



📖 ÉTUDE

L'ALIMENTATION DURABLE À PARIS : LES CIRCUITS COURTS

PREMIÈRE DESCRIPTION DES LIEUX DE VENTE
ET DES SITES DE PRODUCTION

OCTOBRE 2018





Nous tenons à remercier l'ensemble de nos partenaires et des contributeurs qui ont permis la réalisation de cette étude

Directrice de la publication : **Dominique ALBA**

Étude réalisée par : **Tristan LAITHIER, Yann-Fanch VAULÉON**

Sous la direction de : **Christiane BLANCOT**

Avec le concours de : **Bruno BOUVIER, François MOHRT**

Cartographie et traitement statistique : **Christine DELAHAYE, Gustavo VELA**

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

Mise en page : **Apur**

www.apur.org

18P070600

Sommaire

INTRODUCTION	4
1. L'offre alimentaire durable à Paris	6
Une offre diversifiée en forte croissance depuis 15 ans	6
Une offre qui s'inscrit de façon hétérogène sur le territoire	18
L'appel à projet des Parisculteurs de la Ville de Paris	26
2. Les producteurs qui alimentent Paris et les Parisiens en circuit court ou de proximité	30
Première approche des producteurs franciliens qui alimentent Paris	30
Ce qu'ils représentent de l'agriculture francilienne	36
3. Initiatives agricoles au cœur du territoire de la Métropole du Grand Paris	38
La tendance agricole francilienne	38
Premier inventaire des initiatives et dispositifs mis en place	40

INTRODUCTION

L'alimentation, et plus largement les liens entre ville et territoire de production, sont aujourd'hui un sujet au cœur des politiques urbaines.

Que ce soit pour des questions écologiques (protection des sols, usages de l'eau), sanitaires (qualité alimentaire, obésité, maladies) ou urbaines (place de l'agriculture dans la ville, foncier à préserver), les circuits alimentaires et les modes de production sont intégrés aux enjeux environnementaux, politiques et sociaux. On assiste depuis quelques décennies à une prise de conscience collective croissante sur la nécessité d'une alimentation plus saine et d'une maîtrise de l'empreinte alimentaire des villes.

Associés à la nouvelle économie urbaine (circuits courts, fablab...), les problématiques liées à l'alimentation interviennent dans un contexte de crises : sanitaire (vache folle, maltraitance animale...), environnementale (utilisation d'engrais, pollution...), économique (économie circulaire, sociale et solidaire...).

Dans ce cadre, on voit se développer des initiatives privées (un réseau de distribution classique qui évolue, un réseau informel que s'installe, des actions civiques qui se mettent en place...) et les pouvoirs publics multiplient les politiques pour une production et une consommation alimentaires plus durables, comme en témoignent notamment les **Etats Généraux de l'Alimentation** qui se sont tenus en 2017.

La Ville de Paris s'est dotée d'une **Stratégie pour une alimentation durable** et a inscrit l'agriculture et l'alimentation dans ses différents plans. Le **Plan d'Alimentation Durable 2015-2020**, inscrit au Plan Climat Air Energie de la Ville de Paris,

prévoit une part de 50 % d'alimentation durable (bio et/ou locale) en restauration collective d'ici 2020. La **Stratégie d'adaptation de la Ville de Paris** vise à densifier la production agricole locale (agriculture urbaine et parcelles agricoles dont la ville est propriétaire) afin d'atteindre une part de 25 % de la consommation parisienne produite en Ile-de-France. D'autre part, la Ville de Paris a inauguré en 2016 les « Parisculteurs » dont la 3^e édition sera lancée en 2019.

A l'échelle régionale, le **Plan Régional de l'Agriculture Durable d'Ile-de-France** ou encore le **Programme Régional de l'Alimentation** ont pour objectif de soutenir l'agriculture francilienne en mettant en place des programmes d'éducation alimentaire et de lutte contre l'injustice alimentaire.

Le CERVIA Ile-de-France (Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire) a lancé en 2011 le label « Mangeons Local » à destination de l'ensemble des acteurs (points de vente, restaurants, exploitations agricoles, transformateurs).

Ces différentes initiatives privées et publiques ont en commun d'agir pour une augmentation, tant quantitative que qualitative, des points de ventes de produits bio et locaux ; pour le développement d'une agriculture maraîchère plus saine à proximité des villes et pour une amélioration des liens entre les zones urbaines denses et les agriculteurs ruraux, péri-urbains ou urbains qui contribuent à leur alimentation.

Cette étude dresse le premier état des lieux de la réalité de ces différentes politiques prenant en compte l'offre actuelle à Paris et ses liens avec le système de distribution et les lieux de production d'Ile-de-France.



69 %

des franciliens
consomment bio
régulièrement en 2016

Définition de l'alimentation durable

L'alimentation durable se caractérise par la labellisation des produits (Bio, Label Rouge, MSC...), par l'origine des produits (plus de transparence et plus faible empreinte carbone) et par des produits frais et bruts.

Les États généraux de l'alimentation

Les États généraux de l'alimentation qui se sont tenus de juillet à décembre 2017 ont contribué au « projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » et de sa feuille de route 2018-2020. Il s'articule autour de trois axes : assurer la souveraineté alimentaire de la France ; promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement ; réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité.



245

points de vente
en alimentation durable
à Paris en 2018



20 %

des primeurs parisiens
sont bio et locaux



1 point de vente
en alimentation
durable pour

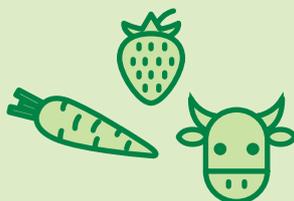
10 446

habitants



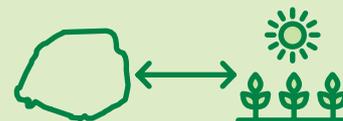
186

producteurs franciliens
alimentant les épiceries
bio parisiennes



soit **16 %**

des exploitations
franciliennes de fruits et
légumes et d'élevage



44,1 km

de distance moyenne
entre ces exploitations
et Paris



Secteur agricole avec le quartier de la Croix Boisselière à Morangis

© ph.guignard@air-images.net

1. | L'offre alimentaire durable à Paris

L'offre alimentaire durable à Paris a considérablement augmenté depuis maintenant deux décennies, **passant de 123 à 245 entre 2003 et 2018.**

Les données présentées dans cette première partie sont issues de la BDCOM 2017 réalisée par l'Apur et complétées par l'inventaire en ligne des magasins bio, du GAB Ile-de-France et du CERVIA et des enquêtes de terrain.

Cette étude s'est concentrée exclusivement sur les magasins bio et locaux d'alimentation :

- les points de vente traditionnels tels que les grandes enseignes bio, les épiceries et les Halles alimentaires ;
- les marchés parisiens ;
- les réseaux de vente aux paniers.

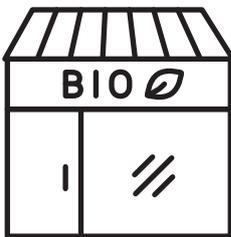
Une offre diversifiée en forte croissance depuis 15 ans

Les grandes enseignes au cœur de la dynamique

En 2017, les plus grandes chaînes proposant une alimentation durable à Paris se répartissent selon 7 marques : **Carrefour Bio, Franprix Noé, Naturalia, Bio C'Bon, Biocoop, La Vie Claire et Les Nouveaux Robinson.** L'évolution des points de vente de grande enseigne au cours des quinze dernières années est spectaculaire et la part du bio dans l'offre commerciale augmente

considérablement. Alors que nous en comptons seulement 33 à Paris en 2003 (20 points de vente « Naturalia », 10 « La Vie Claire » et 2 « Biocoop »), **ils sont aujourd'hui 157 dont 40 % pour la seule chaîne Naturalia.**

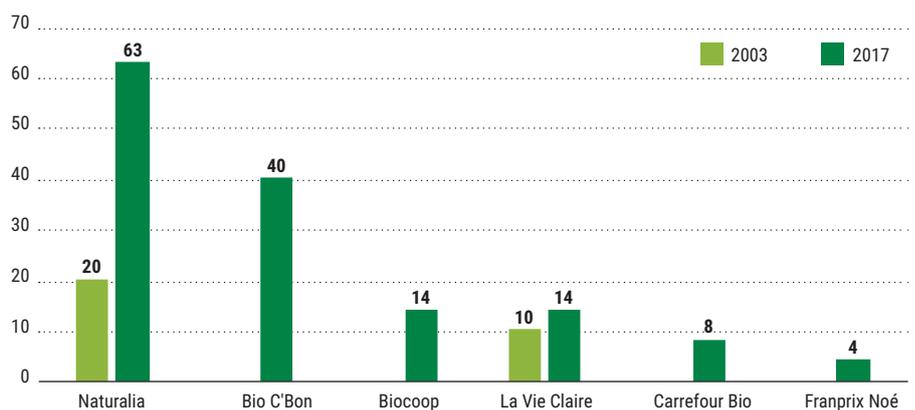
Ces grandes enseignes bio maillent le territoire parisien avec quelques zones de carence, notamment dans le 8^e et le 16^e arrondissement. À l'inverse, des concentrations commerciales sont



157

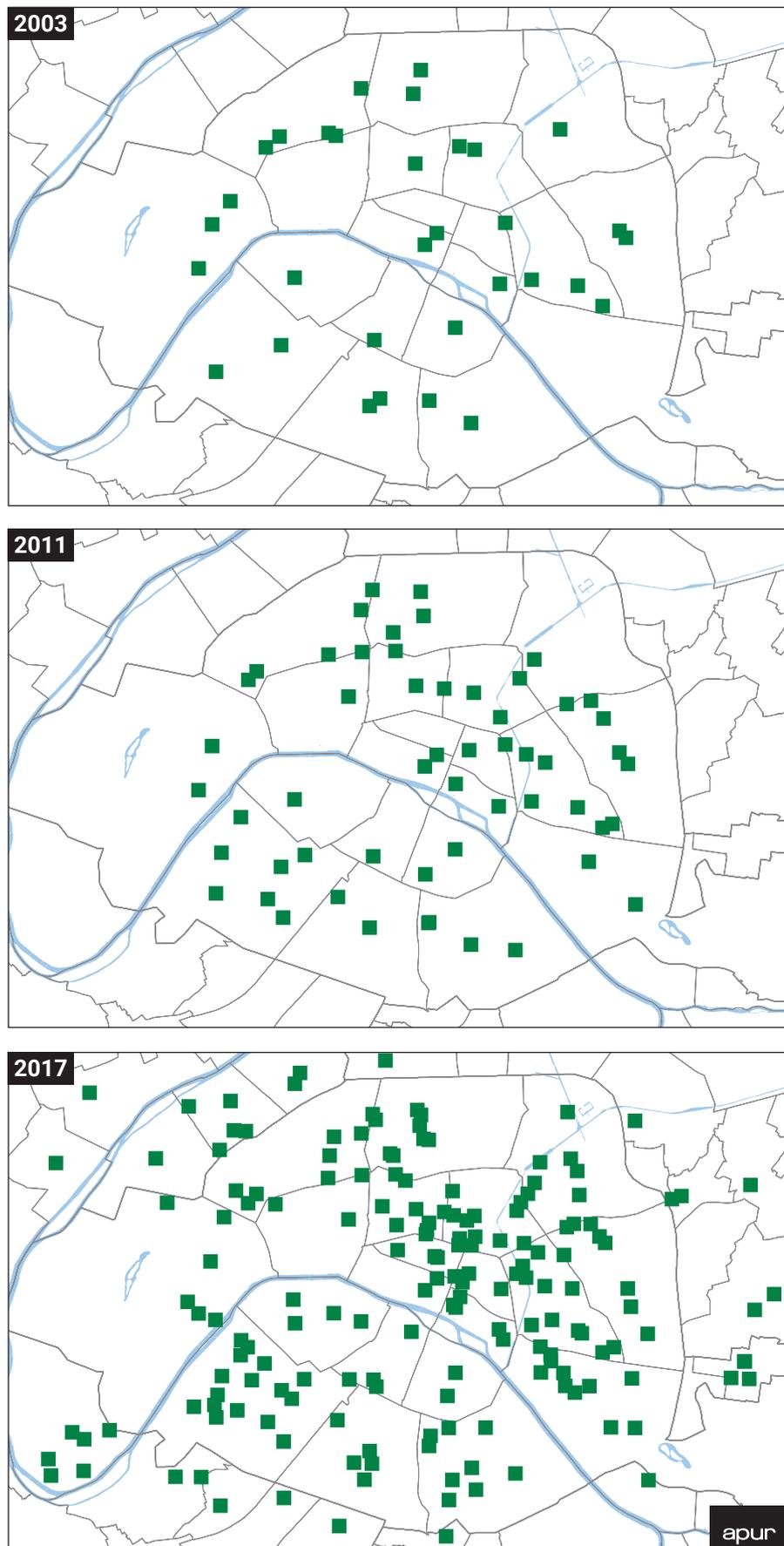
points de vente de grande enseigne bio à Paris en 2018 (33 en 2003)

ÉVOLUTION QUANTITATIVE DES GRANDES ENSEIGNES BIO À PARIS ENTRE 2003 ET 2017



Source : BDCOM 2017

ÉVOLUTION SPATIALE DES MAGASINS DE CHAÎNE BIO À PARIS ENTRE 2003 ET 2017



notables dans les arrondissements centraux et dans le 15^e arrondissement. Les 9^e et 10^e arrondissements comptent respectivement 4,1 et 4,8 points de vente en grande enseigne au km², le 11^e arrondissement 3,3 et les 4 premiers arrondissements 2,5 points de vente.

Ces grandes enseignes se répartissent en deux catégories, les chaînes spécialisées et les magasins de chaîne dit « traditionnels ».

Les chaînes spécialisées Biocoop, Bio C'Bon ou encore La Vie Claire se positionnent comme des acteurs majeurs du paysage commercial de l'alimentation durable à Paris. D'une surface moyenne de 250 m², ces supérettes spécialisées occupent, en 2017, dans la même catégorie de points de vente, 25 % de l'offre commerciale. Leur part se retrouve à 7 % sur l'ensemble des magasins alimentaires généralistes parisiens.

Cette évolution du paysage commercial parisien s'accompagne d'une part de plus en plus importante accordée à l'alimentation durable dans les magasins de chaîne dits traditionnels. Le groupe Casino est un des acteurs les plus actifs sur ce marché. En 2008, le groupe a racheté les magasins Naturalia puis, en 2011, il a lancé dans ses points de vente la gamme de produits « Le Meilleur d'Ici » promouvant les produits locaux. En 2015, le groupe a lancé dans ses magasins Monoprix la gamme « Made in pas très loin », correspondant à la vente de produits issus d'exploitations agricoles situées dans un rayon de 100 à 160 km des points de vente. Enfin, Casino a lancé en 2017 les « Franprix Noé », enseigne privilégiant l'alimentation bio et responsable. Il en existe 5 à Paris en 2018. Le groupe Carrefour a quant à lui ouvert ses propres magasins « Carrefour Bio » à partir de 2013 tout comme Auchan et son magasin « Cœur de nature » ouvert en 2016.

L'augmentation de l'offre en alimentation durable également portée par les épiceries bio et locales

On comptait, en 2017, 5 690 commerces dits spécialisés (ne distribuant qu'une gamme de produits uniques). Leur nombre a augmenté de 300 entre 2014 et 2017, soit une hausse de 6 %. Cette hausse s'illustre notamment par la création de 22 nouveaux primeurs, 18 crémiers-fromagers, 55 pâtisseries, 59 cavistes ou encore 26 marchands de produits régionaux.

Les épiceries bio et locales ont eu une croissance très élevée depuis maintenant une décennie ; on en compte 88 à Paris en 2018, elles étaient 48 en 2003. À l'image de « Causse » ou « Au Bout du Champs », ces magasins ont ouvert respectivement 3 points de vente (1^{er}, 3^e et 9^e arrondissements) depuis 2011 et 6 points de vente (Levallois-Perret, 9^e, 14^e, 17^e, 18^e et 20^e arrondissements) depuis 2013. Proposant une variété de produits frais, locaux et bio, le développement de ces magasins est considérable. La plupart des magasins rencontrés ont ouvert entre 2013 et 2015.

Parmi les primeurs parisiens, la part des épiceries bio et locales est aujourd'hui de **20 % tandis qu'elle n'est que de 2 % pour l'ensemble des magasins alimentaires spécialisés de Paris.**

L'implantation de ces points de vente constitue un véritable renouveau dans le paysage commercial de Paris depuis le début des années 2000.

La Mairie de Paris a également ouvert les Halles alimentaires afin de garantir l'accessibilité à tous à l'alimentation durable (bio, local, peu cher, équitable). La Halle Bichat (10^e) a ouvert en septembre 2017 tandis que la Halle Broussais (14^e) a ouvert en avril 2018. Ces deux Halles proposent ainsi l'ensemble des produits que l'on retrouve dans les épiceries (fruits, légumes, produits transformés...).

L'augmentation des commerces spécialisés concomitante à la disparition des supérettes discounts s'explique par deux raisons principales : le souhait de retrouver du **lien social** dans son quartier et de s'inscrire dans une relation de confiance avec son vendeur, mais aussi la volonté de la part des consommateurs de retrouver une **alimentation saine et de meilleure qualité.**

L'esthétique est un support important de ce renouvellement commercial : une présentation des produits élaborée (cagette et palette afin de renouer avec une idée du terroir, d'un lien direct avec le producteur), décor travaillé ou encore un espace salon au cœur de l'épicerie.



