

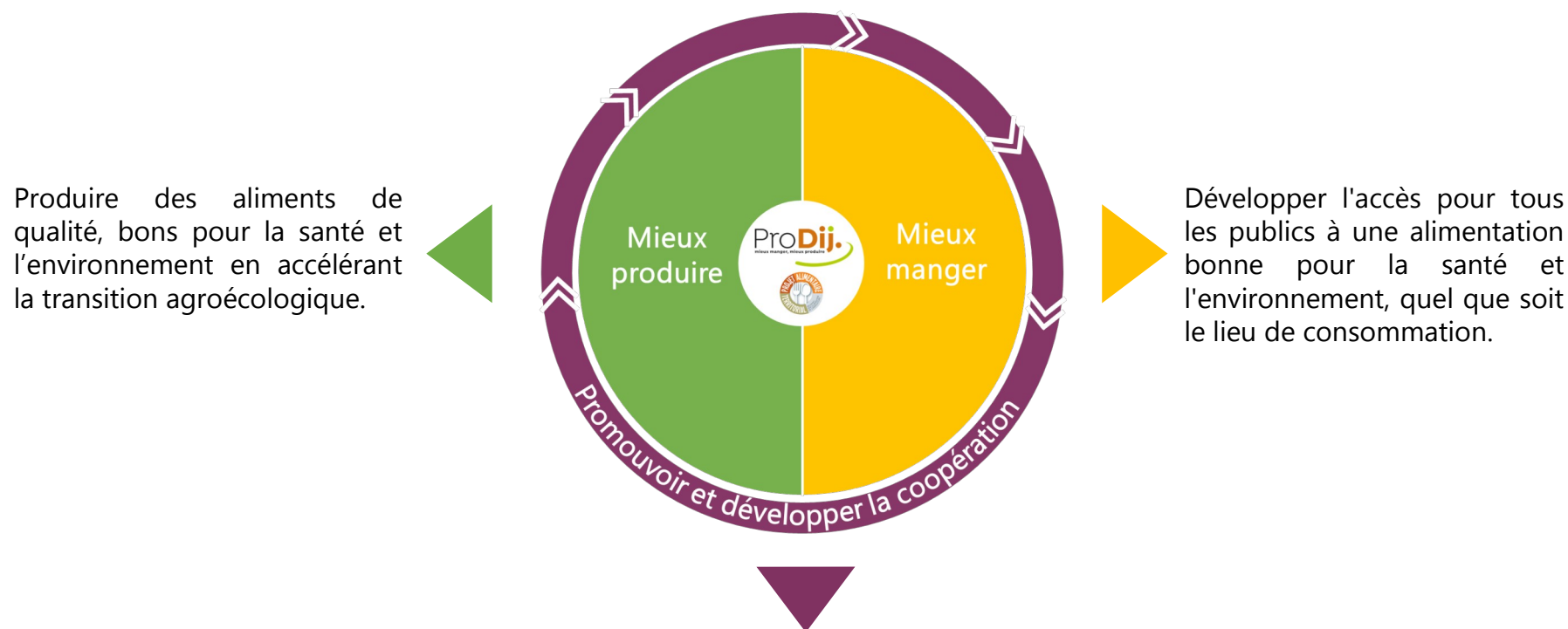


Synthèse des enjeux du système alimentaire de Dijon Métropole



L'ambition de Dijon Métropole à travers le PAT-ProDij :
être un territoire pionnier du **mieux manger, mieux produire, pour mieux vivre**

Elle entend ainsi répondre aux défis de l'alimentation et de l'agriculture de son territoire. Ces défis sont exposés en synthèse ci-après à partir des différents travaux menés par Dijon Métropole sur l'ensemble des dimensions de son système alimentaire.



Au service de la transition alimentaire sous l'impulsion et grâce à l'implication de Dijon Métropole, mettre en réseau les acteurs académiques, économiques et sociaux de l'alimentation avec les citoyens et promouvoir les alliances entre les territoires voisins et les réseaux départementaux, régionaux et nationaux.

AOC/AOP – Appellation d’Origine Contrôlée/Protégée
RBFC – région Bourgogne-Franche-Comté
CA – Chiffre d’Affaires
CIGV – Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin
CLS – Contrat Local de Santé
Codev – Conseil de Développement
CSS – Complémentaire Santé Solidaire
IAA – Industrie Agro-alimentaire
IAD – Institut Agro Dijon
IGP – Indication Géographiquement Protégée
PADD – Projet d’Aménagement et de Développement Durable
PAT – Projet Alimentaire Territorial
PLUi – Plan Local d’Urbanisme Intercommunal
QPV – Quartier Prioritaire de la Ville
RHD – Restauration Hors Domicile
RGA – Recensement Général Agricole
RSA – Revenu de Solidarité Active
RSE – Responsabilité Sociale et Environnementale des Entreprises
SAU – Surface Agricole Utile
UBE – Université Bourgogne Europe

Les consommateurs



Une métropole animée par une population urbaine, jeune, dynamique devant composer avec des enjeux socio-économiques

Dijon Métropole : un cœur démographique dense en Côte-d'Or

- > **23** communes regroupées dans l'intercommunalité
- > **260 376** habitants (48,59% de la population de Côte-d'Or - 9% de la population BFC)
- > Densité de **1 063** hab/km²

Une population qui augmente

- > **+ 4 771** habitants entre 2018 et 2022

Une part de cadres et professions intermédiaires élevée

- > Part élevée de cadres (**21%**) et professions intermédiaires (**29%**) (vs 13% et 25% en BFC)

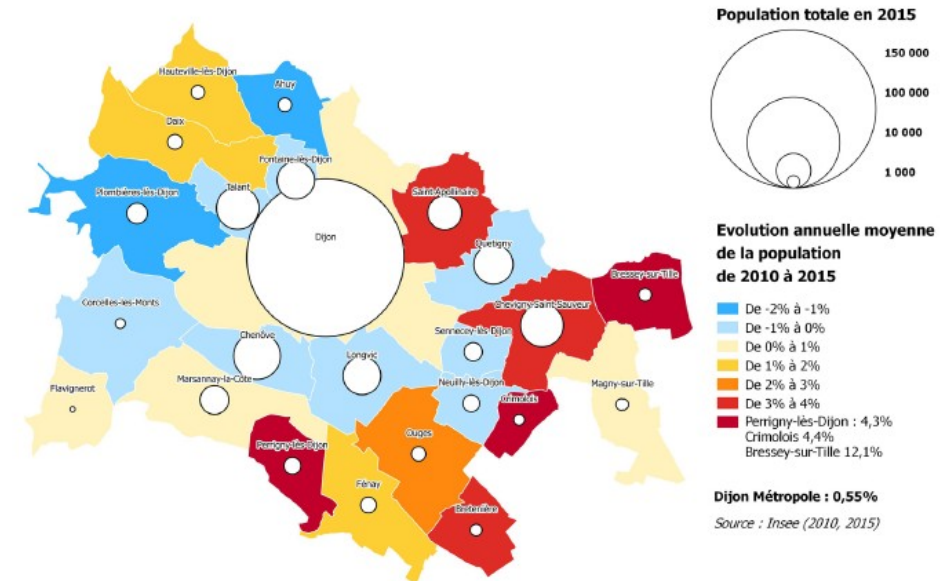
Une population jeune et notamment une part des étudiants significative

- > **65,4%** des habitants ont entre 15 et 64 ans (60,3% en Bourgogne-Franche-Comté)
- > Les moins de **25** ans représentent **30%** de la population
- > Près de **40 000** étudiants. Une partie quitte le territoire une fois leurs études ou leurs formations achevées

Une population plus âgée que la région et confrontée au vieillissement

- > Proportion importante de personnes âgées de 75 ans et plus vivant seules : **39,8%** (38,7% en région)

Sources : Contrat Local de Santé 2024-2028 et données Insee



Une population en situation de précarité plus importante qu'en région

- > Taux de chômage : **12,6%** (contre 10,8% en BFC)

Source : Insee, RP2015 et RP2021

- > Taux de pauvreté : **13,8%** (contre 12,8% en BFC)

