

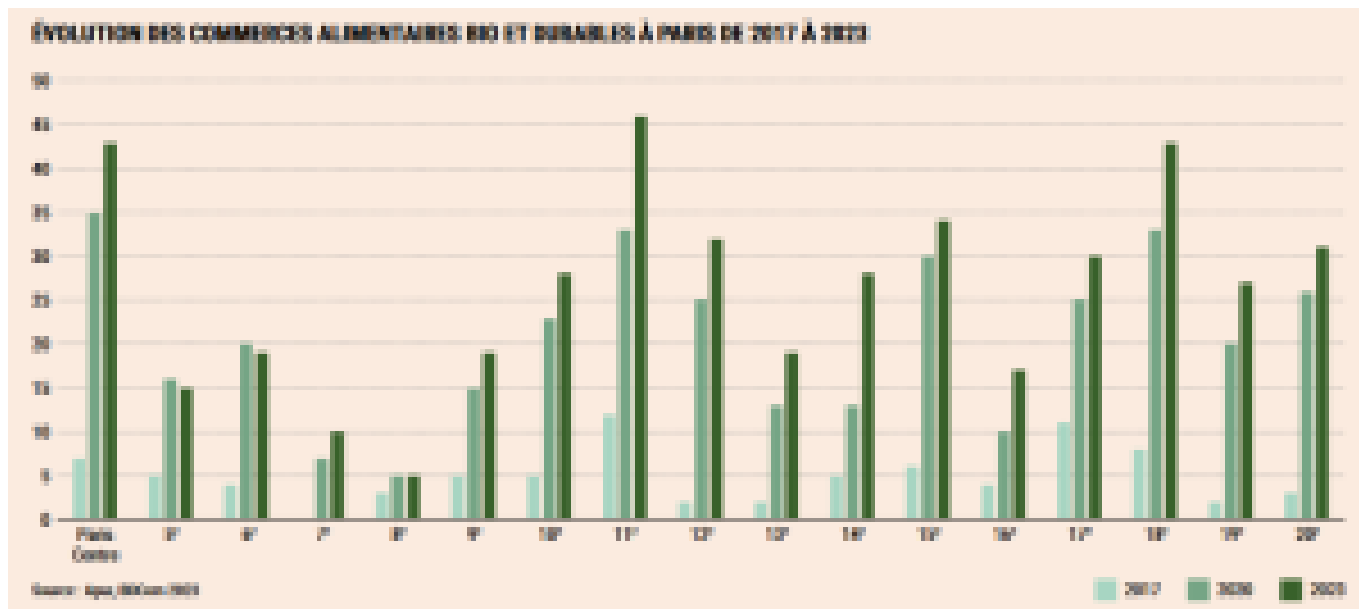
Pratiques et paysages alimentaires à Paris

20 octobre 2025

Un rapport de l'Atelier parisien d'urbanisme (APUR), publié en septembre 2025, présente un diagnostic de l'alimentation à Paris. Il dresse un portrait des mangeurs et de leurs caractéristiques socio-économiques, et analyse les « paysages alimentaires » parisiens (ensemble des lieux d'approvisionnement : restauration à domicile, hors domicile, commerces alimentaires, etc.).

Ce document met notamment en avant le développement de la restauration rapide, avec une diversification de l'offre, incluant les établissements de restauration rapide haut de gamme (*fast casual*), proposant des produits frais et de qualité. Par ailleurs, les commerces d'alimentation bio se développent dans la capitale : ouvertures de boulangeries, cavistes et primeurs, mais recul des supérettes, qui ferment ou proposent en plus des produits non bio (figure). En parallèle, la précarité alimentaire augmente, avec en 2024 plus de 50 000 repas gratuits servis chaque mois dans les restaurants solidaires de Paris (+ 7,5 % par rapport à 2023), et près de 12 500 étudiants bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Évolution des commerces alimentaires bio et durables à Paris de 2017 à 2023, selon l'arrondissement



Source : APUR

Source : [Atelier parisien d'urbanisme \(APUR\)](#)