Magasin Bio c' Bon, Paris 12^e

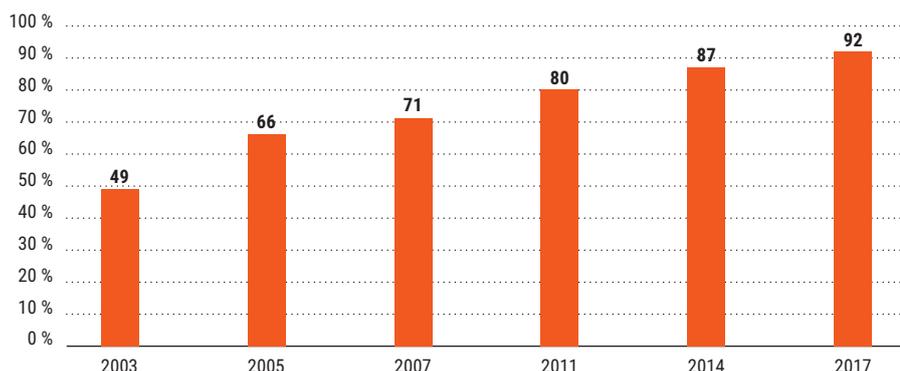
© Apur - JC Bonijol



Magasin Bio Les Nouveaux Robinson, Paris 12^e

© Apur - JC Bonijol

TAUX D'ÉVOLUTION DES MAGASINS SPÉCIALISÉS ENTRE 2014 ET 2017



Source : BDCOM 2017



Magasin Bio Naturalia, Paris 11^e

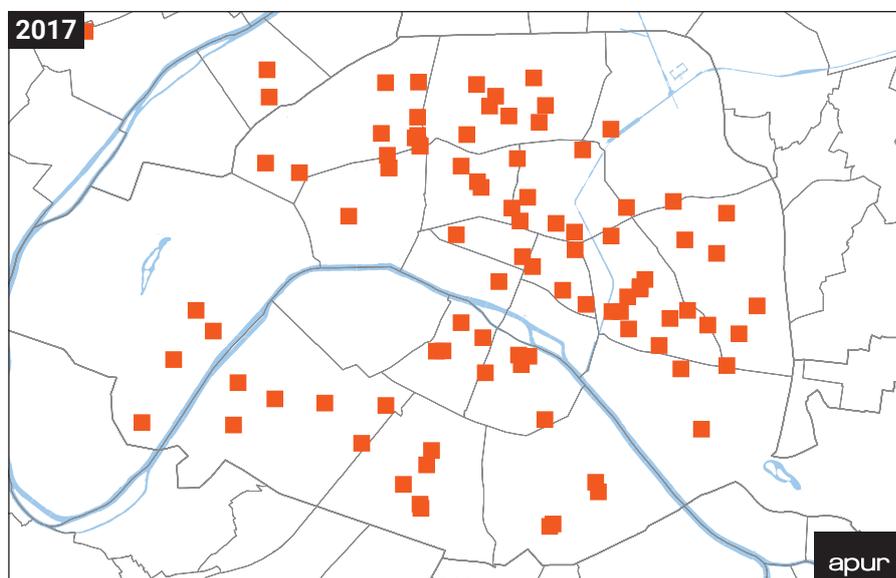
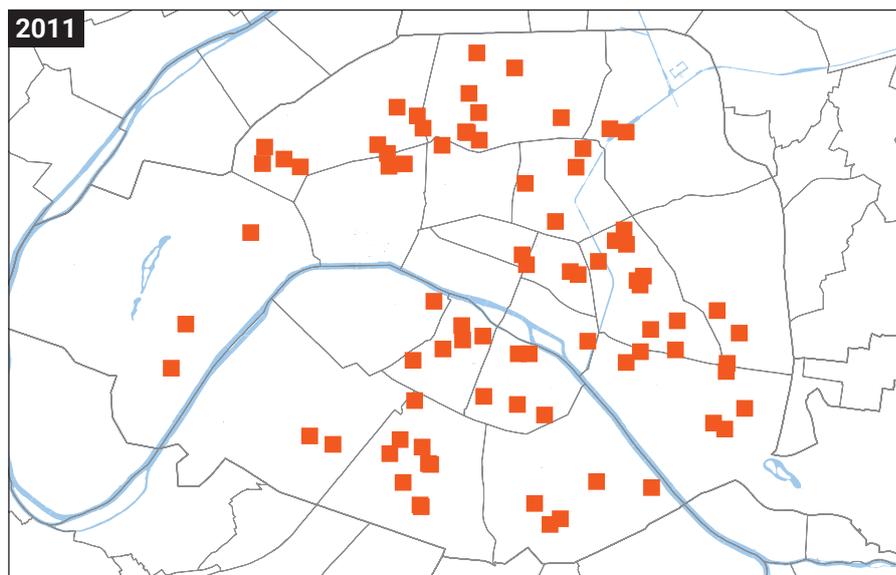
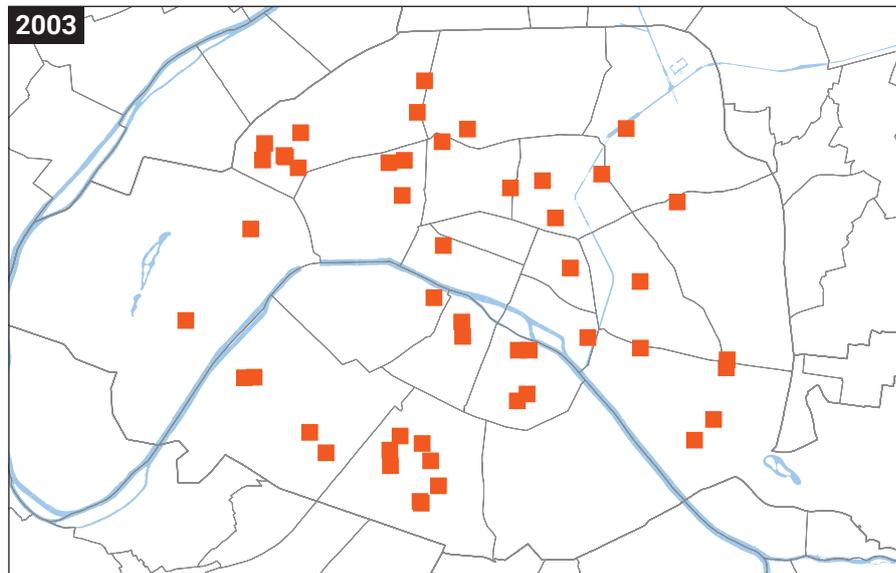
© Apur - JC Bonijol

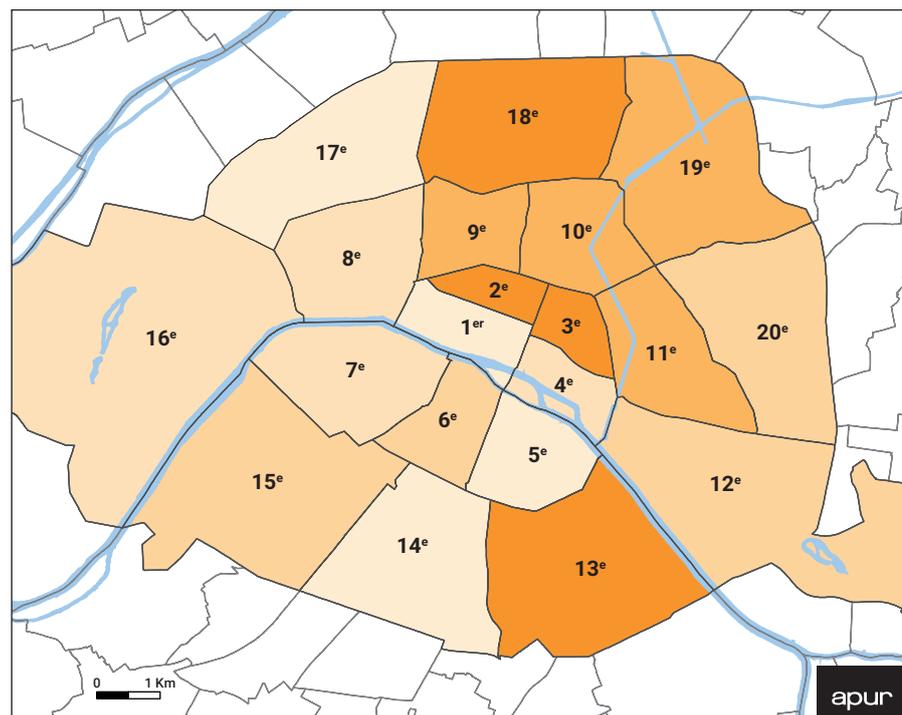


88

épicerie bio et locales
à Paris en 2018
(**48** en 2003)

ÉVOLUTION SPATIALE DES POINTS DE VENTE INDÉPENDANTS DE L'ALIMENTATION DURABLE





LES POINTS DE VENTE ET LES GRANDES ENSEIGNES BIO À PARIS EN 2018



- Grandes enseignes bio
- Points de vente bio et local
- Halles Alimentaires

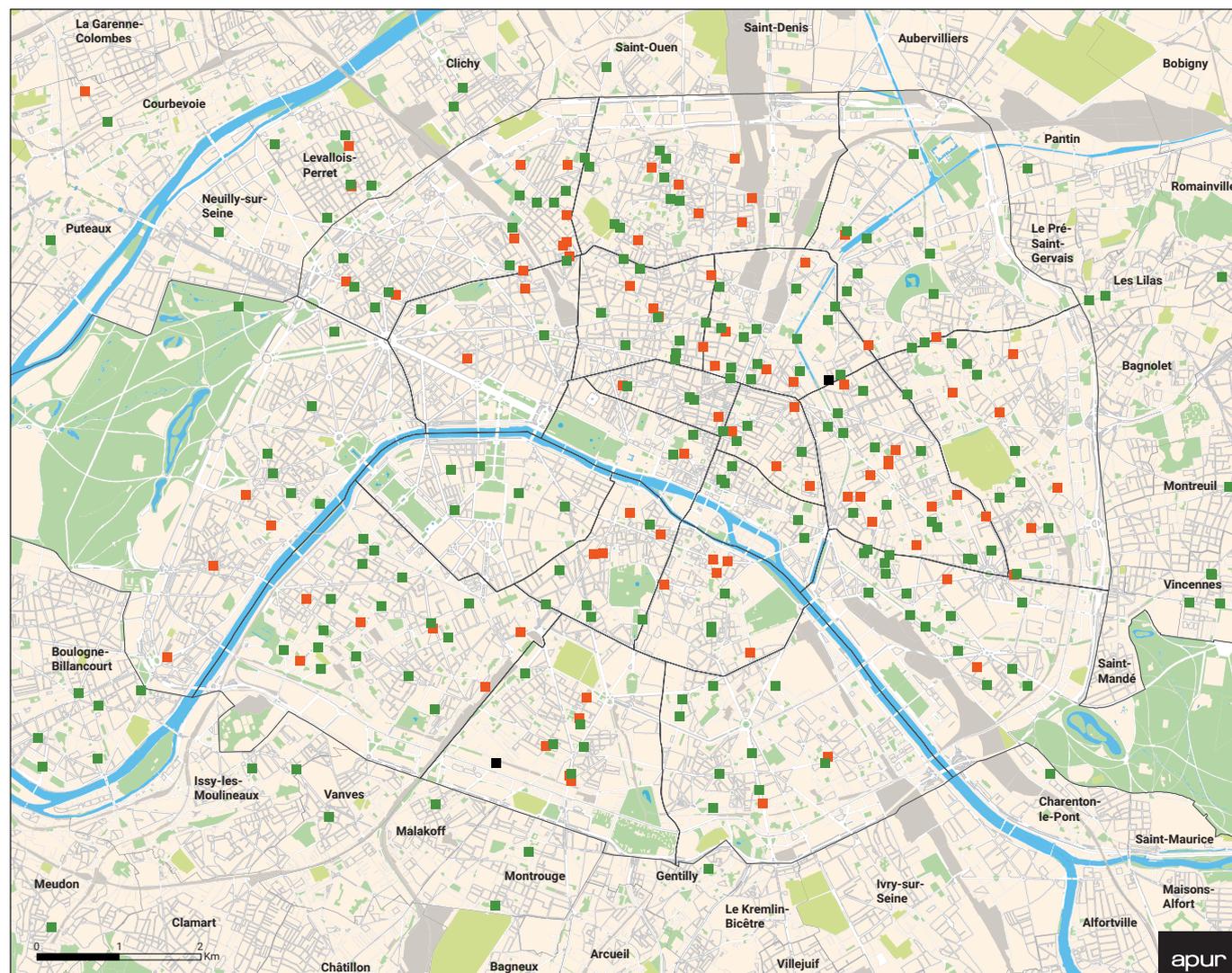
Sources : Apur (2018), BDCOM 2017

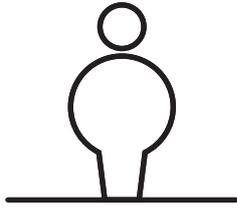
LES POINTS DE VENTE ET LES GRANDES ENSEIGNES BIO À PARIS EN 2018



- Grandes enseignes bio
- Points de vente bio et local
- Halles Alimentaires

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017





10,7%

des adultes parisiens
en 2016 sont obèses

(source : CREDOC)

La mise en place de politiques publiques et la multiplication des labels

La Mairie de Paris, à travers l'ouverture des Halles alimentaires, s'inscrit dans cette démarche de durabilité alimentaire et écologique. Cette politique se traduit également dans les appels à projet « Parisculteurs » qui participent d'une réelle volonté d'avancer vers une alimentation plus durable. La Ville de Paris soutient également le développement des jardins partagés et familiaux, porteurs d'une nouvelle dynamique écologique et sociale. Les deux halles alimentaires parisiennes, rue Didot (15^e) et rue Bichat (10^e) favorisent une alimentation saine à un tarif abordable, une rémunération équitable des producteurs et une production respectueuse de la terre et des animaux.

Cette nouvelle offre commerciale est également portée par la région Ile-de-France à travers le label « Mangeons Local » du CERVIA (Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et Alimentaire). Il garantit au consommateur l'origine francilienne des produits ainsi qu'une volonté de la part du point de vente d'investir et de valoriser son territoire. Aujourd'hui, près de 900 professionnels sont inscrits dans cette démarche. Parmi le label, nous distinguons 3 « signatures » destinées aux points de vente qui ont la volonté de s'inscrire dans ce schéma local, en proposant des produits de saison, locaux et bio :

- « **Sélection de produits d'ici** », destiné aux commerces de proximité, grands magasins spécialisés, marchés, ruches, paniers en gare et 11 distributions partenaires (430 commerces recensés aujourd'hui).
- « **Ici, la cuisine dans la rue** », dédié aux chefs de la cuisine de rue ; nous en comptons 16 aujourd'hui.
- « **Des produits d'ici cuisinés ici** », destiné aux chefs de restauration à table et compte 114 professionnels.

Ce type de label consolide l'offre com-

merciale en alimentation durable. Les points de vente (épiceries fines, magasins de grandes enseignes), les marchés découverts ou encore les plateformes internet sont autant de structures permettant de rendre accessible une alimentation durable et qualitative.

L'évolution de l'offre en alimentation durable à Paris : les « booms » 2007-2011 et 2014-2017

Le nombre total de magasins d'alimentation durable est ainsi passé de **123 en 2003 à 245 en 2018 soit une hausse de près de 100 %**. Deux périodes marquantes sont mises en lumière dans l'évolution des points de vente :

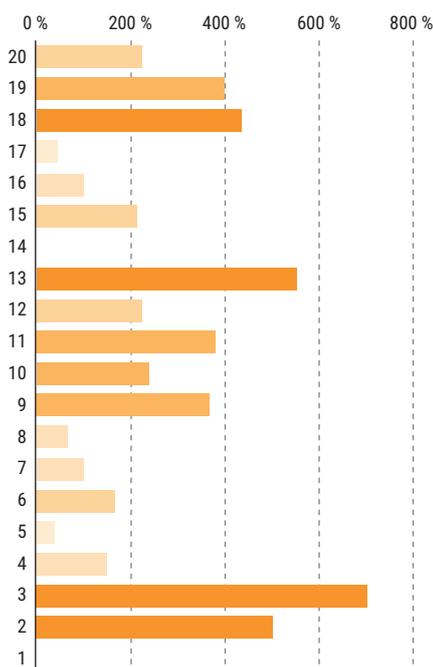
- la première se situe **entre 2007 et 2011** où l'on assiste à une hausse de plus de 40 magasins à Paris (soit 33 % en plus) ;
- la seconde **entre 2014 et 2018** avec une nouvelle hausse de 40 points de vente (soit 20 % en plus).

Certains arrondissements ont un taux d'évolution dépassant les **500 % entre 2003 et 2018**.

Cette dynamique est d'ailleurs remarquable notamment à l'est et au nord de Paris. Certains arrondissements se dégagent avec une part plus importante du total parisien (10 % soit 25 magasins pour le seul 11^e arrondissement). Les arrondissements périphériques totalisent à eux seuls 137 points de vente soit 56 % de l'ensemble de l'offre.

Sur la période 2003-2018, la plupart des magasins (26 %) profitent de locaux vacants pour s'installer. 11 % des points de vente s'installent en lieu et place de supermarchés alimentaires (Franprix, Spar, G20, Dia) et 10 % remplacent des magasins de prêt-à-porter. 10 % des points de vente ont également remplacé des magasins spécialisés d'ameublement et d'électroménager.

TAUX D'ÉVOLUTION DES POINTS DE VENTE EN ALIMENTATION DURABLE ENTRE 2003 ET 2017 PAR ARRONDISSEMENT



Source : BDCOM, Apur



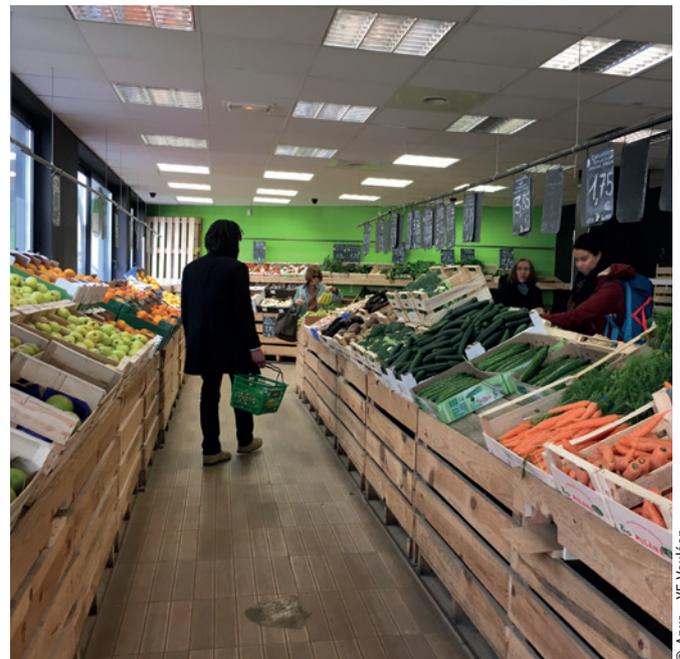
Biocoop, produits du commerce équitable, d'éco-produits et de cosmétiques



Maison Corp, fruits et légumes Bio de France en fonction des saisons, Paris 11^e



Chez Monoprix, les produits Bio représentent 7,5 % du chiffre d'affaires alimentaire





10 %

des marchés parisiens
sont bio
ou partiellement bio

Les marchés parisiens comme circuit commercial traditionnel

Paris dispose de 10 marchés couverts et 83 marchés découverts, ouverts en moyenne deux matinées par semaine, de 7h à 14h. Ces marchés offrent la possibilité de s'alimenter en fruits, légumes, viande et poissons, issus pour certains d'exploitations franciliennes.

Ces 93 marchés sont répartis entre 3 gestionnaires (la société Cordonniers frères, le groupe Bensimon et la société Dadoun) et tous sont gérés par le bureau des marchés de quartier de la Ville de Paris.

Quatre de ces marchés sont exclusivement bio :

- **Boulevard Raspail** (6^e) : 32 commerçants dont 10 maraîchers, 9 bouchers, 10 épiciers (épices, miel, pain, confitures, fleurs, biscuits...), 3 poissonniers ;
- **Boulevard des Batignolles** (17^e) : 40 commerçants dont 11 maraîchers, 12 épiciers (légumes secs, thés, miel, fleurs, biscuits...), 7 bouchers, 5 boulangers, 3 poissonniers, 2 fromagers ;

- **Place Constantin-Brancusi** (14^e) : 5 commerçants dont 1 maraîcher, 1 boucher, 1 poissonnier, 1 fromager, 1 épicier (huile d'olive) ;
- **Le Centquatre** (19^e) : 5 commerçants dont 1 boucher, 1 maraîcher, 1 fromager, 1 boulanger, 1 épicier (farines, thés, fruits secs...).

Un cinquième marché bio ouvrira à l'automne 2018 place Pierre Chaillet (11^e). Deux autres seront créés d'ici la fin de la délégation de service public des marchés parisiens.

Quatre marchés sont partiellement bio : Boulevard Richard Lenoir (11^e), Cours de Vincennes (12^e), Rue Saint-Charles (15^e), Place de la Réunion (20^e).

Les autres marchés parisiens proposent également des produits issus de l'agriculture biologique de façon plus ponctuelle. On y dénombre **91 commerçants bio** dont 71 sont maraîchers, 7 sont bouchers, 6 sont épiciers (traiteur, boisson), 5 sont boulangers et 2 sont fromagers.

LES MARCHÉS ET MARCHÉS BIO À PARIS EN 2018

- ★ Marchés bio ou partiellement bio
- Marchés

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017, DAE



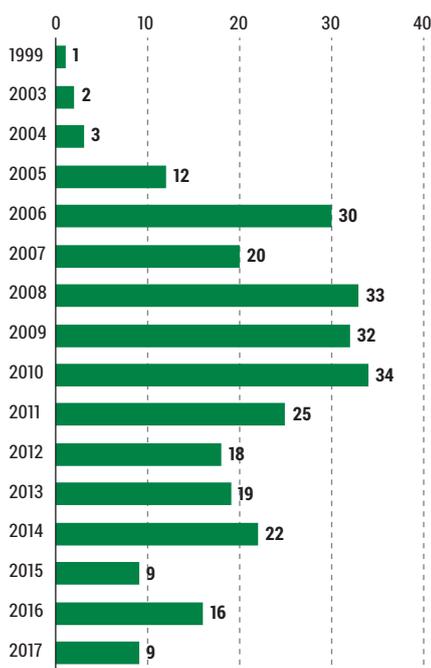
Les nouveaux modes de commercialisation de l'alimentation durable

La distribution change de visage et prend des formes diverses et nouvelles depuis le début des années 2000. C'est le cas notamment de structures telles que les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), la Ruche qui dit Oui (RQDO) ou encore les services de livraison de panier. **On en compte ainsi plus de 120 à Paris.** Les AMAP se distinguent surtout par l'absence d'intermédiaires entre le consommateur et le producteur, au contraire de la RQDO ou des structures de livraison de panier qui agissent en tant que tiers entre les consommateurs et les producteurs. Ils fixent donc les prix d'achat et de vente.

