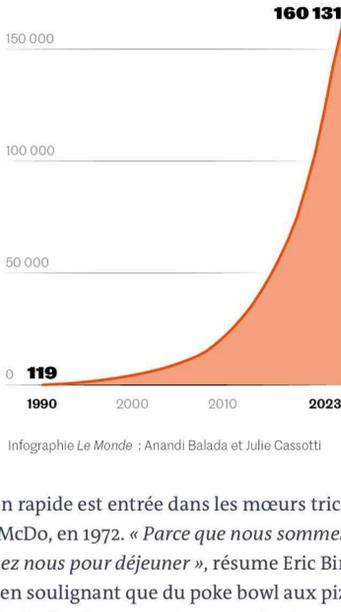


« Lieux de sociabilité, épicerie des nouvelles habitudes alimentaires, les fast-foods sont un laboratoire idéal pour étudier nos modes de vie et ce qui se passe dans nos villes depuis quarante ans », observe Luc Gwiazdzinski, géographe et spécialiste de l'espace urbain à l'École nationale supérieure d'architecture de Toulouse.



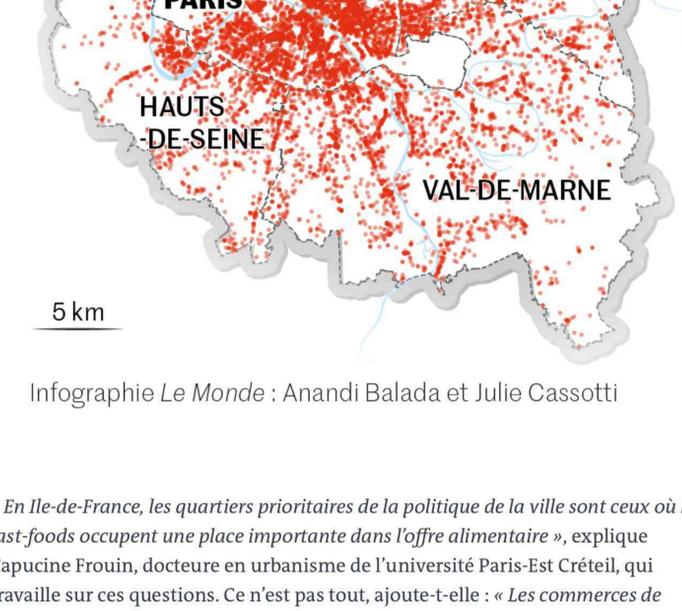
De fait, la restauration rapide est entrée dans les mœurs tricolores depuis l'arrivée du premier McDo, en 1972. « Parce que nous sommes toujours plus pressés et ne rentrons plus chez nous pour déjeuner », résume Eric Birlouez, sociologue de la restauration. Plus que tout, ce qui a permis le succès du poke bowl aux pizzas par les tacos et les onigiris, l'offre de ces enseignes est de plus en plus diversifiée. Et loin de se résumer à la malbouffe.

« Une place importante dans l'offre alimentaire »

En dépit de certaines imprécisions – les établissements sont parfois mal répertoriés et leurs fermetures pas toujours prises en compte –, la base de données Sirene, de l'Insee, montre que leur nombre dépasse désormais celui des restaurants traditionnels dans beaucoup de villes, comme Marseille ou Nantes. Mais aussi, dans certains quartiers du nord de Paris, de Seine-Saint-Denis et du Val-de-Marne, où les revenus médians sont peu élevés.

