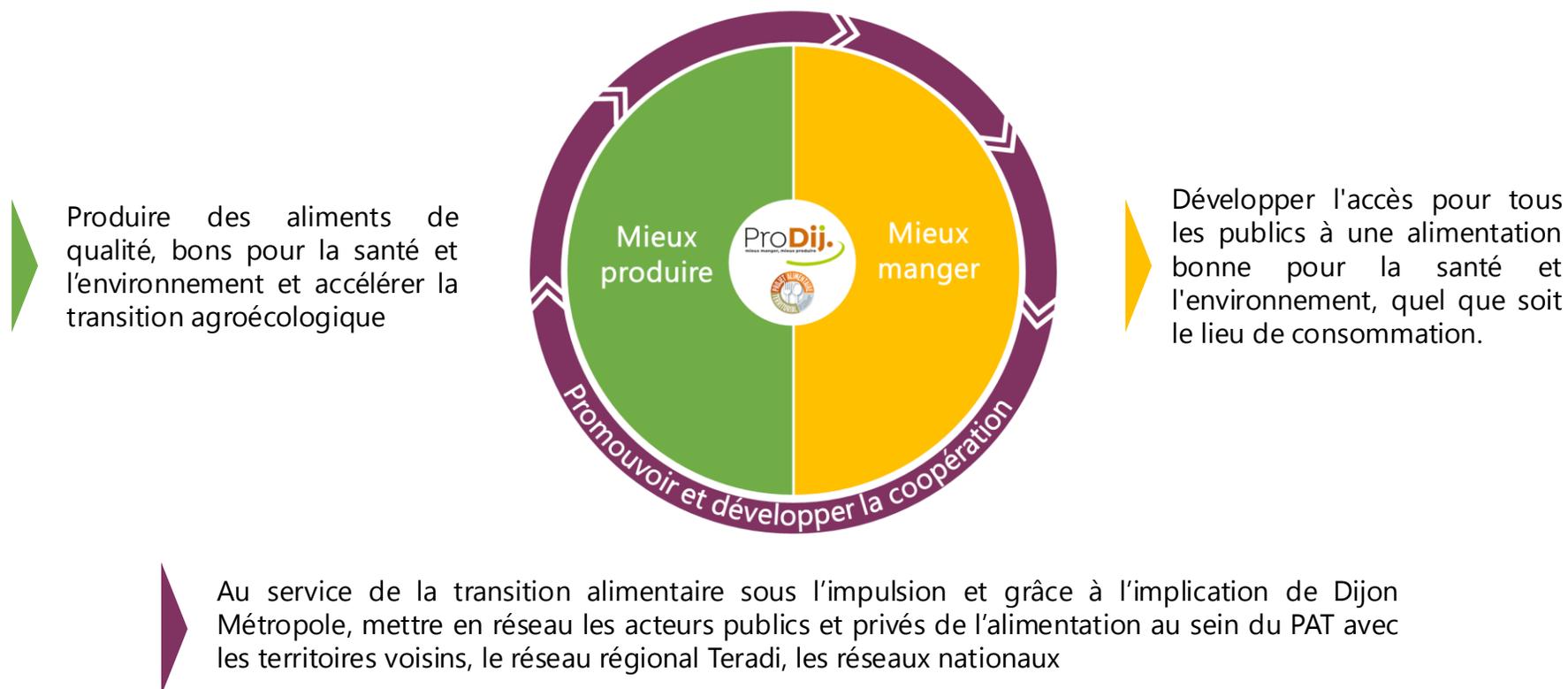


L'ambition de Dijon métropole à travers le PAT-ProDij :  
être un territoire pionnier du **mieux manger, mieux produire pour mieux vivre**

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.



AOC/AOP – Appellation d’Origine Contrôlée/Protégée  
BFC – 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  
UB – Université de Bourgogne