Source : Contrat Local de Santé 2024-2028

- > **14%** de la population de Dijon Métropole vit sous le seuil de pauvreté

Sources : Insee 2020, traitement Compas 2023

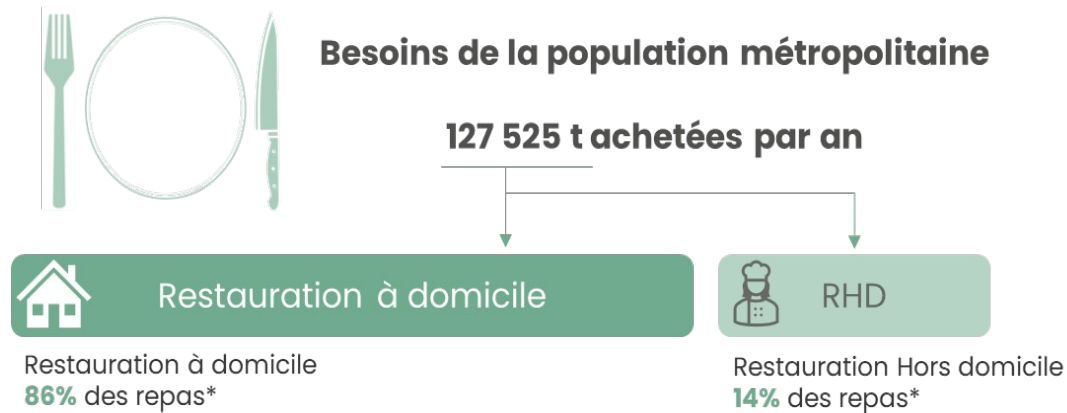


Les consommateurs



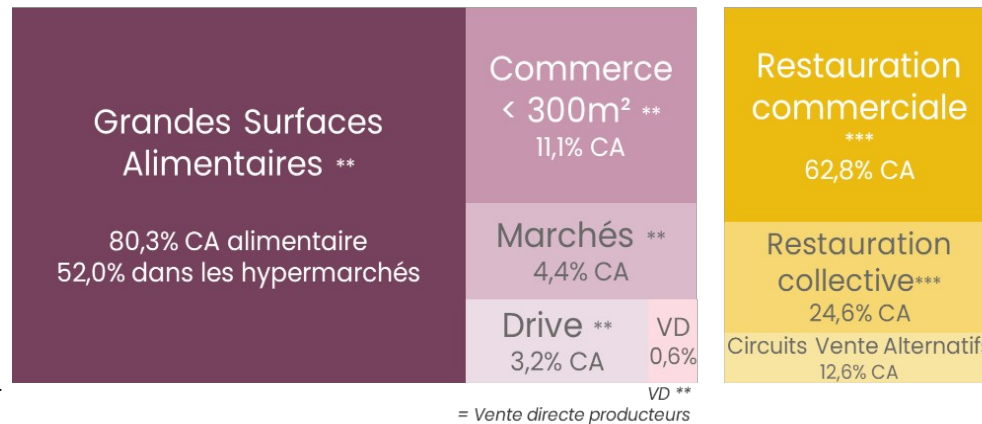
L'habitant de la métropole consomme 86% de ses repas à domicile et 14% hors de son domicile

Assiette métropolitaine : environ **127 500 t** de denrées alimentaires achetées par an et principalement consommées à **domicile**.



2050

+ 18,5% à régime alimentaire équivalent



Source : Soliance Alimentaire 2024

* Source INSEE

** Source étude CCI 2020

*** Etude Girafood FranceAgrimer



La restauration collective



La restauration collective est un champ d'action bien exploré par Dijon Métropole qui s'engage dans la mise en place de bonnes pratiques d'alimentation durable et de qualité

Repas servis

- **1,8 M** de repas par an pour les scolaires
- **77** restaurants scolaires dont 47 pour la ville de Dijon
- **3,31 €** HT en moyenne de prix d'achat des repas livrés (donnée 2023)

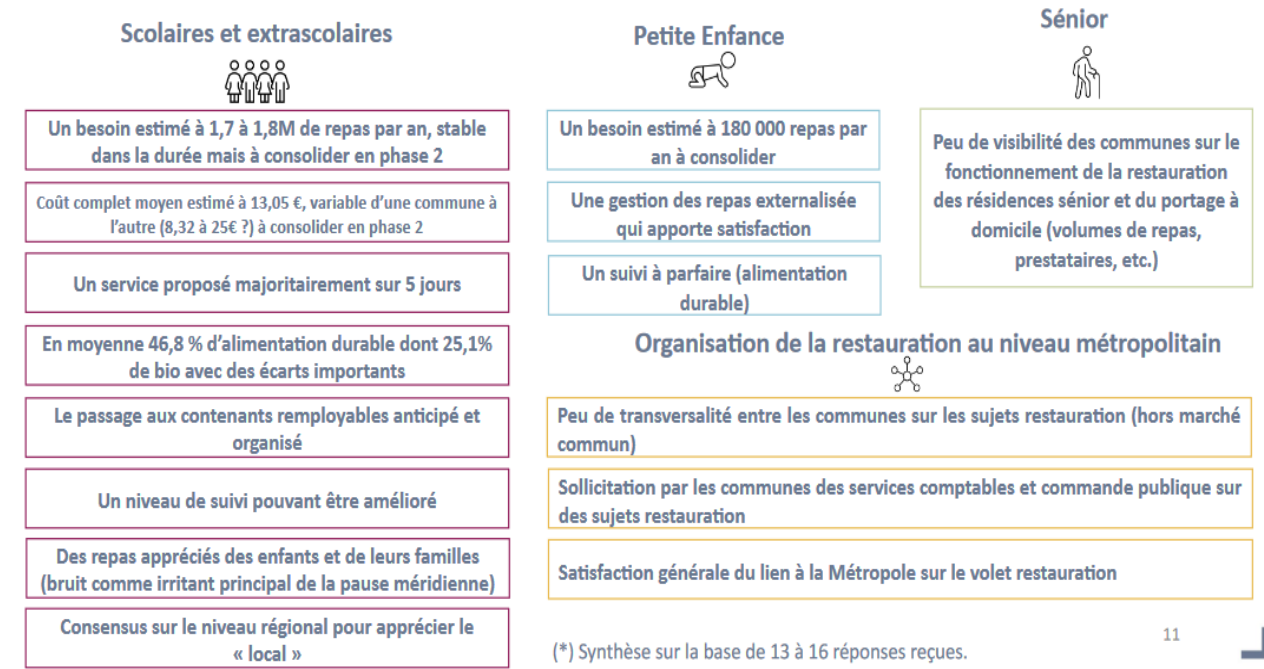
Source : étude prospective sur la restauration collective des communes de la métropole 2024

Alimentation durable pour la restauration scolaire

- **47 %** d'alimentation durable en moyenne dont **25 %** de denrées agriculture biologique
- Hétérogénéité des communes concernant la part alimentaire consacrée au bio (**20 à 39%**) selon l'état des lieux réalisé en 2020
- **57,6%** de produits de qualité dont **36%** de produits bio (2023) dans les cantines (Ville de Dijon)
- **2** repas végétariens hebdomadaires depuis septembre 2023, (Ville de Dijon)

Sources : étude prospective sur la restauration collective des communes de la métropole 2024 et rapport Chouette cantine 2024

« Une restauration scolaire dijonnaise très engagée dans la transition alimentaire, dont les objectifs commencent à être déclinés auprès des autres communes de la Métropole. »
Codev de Dijon Métropole 2024



Source : Résultats de l'enquête auprès des communes - étude prospective sur la restauration collective des communes de la métropole



La restauration collective



ProDij.
mieux manger, mieux produire



Se référer à l'axe 1.1.
Mieux manger dans
la restauration
collective

Enjeux pour une restauration collective plus exemplaire



Des forces sur lesquelles s'appuyer :

- ▶ Les ambitions et projets politiques alimentaires au service de la santé, de l'économie, du social de l'environnement
- ▶ Une identité professionnelle forte et une restauration scolaire devenue vitrine de l'établissement
- ▶ Les approvisionnements locaux au service de la valorisation des compétences
- ▶ La végétalisation des menus au service de l'inclusion et levier économique et de qualité des produits
- ▶ Des initiatives venant des organisations pour accompagner le changement
- ▶ Des agents pleinement investis dans leur mission et convaincus de l'importance de leur rôle, des agents qualifiés et résilients dans un environnement contraint



Des enjeux à relever :

- ▶ Faire évoluer la culture et les comportements au sein des organisations
- ▶ Faire évoluer la perception de la végétalisation des menus sur toute la chaîne (cuisinier, agents de services, convives)
- ▶ Accompagner les ressources humaines face à la pénurie de main d'œuvre, la fidélisation des agents
- ▶ Favoriser l'adhésion aux projets alimentaires en renforçant la communication globale
- ▶ Recherche la taille optimale de fonctionnement pour sécuriser les approvisionnements locaux
- ▶ Gérer la dichotomie entre soutien local et régulation européenne des marchés publics
- ▶ Développer les compétences pour accompagner la végétalisation des menus et l'approvisionnement local

Synthèse de l'atelier n°2

LES 3 OBJECTIFS PRIORITAIRES DE QUALITE DEFINIS



MOINS D'ALIMENTS TRANSFORMÉS DANS LES ASSIETTES

- ✓ Attention à porter à la constitution des repas végétariens



PLUS D'ALIMENTS FRAIS DANS LES MENUS / ATTENTION PORTÉE À LA SAISONNALITÉ

- ✓ Plutôt des produits frais (carottes, céleri remoulade) que sortant de boîtes de conserves
- ✓ Cf. objectif sur la transformation des aliments



MANGER LOCAL

- ✓ Identifier les produits qui peuvent être produits dans un rayon de 150 km (Région Bourgogne Franche Comté)
- ✓ Distinguer la production des denrées sur le territoire de la transformation des repas sur le territoire
- ✓ Mettre en valeur le patrimoine gastronomique culinaire
- ✓ Contrôler : outils d'exploitation (légumerie), points de contact avec les prestataires, transparence sur ce qu'il y a dans l'assiette
- ✓ Disposer d'éléments pour assurer la traçabilité des produits

Source : Etude prospective sur la restauration collective des communes de la métropole, 2024

Le secteur de la restauration commerciale au cœur des enjeux de l'alimentation durable, de rayonnement touristique et gastronomique