Les AMAP

Les AMAP sont les seules à fonctionner de manière directe, entre les consommateurs et le(s) producteur(s). Une AMAP naît de ce partenariat qui dé-

NOMBRE D'AMAP CRÉÉES PAR ANNÉE EN ÎLE-DE-FRANCE



Source : Amap-IDF, 2017

termine alors la production de la saison. Les produits sont payés en avance (pour 6 ou 12 mois). En Île-de-France, la première AMAP est apparue en 2003 à Pantin, en Seine-Saint-Denis, initiée par un maraîcher installé à Chaussy, dans le Val d'Oise. **En 2017, 355 sont recensées en Île-de-France dont 61 à Paris.** Le nombre moyen de paniers vendus par AMAP à Paris est de 36 par semaine. Le grand panier de légumes est en moyenne à 17 € et le petit panier à 10 €. Parmi les producteurs fournissant les AMAP parisiennes, 112 sont franciliens, dont 67 ayant pour production principale le maraîchage, 14 l'élevage, 11 l'arboriculture, 9 les céréales, 8 le miel et 3 les produits laitiers.

La Ruche qui dit Oui

Cette entreprise, créée en 2011, a pour objectif de rendre accessible à tous des produits locaux. Le processus est en partie dématérialisé. En effet, le client s'inscrit directement sur le site internet de la « ruche » la plus proche de chez lui, puis passe commande d'au moins un produit (légume, fruit, fromage, pièce de viande, produit transformé...). Chaque semaine, la Ruche emprunte un local afin de mettre à disposition, **directement par les producteurs**, les commandes des clients. En septembre 2017, 50 ruches sont actives à Paris pour 215 producteurs livrant les ruches chaque semaine. Ces producteurs se situent dans un rayon de 250 km maximum de la ruche avec laquelle ils travaillent.

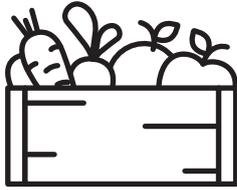
Les 50 ruches parisiennes regroupent 150 000 clients (ou, au moins, inscrits) et 76 commandes sont effectuées en moyenne par distribution (contre 35 en France). À titre d'exemple, un total de 6 000 commandes a été passé durant le mois de septembre 2017 dans l'ensemble des 50 ruches parisiennes. Une commande s'élève à hauteur de 38 € en moyenne.

La mise en réseau directe entre le consommateur et le producteur permet de renouer les liens entre les acteurs. La perte de la transparence et le



+ de **120**
réseaux de circuit court
à Paris

Les **50** ruches
parisiennes
regroupent
150 000 clients



11

structures spécialisées dans la distribution et la commercialisation de paniers à Paris

manque de visibilité quant à l'origine du produit s'inscrivent directement dans le changement de mentalité des consommateurs. La possibilité pour celui-ci de pouvoir échanger avec le producteur constitue un véritable changement dans la manière de consommer. De plus, l'origine des produits (toutes les filières sont ici représentées, de la viande aux céréales en passant par les produits transformés) est connue, assurant aux clients une qualité supérieure de leur alimentation.

Les services de livraison de paniers

De plus en plus de structures spécialisées dans la distribution et la commercialisation de paniers (tous produits confondus) se positionnent à Paris. Leur approche commerciale est similaire aux Amap et aux Ruches (préférence donnée au local, équitable avec les producteurs, favorise le bio) mais la distribution est différente. **Ces structures distribuent les paniers précommandés sur internet dans le lieu choisi par le consommateur** (lieu de travail ou lieu de résidence généralement). Paris est ainsi couvert par au moins 11 structures de ce type : ComptoirLocal, Rutabago, Les Paniers Bio du Val de Loire, Patisson, Bioacasa, PotagerCity, CookOnly, Campanier, TousPrimeurs, Mes Paniers Bio, Mon-Marché.

Le ComptoirLocal, lancée en 2015, est une plateforme internet proposant aux clients une variété de produits exclusivement franciliens. Ce système de précommande fonctionne en flux tendus, où le client doit attendre 48h minimum afin de se faire livrer. La demande est soumise à l'offre et donc à la saison.

La Food tech

Ces nouvelles techniques de distribution font partie d'un nouveau concept apparu au début des années 2010, la FoodTech, appellation qui regroupe l'ensemble des entrepreneurs et des start-up du domaine alimentaire (de la production au consommateur final) qui innove sur les produits, la

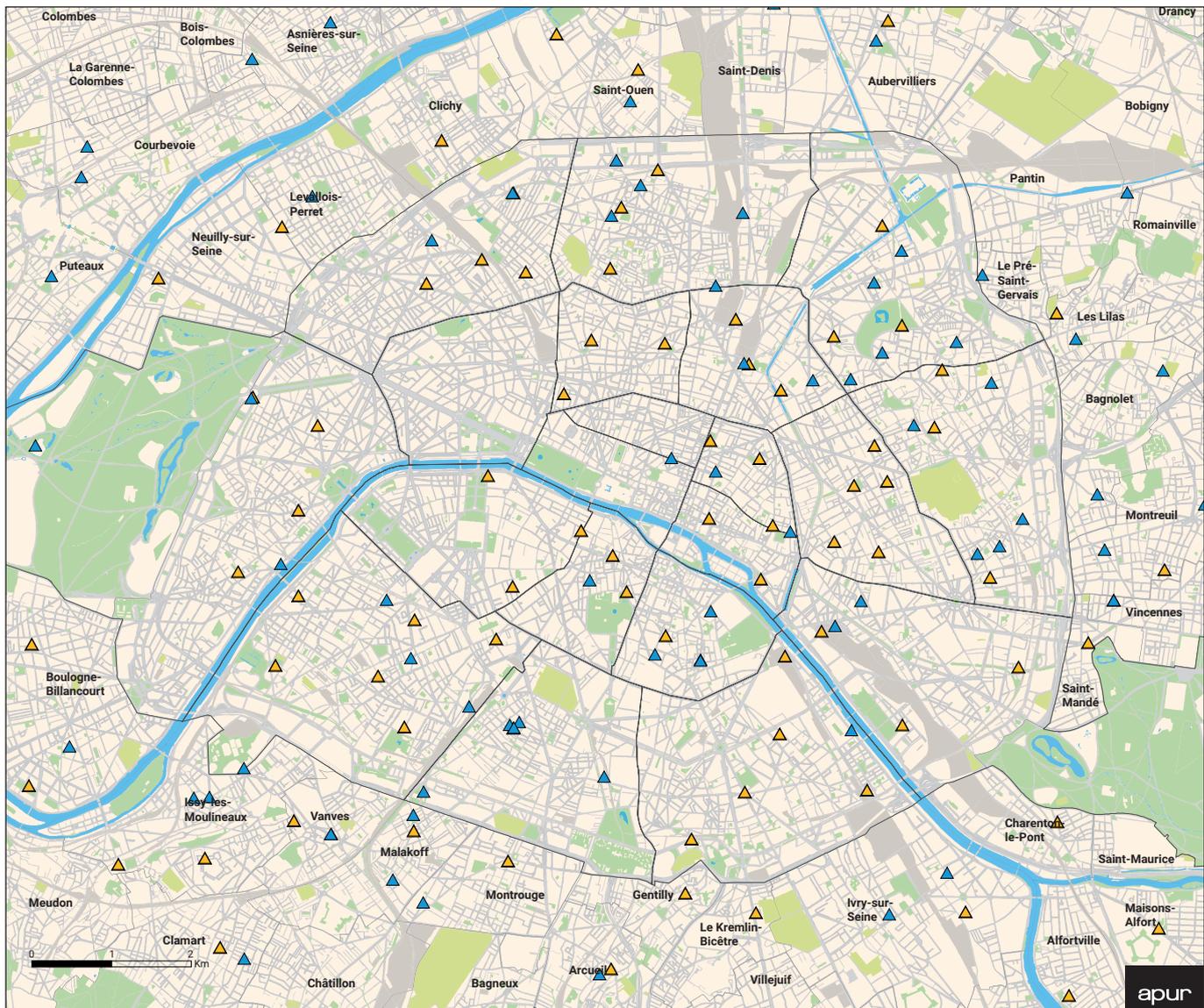
distribution, le marché ou le modèle économique selon DigitalFoodLab. La nouvelle dynamique alimentaire parisienne s'accompagne également de la création d'entreprises et de start-up innovantes. DigitalFoodLab, agence de conseil spécialisée dans la FoodTech, en recense 472 en France, dont 296 en Ile-de-France.

Ces structures entrepreneuriales s'intéressent à l'ensemble de la chaîne agroalimentaire. L'agence en distingue six types :

- **AgTech** : entreprises visant à innover dans le domaine de l'agriculture ;
- **Foodscience** : innovation afin d'améliorer les produits alimentaires ;
- **Foodservice** : entreprises ayant pour but de renouveler les services de restauration ;
- **Media** : start-up ayant pour objectif de faire découvrir de nouveaux produits aux consommateurs ;
- **Coaching** : start-up visant à sensibiliser les consommateurs pour une meilleure nutrition ;
- **Retail & Delivery** : start-up répondant aux défis du e-commerce (logistique et gestion des magasins).

Les entreprises du secteur de la FoodTech sont de plus en plus nombreuses et ont un impact important, comme en témoignent les 140 M€ d'investissements réalisés en 2016. Ces nouveaux acteurs ont la volonté de s'inscrire dans un temps long et innove de manière à rendre l'alimentation plus durable. Ainsi, des tendances pour les start-up se dégagent à court, moyen et long terme : une mise en réseau et une recherche de produits locaux plus importants ; la transparence des produits sur leur origine et leur qualité environnementale ; le rapprochement du producteur et du consommateur.

De plus, en 2019 La Poste va expérimenter le déploiement d'une offre de livraison de paniers producteurs à domicile en lien avec les Parisculteurs.



LOCALISATION DES AMAP ET DES RUCHES QUI DIT OUI À PARIS

▲ Amap

▲ Ruches Qui Dit Oui

Sources : Amap-IDF (juillet 2017)
et Ruche Qui Dit Oui (décembre 2017)



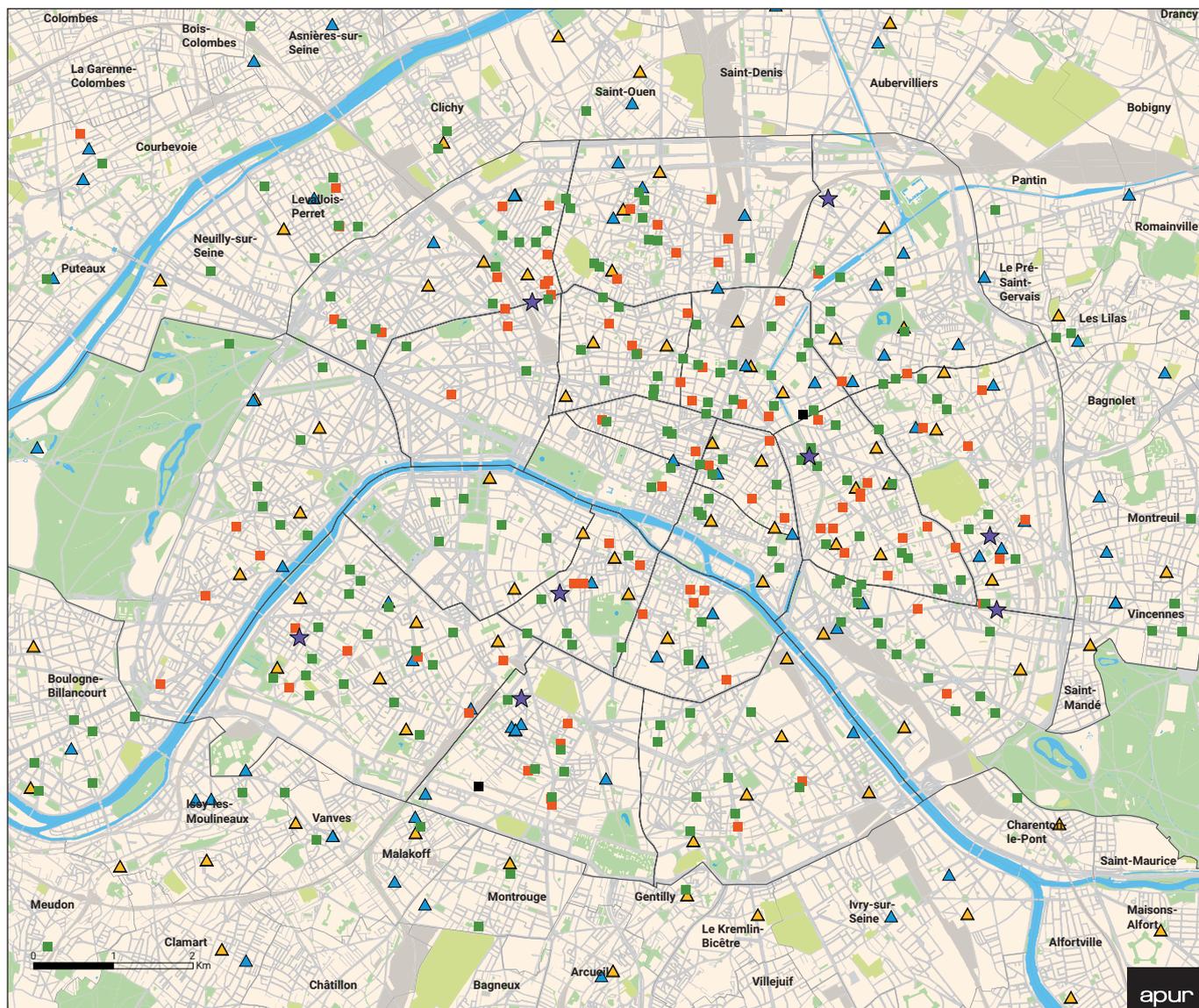
© Thomas Louapre

La Ruche qui dit Oui



© Réseau AMAP IDF

AMAP : distribution



ENSEMBLE DE L'OFFRE EN ALIMENTATION DURABLE À PARIS EN 2018



- Grandes enseignes bio
- ▲ Amap
- Points de vente bio et local
- ▲ Ruches Qui Dit Oui
- Halles Alimentaires
- ★ Marchés bio ou partiellement bio

Sources : Apur (2018), Amap-IDF (juillet 2017) et Ruche Qui Dit Oui (décembre 2017)



© Nicolas Leser
Biocoop, produits du commerce équitable, d'éco-produits et de cosmétiques



Épicerie bio et locale

© Apur

Une offre qui s'inscrit de façon hétérogène sur le territoire

L'évolution liée aux mutations sociologiques et commerciales parisiennes

Le territoire parisien est couvert de manière hétérogène par les points de vente en alimentation durable, certains quartiers s'avérant plus favorables à l'accueil de ce type de commerces.

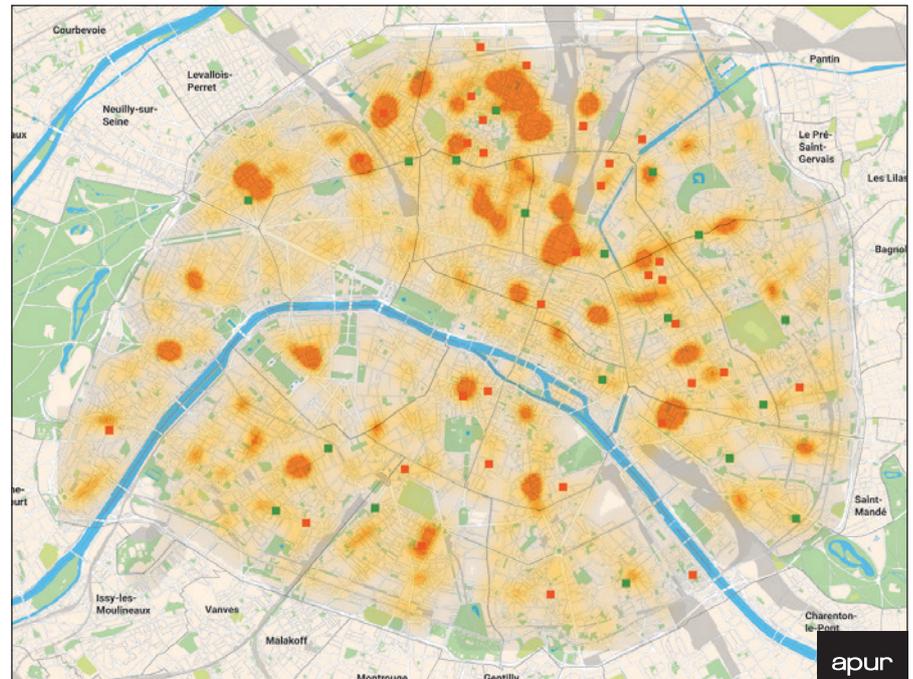
L'évolution des points de vente et les concentrations commerciales peuvent s'expliquer pour deux raisons.

La première raison réside dans l'évolution de la population parisienne et des mouvements sociologiques. Depuis la fin du **xx^e siècle** une **population nouvelle, plus aisée, arrive dans des quartiers jusqu'alors très populaires, notamment au nord et à l'est de Paris**, en raison de la plus grande disponibilité des logements et d'une attractivité nouvelle du cadre de vie dans ces secteurs de Paris. Ainsi, ces quartiers populaires mutent et les classes sociales se renouvellent et une mixité sociale nouvelle s'y développe. L'étude de l'évolution salariale des arrondissements parisiens montre cette modification des catégories sociales dans Paris. Les plus grandes évolutions des revenus se concentrent sur la rive droite de la Seine, notamment au centre et au nord de Paris. La mutation sociologique de ces quartiers s'accompagne d'une nouvelle activité commerciale, liée à l'implantation des points de vente d'alimentation durable notamment.

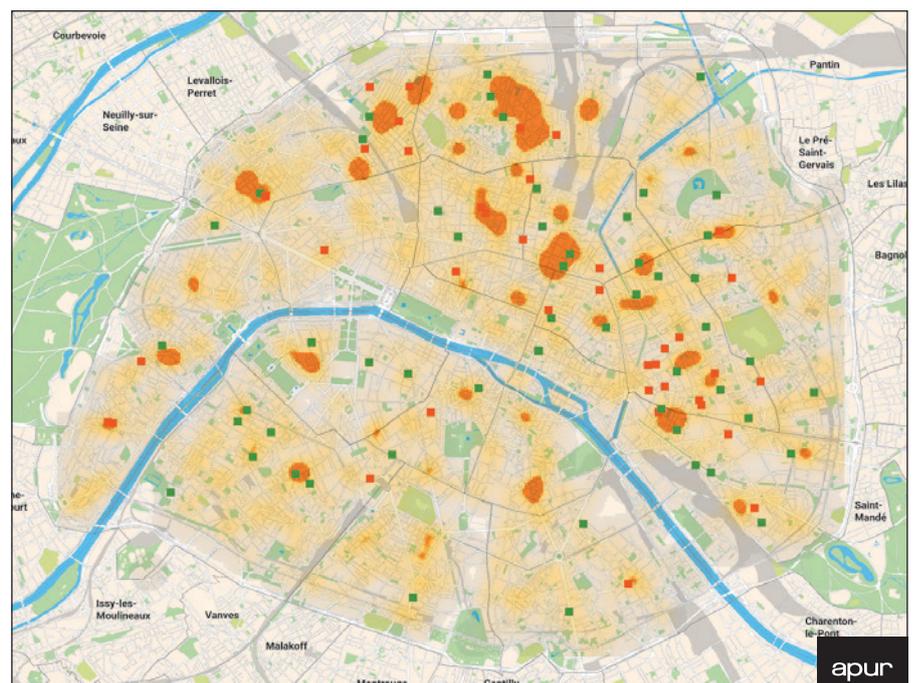
La seconde raison réside **dans la densité commerciale parisienne**.

Les magasins et les services de proximité sont des indicateurs de la vitalité de certains quartiers et assurent alors une acti-

DENSITÉ DES COMMERCE ET SERVICES DE PROXIMITÉ EN 2007 ET LES POINTS DE VENTE EN ALIMENTATION DURABLE IMPLANTÉS ENTRE 2007 ET 2011



DENSITÉ DES COMMERCE ET SERVICES DE PROXIMITÉ EN 2014 ET LES POINTS DE VENTE EN ALIMENTATION DURABLE IMPLANTÉS ENTRE 2014 ET 2017



Densité commerciale



Sources : Apur (2018), BDCOM 2017

Les magasins

et services de proximité :

bar-tabac ; boucheries ;
boulangeries ; coiffeurs ;
commerces de détails ; réparation
minute ; fleuristes ; fromageries ;
kiosques à journaux ; laveries ;
pharmacie ; poissonnerie ;
droguerie ; serrurerie ; tabac.