# 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 **1 057,7** hab./km<sup>2</sup>

### Une population qui augmente

- > **+ 5 830** habitants entre 2013 et 2018

### Une part de cadres et professions intermédiaires élevée

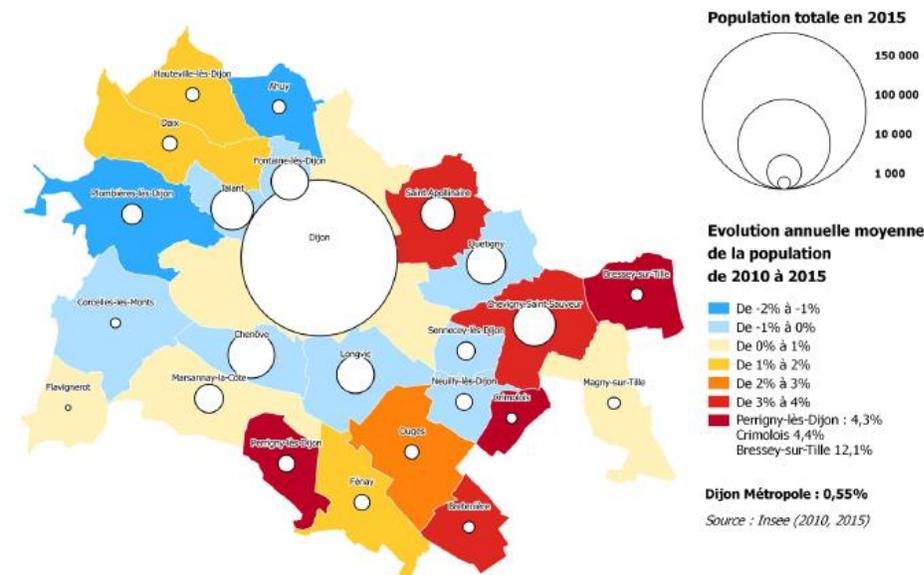
- > Part élevée de cadres (**21 %**) et professions intermédiaires (**29 %**) (vs 13 % et 25 % en BFC)

### 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)
- > Vieillesse de la population (moins accentué à Dijon que sur le reste du territoire)



### Une population précaire plus importante qu'en région

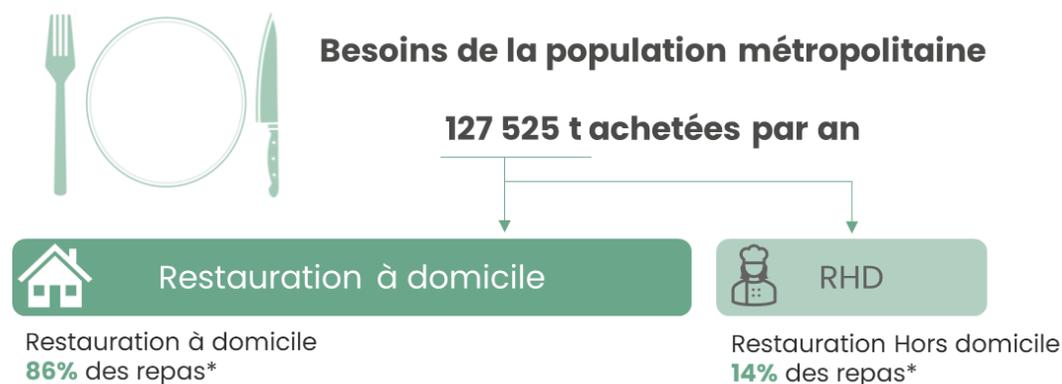
- > Taux de chômage : **13,7 %** (contre 12,2 % en BFC) (CLS 2024-2028)
- > Taux de pauvreté : **13,8 %** (contre 12,8 % en BFC) (CLS 2024-2028)

# Les consommateurs

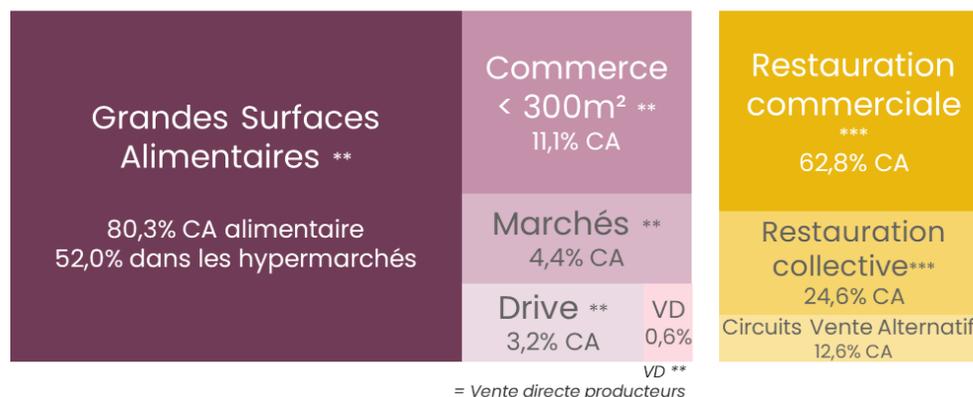


## L'habitant de la métropole consomme 86% de ses repas à domicile et 14% hors de son domicile

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 INSEE  
\*\* Source étude CCI 2020  
\*\*\* Etude Girafood FranceAgrimer

Source : Soliance Alimentaire 2024

## 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
- **8 000** repas par jour servis par la cuisine centrale pour les **47** restaurants scolaires municipaux
- **1 287** agents au total : 294 agents pour production/réchauffe/service et 993 agents pour animation/encadrement
- **3,31 €** HT en moyenne de prix d'achat des repas livrés
- **25%** du chiffre d'affaires de la restauration hors domicile