Fast-foods à Paris et en petite couronne

AVANT 1990 ET 2023



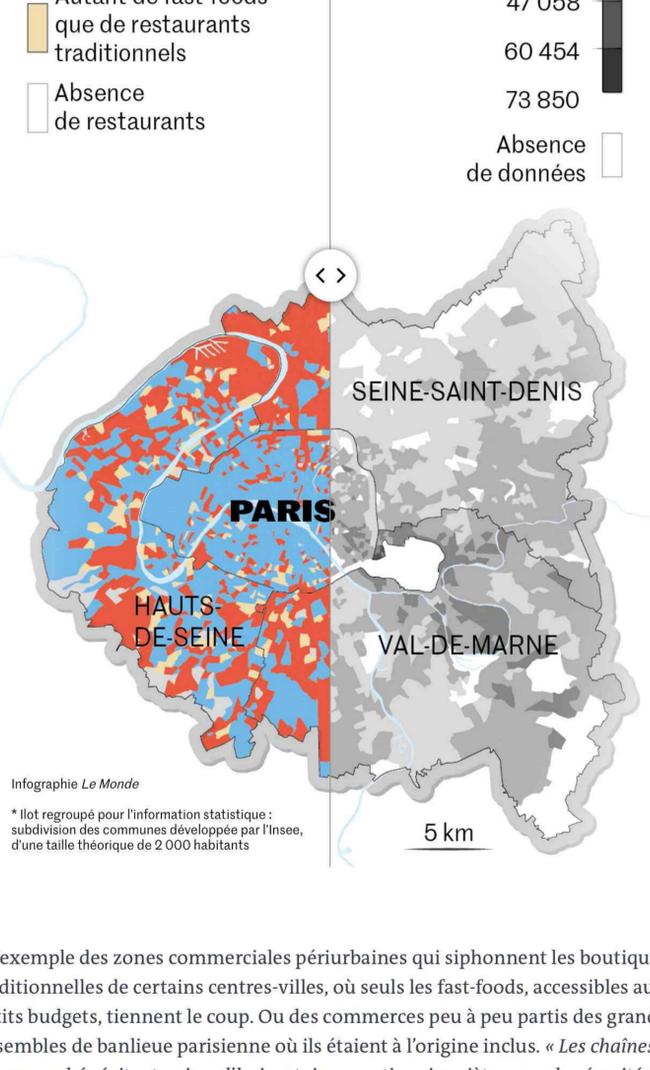
« En Ile-de-France, les quartiers prioritaires de la politique de la ville sont ceux où les fast-foods occupent une place importante dans l'offre alimentaire », explique Capucine Frouin, docteure en urbanisme de l'université Paris-Est Créteil, qui travaille sur ces questions. Ce n'est pas tout, ajoute-t-elle : « Les commerces de fruits et légumes frais y sont aussi moins nombreux, l'environnement alimentaire est moins favorable à la santé. » A l'exemple des quartiers des Quatre-Chemins, à Pantin (Seine-Saint-Denis), des Cinéastes et de la Plaine, à Epinay-sous-Sénart (Essonne), ou encore de Bobigny.

Lire aussi : [Le kebab, d'or universel](#)

Or, l'obésité est près de deux fois plus fréquente au sein des ménages les plus modestes (18 % chez les ouvriers et employés) que parmi les plus aisés (10 % chez les cadres supérieurs), rappelle l'Observatoire des inégalités. Bien sûr, celle-ci est le fruit de facteurs complexes, à commencer par la sédentarité et l'excès d'aliments ultratransformés. « Mais les fast-foods y contribuent aussi : certains proposent des repas d'une grande pauvreté nutritionnelle qui, consommés plus d'une fois par semaine, favorisent l'apparition de maladies cardio-vasculaires », explique Ghislain Grodard-Humbert, président de l'Association française des diététiciens nutritionnistes.

Petits budgets

En outre, la surreprésentation de kebabs ou burgers (en particulier ceux tenus par des indépendants) dans certains quartiers et centres-villes est parfois désignée comme le symptôme de leur paupérisation. « C'est plus complexe que cela : elle illustre aussi les errements de nos choix d'aménagements commerciaux et d'urbanisme », explique Pierre Raffard, géographe spécialiste de l'alimentation.