DENSITÉ COMMERCIALE DE L'ALIMENTATION DURABLE À PARIS EN 2018

Densité commerciale



Sources : Apur (2018), BDCOM 2017

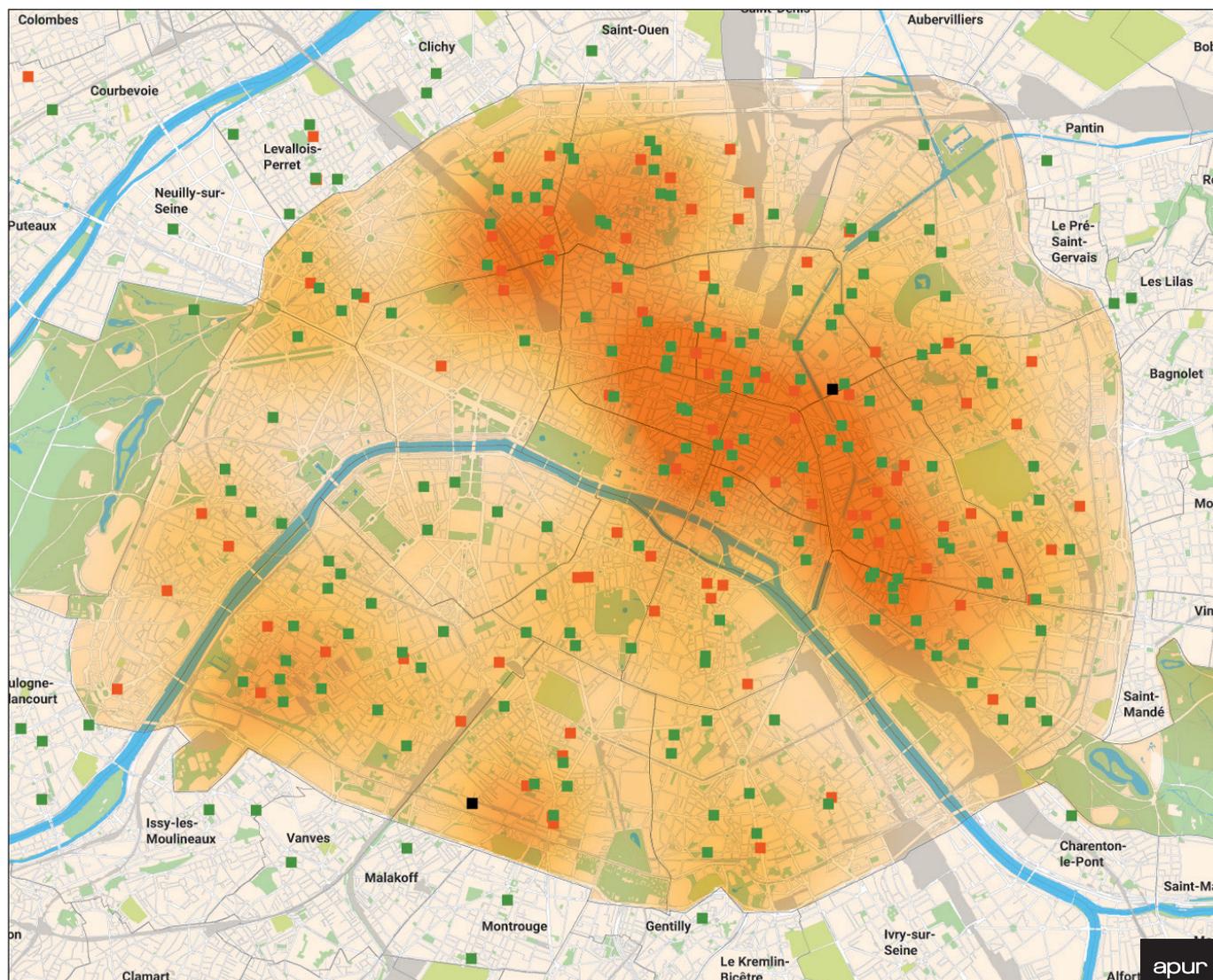
tivité économique forte. Les points de vente d'alimentation durable s'implantent dans ces quartiers dans lesquels le commerce de proximité est important. La rive droite de la Seine apparaît comme la plus dynamique, **de la Place de la Bastille dans le 11^e arrondissement jusqu'au quartier des Épinettes dans le 17^e arrondissement**. Cette diagonale est-ouest montre l'évolution des points de vente en alimentation durable ainsi que leur implantation située notamment au nord de la Seine.

Une répartition hétérogène sur le territoire parisien

Paris compte une épicerie bio et locale et 1,6 point de vente de grande enseigne bio par km², soit 2,6 points de vente en alimentation durable par km² (hors bois). Ce qui se traduit par

un point de vente pour 10 446 habitants. Cette densité est encore faible au regard des autres commerces alimentaires parisiens. On recense 65 magasins alimentaires spécialisés et 22 magasins alimentaires généralistes par km², soit 87 commerces alimentaires par km², équivalent à un commerce alimentaire pour 338 habitants.

Certains arrondissements émergent : **les 2^e, 3^e, 9^e, 10^e et 11^e arrondissements affichent un nombre élevé d'au moins 5 points de vente au km²**. Le nombre d'habitants par points de vente fait ressortir les arrondissements centraux qui ont un faible nombre d'habitants, excepté le 11^e arrondissement qui possède un ratio élevé (6130 habitants par points de vente) pour une population importante (153 200 habitants).



Les points de vente parisiens proposant des produits issus de l'alimentation durable se situent majoritairement sur la rive droite de la Seine. On note une concentration de ces lieux de vente dans les arrondissements centraux : les grandes chaînes ainsi que les épiceries sont localisées au nord et à l'est de Paris. Une accessibilité à 400 m revient à marcher durant 6 minutes environ, soit la moyenne entre un commerce de proximité et le lieu de résidence du client.

L'accessibilité permet ainsi de remarquer les zones de carence d'un territoire. Les épiceries sont réparties de manière hétérogène sur le territoire parisien. Dans un rayon de 400 m, l'ensemble des points de vente en alimentation durable couvre **3740 ha soit 43 % du territoire parisien hors bois**. Malgré certaines zones de carence, les points de vente sont **accessibles par environ 75 % de la population totale parisienne**.

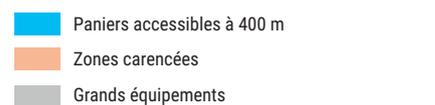
Certaines zones de carence commerciale apparaissent. Les secteurs de La Chapelle (18^e et 19^e arrondissement), de la Porte de Clignancourt (18^e) ou aux abords de la Porte de Bagnolet (20^e) apparaissent comme des espaces où l'offre en alimentation durable est très peu présente. En plus d'une partie de la ceinture périphérique, l'accessibilité aux points de vente dans les 7^e, 13^e, 16^e et 17^e arrondissements est moins importante. La Halle alimentaire du 14^{ème} arrondissement s'est implantée dans un espace assez peu pourvu en commerces d'alimentation durable favorisant ainsi son accessibilité.

Une carence pondérée par les nouveaux modes de commercialisation

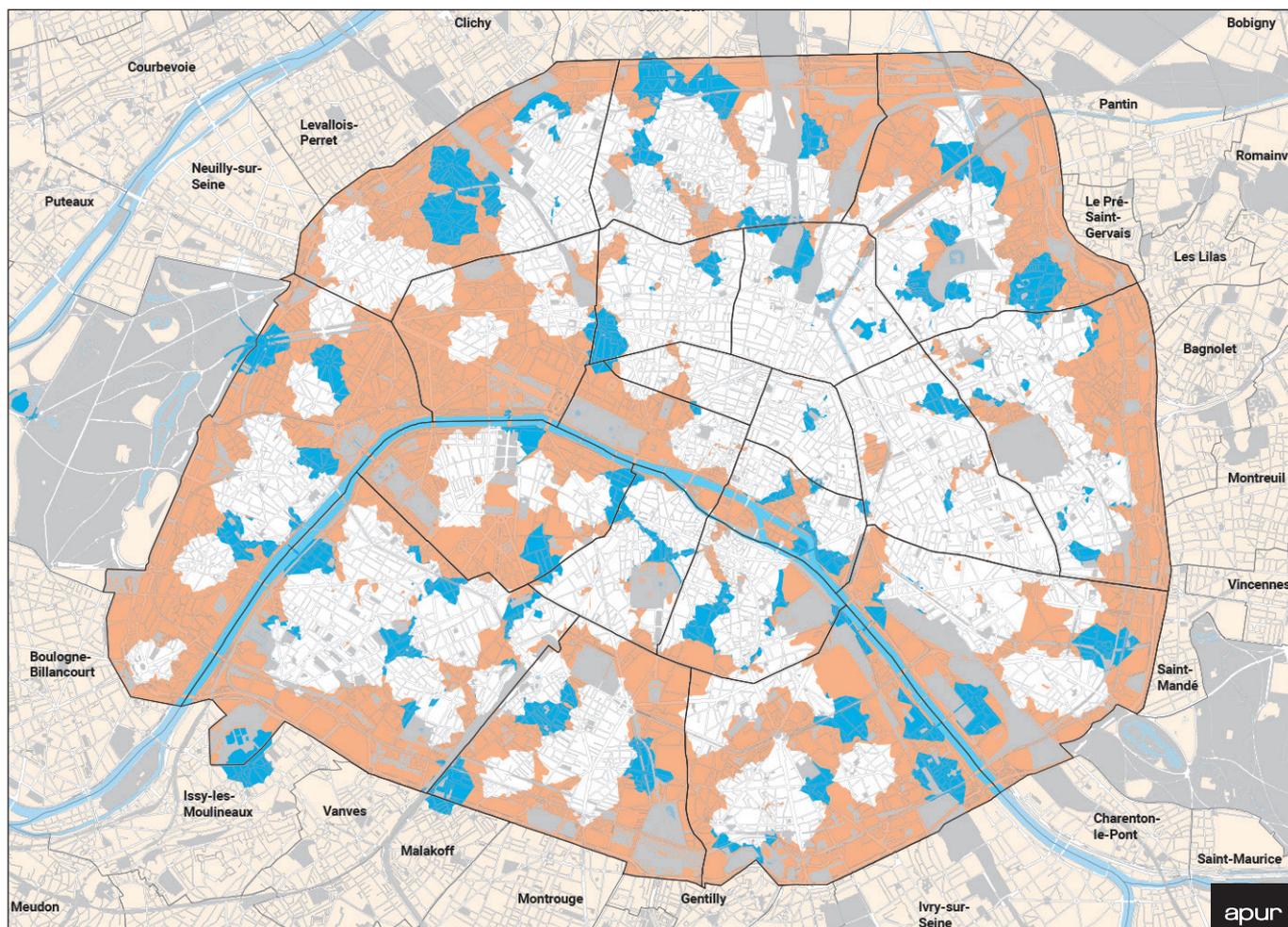
Les nouveaux modes de commercialisation (paniers ou livraison) installent des points de vente éphémères voire même

75 % des parisiens à moins de 5 min. d'un commerce en alimentation bio et locale

ACCESSIBILITÉ À 400 M DE L'ENSEMBLE DES POINTS DE VENTE ET MARCHÉS BIO COMBLÉE PAR LES PANIERS À PARIS EN 2018



Sources : Apur (2018), BDCOM 2017



LES GRANDS PROJETS D'AMÉNAGEMENT URBAIN CAPABLES D'ACCUEILLIR DES POINTS DE VENTE EN ALIMENTATION DURABLE À PARIS EN 2018



Sources : Apur (2018), BDCOM 2017

immatériels. Les Amap ou les Ruches qui dit Oui en sont de bons exemples. Dans ce cadre, les consommateurs étant prêts à effectuer une distance plus grande afin de récupérer leur panier, la notion de proximité commerciale sera alors à nuancer.

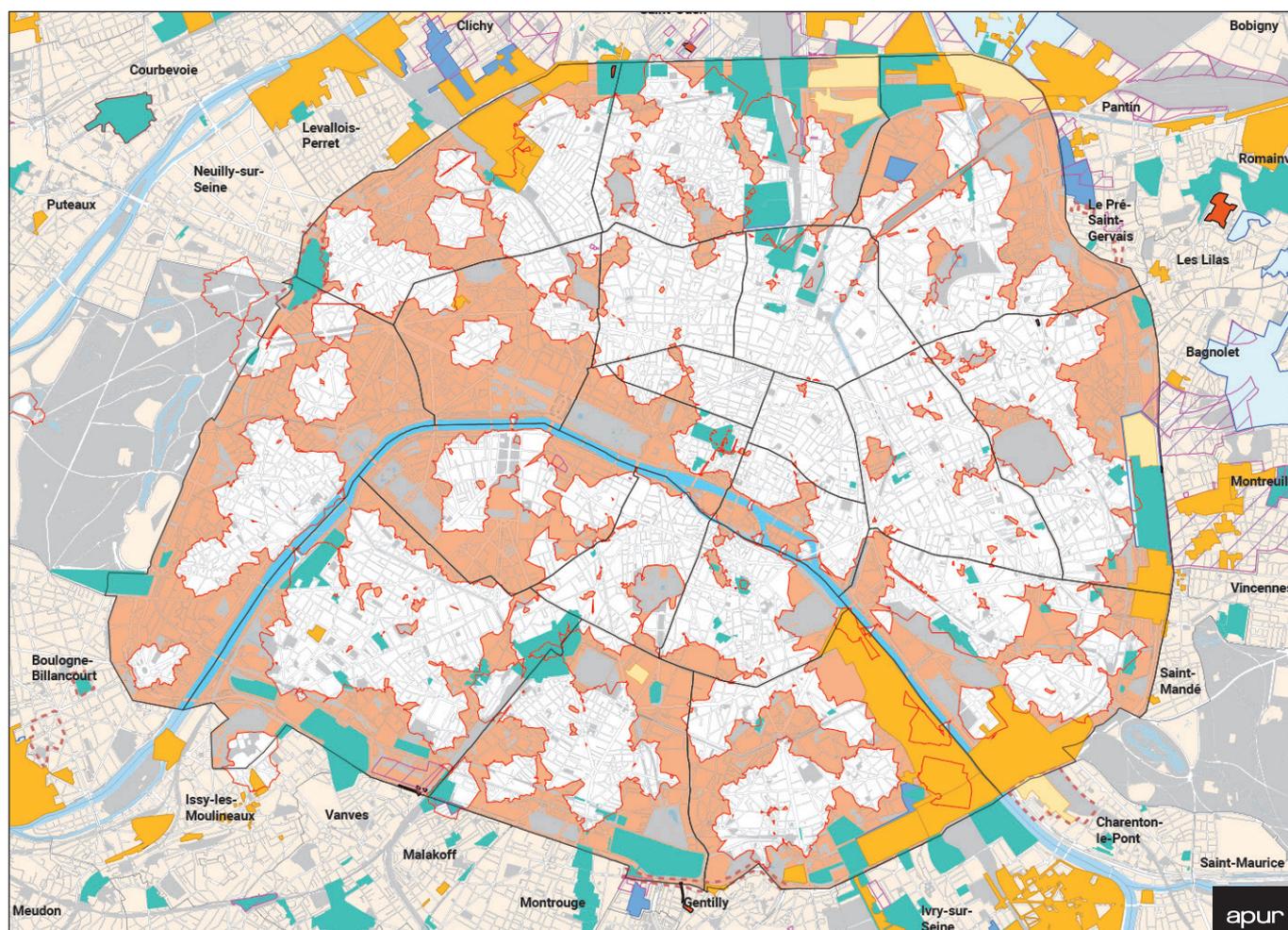
Ces structures permettent ainsi d'estomper certaines zones de carence existantes sur le territoire parisien (12^e, 13^e et 17^e). L'ensemble des lieux de récupération de paniers couvrent une superficie de 834 ha accessible à 400 m, soit 10 % du territoire parisien hors bois. **Cela porte la superficie totale à 4 573 ha, soit 53 % de l'espace parisien hors bois.**

La croissance du E-Commerce (+15 % entre 2015 et 2016, tous secteurs confondus) permet également aux plateformes de vente d'alimentation durable d'augmenter leurs possibilités commerciales. Les consommateurs peuvent ainsi s'affranchir des distances parcourues

pour se procurer leurs produits. De nombreuses plateformes (« Les Paniers Bio du Val de Loire », « Bioacasa » ou encore « Rutabago ») proposent une livraison à domicile, au travail ou par l'intermédiaire d'un point relais (« Le Campanier » par exemple). Cela renverse alors le processus de vente entre le consommateur et le vendeur et lisse les espaces délaissés par les points de vente matériels. Les zones de carence du territoire parisien sont alors à nuancer.

Les grands projets pour gommer l'insuffisance de l'offre

Les grandes zones de carences en alimentation durable peuvent être réduites en intégrant les potentiels liés aux grands projets d'aménagement, véritables leviers d'actions dynamiques des quartiers. Les Périmètres de Renouvellement Urbain, les ZAC ou



les divers secteurs d'opération donnent la possibilité d'intégrer des équipements publics, des espaces d'activités, de nouveaux logements...

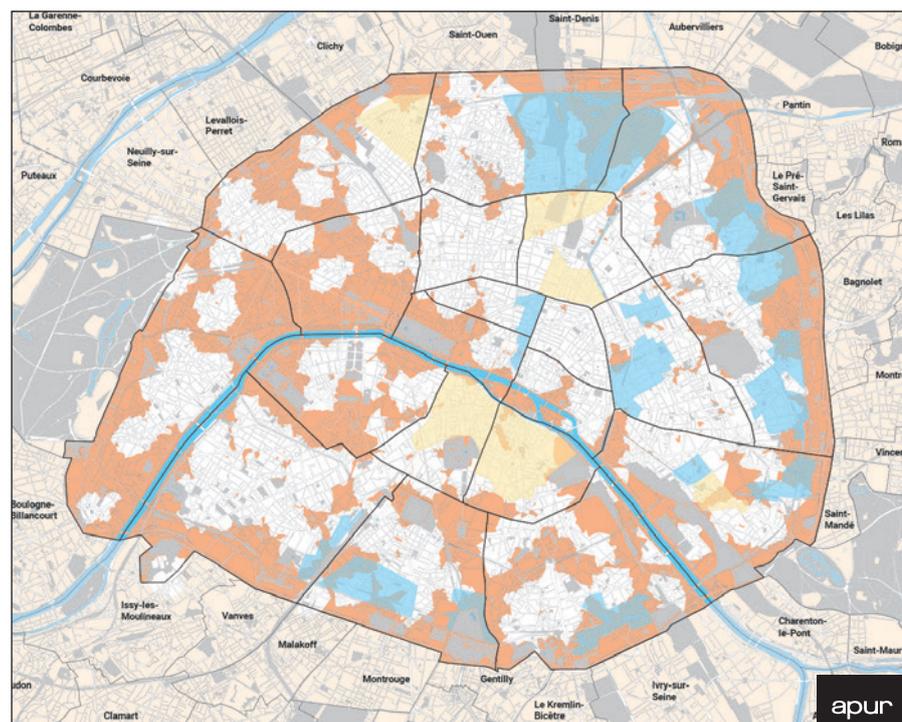
Par exemple : la ZAC Porte Pouchet dans le secteur des Épinettes, le NPNRU « Les Portes du 18^e » au nord du 18^e arrondissement, la ZAE « Parc des Rails » dans le quartier de la Chapelle ou encore le NPNRU « Porte de Bagnolet – Porte de Montreuil » dans l'est du 20^e arrondissement sont autant de projets capables de basculer l'offre.

Par ailleurs, la Ville de Paris a lancé, en lien avec les « Nouveaux Quartiers Politiques de la Ville », le Contrat de Revitalisation Artisanale et Commerciale (CRC). Ce plan vise à identifier et diminuer le nombre de quartiers touchés par la mono-activité, la dévitalisation ou la dégradation de l'offre commerciale. Ces quartiers diffèrent des quartiers du plan Vital'Quartier 2 de la SEMAEST qui sont orientés vers la sauvegarde des activités commerciales dites traditionnelles et vers la

diversité et le développement d'activités commerciales spécifiques.