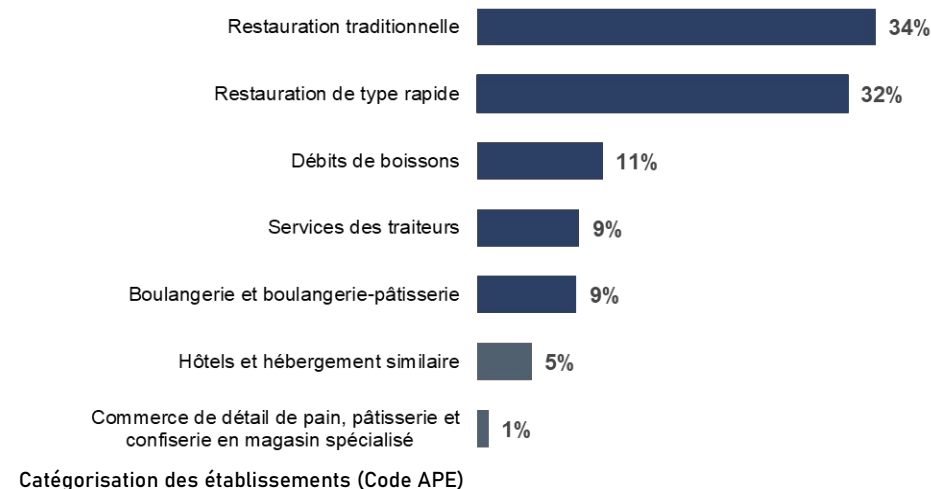
- * **3100** établissements servant à manger dont **1/3** d'établissements issus de la restauration traditionnelle et **1/3** issus de la restauration de type rapide (Gece, Soliance Alimentaire 2024 et SIREN)
- **45 Millions** de repas/an pour **290 à 350 M€** d'approvisionnement et **27 850 t** de denrées alimentaires (Gece, Soliance Alimentaire 2024)
- **Excursionnistes** : Motifs de visite partagés entre travail (pendularité) et loisirs. 83 % résidant en Bourgogne-Franche-Comté, dont près des deux tiers en Côte-d'Or (hors Dijon Métropole).
- **Touristes** : 63 % viennent pour les loisirs, 25 % pour le tourisme d'affaires. 41 % résidant hors de la région, dont 20 % à l'étranger.

Touriste : Personne venue à Dijon Métropole dans le cadre d'un séjour d'une nuit ou plus à l'extérieur de son domicile (lieu de résidence principal)

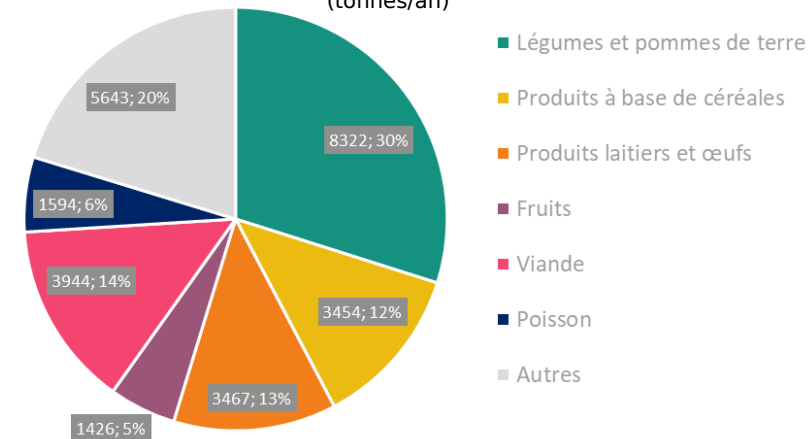
Excursionniste : Personne dont la venue à Dijon Métropole à la journée n'occasionnant pas de nuitée à l'extérieur de son domicile (lieu de résidence principal).

Les habitants de Dijon Métropole ne sont pas intégrés à cette catégorie.

Source : Gece, Soliance Alimentaire 2024



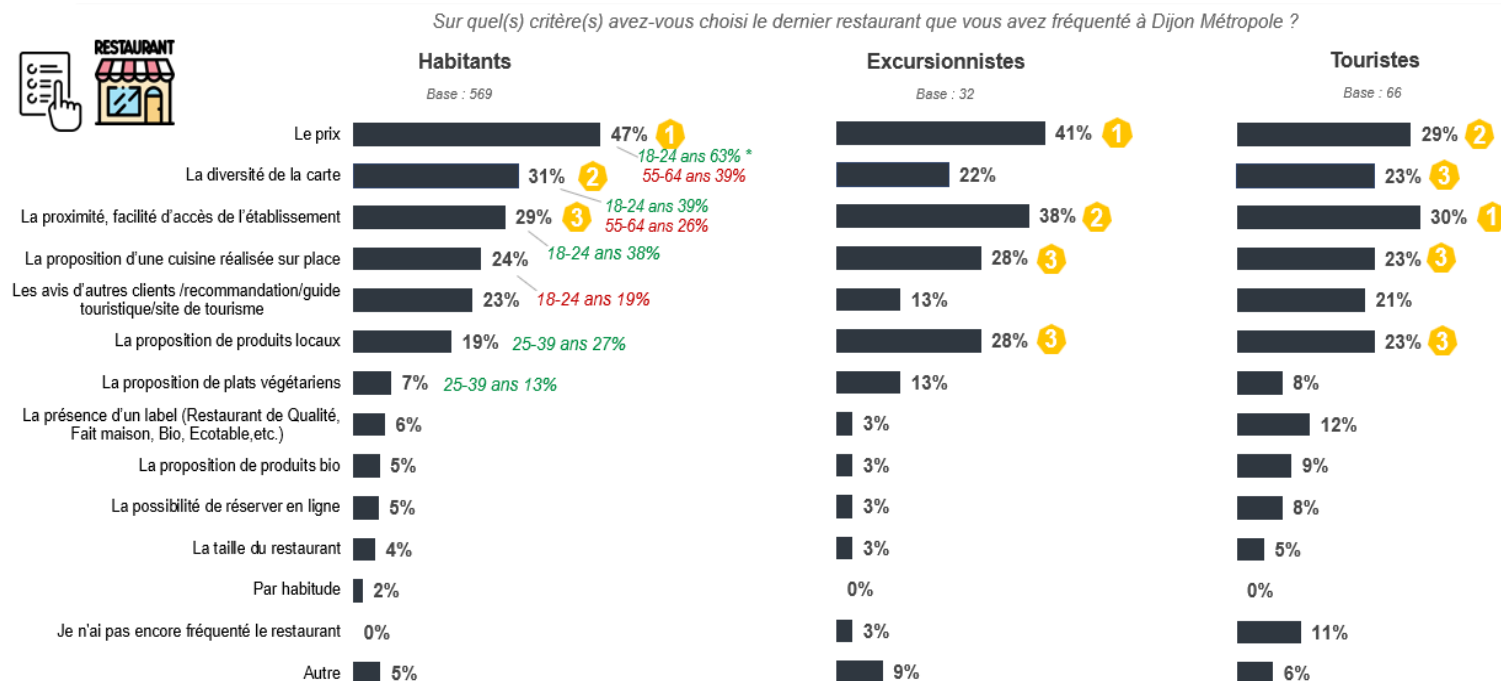
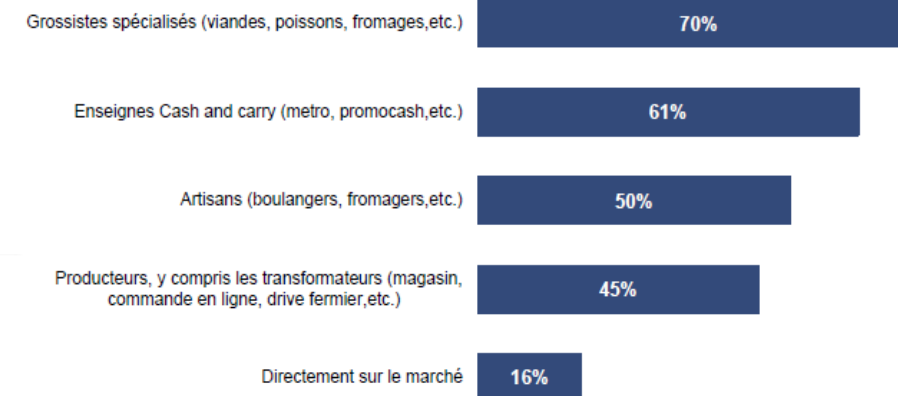
Besoins en denrées alimentaires de la restauration commerciale de Dijon Métropole (tonnes/an)



Une sensibilité des restaurateurs et des clients à l'approvisionnement en produits locaux

- **70 %** des gérants s'approvisionnent auprès de grossistes spécialisés.
- **45%** s'approvisionnent directement auprès des producteurs
- **75 %** des gérants demandent ou cherchent à s'approvisionner en produits locaux (produits issus de BFC).