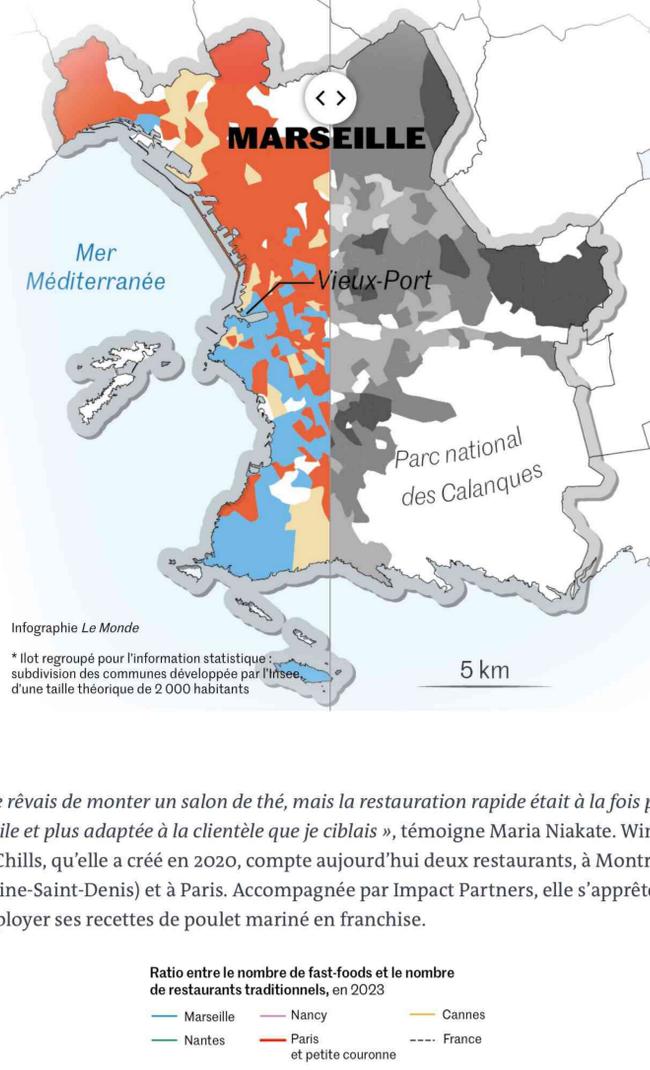
A l'exemple des zones commerciales périurbaines qui siphonnent les boutiques traditionnelles de certains centres-villes, où seuls les fast-foods, accessibles aux petits budgets, tiennent le coup. Ou des commerces peu à peu partis des grands ensembles de banlieue parisienne où ils étaient à l'origine inclus. « Les chaînes de supermarchés évitent aujourd'hui certains quartiers, inquiètes pour la sécurité, la rentabilité, et parce qu'elles ne trouvent pas de gérant local disposant de fonds suffisants pour rejoindre leur réseau », ajoute un investisseur du secteur. Restent alors les petites épicerie, bars-tabacs multiservices, boutiques de téléphonie et fast-foods.

Lire aussi la chronique : [« Fried chicken », « hot wings », « chicken waffles », cette « nourriture de l'âme » venue du sud des Etats-Unis](#)

Il faut dire que ces derniers sont aussi l'une des options les plus simples pour créer une entreprise dans les quartiers populaires. « On y trouve une créativité incroyable, souvent sous les radars », souligne Mathieu Corniet, d'Impact manager, un fonds qui accompagne des entrepreneurs. Et loin de se résumer aux seuls kebabs.

O'Tacos, maître du genre

Originaire de Créteil, Pierre Imboua a ainsi lancé Pastel's, qui propose des empanadas fusionnant des recettes d'Afrique de l'Ouest et d'Amérique du Sud, en 2020. « Je n'avais aucun financement, j'ai dû garder un emploi salarié au début pour démarrer », raconte le jeune homme, qui fut longtemps commercial. Aujourd'hui, il gère trois établissements à Paris, Orléans et Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne).



« Je rêvais de monter un salon de thé, mais la restauration rapide était à la fois plus facile et plus adaptée à la clientèle que je ciblais », témoigne Maria Niakate. Wings & Chills, qu'elle a créé en 2020, compte aujourd'hui deux restaurants, à Montreuil (Seine-Saint-Denis) et à Paris. Accompagnée par Impact Partners, elle s'apprête à déployer ses recettes de poulet mariné en franchise.



Son succès tient en partie à la communauté qu'elle a fédérée sur TikTok, où elle poste régulièrement des vidéos. En la matière, les maîtres du genre sont les créateurs d'O'Tacos, lancé en 2007 près de Grenoble, dans l'Isère. « J'étais plaquiste dans le bâtiment, personne ne croyait en nous », raconte Patrick Pelonero, l'un des cofondateurs. La chaîne (350 restaurants aujourd'hui) a connu un succès fulgurant en touchant les influenceurs sur les réseaux sociaux. Et en assumant le côté ultra-calorique de ses tacos fourrés de frites et fromage, décriés par les nutritionnistes. « Et alors ? soupire Patrick Pelonero. Nous sommes la success story française d'un fast-food né en banlieue, et nous en sommes fiers. »

Sources des infographies : base Sirene ; McDonald's ; Burger King ; Le Monde

Méthodologie des infographies : les établissements de fast-food sont issus de la catégorie 56.10C de la base Sirene, qui recense les établissements de restauration de type rapide en France (dont les kebabs et les restaurants asiatiques). Les établissements s'apparentant à des boulangeries, des cafétérias et autres libres-services sont retirés de la liste des fast-foods.