Certains quartiers inscrits dans le programme du CRC coïncident avec les zones de carences commerciales en alimentation durable identifiées. Le CRC peut être un levier important en vue de redynamiser ces quartiers et d'intégrer une activité commerciale et alimentaire plus homogène et plus durable. L'implantation de points de vente en alimentation durable dans ces quartiers pourrait, premièrement, limiter la malnutrition d'une partie de la population parisienne et, deuxièmement, offrir aux producteurs locaux des alternatives commerciales plus importantes que l'offre actuelle.

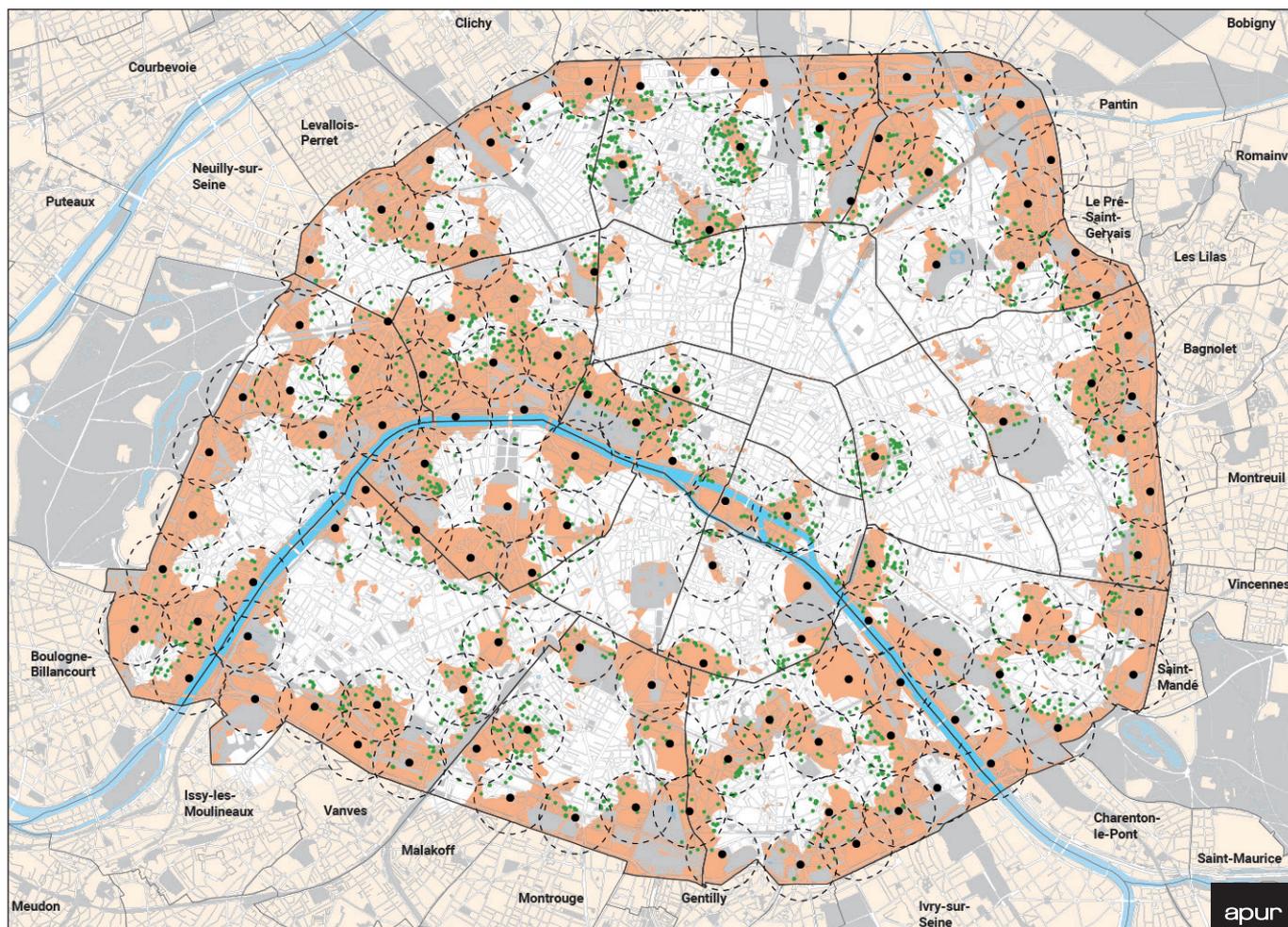
Afin de couvrir l'ensemble du territoire parisien, les commerçants et entrepreneurs peuvent s'appuyer sur ces espaces de revitalisation commerciale et sur les grands projets d'aménagement. Ainsi, pour une accessibilité à 400 m, **le nombre de points de vente suffisant**



LES CARENCES COMMERCIALES EN ALIMENTATION DURABLE COUVERTES PAR LES ZONES DE REVITALISATION COMMERCIALE À PARIS EN 2018

- Contrat de Revitalisation Artisanale et Commerciale
- Vital' Quartier 2
- Zones carencées
- Grands équipements

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017



IMPLANTATION POSSIBLE DE POINTS DE VENTE EN ALIMENTATION DURABLE DANS LES ZONES CARENCÉES



- Rayon de 400 m autour d'un point de vente
- Locaux vacants
- Zones carencées
- Grands équipements

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017

pour combler les zones carencées s'élève à 117, situés majoritairement en zone périphérique et dans l'ouest parisien.

Ces 117 sites possibles peuvent correspondre à des points de vente dits traditionnels (magasins fixes ou marchés) et des points de récupération de paniers (Amap ou ruches).

Parmi ces lieux potentiels :

- 7 se situent dans des secteurs d'opération (Orientation d'Aménagement et de Programmation notamment) ;
- 10 se situent dans des ZAC en cours ou à l'étude ;

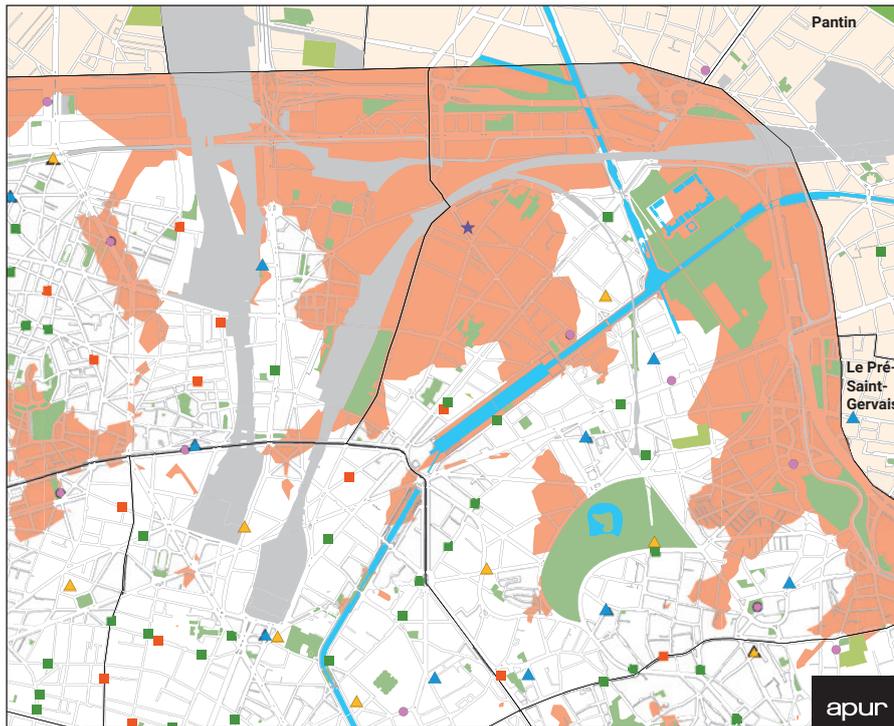
- 11 se situent dans les zones inscrites dans le Contrat de Revitalisation Artisanale et Commerciale ;
- 3 se situent dans les zones inscrites dans le programme Vital'Quartier2.

Le nombre de locaux vacants situés dans le rayon de 400 m des potentiels points de vente s'élève à 2 591. Les possibilités commerciales sont nombreuses et offrent aux différents acteurs publics et privés la possibilité d'étudier les modalités d'un développement de l'alimentation durable dans les quartiers les moins desservis.

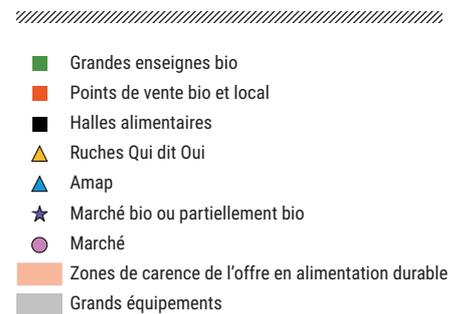
Zoom au nord-est de Paris : les territoires carencés et en mutation des 18^e et 19^e

Les 18^e et 19^e arrondissements présentent une offre en alimentation durable peu importante et apparaissent comme des territoires en mutation, couverts par de très nombreux projets d'aménagement

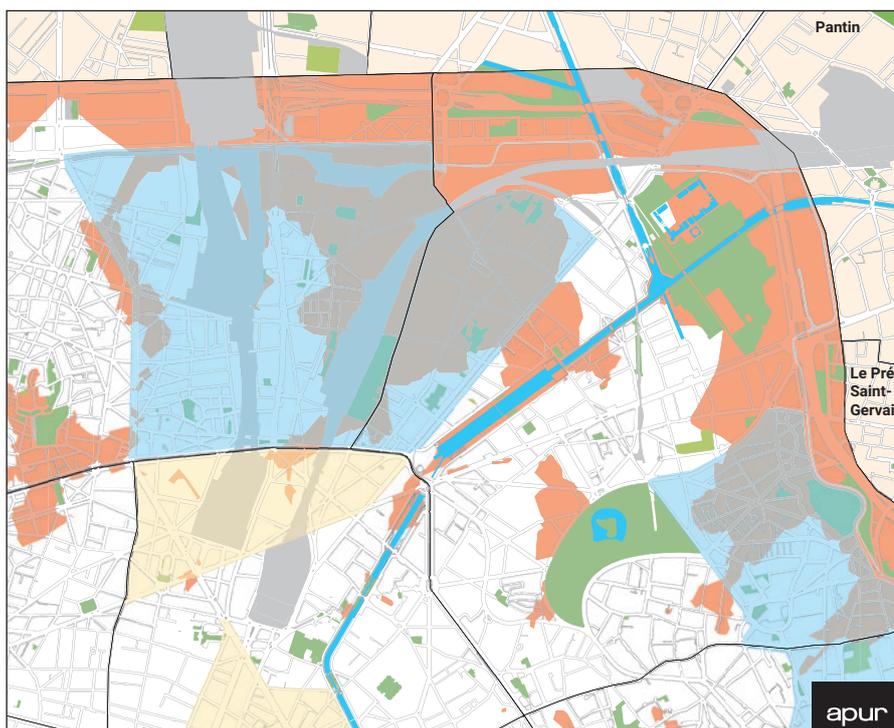
et un grand périmètre inscrit dans le programme du Contrat de Revitalisation Artisanale et Commerciale. Ils disposent de 479 locaux vacants (BDCOM 2017). L'implantation de 18 nouveaux points de vente dans ces arrondissements permettrait de renforcer l'accessibilité des denrées fraîches et durables pour tous.



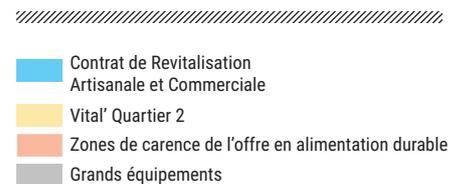
LES ZONES CARENCÉES ET LES POINTS DE VENTE EN ALIMENTATION DURABLE AU NORD-EST DE PARIS



Sources : Apur (2018), BDCOM 2017



LES PROJETS DE REVITALISATION COMMERCIALE AU NORD-EST DE PARIS

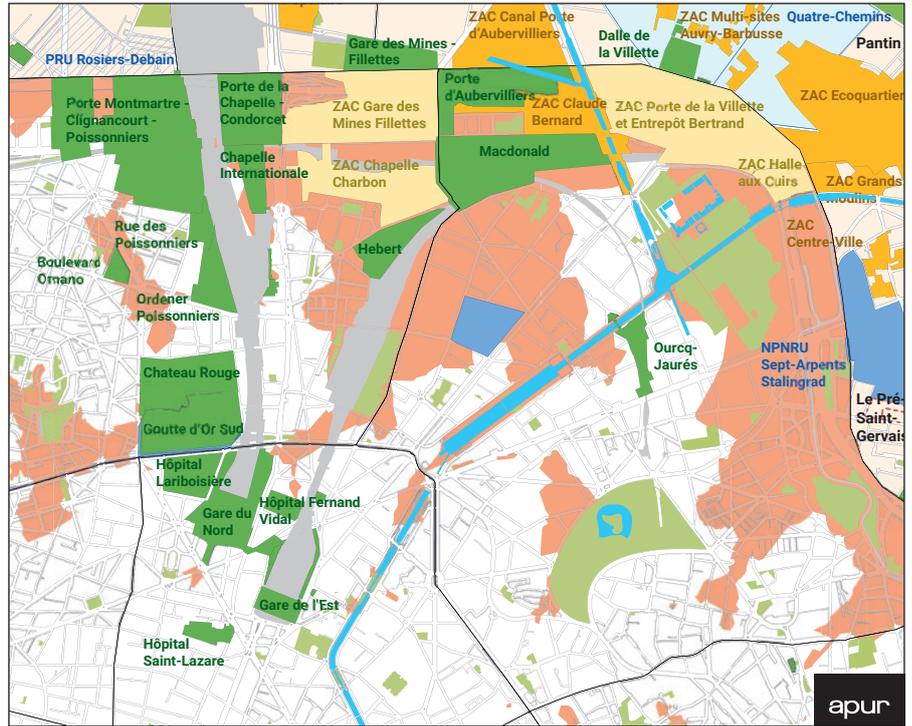


Sources : Apur (2018), BDCOM 2017, SEMAEST

LES PROJETS D'AMÉNAGEMENT AU NORD-EST DE PARIS

-  Périmètre d'attente
-  Périmètre d'étude
-  IMGP
-  ZAC à l'étude
-  ZAC en cours
-  Autre périmètre d'aménagement
-  ZAE
-  PRIN
-  PRU
-  Zones de carence de l'offre en alimentation durable
-  Grands équipements

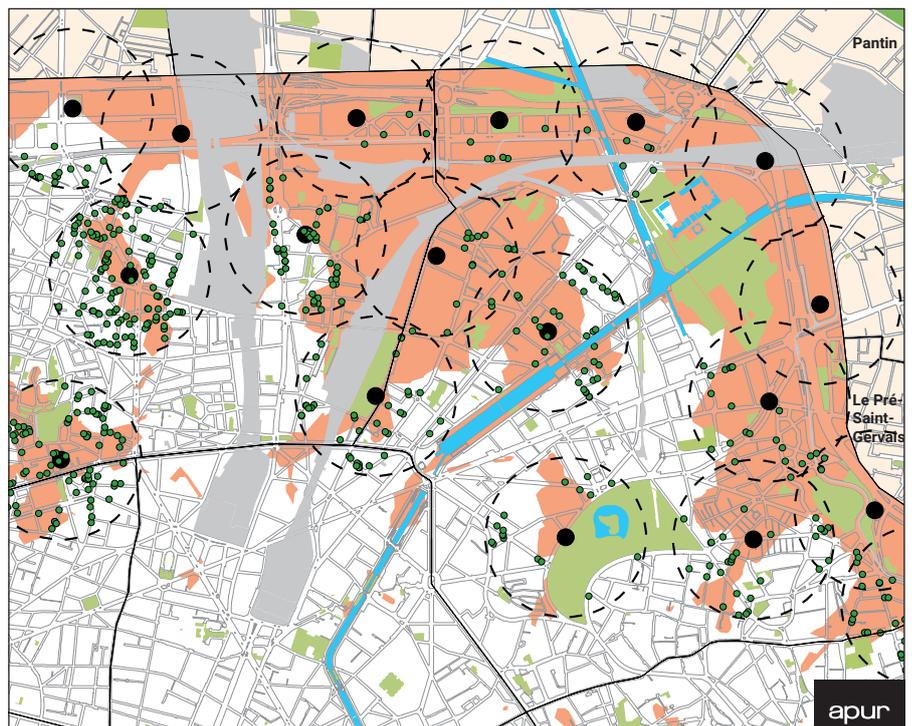
Sources : Apur (2018), BDCOM 2017, SEMAEST



IMPLANTATION POSSIBLE DE COMMERCE EN ALIMENTATION DURABLE ASSOCIÉE AUX LOCAUX VACANTS AU NORD-EST DE PARIS

-  Rayon de 400 m autour d'un point de vente
-  Locaux vacants
-  Zones de carence de l'offre en alimentation durable
-  Grands équipements

Sources : Apur (2018), BDCOM 2017



L'appel à projet des Parisculteurs de la Ville de Paris

Paris s'est fixé pour objectif de dédier une trentaine d'hectares à l'agriculture urbaine d'ici 2020 et ainsi de développer au cœur de la ville une agriculture urbaine productive et respectueuse de l'environnement.

Ces projets d'agriculture urbaine doivent répondre aux enjeux de développement et de valorisation de productions locales et de consommation en circuits courts. Ils contribuent également à l'amélioration de l'environnement, au développement de la biodiversité et de la qualité de vie des Parisiens en augmentant la surface végétalisée et cultivée dans la ville et en créant des lieux de rencontres et de renforcement du lien social.

L'acte fondateur de cette ambition a été la signature de la charte « Objectif 100 hectares » en janvier 2016, étendue à de nouveaux adhérents en 2017. Elle a marqué l'engagement de la Ville de Paris et de ses partenaires publics et parapublics pour le développement de l'agriculture urbaine.

Une des traductions de cette charte a été le **lancement de l'appel à projets des Parisculteurs** en 2016, et renouvelé en 2017. L'ambition des deux volets de cet appel à projet a été de faire de Paris un incubateur des innovations d'agriculture urbaine en favorisant l'installation et le développement de projets qui empruntent aussi bien aux techniques traditionnelles qu'aux technologies les plus avancées (hydroponie, aquaponie,...). Parmi les projets retenus on peut citer : **La Ferme de Lachambodie**, par la société Aéromate sur le toit du centre médical de la RATP ; **La Caverne**, champignonnière développée par la société Cycloponics au niveau -2 du parking Raymond Queneau ; l'association **Toit Vivant** sur le toit du gymnase Jean

Dame ; le collectif **Facteurs graine** sur le toit du centre de courrier de la Chapelle ou encore les projets de la société **Agripolis**, sur les toits du gymnase Glacière, de la Cour des Lions et du collège Eugène Delacroix.

Cet appel à projet s'inscrit lui-même dans la continuité des différents appels à projets initiés par ParisandCo (anciennement Paris Région Lab), dont **l'AAP végétalisation innovante** (2013) fut la première expérimentation parisienne dans le domaine de l'agriculture urbaine. Cet appel à projets a contribué à la création de l'écosystème de l'agriculture urbaine à Paris. Parmi les projets retenus, on peut citer : **Paris sous les fraises**, sur le toit des Galeries Lafayette ; **V'île Fertile**, dans le jardin d'agronomie tropicale du Bois de Vincennes ; **Le paysan urbain**, qui s'installera plus tard à Romainville ou encore **UpCycle**, qui s'installera au cœur du Marché International de Rungis. Grégoire Bleu, l'un des fondateurs de cette société, sera également co-fondateur et président de **l'Afaup**, l'association française d'agriculture urbaine professionnelle, en 2017.

En parallèle, avec **l'appel à projets Chapelle International**, lancé en septembre 2017, la Ville de Paris continue son engagement en faveur de l'agriculture urbaine avec plus de 7 000 m² de toiture bâtie sur mesure pour accueillir un projet d'agriculture urbaine. Le projet lauréat « Mushroom » porté par la société Cultivate ouvrira ses portes au printemps 2019. Les cultures se feront dans une serre de près de 1 200 m² et un espace de pleine terre en permaculture.