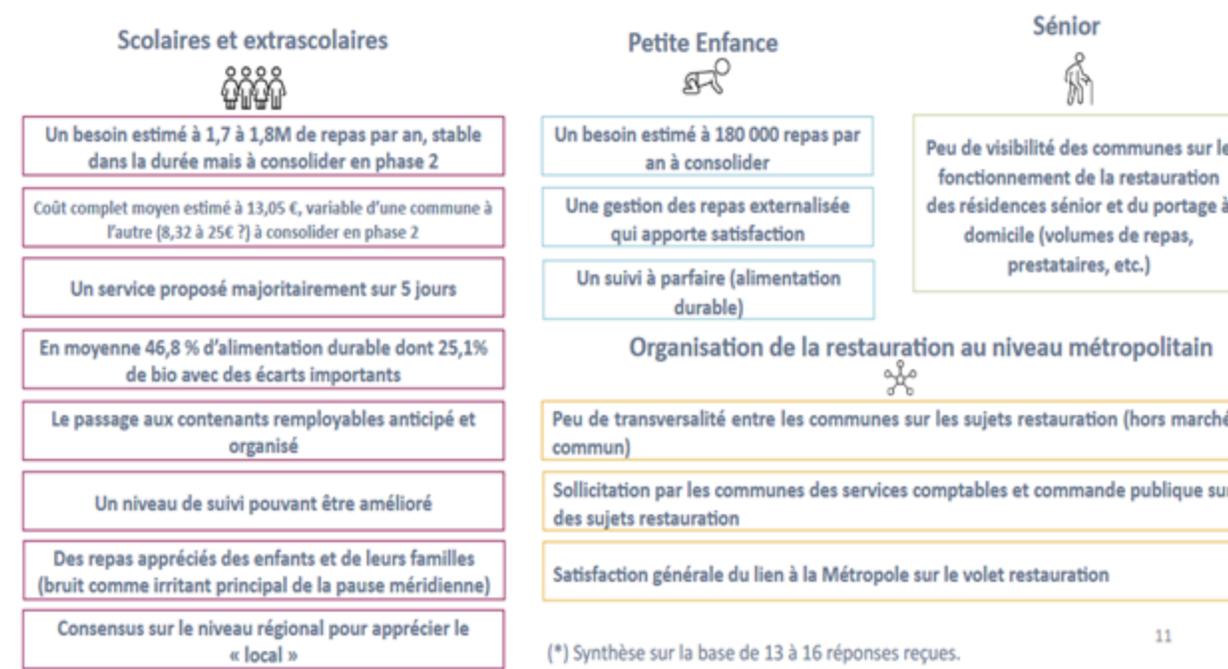
Source : étude prospective sur la restauration collective des communes de la métropole 2024

### Alimentation durable

- **46,8%** d'alimentation durable en moyenne
- 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, premiers repas alternatifs en 2010 (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. Source : étude prospective sur la restauration collective des communes de la métropole

## 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
- ▶ Rechercher 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



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

### 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 rémoulade) 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

Source : Relocalisation de l'approvisionnement alimentaire et végétalisation des menus, effets sur la restauration scolaire dans la métropole de Dijon, sept 2024, Créativ' 21

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

- **600** restaurants pour environ **2500** emplois (ProDij)
- **800** entreprises de métiers de bouche pour environ **3000** emplois (ProDij)
- **1/3** d'établissements issu de la restauration traditionnelle et **1/3** issu de la restauration de type rapide (Gece, Soliance Alimentaire 2024)
- **45 Millions** de repas pour **290 à 350 M€** à d'approvisionnement et **27 850 t** de denrées alimentaires (Gece, Soliance Alimentaire 2024)
- **Excursionnistes** : Motifs de visite partagés entre travail (pendularité) et loisirs. 83 % résident 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 % résident hors de la région, dont 20 % à l'étranger.

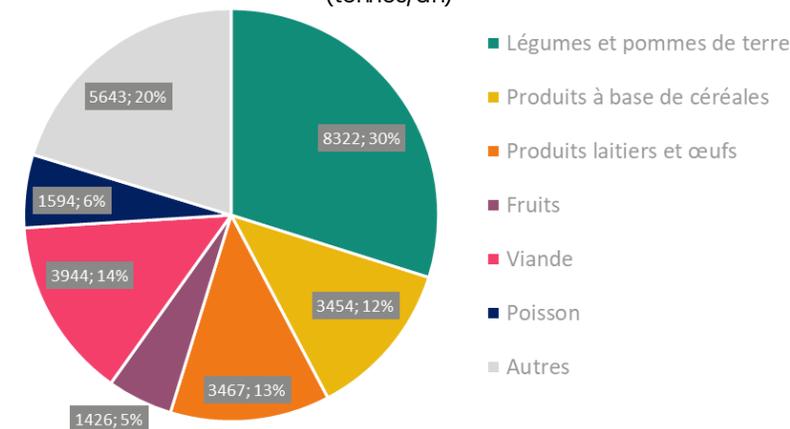
Touriste : Personne venue à Dijon Métropole dans le cadre d'un séjour d'une nuit ou plus à l'extérieur de son domicile (lieu de résidence principal)

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.



