un budget commun.

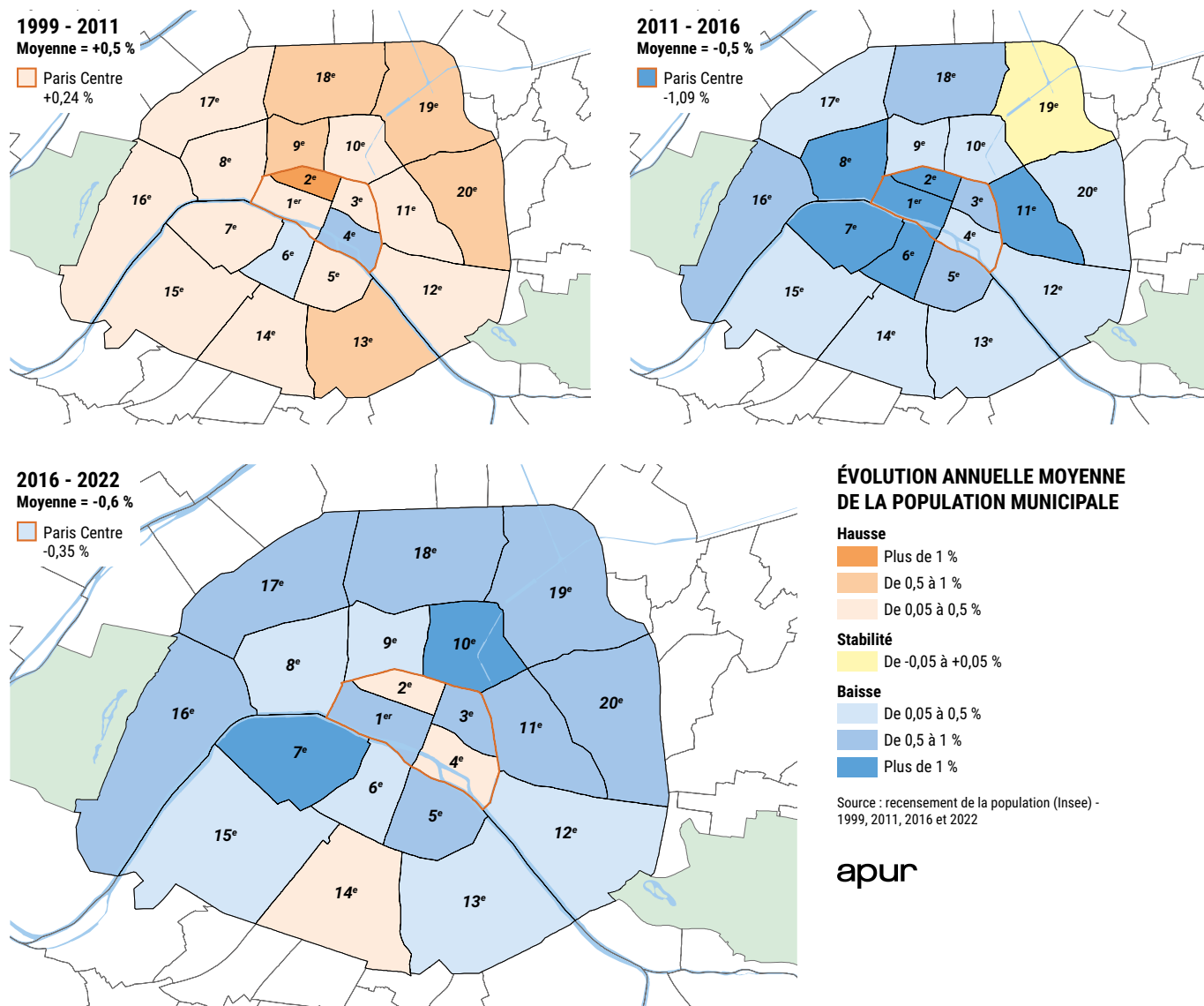
En 2025, la population parisienne se distingue par un profil démographique inédit : vieillissement progressif, densité urbaine exceptionnelle, forte proportion de ménages¹ d'une seule personne, forte présence de jeunes adultes et présence marquée des cadres et professions intellectuelles supérieures. Paris fait également face à une baisse de sa population, un phénomène accentué par l'essor des logements inoccupés et le manque de logements locatifs qui freine les arrivées, et la diminution de la taille moyenne des ménages en lien avec le vieillissement et la baisse des naissances.

L'alimentation à Paris s'inscrit dans ce contexte urbain particulier. Chaque jour, plus de trois millions de personnes vivent, travaillent ou transitent dans la capitale, dont les habitudes et besoins alimentaires varient selon l'âge, le statut socioprofessionnel et le mode de vie, illustrant l'importance de l'accès à une alimentation de qualité pour tous les publics parisiens. Dans ce paysage, étudier la consommation alimentaire des Parisiens requiert d'articuler l'analyse démographique détaillée, l'observation des comportements et la lecture des dynamiques de transition alimentaire engagées à l'échelle de la ville.

PARIS – ÉVOLUTION DE LA POPULATION



Source : Insee, recensements



Une population résidente en légère baisse dans la ville la plus dense d'Europe

Avec une population de 2 113 705 habitants au 1^{er} janvier 2022 (Insee), Paris est la ville la plus densément peuplée d'Europe (20 054 habitants au km²).

La tendance de la population parisienne est à la baisse depuis la fin des années 60. Elle a cependant connu un rebond entre 1999 et 2012, avant de retrouver une courbe descendante au cours des 10 dernières années, marquée par une

légère accélération sur la période 2016-2022. Durant cette période, Paris a perdu en moyenne 12 800 habitants par an. En 2022, la population est revenue à un niveau proche de celui de 1999, période à laquelle on dénombrait 2,12 millions d'habitants dans la capitale.

Tous les arrondissements ont vu leur population diminuer, mis à part les 2^e, 4^e et 14^e arrondissements. Les deux-tiers de la baisse démographique parisienne se sont concentrés dans 6 arrondissements : les 10^e, 11^e, 17^e, 18^e, 19^e et 20^e arrondissements.

À l'horizon 2040, la diminution de la population parisienne devrait se poursuivre.

En novembre 2022, les résultats issus des projections démographiques ont été révisés dans le cadre d'un groupe de travail du Comité régional pour l'information économique et sociale (CRIES) d'Île-de-France. Ce travail a permis de construire trois scénarios à partir de trois composantes (la fécondité, l'espérance de vie et les migrations). Selon ces différents scénarios démographiques, la population de Paris serait comprise entre 1,99 et 2,14 millions d'habitants en 2040. Ainsi, comparé aux dernières données du recensement de la population disponibles au moment de cet exercice (2020), la baisse de population serait donc comprise entre 20 000 et 161 000 habitants. En particulier, si les tendances récentes se poursuivaient (scénario tendanciel), la population de la capitale compterait 2,064 millions d'habitants, correspondant à une baisse de population de 82 000 habitants. La population parisienne diminuerait en moyenne de 4 100 habitants par an (-0,21 %) jusqu'en 2040.

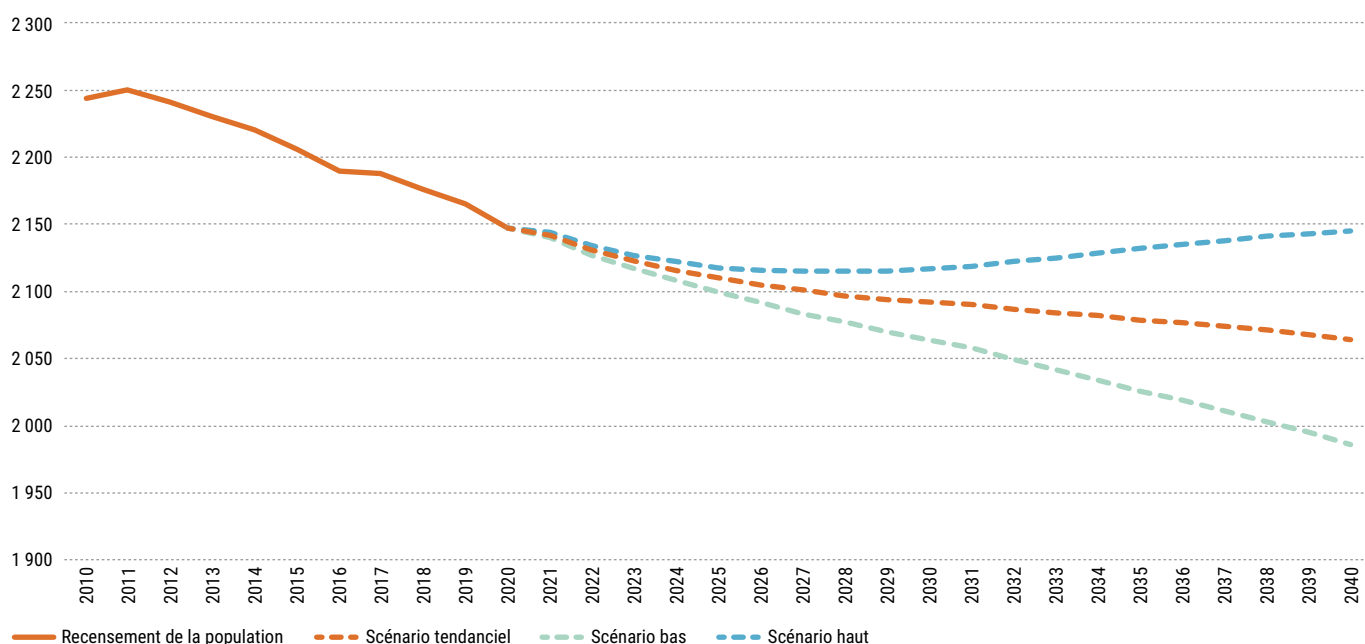
Une surreprésentation de jeunes adultes, mais une population qui vieillit

Paris se caractérise par une forte présence de jeunes adultes et une part de seniors plus faible que la moyenne nationale. Toutefois, depuis 2010, Paris, comme l'Île-de-France et la France métropolitaine, est impactée par le vieillissement de sa population, sous l'effet combiné des gains d'espérance de vie et de l'arrivée progressive aux âges élevés de générations nombreuses du baby-boom de l'après-guerre.

En effet, **la population âgée de 65 ans ou plus augmente à Paris de +1,2 % chaque année depuis 2010 alors que la population diminue de -0,5 % par an sur la même période.** Il en résulte une augmentation de la part des personnes âgées de 65 ans ou plus de +1,2 point. Si les tendances récentes se poursuivaient, le nombre de personnes âgées de 65 ans ou plus s'élèverait à 445 400 en 2040 et elles représenteraient près d'un quart de la population parisienne (22 %).

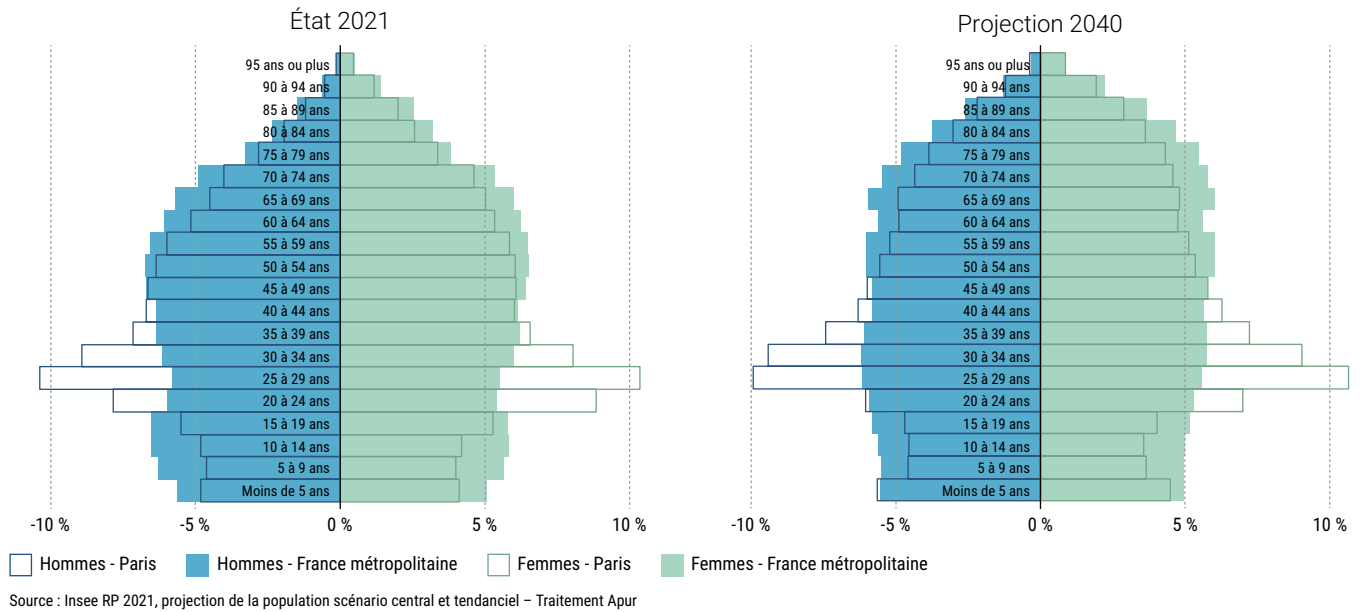
Parmi la population des seniors, 29 % sont âgés de 80 ans ou plus en 2021, soit un peu plus de 108 000 parisiens. Plus de la moitié vit seule (51 %), un peu plus

PARIS – ÉVOLUTION DE LA POPULATION DE 2010 À 2040 SELON DIFFÉRENTS SCÉNARIOS, EN MILLIERS D'HABITANTS



Note de lecture : en 2040, la population parisienne serait comprise entre 1,99 et 2,14 millions selon les différents scénarios démographiques envisagés.
Source : Insee, recensements de la population de 2010 à 2020, modèle Omphale 2022 de 2021 à 2040

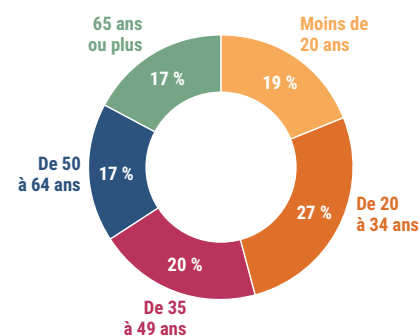
RÉPARTITION DE LA POPULATION PARISIENNE ET NATIONALE PAR CLASSE D'ÂGES



d'un tiers en couple (34 %) et moins d'une personne âgée de 80 ans ou plus sur 10 vit au sein d'un hébergement ou d'une résidence spécifique (EHPAD, services longs séjours...)
Comparé à 2010, le nombre de personnes âgées de 80 ans ou plus aug-

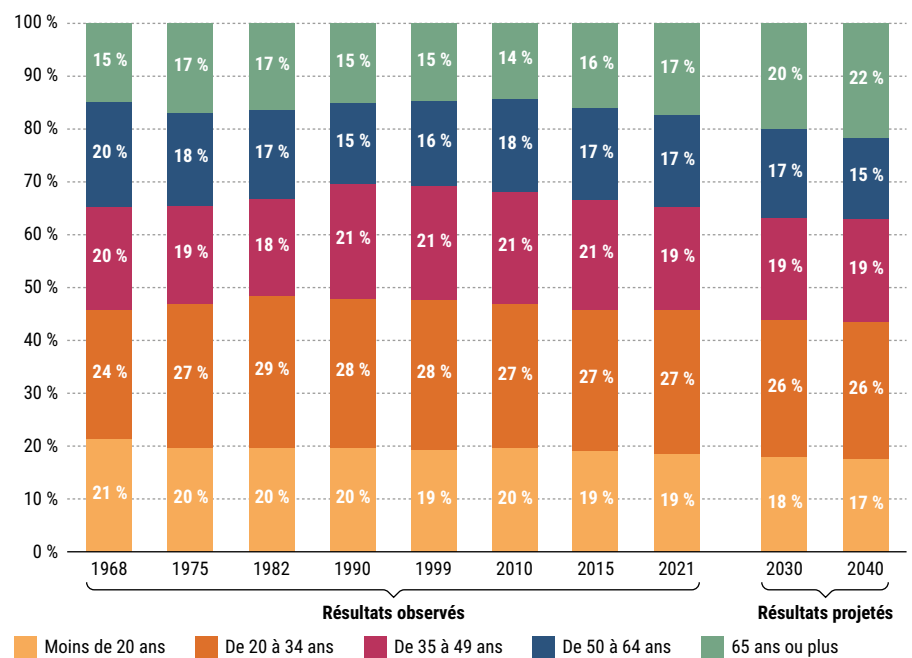
mente de +0,3 % chaque année. La part des personnes vivant seules a diminué de -3 points tandis que la part de celles vivant en couple a augmenté de +2 points, de même que la part de celles vivant au sein d'hébergements ou résidences spécifiques.

PARIS – RÉPARTITION DE LA POPULATION PAR CLASSE D'ÂGE



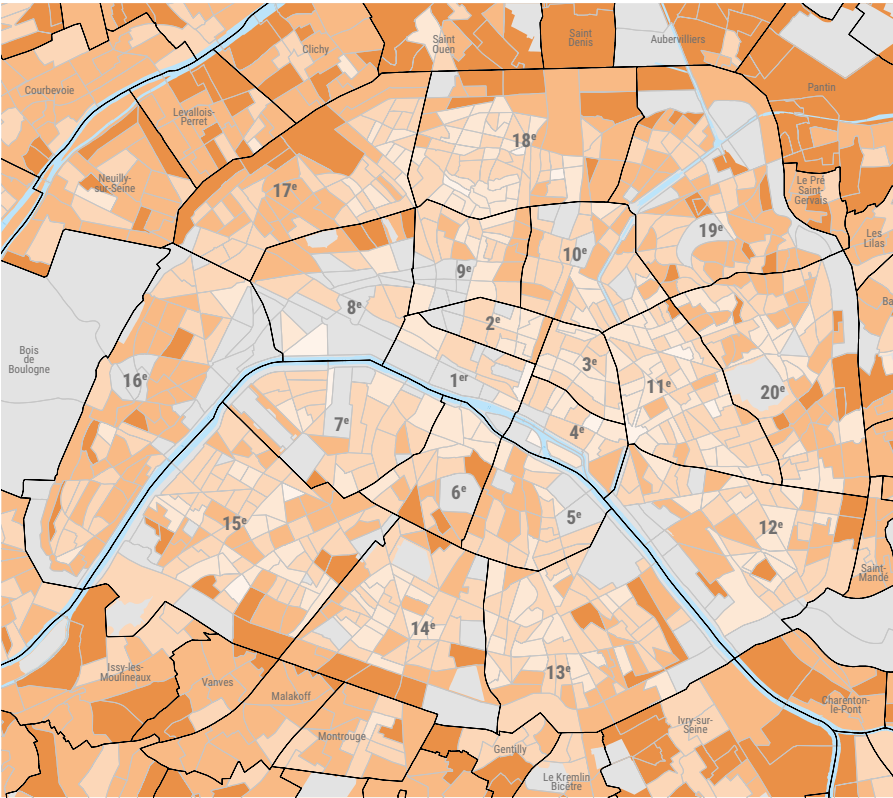
Source : Insee RP 2021 – Traitement Apur

PARIS – ÉVOLUTION DE LA STRUCTURE PAR TRANCHE D'ÂGE DEPUIS 1968



Source : Insee, recensements

Répartition des différentes tranches d'âge de la population parisienne exprimée en part de la population totale, cartographiée à l'Iris

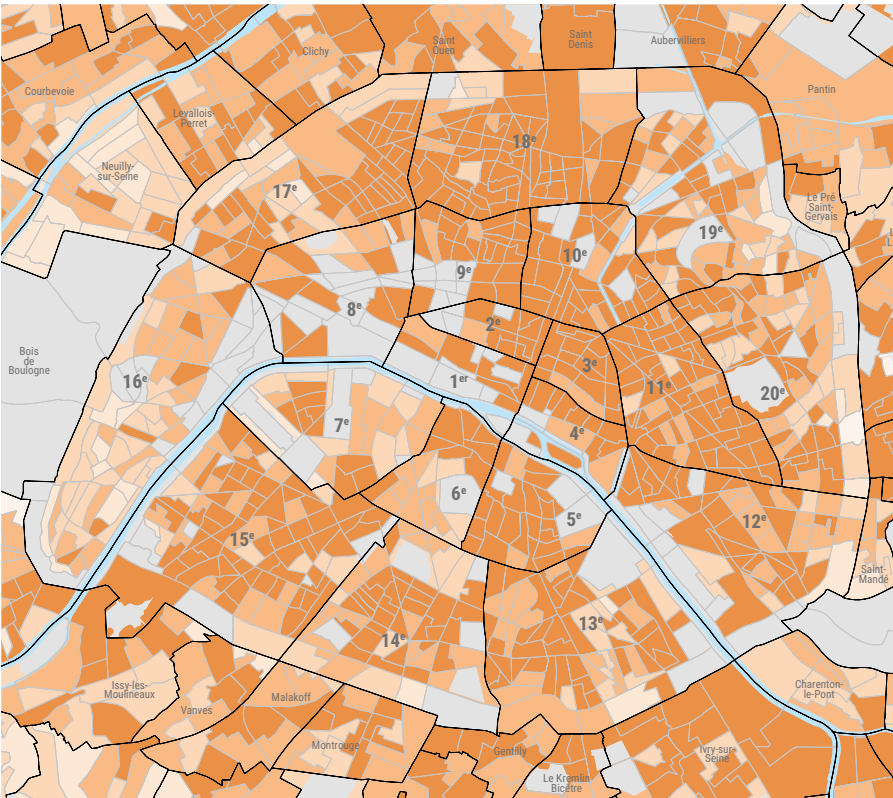


PART DES PERSONNES ÂGÉES DE MOINS DE 20 ANS, DANS LA POPULATION TOTALE

- Plus de 25 %
- De 20 à 25 %
- De 15 à 20 %
- De 10 à 15 %
- Moins de 10 %

Note : Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.
Source : Recensement de la Population (Insee) - 2021

0 1 km **apur**



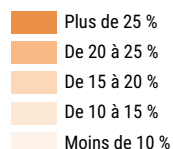
PART DES PERSONNES ÂGÉES DE 20 À 34 ANS, DANS LA POPULATION TOTALE

- Plus de 25 %
- De 20 à 25 %
- De 15 à 20 %
- De 10 à 15 %
- Moins de 10 %

Note : Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.
Source : Recensement de la Population (Insee) - 2021

0 1 km **apur**

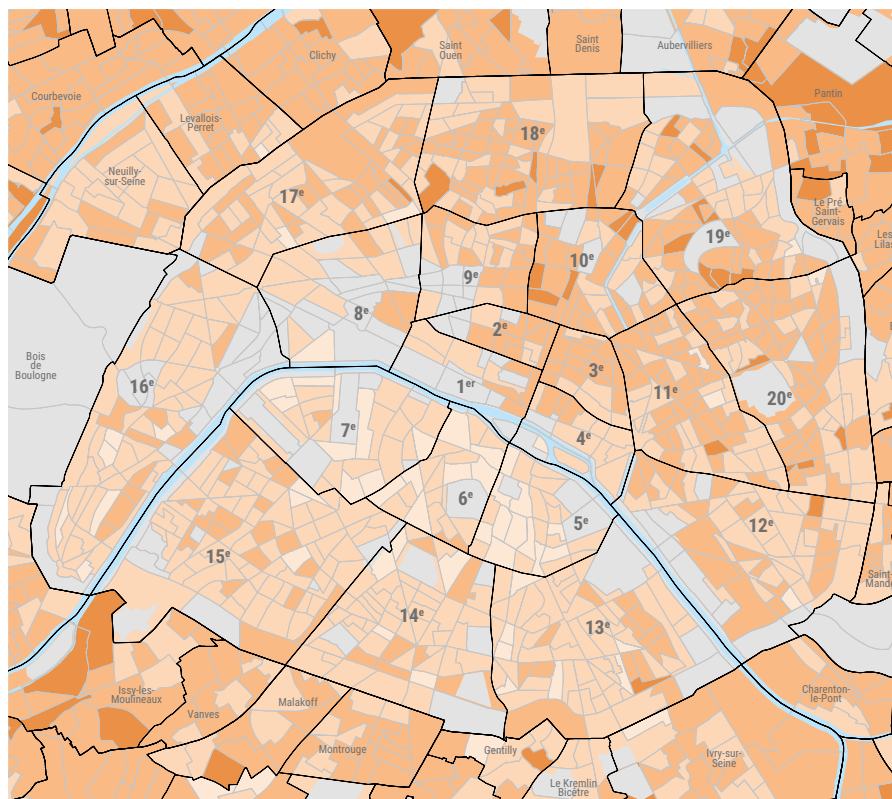
PART DES PERSONNES ÂGÉES DE 35 À 49 ANS, DANS LA POPULATION TOTALE



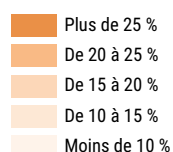
Note : Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.

Source : Recensement de la Population (Insee) - 2021

0 1 km **apur**



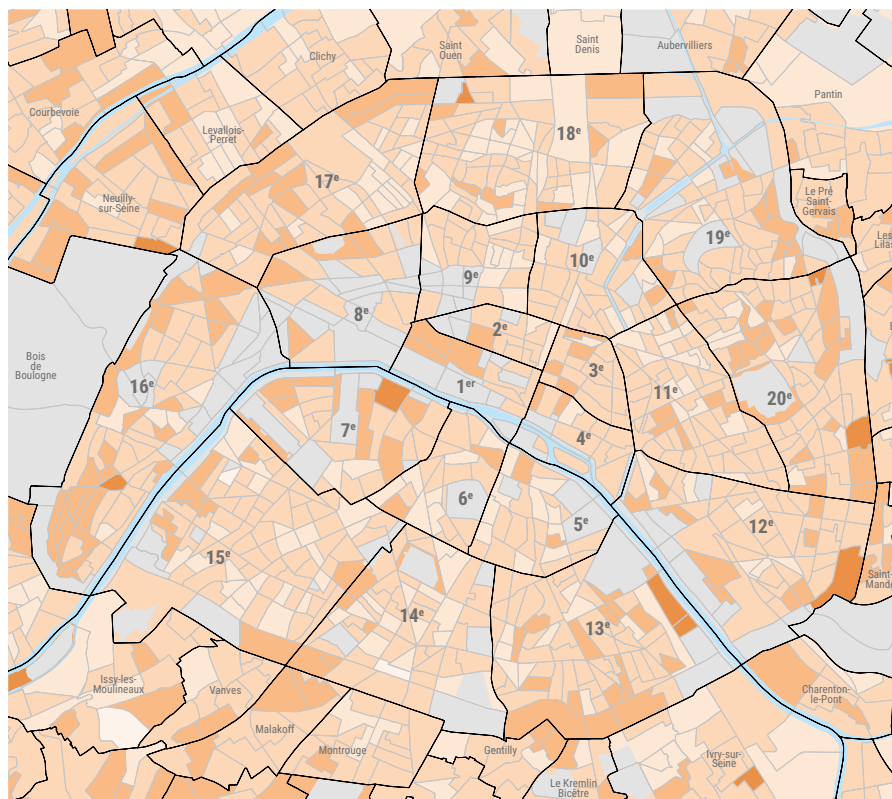
PART DES PERSONNES ÂGÉES DE 50 À 64 ANS, DANS LA POPULATION TOTALE

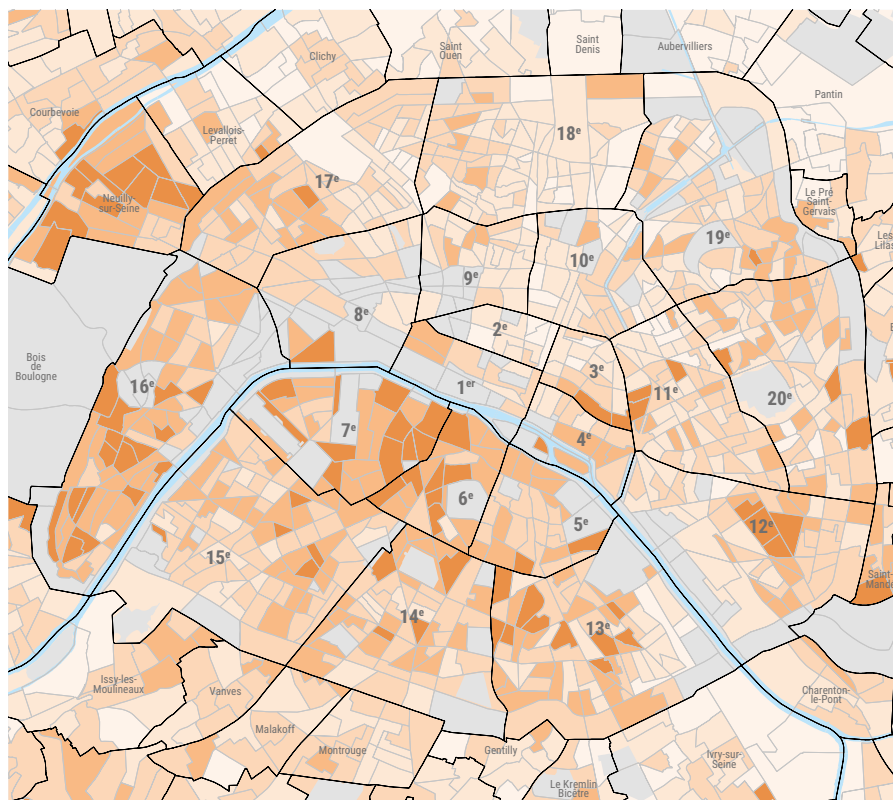


Note : Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.

Source : Recensement de la Population (Insee) - 2021

0 1 km **apur**





PART DES PERSONNES ÂGÉES DE PLUS DE 65 ANS, DANS LA POPULATION TOTALE

- Plus de 25 %
- De 20 à 25 %
- De 15 à 20 %
- De 10 à 15 %
- Moins de 10 %

Note : Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.
Source : Recensement de la Population (Insee) - 2021

0 1 km **apur**

Le vieillissement de la population a des incidences sur les besoins nutritionnels, l'appétit des personnes, mais aussi sur leur accessibilité à l'alimentation, qu'ils s'agissent de commerces, de restaurants ou de dispositifs d'aide alimentaire². Les enjeux de proximité et d'accessibilité économique de l'offre alimentaire sont alors prégnants pour cette population.

Près d'un habitant sur dix est un étudiant³

Le nombre d'étudiants vivant à Paris ne cesse d'augmenter depuis 1999. Entre 2010 et 2021, il a augmenté de +4% tandis que la population a diminué de - 5 %. En 2021, 202 400 étudiants vivent à Paris, soit 9,5 % de la population parisienne.

Les étudiants sont, en proportion, plus présents dans le quartier latin et dans le 13^e, mais leur part augmente davantage dans les arrondissements périphériques tels que les 18^e, 19^e et 20^e arrondissements.

Parmi les étudiants qui résident à Paris, 38 % vivent chez leurs parents, un

taux nettement inférieur à celui observé en Île-de-France (61 %) mais ce taux a fortement progressé depuis 2010 (+5 points). Inversement, la part des étudiants dits « autonomes » a diminué même s'ils représentent 62 % de la population étudiante. À Paris, la prise d'autonomie se relie en particulier aux arrivées des jeunes depuis les autres départements français et l'étranger. Cela explique la décohabitation précoce observée. Les étudiants qui ont décohabité sont pour plus des deux tiers (69 %) nés en dehors de l'Île-de-France et sont venus à Paris pour poursuivre leurs études loin de leurs familles.

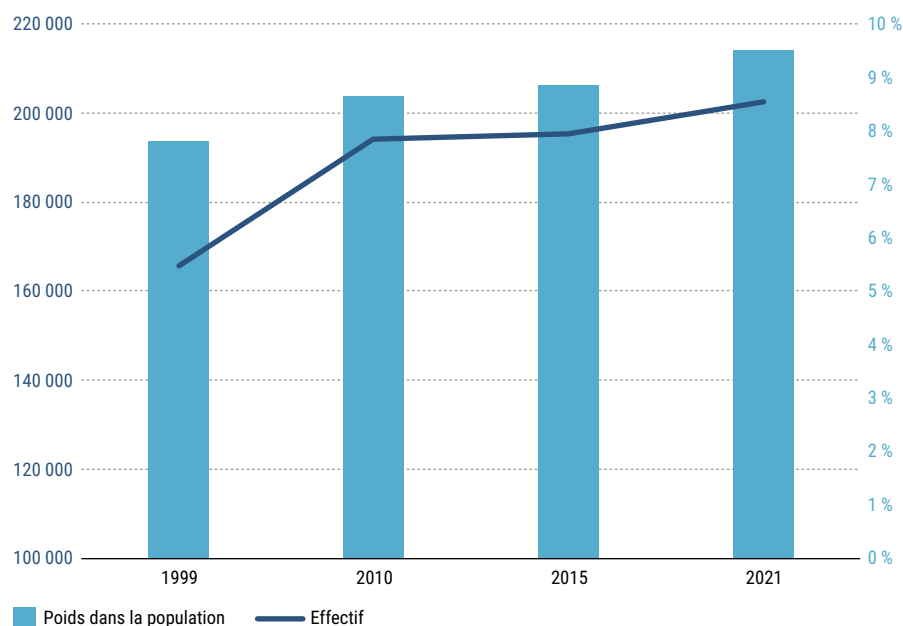
Cette présence significative d'étudiants sur le territoire parisien constitue un élément important pour comprendre la structure des consommations alimentaires à Paris. La population étudiante fait face à une exposition accrue à la précarité alimentaire. La Ville de Paris, en coordination avec ses partenaires, a ainsi déployé un ensemble d'accompagnements et de dispositifs visant à renforcer leur sécurité alimentaire (cf. encart sur la précarité étudiante p. 37).

9,5 % des Parisiens
sont étudiants.

2 – Conseil National de l'Alimentation, Avis n° 92, L'alimentation comme vecteur du bien vieillir, novembre 2024.

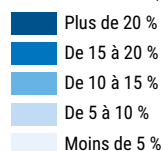
3 – Individu âgé de 15 à 29 ans, a minima titulaire du baccalauréat et inscrit dans un établissement d'enseignement supérieur.

ÉVOLUTION DU NOMBRE D'ÉTUDIANTS VIVANT À PARIS DE 1999 À 2021 ET DE LEUR POIDS DANS LA POPULATION



LIEU DE RÉSIDENCE DES ÉTUDIANTS

Part des étudiants (*), dans la population totale

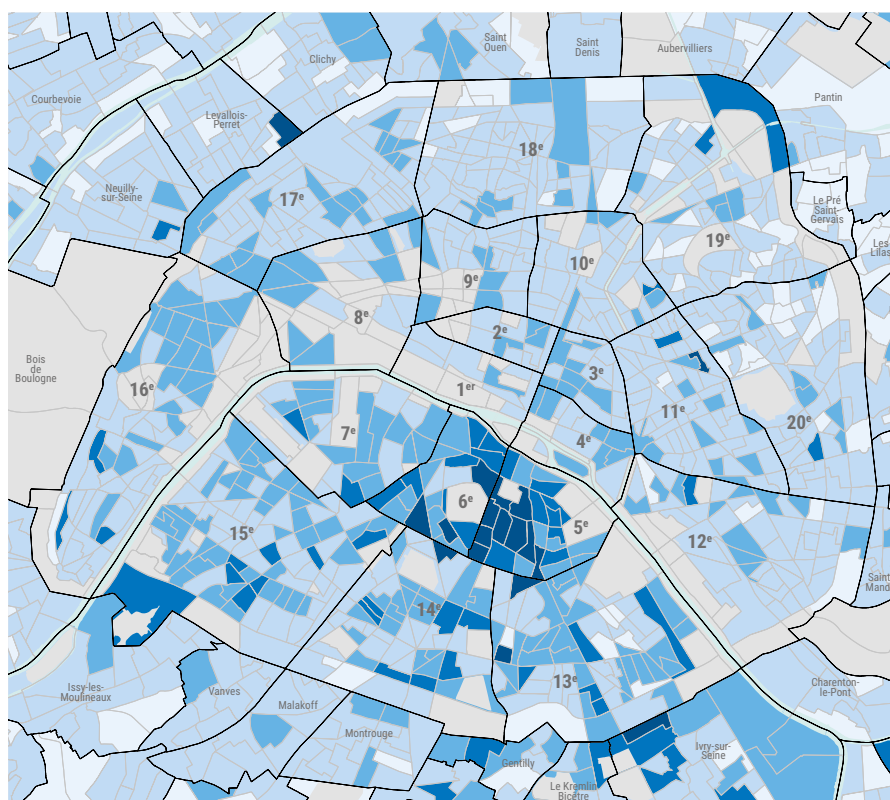


(*) jeunes de 15-29 ans, ayant au moins le bac et poursuivant actuellement des études

Note : Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.

Source : Recensement de la Population (Insee) - 2021

0 1 km **apur**



Paris est une ville très cosmopolite

En 2021, 30 % des Parisiens sont nés dans la capitale ; 16 % sont nés dans un autre département de l'Île-de-France, 28 % viennent de province et 26 % sont nés à l'étranger.

On recense 306 000 personnes de 176 nationalités étrangères qui vivent à Paris en 2021. Ce sont 14,3 % des habitants, une part deux fois plus élevée qu'en France métropolitaine (7,5 %) mais plus faible qu'en moyenne en Île-de-France (15,2 %). Ce nombre est en baisse de -8,5 % par rapport à 2010, ce qui représente une diminution plus élevée que la population parisienne dans son ensemble qui a connu une diminution de -4,9 % sur cette période.

Près d'un Parisien sur deux vit en famille

S'agissant du mode de cohabitation, un peu moins de la moitié des Parisiens vivent en famille en 2021 (45 %), 28 % vivent seuls, 20 % vivent en couple sans enfant, 5 % vivent avec d'autres personnes sans lien familial (en colocation par exemple) et 2 % ne vivent pas dans un ménage dit ordinaire (personnes vivant en collectivité dans

un foyer de travailleurs, dans une maison de retraite...).

Comparée à 2010, la part des personnes vivant seules a augmenté de +2 points (26 % en 2010) et la part des personnes vivant dans des ménages constitués de plusieurs personnes sans lien de parenté a diminué de -3 points (7 % en 2010). Les autres configurations familiales sont restées relativement stables en structure.