En novembre 2017, afin d'accompagner l'émergence de brasseries parisiennes, la Ville de Paris a lancé le premier **appel**



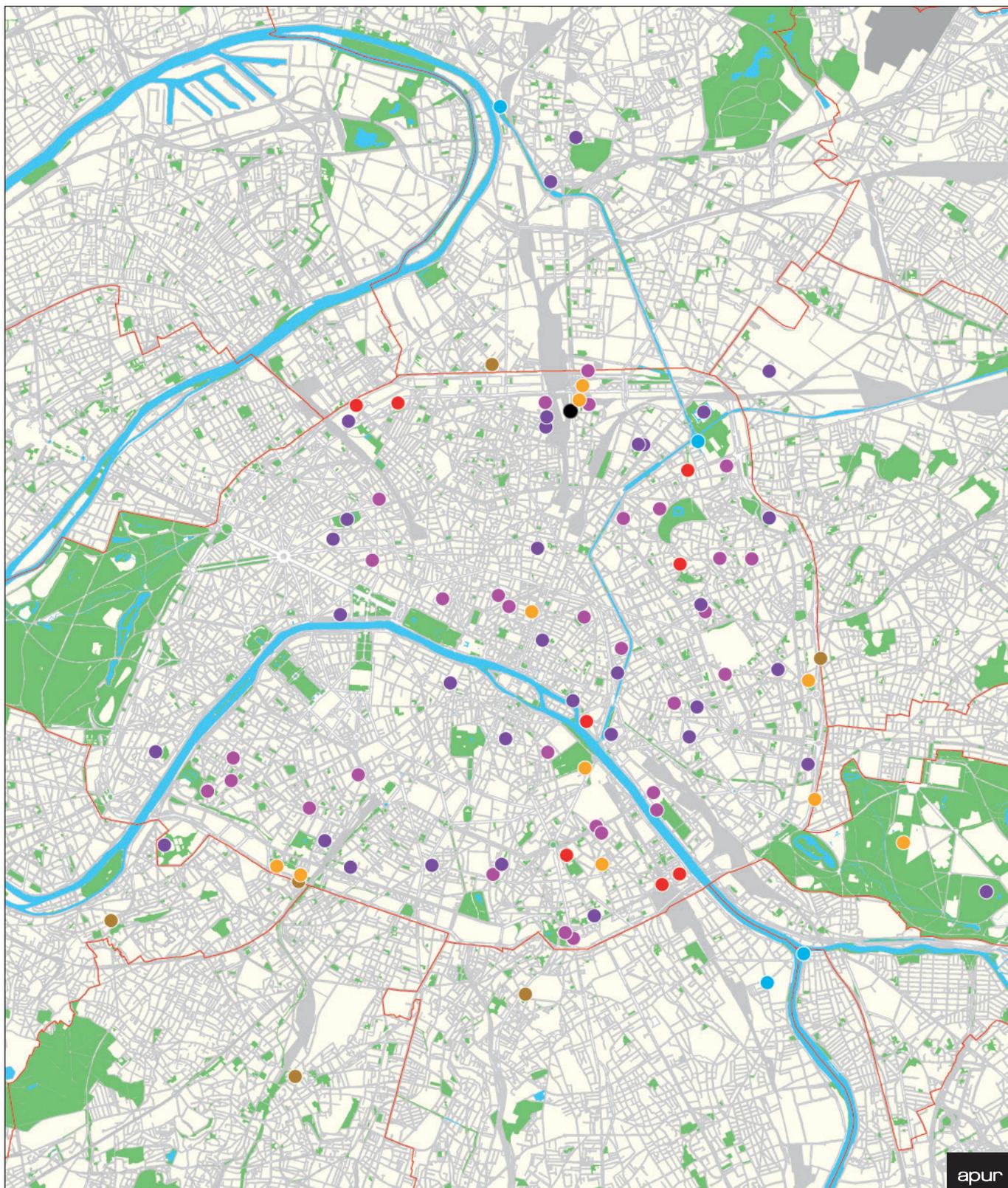
15 ha

surface
d'agriculture urbaine
à Paris

LES APPELS À PROJETS SUR LE TERRITOIRE MÉTROPOLITAIN

- Parisculteurs 1
- Parisculteurs 2
- Inventons la Métropole
- Réinventer Paris
- Inventer la Seine
- Houblon
- Chappelle Internationale

Sources : Ville de Paris, Inventons la Métropole, Inventer la Seine, Réinventer Paris



à **projets houblon**, avec pour objectif de planter un kilomètre de murs sur 8 sites municipaux au printemps 2018 et d'en faire les premières récoltes dès septembre 2018. Les 8 lauréats cultiveront rue Saint-Sauveur (2^e), rue Buffon (5^e), boulevard de la Guyane (12^e), rue du Château-des-Rentiers (13^e), rue du général Guillaumat (15^e), avenue de la Porte Brancion (15^e), rue des Fillettes (18^e) et le long du stade Polygone au cœur du bois de Vincennes (12^e).

Avec ces nombreux appels à projet, **ce sont plus de 15 hectares qui seront cultivés dans la capitale**, en toiture, en pleine terre ou en sous-sol.

L'ensemble de ces projets devrait produire près de 1205 tonnes de fruits et légumes, 112 tonnes de champignons, 17 tonnes de raisins, 6,6 tonnes d'arômes, 7 tonnes de poissons, 8 000 litres

de bière, 4200 litres d'engrais biologique, 95 kg de miel, 1,3 million de plants, 1 million de fleurs coupées, des huiles essentielles, des fleurs comestibles, du safran, des tisanes et du miel. Des volumes certes ambitieux mais qui, rapportés à la population parisienne (2,2 millions d'habitants et 1,5 million de salariés non-résidents), ne représentent qu'1 équivalent repas par an par personne.

On voit bien ici que l'intérêt du développement de l'agriculture urbaine n'est pas de tenter d'atteindre une hypothétique autonomie alimentaire pour les zones urbaines denses telles que Paris, mais bien d'enrichir l'offre alimentaire par des produits de grande qualité, des variétés fragiles, des cueillettes à la demande..., et de réduire le gaspillage en limitant le transport et les manipulations entre le

producteur et le consommateur. C'est également un projet culturel, permettant de renouer avec une certaine tradition telle que la culture de la vigne dans le Bois de Vincennes (parisculteurs 2) qui viendra compléter le maillage des vignes franciliennes (plus de 130) et parisiennes (une dizaine) dont les principales sont : la vigne du parc Georges-Brassens (15^e) ; la vigne du parc de Belleville (20^e) ; la vigne du parc de Bercy (12^e) ; la vigne de Montmartre (18^e) et la vigne de la Butte-Bergeyre (19^e).

Sur le plan économique, ces activités devraient créer plus de 200 emplois et générer plus de 11 millions d'euros de chiffres d'affaires, soit 1,8 % du chiffre d'affaires de l'agriculture francilienne qui était de 600 millions d'euros au dernier recensement.



© Jean-Pierre Viguié - DEVE - Mairie de Paris

Potager et ruches sur toiture-terrasse végétalisée au 4, rue Lobau, Paris 4^e

© Jean-Pierre Viguié - DEVE - Mairie de Paris



Ville fertile, Jardin d'Agronomie Tropicale, bois de Vincennes, Paris 12^e



© Apur - YF Vauléon

Serre sur toit, rue Sorbier, Paris 20^e

© Christophe Noël - DEVE - Mairie de Paris



Toiture ERDF rue d'Aboukir (Paris 2^e), gestion par l'association Veni Verdi



© Christophe Noël - DEVE - Mairie de Paris

Le petit jardin du monde Potager Permaculturel des enfants de l'école Elisa Lemonnier, situé au 181, avenue Daumesnil, Paris 12^e

2.

Les producteurs qui alimentent Paris et les Parisiens en circuit court ou de proximité



186

producteurs franciliens

Première approche des producteurs franciliens qui alimentent Paris

L'aire d'approvisionnement de Paris s'étend à plus de 660 km en moyenne (Billen, 2011). Jusqu'au milieu du xx^e siècle, elle se limitait pour l'essentiel à un périmètre de 150 km, profitant largement des sols fertiles du Bassin Parisien et de sa tradition agricole d'élevage et de polyculture.

Si **l'agriculture occupe aujourd'hui encore près de la moitié de la surface de la région Ile-de-France**, elle est peu diversifiée. 82 % de la surface agricole utile est dédiée aux grandes cultures, et plusieurs filières, telles que l'élevage et l'arboriculture, sont très fragilisées. Près de 70 % des 5 000 tonnes de denrées alimentaires consommées quotidiennement à Paris proviennent de toute la France (légumes du Val de Loire, fruits du Roussillon...) et de bassins d'approvisionnement étrangers tels que l'Espagne, l'Italie, l'Afrique Centrale ou l'Amérique du Sud pour les fruits et légumes. **Les cultures franciliennes ne couvrent que 10 % de la consommation parisienne de fruits et légumes**, qui constituent l'essentiel du panier alimentaire francilien.

Afin de mieux comprendre la géographie de ces exploitations franciliennes alimentant Paris en produits frais et des modes de commercialisation choisis, il nous a semblé essentiel de procéder à une série d'inventaires des producteurs fournissant les marchés, épiceries, primeurs, paniers et acteurs du e-commerce.

Les premiers résultats font ressortir un panel de **186 producteurs, dont 15 en petite couronne, et 122 transformateurs franciliens, situés en moyenne à une quarantaine de kilomètres de Paris**. Ces 186 producteurs, vendant tout ou partie de leur production **en circuit court sur le marché parisien**, représentent 4 % de l'ensemble des exploitations agricoles franciliennes, toutes filières confondues (5 075 exploitations au dernier recensement), soit **16 % des exploitations franciliennes de fruits, légumes et d'élevage**.



AMAP : récolte de pommes de terre

© Réseau AMAP IdF



Terrain maraîcher ZAC des Tartes

© Franck Badaire / Plaine Commune Développement

Le recensement réalisé auprès des points de vente et autres structures d'alimentation durable (marchés, paniers...) à Paris nous a permis d'identifier les producteurs fournissant ces structures et de localiser leurs exploitations en Ile-de-France et à proximité. Il est à noter que cette enquête n'est pas exhaustive et que les données présentées ici ont vocation à évoluer, être complétées et précisées.

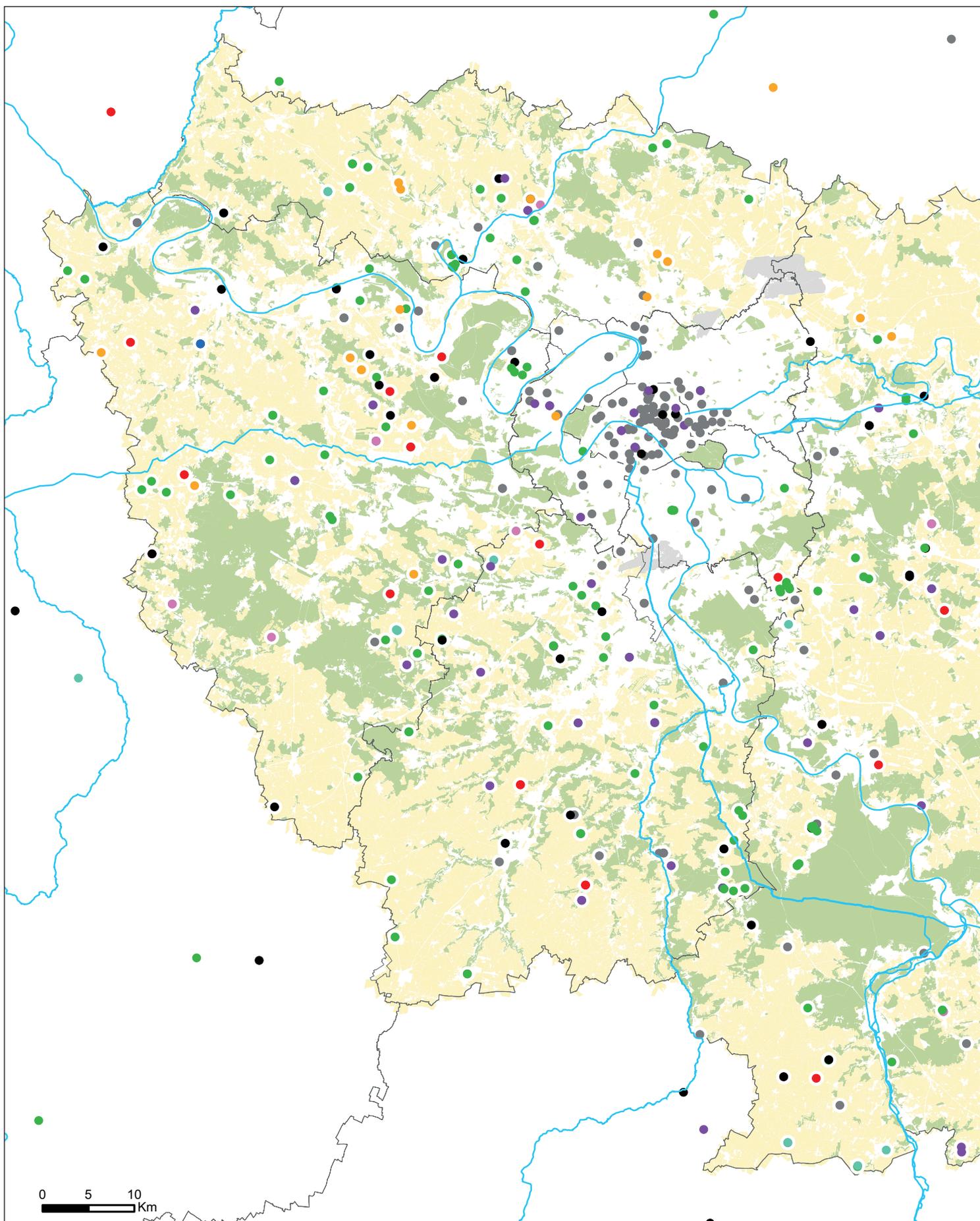
Par ailleurs, il est important de souligner que certains exploitants agricoles pratiquent la polyculture. Cette notion implique la multiplication des cultures : un agriculteur peut ainsi avoir, par exemple, des cultures céréalières en été et des cultures maraîchères en hiver.

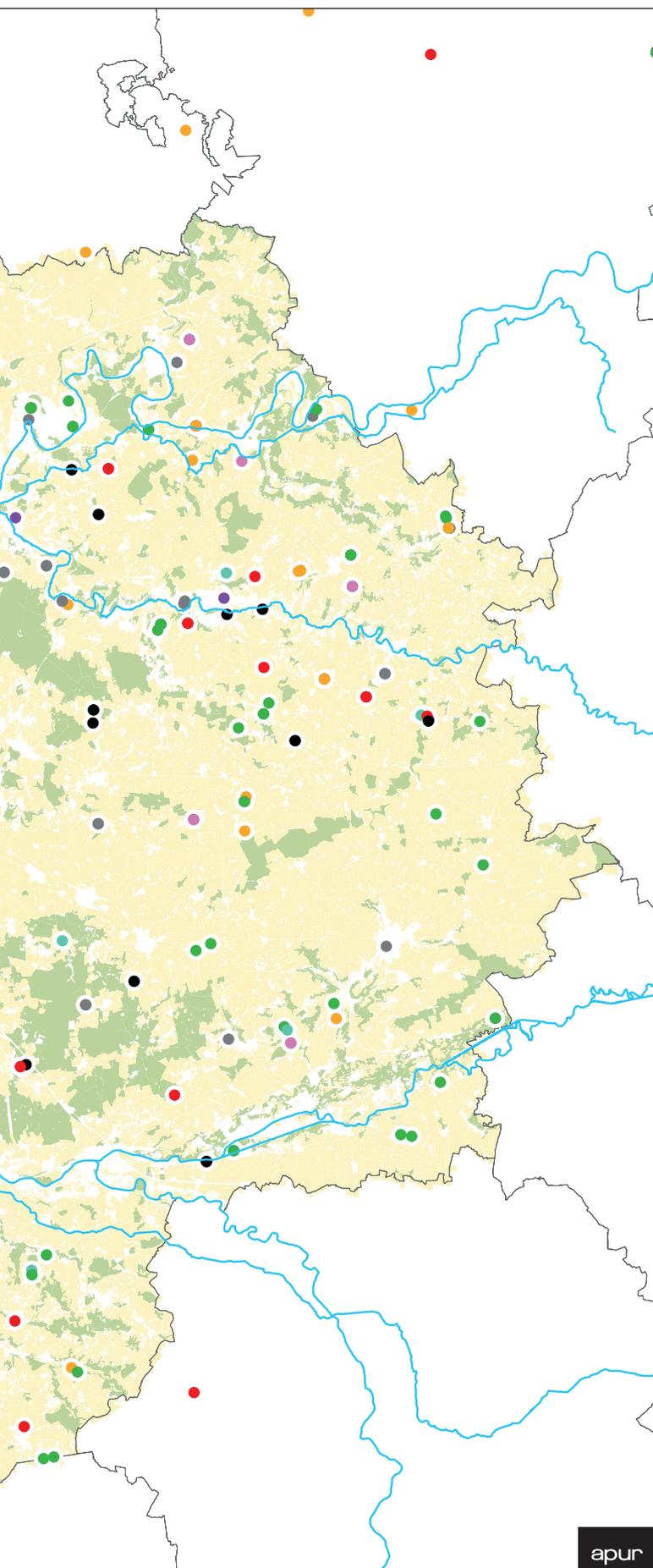
Notre enquête ne nous a pas toujours permis de déterminer spécifiquement quel produit était fourni au magasin interrogé. Ceci explique la différence entre le nombre total de producteurs recensés et la somme des producteurs par filières.



Plaine de Montjean et pépinières de la Ville de Paris à Rungis

© ph.guignard@air-images.net





ENSEMBLE DES PRODUCTEURS FRANCILIENS FOURNISSANT PARIS EN CIRCUIT COURT OU DE PROXIMITÉ

Premiers résultats de l'enquête Apur 2018



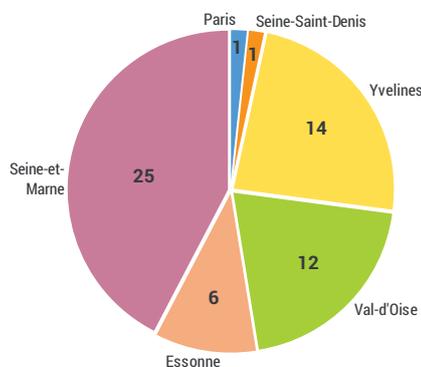
- Légumes
- Fruits
- Viande
- Poissons
- Produits laitiers
- Céréales
- Epices, miel, aromates
- Polyculture
- Transformateurs
- Forêts, parcs et jardins
- Terres agricoles
- Aéroports

Sources : Apur, DAE, Agreste, Amap, Ruche, Comptoir local, Comptoir des producteurs...

Inventaire des producteurs fournissant les commerces bio et locaux

L'enquête menée auprès des 88 points de vente de produits bio et locaux parisiens et des deux halles alimentaires (hors grandes enseignes) a permis d'identifier parmi leurs fournisseurs **59 producteurs et 20 transformateurs franciliens**, dont 2 producteurs et 14 transformateurs sur le territoire de la Métropole (7 à Paris, 4 en Seine-Saint-Denis et 3 dans les Hauts-de-Seine). 80 % de transformateurs franciliens sont spécialisés dans la transformation de céréales (pain et bière notamment).

Les 59 producteurs, situés à 43 km du centre de Paris en moyenne, représentent 5 % des exploitations franciliennes en fruits, légumes et élevage. Ils se répartissent ainsi : 21 producteurs maraîchers, 11 fruitiers, 5 éleveurs, 7 producteurs laitiers, 6 de céréales et 9 d'aromatiques et de miel.



RÉPARTITION DES PRODUCTEURS APPROVISIONNANT LES POINTS DE VENTE PARISIENS

Inventaire des producteurs vendant sur les marchés alimentaires

L'analyse des données relatives à l'occupation des marchés parisiens, tenues par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi, fait ressortir que sur l'ensemble des 93 marchés alimentaires parisiens, couverts et découverts, seuls 13 producteurs franciliens, dont 3 en Métropole, sont présents.