Catégorisation des établissements (Code APE)

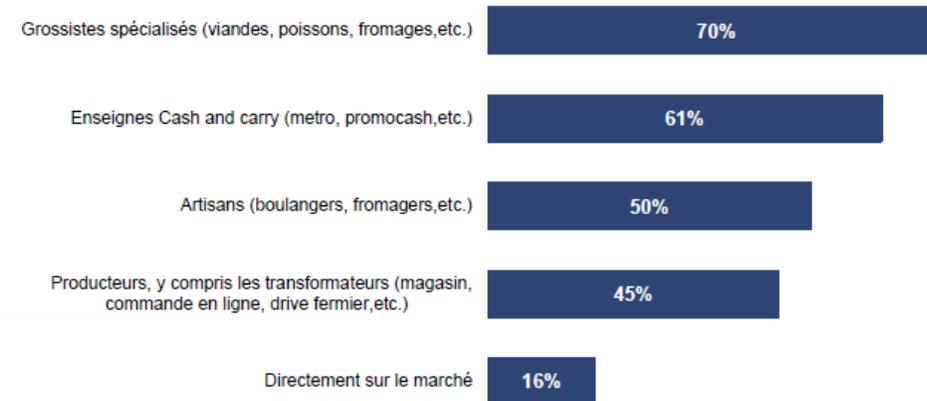
Besoins en denrées alimentaires de la restauration commerciale de Dijon Métropole (tonnes/an)



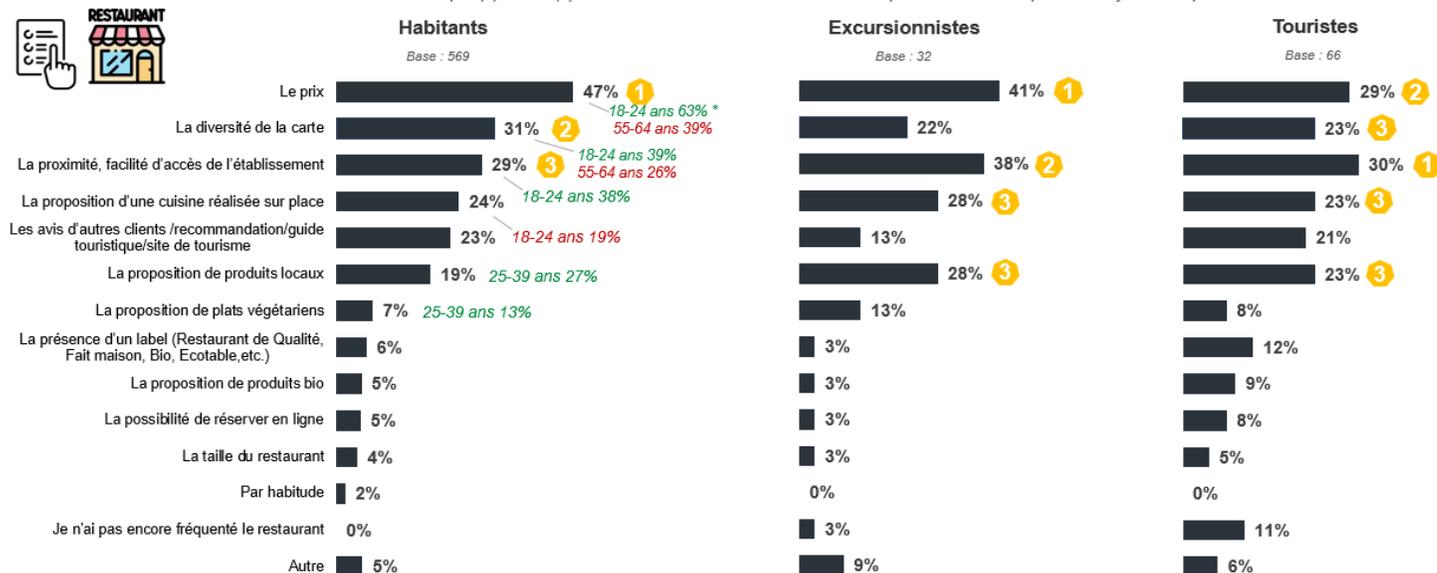
## Une sensibilité des restaurateurs et des clients à l'approvisionnement en produits locaux

- **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 :



Sur quel(s) critère(s) avez-vous choisi le dernier restaurant que vous avez fréquenté à Dijon Métropole ?