Auprès de quel(s) type(s) de fournisseurs vous approvisionnez-vous pour vos produits alimentaires, en dehors des vins et des boissons :



- La proposition de produits locaux est un critère important dans le choix de restaurant : **3^{ème}** critère de choix pour les touristes et excursionnistes

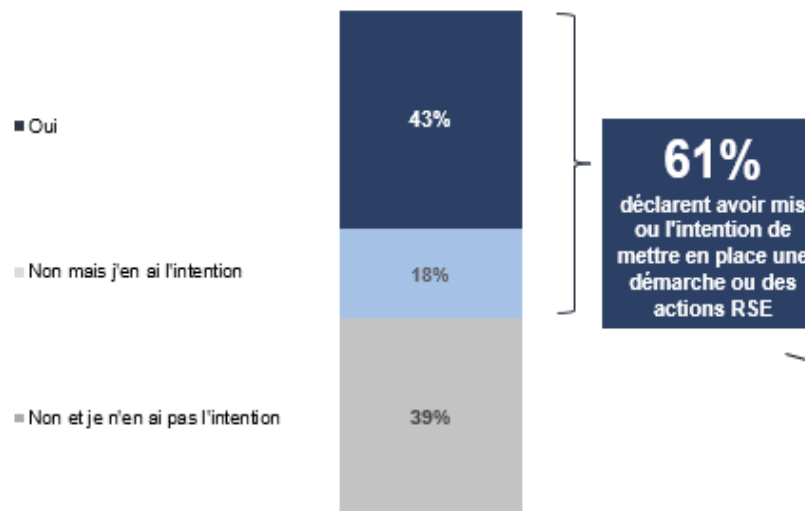
Source : Gece, Soliance Alimentaire 2024

La restauration commerciale

Une sensibilité pour le déploiement de démarches RSE

- Plus de **6 gérants sur 10** ont mis en place ou ont l'intention de mettre en place des actions RSE pour améliorer l'impact social et environnemental de leur établissement.
- Pratiques **RSE** les plus répandues (présentes dans au moins $\frac{3}{4}$ des établissements) :
 - Usage de produits bruts et frais
 - Présence d'un plat végétarien
 - Privilégier les produits de saison
 - Réalisation systématique du tri sélectif
 - Accueil de personnes en situation de handicap
 - Sensibilisation du personnel à l'égalité des traitements et lutte contre les propos diffamatoires.
- **1 établissement sur 5** est labellisé ou certifié (Maître Restaurateur, Restaurant Qualité, Bio, Ecotable, Euro-Toques, Fait maison, Vignobles et Découvertes, VegoResto, Certification japonaise)

Avez-vous mis en place une démarche de type RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) au sein de votre établissement ou des actions en vue d'améliorer l'impact social et environnemental de votre établissement ?



Parmi les actions, démarches suivantes, quelles sont celles que vous avez ou comptez-vous mettre en place au sein de votre établissement ?

Lorsque l'on liste une série d'actions ou démarches RSE concrètes et qu'on les interroge à nouveau, ce sont finalement :

100% ont mis ou l'intention de mettre en place au moins une démarche ou action RSE

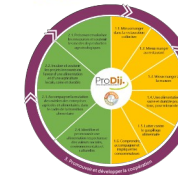
→ Une part non négligeable de gérants n'a pas conscience de la présence de la RSE dans ses actes du quotidien

Source : Gece, Soliance Alimentaire 2024

Consommation à domicile



ProDij.
mieux manger, mieux produire



Se référer à l'axe
1.3. Mieux
manger à la
maison

Entre circuits courts et grande distribution, une diversité de points de vente sur le territoire, mais une part limitée de la consommation dédiée aux produits locaux/régionaux

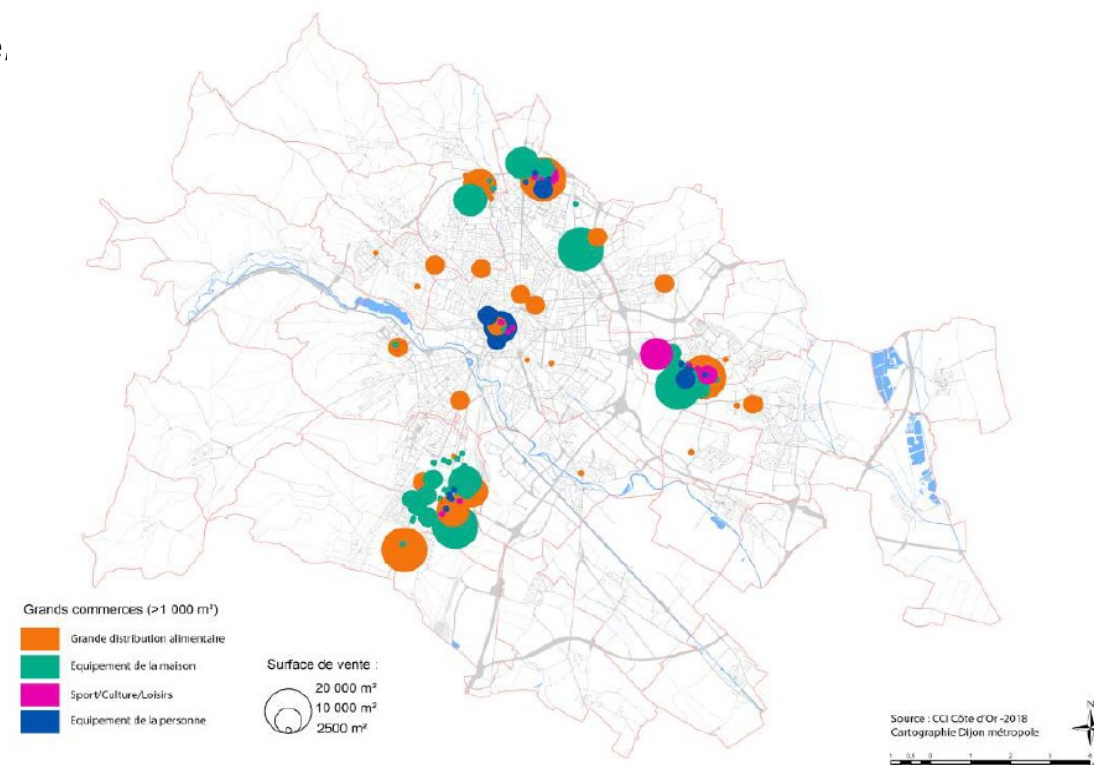
Un maillage de proximité

- **70** points de vente directe : producteurs locaux ou AMAP, répartis sur tout le territoire, avec une concentration notable autour de Dijon
- **Drive fermier** lancé en 2016 et qui regroupe une quarantaine d'agriculteurs locaux
- Environ **10** AMAP
- **Court Circuit 21** : magasin coopératif né d'une initiative citoyenne
- **9** marchés alimentaires hebdomadaires + Halles centrales de Dijon
- **0,6 %** des achats des habitants de la métropole sont réalisés en vente directe (source observatoire CCI - 2020)

Un territoire bien équipé en grandes surfaces alimentaires

- Surface de vente : Dijon est **27^e** parmi les 32 agglomérations de plus de 200 000 habitants en France avec 445 m²/1 000 habitants en hypermarchés et supermarchés
- **15** hypermarchés, dont **13** situés dans la métropole
- **82** supermarchés, dont **48** situés dans la métropole
- Évolution sur 10 ans (2008-2018) :
 - Les hypermarchés ont augmenté de **25 %**
 - Les supermarchés ont progressé de **33 %**

Localisation des grands commerces (>1000m²)

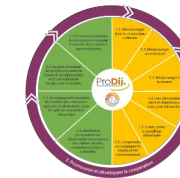


Source : Atlas de l'aire urbaine dijonnaise, Acadie, 2021



15% du tonnage des produits consommés dans la métropole sont d'origine régionale, tous circuits confondus
Soliance Alimentaire, 2024, étude filières





Se référer à l'axe 1.4.
Une alimentation
saine et durable pour
tous, pour mieux
vivre

Santé : des indicateurs prometteurs, mais des défis spécifiques à relever pour les enfants, les seniors et les maladies chroniques



Santé globale : des indicateurs favorables

- Indicateurs de santé globale **assez favorables** : sous-mortalité générale prématurée et évitable, par rapport à la région (CLS 2024-2028)
- L'espérance de vie à la naissance est **supérieure d'un an** pour les hommes comme pour les femmes par rapport aux valeurs nationales (CLS 2024-2028)



Prévalence des maladies chroniques et obésité

- En Bourgogne-Franche-Comté, **18,8 %** de la population adulte est en situation d'obésité, un taux supérieur à la moyenne nationale de 17 % (CLS 2024-2028)
- La prévalence du diabète traité est de 5,3 % de la population régionale, contre 5 % en moyenne nationale (CLS 2024-2028)



Séniors et santé : une population croissante et vulnérable

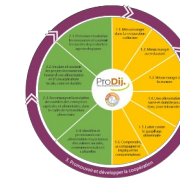
- Les séniors de **plus de 60 ans représenteront près de 30%** de la population **en 2030** et 34,5% de la population en 2070. Et **7/10 d'entre eux** qui sont hospitalisés sont concernés par la dénutrition (Foodintech 2017)



Une priorité pour la santé des enfants et des jeunes

- Un axe du CLS cible les **moins de 25 ans (30 % de la population)** et leurs parents, en agissant tôt pour réduire les conséquences des inégalités sociales de santé. Parmi les priorités : promouvoir la nutrition (CLS 2024-2028)

Précarité alimentaire



Se référer à l'axe 1.4.
Une alimentation
saine et durable pour
tous, pour mieux
vivre

Précarité alimentaire à Dijon Métropole : des inégalités qui limitent l'accès à une alimentation de qualité

Source : les données ci-dessous, sont issues de l'état des lieux réalisé pour le Contrat Local de Santé 2024-2028 délibération décembre 2023 et du Contrat de ville 2024-2030



Un taux de pauvreté supérieur à la moyenne régionale, un frein à l'accès à une alimentation de qualité