Ces 13 producteurs sont à une distance moyenne de 44,6 km de Paris. Ils représentent 1 % des exploitations franciliennes en fruits, légumes et élevage. Parmi eux on dénombre 10 producteurs de légumes, 4 de fruits, 1 de produits laitiers et 2 d'aromates.

La baisse de la présence des producteurs vendeurs sur les marchés parisiens s'explique en partie par la difficulté de ces producteurs à se rendre à Paris (temps de trajet important dû au trafic), à la présence croissante de revendeurs (se fournissant principalement au MIN de Rungis) et au développement des autres filières de distribution (paniers, vente à la ferme, drive fermiers...)

Inventaire des producteurs vendant sur le Carreau des Producteurs

Le Carreau des Producteurs est un espace de vente des produits maraîchers d'Ile-de-France au cœur du MIN de Rungis. Il est un acteur important de la commercialisation des produits bio et locaux sur le marché parisien puisque ses acheteurs sont principalement les commerçants primeurs, certains revendeurs sur les marchés et les épiciers et restaurateurs, dont le nombre est en hausse depuis 2016.

Parmi les producteurs présents au Carreau, nous avons recensé 27 producteurs franciliens de fruits et légumes, dont 12 de Seine-et-Marne, 6 des Yvelines, 4 du Val-d'Oise, 2 d'Essonne et 2 de la petite couronne (Seine-Saint-Denis et Val-de-Marne). Ces 27 producteurs représentent un peu plus de 2 % des exploitations franciliennes en fruits, légumes et élevage. Ils sont situés à 36,35 km du centre de Paris en moyenne.

Inventaire des producteurs fournissant les ventes au panier (Amap, Ruche Qui Dit Oui, Comptoir Local, etc.)

Le développement des fournisseurs de paniers, depuis les premières Amap aux nouveaux acteurs de la Food Tech en passant par le réseau des Ruches qui

Les producteurs sont à une distance moyenne de Paris de 44,1 km. Les transformateurs sont eux à 16,3 km en moyenne

Le Carreau des producteurs au MIN de Rungis en quelques chiffres

- **88** maraîchers en 2004 - **52** en 2018
- **550** salariés
- **260** articles en moyenne tous les matins
- **16 000** tonnes de légumes/an
- **780** tonnes de fruits/an
- **17 M€** de Chiffre d'Affaire/an

PRODUCTEURS FOURNISSANT PARIS EN PRODUITS FRAIS, BIO ET LOCAUX



- Fournissant les commerces bio et locaux
- Vendant sur les marchés alimentaires parisiens
- Fournissant le Carreau des producteurs
- Fournissant les Amap
- Fournissant les Ruches
- Fournissant d'autres structures de vente au panier

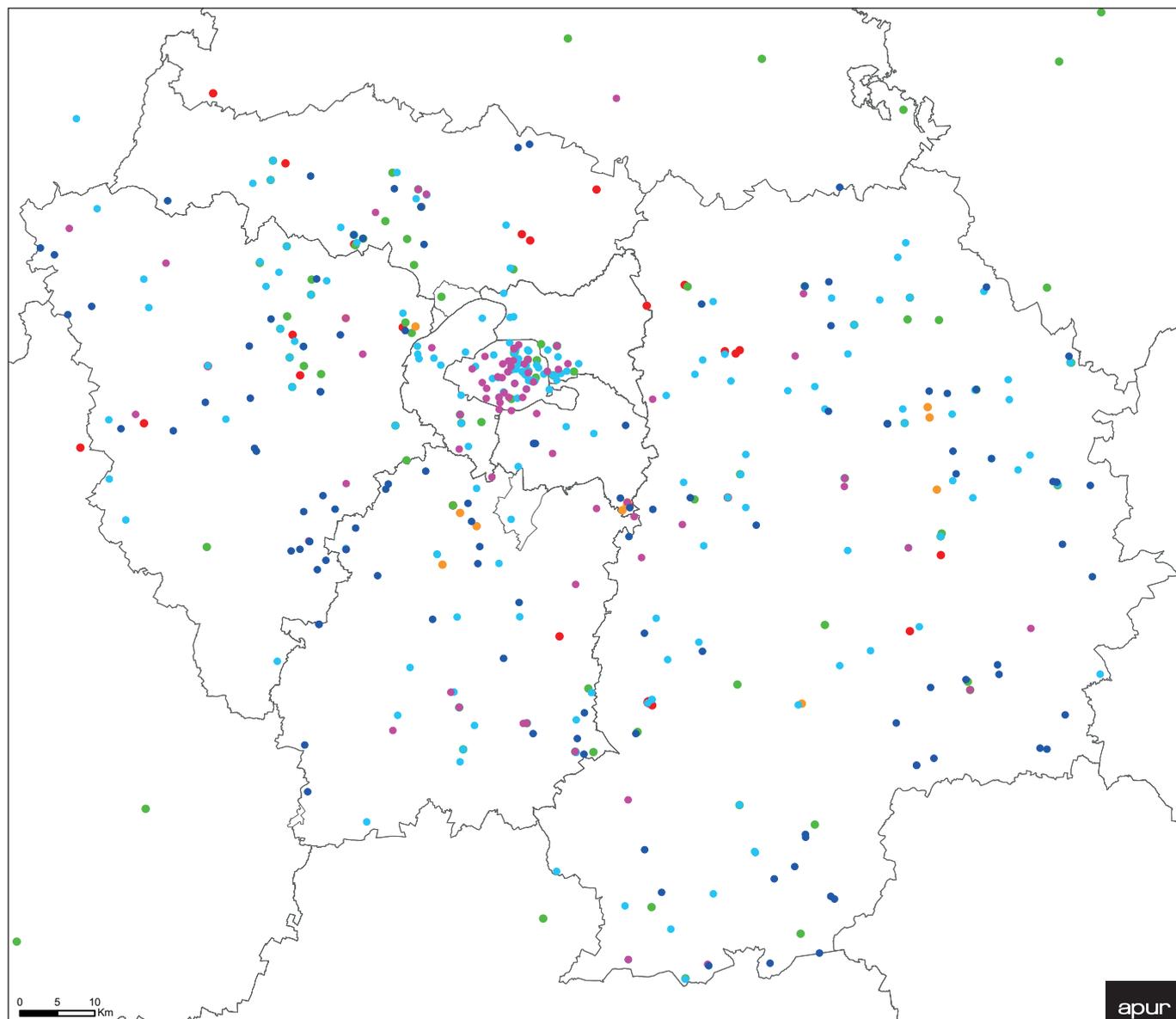
dit oui et le Comptoir Local facilite en grande partie la logistique et la commercialisation des produits bio ou locaux franciliens.

À ce jour nous avons référencé 132 producteurs franciliens fournissant une ou plus de ces structures. Ces producteurs représentent plus de 11 % des exploitations franciliennes en fruits, légumes et élevage.

- 21 producteurs franciliens fournissent les Amap parisiennes, 13 d'entre eux sont labellisés bio. Ils sont en moyenne à 51,4 km de Paris.

- 28 producteurs et 47 transformateurs franciliens fournissent les Ruches parisiennes. Les producteurs sont en moyenne à 38,7 km de Paris. Les transformateurs sont principalement installés dans Paris.

- 113 producteurs et 74 transformateurs situés en Ile-de-France, dont 12 producteurs et 49 transformateurs en métropole fournissent les autres structures de livraison distribuant Paris. Ces producteurs sont en moyenne à 43,2 km de Paris, les transformateurs à 16,3 km.



Ce qu'ils représentent de l'agriculture francilienne

L'enquête réalisée auprès des épiceries parisiennes, ajoutée aux informations acquises auprès des paniers et services de livraison, met en lumière la diversité agricole de l'Île-de-France.

Si les agriculteurs franciliens ont su augmenter leurs rendements pour placer la région au premier rang des régions productrices (en volume) de cresson et persil, au 4^e pour les laitues et au 13^e rang pour le blé tendre, la préservation des semences, des savoir-faire et spécialités régionales, issues des traditions agricoles et gastronomiques locales, permet aux acteurs commerciaux de se procurer aujourd'hui encore une grande diversité de produits sur le territoire régional.

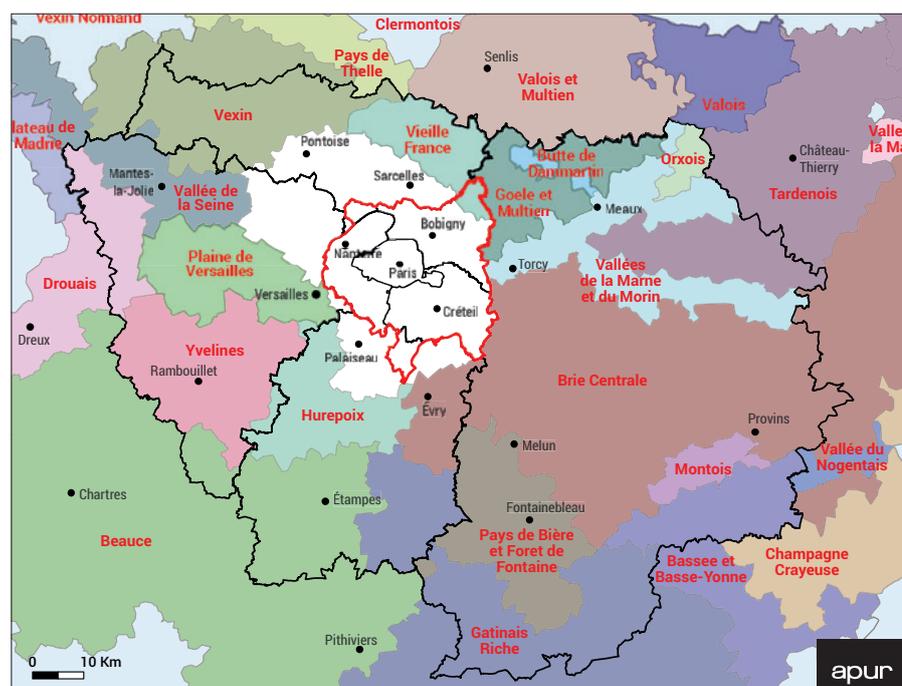
En effet, au cours du temps, l'agriculture francilienne a su parfaire et valoriser ses spécialités : le safran du Gâtinais, le cresson de Méréville, le jambon de

Paris, les aromates de Milly-la-Foret, le brie de Meaux... Ces spécialités conservent une valeur importante dans les esprits, tant dans la transmission du savoir-faire que dans la conservation et la richesse des sols.

La tendance actuelle au retour au terroir, à la tradition gastronomique et aux spécialités régionales, tout comme le développement du bio et de l'agriculture raisonnée sont autant d'indicateurs montrant la volonté des producteurs et des consommateurs de rendre la chaîne alimentaire plus vertueuse.

Cependant, bien que certaines cultures soient encore produites sur le sol régional (safran, brie, cresson, asperges...), de très nombreux légumes (petits pois de Clamart, crosne, céleri d'Achères...), fruits (pêches de Montreuil, chasselas de Thomery...) ou encore fromages

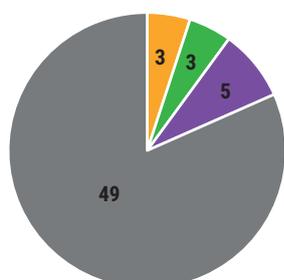
ne sont presque plus produits dans la région. Et certaines filières sont en déclin, comme l'arboriculture fruitière qui ne couvre plus que 1 000 ha, avec pour principales cultures les pommes, les poires, les cerises, les prunes et les framboises. L'élevage n'occupe plus non plus une place aussi prépondérante qu'au siècle dernier avec seulement 126 exploitations. Enfin, les étables laitières produisent moins de 0,2 % du volume national avec 43 millions de litres de laits par an, valorisés notamment par deux appellations d'origine protégées (AOP) : le Brie de Meaux et le Brie de Melun.



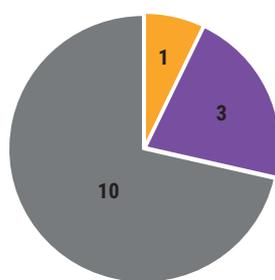
LES TERRITOIRES AGRICOLES D'ÎLE-DE-FRANCE

Source : Ministère de l'Agriculture (2012), Apur (2018)

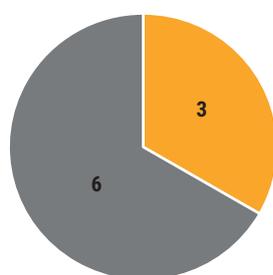
NOMBRE DE PRODUCTEURS PAR DÉPARTEMENT FOURNISSANT LES ÉPICERIES PARISIENNES



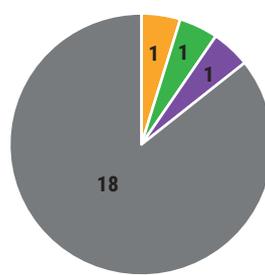
Paris



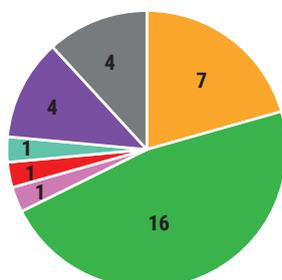
Hauts-de-Seine



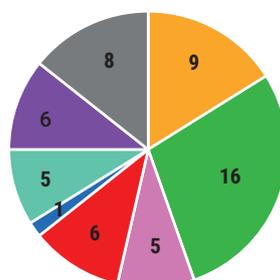
Val-de-Marne



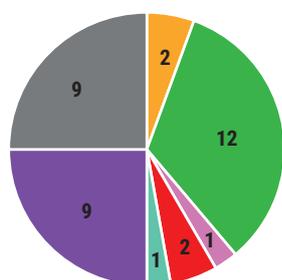
Seine-Saint-Denis



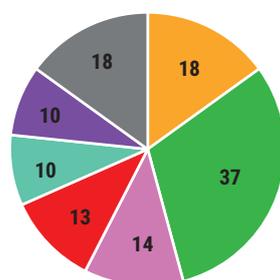
Val-d'Oise



Yvelines



Essonne



Seine-et-Marne



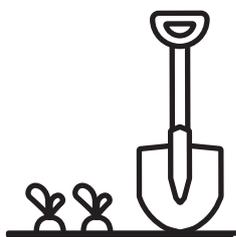
Détail des producteurs et transformateurs franciliens référencés dans le cadre de l'enquête menée en 2017 auprès des 89 épiceries parisiennes :

- **Paris (75) :**
1 producteur (miel) et 7 transformateurs (brasseries, pain et jambon) parisiens intramuros.
- **Hauts de Seine (92) :**
3 transformateurs (caramel, confiture, café).
- **Seine Saint Denis (93) :**
1 producteur (micro pousses) et 4 transformateurs (brasserie, pain).
- **Val-de-Marne (94) :**
3 maraîchers et 6 transformateurs (jus de fruits, pain et pâtes).
- **Val d'Oise (95) :**
12 producteurs dont 3 faisant également de la transformation (confitures, moutarde et brasserie) et 1 transformateur (laitages).
- **Yvelines (78) :**
15 producteurs dont 7 faisant également de la transformation (biscuits, jus de fruits, laitages, brasserie) et 2 transformateurs (farine, biscuiterie).
- **Essonne (91) :**
6 producteurs dont 5 maraîchers (courges, salades, poireaux,...) et 1 transformateur (confitures).
- **Seine et Marne (77) :**
24 producteurs (fruits, légumes, volaille, agneau, poisson) dont 11 faisant également de la transformation (fromage, jus de fruits, confitures, pâtes, produits laitiers divers) et 2 transformateurs (pain, chocolat).

3.

Initiatives agricoles au cœur du territoire de la Métropole du Grand Paris

La tendance agricole francilienne



2 000 ha

d'espaces agricoles dans la métropole, soit 2 % de la surface totale

Un renouvellement structurel de l'agriculture francilienne

La diminution du nombre d'exploitations maraîchères en Ile-de-France est le résultat de deux dynamiques concomitantes : d'une part la raréfaction du foncier agricole francilien et d'autre part la spécialisation de l'agriculture en faveur des grandes cultures céréalières.

Depuis 1970, la surface agricole utile (SAU) en Ile-de-France a diminué au rythme de près de 2 000 hectares chaque année pour atteindre le seuil de 569 000 ha au dernier recensement.

Cette érosion a été encore plus marquante sur le territoire de la Métropole du Grand Paris qui a vu ses surfaces agricoles se réduire de 7 254 ha en 1970 à seulement 2 000 ha en 2018, soit une perte nette de 72 % en moins de 50 ans. Ces 2 000 ha sont cultivés à 50 % pour du blé tendre ; 29 % d'autres céréales ; 8,5 % des cultures industrielles ; près de 7 % des prairies et du fourrage et seulement 5 % produisent des légumes et des fleurs.

Cette réduction du foncier s'est accompagnée d'une disparition, depuis les années soixante-dix, des deux tiers des exploitations franciliennes. On n'en dénombre plus que 5 310, toutes filières confondues, en 2012, dont 75 % étaient spécialisées dans les grandes cultures. Seuls 9 % de ces exploitations étaient maraîchères, fruitières et horticoles.

Cette baisse du nombre des exploitations est également le fait de la spécialisation agricole dans les grandes cultures céréalières et industrielles, dont une des conséquences directes est l'agrandissement des surfaces exploitées. Ceci s'explique en partie par l'impact du mode d'attribution des aides européennes au prorata de la surface de culture, mais aussi par l'optimisation et la mécanisation des travaux permettant de meilleurs rendements.

Si en 1970 la taille moyenne d'une exploitation était de 46 ha, elle est de 113 ha en 2010 (+146 %). Aujourd'hui, 48 % des exploitations franciliennes (2 600) sont de plus de 100 ha. Ces grands propriétaires agricoles totalisent à eux seuls 84 % de la SAU francilienne (478 900 ha).

Cette croissance a notamment entraîné l'agrandissement des structures exploitantes selon un modèle économique proche des entreprises. On compte, en 2010, 47 % de sociétés agricoles (EARL, SCEA et GAEC) exploitant près de 60 % de la surface agricole utilisée de la région.

Cette spécialisation s'est faite au détriment des autres cultures et notamment des cultures maraîchères également pénalisées par le manque de main-d'œuvre. Les évolutions récentes liées aux attentes citoyennes, soutenues par les politiques publiques, se traduisent par un renouvellement des cultures maraîchères, des formes d'exploitation et de distribution.

Rééquilibrer l'agriculture dans l'urbain : le défi de l'alimentation durable

La Métropole du Grand Paris compte 2 000 ha d'espaces agricoles (soit 2 % de la surface totale).

Ces espaces agricoles se situent principalement aux confins orientaux de la métropole (Plateau Briard, La-Queue-en-Brie, Noiseau, Rungis, Tremblay-en-France, Coubron notamment). Ils se répartissent à 35 % dans le T11 (690 ha), 24 % dans le T7 (486 ha), 5 % dans le T12 (104 ha) et 2 % dans le T9 (42 ha).

18 producteurs ont été recensés sur le territoire métropolitain, dans le cadre de cette étude : 9 producteurs d'aromates et miel, 5 de fruits et légumes, 3 maraîchers et 1 vignoble. Ces 18 producteurs représentent 20 % des exploitations métropolitaines. Le tiers de ces producteurs fournit des ruches et 12 d'entre eux fournissent au moins une structure de livraison de panier (ComptoirLocal notamment).

Actuellement, sur les 3 349,7 ha de projets joutant ou recouvrant entièrement des terres agricoles, 26 % des terrains agricoles (soit 528,7 ha) sont menacés par les grands projets d'aménagement métropolitains. Le nord-est et le sud apparaissent comme les espaces les plus exposés : 193,5 ha de terres agricoles au sud de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulles et 71,7 ha au nord de l'aéroport d'Orly.

Alors que près de 2 000 hectares d'espaces ouverts ont disparu au profit d'espaces bâtis entre 1990 et 2012, dont les trois quarts par extension de l'urbanisation sur des espaces agricoles, boisés et naturels, le développement d'une agriculture urbaine et périurbaine respectueuse de l'environnement apparaît comme un enjeu majeur de la Métropole du Grand Paris.