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

\* Guide de lecture : 63% des 18-24 ans ont choisi leur dernier restaurant sur la base du prix (contre 47% pour l'ensemble des habitants de Dijon Métropole)  
Base : Répondants qui ont fréquenté au moins un restaurant

Etude sur la restauration commerciale\_Consommateurs

Top 3 des critères de choix

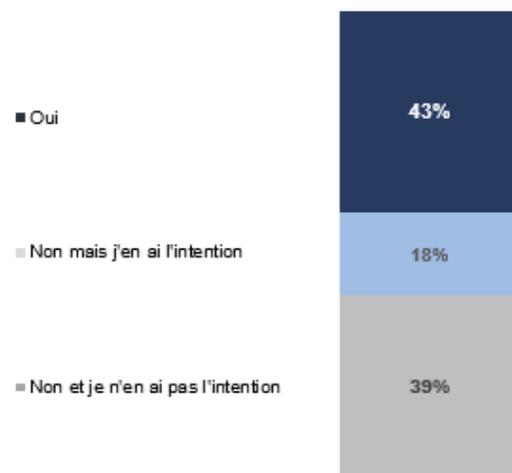


Se référer à l'axe 1.2. Mieux manger au restaurant

## 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 ?



**61%**  
déclarent avoir mis ou l'intention de mettre en place une démarche ou des actions RSE

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

# Consommation à domicile



**ProDij.**  
mieux manger, mieux produire

## 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



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

### Un maillage de proximité

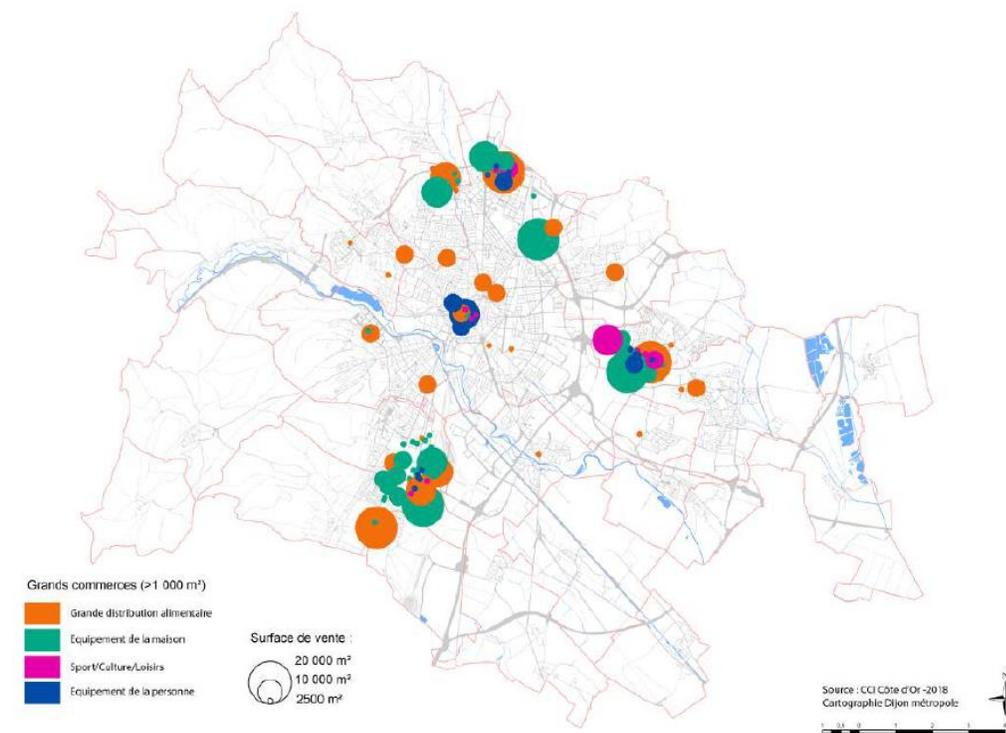
- **70** points de vente directe : producteurs locaux ou AMAP, répartis sur tout le territoire, avec une concentration notable autour de Dijon
- **Drive fermier** lancé en 2016 et qui regroupe une quarantaine d'agriculteurs locaux
- Environ **10** AMAP
- **Court Circuit 21** : magasin coopératif né d'une 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<sup>e</sup>** parmi les 32 agglomérations de plus de 200 000 habitants en France avec 445 m<sup>2</sup>/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 %**

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

Localisation des grands commerces (>1000m2)