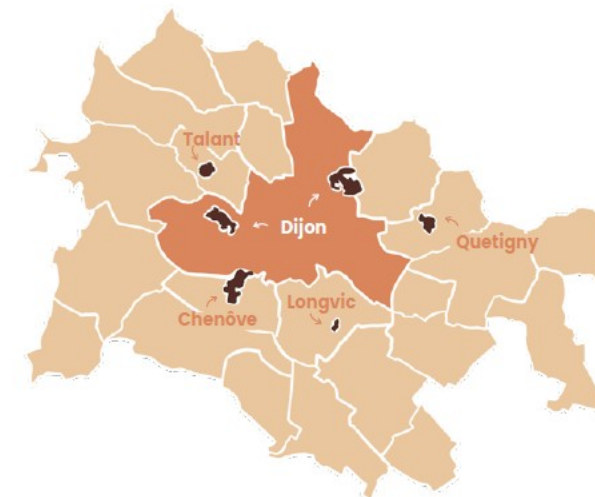
Les populations précaires représentent **20%** des habitants qui ont un accès restreint, inadéquat ou incertain à l'alimentation et en particulier aux produits locaux de qualité (AAP 2023)

- Taux de chômage : **13,7 %** (contre 12,2 % en BFC)
- Taux de pauvreté : **13,8 %** (contre 12,8 % en BFC)
- Allocataires du RSA : **5,5 %** (contre 4,9 % en BFC)
- Bénéficiaires de la Complémentaire Santé Solidaire (CSS) : **10,1 %** (contre 7,6 % en BFC)



Dans les 6 quartiers prioritaires, la précarité alimentaire s'aggrave

- **25 630** habitants dans les QPV, soit **10%** de la population de Dijon Métropole
- Vieillesse en cours avec des enjeux liés au faible niveau de vie des seniors ainsi qu'à l'importance de l'isolement : **20%** de plus de 60 ans à Fontaine d'Ouche ou aux Grésilles
- Les enfants sur-représentés parmi les personnes en situation de pauvreté : **24 à 30%** de moins de 15 ans (Fontaine d'Ouche, les Grésilles, Belvédère), **36 à 38%** de moins de 25 ans (Chenôve, Longvic), **28% à 40%** de familles monoparentales (Fontaine d'Ouche, Belvédère, les Grésilles)
- Taux de pauvreté : **27%** (Quétigny) à **47%** (Les Grésilles) – 3 QPV **autour de 44%**
- Evolution du taux de pauvreté depuis 2020 : entre **+ 4,4 points** (Les Grésilles) et **+ 15,8 points** (Chenôve)
- Niveau de vie médian : **entre 800 et 900 €** pour 5 QPV – 1 396 € pour Quétigny



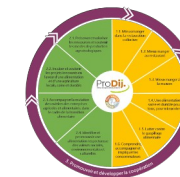
6 Quartiers Prioritaires de la Ville de Dijon Métropole



Le gaspillage alimentaire



ProDij.
mieux manger, mieux produire



Se référer à l'axe 1.5. Lutter contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire : un effort à accompagner en restauration hors domicile



Gaspillage alimentaire en **restauration collective scolaire (Dijon)**

73g/repas/convives gaspillé en 2023 dans la restauration collective
48 000 € de dons alimentaires en 2023

Source : rapport chouette cantine 2024 – ville de Dijon



Chiffres clés de **Collect'o**, application numérique de digitalisation de l'aide alimentaire pour optimiser l'approvisionnement et la redistribution des denrées alimentaires

- 126 organismes partenaires
- 200 références produits mis à dispositions par la Banque Alimentaire
- 460 fournisseurs et donateurs potentiels référencés dans l'outil
- 660 familles aidées par la Banque Alimentaire de Bourgogne en 2023 et 847 familles de janvier à septembre 2024 soit 2,4 T de marchandises
- 142 commandes de partenaires gérées dans Collect'O entre septembre 2023 et décembre 2023 et 1 273 commandes de janvier à septembre 2024 soit 493 T de marchandise

Source : Banque alimentaire



Diagnostic du gaspillage alimentaire au **CHU de Dijon** et lien avec la **dénutrition des patients**

- Montant du gaspillage alimentaire estimé à 500 000 €/an
- 7 patients hospitalisés de plus de 60 ans sur 10 sont atteints de Dénutrition
- 230 KT de gaspillage alimentaire annuelle au niveau national

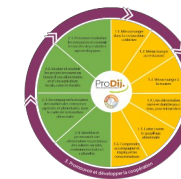
Source : CHU Dijon



Ecosystème économique de l'alimentation



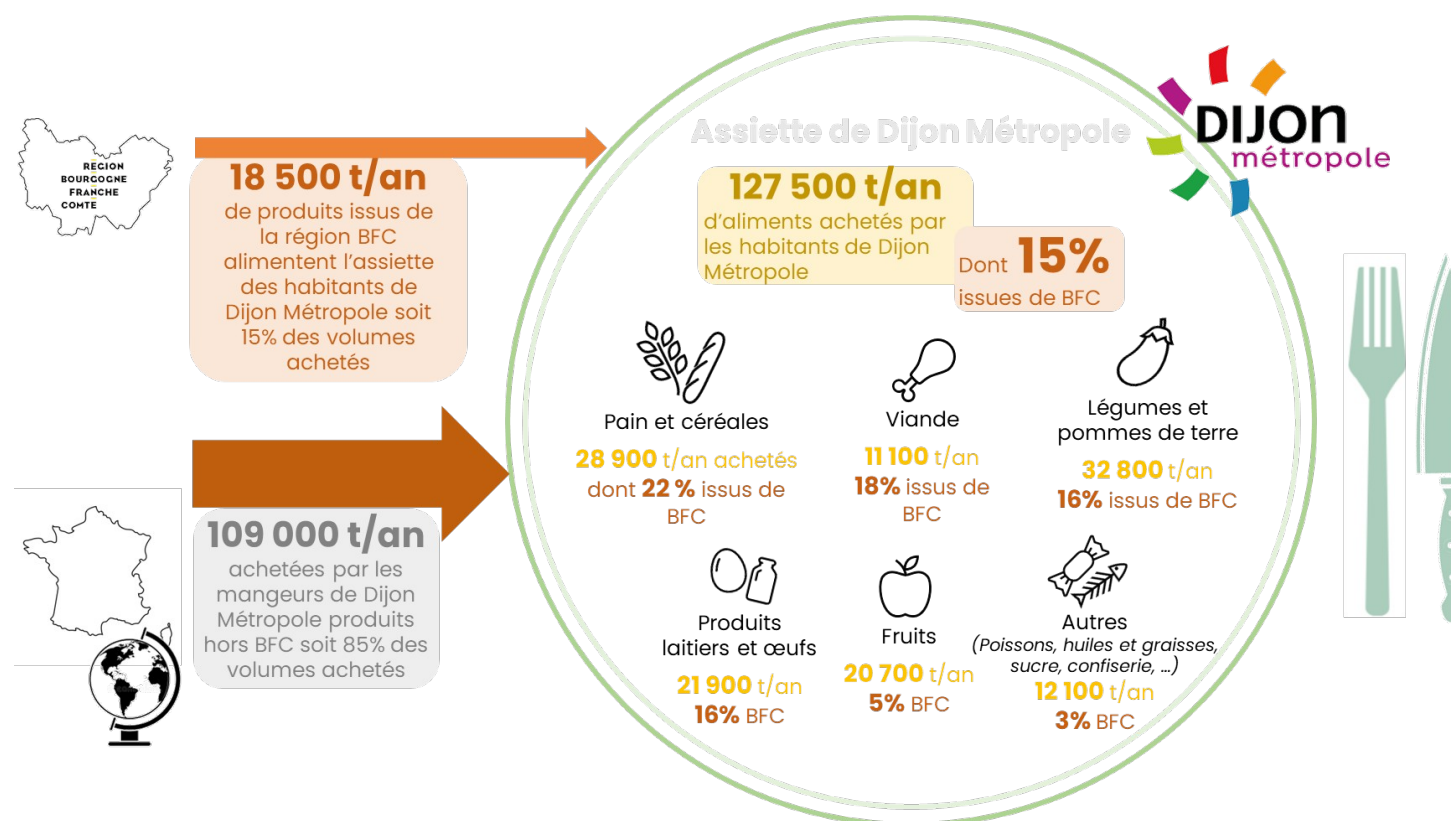
ProDij.
mieux manger, mieux produire



Se référer à l'axe 2.2. Incuber et soutenir les projets innovants en faveur d'une alimentation et d'une agriculture locale, saine et durable

15% des aliments consommés par les habitants de Dijon Métropole sont produits et transformés en BFC

➤ **Renforcer la structuration des filières locales régionales apparaît indispensable pour augmenter cette proportion**



5,4%

C'est le **taux de couverture alimentaire potentiel** du bassin de vie de Dijon métropole, c'est-à-dire la production agricole du bassin de vie potentiellement disponible pour le marché local, rapporté aux besoins de la population.

Ce faible taux met en avant l'impossibilité pour Dijon Métropole de viser l'autonomie alimentaire sur son territoire.