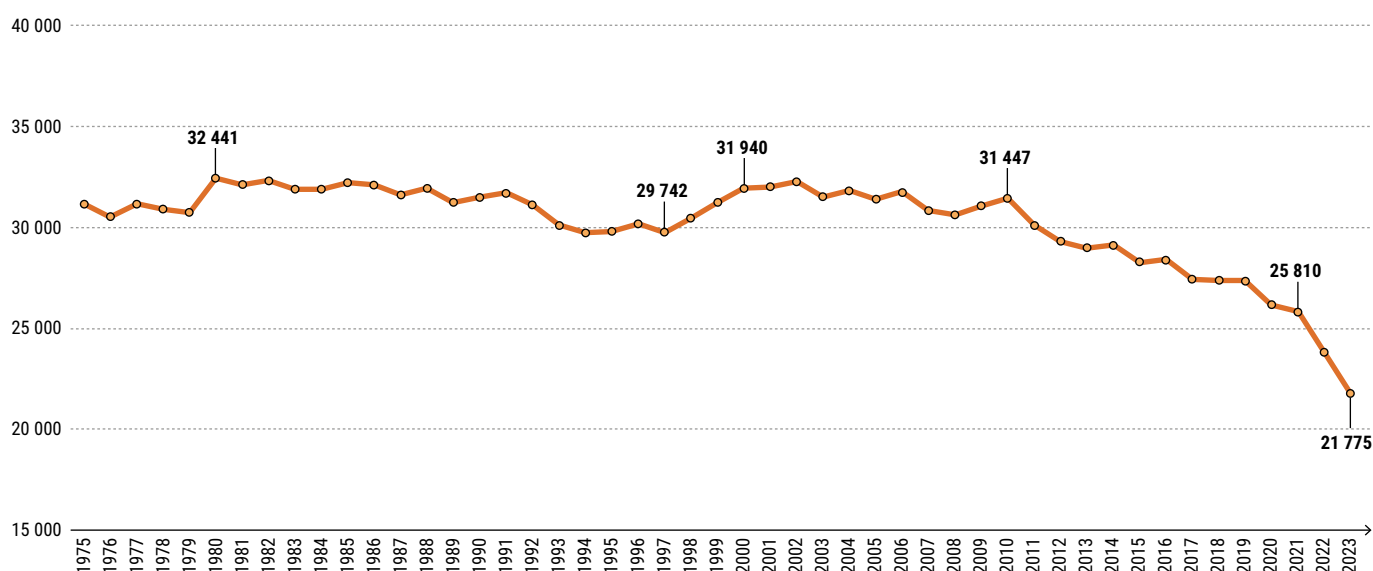
Même si le taux de natalité⁴ reste supérieur à la moyenne nationale (10,5 ‰ en 2024 contre 9,5 ‰ en France métropolitaine) grâce à la forte présence de jeunes adultes (27 % de jeunes adultes âgés de 20 à 34 ans à Paris contre 17 % en France métropolitaine), le nombre de naissances à Paris ne cesse de diminuer depuis 2010. En 2023, 21 775 enfants sont nés à Paris contre 31 940 en 2000. En France, la baisse des naissances s'observe également mais elle est intervenue plus tardivement (en 2014) et à un rythme moins prononcé qu'à Paris (-18 % de naissances domiciliées en France métropolitaine entre 2014 et 2023 contre -25 % à Paris).

La baisse des naissances entraîne une diminution du nombre d'enfants vivant à Paris entre 2010

48 % des Parisiens sont issus de catégories socio-professionnelles supérieures.

4 – Nombre de naissances vivantes pour 1 000 habitants.

PARIS – NOMBRE DE NAISSANCES DOMICILIÉES À PARIS ENTRE 1975 ET 2023, EN MILLIERS



Source : Insee, recensements

et 2021, en particulier les moins de 11 ans. En 2021, 58 419 enfants vivant à Paris ont moins de 3 ans et 147 080 ont entre 3 et 10 ans. Depuis 2010, leur nombre a diminué respectivement de -2,1 % et -1,3 % chaque année.

Les enfants âgés entre 11 et 17 ans sont 136 461 à vivre à Paris en 2021 et leur nombre diminue légèrement de -0,2 % sur la période, soit moins fortement que la population parisienne dans son ensemble.

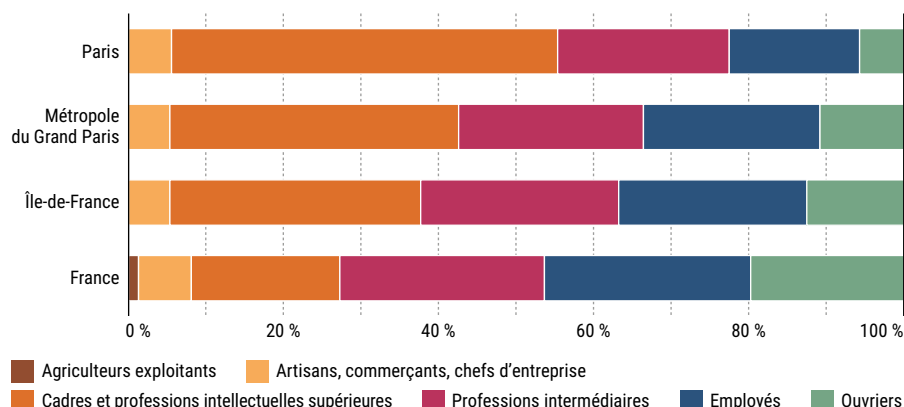
Les Parisiens et les Parisiennes sont très actifs

À Paris, la part des cadres et professions intellectuelles supérieures parmi les actifs de 15 à 64 ans (48 %) surpasse largement celle observée en Île-de-France (33 %) et celle de la France métropolitaine (20 % environ), traduisant une spécificité forte de la capitale en matière de composition socio-professionnelle. À l'inverse, la part des ouvriers et employés y est nettement moindre : 24 % à Paris, contre près de 40 % à l'échelle nationale.

Cette prédominance des cadres à Paris s'explique en grande partie par le niveau de formation très élevé de sa population active : plus de la moitié des actifs parisiens en emploi (52 %) détiennent un diplôme de niveau Bac +5 ou plus, soit un ratio 1,7 fois supérieur à celui de l'Île-de-France (30 %) et trois fois supérieur à la moyenne nationale (17 %). Ce niveau de qualification et le dynamisme du marché de l'emploi parisien se traduisent également par un taux de chômage significativement plus bas (5,7 % fin 2024) par rapport à ceux observés en Île-de-France (7 %) et en France métropolitaine (7,1 %).

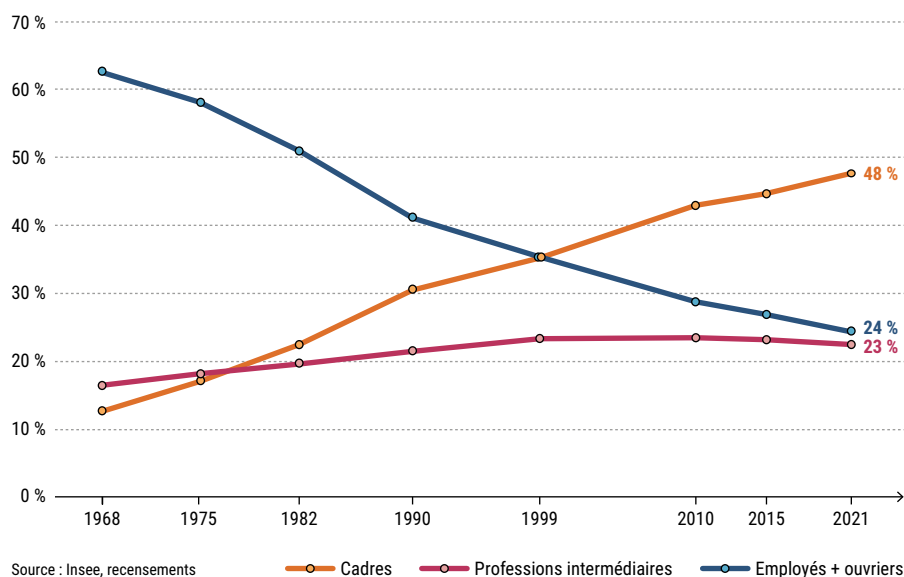
Au regard de ces comparaisons, il apparaît que **Paris se distingue non seulement par un taux d'activité élevé (78,3 % à Paris, contre 74,9 % en France), notamment pour les femmes (76,5 % des Parisiennes de 15 à 64 ans sont actives aujourd'hui contre 70 % en 1999), mais aussi par une attractivité continue pour les profils les plus qualifiés.**

PARIS – RÉPARTITION DE LA POPULATION ACTIVE EN EMPLOI DE 15 À 64 ANS SELON LA CATÉGORIE SOCIOPROFESSIONNELLE



Source : Insee, recensement de la population 2021, exploitation complémentaire au lieu de résidence, géographie au 01/01/2024 – Traitement : Apur

PARIS – ÉVOLUTION DE LA POPULATION ACTIVE (15-64 ANS) PAR CATÉGORIE SOCIOPROFESSIONNELLE



Source : Insee, recensements

3,6 millions de présents quotidiens à Paris

Pour la population parisienne, les besoins sont de **3 090 tonnes** de denrées alimentaires par jour et de **4 160 tonnes** pour la population présente.

Le nombre de mangeurs à Paris a augmenté au cours de cette dernière décennie, bien que la population résidente soit en baisse.

On estime à 3,6 millions le nombre de personnes présentes chaque jour à Paris.

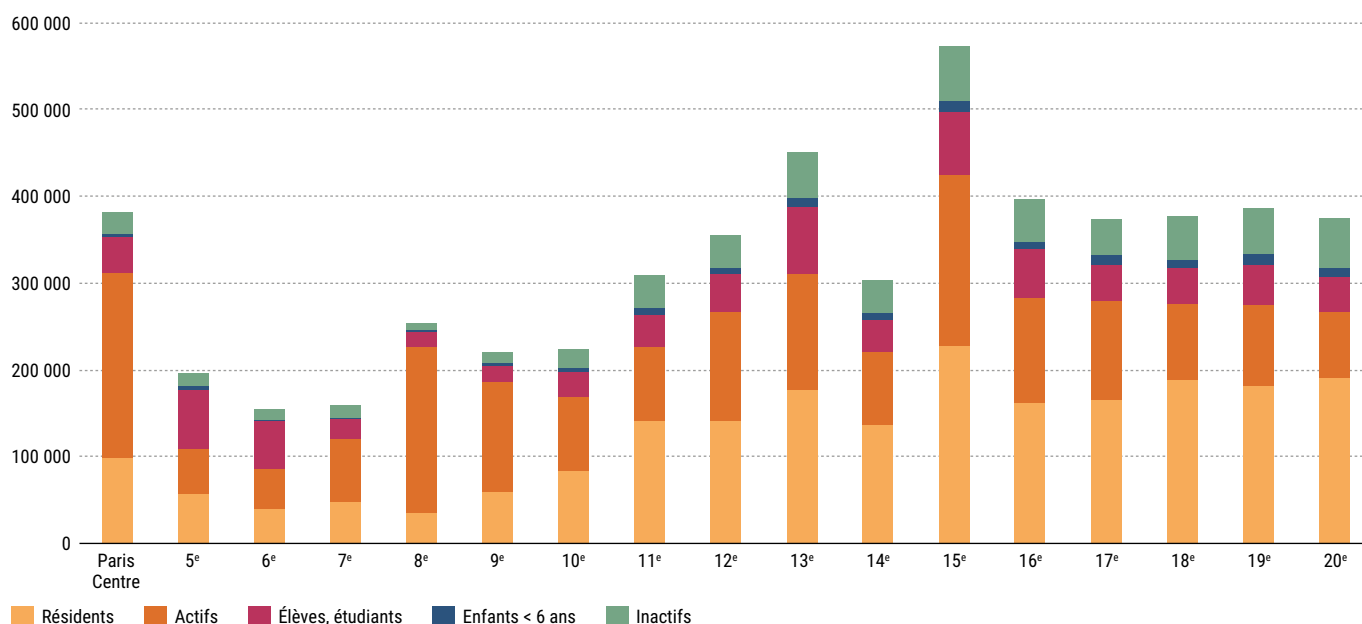
Cela conduit à un quasi-doublement de la population quotidienne, atteignant une densité de près de 35 000 personnes par km². En 11 ans, leur nombre a augmenté de 3 %, soit 118 515 personnes supplémentaires.

Ainsi, parmi les 2,1 millions de résidents à Paris, 500 000 travaillent, étudient ou pratiquent leurs loisirs dans une autre commune.

Ce sont :

- 328 976 actifs parisiens qui travaillent hors Paris : 79 % travaillent dans la MGP, 15 % en IdF hors MGP, 6 % en province. Comparé à 2010, leur nombre a diminué de -6 %, soit 19 710 travailleurs en moins.
- 72 132 élèves/étudiants parisiens qui sont scolarisés hors Paris : 58 % étudiant dans la MGP, 17 % en IdF hors MGP, 25 % en province. Comparé à 2010, leur nombre a augmenté de +14 % soit 8 601 élèves/étudiants supplémentaires.
- 128 201 parisiens qui quittent quotidiennement la commune pour les loisirs, les visites ou d'autres motifs. Leur nombre reste stable comparé à 2010.

PARIS – POPULATION RÉSIDENTE ET PRÉSENTE PAR ARRONDISSEMENT (HORS LOISIRS)



Sources : Recensement de la population (Insee) 2021, Enquête Globale de Transport 2018-2020 (Île-de-France Mobilité, OMNIL, DRIEAT) – Traitement Apur

À ces 1,6 million de résidents présents en journée s'ajoutent près de 2 millions de travailleurs, étudiants et visiteurs qui viennent pour une ou plusieurs journées à Paris.

Ce sont :

- 1 160 173 actifs travaillant à Paris résidant dans la métropole du Grand Paris (58 %), ou en Île-de-France (hors MGP) (31 %) ou hors Île-de-France (11 %). Comparé à 2010, leur nombre a augmenté de +12 %, soit 123 606 travailleurs supplémentaires.
- 305 645 élèves/étudiants scolarisés à Paris, résidant dans la métropole du Grand Paris (59 %), ou en Île-de-France (hors MGP) (28 %) ou hors Île-de-France (13 %). Comparé à 2010, leur nombre a augmenté de +20 % soit 50 339 élèves / étudiants en plus.
- 402 151 personnes résidant en Île-de-France se rendent à Paris pour les loisirs, les visites ou d'autres motifs. Comparé à 2010, leur nombre a augmenté de +13 %, soit 46 053 personnes en plus.

- Environ 78 753 touristes nationaux ou internationaux quotidiens, en moyenne, à Paris soit près de 28,7 millions de touristes par an. Comparé à 2014, leur nombre a augmenté de +15% soit 10 260 touristes supplémentaires chaque jour.

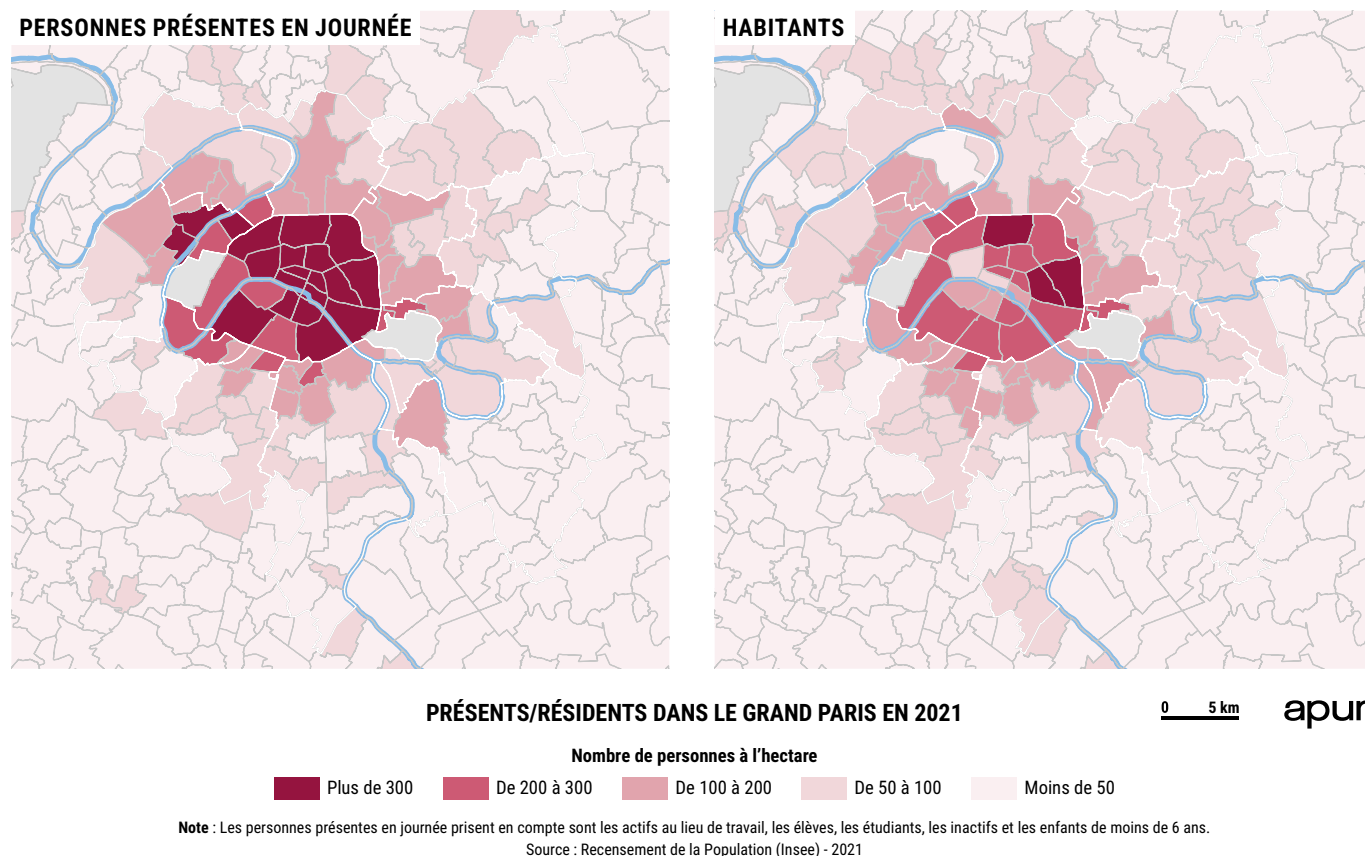
Ce nombre de présents est une estimation a minima car il se base sur une estimation journalière du nombre de touristes. Ces chiffres s'appuient sur le recensement de la population (Insee) 2021, l'enquête Globale de Transport 2018-2020 (Île-de-France Mobilité, OMNIL, DRIEAT), et les indicateurs du tourisme à Paris en 2023.

En 2024, on estimait les besoins alimentaires de la population parisienne à 3090 tonnes de denrées alimentaires quotidiennes, et 4160 tonnes pour la population présente⁵.

Le besoin quotidien d'un adulte est estimé à 1,45 kg de denrées alimentaires consommées (hors boissons). Ce besoin diffère en fonction de l'âge, 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. En 2024, au regard de la répartition par classe d'âge de la population parisienne, le besoin est estimé à 3090 tonnes de denrées pour nourrir les 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 3,6 millions de personnes. 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.

5 – Apur, Nourrir Paris et la Métropole du Grand Paris, octobre 2024.



Les revenus, budgets et dépenses liés à l'alimentation

*Un revenu médian supérieur s'élevant à près de **2 500 €** mais aussi un taux de pauvreté qui s'établit à **16 %**.*

6 – Sources : Insee. Pour comparer les niveaux de vie de ménages de taille ou de composition différente, on divise le revenu par le nombre d'unités de consommation (UC) : 1 UC pour le premier adulte du ménage ; 0,5 UC pour les autres personnes de 14 ans ou plus ; 0,3 UC pour les enfants de moins de 14 ans.

Des ménages aux revenus très hétérogènes

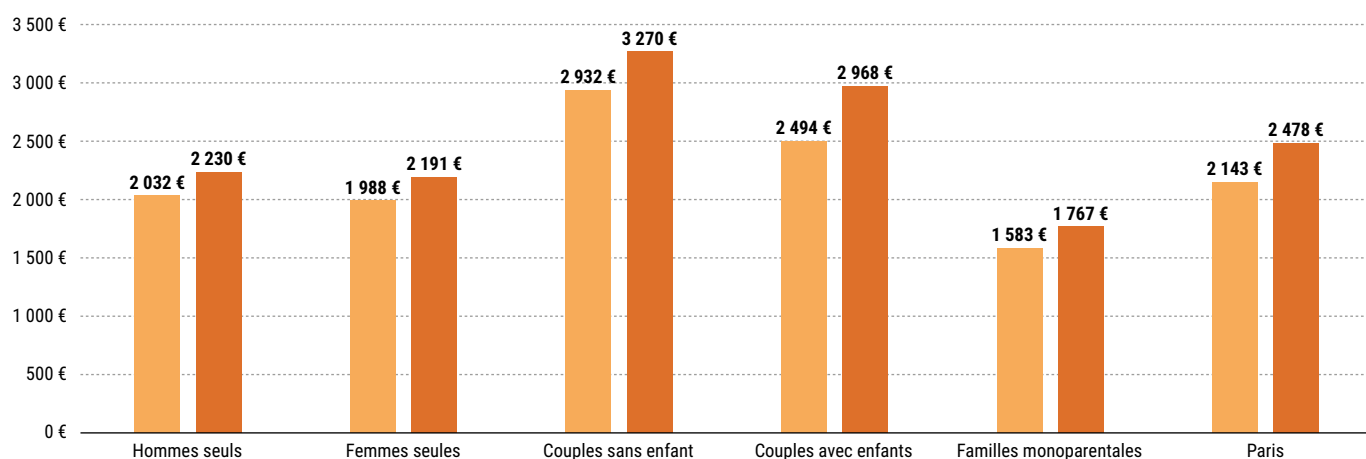
Le revenu mensuel médian disponible à Paris atteignait **2 478 € par unité de consommation (UC⁶) en 2021**, contre 2 101 € en Île-de-France et 1 923 € en France métropolitaine. Cet écart s'explique principalement par la forte présence de cadres et cadres supérieurs à Paris. Sur la dernière décennie, le revenu médian a progressé à un rythme similaire à celui constaté aux niveaux régional et national, confirmant la dynamique ascendante du pouvoir d'achat dans la capitale. Le revenu mensuel médian disponible à Paris a progressé de 2 143 € en 2012 à 2 478 € en 2021, suivant la progression à l'échelle nationale, qui est passée de 1 645 € en 2012 à 1 923 € en 2021.

Le revenu médian varie aussi fortement selon la configuration fami-

liale : il est nettement plus élevé pour les couples sans enfant (3 270 € / UC) alors qu'il tombe à 1 767 € / UC pour les familles monoparentales, illustrant une vulnérabilité accrue de ces dernières – une tendance concordante à celle observée sur les autres territoires.

Cet écart de niveau de vie se retrouve dans le taux de pauvreté. **Selon l'Insee, le taux de pauvreté s'établit à 16 % en 2021 à Paris**, soit un niveau comparable à celui de l'Île-de-France, mais supérieur à la moyenne nationale (14,9 %). Environ 305 000 personnes vivent ainsi sous le seuil de pauvreté, un chiffre stable depuis 2012, contrairement à la hausse observée dans la région francilienne et à l'échelle nationale. Cette pauvreté se concentre particulièrement dans le nord-est de Paris : dans les 18^e, 19^e et 20^e arrondissements, où plus d'un ménage sur cinq est concerné.

PARIS – MÉDIANE DU REVENU MENSUEL DISPONIBLE PAR UNITÉ DE CONSOMMATION EN 2012 ET 2021

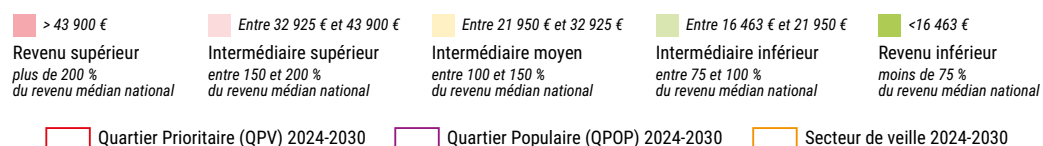


Sources : Insee-DGFIP-Cnaf-Cnav-CCMSA, Fichier localisé social et fiscal (Filosofi) – Traitement Apur

2012 2021

A horizontal scale bar with a black line. Above the left end is the number '0' and above the right end is '1 km'.

A horizontal scale bar with a black line. Above the left end is the number '0' and above the right end is '1 km'.



Note : Catégories des niveaux de revenu déclaré des ménages établies en appliquant la définition retenue par l'OCDE.
Les emprises des principaux équipements et espaces verts, ainsi que les Iris non significatifs apparaissent en gris.
Sources : Insee, DGFIP-CNAF-CNAV-CCMSA, FiLoSoFi 2020, Agence Nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT) - février 2024

Toutes les structures familiales peuvent être touchées par la pauvreté, mais certaines sont plus fragiles : **un quart des personnes vivant dans un foyer monoparental vivent sous le seuil de pauvreté (25 %)**, soit un taux nettement supérieur à la moyenne parisienne. Les hommes seuls (19 %) et les femmes seules (16 %) sont également particulièrement concernés, davantage que les couples, en particulier ceux sans enfant (8 %).

La répartition de la pauvreté varie aussi selon l'âge : parmi les référents fiscaux de moins de 30 ans, 18 % vivent sous le seuil de pauvreté ; ce taux diminue avec l'âge, atteignant 12 % pour les plus de 75 ans. À noter toutefois que les jeunes ménages parisiens sont moins touchés par la pauvreté que leurs homologues franciliens et nationaux, vraisemblablement du fait d'une plus forte proportion de jeunes actifs diplômés, tandis que la précarité est plus marquée chez les seniors parisiens.

Cette analyse montre que, malgré un revenu médian élevé et une forte concentration de cadres, Paris reste un territoire de contrastes extrêmes, mêlant grande prospérité et pauvreté persistante, souvent exacerbée selon l'âge, la structure familiale et les quartiers. Cela distingue à nouveau la capitale tant de

la région que du reste du pays sur le plan des inégalités de revenus.

Au regard de cette hétérogénéité des revenus à Paris, les capacités de dépenses liées à l'alimentation apparaissent ainsi à ce stade largement inégales.

Une part du budget dédiée à l'alimentation importante, qui se reconfigure au fil du temps

À l'échelle nationale, la part de l'alimentation dans les dépenses de ménages s'est largement réduite, passant de 35 % en 1960 à environ 20 % au début des années 2000⁷. Si cette part est restée stable pendant une dizaine d'années, le contexte inflationniste a entraîné une légère augmentation de la part de l'alimentation dans les dépenses des ménages, pour l'amener à 22 % en 2022.

Cette évolution de la part de l'alimentation dans les dépenses des ménages est aussi liée à une reconfiguration économique des consommations : le revenu disponible des ménages a largement augmenté depuis les années 90, les prix à la consommation ont progressé sur cette période mais de manière plus lente et le pouvoir d'achat s'est largement développé. Selon l'Insee, la baisse relative des dépenses alimentaires observée jusqu'à

la fin des années 1990 est la contrepartie du développement de la consommation d'autres types de biens et services, en lien avec la croissance du pouvoir d'achat, au profit notamment du logement, des transports, de la santé, des dépenses de communication et de loisirs⁸. Ce budget s'est globalement stabilisé au début des années 2000 autour de 20 % des dépenses globales. **Depuis 2006, à l'échelle de la région Île-de-France, le budget dédié à l'alimentation est en légère augmentation, malgré une faible baisse du budget global.**

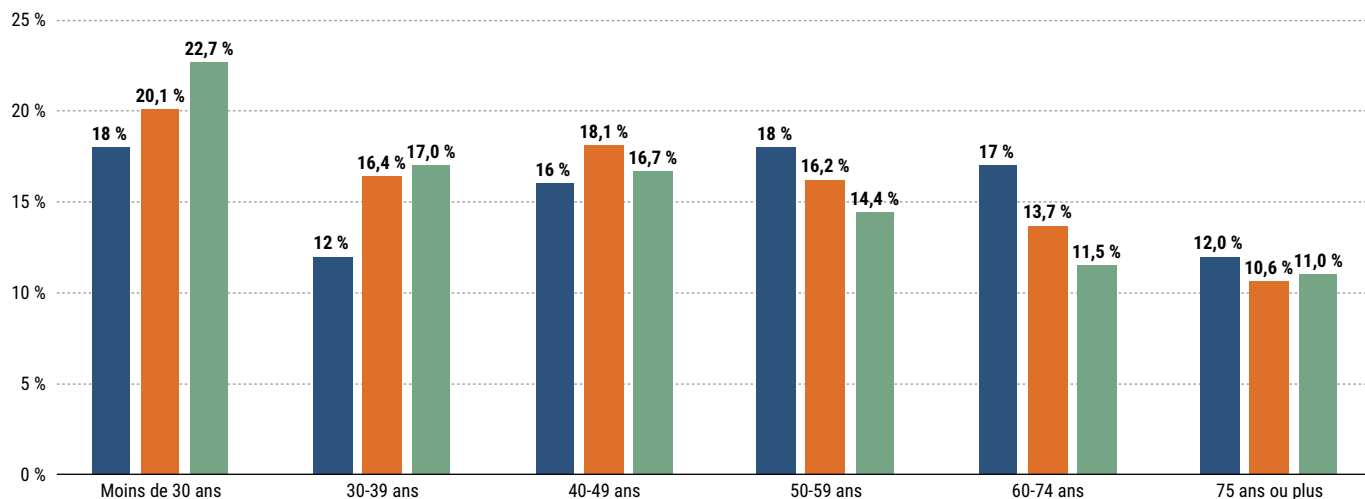
À l'image de l'ensemble des régions, le budget dédié à l'alimentation (produits alimentaires et boissons non alcoolisées, boissons alcoolisées et restauration) au sein de la région Île-de-France a légèrement augmenté depuis 2006, passant de 22 % à 24 % des dépenses annuelles moyennes des ménages.

Le montant annuel des dépenses des ménages liées à l'alimentation a augmenté de près de 500 € en 10 ans, atteignant plus de 7 600 € en 2017.

⁷ – Insee, Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires, 2024.

⁸ – Insee, Cinquante ans de consommation en France, 2009.

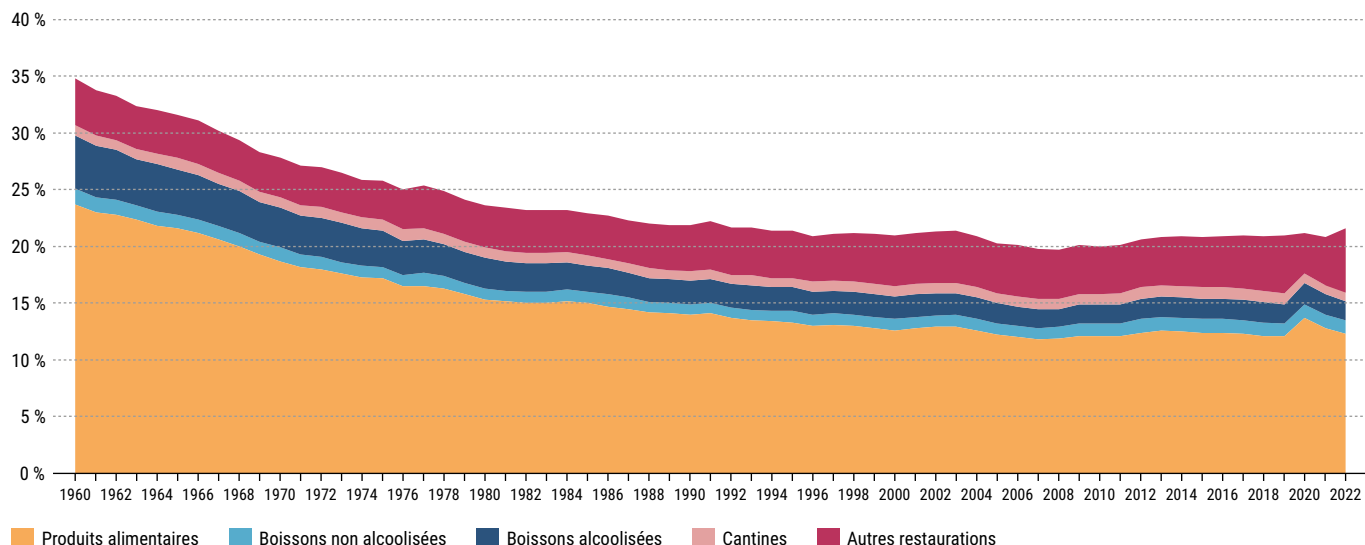
PARIS – TAUX DE PAUVRETÉ SELON L'ÂGE EN 2021



Sources : Insee-DGFiP-Cnaf-Cnav-Ccmsa, Fichier localisé social et fiscal (Filosophi) – Traitement Apur

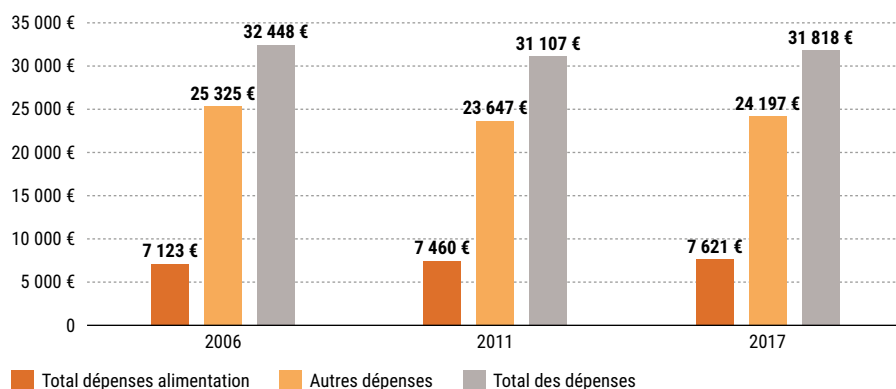
■ Paris ■ Île-de-France ■ France métropolitaine

PART DE L'ALIMENTATION DANS LES DÉPENSES DE CONSOMMATION DES MÉNAGES DE 1960 À 2022 EN FRANCE



Note de lecture : En 1960, la part de l'alimentation dans les dépenses de consommation des ménages en France est de 34,8 %.
Source : Insee, comptes nationaux, Base 2014

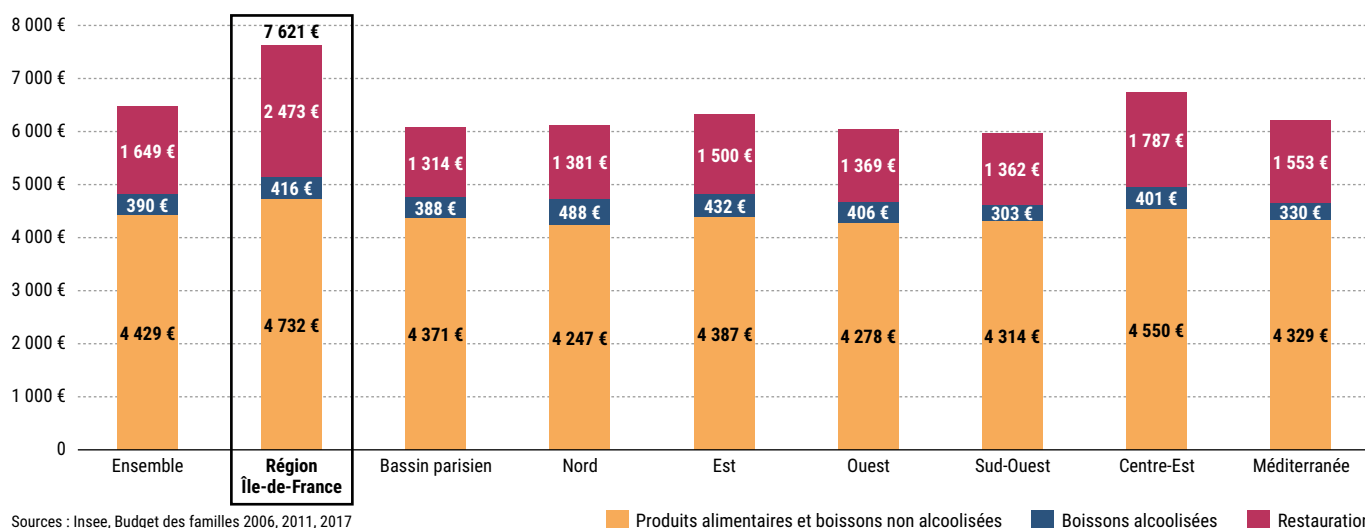
ÉVOLUTION DES DÉPENSES DES MÉNAGES LIÉES À L'ALIMENTATION AU SEIN DES DÉPENSES TOTALES EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE DE 2006 À 2017



Note : L'enquête Budget des familles est une enquête menée par l'Insee qui vise à reconstituer toute la comptabilité des ménages : dépenses et ressources des ménages résidant en France (métropole et Dom).
Sources : Insee, Budget des familles 2006, 2011, 2017

7 600 € par an et par ménage sont dédiés à l'alimentation en Île-de-France dont plus de **30 %** en restauration.

RÉPARTITION DES DÉPENSES DES MÉNAGES LIÉES À L'ALIMENTATION EN 2017 PAR RÉGION



Sources : Insee, Budget des familles 2006, 2011, 2017

Un budget alimentation plus élevé que dans le reste de la France, notamment pour la restauration

Le montant dédié à l'alimentation en région Île-de-France est, à l'image du montant des dépenses totales, le plus élevé à l'échelle nationale. Si les dépenses concernant les produits alimentaires et les boissons de tous types sont assez similaires, les dépenses liées à la restauration sont largement plus élevées que pour les autres régions.

Le budget lié à la restauration représente 7,8 % des dépenses annuelles moyennes des ménages de la région Île-de-France en 2017, et environ 2 500 €, tandis qu'il représente en moyenne 5,5 % des dépenses et 1 250 € au sein des autres régions. Le budget lié à la restauration double ainsi entre la région Île-de-France et les autres régions.