**15%** du tonnage des produits consommés dans la métropole sont d'origine régionale, tous circuits confondus

Soliance Alimentaire, 2024, étude filière

Février 2025



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



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



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



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

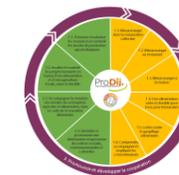
Les populations précaires représentent **20%** des habitants qui ont un accès restreint, inadéquat ou incertain à l'alimentation et en particulier aux produits locaux de qualité (AAP 2023)

- Taux de chômage : **13,7 %** (contre 12,2 % en BFC) (CLS 2024-2028)
- Taux de pauvreté : **13,8 %** (contre 12,8 % en BFC) (CLS 2024-2028)
- Allocataires du RSA : **5,5 %** (contre 4,9 % en BFC) (CLS 2024-2028)
- Bénéficiaires de la Complémentaire Santé Solidaire (CSS) : **10,1 %** (contre 7,6 % en BFC) (CLS 2024-2028)

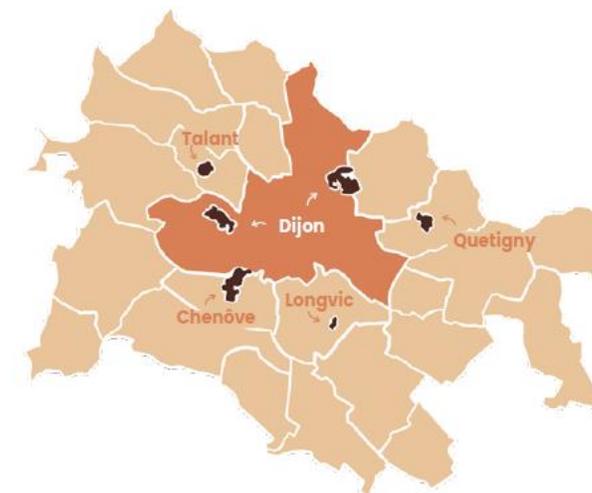


### Dans les 6 quartiers prioritaires, la précarité alimentaire s'aggrave (Contrat de Ville 2024-2030)

- **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



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



6 Quartiers Prioritaires de la Ville de Dijon Métropole

# Le gaspillage alimentaire



**ProDij.**  
mieux manger, mieux produire

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



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



### Gaspiilage alimentaire en **restauration collective scolaire**

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 atteint de Dénutrition
- 230 KT de gaspillage alimentaire annuelle au niveau national

Source : CHU Dijon

# Ecosystème économique de l'alimentation



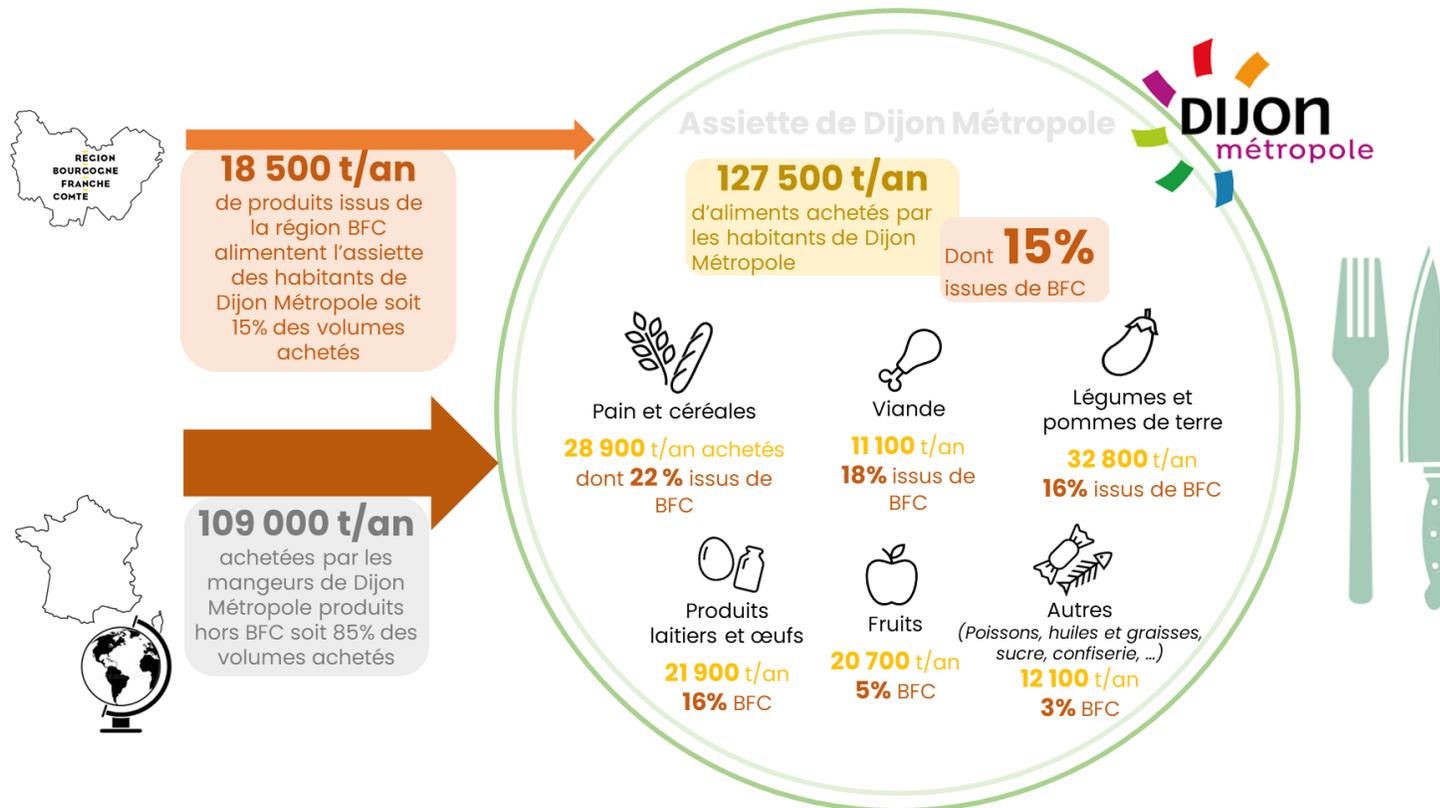
**ProDij.**  
mieux manger, mieux produire