Bassin de vie : zone d'influence directe de la métropole sur un territoire composé de 127 communes, 306 378 habitants

Source : TriesseGressard 2018

Source : « L'assiette des mangeurs métropolitains » - Soliance Alimentaire 2024



Production agricole



Une production agricole limitée, une métropole dynamique et attractive tout en étant soucieuse de la préservation des terres agricoles et naturelles

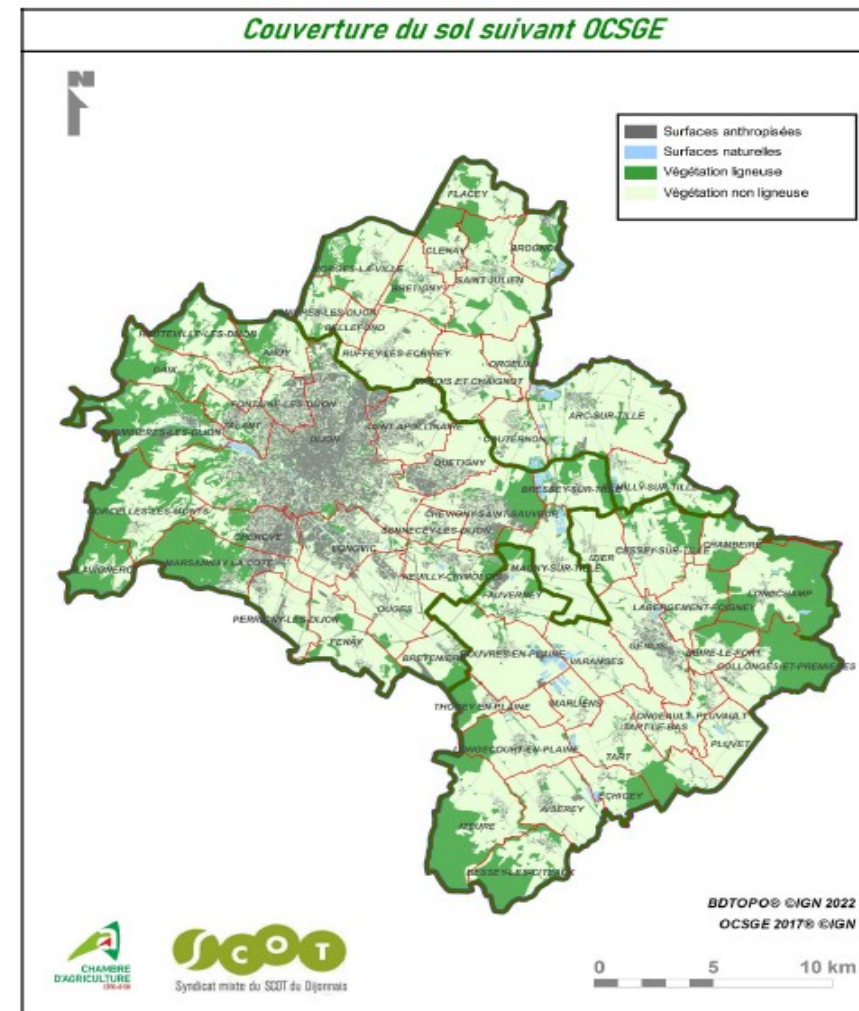
Scot

- **31 500** ha de Surface Agricole Utile soit **55%** de la superficie totale du territoire
- **273** exploitations (donnée RA 2020)
- **65** fermes engagées en agriculture biologique (donnée agence bio BFC)
- **11,3%** de surfaces anthropisées vs 2,8% en Côte d'or
- **87,4%** de surface en végétation vs 96,5% en Côte d'Or
- **21%** en bois et forêts, vs 38% en Côte d'Or
- Baisse régulière de l'artificialisation et ralentissement de la consommation des terres agricoles

Dijon Métropole

- **9 222** ha de Surface Agricole Utile (dont 12,6 % en bio donnée 2023) soit **41%** de la superficie totale du territoire
- **108** exploitations (donnée RA 2020)
- **44** fermes engagées en agriculture biologique (donnée agence bio BFC)
- **Quatre** types de paysages agricoles : Coteaux composés, Plaine céréalière ondulée, Grandes cultures sur fond plat, Plaine céréalière boisée (PLUi)
- **Paysages agricoles spécifiques dans la plaine** : côte viticole entrecoupée de vergers, prairies et jardins dans la vallée de l'Ouche Ouest, cultures et vergers en clairières sur les plateaux (PLUi)

Sources : Diagnostic agricole Scot Dijonnais 2023 ; agence Bio BFC 2023 ; PLUi-HD



Diagnostic Agricole SCOT DIJONNAIS - 2023

TERRALTO



Production agricole



ProDij.
mieux manger, mieux produire

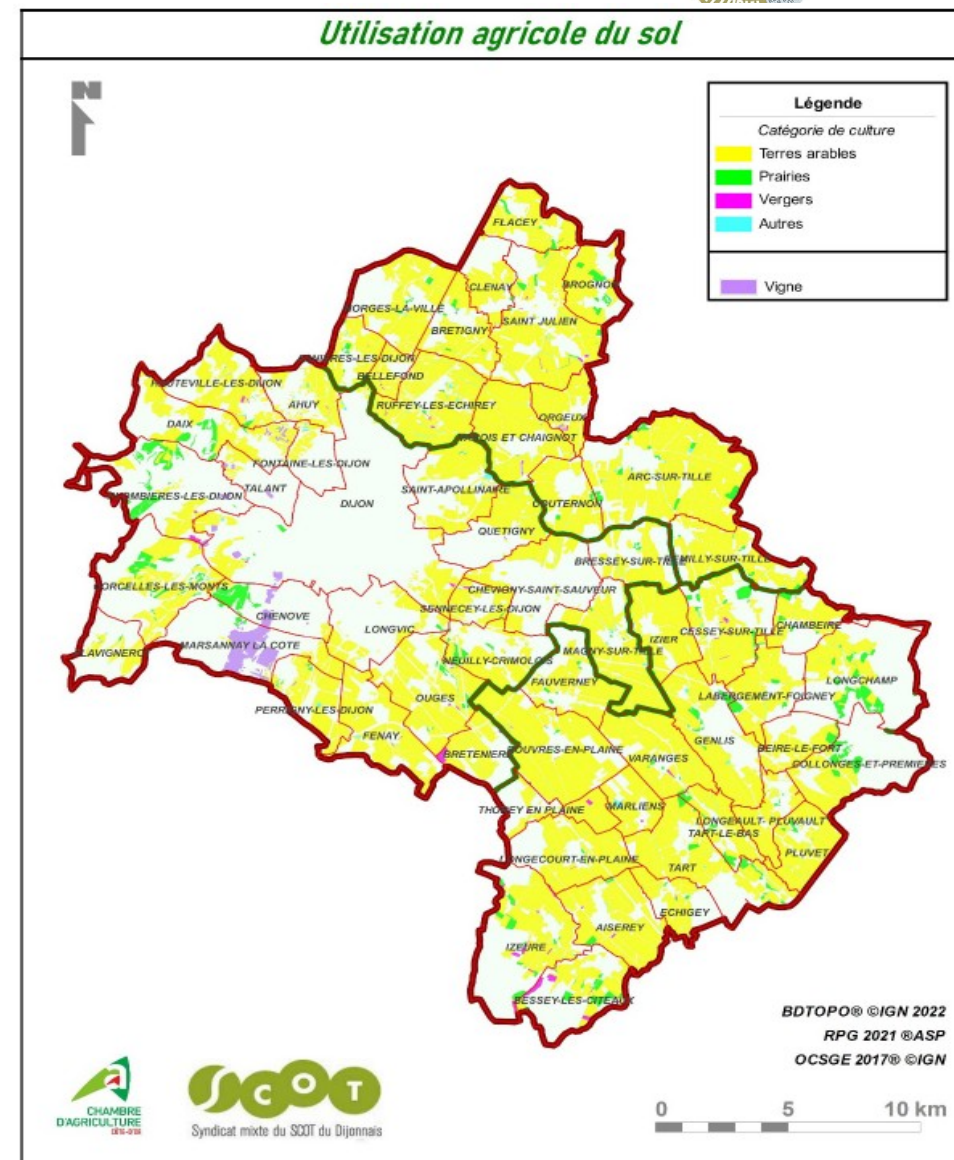
Une production agricole limitée, une métropole dynamique et attractive tout en étant soucieuse de la préservation des terres agricoles et 'naturelles'

La prédominance des grandes cultures céréalières au détriment d'autres cultures comme la viticulture et les prairies permanentes

- Dominance des **grandes cultures**, avec seulement **six** communes en polyculture/polyélevage et Marsannay-la-Côte tournée vers la viticulture (diagnostic agricole Chambre d'Agriculture 2017)
- Paysage de **grandes cultures** (colza, moutarde, oignons, pommes de terre) avec des variations de parcellaire, végétation et topographie (PLUi)
- Peu de prairies permanentes (**4 %**) et **1 %** en vignes (Diagnostic agricole du SCoT du Dijonnais - Terralto 2024)

Maraîchage, jardins partagés et ferme urbaine : des projets pour diversifier et développer l'agriculture du territoire

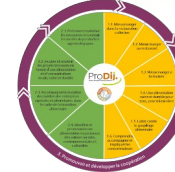
- Projets de maraîchage, de jardins partagés, et de ferme urbaine (Potager des Ducs).
- Volonté d'encourager la diversification, de développer l'agriculture urbaine, de créer des espaces-tests agricoles pour accompagner les jeunes agriculteurs et nouveaux exploitants.