Ce doublement des dépenses de restauration entre l'Île-de-France et les autres régions peut s'expliquer par la densité exceptionnelle de l'offre de restauration qui se déploie à l'échelle de Paris, mais aussi, et de manière conjointe, par les pratiques de consommation : **les Parisiens s'alimentent davantage en dehors du domicile.**

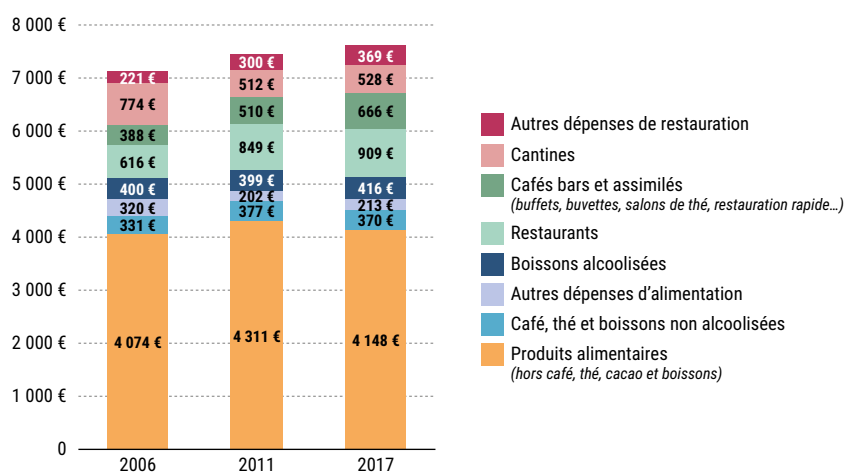
On remarque par ailleurs que, **comme à l'échelle nationale, ces dépenses de restauration sont en hausse depuis 2006 en région Île-de-France, et se sont réorientées.** Les dépenses au sein des restaurants, cafés, bars et assimilés ont augmenté de près de 2 % entre 2006 et 2017, et sont passées de 1 000 € à plus de 1 500 €. Du côté des cantines, les dépenses ont davantage stagné, restant aux alentours de 300 €, et représentant environ 1 % des dépenses totales.

Si l'évolution de ces dépenses liées à la restauration est à nuancer, notamment vis-à-vis du contexte inflationniste qui touche le secteur de la restauration depuis les années 90, malgré la baisse de la TVA pour la restauration, **la part dédiée à la restauration dans les budgets alimentaires des ménages ins-**

tallés en région Île-de-France reste importante à prendre en compte.

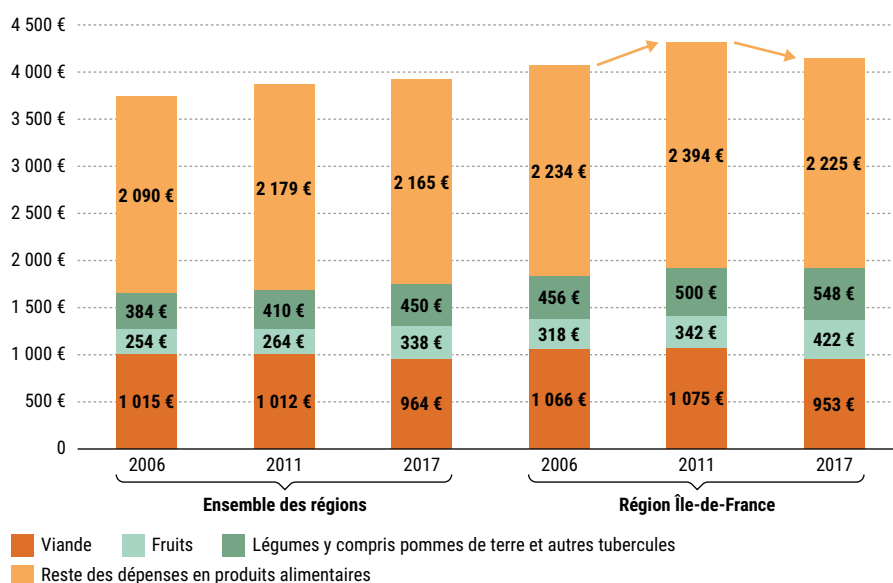
À l'échelle nationale et à l'échelle de la région Île-de-France, on observe **simultanément une baisse des dépenses dédiées à la viande, passant sous la barre des 1 000 € par an à l'échelle nationale et parisienne, et une hausse des dépenses dédiées aux fruits et légumes.** En effet, en région Île-de-France, les fruits et légumes représentent en 2017 un poste de dépenses égal au poste dédié à la viande, représentant chacun 3 % des dépenses globales,

ÉVOLUTION DES DÉPENSES DES MÉNAGES LIÉES À L'ALIMENTATION EN RÉGION ÎLE-DE-FRANCE ENTRE 2006 ET 2017



Sources : Insee, Budget des familles 2006, 2011, 2017 – Traitement Apur

ÉVOLUTION DES DÉPENSES DES MÉNAGES LIÉES À LA VIANDE, AUX FRUITS ET AUX LÉGUMES EN ÎLE-DE-FRANCE VIS-À-VIS DES AUTRES RÉGIONS ENTRE 2006 ET 2017



Sources : Insee, Budget des familles 2006, 2011, 2017 – Traitement Apur

24 % des dépenses annuelles des Franciliens sont dédiées à l'alimentation.

et près de 960 € annuels contre 788 € à l'échelle nationale. En 2006, les dépenses dédiées aux fruits et légumes représentaient 774 € annuels en Île-de-France, 638 € à l'échelle nationale. Cette reconfiguration des dépenses à l'échelle nationale est ainsi particulièrement visible à l'échelle de la région Île-de-France.

Une évolution différenciée des dépenses, et des prix entre Paris et les autres régions

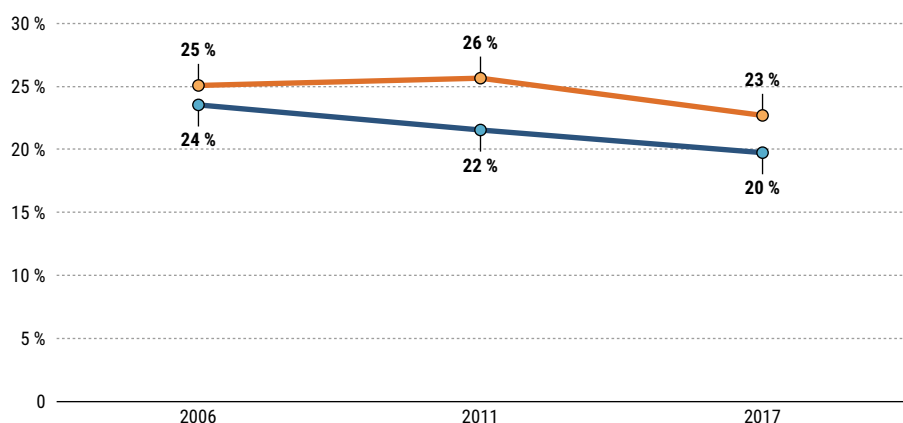
Dans sa globalité, **le montant des dépenses totales en Région Île-de-France est supérieur d'environ 20 % aux dépenses totales des autres régions en 2017. On retrouve cet écart dans le budget alimentaire : le budget dédié à l'alimentation est supérieur de 23 % au budget dédié au sein des autres régions.** Cet écart semble se réduire depuis 2006 à l'échelle des dépenses totales et décroît également depuis 2011 pour l'alimentation, après un léger rebond.

L'évolution de ces dépenses et leur comparaison vis-à-vis des autres régions sont à mettre au regard de l'évolution différenciée des prix des biens et services en fonction des régions.

En 2015, dans l'agglomération parisienne, les prix des produits alimentaires et des boissons non alcoolisées étaient supérieurs de 6,4 % à ceux des autres régions. Cet écart s'est renforcé dans le temps pour les denrées alimentaires : en 2022, ces prix étaient supérieurs de 7,2 %.

Cette évolution des dépenses, et des prix, est également liée à l'inflation. En 2022, en France métropolitaine, l'indice des prix à la consommation a augmenté de 5,3 % en moyenne annuelle, une hausse inédite depuis le milieu des années 80. **À l'échelle de l'agglomération parisienne, à consommation inchangée, cela a entraîné une hausse des dépenses de l'ordre de 1 300 € par personne, dont près de 280 € concernant l'alimentation⁹.**

ÉVOLUTION DU TAUX DE VARIATION DU BUDGET GÉNÉRAL ET DÉDIÉ À L'ALIMENTATION ENTRE L'ÎLE-DE-FRANCE ET LES AUTRES RÉGIONS ENTRE 2006 ET 2017



Note : En 2017, le budget dédié à l'alimentation est 23 % plus important en Île-de-France que dans les autres régions.
Sources : Insee, Budget des familles 2006, 2011, 2017 – Traitement Apur

Les pratiques alimentaires des mangeurs à Paris

Une structure de l'alimentation parisienne spécifique

Des prises alimentaires plus diffuses dans la journée en Île-de-France

En France, le rythme alimentaire traditionnel en 3 repas principaux persiste. Si ce modèle des 3 repas est toujours présent en Île-de-France, **le déjeuner est moins systématique en Île-de-France (79 %) et encore moins dans l'agglomération parisienne : 77 % des individus déjeunent systématiquement, contre 95 % en zone rurale.** Par ailleurs, les collations de l'après-midi sont plus régulières en Île-de-France,

où 43 % des individus adultes déclarent manger un encas entre le déjeuner et le dîner, contre 30 % dans le Nord-Ouest ou le Sud-Est.

Les prises alimentaires dans la nuit sont également plus fréquentes en agglomération parisienne qu'en zone moins dense, ou rurale : 37 % des individus enquêtés déclarent manger systématiquement après le dîner et/ou dans la nuit, contre 25 % en zone rurale.

Le rythme alimentaire à Paris apparaît ainsi se distinguer légèrement du modèle traditionnel, avec des prises alimentaires un peu plus diffuses au cours de la journée.

Méthodologie

Afin d'appréhender les pratiques alimentaires à l'échelle de Paris, plusieurs études ont été mobilisées dont principalement :

- L'étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 3 (INCA 3) menée en 2014-2015 et publiée en 2017 par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses).
- L'étude « Transformation de l'agriculture et des consommations alimentaires », menée par l'Insee et le Service de la Statistique et de la Prospective (SSP) du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, publiée en 2024.

Ces études rendent compte des pratiques et des comportements alimentaires dans une dimension spatiale mais aussi selon différents autres facteurs pour l'étude INCA 3 : sexe,

âge, niveau d'études, profession et catégorie socio-professionnelle, région de résidence et taille de l'agglomération de résidence.

Afin d'harmoniser l'ensemble des résultats et de donner à voir les spécificités du territoire parisien dans les habitudes alimentaires, les études suivantes ont été traitées au regard de la région de résidence (région Île-de-France) et de la taille de l'agglomération de résidence (agglomération parisienne, appelée aussi unité urbaine de Paris).

L'agglomération parisienne, basée sur la continuité du bâti, regroupe 429 communes et environ 90 % de la population francilienne, pour 27 % de la surface de la région Île-de-France. Elle inclut notamment les villes nouvelles d'Evry, Marne-la-Vallée, Cergy Pontoise et Melun.

Pour plus de lisibilité, l'unité urbaine de Paris sera appelée agglomération parisienne.

59 % des individus résidant en agglomération parisienne prennent leur déjeuner en dehors du domicile.

31 % des individus résidant en agglomération parisienne mangent au moins 5 fois par semaine à la cantine.

La restauration hors domicile particulièrement présente

Une autre spécificité de l'alimentation à Paris réside dans le lieu des repas, et plus particulièrement dans la consommation des repas hors domicile. En effet, la prise des repas hors du domicile est largement supérieure dans l'agglomération parisienne, notamment pour les petits-déjeuners et déjeuners : 45 % des déjeuners et 59 % des petits-déjeuners sont pris hors domicile. En semaine, la proportion de repas pris en dehors du domicile est plus importante : **59 % des individus résidant en agglomération parisienne prennent leur déjeuner en dehors du domicile**, tandis que cela ne représente qu'environ 30 % des individus vivant dans d'autres agglomérations.

Cette consommation des repas en dehors du domicile est corrélée à une fréquentation accrue des cantines dans l'agglomération parisienne : **31 % déclarent manger au moins 5 fois par semaine à la cantine contre 17 % en milieu rural ou dans une plus petite agglomération.**

À l'échelle nationale, environ 40 % des adultes et étudiants fréquentent la restauration collective au moins une fois par semaine et 30 % s'y rendent entre

4 et 5 fois par semaine. Les actifs et étudiants vivant en agglomération parisienne sont davantage représentés parmi les individus déjeunant en restauration collective (29 %) que parmi ceux déjeunant à leur domicile (9 %). Cela semble pouvoir s'expliquer par une offre de restauration collective plus importante dans l'agglomération parisienne, soutenue notamment par la présence de nombreux sièges sociaux d'entreprise.

Concernant les enfants, près de 65 % des enfants franciliens interrogés indiquent fréquenter la cantine au moins 4 jours par semaine. Cela représente une proportion importante, qui reste à nuancer par rapport aux autres régions : **l'Île-de-France est la deuxième région où les enfants fréquentent le moins la cantine, avec 22 % des 3-17 ans déclarant ne pas fréquenter la cantine. Pour autant, elle est également la deuxième région où les déjeuners sont pris en dehors du domicile : 43,8 % des déjeuners sont pris hors domicile chez les enfants de 3 à 17 ans.**

Cette observation peut être liée à la densité de l'offre alimentaire présente aux abords des écoles, collèges et lycées en Île-de-France.

FRÉQUENCE HEBDOMADAIRE DE CONSOMMATION À LA CANTINE DES DÉJEUNERS HORS VACANCES SCOLAIRES SELON LA RÉGION DE RÉSIDENCE DU MÉNAGE CHEZ LES ENFANTS DE 3 À 17 ANS

	Île-de-France	Nord-Ouest	Nord-Est	Sud-Est	Sud-Ouest
5 jours ou plus par semaine	17,7	19,3	15,3	13,4	18,8
4 jours par semaine	46,3	49,5	27,3	48,5	57,3
3 jours par semaine	8	4,9	6,6	8	3,7
1 ou 2 jours par semaine	5	9,4	5,2	14,9	4,2
Moins de 1 jour par semaine	1,4	2	6,2	4,6	3,9
Jamais	21,6	14,6	39,4	9,7	12,1
Ne sait pas	0	0,2	0	0,9	0

Source : Étude INCA3 (2014-2015), traitement Anses

À l'échelle nationale, 83 % des enfants de 3 à 17 ans déjeunent hors foyer au moins une fois par semaine. 74 % des enfants en maternelle et primaire (92 % à Paris) et 78 % des enfants au collège et lycée (78 % à Paris) déjeunent en restauration scolaire. À l'échelle nationale toujours, moins de 10 % des enfants de maternelle et primaire et 18 % d'enfants et adolescents de collège et lycée fréquentent la restauration commerciale.

La fréquentation de la restauration scolaire en France est en progression de 10 points entre les études INCA2 et INCA3. Elle concerne en 2015 environ les trois quarts des enfants, quel que soit le niveau scolaire. Toutefois, la part des enfants déjeunant régulièrement (au moins 4 jours par semaine) au restaurant scolaire est plus élevée de 10 points chez

les enfants plus âgés (58 % en maternelle et primaire et 67 % au collège et lycée). Les adolescents ne déjeunant pas au restaurant scolaire semblent être motivés par l'accès à une offre de restauration alternative à proximité de l'établissement scolaire, qui peut conduire à une fréquentation plus occasionnelle, et illustre une des raisons évoquées par les collégiens et lycéens pour ne pas déjeuner au restaurant scolaire : « Je préfère manger ailleurs ». L'Anses met également en avant, à l'échelle nationale, une moindre fréquentation de la restauration scolaire par les populations les moins favorisées en collège et lycée (en zone d'éducation prioritaire notamment). Chez les enfants de maternelle et primaire, la raison la plus fréquente évoquée pour ne pas déjeuner au restaurant scolaire est qu'une personne prépare les repas à la maison.

Zoom sur la restauration rapide

La fréquentation de la restauration rapide est en hausse depuis le début des années 2000, avec 55 % des adultes et étudiants déclarant y déjeuner au moins une fois par mois et 20 % plus d'une fois par semaine, en 2014-2015. Ces proportions ont doublé depuis l'étude INCA2 (2006-2007). Seul un enfant âgé de 3 à 17 ans sur dix déclare ne jamais consommer des aliments issus de la restauration rapide. Le rythme de consommation dans ce type de restauration, même s'il reste relativement faible, a augmenté depuis l'étude INCA2 : la part des enfants qui y mangent au moins 1 fois par mois a doublé entre 2006-2007 et 2014-2015, passant d'un quart à la moitié. La fréquentation de ce type de restauration est plus régulière parmi les lycéens. La restauration rapide constitue probablement un concurrent direct de la restauration scolaire chez les adolescents qui « préfèrent manger ailleurs ». Aucune association avec des caractéristiques socio-démographiques n'a été mise en évidence par l'Anses, dans cette étude datant de 2015. Environ 7 % des adultes et étudiants fréquentent habituellement la **restauration commerciale** pour le déjeuner en semaine, sans possibilité de distinguer la restauration traditionnelle de la restauration rapide.



Livresse à vélos devant des enseignes de restauration rapide (16^e)

© Apur - Arthur Crestani

La consommation de produits carnés a diminué de **-13 %** en Île-de-France.

Consommation alimentaire à Paris : aperçu des évolutions sur certains types d'aliments

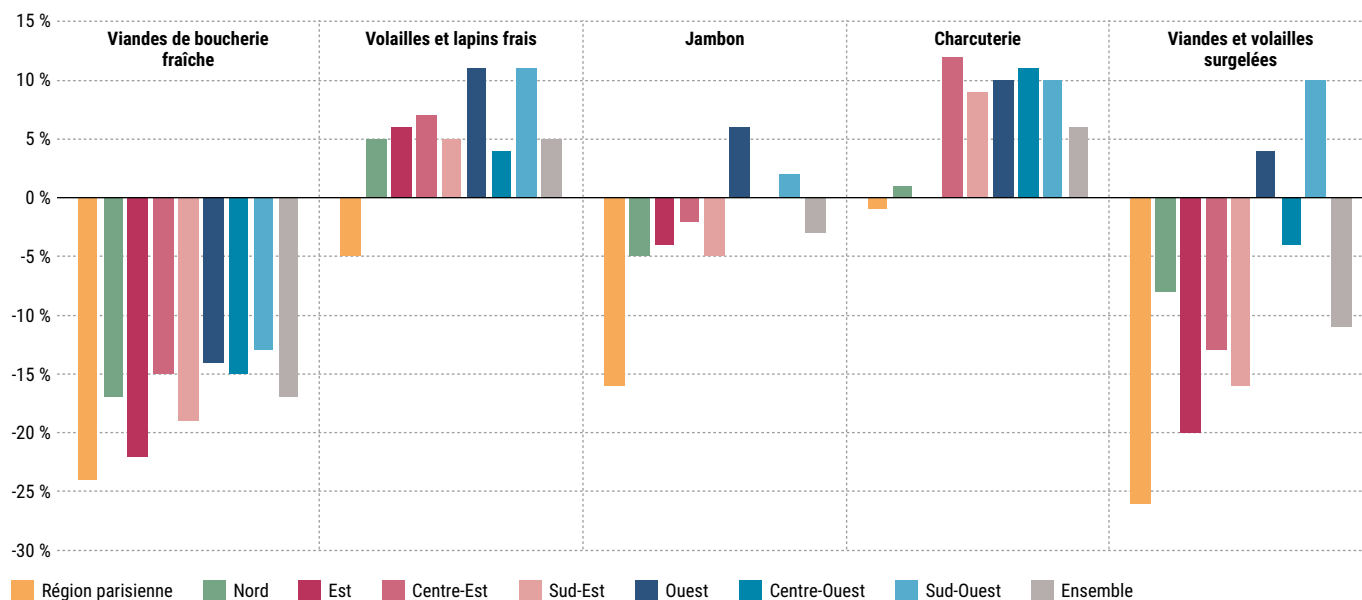
Une consommation de produits carnés en net recul en Île-de-France

Entre 2009 et 2019, la quantité de viande consommée a baissé de -5 % en France métropolitaine. **Le plus fort recul s'observe en région Île-de-France, où la consommation a diminué de -13 % pour l'ensemble des produits carnés** : -24 % pour les viandes fraîches de boucherie, -26 % pour les viandes et volailles surgelées et -16 % pour le jambon. Même les volumes consommés de volaille et de lapin frais ont reculé, à hauteur de -5 %, alors qu'ils ont augmenté dans tous les autres territoires.

La consommation de viande varie cependant selon le niveau de revenus : **d'après le Credoc, la consommation fréquente de viande augmente avec les revenus**¹⁰. Les motifs de réduction de consommation de viande diffèrent également selon les revenus. Limiter sa consommation de viande est courant chez les plus modestes, plutôt pour des raisons économiques. Lorsque les plus aisés la réduisent, c'est plutôt pour des raisons environnementales et de santé.

10 – Credoc, Achats alimentaires - Les préoccupations environnementales sont en recul, juin 2024.

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE VIANDES, VOLAILLES ET CHARCUTERIE SELON LES DIFFÉRENTS TERRITOIRES ENTRE 2009 ET 2019



Note : En Île-de-France, la consommation de viandes de boucherie fraîche et de viandes et volailles surgelées a reculé de près de 25 % en 10 ans.

Champ : France métropolitaine hors Corse

Sources : Insee, Kantar Worldpanel, calculs FranceAgriMer

Une consommation de fruits en très légère augmentation, et une consommation des légumes stable

Concernant les fruits et légumes frais, leurs consommations à l'échelle nationale ont augmenté de 3 % pour les fruits, et de 5 % pour les légumes. En région Île-de-France, cette progression est moins importante : entre 2009 et 2019, la consommation de fruits frais a augmenté de +2%, tandis que la consommation

de légumes frais a stagné. Parallèlement, la consommation de légumes transformés, c'est-à-dire en conserves et surgelés, a baissé de -10 %, contre -3 % à l'échelle nationale, et la consommation de pommes de terre fraîches a diminué de -8 %, alors qu'elle a augmenté de +2% à l'échelle nationale. La consommation de pommes de terre surgelées a quant à elle nettement augmenté, à hauteur de +10% en Île-de-France, suivant de près la tendance nationale (+12%).

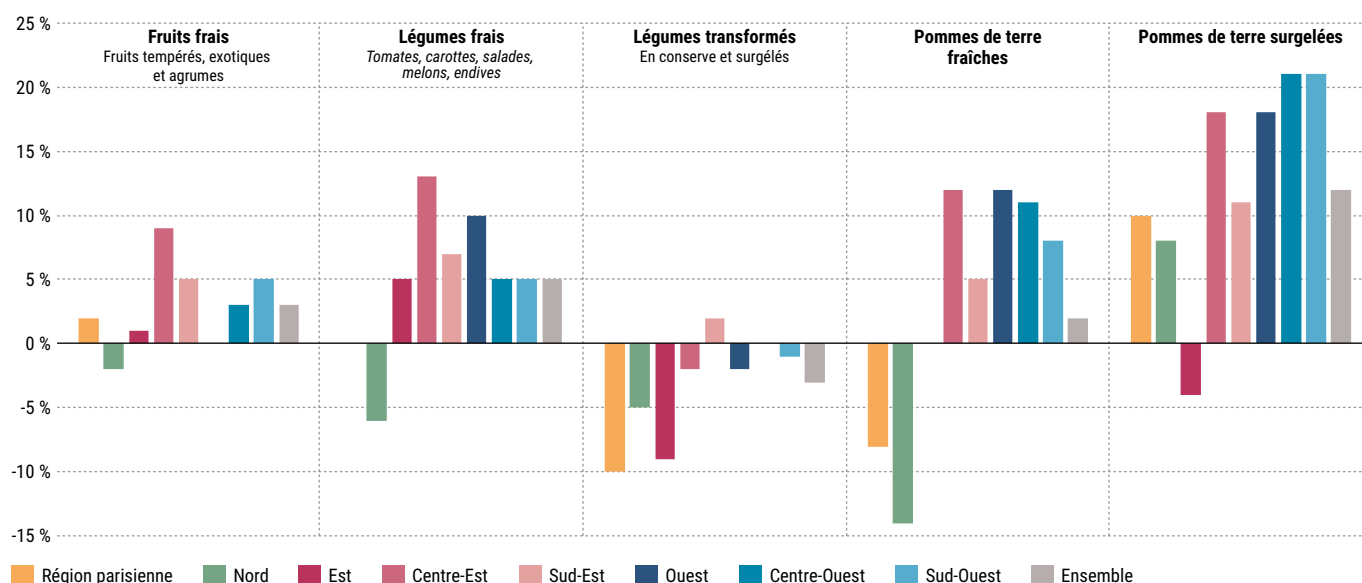
*La consommation de fruits a augmenté de **+2 %** en Île-de-France en 10 ans.*



© Apur - Bruno Bouvier

Primeur à l'angle des rues Oberkampf et Jacquard (10^e)

ÉVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE FRUITS, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE SELON LES DIFFÉRENTS TERRITOIRES ENTRE 2009 ET 2019



Note : Les années de référence sont des moyennes triennales calculées de 2008 à 2010 pour l'année 2009, et de 2018 à 2020 pour l'année 2019.

Entre 2009 et 2019, les quantités de fruits frais achetées par les ménages de la région parisienne ont augmenté de 2 %.

Champ : France métropolitaine hors Corse.

Source : Insee, Kantar Worldpanel, calculs FranceAgriMer



Primeur rue Cler (7^e)

© Apur - Bruno Bouvier

Une consommation des produits issus de l'agriculture biologique importante en Île-de-France

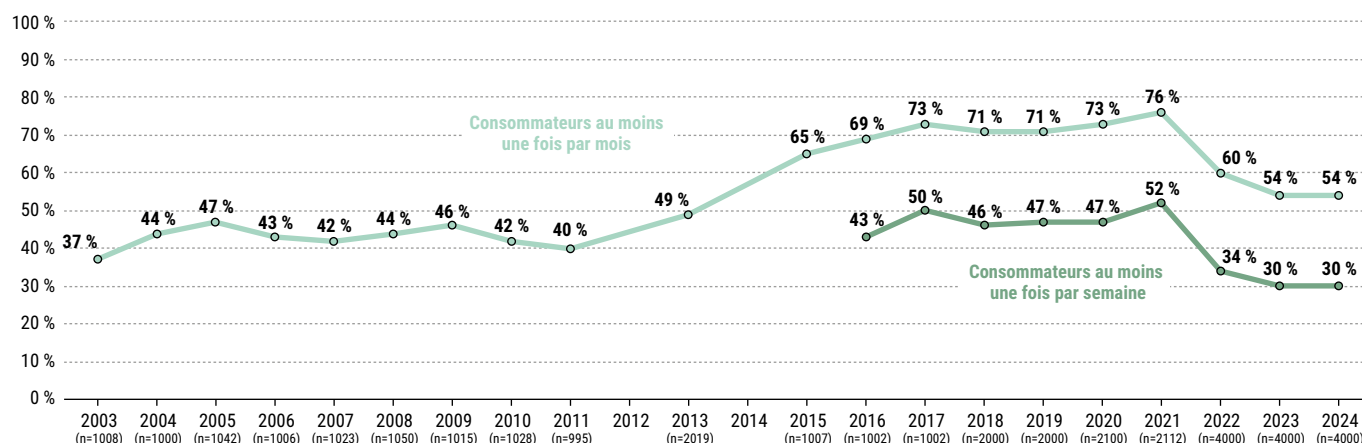
En 2017, d'après l'étude INCA3, la région Île-de-France est celle qui regroupe le plus de consommateurs d'aliments issus de l'agriculture biologique : avec 40 % de consommateurs adultes. Cependant, leur consommation resterait majoritairement peu diversifiée, c'est-à-dire tournée vers des produits spécifiques, comme les œufs et les citrons et non une consommation généralisée de produits biologiques.

La consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique chez les enfants reste, elle, dans la moyenne.

En 2024, à l'échelle nationale, après une chute de la consommation de produits alimentaires biologiques amorcée en 2022, en lien avec l'inflation, la consommation semble s'être stabilisée en 2024 : un peu plus de la moitié des Français (54 %) indiquent consommer des produits bio au moins une fois par mois et 30 % au moins une fois par semaine, des taux équivalents à ceux constatés en 2023 ¹¹.

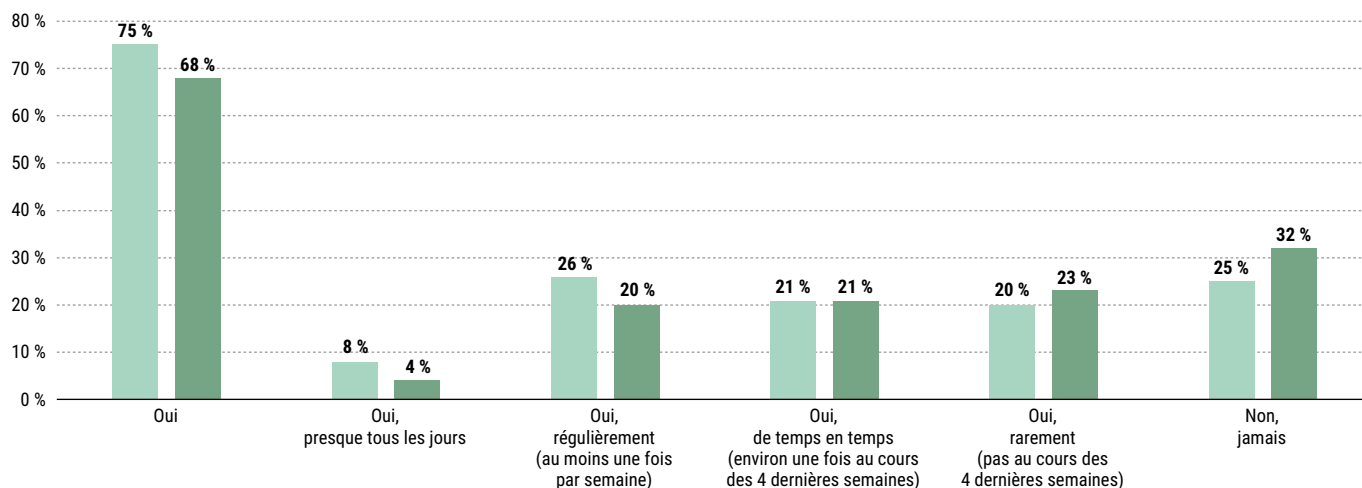
11 – Baromètre des produits biologiques en France, Agence Bio & Obsoco 2025.

AVEZ-VOUS CONSOMMÉ DES PRODUITS BIOLOGIQUES AU COURS DES DERNIERS MOIS ?



Mode de recueil : face-à-face / Intitulé de la question : « Consommez-vous des produits biologiques ? » / Modifications mises en place entre 2013 et 2015.
Source : Agence Bio, Baromètre des produits biologiques en France, 2025

AVEZ-VOUS, VOUS-MÊME OU QUELQU'UN DE VOTRE FOYER, ACHETÉ UN OU PLUSIEURS PRODUITS BIOLOGIQUES AU COURS DES 4 DERNIÈRES SEMAINES ?



Source : Agence Bio, Baromètre des produits biologiques en France, 2025

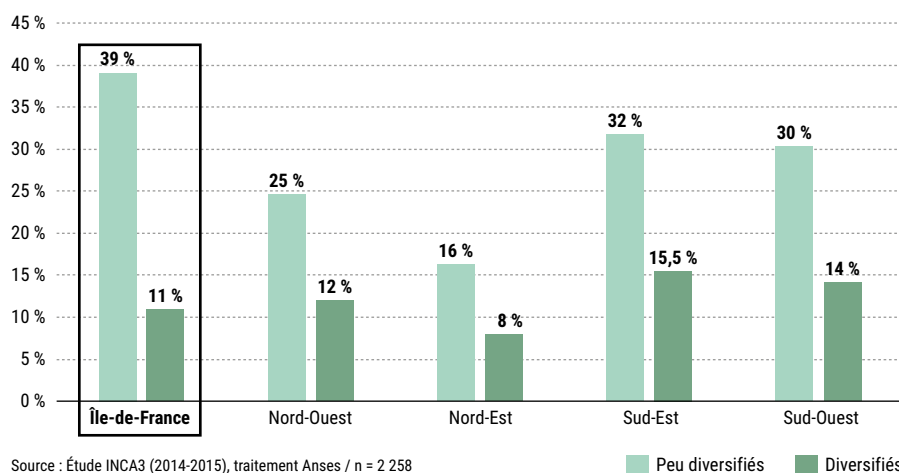
Île-de-France (n = 763) National (n = 4006)

À l'échelle de la région Île-de-France, on constate que cette consommation est plus importante : 75 % des Franciliens enquêtés en 2024 indiquent avoir acheté un ou des produits biologiques au cours des 4 dernières semaines,

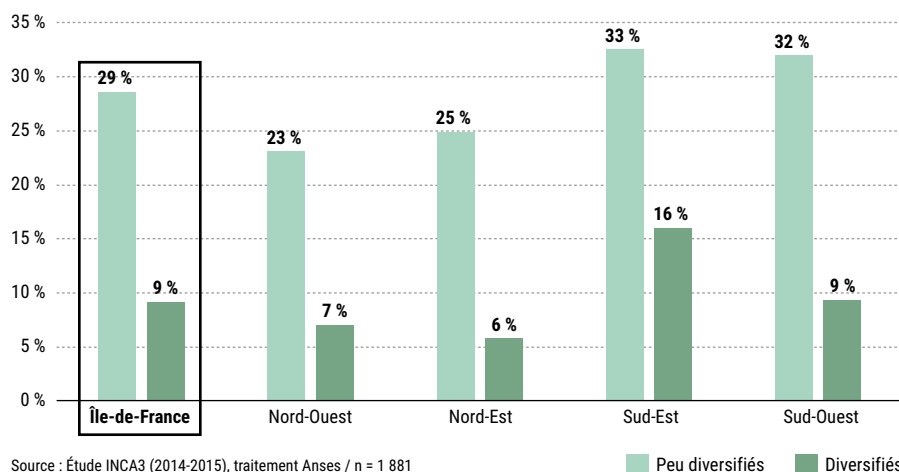
contre 68 % à l'échelle nationale. Cette consommation est également plus régulière en Île-de-France : 34 % consomment du bio au moins une fois par semaine, contre 24 % à l'échelle nationale.

34 % des Franciliens consomment du bio au moins 1 fois par semaine contre **24 %** à l'échelle nationale.

TAUX DE CONSOMMATEURS D'ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SELON LA RÉGION DE RÉSIDENCE DE L'INDIVIDU, CHEZ LES ADULTES DE 18 À 79 ANS



TAUX DE CONSOMMATEURS D'ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SELON LA RÉGION DE RÉSIDENCE DE L'INDIVIDU, CHEZ LES ENFANTS DE 3 À 17 ANS



Une précarité alimentaire prégnante et en hausse

En 2023, **10 %** de la population française fait état d'un accès à une alimentation en quantité insuffisante.

L'aide alimentaire à destination des ménages les plus vulnérables a connu une augmentation de ces publics ces dernières années.

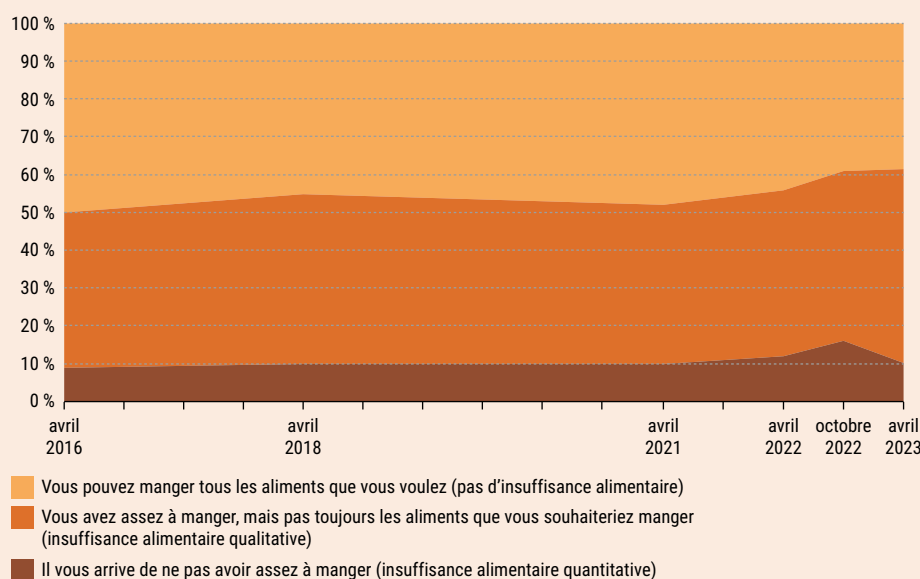
À l'échelle nationale, la précarité alimentaire est en hausse depuis 2021 : en 2023, 38 % de la population déclare qu'elle peut manger tous les aliments qu'elle souhaite, contre 50 % en 2016 ¹².

Cette précarité alimentaire se décline en 2 types : une insuffisance alimentaire qualitative, qui traduit l'accès à une alimentation en bonne quantité, mais restreinte d'un point de vue de la diversité et de la qualité des produits,

dont 51 % de la population se déclare concernée en 2023 ; et une insuffisance alimentaire quantitative, qui traduit l'accès à une alimentation en quantité insuffisante, qui toucherait 10 % de la population en 2023.

S'il apparaît que l'insuffisance alimentaire toucherait moins les habitants de l'agglomération parisienne que dans d'autres agglomérations ou en milieu rural, cette part a augmenté dans l'agglomération parisienne entre 2021 et 2023. Selon le Credoc, **42 % des ménages se déclarent dans l'impossibilité de manger les aliments souhaités en 2023, contre 35 % en 2021.**

PARMI LES SITUATIONS SUIVANTES, QUELLE EST CELLE QUI CORRESPOND LE MIEUX À LA SITUATION ACTUELLE DE VOTRE FOYER EN ÎLE-DE-FRANCE ?



12 – BLEHAUT, Marianne, GRESSIER, Mathilde, et PAQUET, Nolwenn, *La précarité alimentaire, en hausse, est liée à moins de diversité dans l'alimentation*, Cahier de recherche N°C357, décembre 2023.

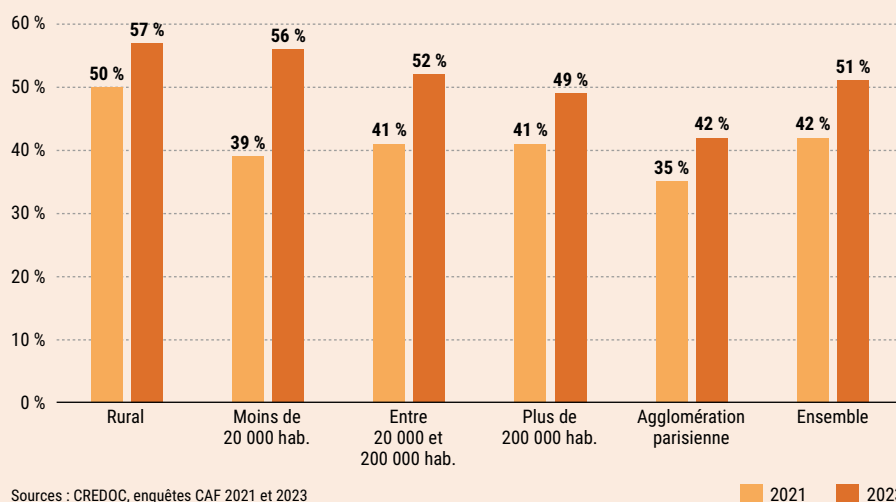
13 – Ansa, Credoc, *Diagnostic de la précarité alimentaire en Île-de-France*, 2023.