**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**



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



**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

Source TriesseGressard 2018

# Ecosystème économique de l'alimentation



**ProDij.**  
mieux manger, mieux produire

**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**

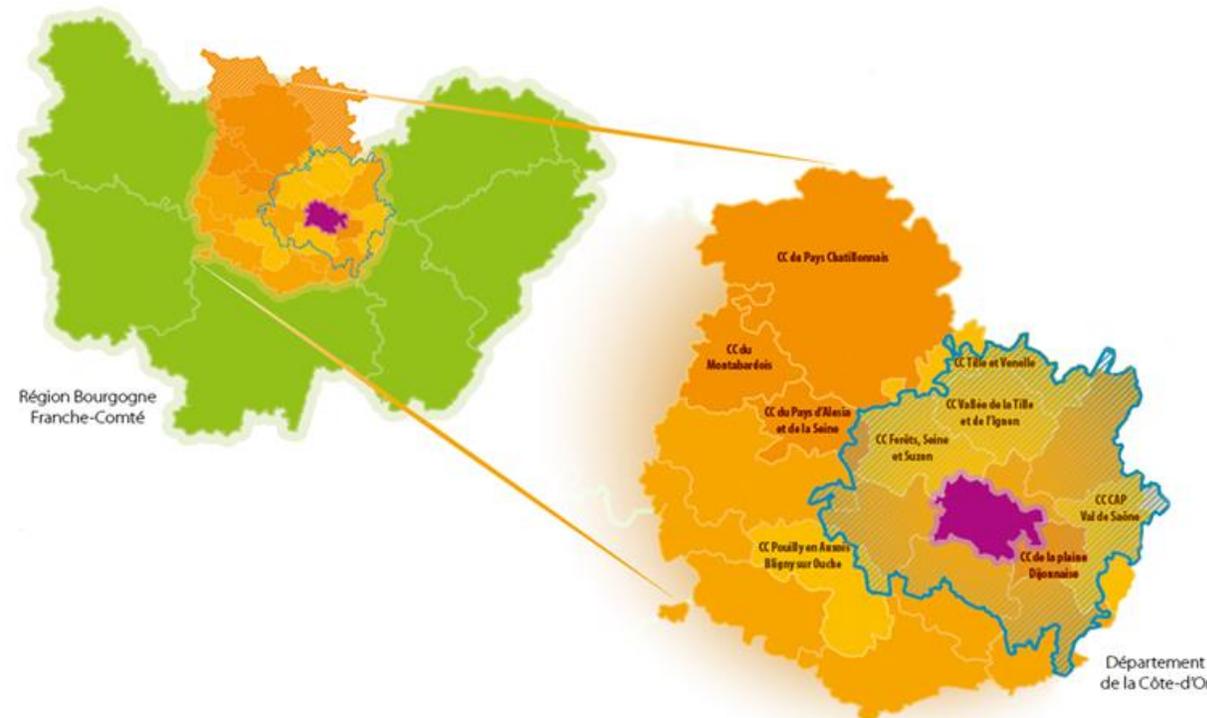


Se référer à l'axe 2.2. Incuber et soutenir les projets innovants en faveur d'une alimentation et d'une agriculture locale, saine et durable

Les territoires d'approvisionnements et de consommation de Dijon Métropole

(Source plaquette ProDij)