Diagnostic Agricole SCOT DIJONNAIS - 2023

TERRALTO
ÉVALUATION DES RISQUES AGRICOLES





Se référer à l'axe 2.1.
Préserver et valoriser les
ressources et soutenir les
modes de production
agroécologiques

Préservation du foncier et développement agricole, un enjeu majeur



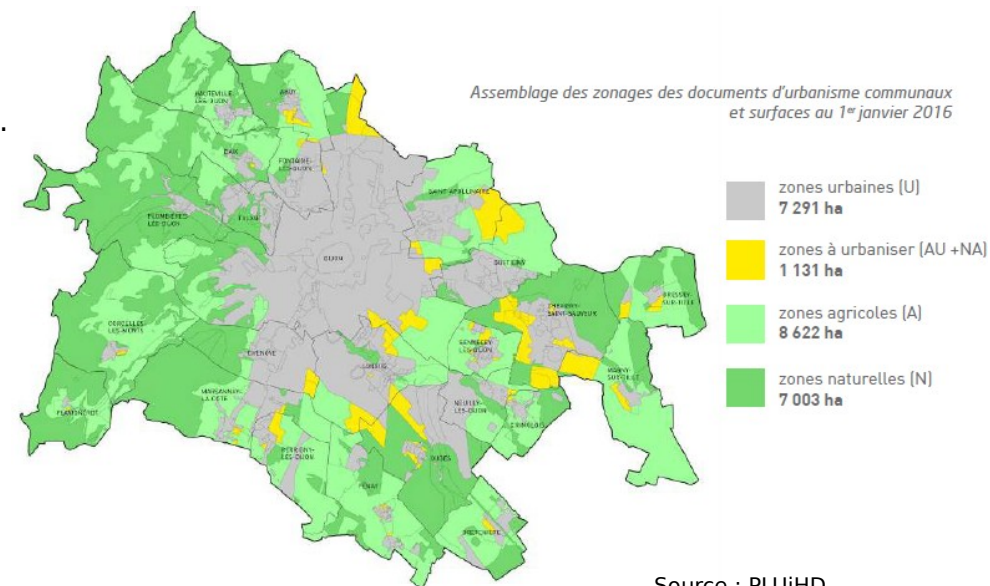
- Objectif de tendre vers le **zéro artificialisation nette** (Plan Climat et Biodiversité - PCAET)



- Limiter **l'urbanisation** : 20 ha/an entre 2020 et 2030 (-30 % par rapport à 2010-2020).
- **Réduction** du rythme : passer de 47,5 ha/an (2006-2010) à 38,1 ha/an (2010-2020) puis 20 ha/an (2020-2030)



- **Priorités de protection :**
 - Terres planes, remembrées, bien desservies.
 - Terres maraîchères, diversifiées, AOC.
 - Préserver la fonctionnalité des parcelles agricoles (parcelles géométriques, bandes tampons)
 - Préserver et développer la viticulture, limiter les conflits entre exploitations viticoles et œnotourisme
 - Urbaniser les terres à faible potentiel (friches, landes, bois taillis).



Source : PLUiHD

Sources : PLUi-HD et PADD



Enjeux qualitatifs et quantitatifs de la ressource en eau : entre défis climatiques, qualité des captages et adaptation des pratiques agricoles



Un manque d'eau

- Irrigation insuffisante en été, nécessité de stocker l'eau (PADD)
- La pluviométrie annuelle a baissé de **10 %** au cours des 12 dernières années, avec une alternance de sécheresse et de pluies violentes (site ProDij)
- Au-delà de la consommation humaine en eau potable, de la consommation agricole, ce manque d'eau limite des possibilités de développement du maraîchage sur le territoire métropolitain et empêche l'installation et le développement d'industries alimentaires

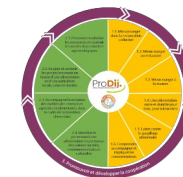


Captages vulnérables aux pratiques agricoles, impactant la qualité de l'eau potable (PADD)

- Objectif de réduction des produits phytosanitaires de **-50%** entre 2013 et 2030 (Plan Climat et Biodiversité PCAET)
- Objectif : contribuer au **doublement** des surfaces cultivées en bio : passer de 10,30 % en 2022 à **20%** en 2030 (Plan Climat et biodiversité PCAET)

« Des productions locales à développer encore davantage, sur des sols adaptés, en tenant compte des particularités climatiques du territoire, et avec une attention sur l'irrigation des productions maraîchères (Codev 2024) »

Ecosystème économique de l'alimentation



Se référer à l'axe 2.2. Incuber et soutenir les projets innovants en faveur d'une alimentation et d'une agriculture locale, saine et durable

Approvisionnement local régional, innovation et agro-industries : des leviers pour une alimentation durable et locale



Doubler l'approvisionnement régional : un objectif ambitieux pour 2030 (PCAET)

Objectif de passer de 14,50% en 2022 à **30%** en 2030



Un fort poids du secteur agroalimentaire dans l'économie locale (site ProDij)

- **9 000 emplois**, soit 30% des emplois industriels de la métropole
- 27 sites «industriels» de plus de 20 salariés (IAA et fournisseurs des IAA)
- 700 jeunes formés chaque année
- **9,1 %** de l'emploi industriel de l'aire urbaine est lié au secteur agroalimentaire (Atlas de l'aire urbaine dijonnaise, Acadie, 2021)
- 76 entreprises de l'aval en bio en 2023 (Agence Bio 2023)



Une légumerie métropolitaine pour soutenir les filières locales (Fiche France PAT)

Objectif de **400 tonnes** de produits par an



Les circuits courts en plein essor : une dynamique à renforcer (RGA 2020)

- **47%** des exploitations agricoles vendent en circuits courts dont 27% en vente directe. En Côte d'Or 30% des exploitations vendent en circuits courts donc 11% vendent en direct
- Evolution de **+65%** de la vente en circuit court entre 2010 et 2020

Ecosystème économique de l'alimentation

Approvisionnement local régional, innovation et agro-industries : des leviers pour une alimentation durable et locale



ProDij.
mieux manger, mieux produire

Se référer à l'axe 2.2. Incuber et soutenir les projets innovants en faveur d'une alimentation et d'une agriculture locale, saine et durable



Grâce à sa culture et à la diversité de ses **entreprises agroalimentaires**, Dijon métropole est un lieu privilégié pour le secteur. Tous les maillons de la chaîne, de la production à la distribution, y sont présents, facilitant ainsi l'émergence de projets innovants.

Pôles, clusters et acteurs d'appui à l'innovation soutiennent l'émergence de projet pour une alimentation durable et locale



Certains industriels, depuis longtemps sensibles au développement durable et au respect de l'environnement, développent des modèles économiques innovants et un management engagé afin d'avoir un impact positif sur notre société.

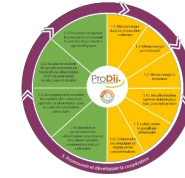
Sous l'impulsion stratégique de la région Bourgogne-Franche-Comté, qui a confié au pôle de compétitivité VITAGORA la mission de développer la **Responsabilité Sociétale des Entreprises** (RSE), le territoire de Dijon métropole compte de nombreuses entreprises engagées dans le développement durable :



Un PAT, au cœur de la stratégie de transition alimentaire de Dijon Métropole, qui s'appuie sur l'écosystème de recherche-enseignement



ProDijon.
mieux manger, mieux produire



Se référer à l'axe 3.
Promouvoir et développer
la coopération

De nombreux acteurs de la recherche et de l'enseignement

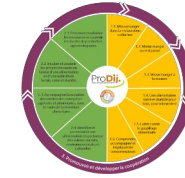
- **Plus 3 000** chercheurs, enseignants, doctorants et techniciens de recherche, engagés dans la filière agroalimentaire
- Dijon bénéficie d'un potentiel de recherche important en agroalimentaire, avec des équipes de renom international en agroécologie & territoires au sein des **UMRs Agroécologie et CESAER, et en alimentation & santé au sein des UMRs Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Procédés Alimentaires et Microbiologiques, et Lipides-Nutrition-Cancer**, et communication- psychologie au sein des **laboratoires CIMEOS et Psy-DREPI**
- Au sein de ces UMRs/laboratoires sont mobilisés les moyens humains et matériels de **INRAE, Institut AgroDijon, Université de Bourgogne Europe**, avec des plateformes techniques de haut niveau, en particulier **CA-SYS** pour l'expérimentation de systèmes agroécologiques innovants et durables Chemosens pour les analyses sensorielles, domaine viticole de l'université de Bourgogne – IUVV,...
- Une offre variée de formations d'excellence dans le secteur de l'alimentation : **l'Institut Agro Dijon** et les **établissements publics locaux de Quetigny** contribuent à l'enseignement agroalimentaire, tandis que le **lycée du Castel**, **l'école Ferrandi**, **l'école hôtelière Saint-Bénigne**, le **campus des métiers de l'alimentation, du goût et du tourisme** ainsi que la **Cuisine mode d'emploi** forment les futurs professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. De plus, **l'école Vatel**, qui ouvrira bientôt, enrichit encore cette palette.
- Le domaine viticole est également valorisé à travers plusieurs formations, notamment celles proposées par **l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin**, **l'École des Vins du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne** et la **School of Wine & Spirits Business**



Un PAT, au cœur de la stratégie de transition alimentaire de Dijon Métropole, qui s'appuie sur l'écosystème de recherche-enseignement

Des labels et reconnaissances en lien avec la transition alimentaire

- **Territoire d'innovation** (label d'État) : démonstrateur territorial de la transition alimentaire. Le programme « Dijon, alimentation durable 2030 » associe une quarantaine de partenaires privés et publics autour d'une vingtaine de projets, pour un budget global d'environ 20 M€ sur 10 ans.
- **Label APicité – 3 abeilles** : distinction la plus élevée de l'Union nationale de l'apiculture française (UNAF) pour les territoires engagés en faveur des pollinisateurs.
- **Dijon Ville Santé** (Organisation mondiale de la santé) et **Ville Active** du Programme national nutrition santé.
- Label européen « **100 villes climatiquement neutres et intelligentes d'ici 2030** » : Dijon fait partie des 9 villes françaises retenues par la Commission européenne sur 23 candidates.
- Label « **Quartiers fertiles** » (Agence nationale pour la rénovation urbaine) : obtenu pour le projet « Ramification d'agriculture urbaine » dans le quartier Fontaine d'Ouche.
- Label « **Communes à croquer** » attribué à Dijon depuis 2020.
- Prix **Territoria** pour la plateforme Collecto
- Reconnaissances UNESCO :
 - **Repas gastronomique des Français**, valorisé au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin.
 - **Climats du vignoble de Bourgogne**, dont le périmètre englobe une large partie des communes de Dijon, Chenôve et Marsannay-la-Côte.