Sources : CREDOC, enquête CCAF et CAF depuis 2016 (2016, 2018, 2021, 2023) et Conditions de Vie et Aspirations (2022)

En 2023, l'Ansa et le Credoc livraient un diagnostic de la précarité alimentaire en Île-de-France¹³. D'après une analyse cartographique multifactorielle, plus de la moitié des Franciliens résident dans une commune à publics très fragiles vis-à-vis des précarités alimentaires. Cela désigne, par rapport à la moyenne régionale, des communes qui concentrent davantage de publics en grande précarité, des publics à risque de précarité alimentaire, des difficultés de santé et qui dispose d'une offre alimentaire et d'aide alimentaire à augmenter vis-à-vis des besoins.

En écho à cette hausse des précarités alimentaires, le recours à l'aide alimentaire s'est accru pendant et après la crise Covid : 49 % des Franciliens bénéficiaires à l'aide alimentaire ont commencé à y recourir à partir du 1^{er} confinement (mars 2020). Même si la crise Covid n'est en lien direct que pour un quart de ces personnes, elle a eu un effet cumulatif indéniable, touchant par exemple des personnes connaissant une dégradation de leur situation financière¹⁴.

PROPORTION DE MÉNAGE QUI SE DÉCLARENT DANS L'IMPOSSIBILITÉ DE MANGER LES ALIMENTS SOUHAITÉS (INSUFFISANCE ALIMENTAIRE QUALITATIVE), SELON LA TAILLE D'AGGLOMÉRATION DE RÉSIDENCE, EN 2021 ET 2023



49 % des bénéficiaires franciliens de l'aide alimentaire ont commencé à y recourir à partir du premier confinement, en mars 2020.

¹⁴ – Bléhaut M., Brasseur M.-F., Jauneau P., Magnier A., Sarron C., « Aide alimentaire : près d'un recourant francilien sur deux est privé de logement personnel », *Insee Analyses Île-de-France*, mars 2023.

L'aide alimentaire à Paris

À Paris, l'offre d'aide alimentaire s'est largement étoffée et diversifiée pour répondre à la diversité de situation, en lien avec le Pacte parisien de lutte contre l'exclusion, et à la hausse du nombre de personnes fréquentant les espaces de restauration assises (restaurants solidaires et Émeraude), les points de distribution alimentaire (que ce soient des colis ou des repas), les épiceries sociales et/ou solidaires (sur orientation ou avec accueil inconditionnel) ou à tarification multiple. Depuis quelques années se sont également développés d'autres lieux d'accueil comme les cuisines partagées et quelques cuisines communes destinées principalement aux personnes mises à l'abri à l'hôtel, n'ayant jusqu'alors pas d'accès à un espace pour préparer leurs repas. On trouve aussi des tiers-lieux et des cantines solidaires (à prix libre ou à tarification différenciée) ainsi que des cafés-restaurants proposant des boissons ou des repas suspendus. Ces lieux favorisent la mixité des publics ainsi que les échanges intergénérationnels tout en ouvrant pour certains un point d'accès au droit et un accompagnement administratif.

Cette diversité de l'offre d'aide alimentaire s'accompagne d'espaces de sensibilisation à une alimentation de proxi-

mité : jardins partagés (entretenus en lien avec des centres sociaux ou des associations), Ferme de Paris avec les résidents du Bois de Vincennes et plusieurs sites d'agriculture urbaine.

En 2024, plus de 50 000 repas gratuits ont été servis chaque mois à destination des personnes en situation de précarité au sein des restaurants solidaires de la Ville de Paris à raison de près de 2 000 repas par jour.

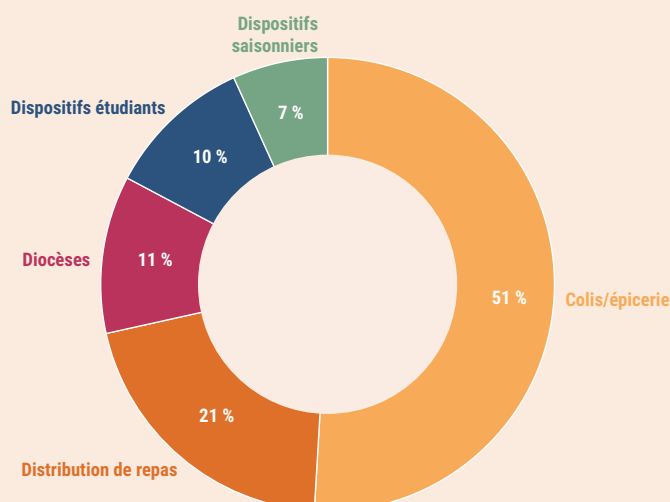
31 000 équivalents repas ont été distribués en 2024 à Paris, par les acteurs de l'aide alimentaire. Il s'agit majoritairement de colis et de distributions d'épiceries sociales et solidaires (51 %), mais aussi de services de repas pour plus de 20 %. D'autres actions sont mises en place pour distribuer des denrées alimentaires, via les diocèses notamment, pour 11 % des équivalents repas¹⁵ servis, mais aussi les dispositifs étudiants (10 %) et les dispositifs saisonniers (7 %), qui complètent cette offre d'aide alimentaire parisienne.

Les dispositifs saisonniers ont été renforcés en 2024, notamment durant les Jeux Olympiques et Paralympiques. Les acteurs associatifs et publics avaient exprimé des inquiétudes au sujet de

*En 2024, plus de **50 000** repas gratuits servis par mois dans les restaurants solidaires de la Ville de Paris, +7,5 % par rapport à 2023.*

*Près de **12 500** étudiants aidés chaque mois à Paris par les dispositifs soutenus.*

AIDE ALIMENTAIRE À PARIS : RÉPARTITION DES ÉQUIVALENTS REPAS DISTRIBUÉS EN 2024



Source : Direction des Solidarités de la Ville de Paris - Traitement Apur

15 – Les équivalents repas pris en compte sont, pour les distributions de repas : les repas distribués comprenant une entrée, un plat et un dessert et certains petits-déjeuners ; pour les colis alimentaires : un calcul en gramme uniformisé a été effectué par la Ville de Paris (DSOL) avec opérateurs associatifs.

l'organisation des distributions de repas pendant la manifestation. Grâce à une organisation conjointe, ils ont pu maintenir l'offre et même augmenter l'offre saisonnière.

Les publics de l'aide alimentaire sont divers. Ils peuvent être logés ou non. Tous les âges sont représentés. Différents travaux ont mesuré l'indice de faim dans certaines populations spécifiques, notamment étudiantes¹⁶. La forte médiatisation depuis la crise sanitaire sur les publics étudiants ne peut faire oublier la diversité des profils en situation de précarité alimentaire, et la juxtaposition de cette forme de précarité à d'autres, liées au logement notamment. Certains bénéficient également d'autres dispositifs complémentaires à l'aide alimentaire.

Familles, personnes isolées, jeunes, seniors, français ou étrangers... tous les profils sont représentés. Parmi eux, les personnes sans-abri constituent un public singulier. Lors de la dernière Nuit de la Solidarité du 23 janvier 2025, 3 507 personnes sans-abri ont été décomptées. Interrogés sur leur fréquentation des points de distributions alimentaires, en janvier 2025, plus de six répondants sur dix (62 %) s'y étaient rendus au moins une fois dans la semaine précédant le décompte (contre 54 % en 2024, 50 % en 2023 et 49 % en 2022), 31 % ne s'y étaient pas rendus et 7 % ne savaient pas.

L'augmentation de l'offre d'aide alimentaire à Paris est nécessaire pour répondre aux besoins croissants. Ces dernières années, l'offre d'aide alimentaire s'est diversifiée à Paris à la faveur

¹⁶ – Étude du Samusocial de Paris.

¹⁷ – IFOP, COP1, La précarité étudiante en France : quelle réalité ? 2024.

¹⁸ – Fédération des associations générales des étudiants, Bouge ton Crous, consultation étudiante, janvier 2024.

La précarité alimentaire étudiante

Les étudiants représentent aujourd'hui près de 10 % de la population à Paris, et cette part ne cesse de croître chaque année. Ils représentent par ailleurs une population fragile, confrontée à la précarité alimentaire : 1 étudiant sur 2 affirme avoir déjà sauté un repas par manque d'argent¹⁷, et près de 20 % des étudiants déclaraient ne pas manger à leur faim en 2024¹⁸.

Afin de répondre à ce constat, plusieurs actions ont été mises en place :

- Depuis 2020, les étudiants boursiers ou non boursiers en situation de précarité financière ont pu bénéficier de repas à 1 € via le CROUS.

En 2023, 1 108 445 repas à 1 € ont été servis.

- En 2023, la Ville de Paris a lancé un appel à projets annuel portant sur l'aide alimentaire étudiante. En 2024, ce sont 18 projets qui ont été soutenus pour proposer différentes solutions pour les étudiants en situation de précarité alimentaire : courses par parrainage, épicerie sociale et solidaire, distribution et livraison de colis, repas cuisinés et pris sur place. **Sur l'année universitaire 2024-2025, ce sont en moyenne 12 355 étudiants qui ont été aidés chaque mois grâce à ces dispositifs.** Aujourd'hui, près de 35 lieux sont recensés pour l'aide alimentaire étudiante à Paris.
- De janvier à avril 2025, l'association Cop1, en lien avec la Marmite rouge, a mené une expérimentation de carte prépayée pour l'achat de denrées alimentaires, à destination des

étudiants vivant dans les 14^e, 13^e et 5^e arrondissements. Le bilan de cette expérimentation est en cours de finalisation.

- D'autres lieux, soutenus notamment via l'appel à projets Alimentation durable et solidaire, proposent un accueil dédié aux étudiants via une tarification différenciée. C'est le cas de la Cantine des Arbustes dans le 14^e, La Belle Gabrielle dans le 12^e, Chez Ernest dans le 19^e.



Cafeteria libre-service Champollion, CROUS (5^e)

© Apur - David Boureau

notamment d'une coordination des acteurs pilotée par la Ville de Paris et de coordinations à l'échelle des certains arrondissements. Ce travail a fluidifié les échanges de pratique et a permis d'organiser une répartition géographique plus fine et une plus grande complémentarité des dispositifs existants historiques et des nouveaux dispositifs consolidés à la suite de la crise covid. Cette coordination permet également d'identifier les besoins ou les lieux qui seraient non couverts afin de mettre en place des solutions adéquates en fonction des besoins. Par ailleurs, l'aide alimentaire fait face à plusieurs défis : qu'ils soient logistiques (approvisionnement, recours aux invendus à la suite de la Loi Anti-Gaspi...), financiers (soutien des associations aux budgets parfois fragiles, maintien des fonds européens...) ou encore humains (l'offre s'appuyant sur de nombreux bénévoles).

Au-delà de l'aide alimentaire, des actions sont entreprises pour favoriser l'accessibilité physique et économique à des denrées alimentaires de qualité, choisies, et renforcer le droit à une alimentation saine, notamment avec **le déploiement des chèques alimentaires ou encore de caisses**

alimentaires solidaires, posant un enjeu de recours à cette offre, et des réflexions autour d'une sécurité sociale alimentaire.

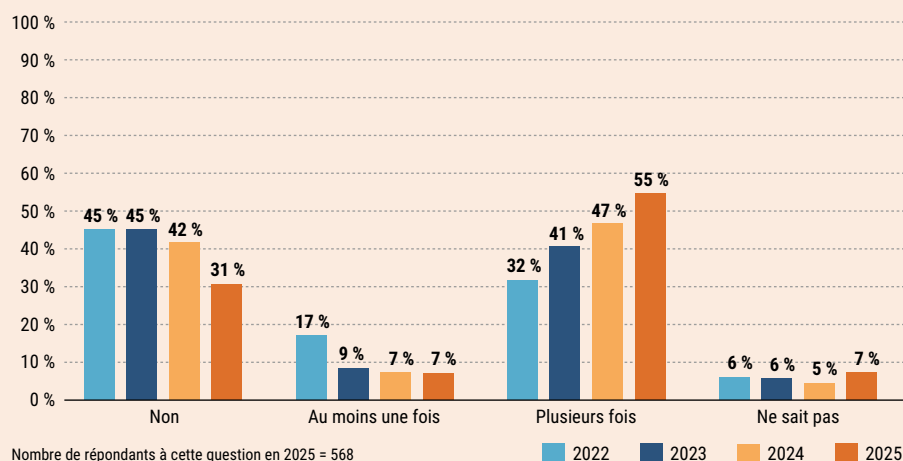
En 2025, on compte 216 lieux de distribution alimentaire à Paris. Parmi eux, quelques-uns proposent à la fois de la distribution de colis alimentaires et de la distribution de repas, ou mettent à disposition une cuisine partagée, ils sont ainsi comptabilisés deux fois. On compte alors 143 lieux de distribution de repas, 51 lieux de distribution alimentaire, 23 épiceries sociales et solidaires et 13 cuisines partagées. Le 18^e est l'arrondissement le plus doté en lieux de distribution alimentaire, avec 28 points, suivi par le 20^e, le 13^e et le 19^e, qui comptent chacun entre 16 et 20 lieux de distribution.

Parmi ces lieux de distribution alimentaire, plusieurs dispositifs ont émergé pour favoriser l'accès à toutes et tous à une alimentation durable. Depuis 2021, **la Fondation de l'Armée du Salut et la Croix-Rouge insertion, soutenues par la Ville de Paris, approvisionnent chacune une vingtaine d'associations d'aide alimentaire en légumes, fruits et légumineuses bio et/ou durables**

issus de circuits courts et de proximité. Cet approvisionnement offre une diversité de denrées au fil des saisons (entre 30 et 50 références par an). Tout en facilitant un accès à une alimentation choisie, saine et régulière pour des personnes en situation de précarités alimentaires, ces dispositifs soutiennent l'insertion professionnelle via l'intermédiation logistique et contribuent à une plus juste rémunération des producteurs et productrices. Environ 40 associations œuvrant pour réduire les précarités alimentaires via différents dispositifs (distributions de colis/repas, épiceries sociales et solidaires, cuisines partagées) bénéficient de cet approvisionnement à Paris, et proposent un accès à une alimentation durable pour près de 11 000 personnes par semaine.

Au-delà de la distribution alimentaire, plusieurs lieux proposent un accueil et des repas chauds sur place. Il s'agit des restaurants solidaires, à destination des personnes en situation de précarité, gérés par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP). On en compte 12 dans Paris : 10 d'entre eux sont ouverts aux personnes en situation de précarité et aux personnes âgées, car couplés aux restaurants Émeraude, à destination des personnes âgées, et 2 ne sont ouverts qu'aux personnes en situation de précarité. À la marge de l'aide alimentaire, la Ville de Paris gère 28 restaurants Émeraude, qui ne sont ouverts qu'aux personnes âgées. En 2022, les restaurants Émeraude ont servi près de 400 000 repas à destination des personnes âgées, selon une grille tarifaire liée aux revenus des bénéficiaires.

AU COURS DE LA DERNIÈRE SEMAINE, AVEZ-VOUS FRÉQUENTÉ UN POINT DE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE ?



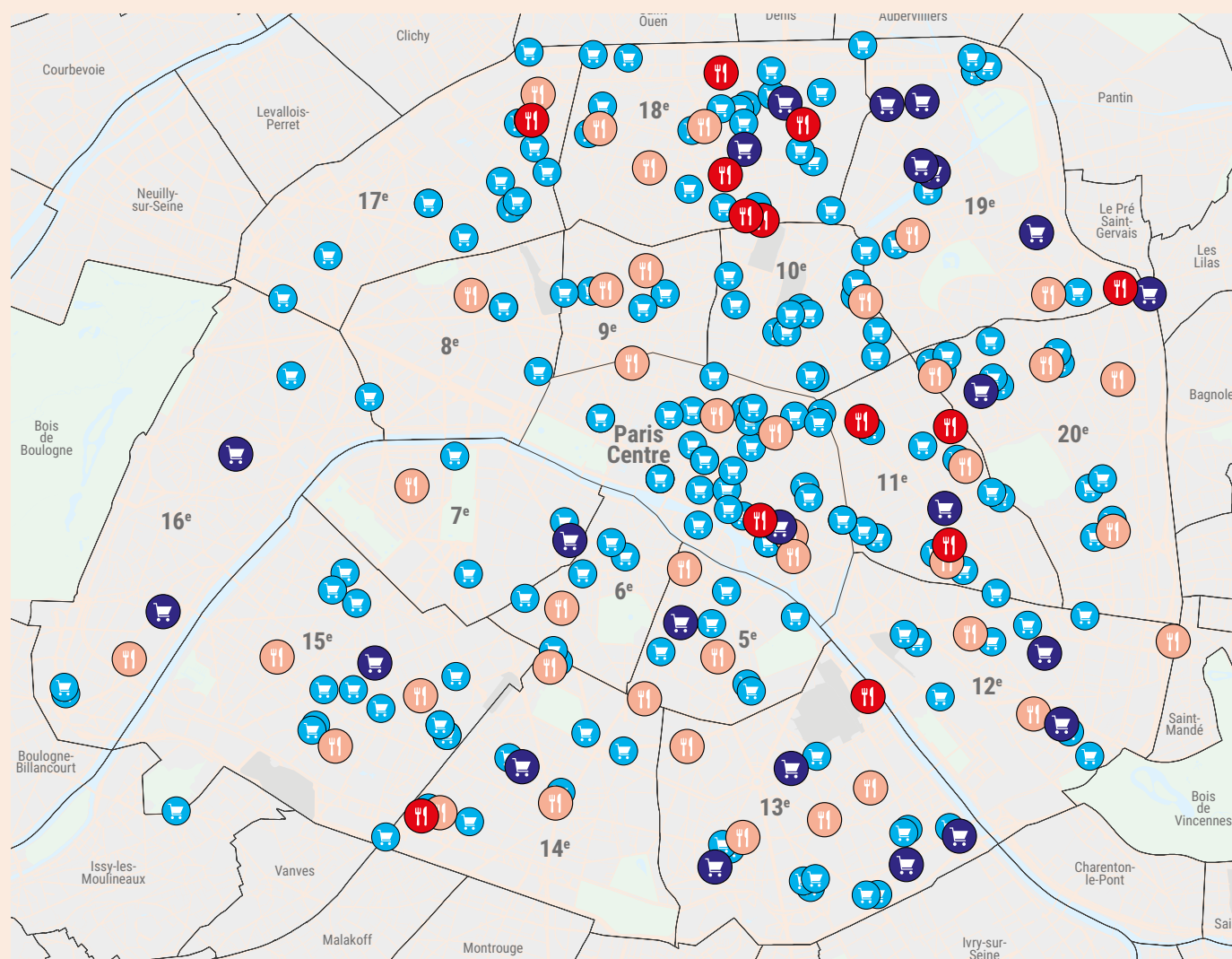
Nombre de répondants à cette question en 2025 = 568
Source : Nuit de la Solidarité, traitement Apur

Depuis quelques années, les réponses aux multiples formes de précarités alimentaires se sont donc développées sur le territoire parisien alliant la distribution d'aide alimentaire et des nouvelles formes de soutien favorisant davantage l'inclusion et la participation des pu-

216 lieux de distribution alimentaire à Paris en 2025.

blics (mixité des lieux, personnes à la fois bénéficiaires et bénévoles, choix des denrées, accès à des cuisines). Le travail de coordination entre les institutions et les acteurs de terrain a renforcé la connaissance des besoins et la réactivité des réponses. La coordination de l'aide alimentaire à l'échelle du territoire parisien a notamment permis des remontées d'indicateurs plus homogènes et fiables pour comptabiliser les équivalents repas et a ouvert des champs de réflexions thématiques (alimentation durable, alimentation des bébés, mutualisation des achats durables

etc.). Les acteurs de l'aide alimentaire cherchent aussi à faire évoluer le système et contribuent au plaidoyer pour un droit à l'alimentation pour toutes et tous. Les coordinations plus locales associent les acteurs de l'aide alimentaire et les associations des quartiers populaires parisiens. Dans ces quartiers où les habitantes et habitants connaissent des formes de précarités alimentaires, les actions de sensibilisation et les ateliers de cuisine sont autant de leviers pour accompagner l'alimentation des foyers et les changements de pratiques alimentaires.



LES LIEUX DE DISTRIBUTION D'AIDE ALIMENTAIRE À PARIS

0 1 km

apur



Distribution de repas, colis alimentaires



Épicerie sociale et solidaire



Restaurant solidaire, restaurant émeraude



Cuisine partagée

Source : Soliguide / Traitement : Apur 2025

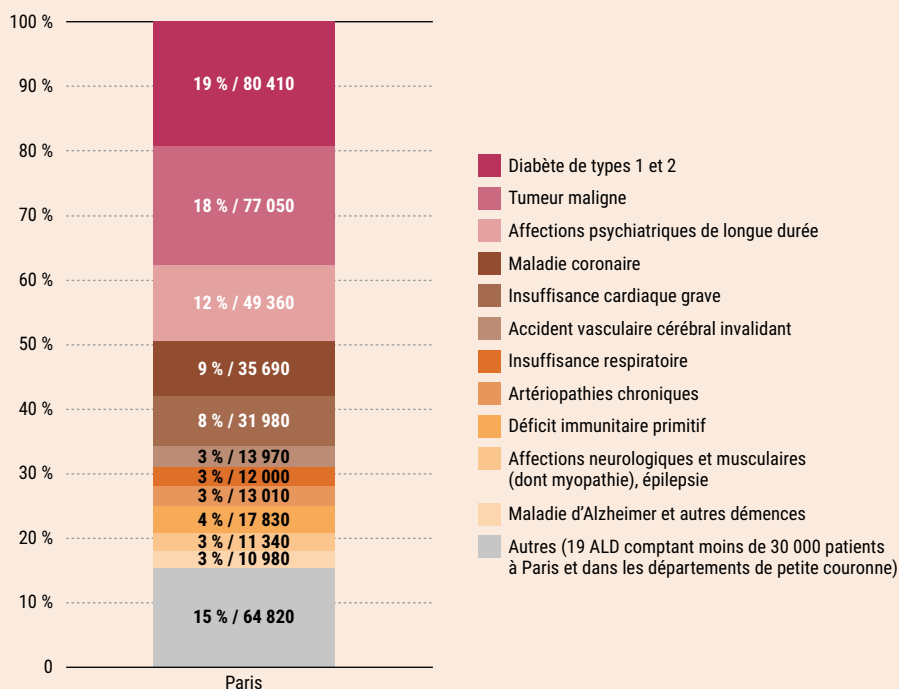
Focus sur une population touchée par les enjeux de santé publique liés à l'alimentation

L'alimentation constitue un enjeu social et de santé publique majeur faisant l'objet de différents plans et stratégies à toutes les échelles, notamment via le Programme National Nutrition Santé (PNNS) à l'échelle nationale et le Plan parisien de santé environnementale à l'échelle parisienne. Les enjeux sont multiples : lutter contre les précarités alimentaires, promouvoir le « mieux manger », supprimer les plastiques et sensibiliser sur les effets en termes de santé de l'alimentation ou encore accompagner du point de vue diététique les personnes malades ou vulnérables. Les implications de l'alimentation en termes sanitaires sont un phénomène largement documenté, avec des liens établis entre la nutrition et certaines maladies chroniques : cancers, maladies cardiovasculaires, diabète de type 2, hypercholestérolémie... Une alimentation déséquilibrée, tant en qualité qu'en quantité, peut contribuer à la survenue de diabète, cancers colorectaux, maladies cardiovasculaires, hypercholestérolémie, etc. Parallèlement, elle peut aussi entraîner du surpoids, voire de l'obésité, qui constitue un facteur de comorbidité important pour les pathologies précédemment évoquées.

À l'échelle nationale, le surpoids concerne près de la moitié de la population (46,6 %). Selon l'Observatoire régional de santé, 42,3 % de la population francilienne est en surpoids ou obésité, soit moins que la moyenne nationale¹⁹.

Depuis 2001, le nombre de personnes traitées pour le diabète en France ne cesse d'augmenter : il a plus que doublé en 20 ans²⁰. À Paris, le diabète constitue aujourd'hui l'affection de longue durée la plus répandue avec plus de 80 000 personnes concernées. Ce chiffre est minoré car un patient peut avoir plusieurs types d'affections. De plus, ces affections supposent une déclaration par un médecin.

PARIS – NOMBRE ET TYPE D'AFFECTIIONS DE LONGUE DURÉE, POUR LE RÉGIME GÉNÉRAL EN 2023



Source : CNAM - DSES, 2023 - Effectifs arrondis à la dizaine

Dans « autres » : Bilharziose compliquée (ALD4) ; Mucoviscidose (ALD18) ; Suites de transplantation d'organe (ALD28) ; Paraplégie (ALD20) ; Tuberculose active, lèpre (ALD29) ; Insuffisances médullaires et autres cytopénies chroniques (ALD2) ; Hémophilies et affections constitutionnelles de l'hémostase graves (ALD11) ; Scoliose idiopathique structurale évolutive (dont l'angle est égal ou supérieur à 25 degrés) jusqu'à maturation rachidienne (ALD26) ; Hémoglobinopathies, hémolyses, chroniques constitutionnelles et acquises sévères (ALD10) ; Maladies métaboliques héréditaires nécessitant un traitement prolongé spécialisé (ALD17) ; Sclérose en plaques (ALD25) ; Maladie de Parkinson (ALD16) ; Vascularites, lupus érythémateux systémique, sclérodermie systémique (ALD21) ; Spondylarthrite grave (ALD27) ; Polyarthrite rhumatoïde évolutive (ALD22) ; Rectocolite hémorragique et maladie de Crohn évolutives (ALD24) ; Néphropathie chronique grave et syndrome néphrotique primitif (ALD19) ; Maladies chroniques actives du foie et cirrhoses (ALD6) ; Hypertension artérielle sévère (ALD12) ; Rectocolite hémorragique et maladie de Crohn évolutives (ALD24) ; Néphropathie chronique grave et syndrome néphrotique primitif (ALD19), Maladies chroniques actives du foie et cirrhoses (ALD6) ; Hypertension artérielle sévère (ALD12)

Plus largement, en 2021, le taux de prise en charge pour le diabète (type 1 et 2) était de 49,8 % à Paris²¹. Ce taux peut varier de 30 à 60 % selon les arrondissements à Paris : le 19^e est l'arrondissement avec le taux de prise en charge le plus élevé²².

La prévalence de l'obésité et du diabète est par ailleurs plus élevée chez les personnes en situation de précarité alimentaire : le diabète est 3 à 4 fois plus fréquent au sein des populations précaires, et le risque d'être en surpoids ou en situation d'obésité augmente de plus de 20 %.

Les questions de santé rejoignent par ailleurs des enjeux autour de la santé mentale, qu'ils soient liés à des troubles alimentaires (anorexie, boulimie...) ou aux effets qu'une mauvaise alimentation peut avoir sur le bien-être mental (troubles du sommeil, anxiété par exemple).

¹⁹ – Source : ORS Île-de-France, Panorama de la santé des Franciliens, 2023.

²⁰ – Source : INSERM, Assurance Maladie, 2021.

²¹ – Source : CNAM, 2023.

²² – Source : SNDS, cartographie des pathologies, CNAM-2021.



Marché Richard Lenoir (11^e)

© Merlin Dauge - Ville de Paris



Restauration rapide aux abords d'un collège (11^e)

© Apur - David Bourreau





2. LES PAYSAGES ALIMENTAIRES PARISIENS

Les travaux menés par l'Anses, l'INSERM, Kantar ou encore l'ORS, apportent des éléments quantitatifs essentiels à la compréhension des dynamiques d'approvisionnement, de segmentation des circuits de distribution et d'usages différenciés selon les typologies de clientèle et la nature des produits.

À l'échelle nationale, l'enquête INCA 3 (2014-2015, Anses) confirme la prééminence des **grandes surfaces** en tant que canal d'achat principal sur l'essentiel des produits agroalimentaires frais : le poisson (59 %), la viande (55 %), les fruits frais (54 %) et les légumes frais (51 %) y sont principalement achetés.

En revanche, on observe, à l'échelle francilienne, la persistance de **commerces spécialisés** pour certaines catégories stratégiques à forte valeur ajoutée, tels que la boulangerie (78 % des achats de pain, 66 % des pâtisseries/viennoiseries) et les **commerces de proximité**, qui maintiennent une part significative pour la viande (36 %) et le poisson (20 %). Les **marchés** et **circuits courts** s'inscrivent, quant à eux, comme leviers complémentaires sur les segments des fruits (31 %) et légumes frais (33 %), révélant l'appétence des consommateurs pour des produits perçus comme plus authentiques ou locaux. L'autoconsommation reste cependant minime, freinée par la densité urbaine.

Les données parisiennes, quoique plus anciennes, témoignent d'une structuration spécifique du tissu commercial et des habitudes de consommation. Le rapport Alisirs (Inserm, 2010), centré sur Paris intra-muros et la petite couronne, identifie un attachement aux **commerces de proximité** : 56,6 % des ménages effectuent leurs achats exclusivement dans leur quartier, contre 16,1 % hors quartier, et 23,2 % pratiquent une approche mixte. Si l'achat alimentaire en ligne n'était qu'à 0,7 % en 2010, la pratique du commerce alimentaire en ligne a connu depuis une progression spectaculaire. En 2022, près d'un Français sur deux a eu recours à la livraison de repas à domicile. En 2024, 40 % des

foyers français ont effectué des courses alimentaires en ligne au cours des douze derniers mois, phénomène particulièrement marqué chez les 18-35 ans.

Les analyses sectorielles (étude Kantar 2016) soulignent l'ancrage supérieur des **commerces spécialisés** sur le marché parisien, où ils représentent, en valeur, le deuxième circuit d'achat après les **supermarchés**, notamment pour le pain (68 % des achats se font en boulangerie) et la boucherie/volaille (29 %). Les marchés, bien qu'ils ne représentent que 7 % de la valeur des dépenses alimentaires des ménages parisiens, se situent au-dessus de la moyenne nationale mais restent en deçà de la moyenne régionale. Ils offrent essentiellement des produits frais.

Les supérettes, omniprésentes à Paris, ne captent que 6 % de la dépense totale, leur fonction étant davantage liée à l'appoint, avec des paniers moyens faibles. C'est toutefois supérieur au chiffre national ou régional (entre 4 et 5 %), témoignant d'un rythme d'achat particulier en environnement urbain dense. La surface de vente des supérettes est comprise entre 120 et 400 m². Elles complètent les 323 supermarchés qui vendent le même type d'articles mais sur une surface de vente plus grande (entre 400 et 2 500 m²).

Le Baromètre Santé Nutrition (ORS, 2008) met enfin en lumière la plus **grande diversification des circuits d'achat chez les Parisiens** et la population de la proche couronne : 36,8 % d'entre eux multiplient les points d'approvisionnement (contre 23,5 % en grande couronne, où la dépendance aux grandes surfaces est très marquée). **Cette diversification est plus prononcée dans les foyers avec enfants**, tandis que les étudiants et familles monoparentales s'orientent vers la grande distribution, en raison de contraintes budgétaires, d'accessibilité et de praticité. À Paris intra-muros, le recours aux commerces de détail et marchés reste plus marqué qu'ailleurs en Île-de-France, fortement corrélé à l'importance du critère de proximité et à la densité de l'offre commerciale de proximité.

56,6 % des
ménages effectuent
leurs achats
exclusivement dans
leur quartier.

Une densité commerciale alimentaire exceptionnelle à Paris

Ces différents travaux apportent un éclairage sur les comportements d'achat alimentaire, qui permet d'approcher les paysages alimentaires parisiens qui ont ceci de singulier que la densité commerciale à Paris est particulièrement forte avec **3,8 commerces alimentaires pour 1 000 habitants en 2023**. Cette offre est en croissance depuis 2011, date à laquelle on comptait 3,1 commerces pour 1 000 habitants. Cette évolution s'explique par un double mouvement, une baisse de la population (-136 300 habitants entre 2011 et 2023 à Paris) d'une part, et **une augmentation du nombre de commerces alimentaires sur la même période (+1 029 commerces sur la période 2011-2023)** d'autre part. La densité de commerces alimentaires est de **2,3 pour 1 000 personnes présentes à Paris**, lorsque l'on prend en compte l'ensemble des 3,6 millions de présents chaque jour (actifs, élèves/étudiants se rendant quotidiennement à Paris pour leur travail/études, visiteurs, touristes). Dans les arrondissements parisiens, la densité varie fortement : certains quartiers centraux dépassent 7 à 8 commerces alimentaires pour 1 000 habitants, soit deux fois la moyenne parisienne, tandis que les arrondissements périphériques descendent par-

3,8 commerces
alimentaires pour
1 000 habitants;
2,3 commerces
alimentaires pour
1 000 présents.

fois sous les 3 commerces alimentaires pour 1 000 habitants.

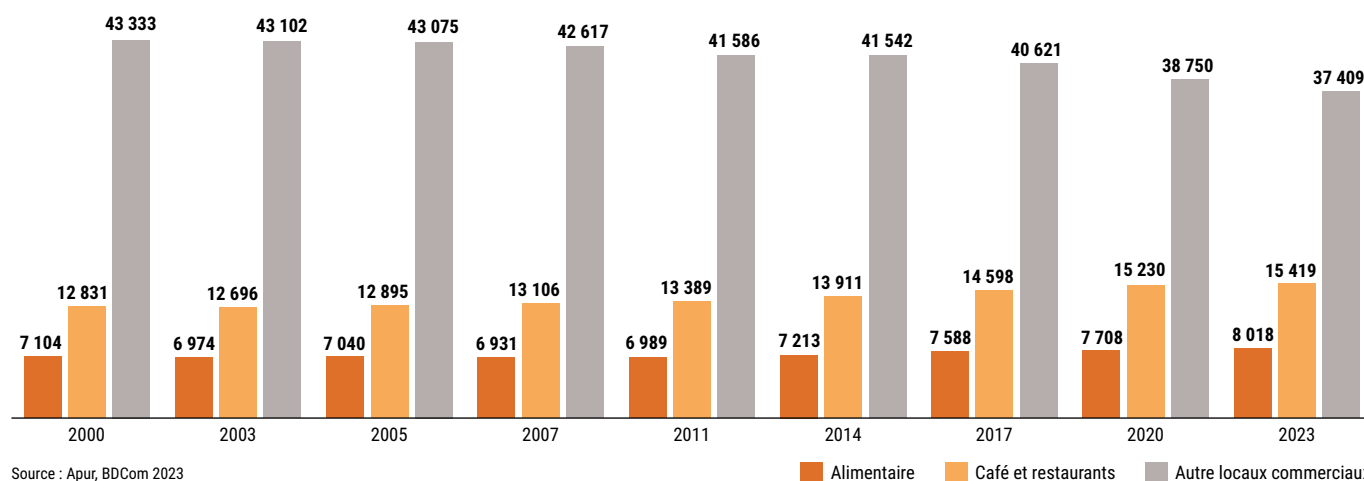
La densité de l'offre de restauration est, quant à elle, deux fois supérieure à la densité de commerces alimentaires, et elle connaît également une forte croissance sur la période 2011-2023. Elle est de **7,3 cafés et restaurants pour 1 000 habitants en 2023**, contre un peu moins de 6 en 2011. La densité de cafés et restaurants est de **4,3 pour 1 000 personnes présentes à Paris**, lorsque l'on prend en compte l'ensemble des 3,6 millions de présents. Cette forte densité ainsi que la grande diversité de l'offre donnent le sentiment d'une grande opulence. Cependant il existe des disparités entre chaque quartier et chaque arrondissement. La question de l'accessibilité à ces lieux d'approvisionnement (marchés, commerces, restaurants, points de vente, etc.) se pose.

Cette densité commerciale et de restaurants, en augmentation, malgré un contexte de baisse générale du nombre de locaux commerciaux à Paris, n'est égalée par aucune grande ville de France ou d'Europe. **D'une manière générale la densité commerciale et de restauration de Paris est plus de deux fois supérieure aux grandes villes fran-**

çaises ou européennes telles que Londres, Rome ou encore Madrid.

Le PLU bioclimatique de Paris intègre des mesures pour **assurer et renforcer la diversité des commerces de proximité**, dont font partie les commerces alimentaires, considérés comme essentiels à la vie des quartiers. Cette volonté s'inscrit dans un objectif global de **mixité des fonctions urbaines** et de maintien de services de première nécessité pour les habitants. Le PLU impose une **protection renforcée des linéaires commerciaux** et artisanaux. Il interdit ou limite la transformation de locaux commerciaux situés sur ces linéaires protégés (notamment en meublés de tourisme ou autres usages détournés). Cela contribue à éviter la disparition ou la conversion des commerces alimentaires de détail. Le PLU prévoit de plus la **promotion des commerces de proximité dans les quartiers populaires et à forte densité** pour garantir un accès équitable à l'alimentation, quel que soit le secteur de la ville. En complémentarité, d'autres dispositifs contribuent à mailler le territoire parisien de commerces et de lieux d'alimentation durable et solidaire comme l'Appel à projets Alimentation Durable et Solidaire (cf. focus p. 63).

ÉVOLUTION DES COMMERCE ALIMENTAIRES PARISIENS ENTRE 2000 ET 2023



La diversité des commerces alimentaires à Paris

8 018 commerces alimentaires en 2023, **+1 000** établissements depuis 2000.

Les habitudes en termes d'alimentation des Parisiens sont spécifiques et ont évolué. Ils privilégient les petits commerces spécialisés, appréciés pour leur offre locale et fraîche, et bénéficient de nouveaux services de livraison. Face à cette évolution, le commerce alimentaire parisien traverse une phase de transition. Si la grande distribution marque le pas, elle s'adapte en misant sur le discount, le rachat d'épicerie de quartier et le développement des drives piétons. La majorité des commerces parisiens restent des artisans et commerçants indépendants (plus de trois établissements sur quatre). Les petits commerces spécialisés et les nouveaux modèles hybrides séduisent une clientèle en quête de proximité, de diversité et de prix compétitifs. Le commerce de niche, notamment glaciers et pâtisseries, reste dynamique grâce au retour des touristes.