La Métropole souhaite intégrer au SCoT des objectifs en matière de développement des surfaces agricoles. Cela passe par la sanctuarisation des parcelles agricoles existantes et leur intégration pérenne dans l'espace urbain ; la recherche de nouveaux lieux pour multiplier jardins partagés, potagers, vergers et lieux d'agriculture au sein de l'espace urbain ; la recherche d'une urbanisation des « franges » qui protège et respecte les espaces agricoles et favorise le maintien et le développement d'une ceinture maraîchère. La Métropole souhaite également mettre en œuvre un appel à projet de type « Parisculteurs » à l'échelle métropolitaine afin de faciliter l'accès au foncier aux porteurs de projet d'agriculture urbaine et périurbaine respectueux de l'environnement.

L'inscription dans l'espace métropolitain de lieux favorables à la production et au développement de filières courtes d'approvisionnement, avec un nombre d'intermédiaires et une distance réduite entre producteurs et consommateurs, sera porteuse d'une approche positive et renouvelée d'un système alimentaire plus durable.



© Christophe Fillieule / Plaine Commune

La Ferme des Possibles à Stains

Premier inventaire des initiatives et dispositifs mis en place

Les acteurs du monde politique et agroalimentaire agissent de manière à redynamiser le secteur, par le biais d'actions de soutien financier et d'engagement en faveur de l'agriculture. Ces actions peuvent être aussi bien publiques que privées et relèvent de la volonté de valoriser le foncier disponible, de faciliter l'installation agricole en milieu urbain et périurbain et d'encourager les nouvelles formes d'économies sociales et solidaires.

Ces initiatives sont notamment liées à la volonté des acteurs publics d'atteindre les objectifs fixés par le Plan d'Alimentation Durable de la Ville de Paris. Ce dernier vise notamment à augmenter la part à 50 % d'alimentation durable en restauration collective d'ici 2020. En 2017, sa part était déjà de 38 %. Ce plan a plusieurs objectifs : écologique (préservation de l'environnement), économique (hausse de l'emploi local), sanitaire (amélioration de la qualité de l'air) et social (renforcement

du lien producteur/consommateur). Les acteurs privés de la restauration collective sont donc incités à s'approvisionner auprès de producteurs locaux afin de garantir une alimentation durable dans leurs restaurants.

Plusieurs actions et initiatives sont prises par les différents acteurs du territoire parisien et régional. Ces actions, engagées par des acteurs publics et privés, ont pour objectif d'identifier et de valoriser les terrains disponibles susceptibles d'accueillir une production agricole.

ACTIONS FONCIÈRES

Paris		Ile-de-France	
Public	Privé	Public	Privé
La Mairie de Paris engage des actions pour accompagner l'installation agricole en milieu urbain. La ville conduit une politique de création et d'assistance à l'implantation de jardins familiaux et ouvriers dans la ville (on en compte 125 en 2018).	L'entreprise Topager élabore et conçoit des jardins potagers sur les toits de bâtiments publics et privés : un jardin thérapeutique sur le foyer d'accueil médicalisé Robert Doisneau, un potager sur l'hôtel Pullman de la Tour Eiffel, un jardin partagé pour les bureaux de la RIVP...	Création de Périmètres Régionaux d'Intervention Foncière (PRIF) , partenariat entre une commune, l'Agence des Espaces Verts et la Région Ile-de-France. Le PRIF permet de protéger les espaces naturels sensibles (forêts, espaces naturels et espaces agricoles) afin de conserver les qualités écologiques et paysagères des sites. Le partenariat entre les trois acteurs incite à la mise en application des documents réglementaires (PLU notamment) en lien avec les particularités des zones identifiées (front urbain/espaces ouverts).	La SAFER (Société d'Amenagement Foncier et d'Etablissement Rural) a pour objectif de valoriser et d'identifier les ressources foncières du secteur agricole, en accompagnant notamment la Région sur les problématiques écologiques et rurales.
Eau de Paris engage des actions pour protéger les eaux souterraines en aidant les agriculteurs à la conversion biologique. Aujourd'hui, environ 2 000ha sont bio ou en conversion sur les aires d'Alimentation de Captage et le long des aqueducs en Ile-de-France. L'objectif vise, entre autre, à fournir la restauration collective de la production située sur ces zones.	Sous les Fraises est une entreprise spécialisée dans la réalisation de potagers et jardins en milieu urbain. Elle s'inscrit dans le cadre d'un partenariat entre agronomes, chefs cuisiniers, architectes, urbanistes et citoyens. Elle a notamment conçu des jardins sur les toits du BHV à Paris, des Galeries Lafayette ou encore une ferme urbaine à ICADE Porte de Paris situé à Aubervilliers.	La Région Ile-de-France et la DRIAIF ont engagé une étude afin de promouvoir la rotation des cultures et ainsi favoriser le maraîchage pour valoriser la complémentarité des cultures, augmenter le nombre d'emplois agricoles et améliorer l'accessibilité des clients (vente à la ferme et cueillette).	La Fondation Carrefour lance des actions en vue de développer la filière agricole en facilitant notamment l'installation de nouveaux producteurs via des partenariats et des aides financières.
		Le département des Hauts-de-Seine vise à identifier le foncier disponible afin d'y intégrer des formes d'agriculture. Le département a mis en place une plateforme participative pour que chacun puisse indiquer des espaces susceptibles d'accueillir de l'agriculture.	L'association Terre de Lien propose une aide à la conversion biologique des agriculteurs déjà en place ou incite à produire selon des pratiques respectueuses de la terre. La réticence de certains agriculteurs vis-à-vis du biologique est notamment liée à la perte économique que peut engendrer les 3 ans de conversion. Les aides financières peuvent ainsi leur permettre de combler les baisses de revenus durant ces trois années.

APPELS À PROJETS

Paris		Ile-de-France	
Public	Privé	Public	Privé
<p>La Mairie de Paris a lancé l'Appel à Projet Parisculteurs. En 2016, 33 lauréats ont été retenus afin de végétaliser et cultiver 5,5ha de surfaces (toits, terrasse, cour, mur, friches, caves). Parmi eux, nous retrouvons 6 producteurs fournissant les structures commerçantes étudiées : Aeromate, Topager, Agripolis Organics, Le Paysan Urbain, Cycloponics et la Ferme de Gally. En 2017, une seconde version Parisculteurs a été lancée avec la mise à disposition de 10,46ha répartis à Paris et en métropole.</p>		<p>L'appel à projet Plan Régional d'Alimentation de la DRIAAF s'inscrit dans le cadre du plan national d'alimentation. Il vise à soutenir des initiatives portant sur les problématiques agroalimentaires : justice alimentaire, lutte contre le gaspillage, favoriser l'éducation alimentaire et renforcer le lien entre alimentation et territoires.</p>	<p>En partenariat avec le Conseil Régional d'Ile-de-France, le CERVIA est en charge de la mise en œuvre et de l'instruction des dispositifs régionaux des appels à projets "Qualitair" et "Alimentair". Ils visent à soutenir les démarches des exploitations agricoles souhaitant transformer la ferme en vue de l'amélioration de la qualité de la production et appuyer le secteur de la première transformation en Ile-de-France.</p>
<p>La Mairie de Paris a également lancé deux autres appels à projet d'agriculture urbaine : le site 7000m² de Chappelle international en juillet 2017 et l'appel à projet Houblon, mettant à disposition 1km de murs pour la culture de houblon</p>		<p>La Métropole du Grand Paris, la Société du Grand Paris et la préfecture de la Région Ile-de-France ont lancé en 2016 l'appel à projet "Inventons la Métropole" visant à construire une ville durable et intelligente dans l'ensemble de la métropole. 59 sites ont été identifiés et 51 lauréats ont été sélectionnés dont 28 ayant une surface dédiée à la production agricole, sur toiture et/ou au sol.</p>	<p>La Fondation Daniel et Nina Carasso (fondateurs de Danone) a pour objectif de soutenir les projets alimentaires. Dans ce cadre, la fondation lance régulièrement de nombreux appels à projets afin d'appuyer la recherche et l'innovation agro-alimentaire.</p>
<p>La Mairie de Paris conduit également l'Appel à Projets « Solidarités Paris-Campagnes 2017 ». Il a pour objectif d'accompagner l'implantation de structures agricoles en maraîchage biologique et d'aider la reconversion professionnelle des parisiens souhaitant devenir agriculteur en Ile-de-France. De plus, il vise à établir une offre commerciale en alimentation durable à Paris plus importante, en offrant notamment des produits de qualité issus de l'agriculture locale et de l'économie circulaire</p>		<p>La DRIAAF a également lancé l'appel à projet "Soutien à l'animation de filières de produits issus de l'agriculture biologique" visant à appuyer les projets de développement de la production biologique et la structuration de la filière en Ile-de-France.</p>	
<p>La Mairie de Paris a lancé en 2014 l'appel à projet « Réinventer Paris » consistant à vendre des biens immobiliers propriété de la ville à des acteurs privés. 23 sites ont été identifiés et 22 lauréats ont été sélectionnés. Parmi eux, 8 proposent dans leur projet un espace dédié à la production agricoles et aux échanges locaux entre habitant afin de développer le lien social à l'intérieur même des sites.</p>		<p>La Mairie de Paris a également lancé en 2016 l'appel à projet "Réinventer la Seine" en collaboration avec la Métropole Rouen Normandie et la Communauté de l'agglomération havraise. Il vise à redynamiser l'axe Seine, de Paris au Havre. 35 sites ont été identifiés et 20 lauréats sélectionnés dont 12 dans la métropole parisienne. Parmi eux, 5 proposent des espaces dédiés à une forme de production agricole (maraîchage, bière).</p>	
		<p>L'appel à projet "Innov'Up Leader PIA" lancé par l'Etat et la Région Ile-de-France a pour objectif de soutenir l'innovation des entreprises franciliennes dont les entreprises spécialisées dans l'agriculture, l'agro-alimentaire et la nutrition.</p>	

AUTRES ACTIONS (SENSIBILISATION, ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE, LOGISTIQUE...)

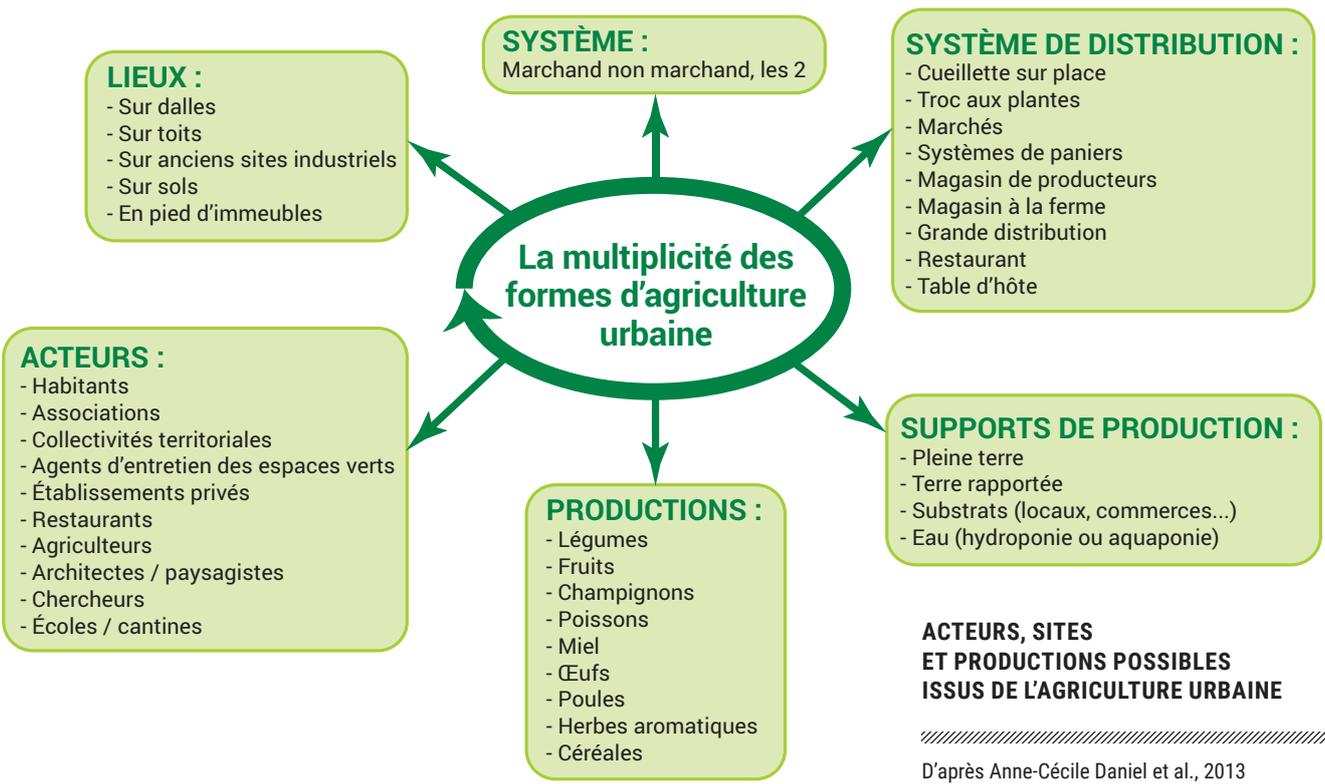
Paris		Ile-de-France	
Public	Privé	Public	Privé
<p>La Mairie de Paris a intégré plusieurs projets de fermes dans la ville afin de sensibiliser le public parisien à l'alimentation durable et à l'agriculture urbaine. La Ferme de Paris (Bois de Vincennes), la Ferme mobile (une rencontre chaque mois dans un arrondissement différent) ou les fermes urbaines pédagogiques sont autant d'outils permettant de mobiliser les acteurs autour des thèmes de l'alimentation durable.</p>	<p>Kelbongoo, gestionnaire de la Halle alimentaire Bichat (10ème), organise les livraisons de ses magasins via une mutualisation des transports. S'approvisionnant essentiellement dans l'Oise (21 producteurs) et la Somme (22 producteurs), 4 producteurs parmi les 43 centralisent les productions et facilitent la collecte pour la société.</p>	<p>La Région Ile-de-France a présenté en 2018 un pacte agricole adopté par le Conseil Régional d'Ile-de-France en juin 2018. D'ici 2022, ce pacte vise notamment à tripler les surfaces agricoles biologiques franciliennes (objectif de 45 000ha), à favoriser l'installation de 200 nouveaux agriculteurs par an, à augmenter la part d'exploitations diversifiées de 10% à un quart et à accroître de 10 à 15% le nombre d'exploitations élevant des animaux.</p>	<p>Le pôle Abiosol, rassemblant plusieurs acteurs du monde agro-alimentaire (AMAP-IdF, Terre de Liens ou encore le Champs des Possibles), aide et soutient la création d'activité agricole en Ile-de-France par l'intermédiaire de formations théoriques et pratiques. Aussi, le pôle a pour objectif de sensibiliser les publics au métier d'agriculteur afin de redonner du sens au lien ville-campagne.</p>
<p>La Mairie de Paris a lancé en 2014 le programme "Un verger dans mon école" proposant aux écoles ayant suffisamment d'espace d'implanter un verger. Ce programme vise à sensibiliser et former les élèves à la production fruitière tout en introduisant plus de nature en ville.</p>	<p>L'entreprise Terroirs d'Avenir, qui a plusieurs points de vente à Paris (2^e et 11^e arrondissements), a un processus logistique évolué. Leur entrepôt, situé à Bercy, reçoit l'ensemble des produits par voie fluviale et routière à 23h chaque soir puis sont triés pour être acheminés aux points de vente et restaurants dans la journée. Le travail logistique s'effectue ainsi en flux tendus pour garantir la fraîcheur des produits.</p>		<p>La SCIC Les Champs des Possibles propose une aide à la création d'activité dans les domaines agricole et alimentaire. Elle permet ainsi de créer et de maintenir un réseau de fermes travaillant ensemble et coopérant avec des acteurs parisiens (consommateurs, commerçants, restaurants...).</p>
	<p>L'association Marché sur l'eau permet une meilleure accessibilité des produits locaux à la population parisienne et de petite couronne. Créée en 2011, l'association a mis en place un système d'acheminement des produits par voie fluviale. En effet, depuis le port de chargement de Claye-Souilly, les 18 producteurs travaillant avec l'association acheminent leur production et celle-ci est ensuite transportée par bateau vers 5 points de vente répartis entre Paris, Pantin, Bobigny et Sevran.</p>		<p>Le CERVIA a créé le label « Savoir-faire d'ici », destiné aux agriculteurs, artisans et PME alimentaires. On en compte aujourd'hui 225.</p>
	<p>La Brasserie Barge, lauréat de Réinventer la Seine, a le projet de produire et de fournir des restaurants par voie fluviale. Installée à Saint-Denis, cette brasserie innove dans la logistique puisque des triporteurs électriques assureront la livraison des points de vente proches de la Seine et des canaux.</p>		<p>L'association Fermes d'Avenir s'engage dans la transition écologique et met en place diverses actions : création de fermes, conseil, formation, financement, lobbying, R&D et mobilisation citoyenne. A travers ces initiatives, l'association a le projet de créer une ferme de 75ha en maraichage bio intensif en partenariat avec la Communauté d'Agglomération de Coeur d'Essonne afin d'alimenter Paris et de rapprocher les parisiens du monde agricole.</p>
	<p>Les restaurants inter-entreprises Elior s'engagent à se fournir auprès de producteurs locaux et, lorsque c'est possible, en produits biologiques. Cette démarche s'inscrit directement dans les objectifs fixés par le Plan d'Alimentation Durable de la ville de Paris.</p>		<p>La Fondation Carrefour s'engage à financer des exploitations agricoles afin de favoriser la réinsertion professionnelle de détenus en fin de peine. Le travail réalisé permet ainsi de leur apprendre le métier d'agriculteur, à travers des formations théoriques et de la pratique.</p>
			<p>L'association Agir, Combattre, Réunir rassemble et gère trois jardins maraichers à Conflans-Ste-Honorine, Les Mureaux et Vauréal-Cergy. L'association vise ainsi à favoriser l'agriculture biologique tout en s'inscrivant dans une démarche pédagogique avec les habitants et les consommateurs.</p>
			<p>L'association Bio Normandie a pour objectif de reconnecter les terres agricoles normandes avec Paris, à travers notamment la mise en place de jumelage, de formations pédagogiques et de rencontres.</p>

Cette liste n'a pas vocation à être exhaustive mais bien à montrer que des opérations sont possibles et, surtout, qu'elles peuvent coexister et se compléter l'une avec l'autre.

L'ensemble de ces initiatives fournit un socle favorable pour les acteurs privés et publics afin d'agir en faveur d'une alimentation plus durable. La diversité des initiatives met en lumière les possibilités agro-alimentaires à l'échelle parisienne et régionale. L'intégration progressive de formes agricoles dans les projets urbains et métropolitains permet d'évaluer le poids des exigences nouvelles des consommateurs. La Ville de Paris, à travers les différents appels à projets et

le soutien aux initiatives citoyennes, est aujourd'hui devenue un acteur majeur de l'agriculture urbaine et péri-urbaine.

Celle-ci constitue ainsi un moyen de rapprocher les acteurs publics aux acteurs privés tout en valorisant les avantages de la nature dans la ville, à savoir la diversification des productions, une meilleure alimentation, l'utilisation du foncier disponible, l'amélioration du lien social, une baisse de la pollution...



L'alimentation durable à Paris : les circuits courts

PREMIÈRE DESCRIPTION DES LIEUX DE VENTE ET DES SITES DE PRODUCTION

Alimentation de qualité et production agricole vont de pair.

Après une longue période de disparition de l'agriculture vivrière en Ile-de-France, nous assistons, sous la double nécessité d'une exigence des consommateurs et de la réduction de l'empreinte carbone des villes, au renouveau de cette agriculture et de ses circuits de distributions.

On trouve aujourd'hui à Paris 245 points de vente en alimentation durable, auxquels il convient d'ajouter les marchés, les halles alimentaires, plus de 120 réseaux de circuits-courts producteurs-consommateurs et 15 hectares d'agriculture en pleine terre et en toiture à Paris. Ainsi plus de la moitié de la surface de Paris est couverte par un point de vente de produits cultivés en Ile-de-France et les réseaux circuits-courts de la capitale font appel à plus de 186 producteurs franciliens dont la production témoigne de la richesse et de la diversité agricoles qui était encore très présente jusque dans les années 1950.

Ces évolutions récentes s'accroissent et Paris a tout récemment signé un pacte de coopération territoriale avec les territoires limitrophes et ruraux, dans le cadre de la stratégie de résilience urbaine.

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 :