Se référer à l'axe 3.
Promouvoir et développer
la coopération

Un PAT qui s'inscrit dans une stratégie globale affirmée

- **Plan climat et biodiversité (PCAET)** avec un volet alimentation durable
- **Net Zéro Cities et neutralité carbone** : participation au programme "100 villes climatiquement neutres et intelligentes d'ici 2030 – par et pour les citoyens"



Patrimoine
de l'UNESCO



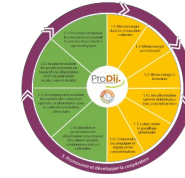
Participation citoyenne et CODEV



ProDij.
mieux manger, mieux produire

Le **Conseil de Développement de Dijon métropole (CODEV) mobilisé** :

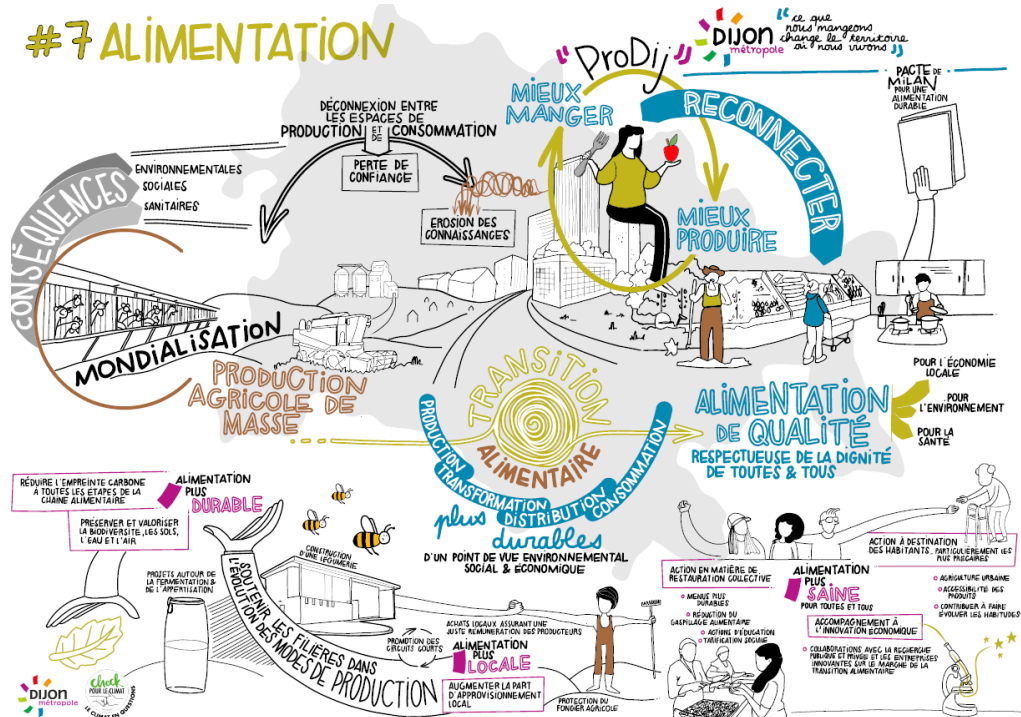
- création une Commission Mieux Manger Mieux Produire
- avis sur la participation citoyenne dans le programme ProDij Mieux Manger, Mieux Produire avec proposition d'actions :
 - ▶ Rendre plus accessibles les connaissances sur les enjeux associés à l'alimentation durable et l'action portée par ProDij
 - ▶ Favoriser l'action citoyenne en matière de transition alimentaire
 - ▶ Ajuster la politique de transition alimentaire sur la base des retours citoyens



Se référer à l'axe 3.
Promouvoir et développer
la coopération

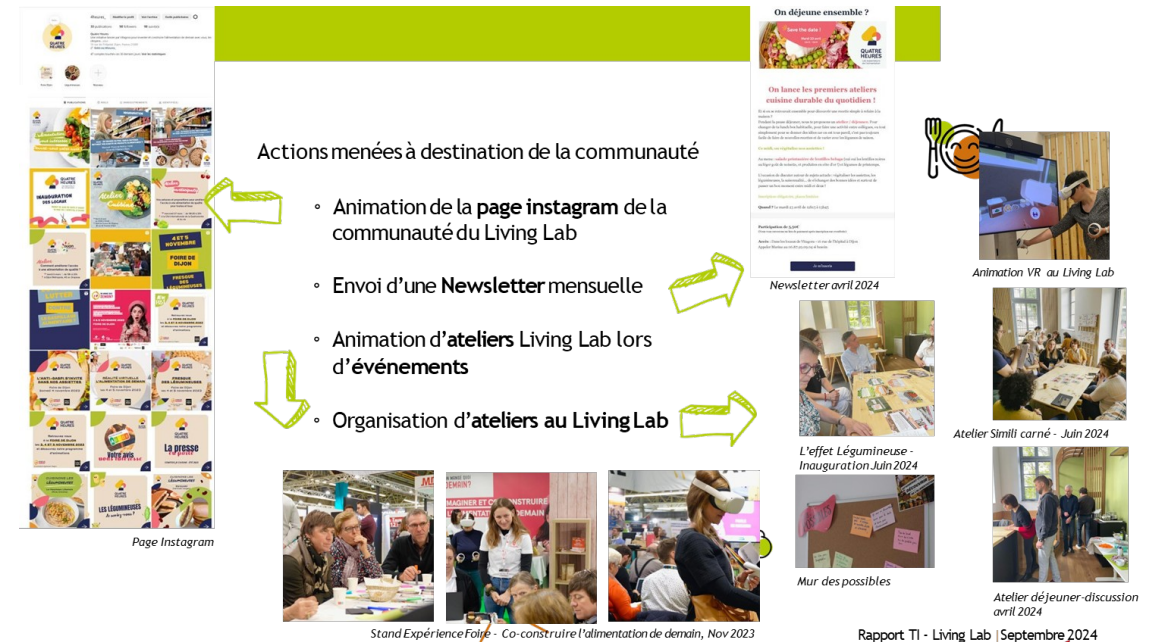
Des outils de sensibilisation

Exemple des fresques, support d'échange avec les habitants autour des grandes thématiques associées au changement climatique et à la perte de biodiversité



Des outils innovants au service de la participation citoyenne

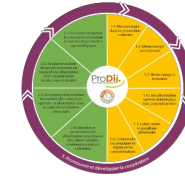
Exemple de l'implication des habitants au sein du Living Lab



Rapport T1 - Living Lab | Septembre 2024



Les synergies avec les territoires voisins et les réseaux nationaux

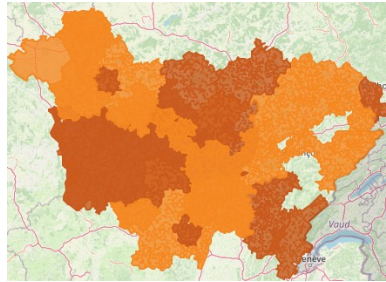


Se référer à l'axe 3.
Promouvoir et développer
la coopération

Renforcer la coopération territoriale et citoyenne pour une stratégie alimentaire plus durable et efficace



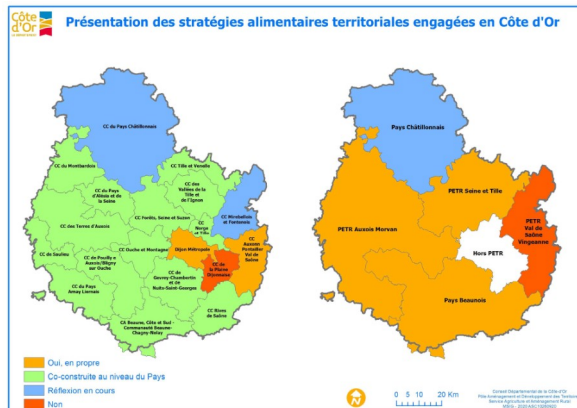
Implication dans le
réseau régional des
PAT/SAT de
Bourgogne-
Franche-Comté :
TERADI



De nombreux PAT voisins

- PAT départemental de Côte d'Or
- PAT voisins : PAT du Pays de Seine-et-Tilles en Bourgogne
- PAT du Val de Saône
- PAT du Pays Beaunois
- PAT de Norges et Tille
- PAT de la Communauté de Communes des Terres d'Auxois
- PAT du Pays Auxois Morvan

Dijon métropole engagée dans de nombreux réseaux nationaux et internationaux



Engagé dans les réflexions et
certains travaux du PAT
départemental



LES ASSISES NATIONALES
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