Ces évolutions du paysage commercial parisien traduisent l'agilité du secteur face aux mutations des modes de consommation et à la pression concurrentielle accrue.

Les paysages alimentaires parisiens sont marqués par un fort dynamisme des petits commerces indépendants

En 2023, la capitale compte 8 018 commerces alimentaires, un record depuis vingt ans, avec une progression de plus de 1 000 établissements en 23 ans. Cette croissance est principalement due à la multiplication des petits commerces

traditionnels tels que les boulangeries, poissonneries, fromageries, mais aussi des commerces de niche comme les chocolateries, glaciers ou boutiques de produits régionaux.

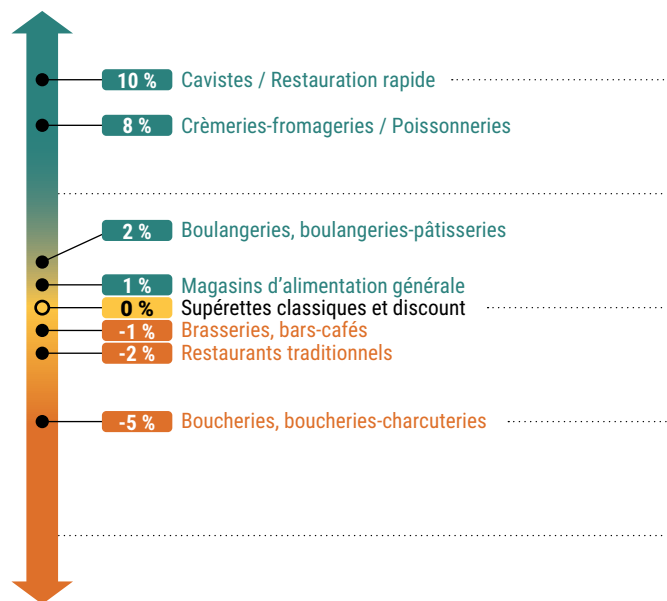
La grande force du tissu commercial parisien réside dans sa densité et sa répartition homogène. Plus de 92 % des Parisiens vivent à moins de cinq minutes à pied d'une boulangerie, symbole d'un commerce de proximité accessible à tous. Les commerces alimentaires spécialisés sont présents dans tous les quartiers, assurant une offre variée au plus près des attentes des habitants.

Cette proximité est particulièrement marquée dans les rues commerçantes dites « **rues-marchés** », véritables pôles d'attractivité, telles que les rues de Bretagne (3^e), du Bac et Cler (7^e), rue des Martyrs (9^e), Charonne (11^e), Aligre (12^e), Daguerre (14^e), Convention (15^e) ou Levis (17^e). Ces axes concentrent une forte densité de commerces de bouche, renforçant leur rôle central dans la vie de quartier.

Plus de la moitié des commerces alimentaires parisiens sont aujourd'hui des établissements spécialisés, répondant à une demande croissante pour des produits frais, locaux et artisanaux. Cette dynamique contribue à la vitalité des quartiers et à la diversité de l'offre alimentaire parisienne.

Les **boulangeries**, au nombre de 1 203 en 2023, affichent une légère hausse depuis 2020 (+24). Elles s'adaptent aux évolutions du marché en diversifiant leur offre (snacking, pâtisserie, boissons) et en aménageant des terrasses

ÉVOLUTION DU COMMERCE PARISIEN ENTRE 2020 ET 2023



Source : Apur, BDCCom 2023 / © Apur



Fromagerie (20°)

© Apur



Caviste (12°)

© Apur - JC Bonjoi



Boulangerie (11°)

© Apur



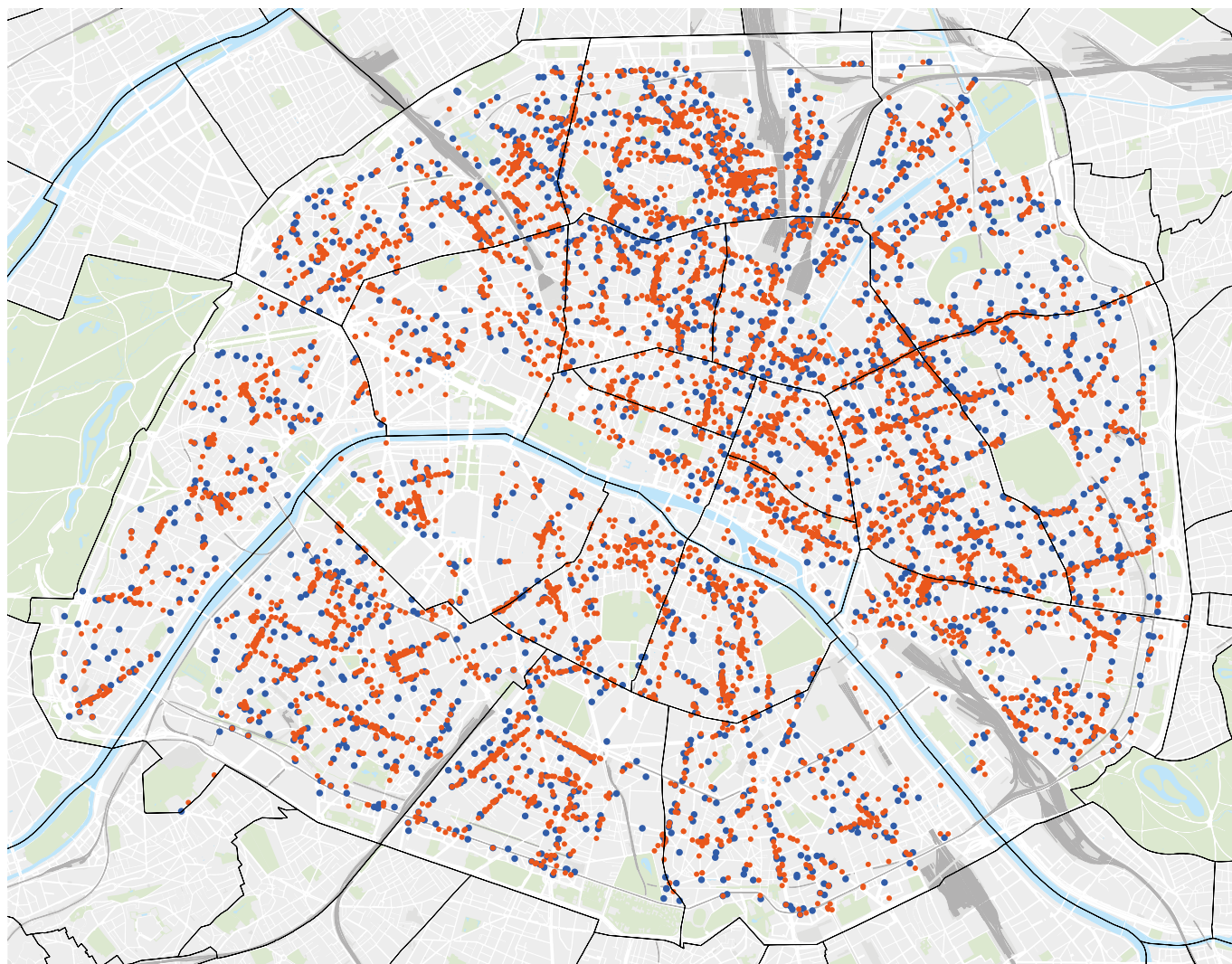
Boucherie (12°)

© Apur - JC Bonjoi



Café-restaurant (9°)

© Apur - David Boureau



LES COMMERCES ALIMENTAIRES À PARIS EN 2023

0 1 km

apur

● Commerce spécialisé ● Commerce généraliste

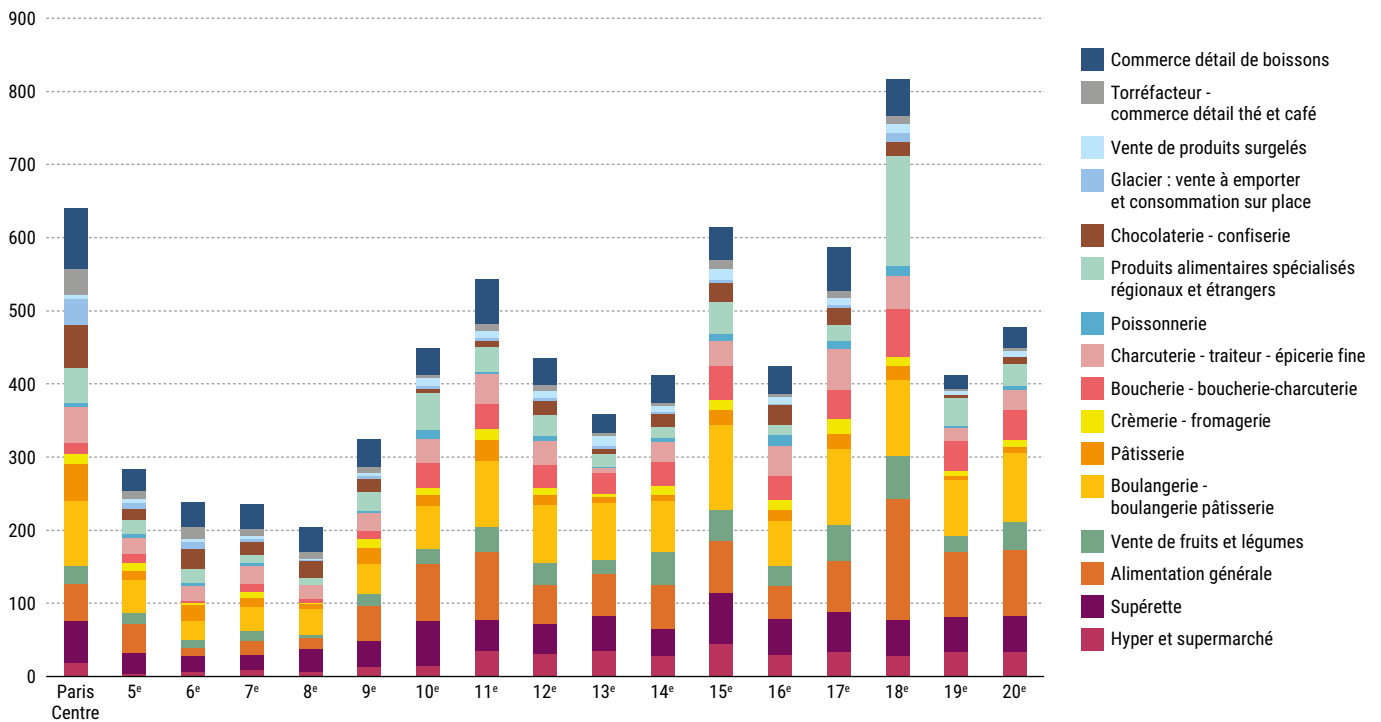
Sources : Apur, BDCom 2023 - Insee, BPE 2021

pour attirer une clientèle variée. Elles participent ainsi de plus en plus à la restauration hors foyer sur la pause méridienne. Les **poissonneries** (104 en 2023) et **fromageries** (175) restent stables ou en légère hausse, malgré la concurrence des grandes surfaces et des magasins de surgelés. Leur présence régulière dans tous les quartiers, et notamment dans les rues « marché », témoigne de leur ancrage local.

Le nombre de **boucheries** poursuit son déclin : **Paris a perdu -45 % de ses boucheries en vingt ans**, n'en comptant plus que 486 en 2023. Ce recul s'explique par le vieillissement des propriétaires, la concurrence de

la grande distribution et la baisse de la consommation de viande, accentuée par la hausse des prix. Toutefois, la baisse ralentit, signe d'une possible stabilisation. À l'inverse, les **cavistes** connaissent un véritable renouveau. **Le nombre de cavistes a doublé depuis 2000**, atteignant 681 établissements en 2023. Ce dynamisme s'explique par une clientèle renouvelée, curieuse de découvertes, et une forte présence des réseaux, avec des enseignes comme Nicolas (156 boutiques), Nysa (34) ou Le Repaire de Bacchus (31). Près de 42 % des cavistes appartiennent désormais à un réseau, ce qui favorise leur visibilité et leur développement.

PARIS – RÉPARTITION DES COMMERCE ALIMENTAIRES PAR ARRONDISSEMENT EN 2023



Supérettes et supermarchés : une croissance en pause

En 2023, Paris recense 677 **supérettes** (120 à 400 m²) et 323 **supermarchés** (400 à 2 500 m²). Pour la première fois en vingt ans, la croissance du nombre de supérettes (+213 supérettes depuis 2011) marque une pause, ayant sans doute atteint globalement une forme de maillage plafond : d'une part en raison de la préférence accrue des Parisiens pour les petits commerces spécialisés de quartier (primeurs, fromagers, traiteurs) dont le nombre augmente, et d'autre part, de l'essor des drives piétons « solos » (+42 en trois ans).

Parallèlement, Paris compte **1 059 magasins d'alimentation générale** de moins de 120 m², **principalement des épiceries de quartier**, ouvertes tard et parfois toute la nuit. Leur nombre, stable depuis 2007, est désormais concurrencé par la grande distribution qui contrôle environ 200 de ces points de vente sous différentes enseignes (Carrefour Express, Proxi, Rapid'Market, etc.).

L'expansion de la grande distribution marque le pas à Paris

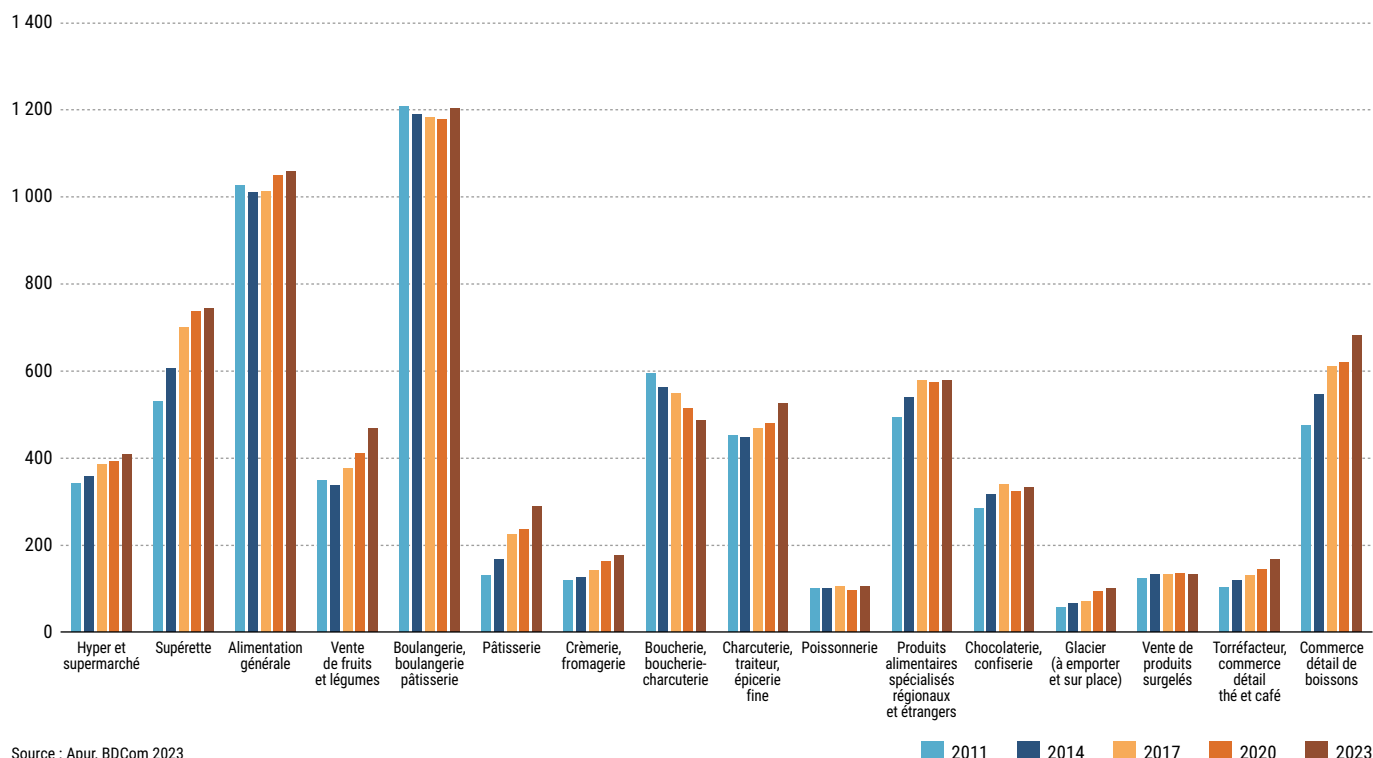
Entre 2020 et 2023, le paysage des magasins alimentaires généralistes n'a progressé que modestement, avec seulement 31 unités supplémentaires, principalement grâce à l'ouverture de supérettes spécialisées dans les produits étrangers. Cette croissance limitée traduit une recomposition du secteur, sous l'effet des nouvelles attentes des consommateurs et d'une concurrence accrue entre enseignes.

Si **le groupe Casino** demeure le leader du marché parisien avec près de 550 magasins (54 % du marché), dont un hypermarché (Géant Casino devenu Intermarché en 2024), 458 Monoprix, 153 supermarchés et 310 supérettes, sa part de marché, en surface de vente, recule nettement. **Carrefour** détient aujourd'hui 21 % du marché parisien avec 309 magasins (2 hypermarchés, 68 supermarchés, 172 supérettes et 67 petites alimentations générales), et a renforcé sa présence en rachetant l'en-

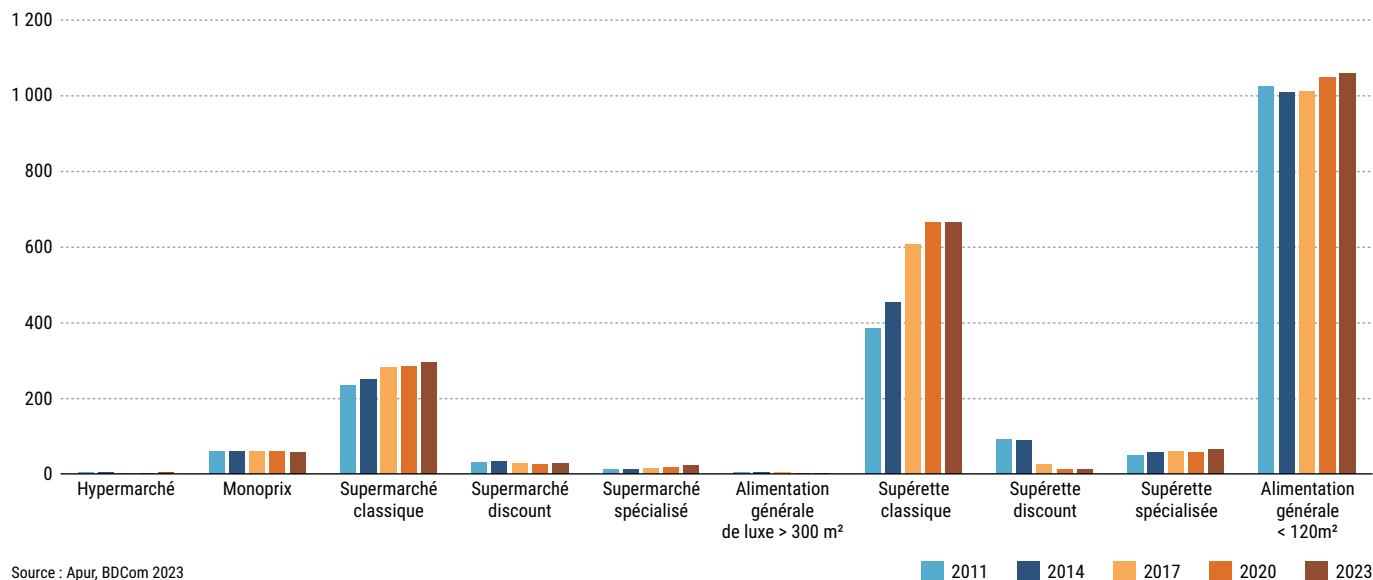
seigne Bio C'Bon. **Franicap**, troisième acteur du secteur, regroupe 162 magasins sous les enseignes Coccinelle, G20 ou Diagonal, mais reste loin derrière en part de marché. D'autres groupes nationaux comme E. Leclerc, Intermarché ou Auchan restent peu implantés dans la capitale, malgré le développement de leurs drives.

À rebours de la grande distribution classique, **les enseignes de discount progressent**. Aldi, après avoir racheté des magasins Leader Price à Casino, compte désormais 19 magasins à Paris, talonnant Lidl qui en possède 20. Cette montée du discount traduit l'adaptation des enseignes aux préoccupations budgétaires croissantes des Parisiens.

PARIS – ÉVOLUTION DES COMMERCES ALIMENTAIRES DE 2011 À 2023



PARIS – ÉVOLUTION DES COMMERCES GÉNÉRALISTES DE 2011 À 2023



Un réseau dense et emblématique de marchés

Avec près d'un habitant sur trois qui déclare se rendre au moins une fois par semaine dans un marché, les marchés comptent parmi les lieux majeurs de l'alimentation en produits frais, avec une offre très diversifiée. Paris compte

aujourd'hui 9 marchés couverts et 73 marchés découverts alimentaires, totalisant plus de 2000 stands à travers la ville, avec une présence renforcée dans les quartiers à forte densité de population ou à tradition commerçante.

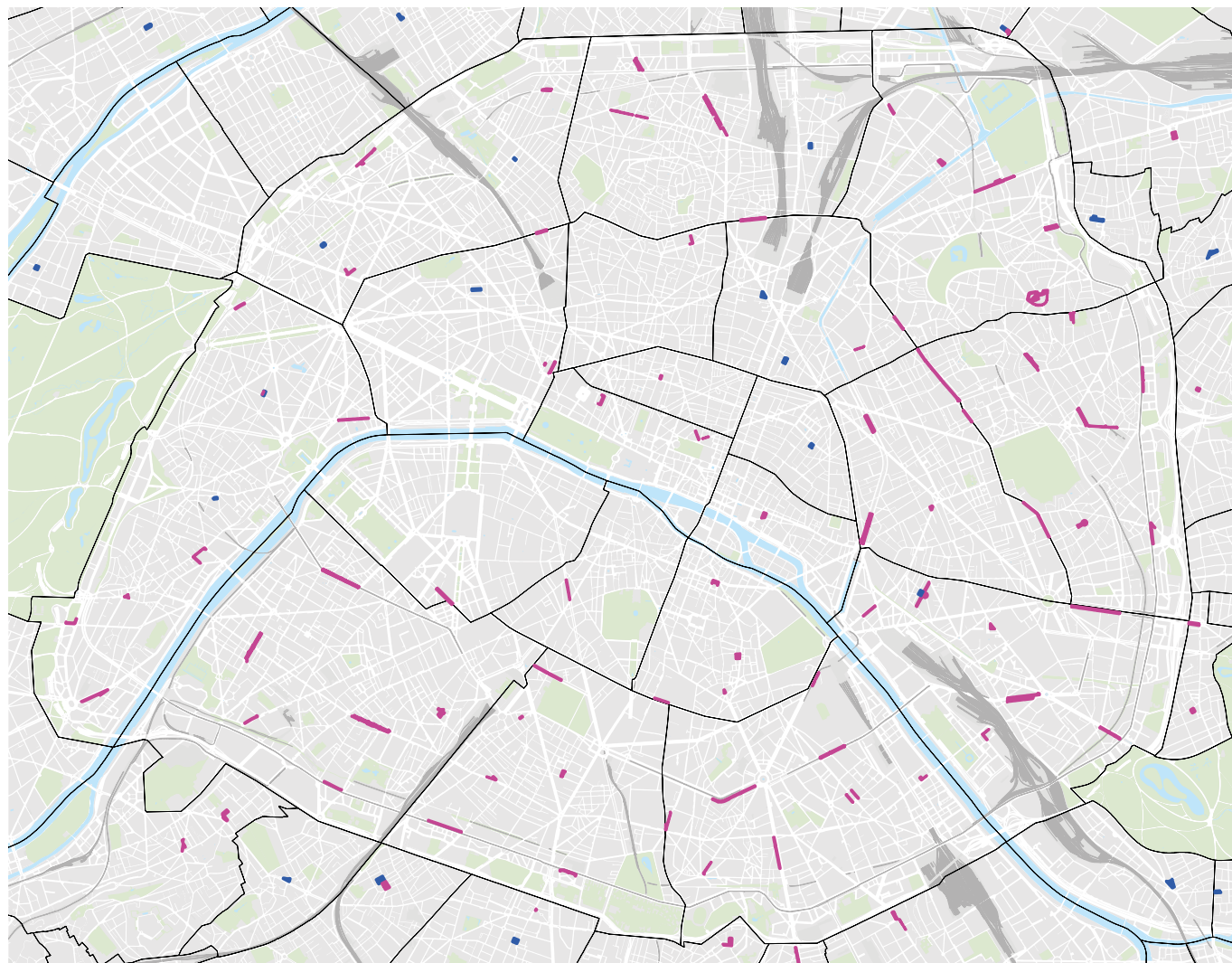
Le maillage des marchés a très peu évolué ces dernières années et couvre

l'ensemble des arrondissements. Deux rénovations de marchés couverts sont à souligner avec le marché de l'Olive dans le 18^e arrondissement en 2010 et le marché Beauvau dans le 12^e arrondissement en 2018. Une création est à noter : le marché découvert bio de la place du Père Chaillet, situé dans le 11^e arrondissement

de Paris, ouvert en 2018. Il s'agit du premier marché biologique de l'arrondissement. Il est le cinquième marché parisien 100 % bio, avec le marché du boulevard Raspail dans le 6^e arrondissement, Batignolles dans le 17^e, Constantin Brancusi dans le 14^e et le Centquatre dans le 19^e. Quatre marchés sont partiellement bio : boulevard Richard Lenoir dans le 11^e, Cours de Vincennes dans le 12^e, rue Saint-Charles dans le 15^e et place de la Réunion dans le 20^e. Les autres marchés parisiens proposent également des produits issus de l'agriculture biologique de façon ponctuelle. On y dénombre 91 commerçants bio, dont 71 maraîchers, 7 bouchers, 6 épiciers, 5 boulangers et 2 fromagers.

Les marchés ont une part très majoritaire des stands dédiés à l'alimentation (fruits, légumes, viandes, poissons, fromages, boulangerie, traiteur, etc.), malgré une baisse du nombre total de stands à Paris ces dernières années (-8 % des stands entre 2011 et 2023) et qui touche particulièrement certains champs de l'alimentation. Tous les stands ne sont pas impactés de la même manière par ce phénomène de baisse. Les vendeurs de fruits et légumes, les bouchers et les boulangers sont les plus impactés par ces baisses avec 31 % de stands en moins pour les stands de fruits et légumes et bouchers et 25 % pour les stands de boulangeries²³.

23 – Source : SNDS, cartographie des pathologies, CNAM-2021.



LES MARCHÉS ALIMENTAIRES À PARIS EN 2023

— Marché découvert (73) — Marché couvert (9)

Sources : Apur, Ville de Paris

0 1 km

apur

Les commerces de proximité

Paris dispose d'un maillage de commerces et services du quotidien dense. Cette spécificité contribue à la qualité de vie, à l'animation et au paysage des rues de la ville. Elle correspond aussi à un niveau de services à la population et aux personnes présentes qui contribue à la résilience du territoire. Néanmoins à une échelle fine, des carences dans le maillage des commerces et services du quotidien apparaissent.

48 % des Parisiens habitent dans un secteur caractérisé par une forte

densité de commerces alimentaires de proximité et une bonne diversité.

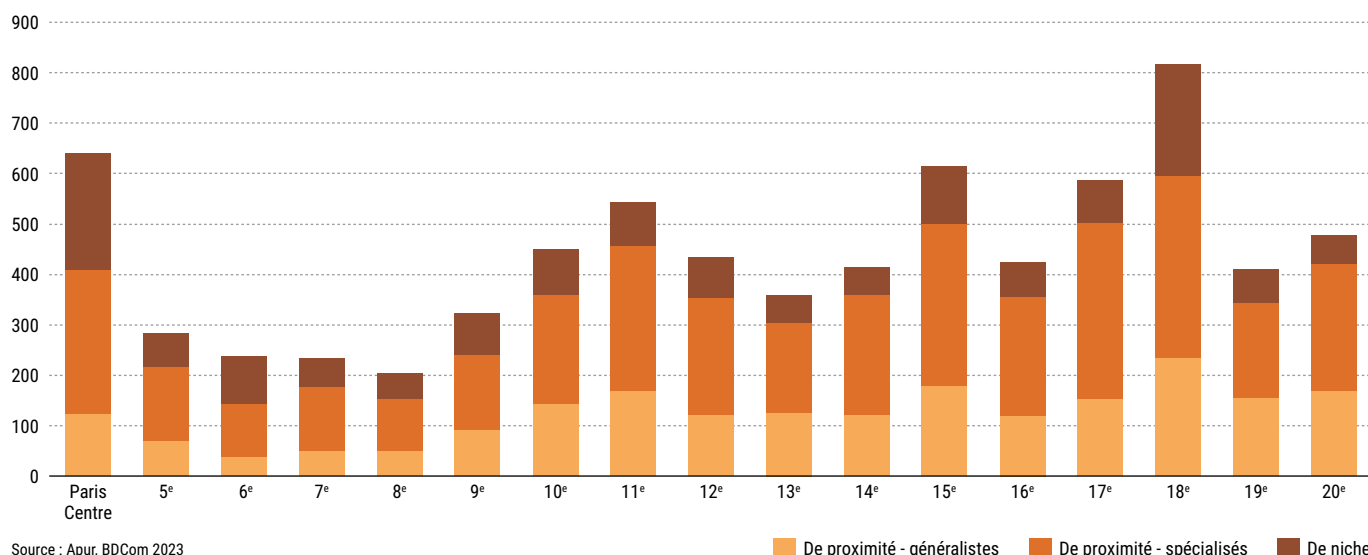
Ces quartiers se trouvent dans le centre, rive droite (3^e, 11^e, Ouest du 10^e et Est du 9^e), quartier des Ternes dans le 17^e, sud du 18^e, quartier Gambetta dans le 20^e arrondissement... et rive gauche (parties centrales des 5^e, 14^e et 15^e arrondissements). S'y ajoutent 11 % d'habitants qui se trouvent dans un secteur de grande diversité ou de forte densité du point de vue de ces commerces.

20 % habitent dans un secteur avec une densité de ces commerces et une diver-

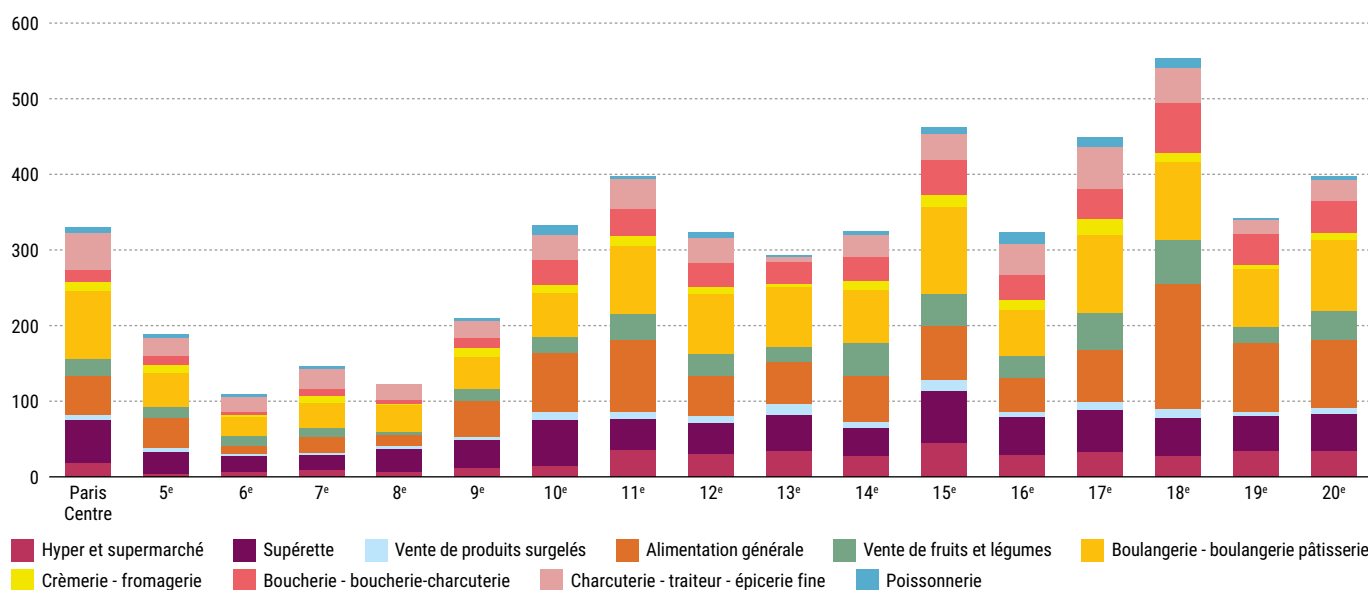
sité qui peut être qualifiée de moyenne. Il s'agit principalement de quartiers situés dans le 6^e (Saint-Germain-des-Prés), 5^e (Saint-Marcel), 15^e (Montparnasse), nord du 8^e (Monceau) ou encore 19^e (La Villette).

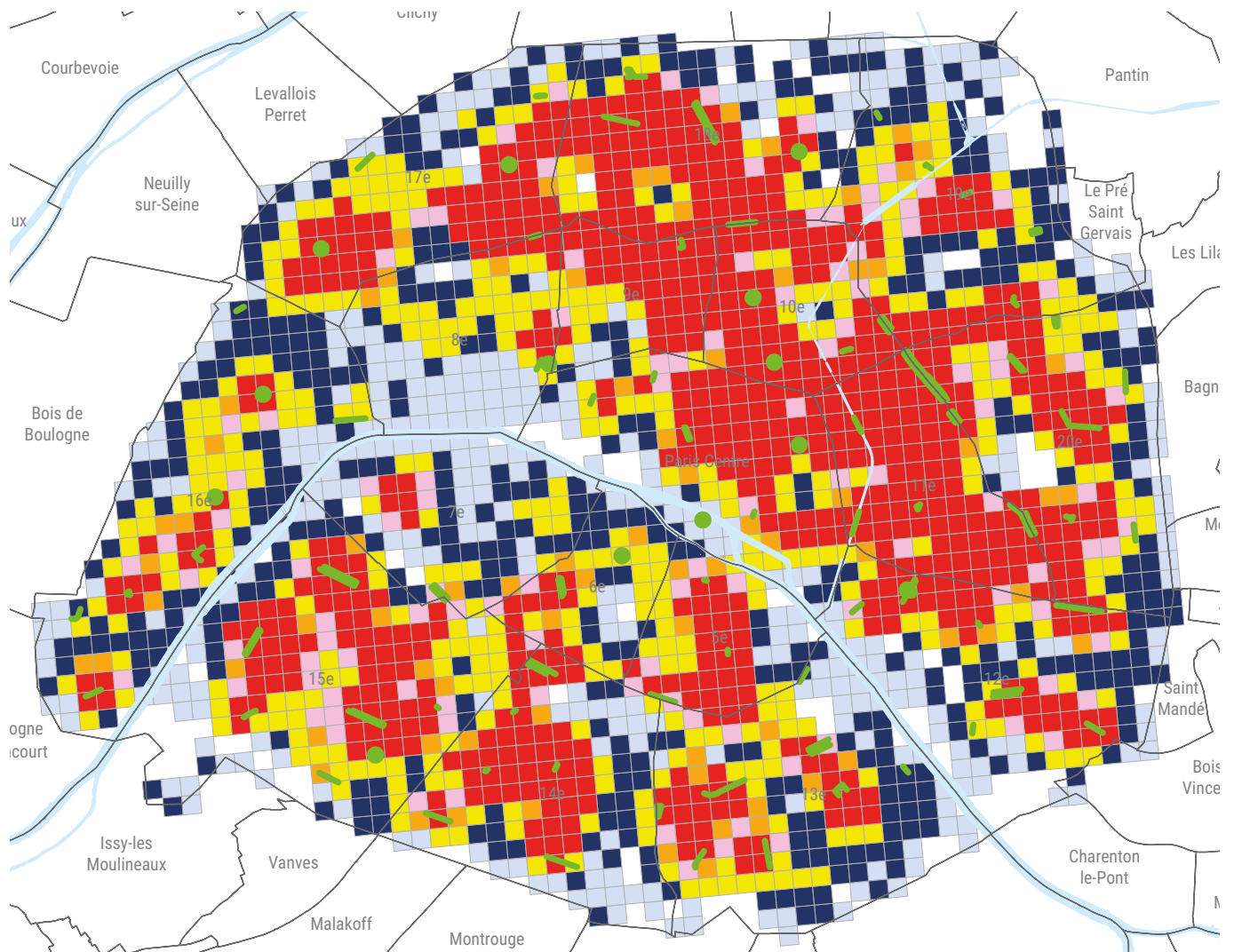
Enfin 21 % habitent dans un secteur où la densité de commerces alimentaires de proximité est sensiblement plus faible. Il s'agit de secteurs situés dans les arrondissements périphériques.

PARIS – TROIS GRANDS TYPES DE COMMERCE ALIMENTAIRES



PARIS – LES COMMERCE ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

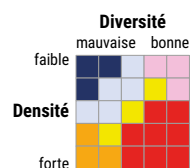




**DENSITÉ ET DIVERSITÉ DE L'OFFRE
DE COMMERCE ALIMENTAIRES DU QUOTIDIEN EN 2023**

0 1 km

apur



- Marchés couverts
- Marchés découverts

Note : les carreaux en bleu clair comptent moins de 300 habitants.
Sources : Apur, BDCOM 2023 - Insee, RP 2019

Méthodologie

La qualité de la desserte commerciale alimentaire a été évaluée à partir d'un double critère de densité et de diversité de ces commerces.

La densité correspond au nombre de commerces dans un carreau de 200x200 mètres et dans son environnement (600x600 mètres). Et la diversité commerciale correspond à un nombre de commerces d'usage courant présents aux mêmes échelles : supérettes/supermarchés, boulangeries

et commerces spécialisés alimentaires (primeur, boucher, poissonnier, crémier, traiteur, caviste et produits surgelés). Un système de points a été fabriqué pour croiser les 2 dimensions mais aussi pour tenir compte de la présence de marchés couverts et découverts (selon le nombre d'étals et la diversité des stands de chaque marché). Pour plus de lisibilité, l'unité urbaine de Paris sera appelée agglomération parisienne.

