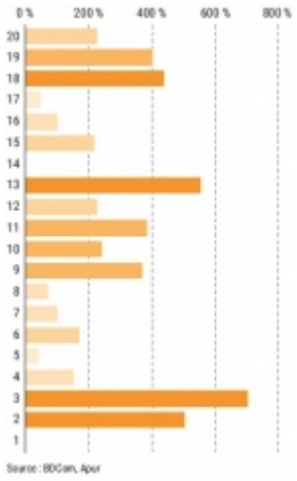
Premier état des lieux des points de vente et sites de production parisiens autour de l'alimentation durable

7 novembre 2018

En octobre, l'Atelier parisien d'urbanisme (Apur) a publié une première description des lieux de vente parisiens d'« alimentation durable » et des liens avec les sites de production en Île-de-France. L'alimentation durable est caractérisée ici par la labellisation (biologique, Label Rouge, MSC, etc.), l'origine (transparence accrue et réduction de l'empreinte carbone) et le caractère frais et brut des produits vendus. 245 points de vente sont dénombrés en 2018, leur forte augmentation par rapport à 2003 s'accompagnant d'une diversification : points de vente traditionnels (grandes enseignes bio, épiceries, halles), marchés, réseaux de vente aux paniers (plus de 120 réseaux de circuits courts). Cette offre est toutefois spatialement hétérogène, en lien avec les mutations sociales et commerciales de la capitale. Par ailleurs, à l'échelle de la région, ce sont 186 producteurs (4 % des exploitations franciliennes et 16 % de celles de fruits, légumes et élevages) et 122 transformateurs qui contribuent à ces circuits, localisés en moyenne à 44 km de Paris. Enfin, les auteurs dressent un premier inventaire des initiatives et dispositifs mis en place en la matière par divers acteurs, publics et privés.

Taux d'évolution des points de vente en alimentation durable entre 2003 et 2017 par arrondissement



Source : Apur

Source : Apur