Une croissance soutenue du e-commerce alimentaire

Si les commerces de proximité restent le canal privilégié pour les achats alimentaires, le commerce en ligne prend une part de plus en plus importante dans les pratiques parisiennes, à l'image de la tendance nationale, porté par la recherche de praticité, de rapidité et de diversité.

En 2024, 40 % des foyers français ont effectué des courses alimentaires en ligne au cours des douze derniers mois. À Paris, cette dynamique est particulièrement visible. Les plateformes de livraison de repas comme Uber Eats, Deliveroo ou Just Eat, mais aussi les enseignes alimentaires traditionnelles (Monoprix, Carrefour, Franprix) via leurs propres applications et drives piétons, génèrent un volume de commandes en constante augmentation. Le chiffre d'affaires généré par les drives et la livraison à domicile a atteint près de 12 milliards d'euros en 2023 en France, en hausse de 11 % sur un an, même si cette croissance est en partie liée à l'inflation.

En France, le marché de la **livraison de repas** a dépassé les 7 milliards d'euros en 2023, avec une croissance de +19% en un an selon Food Service Vision. Plus de 60 % des commandes sont réalisées via des applications mobiles, et Paris concentre une part importante de ces flux, du fait de la densité de restaurants partenaires et de la forte appétence des habitants pour ce type de service. La fréquence de la livraison de repas à domicile a fortement augmenté depuis la crise sanitaire, notamment chez les jeunes actifs urbains, ce qui modifie les

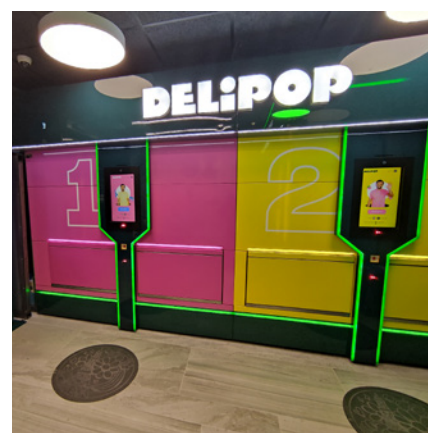
rythmes de repas et la composition des menus quotidiens.

Certains Parisiens plébiscitent également les courses alimentaires en ligne, avec des solutions variées : livraison à domicile, drives piétons, dark stores et paniers de produits frais. L'essor du commerce alimentaire en ligne transforme en profondeur les habitudes de consommation à Paris. Il favorise l'accès à une offre alimentaire diversifiée, allant de la restauration rapide aux produits bio, en passant par les cuisines du monde, disponibles en quelques clics. La possibilité de comparer les prix en temps réel et de bénéficier de promotions attire un public soucieux de maîtriser son budget, dans un contexte de pression sur le pouvoir d'achat.

Les **drives piétons « solos »**, points de retrait pour les courses en ligne, connaissent une progression spectaculaire de +168% en trois ans, passant de 25 à 67 points de retrait. Ils offrent un choix plus large et des prix souvent plus compétitifs que les supérettes traditionnelles, tout en permettant aux distributeurs de gagner des parts de marché en centre-ville à moindre coût d'implantation. Ce modèle, adopté par Auchan, Leclerc et de nouveaux acteurs comme Delipop (drives robotisés), concurrence directement les réseaux physiques traditionnels. Carrefour a également lancé ses propres drives piétons à Paris, permettant aux clients de retirer leurs courses commandées en ligne dans des points de retrait de quartier, avec l'objectif « d'amener l'hypermarché en centre-ville » et de proposer jusqu'à 15 000 références.



Drive piéton Leclerc (5^e)



Point de retrait Delipop (16^e)



Service de livraison de repas (11^e)

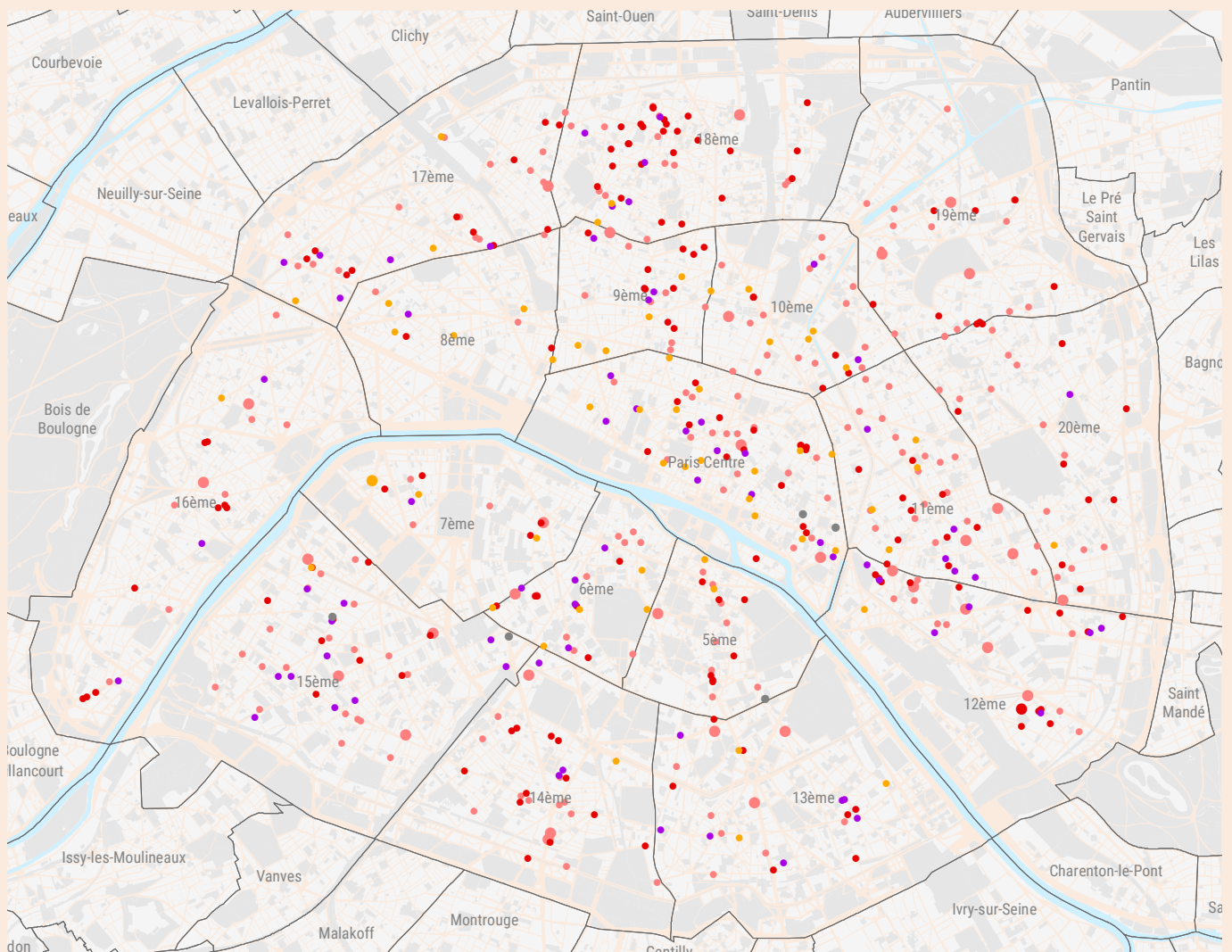
+398 épiceries bio
et durables en 20 ans.

Les commerces alimentaires bio et durables à Paris

Paris affiche depuis plus de vingt ans une dynamique en faveur de la consommation alimentaire biologique et durable. Alors que la France a connu une vague de fermetures de magasins bio et durables entre 2021 et 2022, les réseaux spécialisés bio à Paris et en France ont connu un certain regain d'activité dès 2024, avec une progression des ventes et une stabilisation du parc de magasins. Selon des analyses sectorielles, la

baisse des fermetures de magasins bio et durables au premier trimestre 2025 par rapport à 2024 illustre cette résilience retrouvée du réseau spécialisé dans la capitale.

Paris se distingue par une densité exceptionnelle de magasins spécialisés : le nombre d'épiceries bio et durables est passé de 48 en 2003 à 88 en 2017, pour atteindre 446 en 2023, avec une diversification des enseignes et une forte pénétration des rayons bio et durables dans les grandes surfaces.



LES COMMERCE BIO ET DURABLES EN 2023

0 1 km

apur

Type de commerce (518)

- Alimentaire généraliste (221)
- Alimentaire spécialisé (165)
- Santé-beauté, coiffeurs, instituts de beauté (70)
- Restauration (57)
- Autres activités (5)

Taille du commerce

- Moins de 300 m²
- De 300 à 1 000 m²

Source : Apur, BDCOM 2023

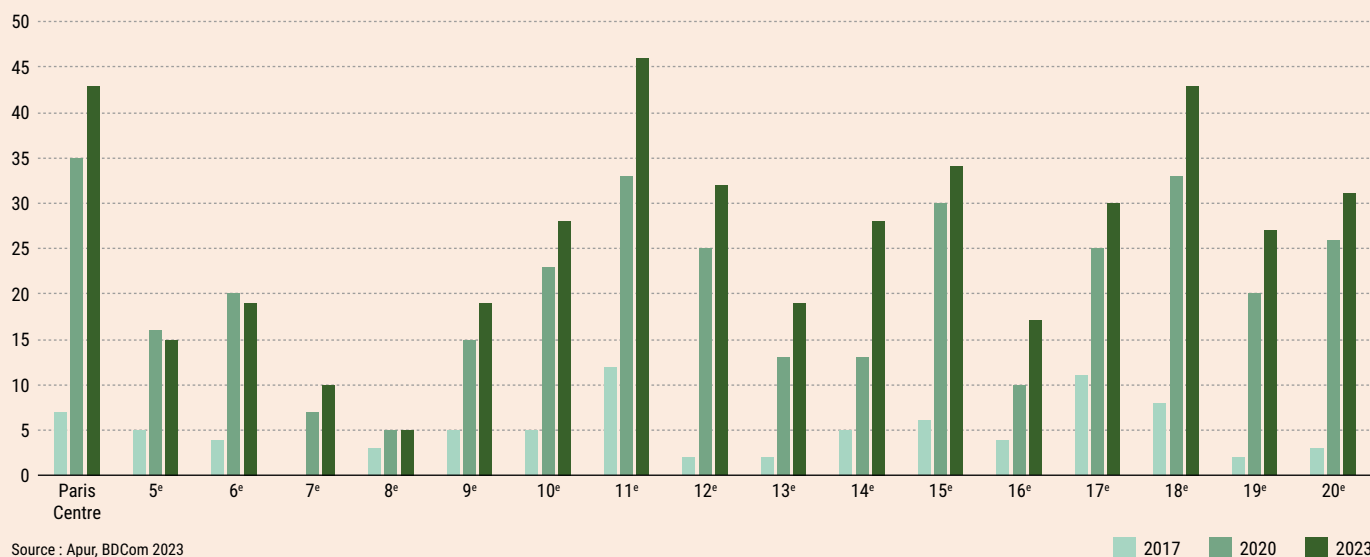
La grande distribution a réduit ses rayons bio de près d'un quart entre 2020 et 2024, ce qui a profité aux magasins spécialisés et à l'essor du e-commerce et des circuits courts, notamment à Paris, où la demande pour des formats innovants (abonnements, livraison paniers bio) progresse nettement.

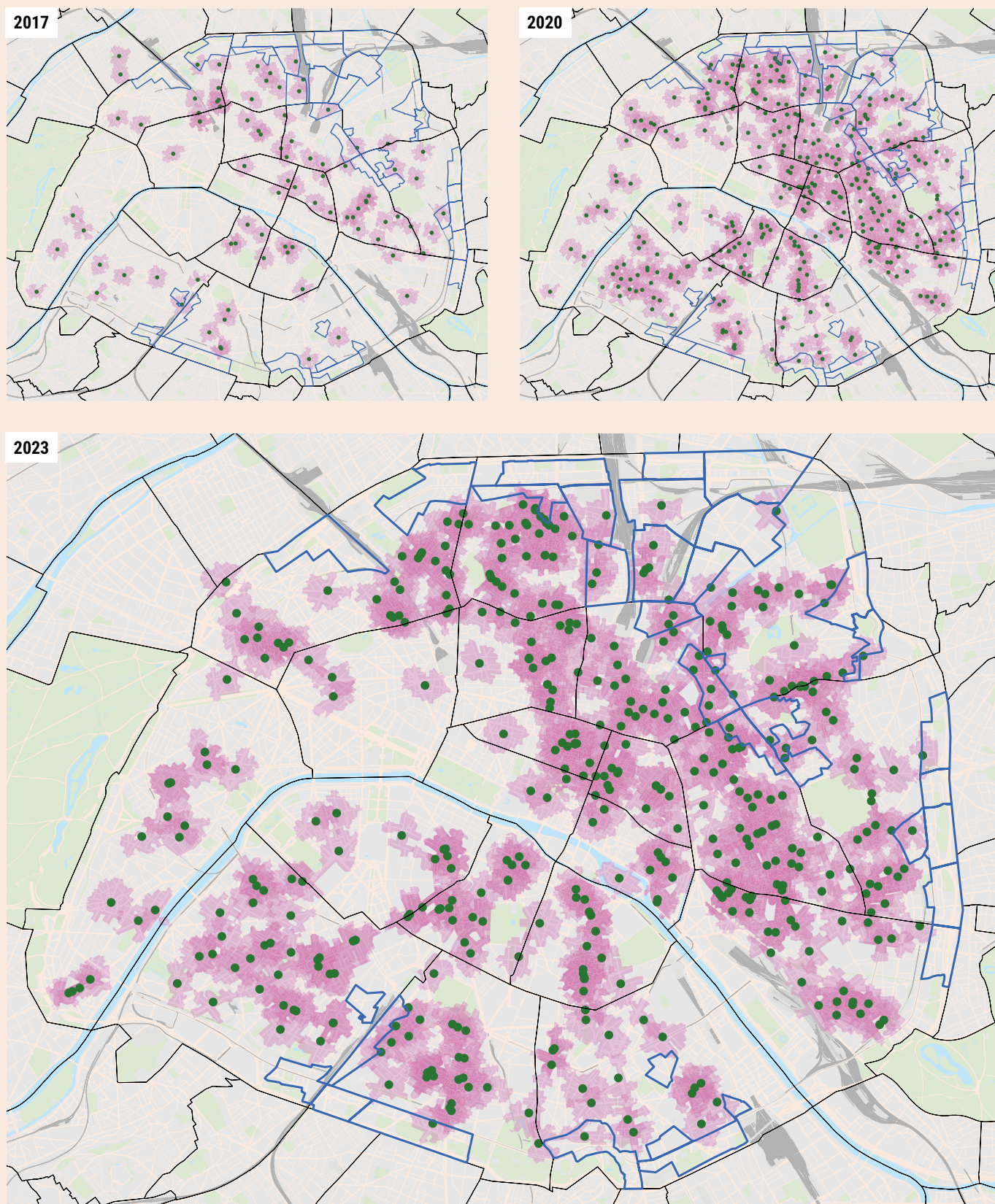
En 2023, Paris compte 97 commerces alimentaires bio et durables de plus qu'en 2020. Cette hausse est notamment portée par l'ouverture de nouvelles boulangeries, primeurs, cavistes et pâtisseries. En revanche, les supérettes bio ont reculé, certaines fermant ou changeant d'activité, souvent en raison de la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs et d'une offre qui s'adapte à une demande plus restreinte. Les enseignes spécialisées, comme Biocoop et Naturalia, ont dû freiner leurs projets d'expansion et revoir leur stratégie commerciale,

certaines magasins d'alimentation bio et durable étant convertis en supermarchés classiques ou autres types de commerces faute de rentabilité suffisante. En dehors de l'alimentaire, le secteur bio est en repli, notamment dans la restauration et la santé-beauté, qui ont perdu respectivement 9 et 14 établissements.

Le bio est également présent par les circuits courts (marchés, AMAP, paniers de producteurs, vente directe), la restauration collective bio dans les écoles/crèches, les initiatives citoyennes (épiceries coopératives, halles alimentaires municipales). Paris concentre la plus grande part des ventes directes producteur-consommateur en environnement urbain. Le recours aux marchés bio et à la livraison de paniers hebdomadaires est marqué et s'est accéléré encore depuis la crise sanitaire.

ÉVOLUTION DES COMMERCE ALIMENTAIRES BIO ET DURABLES À PARIS DE 2017 À 2023





**ÉVOLUTION DE L'ACCESSIBILITÉ AUX COMMERCES
D'ALIMENTATION BIO ET/OU DURABLE ENTRE 2017 ET 2023**

0 1 km

apur

● Commerce d'alimentation bio ou durable ■ Accessibilité piétonne à 5 minutes □ Quartiers populaires (2025)

Source : Apur, BDcom 2023

Les actions du GIE Paris Commerce

Depuis 2017, les 3 principaux bailleurs sociaux de la Ville de Paris (Paris Habitat, Elogie-Siemp et la Régie Immobilière de la Ville de Paris), rejoints en 2022 par leurs filiales (Aximo, Habitat Confortable, Hénéo et HSF), bénéficient au travers du GIE Paris Commerces, d'une structure unique chargée de re-louer les locaux d'activités de leur patrimoine situés en pied d'immeuble.

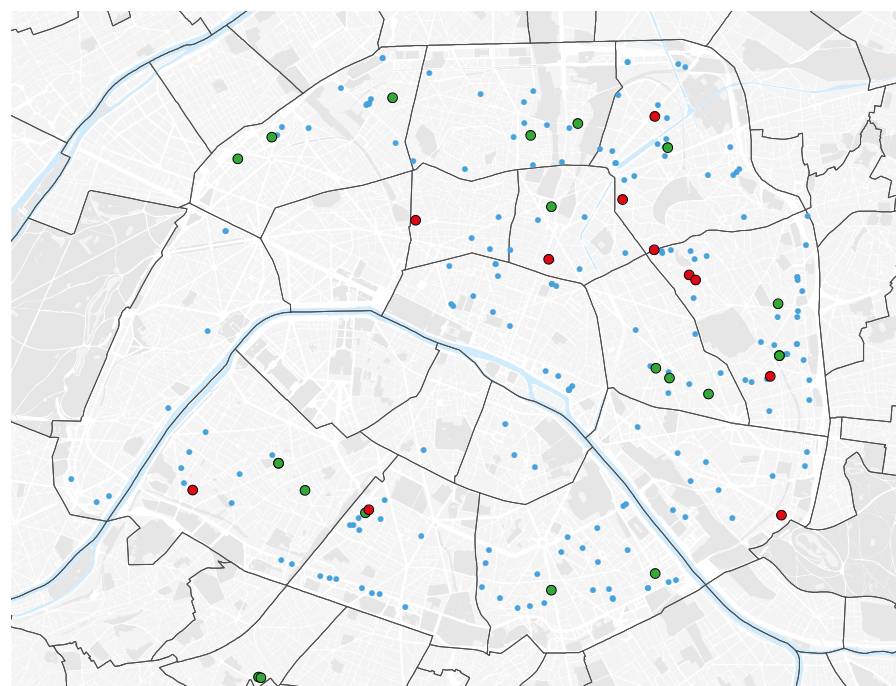
Plus de 7 000 locaux d'activités appartenant aux bailleurs sociaux font l'objet d'une attention particulière du GIE, ils sont implantés sur la totalité du territoire parisien et correspondent à environ 10 % du total des locaux destinés aux commerçants et artisans à Paris.

Depuis 2017, le GIE Paris Commerces a effectué 1 170 relocations, 9 en 2017, 174 en 2018, 205 en 2019, 179 en 2020, 218 en 2021, 171 en 2022 et 214 en 2023, contribuant ainsi à la diminution de la vacance des locaux en rez-de-chaussée à Paris.

Parmi les activités installées en 2023, on dénombre 26 commerces d'alimentation ou de restauration. Ils correspondent à : une restauration rapide japonaise d'onigiri dans le 9^e, un bar à fromage dans le 10^e, deux boulangeries et une épicerie 100 % vrac, bio dans le 11^e, une res-

tauration froide (poke bowl) dans le 12^e, une épicerie coopérative et une épicerie vrac dans le 13^e, un bar à houmous 100 % bio dans le 14^e, une restauration froide (poke bowl), une pâtisserie et une fabrication de gâteaux sans cuisson dans le 15^e, une vente de café et gâteaux, un traiteur et une épicerie fine dans le 17^e, une épicerie et un caviste dans le 18^e, une fabrication-vente de pain au levain et deux restaurants dans le 19^e, un traiteur italien, trois coffee-shops, une épicerie fine et deux boulangeries au levain dans le 20^e.

Malgré le tassement observé pour les magasins d'alimentation bio et durable à Paris entre 2020 et 2023, du fait de la crise de la Covid-19 puis de la crise du pouvoir d'achat, le GIE a pu installer 12 nouvelles activités de ce type. L'action du GIE sur ce secteur permet aux porteurs de projets d'accéder à des locaux à des niveaux de loyers plus abordables que ceux que l'on trouve dans le secteur privé, et d'installer leur activité dans des conditions plus favorables. Les loyers des locaux commerciaux sont restés stables, raisonnables et adaptés aux typologies de locataires avec une moyenne de 270 € pour les associations (inférieure à 200 €/m² pondéré), de 321 € pour les artisans (270 €/m² pondéré) et de 360 €/m² pour l'ensemble des autres types de preneurs.



LES COMMERCES ALIMENTAIRES RELOUÉS PAR LE GIE EN 2023

Activité des locaux du GIE

- Commerce alimentaire
- Café restaurant
- Autres

Source : Apur, GIE Paris Commerces 2023

Focus sur les profils des clients des commerces alimentaires durables à Paris

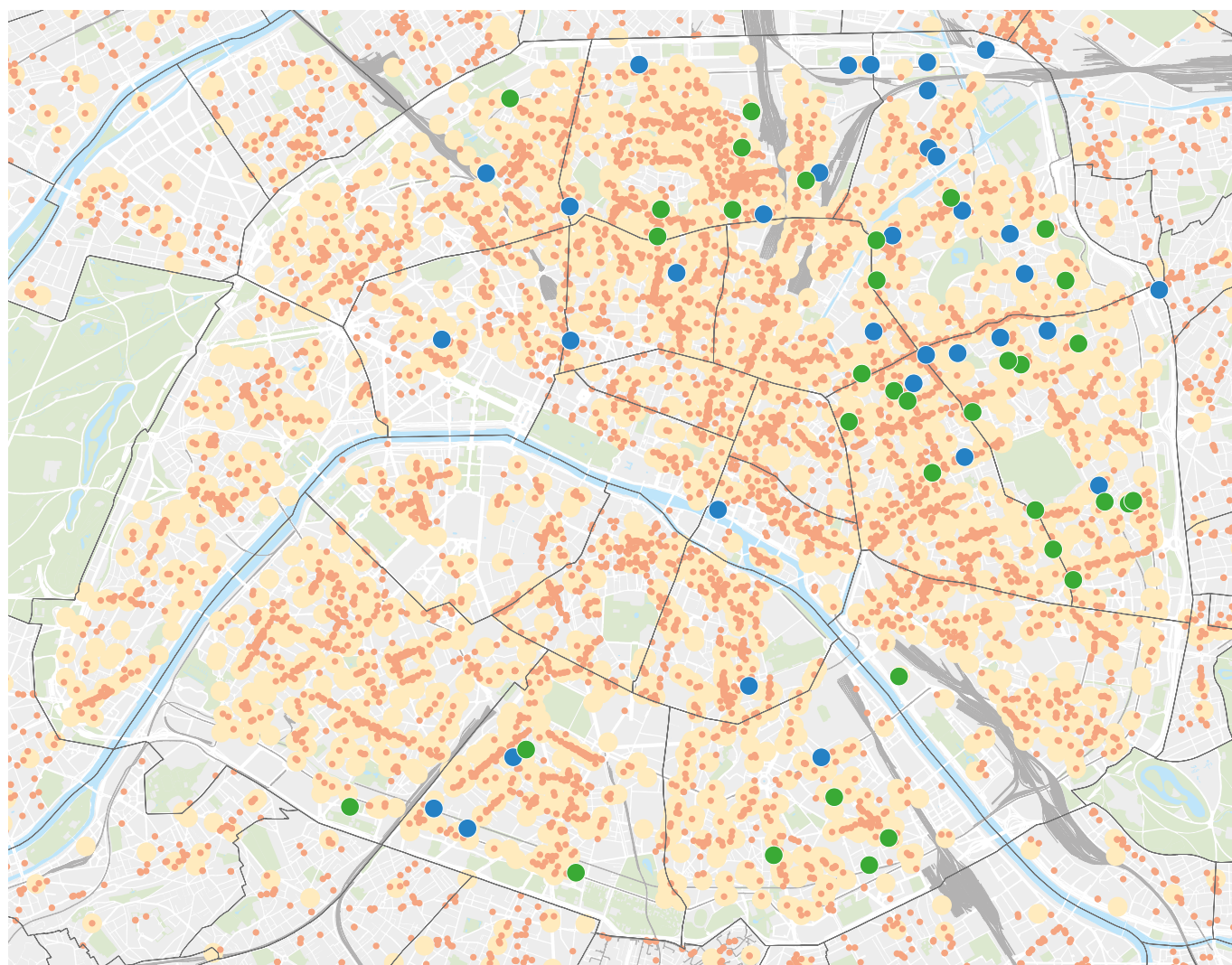
La Ville de Paris accompagne chaque année, depuis 2021, des commerces de l'alimentation durable, via l'appel à projets « Alimentation Durable et Solidaire », en partenariat avec le GIE Paris-Commerces et la SEMAEST.

Cet appel à projet vise à soutenir le maillage de commerces, de restaurants et d'espaces de transformation alimentaire durable, permettant aux Parisiennes et aux Parisiens de bénéficier de produits locaux, de proximité (moins de 250 km de Paris) issus d'une

agriculture biologique ou paysanne, respectant l'environnement et favorisant une juste rémunération des producteurs.

L'appel à projet a ainsi soutenu 114 projets de restaurants solidaires, cantines de quartier, épiceries coopératives, 100 % vrac ou zéro déchet, entre 2021 et 2024.

De 2021 à 2024 l'appel à projet a soutenu 60 nouvelles installations, dont 16 épiceries, 31 restaurants et traiteurs et 13 activités de transformation alimentaire (type laiteries, boulangeries, brasseries...). Huit de ces activités sont depuis arrêtées.



LES COMMERCES D'ALIMENTATION ET RESTAURANTS DURABLES SOUTENUS PAR LA VILLE DE PARIS EN 2023

0 1 km

apur

- Commerces alimentaires durables soutenus par la Ville de Paris
- Restaurants durables soutenus par la Ville de Paris
- Commerces alimentaires
- Commerces de la grande distribution

Sources : Apur, BDcom 2023 - Ville de Paris

Afin de mieux caractériser les profils des clients des épiceries et commerces spécialisés d'alimentation durable soutenus par l'appel à projets, une enquête flash portant sur les pratiques d'achats ainsi que les pratiques alimentaires de ces consommateurs.

Ce questionnaire a été diffusé en ligne, avec un affichage au sein des commerces, du 20 juin au 14 juillet 2025. Cette enquête a permis de récolter les réponses de 125 clients des commerces d'alimentation durable soutenus par la Ville de Paris.

Profils des consommateurs

Les 125 consommateurs des commerces d'alimentation durable enquêtés proviennent d'horizon divers²⁴. Les personnes en recherche d'emploi, employés/ouvriers, retraités et étudiants représentant ensemble 25 % des enquêtés. 66 % des enquêtés sont cadres ou issus de professions intellectuelles supérieures. Au regard de la composition de la population parisienne, on observe une surreprésentation des cadres et professions intellectuelles supérieures, qui représentent à Paris 50 % de la population active en emploi, et 30 % de la population de plus de 15 ans²⁵.

46 % ont des revenus mensuels nets supérieurs à 4000 €, 19 % se situent entre 3000 et moins de 4000 €. Les revenus les plus élevés correspondent quasi exclusivement à des ménages en couple. On constate que les revenus des clients des commerces d'alimentation durable enquêtés sont légèrement supérieurs au niveau de revenu mensuel médian disponible.

À travers cette enquête, on constate que les paniers mensuels dédiés à l'alimentation par ménage (hors restauration) se situent également en majorité au-dessus de 250 €, et 24 % des enquêtés déclarent dépenser plus de 500 € par mois pour l'alimentation. Cela correspond à un montant supérieur au budget dédié à l'alimentation, hors restauration, dans le budget

des familles (429 € par mois en 2017 en région Île-de-France). A contrario, 2 % des enquêtés déclarent dépenser moins de 100 € par mois pour leur alimentation. Pour près de 75 % des enquêtés, les ¼ de leur budget alimentaire est dédié à l'alimentation durable.

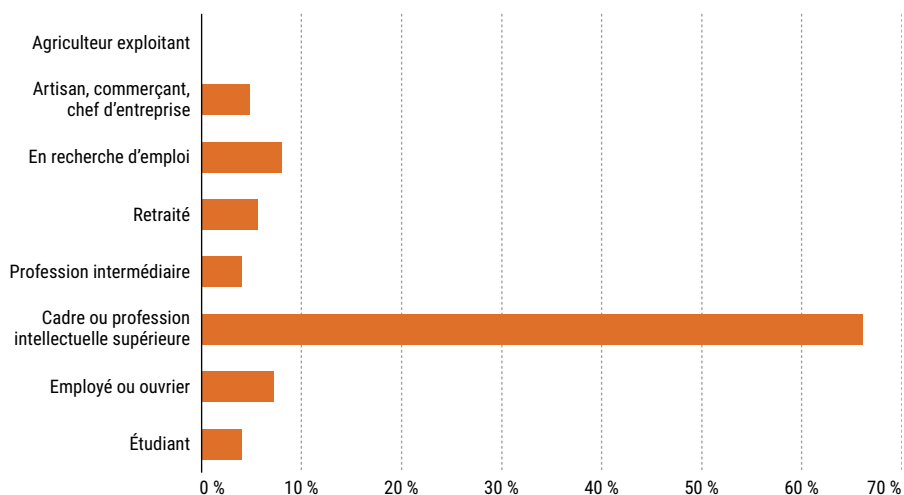
Pratiques d'achats

Plus de 90 % des enquêtés effectuent principalement leurs courses dans les commerces de proximité. Cela représente la seule source d'approvisionnement alimentaire pour une majorité d'entre eux, cependant certains complètent par des courses en supermarché

ou en hypermarché pour 27 % d'entre eux, sur le marché pour 14 % d'entre eux, et sur internet pour 5 %.

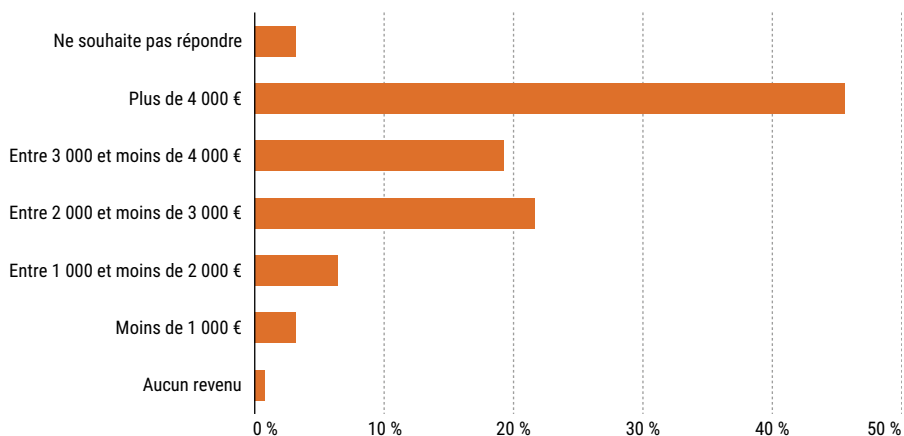
Les commerces ciblés constituent d'ailleurs pour la quasi-totalité des enquêtés l'un de leurs commerces de proximité, que ce soit depuis leur domicile ou de leur lieu de travail : près de 50 % s'y rendent en moins de 5 minutes, et près de 90 % est à moins de 15 minutes du commerce par lequel ils ont répondu à l'enquête. Par ailleurs, ils s'y rendent relativement souvent : 70 % s'y rendent chaque semaine, et 15 % déclarent le fréquenter de manière quasi quotidienne.

ÊTES-VOUS :



Nombre de répondants : 125
Source : Enquête Apur - Ville de Paris, juillet 2025

DANS QUELLE TRANCHE DE REVENUS MENSUELS NETS VOTRE MÉNAGE SE SITUE-T-IL ?



Nombre de répondants : 125
Source : Enquête Apur - Ville de Paris, juillet 2025

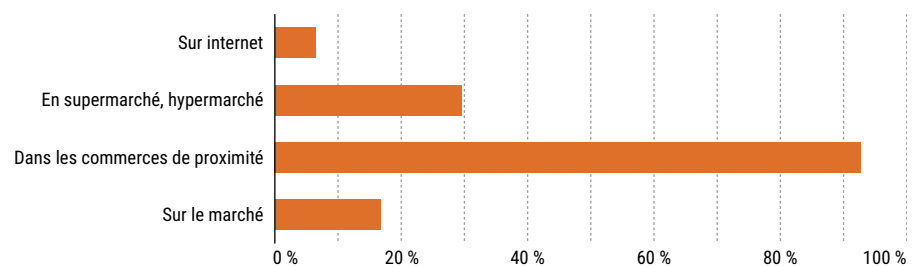
Les enquêtés, qui ont en majorité connu le commerce d'alimentation durable ciblé en passant devant ou via du bouche-à-oreille, **s'y rendent principalement pour la qualité des produits qui y sont vendus, puis pour le prix des produits, et pour l'exclusivité des produits.** Certains des commerces ciblés fonctionnent sur le modèle de la coopérative, ce qui constitue également un motif de fréquentation important pour les consommateurs : « J'y vais parce que c'est une coopérative, que j'en suis membre, et qu'il n'y a pas d'employés, il ne fonctionne que grâce au bénévolat ».

Évolution des pratiques

Les consommations de produits bio ou d'alimentation durable, représentent la majorité de l'alimentation des enquêtés : **plus de 60 % déclarent que les produits bio et les produits d'alimentation durable représentent la majorité de leur alimentation.**

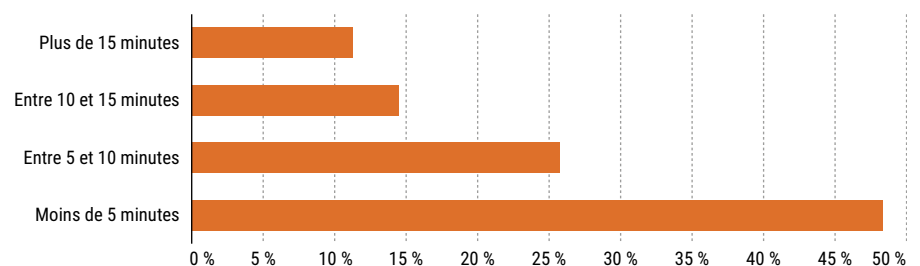
La saisonnalité est une composante encore plus prégnante dans leur alimentation : 99 % déclarent consommer en majorité des produits de saison, et près de la moitié d'entre eux déclare ne consommer que des produits de saison.

OÙ EFFECTUEZ-VOUS PRINCIPALEMENT VOS COURSES ALIMENTAIRES ?



Nombre de répondants : 125
Source : Enquête Apur - Ville de Paris, juillet 2025

QUEL EST LE TEMPS DE TRAJET MOYEN POUR VOUS RENDRE À CE COMMERCE DEPUIS VOTRE DOMICILE OU VOTRE LIEU DE TRAVAIL ?

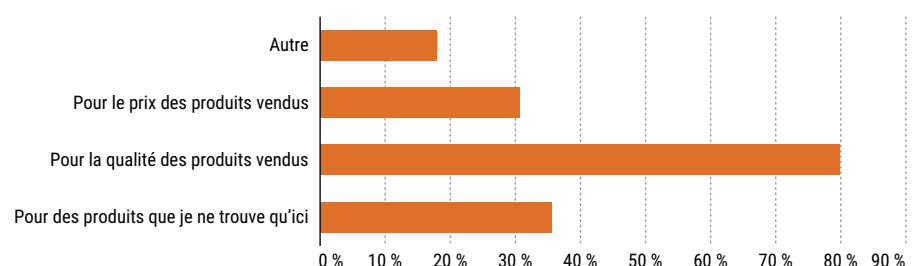


Nombre de répondants : 125
Source : Enquête Apur - Ville de Paris, juillet 2025

24 – La réponse au questionnaire s'est faite en ligne avec un affichage au sein des commerces soutenus par l'appel à projet Alimentation Durable et Solidaire volontaires pour participer à cette enquête. Les répondants n'ont pas été accompagnés lors de la réponse au questionnaire par une équipe dédiée, ce qui peut amener certains consommateurs à ne pas répondre et entraîner un biais dans la représentativité des différents profils de consommateurs.

25 – Source : Insee, RP2022 exploitation complémentaire, géographie au 01/01/2025.

POUR QUELLES RAISONS FRÉQUENTEZ-VOUS CE COMMERCE ?



Nombre de répondants : 125
Source : Enquête Apur - Ville de Paris, juillet 2025

Ces tendances de consommation ont largement évolué ces dernières années : 60 % des enquêtés confient que leur consommation de produits issus de l'agriculture biologique et de produits de saison a augmenté ces dernières années, et ils sont 71 % à déclarer que la part de produits d'alimentation durable a augmenté dans leur alimentation ces dernières années.

La consommation de viande reste plutôt représentée au sein du panel enquêté : 66 % des enquêtés déclarent manger au moins une fois par semaine des produits carnés, et 8 % en consomment quotidiennement. Cependant, 16 % des enquêtés déclarent ne jamais consommer de viande, et on observe que la consommation de viande des enquêtés a largement évolué dans les dernières années : 14 % des enquêtés déclarent que leur consommation de viande s'est arrêtée dans les dernières années, et 66 % des enquêtés déclarent que leur consommation de viande a diminué.

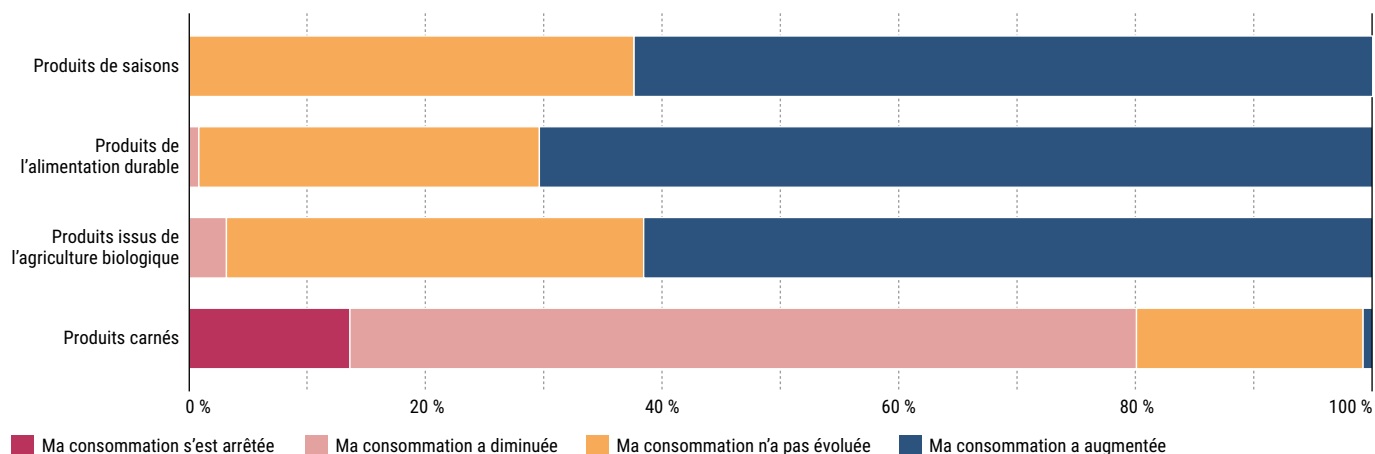
L'analyse du profil et des pratiques de cet échantillon limité de 125 clients des commerces d'alimentation durable

à Paris, avec ses biais de représentativité, met en évidence une clientèle composée majoritairement de cadres et de professions intellectuelles supérieures, disposant de revenus élevés, et pour qui la qualité et la saisonnalité des produits sont des critères de choix déterminants. Leur engagement pour une alimentation durable se traduit par des budgets alimentaires supérieurs à la moyenne régionale, une fréquentation quasi exclusive des commerces de proximité, et une préférence marquée pour les produits bio, de saison ou issus de l'agriculture durable, et une consommation raisonnée, et en diminution, de produits carnés.

Au regard de cette enquête, les actions menées sur le développement de cette offre et de ces lieux constituent un levier majeur dans l'accessibilité économique de l'alimentation durable.

L'enjeu qui ressort des résultats de cette enquête est ainsi de continuer le travail de maillage du territoire en commerces d'alimentation durable proposant des produits à prix accessibles à un plus grand nombre.

COMMENT VOTRE CONSOMMATION A-T-ELLE ÉVOLUÉ ?



Source : Enquête Apur - Ville de Paris, juillet 2025

L'accessibilité sociale à une alimentation durable

Focus sur les nouveaux lieux de l'alimentation durable et leur développement

En articulation avec le Contrat de Ville 2024-2030 et le Pacte Parisien pour les quartiers de ville, la Ville de Paris s'engage en faveur d'une alimentation durable accessible à toutes et tous via sa Stratégie de Paris pour une alimentation durable (labellisée Projet Alimentaire Territorial en 2021) et son troisième Plan Alimentation Durable.

En effet, l'axe 1 fil rouge de la stratégie est « l'accessibilité de toutes et de tous à une alimentation durable » et parmi les mesures prioritaires du contrat de ville, on retrouve « Pérenniser une offre en alimentation durable ».

Pour ce faire, la Ville s'engage à accompagner les porteurs de projets dans leurs actions de sensibilisation et dans la stabilisation des modèles économiques des projets qui émergent en ce sens : épiceries solidaires durables, groupements d'achats solidaires, cuisines partagées, ateliers de cuisine et de sensibilisation à la nutrition, événements publics autour d'une alimentation durable pour toutes et tous, caisses alimentaires solidaires, etc. Cette me-

sure figure également dans le Pacte parisien pour les quartiers populaires, ayant émané des habitants : concrétiser le droit à une alimentation saine.

Dans ce cadre, 38 associations ont été accompagnées par les équipes de la politique de la ville pour fournir un accès à une alimentation durable pour toutes et tous via différents projets. Au-delà de la politique de la ville, de nombreux projets sont soutenus annuellement pour accompagner les personnes en situation de précarité alimentaire, notamment dans les quartiers prioritaires et les quartiers de la politique de la Ville (QPV), et une série d'expérimentations complémentaires sont développées dans plusieurs arrondissements parisiens depuis 2024 afin de renforcer le droit à une alimentation saine à Paris.

Parmi ces projets, **une caisse alimentaire solidaire** a été inaugurée en avril 2025 dans le 20^e arrondissement. Cette expérimentation fait suite à une votation citoyenne en février 2024, où les habitants du 20^e ont voté en faveur de l'expérimentation d'une caisse alimentaire solidaire à l'échelle de l'arrondissement. Le fonctionnement repose sur une cotisation des citoyens membres à la caisse, à la hauteur de leurs moyens,

FONCTIONNEMENT DE LA CAS20, CAISSE ALIMENTAIRE SOLIDAIRE DU 20^e ARRONDISSEMENT



qui permet ensuite de redistribuer aux mêmes membres, selon leurs besoins, une somme d'argent dédiée à l'achat de produits alimentaires dans des commerces partenaires, proposant une alimentation durable et de qualité et préalablement choisis par les membres de la caisse. Une seconde expérimentation complémentaire verra le jour dans le 14^e arrondissement avec la Caisse Alimentaire Paris 14.

D'autres projets soutenus, prenant d'autres formes, comme de la distribution de paniers de légumes frais, biologiques et locaux à prix solidaires : L'association Toques en stock, qui œuvre pour la lutte contre les inégalités de santé liées à l'alimentation, a mis en place avec le Réseau Cocagne le projet d'aller-vers, Toc Toques paniers,

qui s'adresse aux habitants du QPV Porte de Montmartre (18^e) et du QPV Chauffourniers (19^e) et propose, tous les quinze jours, une distribution en pieds d'immeubles de bailleurs sociaux de paniers de légumes bio et d'Île-de-France vendus à prix solidaires, à partir de 3 €. Cette vente est complétée par l'organisation d'ateliers cuisine santé afin d'accompagner les habitants vers une alimentation saine et les encourager à s'approprier les légumes de saison.

Les paniers sont fournis par un jardin membre du Réseau Cocagne, qui fédère des fermes à vocation d'insertion sociale et professionnelle, produisant des fruits et légumes en agriculture biologique. Toc Toques Paniers est approvisionné par le jardin de Chennevières-sur-Marne dans le Val-de-Marne, à 20 km de Paris.



Atelier cuisine en famille à La Maison bleue

Focus territorialisé sur les modes de déplacement des consommateurs

L'enquête sur les pratiques d'achat et de déplacement des clients des commerces de Paris Centre et du 17^e arrondissement a été réalisée par l'Apur en 2024 en lien avec la direction de la voirie et des déplacements. L'analyse des 5 182 enquêtes au sortir de 371 commerces de Paris Centre et 1 476 enquêtes au sortir de 44 commerces du 17^e arrondissement fait ressortir les éléments suivants :

Très peu de clients ont utilisé une voiture pour effectuer leurs achats.

Dans Paris Centre, les clients viennent principalement (68 %) pour les commerces de destination (habillement, décoration, culture...) et se déplacent majoritairement en transport en commun (58 %).

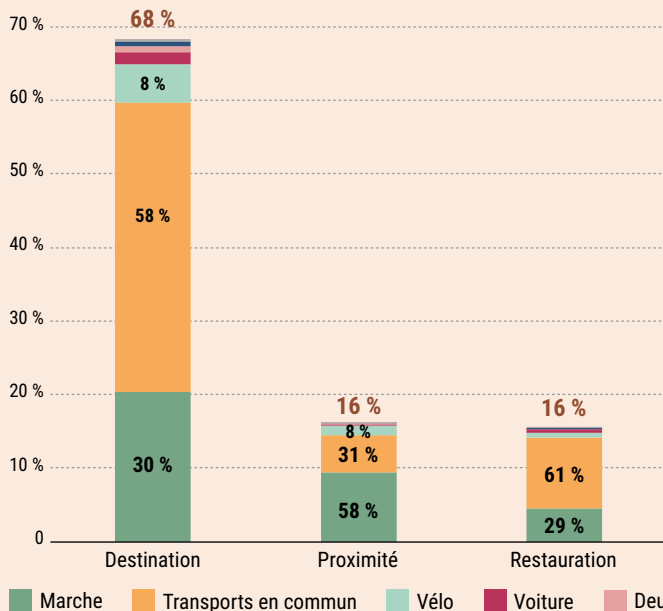
Dans le 17^e arrondissement, le poids des commerces de destination est moins marqué (52 %). Les clients se déplacent plus fréquemment à pied (46 %), ce qui révèle une clientèle plus locale dans le 17^e arrondissement.

Pour les seuls commerces de proximité, les clients effectuent moins de déplacements à pied dans Paris Centre que dans le 17^e arrondissement en raison du lieu de résidence plus éloigné des clients qui privilégient les transports en commun.

Toujours en lien avec l'origine géographique de la clientèle, les transports en commun sont privilégiés par la clientèle des bars, cafés et restaurants de Paris Centre (61 %) et la marche (58 %) par la clientèle des bars, cafés et restaurants du 17^e arrondissement.

MODE DE DÉPLACEMENT SELON LE TYPE DE COMMERCES

Paris Centre

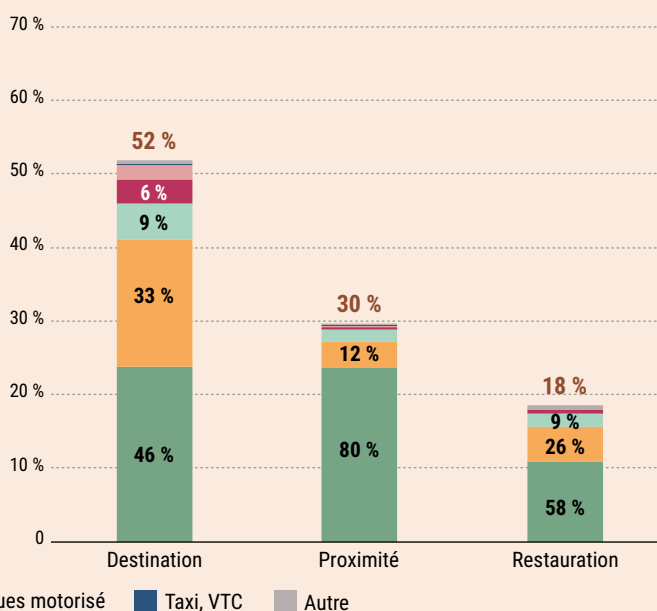


Nombre de répondants : 5 182, 100 %

Note de lecture : les clients des restaurants de Paris Centre (3^e bâton) représentent 16 % de l'ensemble des clients interrogés (pourcentage couleur marron). 61 % sont venus en transports en commun, 29 % à pied, 4 % en vélo, 3 % en voiture, 1 % en taxi ou VTC (sur une base de 100 %).

Source : Enquête réalisée les 18, 20, 26 et 27 avril 2024, traitement Apur

Paris 17^e arrondissement



Nombre de répondants : 1 476, 100 %

Note de lecture : les clients des restaurants de Paris 17^e (3^e bâton) représentent 19 % de l'ensemble des clients interrogés (pourcentage couleur marron). 26 % sont venus en transports en commun, 58 % à pied, 9 % en vélo, 3 % en voiture, 0 % en taxi ou VTC, 4 % autre (sur une base de 100 %).

Source : Enquête réalisée les 18, 20, 26 et 27 avril 2024, traitement Apur

Cultiver à Paris pour sensibiliser à l'agriculture et l'alimentation durables

En 2015, la Ville de Paris lançait officiellement le programme des Parisculteurs, avec l'ambition d'intégrer des espaces productifs agricoles au sein de son tissu urbain. Depuis 10 ans, cet appel à projets vise à faire de Paris une ville plus résiliente, où les toits, les murs, les friches mais aussi certains parkings ou bâtiments publics accueillent de la production agricole en intérieur et en extérieur : du maraîchage, de l'hydroponie, de la floriculture, de l'agroforesterie, de la production de micropousses, d'herbes aromatiques, de thé et tisane, de safran, de houblon etc. Dans le cadre des Parisculteurs, **plus de 80 projets d'agriculture urbaine** ont été installés à Paris et dans les communes limitrophes dont 73 sites intra-muros.

La surface dédiée à l'agriculture urbaine n'a cessé de croître, avec **25,4 hectares enregistrés en 2020 et 37 hectares en 2024, dont 14 hectares sont issus du programme des Parisculteurs** à Paris seulement et 23 hectares répartis entre 0,5 ha de vignes parisiennes qui produisent du raisin de table et quelques hectolitres de vin ; près d'1 ha de ruchers répartis dans les jardins ou sur les toits ; près de 15,5 ha d'autres projets menés par la Ville de Paris sur son patrimoine (cours d'écoles, toitures et murs des équipements, etc.) ; plus de 6 ha liés à des projets privés et de bailleurs, en toiture, mur, pleine terre ou indoor. 51 % des 80 projets installés sont situés sur des sites appartenant à la Ville de Paris, en termes de surfaces cela correspond à 62 % des surfaces cultivées. 58 % des projets sont installés sur des sites en toiture, mais en termes de surfaces 60 % des surfaces cultivées sont en pleine terre.

Ce dispositif n'a pas vocation à nourrir Paris, mais à participer activement à la transformation écologique du territoire parisien et du système ali-

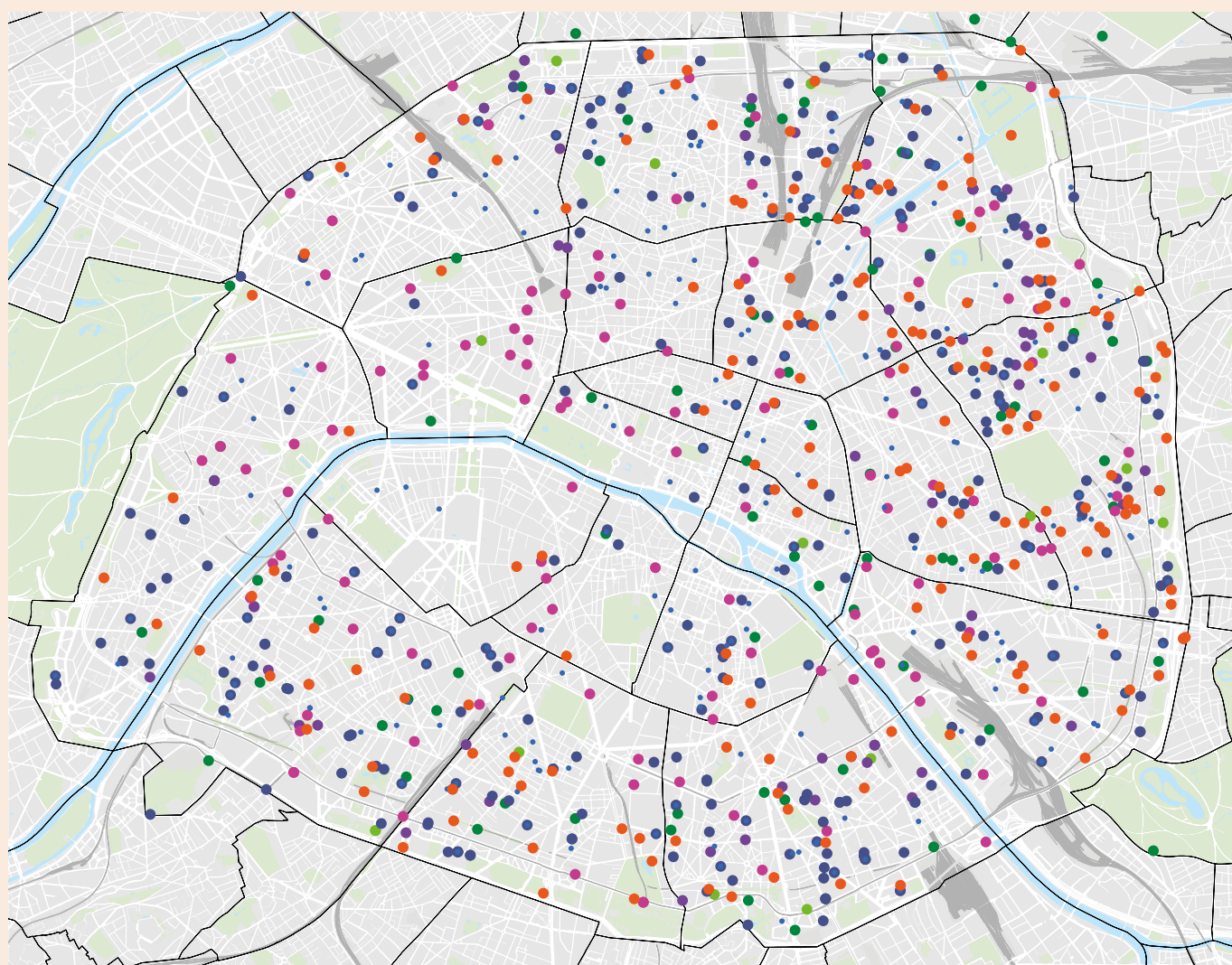
mentaire. Ils rendent d'importants services écosystémiques à la Ville et contribuent à végétaliser Paris, ils permettent également de **préserver la biodiversité, d'œuvrer à la régulation thermique urbaine et la réduction des îlots de chaleur, à la gestion intégrée des eaux de pluie**, ou à la dépollution des sols. Ces projets constituent également des supports essentiels à **des actions pédagogiques, de sensibilisation et de formation des publics**, notamment des scolaires, au lien avec le vivant, et à la saisonnalité des productions. En plus de créer des emplois non délocalisables (souvent en insertion professionnelle), ces projets contribuent à créer du lien et de la mixité sociale, notamment entre les générations. Ces projets contribuent enfin à améliorer le paysage et cadre de vie des riverains.

L'action de la Ville de Paris vise à faciliter l'installation de ces projets d'agriculture urbaine partout dans Paris via le programme Parisculteurs, mais aussi à soutenir leur développement à travers des dispositifs comme Paris Sème qui vient soutenir les capacités d'investissement des porteurs de projets. L'appel à projets Paris Fertile vient de manière complémentaire soutenir les formations et reconversions vers les métiers de l'agriculture et de l'alimentation durables à Paris et aux alentours, afin de contribuer au renouvellement des générations agricoles. Pour exemple, deux Pariscultrices maraîchères en agriculture biologique ont été accueillies à la Ferme de Paris, au sein de l'espace test agricole géré par la coopérative « Les Champs des Possibles ». Ce sont 5 hectares situés dans le Bois de Vincennes, dédiés à la production, à la formation et à la sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation durables. Chaque année 50 000 visiteurs découvrent le modèle municipal de polyculture élevage en agroécologie développé à la Ferme de Paris, provenant notamment des écoles et des centres de loisirs.

De plus, le Plan Local d'Urbanisme bio-climatique (PLUb) de Paris, adopté en novembre 2024, prévoit plusieurs mesures pour encourager l'essor de l'agriculture urbaine dans la capitale. Il sanctuarise les sites existants d'agriculture urbaine, empêchant leur transformation en d'autres usages urbains. Il établit des réserves foncières permettant la création de nouveaux espaces dédiés à l'agriculture urbaine, y compris sur les toits, en pleine terre et sur des espaces délaissés. Enfin, il inscrit que toute opération d'aménagement, de construction

ou de rénovation doit intégrer des dispositifs de végétalisation, incluant la production alimentaire via des espaces agricoles, sur les toitures, façades, terrasses et certaines friches urbaines.

En 2025, afin de répondre à la raréfaction du foncier disponible, l'appel à projets Parisculteurs devient les Parisculteurs en toutes saisons, proposant des sites à l'installation toute l'année, afin d'apporter plus de souplesse aux propriétaires de sites et aux porteurs de projets.



LES TYPES D'AGRICULTURE URBAINE À PARIS EN 2023

0 1 km

apur

- AAP Parisculteurs et thématiques ● AAP Houblon ● AU Bailleurs ● AU privé et copro
- AU Ville de Paris ● Ruchers ● Jardins pédagogiques ● Jardins partagés

Sources : Apur, BDCom 2023 - Ville de Paris

La diversité de l'offre de restauration parisienne

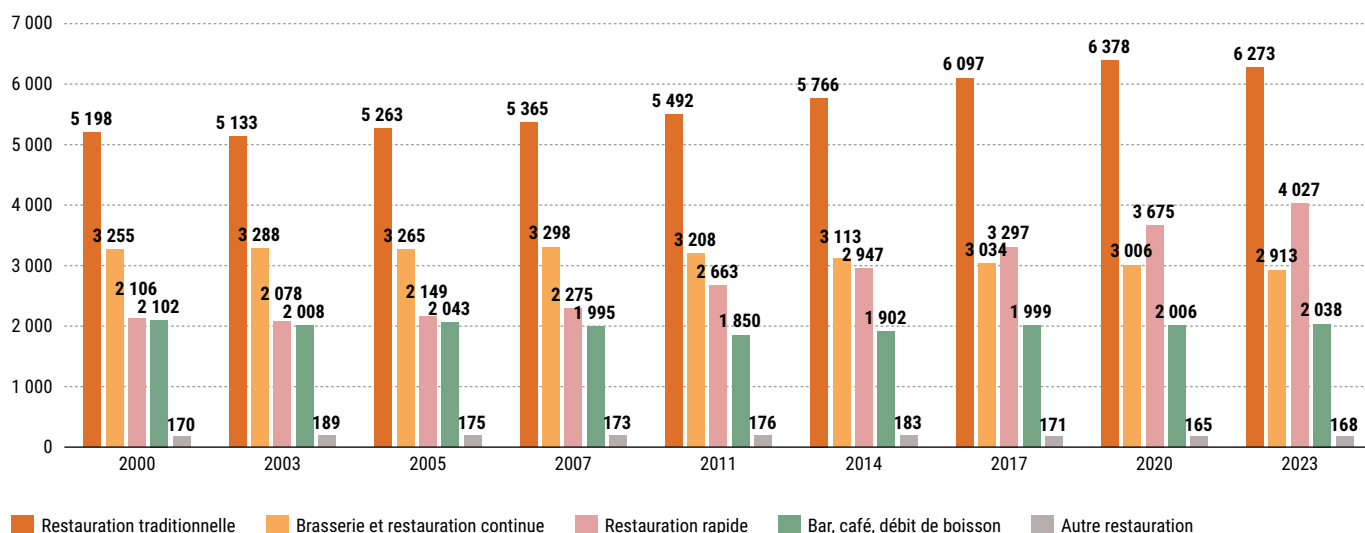
Le paysage de la restauration commerciale parisienne toujours dynamique et en mutation

Paris reste incontestablement la capitale française de la restauration avec plus de 14 000 établissements en 2023. Pourtant, derrière cette abondance se cache une évolution du secteur, marquée par **la montée en puissance de la restauration rapide et un recul progressif des cafés et restaurants traditionnels**. La capitale conserve néanmoins une densité exceptionnelle d'adresses traditionnelles, de brasseries et de cafés, qui font partie intégrante de son identité.

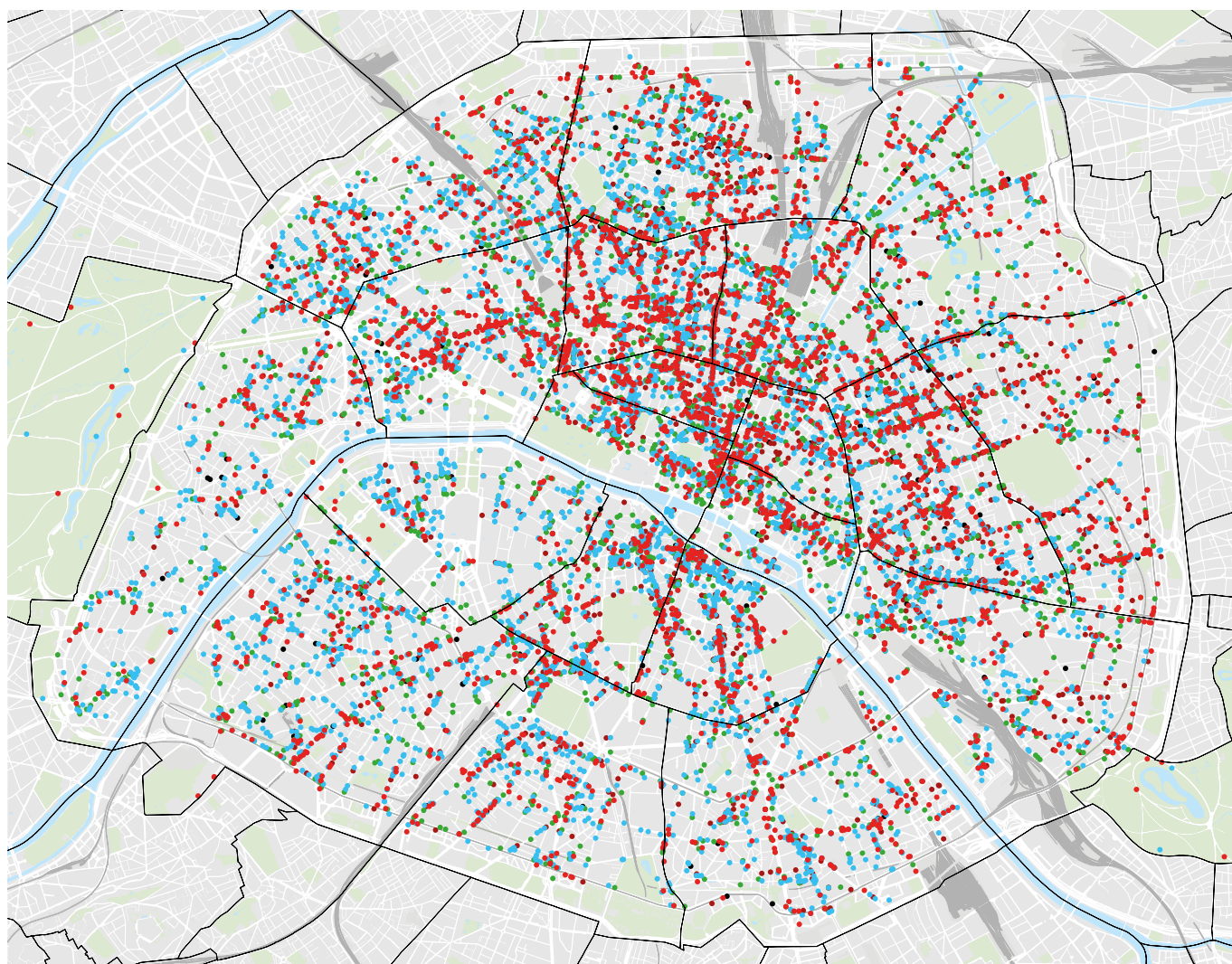
En 2023, Paris compte 6 273 **restaurants traditionnels**, répartis dans tous les quartiers, avec une forte concentra-

tion dans les zones touristiques et animées comme Montparnasse, Saint-Germain, les Grands Boulevards ou les abords des Champs-Élysées. Après plus de vingt ans de croissance (+1 180 établissements entre 2000 et 2020), leur nombre décline depuis 2020, avec une perte d'environ 100 établissements, notamment parmi ceux spécialisés dans la cuisine française ou européenne. Cette baisse s'explique par les difficultés économiques liées et à la crise sanitaire de 2020-2021, de nombreux établissements ont fermé ou se sont adaptés à la vente à emporter, et à une fréquentation en baisse, **30 % des Français déclarant aller moins souvent au restaurant à cause de l'inflation**. Toutefois, de nombreux restaurateurs continuent à porter des projets vers une alimentation plus durable. Le label

PARIS – ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION DEPUIS 2000



Source : Apur, BDCOM 2000-2023



LA RESTAURATION COMMERCIALE À PARIS EN 2023

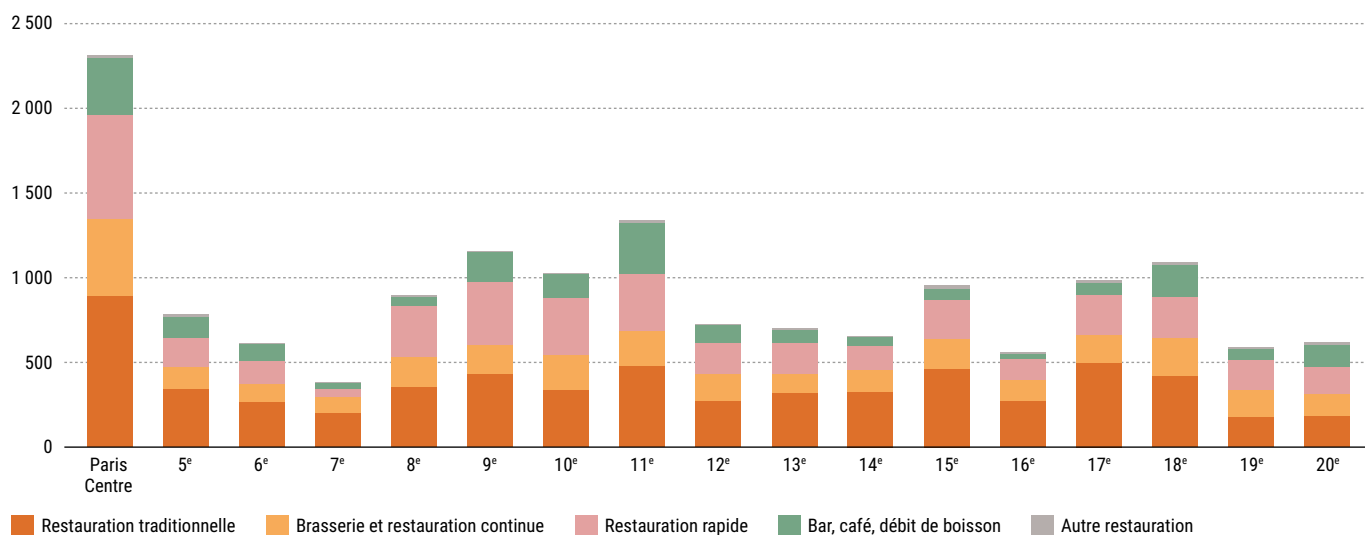
0 1 km

apur

● Restauration rapide ● Restaurants traditionnels ● Brasserie - restauration continue ● Bar café ● Autre restauration

Source : Apur, BDCom 2023

PARIS – BAR, CAFÉ, RESTAURANT EN 2023



Source : Apur, BDCom 2023

Écotable, qui permet d'identifier et de valoriser les restaurants engagés dans une démarche de restauration durable, respectueuse de l'environnement et de la santé, s'est fortement développé à Paris ces dernières années. Dans le cadre de son appel à projet Alimentation Durable et Solidaire, la Ville a ainsi soutenu une vingtaine d'établissements accompagnés par Écotable. Plus largement, en 2023, la Ville a financé 15 nouveaux projets, dont 8 restaurants ou traiteurs, via cet appel à projet (cf. focus p. 63).

Les bars, cafés et brasseries, au nombre de près de 5 000 en 2023, continuent de diminuer, avec une baisse moyenne d'une quinzaine d'établissements par an depuis vingt ans. Ce recul s'est accentué depuis la crise sanitaire et le développement du télétravail, qui a réduit la clientèle dans les quartiers d'affaires. Malgré tout, ces établissements restent très présents dans le centre de Paris et les quartiers animés, attirant étudiants, touristes et actifs. La Ville de Paris a soutenu le secteur en assouplissant la réglementation sur les terrasses, permettant à près de 4 500 établissements d'installer des terrasses estivales en 2023.

À l'inverse, la restauration rapide connaît une croissance spectaculaire depuis le début des années 2000, portée par l'évolution des modes de vie. Entre 2020 et 2023, le nombre d'établissements de restauration rapide a progressé de 10 % (+352 restaurants), pour atteindre 4 027 adresses, soit près d'un tiers de l'ensemble des restaurants parisiens (contre un cinquième il y a vingt ans). **La part de la restauration rapide dépasse 40 % dans les quartiers touristiques, commerçants, autour des gares et dans les quartiers populaires.** Paris Centre concentre un tiers des nouvelles ouvertures, portées par le retour des touristes internationaux, tandis que les 9^e, 11^e et 15^e arrondissements affichent également une forte progression. À l'inverse, l'offre stagne ou recule dans certains quartiers plus résidentiels ou aisés.

L'offre de restauration rapide s'est fortement diversifiée ces dernières années. Cette évolution est principalement portée par des acteurs indépendants, qui assurent aujourd'hui 81 % de la dynamique du secteur. Parallèlement, les grandes chaînes nationales et internationales, telles que McDonald's, Subway, Cojean ou Prêt-à-Manger, restent bien implantées. Cependant, ces enseignes emblématiques de la restauration rapide traditionnelle souffrent encore d'une image associée à des produits peu équilibrés et/ou de qualité médiocre. Face à une demande croissante pour une alimentation plus saine, de nouvelles enseignes ont émergé, proposant des produits frais, de qualité, parfois préparés sous les yeux des consommateurs. Ces établissements sont souvent regroupés sous le terme de « fast casual ».

Dans le même temps, **le développement de modes de consommation plus nomades attise la concurrence autour du marché du snacking.** Les boulangeries sont de plus en plus nombreuses à proposer désormais une importante offre de petite restauration salée. Les hyper-supermarchés ainsi que les supérettes multiplient également les initiatives pour capter cette clientèle pressée en développant des espaces dédiés au snacking-sandwiches, salades, boissons, desserts.

La restauration collective

La restauration collective se distingue de la restauration commerciale par son caractère social qui vise à proposer un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré.

À Paris, les principaux lieux de restauration collective sont :

- **les 1 065 crèches publiques et privées** et autres modes d'accueil de la petite enfance ;
- **les cantines scolaires publiques et privées**, qui concernent la très grande majorité des 874 écoles ma-

*Entre 2020 et 2023, le nombre d'établissements de restauration rapide a progressé de **+10 %** (+352 restaurants), pour atteindre 4 027 adresses, soit près d'un tiers de l'ensemble des restaurants parisiens.*

26 – Seine nourricière, Cartographie de la restauration collective, Nona, 2023 / Comment fonctionne la restauration collective, Ville de Paris, 2024 / Registre national des cantines du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (télédéclaration), 2025.

ternelles et élémentaires ; 418 collèges, lycées, SEGPA, EREA publics et privés parisiens. Et dans une moindre mesure les 741 établissements d'enseignement supérieur, universités, écoles d'art, CFA, CFP... qui ne sont pas tous équipés d'un restaurant propre, les universitaires bénéficiant par exemple des 65 restaurants universitaires parisiens ;

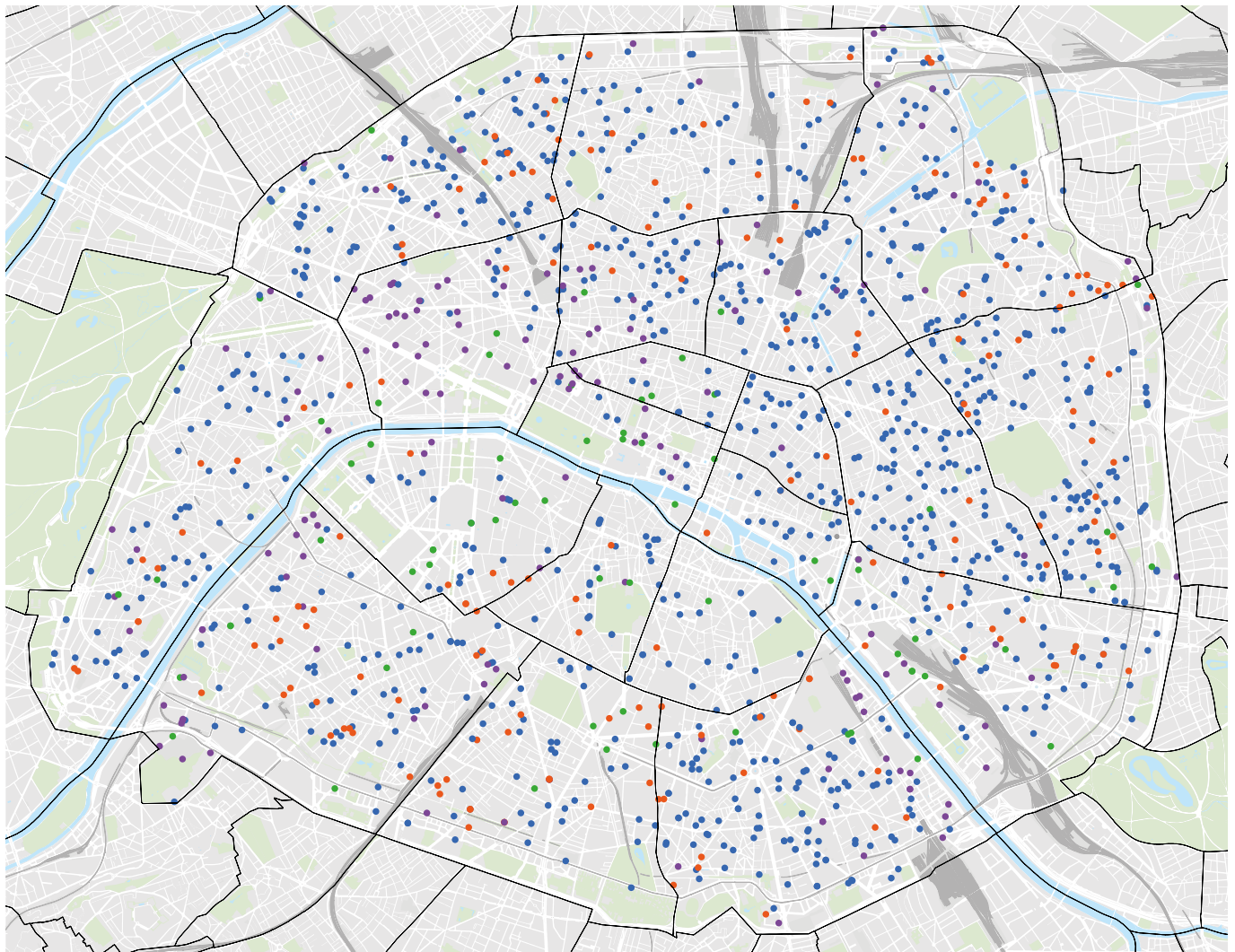
- **les restaurants d'entreprise et inter-entreprise**, dont 150 sont référencés, à Paris, sur la plateforme numérique « ma cantine »²⁶ ;
- **les restaurants d'administration** (État, Ministères, Police, Musées, Ville de Paris...) dont 90 sont réfé-

rencés, à Paris, sur la plateforme numérique « ma cantine », et 15 par la Ville de Paris ;

- **les hôpitaux et établissements médico-sociaux** (ESAT, IME, EHPAD...), dont 850 sont référencés, à Paris, sur la plateforme numérique « ma cantine » ;
- **les centres d'accueil** (CAJ, foyers...) ;
- **la prison de la Santé.**

La perception de la restauration collective publique et privée a fortement évolué depuis une dizaine d'années. Longtemps associée à une image de nourriture industrielle de mauvaise qualité, elle est aujourd'hui reconnue pour la qualité et l'équilibre nutri-

tionnel de ses repas. Cette mutation repose sur des changements législatifs majeurs (EGAlim, Climat et Résilience), qui instaurent des minima obligatoires de produits durables et bio, des exigences sur la provenance des produits et la gestion des déchets. Par ailleurs, à l'échelle parisienne, cette dynamique est soutenue par une mobilisation municipale, notamment à travers la mise en œuvre de 3 plans alimentation durable successifs depuis 2008 pour la restauration collective publique municipale, et par l'accompagnement et le suivi de la mise en œuvre de ces plans par les gestionnaires.



LA RESTAURATION COLLECTIVE À PARIS

● Administratif ● Enseignement ● Entreprise ● Santé

Sources : Apur - Ville de Paris, Registre national des cantines

0 1 km

apur

La restauration collective municipale

La restauration collective municipale à Paris repose sur un réseau de 1300 restaurants collectifs, répartis entre les crèches, les écoles primaires, les collèges autonomes, les Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD), les Établissements Publics d'Aide Sociale à l'Enfance (EPASE), les restaurants Émeraude et solidaires, ainsi que les services de portage à domicile et la restauration administrative. Ensemble, ces structures servent chaque jour environ 150 000 repas, soit 28 millions de repas par an.

La restauration scolaire publique constitue les trois quarts de cette restauration collective municipale. Elle s'adresse à 92 % des élèves du premier degré et à 78 % des élèves des collèges autonomes. Ces taux d'inscription sont en constante augmentation depuis 2017, année où ils s'élevaient respectivement à 85 % et 62 %. Depuis une délibération du Conseil de Paris en 2021, les caisses des écoles assurent la fourniture des repas dans les collèges, à l'exception des établissements situés en cités scolaires, qui relèvent de la Région Île-de-France. Chaque jour, **150 000 repas quotidiens sont servis au sein des établissements publics scolaires parisiens** (hors lycées et collèges en cités scolaires) au sein des collèges parisiens. En 2023, la plus petite caisse des écoles servait 1 100 repas par jour tandis que la plus grande en servait 14 000.

La tarification de la restauration scolaire, uniformisée depuis 2010 pour les établissements du premier degré et les collèges gérés par la Ville, repose sur une grille de dix tranches indexées sur le quotient familial. **Les familles s'acquittent d'un montant compris entre 0,13 € et 7 € par repas. En 2023, le tarif moyen facturé aux familles s'élevait à 3,65 € par enfant.** Ce dispositif vise à garantir l'accessibilité de tous les enfants à la restauration scolaire et à favoriser la mixité sociale.

Pour les collèges en cité scolaire et les lycées publics, la gestion de la restauration est assurée par la Région Île-de-France et dans les établissements situés hors de Paris, le tarif d'un repas varie de 0,50 € à 4,58 € selon le quotient familial. Pour les établissements parisiens, ce sont les tarifs municipaux qui s'appliquent.

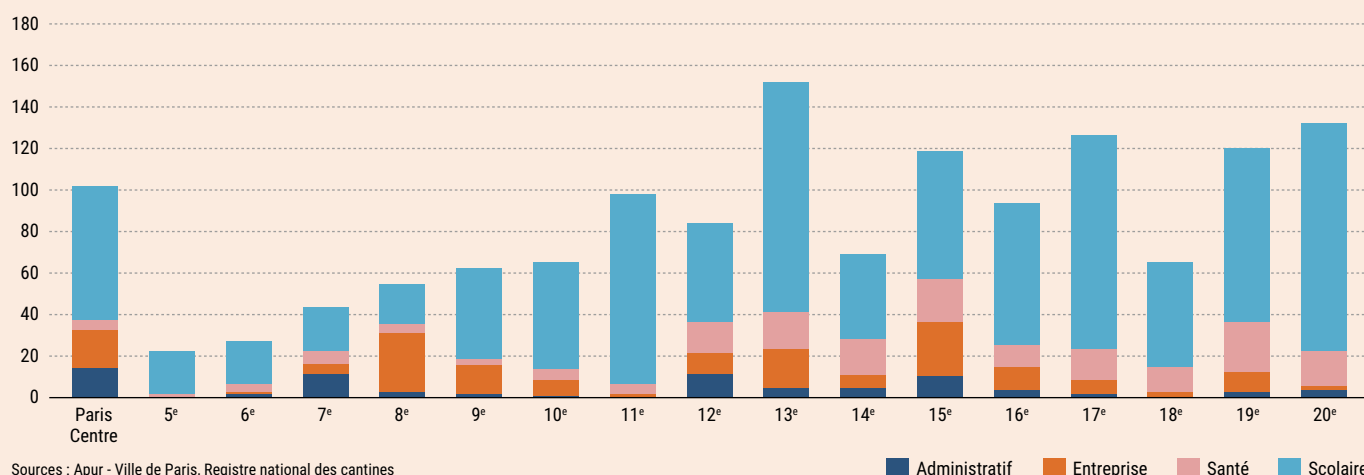
Les restaurants Émeraude et solidaires de la Ville de Paris sont destinés aux personnes de plus de 65 ans, ou de plus de 60 ans en cas d'incapacité au travail, aux personnes en situation de handicap dont les ressources sont inférieures au plafond d'octroi de l'Allocation de Solidarité aux Personnes Âgées (ASPA), et aux personnes en situation de précarité. Ces restaurants permettent de déjeuner sur place ou d'emporter son repas. Un marché public permet également la livraison à domicile des trois repas quotidiens. La tarification, répartie sur cinq tranches, varie selon les repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner, journée complète) de 0,65 € à 18,45 € (données 2020).

En 2014, les restaurants Émeraude et solidaires servaient 540 823 repas. En 2022, ce chiffre est tombé à 394 915, soit une baisse de 27 %, principalement due à la crise sanitaire liée au COVID-19. Les restrictions imposées dans les lieux collectifs, notamment les restaurants, ont particulièrement affecté les populations vulnérables comme les personnes âgées, avec des mesures telles que la distanciation sociale ou la limitation du nombre de convives par table. Ces restrictions n'ont été levées qu'à partir de la mi-2022.

Depuis 2001, l'alimentation durable est intégrée aux politiques publiques de la Ville de Paris. Elle a été renforcée à travers trois Plans d'Alimentation Durable (PAD) successifs. Le premier PAD, couvrant la période 2010-2014, fixait un objectif de 30 % d'alimentation durable en volume. Le deuxième, pour la période 2015-2020, visait 50 %. Le PAD 2022-2027 engage la Ville à atteindre 100 % d'alimentation durable d'ici 2027, dont 75 % de produits issus de l'agriculture biologique. De nombreux autres objectifs ont été intégrés, tous supérieurs à ceux fixés par la loi EGalim.

La part de denrées durables dans la restauration collective parisienne est en constante progression : elle représentait 8 % en volume en 2008, 24 % en volume en 2013, 53 % en volume en 2019 (dont 45 % de bio en volume), et atteint 59 % en 2024 en valeur financière²⁷, dont 45 % de bio en valeur également. Paris demeure ainsi le premier acheteur public de denrées biologiques en France.

PARIS – RÉPARTITION DE L'OFFRE DE RESTAURATION COLLECTIVE



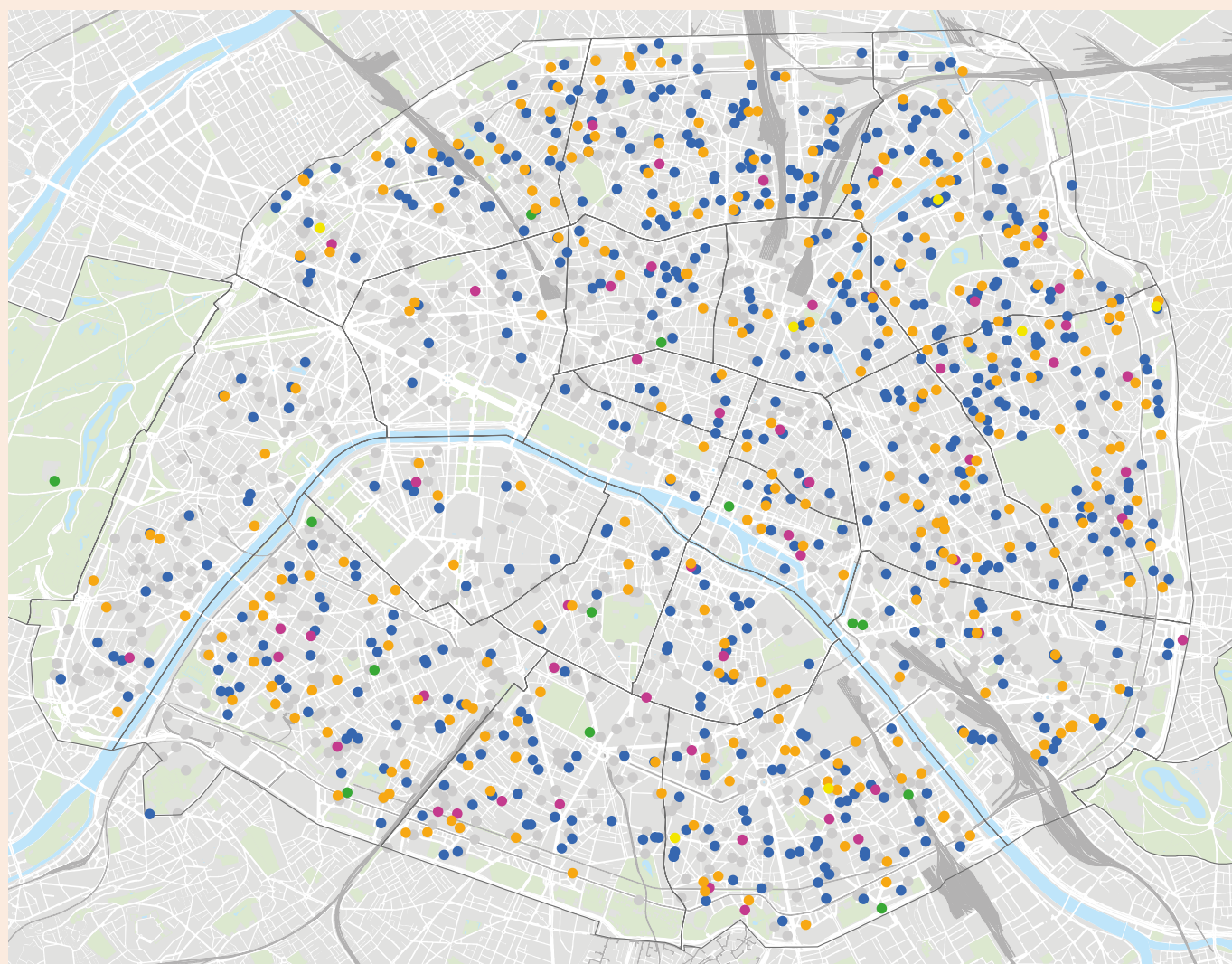
Chaque gestionnaire de restauration collective met en œuvre le Plan d'Alimentation Durable à son échelle, en s'engageant dans les douze défis du PAD. Ces actions incluent la végétalisation de l'assiette, avec près de deux repas exclusivement végétariens servis chaque semaine depuis 2023, la réduction du gaspillage alimentaire, l'augmentation de la part de produits frais et de saison dans les menus, le développement du « fait maison », la diminution des produits ultra-transformés et des substances controversées, notamment les nitrites et l'huile de palme, ainsi que la réduction de l'empreinte carbone des repas. Cette dernière fait l'objet d'un

suivi régulier à travers des bilans carbone réalisés en 2010, 2016 et 2022, la restauration collective représentant le deuxième poste d'émissions de gaz à effet de serre du périmètre parisien. Par ailleurs, un Plan de sortie des plastiques dans la restauration collective est en cours pour la période 2021-2026.

En lien avec le nouvel objectif de servir des repas composés à 50 % de denrées alimentaires produites et transformées dans un rayon de 250 kilomètres autour de Paris, la Ville de Paris soutient activement la structuration de filières d'approvisionnement bio, durables et locales. Elle s'ap-

puie notamment sur la **Coopérative Bio d'Île-de-France** en augmentant progressivement les achats réalisés par les gestionnaires de restauration collective dans le cadre des marchés. Elle est également en lien avec Eau de Paris pour favoriser la conversion au bio des aires de captage d'eau potable, et avec l'association Agri-Paris Seine, créée en 2023, pour renforcer les circuits courts et la souveraineté alimentaire du territoire.

27 – Cette valeur est calculée hors taxe. En 2023, le mode de calcul des parts durables et bio sont passés du volume à la valeur financière pour respecter les exigences de la loi Egalim.



RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE PARISIENNE

0 1 km

apur

Sites de restauration collective gérés par la Ville de Paris

- Restauration pour le secteur administratif (ASPP)
- Restauration émeraude et solidaire
- Restauration scolaire
- Restauration pour l'aide sociale à l'enfance
- Restauration pour la petite enfance
- Autres sites de restauration collective, non gérés par la Ville de Paris

Sources : Apur - Ville de Paris, Registre national des cantines

Quelle offre de restauration pour le déjeuner ?

La restauration hors foyer occupe une place centrale dans l'alimentation des Français, qu'il s'agisse de la restauration collective, scolaire ou d'entreprise, ou de la restauration commerciale, traditionnelle ou rapide.

Selon une étude de FranceAgriMer publiée en 2022²⁸, près de 90 % des Français ont consommé des repas hors domicile au cours des six derniers mois. Lors de leur dernière visite, 58 % d'entre-eux ont consommé sur place, 34 % à emporter et 8 % se sont fait livrer. Un tiers des actifs pratique le télétravail à raison de 2,7 jours par semaine en moyenne, et 36 % d'entre eux font appel à la restauration hors domicile pour leurs repas en télétravail.

Le rapport de l'ANSES publié en 2021 sur la restauration hors foyer en France indique que 57 % des adultes et étudiants déjeunent hors de leur domicile. Parmi eux, 30 % prennent leur repas sur leur lieu de travail, dans les transports ou à l'extérieur, 20 % fréquentent la restauration collective, et 7 % la restauration commerciale, répartie entre 5 % pour la restauration classique et 2 % pour la restauration rapide. Chez

les enfants et adolescents de 3 à 17 ans, 83 % déjeunent hors foyer. Plus précisément, 74 % des enfants en maternelle et en primaire, et 78 % des collégiens et lycéens déjeunent en restauration scolaire. À Paris même, les chiffres sont encore plus marqués en faveur de la restauration collective municipale : 92 % des élèves du premier degré et 78 % des collégiens autonomes y déjeunent à la cantine. À Paris, la fréquentation de la restauration collective municipale se distingue par une politique de tarification progressive soutenant l'accessibilité à toutes et tous à des repas de qualité, avec une première tranche tarifaire à seulement 0,13 €. En revanche, la fréquentation de la restauration commerciale reste marginale chez les plus jeunes : moins de 10 % des enfants de maternelle et primaire, et 18 % des collégiens et lycéens y ont recours, qu'il s'agisse de restauration classique ou rapide.

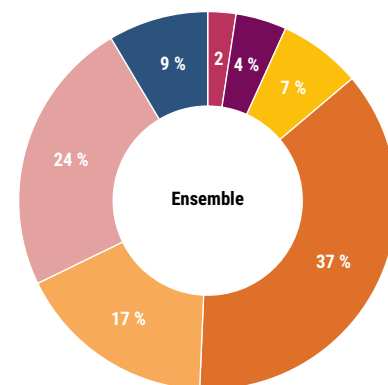
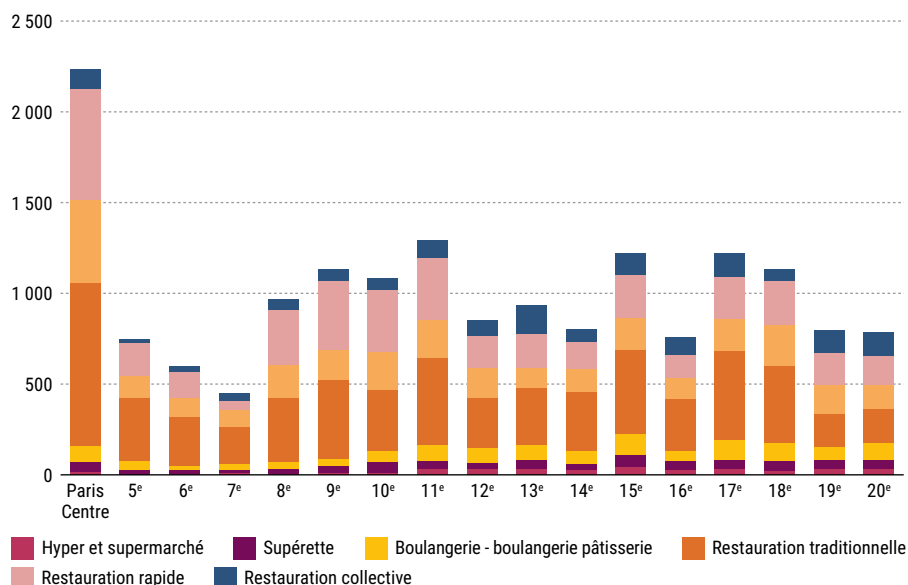
Moins de 10 % des enfants de maternelle et primaire et 18 % d'enfants et adolescents de collège et lycée fréquentent la restauration commerciale (classique ou rapide).

Les jeunes, les urbains et les catégories aisées génèrent la majorité du trafic en restauration hors domicile.

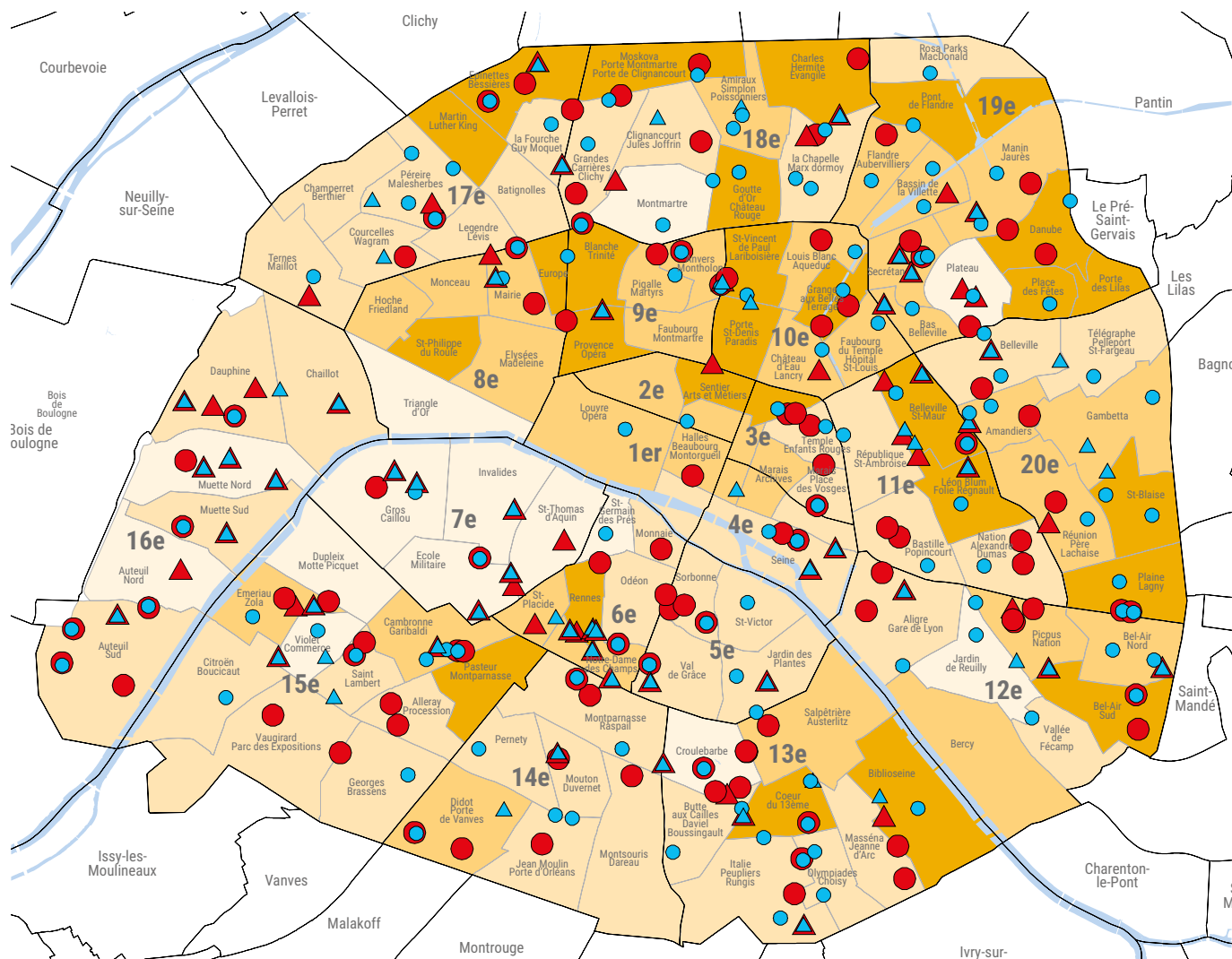
À Paris, l'offre en lieu de vente et de restauration pour le déjeuner a sensiblement augmenté au cours de ces dix dernières années, portée principalement par la croissance de la restauration rapide. Depuis 2011, la capitale a vu l'ouverture de 74 hyper et supermarchés supplémentaires, ainsi que de 215 supérettes, dont certaines proposent des points de vente à emporter ou de consommation sur place. Dans le même temps, le paysage commercial a connu une baisse de 6 boulangeries et de 295 brasseries, tandis que 781 restaurants traditionnels et 1 364 établissements de restauration rapide ont été créés.

28 – FranceAgriMer, « Restauration hors domicile : Quels consommateurs, quelles pratiques et quelles attentes ? » 2022.

PARIS – L'OFFRE DE RESTAURATION LORS DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE EN 2023



Source : Apur, BDCom 2023



**DENSITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION RAPIDE
AU REGARD DE L'IMPLANTATION DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRE**

0 1 km **apur**

Part des restaurants de type rapide dans le total des restaurants
 Plus de 40 % De 30 à 40 % De 20 à 30 % Moins de 20 %
Type d'établissement Collège Lycée Public Privé

Sources : Apur, BDCom 2023 - Ville de Paris, DASCO 2022



Déjeuner sur une terrasse aménagée (10^e)

SYNTHÈSE DE L'ALIMENTATION À PARIS

Afin d'appréhender l'évolution des habitudes de consommation, l'émergence de nouveaux acteurs et lieux d'approvisionnement, la montée des préoccupations liées à la durabilité, mais aussi la multiplication des situations de précarité, l'Apur présente un diagnostic de l'alimentation à Paris en 2025.

Cette étude, fondée sur une diversité de sources nationales et leurs déclinaisons locales (Insee, Credoc, Solidata, ...) ainsi que sur des enquêtes (base de données des commerces BDCOM, Alimentation Durable) et entretiens réalisés par l'atelier, analyse les comportements des mangeurs à Paris et les paysages alimentaires de la capitale.

Les mangeurs à Paris

Population et densité

- Paris est la ville la plus dense d'Europe, avec 2,11 millions d'habitants, soit 20 000 habitants/km².
- En journée, Paris accueille 3,6 millions de personnes, incluant travailleurs, étudiants et touristes.
- 3090 tonnes de denrées alimentaires nécessaires chaque jour pour nourrir la population résidente parisienne, 4160 tonnes pour nourrir quotidiennement l'ensemble de la population présente à Paris.

Structure démographique

- Une forte présence de jeunes, d'étudiants (près de 10 % de la population) et de jeunes actifs.
- Un vieillissement progressif de la population.
- 56 % des ménages sont des personnes seules, souvent âgées ou célibataires.

Profil socio-économique

- Paris se distingue par une **mixité sociale importante et de grands écarts**.
- Une **surreprésentation de cadres et professions intellectuelles supérieures** (48 % de la population active).
- Un revenu médian par unité de consommation élevé à 2478 €/mois. Il est de 2101 € en Île-de-France et 1923 € en France métropolitaine.
- Un **taux de pauvreté de 16 % de la population**.
- Une pluralité des situations de précarités alimentaires sur le territoire

Habitudes alimentaires

- Le **budget alimentaire représente en moyenne 24 % du budget total des ménages**.
- Le **déjeuner hors foyer concerne 59 % des Parisiens en semaine**, surtout les actifs.
- La **consommation de viande diminue** (-13 % en Île-de-France de 2009 à 2019), celle de légumes frais reste stable et celle de fruits a légèrement augmenté (+2 % en Île-de-France en 10 ans).

- La consommation des produits biologiques et durables est importante (34 % des Franciliens consomment bio au moins une fois par semaine contre 24 % à l'échelle nationale), bien que l'accès à ces produits devienne difficile pour une part croissante de la population.
- En 2023, **51 % des ménages français se déclarent dans l'impossibilité de manger les aliments souhaités (42 % dans l'agglomération parisienne) et 10 % de la population française fait état d'un accès à une alimentation en quantité insuffisante**.
- 216 lieux de distribution alimentaire à Paris. En 2024, 31 000 équivalents repas ont été distribués chaque jour.
- Le surpoids et l'obésité concernent près de la moitié des Franciliens, ce qui influe sur le risque de maladies cardiovasculaires et de diabète. En 2021, le **taux de prise en charge pour le diabète (type 1 et 2) était de 49,8 % à Paris**. Ce taux peut varier de 30 à 60 % selon les arrondissements à Paris.

Les paysages alimentaires parisiens

Commerces alimentaires

- **Paris compte plus de 8 000 commerces alimentaires avec une augmentation de 1 000 commerces depuis 2000, 73 marchés découverts et 9 couverts, favorisant l'accès aux produits frais.**
- Une large progression des commerces alimentaires bio et durables : 446 épiceries bio et durables en 2023, contre 48 en 2003.
- Plus de la moitié des ménages (56,6 %) effectuent leurs achats exclusivement dans leur quartier et 92 % des habitants sont à moins de 5 minutes à pied d'une boulangerie, signe d'un maillage dense des commerces de proximité.
- **Les Parisiens privilégient les petits commerces spécialisés, appréciés pour leur offre locale et fraîche.**
- La consommation en ligne progresse fortement : **en 2024, 40 % des foyers franciliens achètent au moins une partie de leur alimentation sur Internet.**
- Les circuits courts, coopératives, groupements d'achats (dont des groupements solidaires) et AMAP se développent mais ces alternatives restent minoritaires en volume.
- Un réseau d'une vingtaine d'épiceries sociales et solidaires.
- **La Ville soutient le commerce alimentaire via des dispositifs d'accompagnement et de facilitation d'accès aux locaux, notamment l'appel à projets Alimentation Durable et Solidaire, et par ses dispositifs réglementaires (PLUb).**

Restauration

- **14 000 établissements de restauration commerciale (cafés, restaurants).**
- Une forte progression de la restauration rapide, un maintien des cafés et restaurants traditionnels emblématiques du paysage parisien et une diversification de l'offre avec les établissements dits de « fast casual » intégrant des produits frais et de qualité.
- **Le développement de la restauration rapide et des offres à emporter témoignent d'une adaptation des paysages alimentaires aux modes de vie contemporains.**
- **1 300 établissements de restauration collective parisienne**, servant 150 000 repas quotidiennement pour un total de 28 millions de repas par an.
- Au sein des établissements publics, **92 % des élèves du premier degré et 78 % des collégiens à Paris bénéficient de la restauration scolaire municipale en 2024.** Ce taux d'inscription est en augmentation depuis 2017 (respectivement 85 % et 67 %).
- La part de denrées durables dans la restauration collective municipale est en constante progression, passant de 8 % en 2008 à 53 % en 2019, en volume. En 2024, **59 % des denrées sont durables en valeur financière**, dont 45 % de bio²⁹.
- 42 restaurants Émeraude ouverts pour le déjeuner dont 10 ouverts en restaurant solidaire pour le dîner et 2 restaurants solidaires.
- Une progression des tiers-lieux alimentaires et des cantines solidaires.
- Une dizaine de cuisines partagées.

²⁹ – Dès 2023, le mode de calcul est passé du volume au prix hors taxe, afin de respecter les exigences de la loi Egalim.

Enjeux et perspectives

Dès 2018, dans le cadre de la Stratégie de Paris pour une alimentation Durable, labellisée *Projet Alimentaire Territorial* en 2021 par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, la Ville de Paris s'est engagée à rendre accessible une alimentation durable pour toutes et tous, à accroître l'autonomie et la résilience alimentaire du territoire, à lutter contre les plastiques et le gaspillage alimentaire, à valoriser les déchets, ainsi qu'à contribuer à la mise en réseau des acteurs de l'écosystème.

Pour contribuer à la mise en œuvre du Plan Alimentation Durable dans la restauration collective, la Ville de Paris est également membre fondateur. Cette association a pour objectif de contribuer à la structuration des filières agricoles et alimentaires durables, courts, de proximité et circulaires, bénéficiant simultanément aux zones urbaines denses du Bassin parisien et aux territoires ruraux acteurs de la transition écologique, notamment via la restauration collective.

Les principaux enjeux et perspectives s'inscrivent dans ces objectifs globaux :

Une accessibilité à une alimentation durable à tous les mangeurs du territoire

- Maillage du territoire en commerces, restaurants et lieux d'alimentation durable, accessibles économiquement et géographiquement pour tous.
- Poursuite des engagements menés en restauration collective, levier majeur d'une alimentation accessible et durable.
- Développement des offres adaptées à chaque budget afin de soutenir le pouvoir d'achat dédié à l'alimentation durable.
- Soutien aux acteurs de la production agricole et alimentaire locaux et durables fournissant le territoire parisien.

Le développement d'actions d'aide alimentaire en faveur des publics les plus fragiles

- Soutien aux dispositifs d'approvisionnement en denrées durables de l'aide alimentaire, issues de filières locales, durables, rémunératrices pour les producteurs.
- Structuration de filières de redistribution des invendus des commerces et restaurateurs parisiens, via différents modèles : plateforme logistique mutualisée, maillage associatif de collectes adapté à la diversité des flux, etc.
- Adaptation de l'offre et des dispositifs d'aide à la diversité des publics (étudiants, personnes âgées, familles monoparentales, publics primo-arrivants) en mutualisant les moyens et les équipements culinaires au sein des réseaux citoyens et associatifs de proximité. Le développement de cuisines partagées et cuisines collectives ouvre une perspective pour s'adapter aux besoins spécifiques et à l'évolution des profils en situation de précarité alimentaire ou à risque de précarité alimentaire.
- Développement de dispositifs venant renforcer la démocratie alimentaire et le pouvoir d'agir des habitantes et habitants comme les caisses alimentaires solidaires et soutien à l'écosystème d'aide alimentaire parisien et le tissu associatif des quartiers populaires.

Le soutien à l'offre de commerces alimentaires de proximité et accessibles, au regard des enjeux d'alimentation durable

- Soutien et développement d'un maillage de commerces bio et durables, restaurants et lieux d'alimentation durable de proximité et activer des leviers pour en renforcer l'accessibilité économique suivant la typologie des commerces.
- Déploiement d'aides à l'installation pour les porteurs de projets de com-

merces alimentaires, notamment par les actions du GIE Paris Commerces ou l'appel à projet Alimentation Durable et Solidaire.

- Renforcement de la présence et de la résilience des primeurs, artisans et producteurs durables et locaux sur les marchés.
- Soutien aux épiceries sociales et/ou solidaires, aux groupements d'achats solidaires et autres formes d'accès solidaire à une alimentation durable (tarification multiple, repas suspendus etc.).
- Structuration des filières d'approvisionnement en denrées durables et à l'optimisation logistique pour ces commerces et marchés.
- Analyse de l'implantation des établissements de restauration rapide, notamment aux abords des établissements accueillants des publics jeunes et en lien avec la forte vitalité de ce secteur.

Une restauration collective accessible et durable en prenant en compte l'évolution des pratiques alimentaires

- Préservation des grilles de tarifications indexées aux revenus.
- Poursuite des efforts menés sur l'approvisionnement en produits biologiques, durables, locaux ainsi que sur la sortie des plastiques et le fait maison.
- Aménagement des réfectoires pour les rendre plus conviviaux, adaptés aux modes de consommation actuels des différents publics (scolaire, administratif, seniors...).
- Accompagnement des acteurs de la restauration collective, publique et privée, vers une transition alimentaire durable, notamment via les outils développés par AgriParis Seine (Ressource Seine).
- Extension du dispositif de vente à emporter des restaurants Émeraude.

Soutien au développement d'une alimentation durable accessible auprès des restaurateurs privés

- Incitation au développement de menus durables, végétalisés et diversifiés à travers des labels tels que celui proposé par Ecotable.
- Extension des actions en faveur d'approvisionnement durables et locaux de la restauration collective à la restauration commerciale.
- Appel aux restaurateurs parisiens à proposer des plats à tarif social ou solidaire.

Un soutien aux actions de sensibilisation à une alimentation durable

- Renforcement des actions de sensibilisation (ateliers de cuisine, fresques de l'alimentation, outils divers, événementiels etc.).
- Mobilisation des acteurs engagés vers une alimentation durable.
- Développement des liens entre les mangeurs et les producteurs et productrices locaux pour encourager des modes de consommation plus responsables et plus justes.

Pour aller plus loin

Pour aller plus loin, ce travail pourrait être approfondi par des études complémentaires portant sur des thématiques majeures :

- **Les restaurations collectives à Paris**, étudiant le fonctionnement, les distinctions et les synergies possibles entre :
 - la restauration municipale ;
 - la restauration collective publique hors compétence de la Ville de Paris ;
 - la restauration collective privée.
- **Les flux alimentaires à Paris et leur répartition par paysage alimentaire**. Une analyse des flux alimentaires et leur répartition selon les différents paysages de distribution et de consommation du territoire, pourrait approfondir la répartition des volumes des consommations alimentaires au sein des restaurations collectives (municipale, publique, et privée), et des commerces alimentaires, notamment les grandes et moyennes surfaces.
- **Les recompositions des pratiques et des paysages alimentaires à Paris entre commerce de proximité et commerce en ligne**. Si l'ancrage dans les commerces de proximité reste fort, il est désormais concurrencé par l'essor rapide du commerce en ligne et de la livraison. Cette hybridation des modes d'approvisionnement peut reconfigurer les mobilités, les équilibres entre commerces et plateformes, et les habitudes générationnelles.

• **Le développement de la restauration rapide à Paris** pourrait être détaillé afin d'explorer sa répartition territoriale, et d'explorer les effets de concurrence à la restauration collective scolaire engendrés. Les effets sur la santé de cette alimentation « snack » sur des populations jeunes pourraient être étudiés afin d'évaluer la propension au développement de pathologies (diabète, obésité, malnutrition) liés à ces évolutions de pratiques alimentaires.

• **L'analyse des spécificités territoriales à l'échelle des arrondissements** présenterait l'opportunité d'identifier les leviers et freins pour le développement d'actions adaptées aux spécificités territoriales des arrondissements (aide alimentaire, maillage de l'offre de commerces alimentaires bio et durables, développement d'un tissu commercial local diversifié et accessibilité à une offre d'alimentation durable, notamment de la restauration collective publique et privée).

• **L'analyse quantitative et/ou qualitative de l'aide alimentaire hors champ de l'action publique** pourrait décrire les initiatives locales actuellement peu documentées comme les distributions paroissiales, afin d'identifier leur place dans l'écosystème associatif de l'aide alimentaire et leur rôle à l'échelle du tissu social local.

L'alimentation à Paris en 2025

Afin d'appréhender l'évolution des habitudes de consommation, l'émergence de nouveaux acteurs et lieux d'approvisionnement, la montée des préoccupations liées à la durabilité, mais aussi la multiplication des situations de précarité, l'Apur présente un diagnostic de l'alimentation à Paris en 2025. Cette étude, fondée sur une diversité de sources nationales et leurs déclinaisons locales (Insee, Credoc, Solidata...) ainsi que sur des enquêtes et entretiens réalisés par l'atelier, analyse les comportements des mangeurs et les paysages alimentaires de la capitale.

Les mangeurs sont entendus ici comme l'ensemble des personnes qui consomment de la nourriture à Paris : outre les 2,11 millions de résidents, 3,6 millions de personnes, incluant les travailleurs, les étudiants et les touristes vivent à Paris au quotidien. L'analyse de leurs comportements alimentaires met en lumière tant des pratiques diverses que des situations spécifiques à Paris et parfois variables selon les quartiers.

Elle permet aussi de relier la diversité des profils socio-économiques avec leurs attentes alimentaires. Un accent particulier est mis notamment sur l'analyse du développement de la restauration hors domicile, sur l'évolution des consommations de produits biologiques, durables, carnés et de fruits et légumes ainsi que sur la progression des situations de précarité, notamment chez les jeunes et les étudiants.

En regard, l'analyse des paysages alimentaires témoigne de la diversité et de l'évolution des lieux d'approvisionnement. Les paysages alimentaires désignent l'ensemble des lieux où les mangeurs peuvent s'approvisionner du commerce traditionnel aux nouvelles formes d'approvisionnement (82 marchés favorisant l'accès aux produits frais, plus de 8 000 commerces alimentaires, 446 commerces d'alimentation bio et durable, 14 000 restaurants et cafés, ...) sans oublier le rôle central à Paris de l'aide alimentaire et de la restauration collective. Avec 2 700 établissements dont 1 300 en gestion municipale qui servent environ 350 000 repas quotidiens, la restauration collective est un dispositif majeur dont témoigne aussi l'augmentation, depuis 2017, du taux d'inscription à la restauration scolaire.

L'analyse croisée des pratiques des ménages parisiens et des présents la journée avec les lieux d'approvisionnement et de restauration permet d'éclairer sur les grandes transformations urbaines à l'œuvre et aussi les enjeux de santé publique.

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 :