-  **DIJON MÉTROPOLE**  
251 897 HABITANTS / 23 COMMUNES / 10 500 ha DE SAU
-  **TERRITOIRE DE CONSOMMATION : AIRE URBAINE DE DIJON**  
384 631 HABITANTS / 214 COMMUNES
-  **TERRITOIRE D'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ**  
533 213 HABITANTS / 292 COMMUNES / 469 000 ha DE SAU
-  Territoires engagés  Territoires ciblés
-  **TERRITOIRE D'APPROVISIONNEMENT ÉLARGI**  
2,795 MILLIONS D'HABITANTS / 3 799 COMMUNES / 2,57 MILLIONS ha DE SAU



Département de la Côte-d'Or

Février 2025

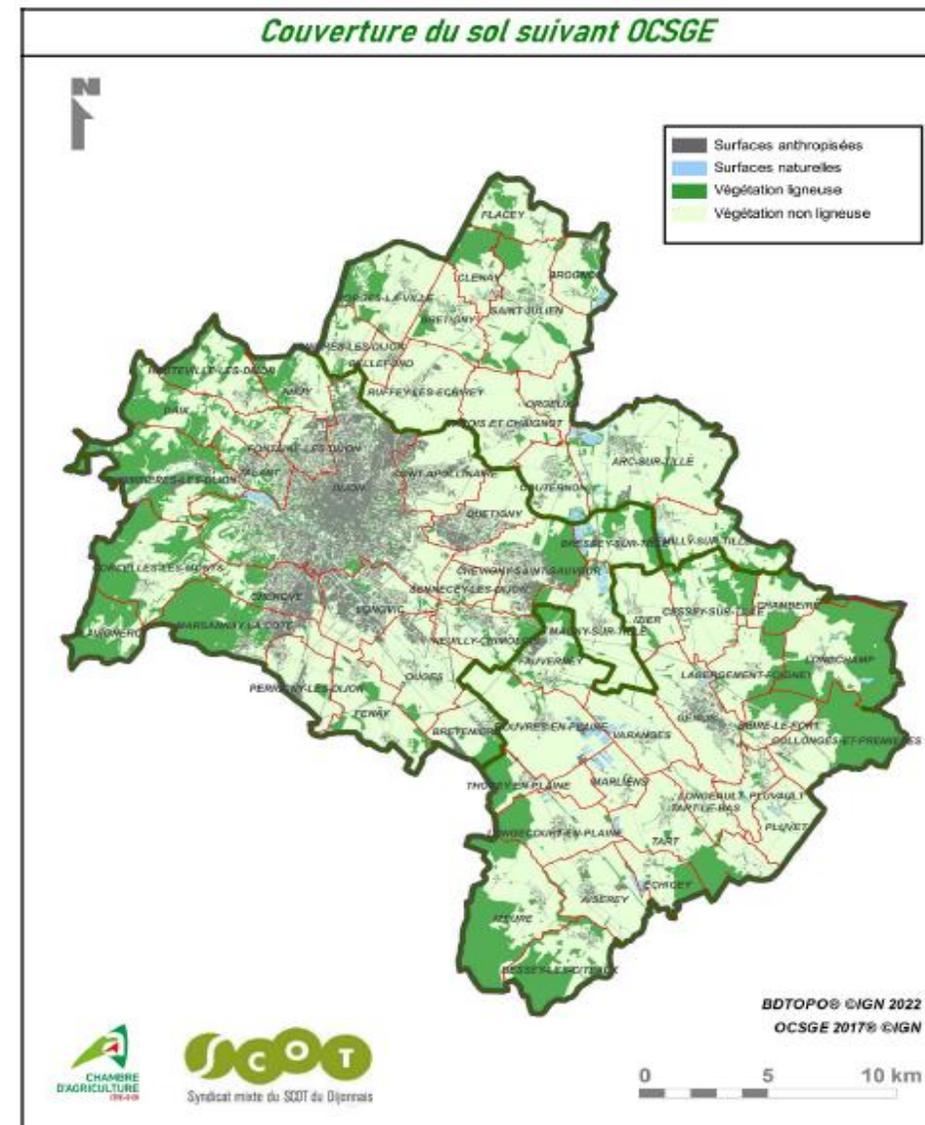


## Une production agricole limitée, une métropole dynamique et attractive tout en étant soucieuse de la préservation des terres agricoles et naturelles

- **31 500** ha de Surface Agricole Utile soit **55%** de la superficie totale du territoire
- **89** exploitations dont **25%** en bio (Fiche France PAT)
- **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

(Diagnostic agricole du SCoT du Dijonnais – Terralto 2024)

- **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)
- Un territoire urbain qui joue le rôle de **réservoir de biodiversité** pour les espaces agricoles



Diagnostic Agricole SCOT DIJONNAIS - 2023

TERRALTO

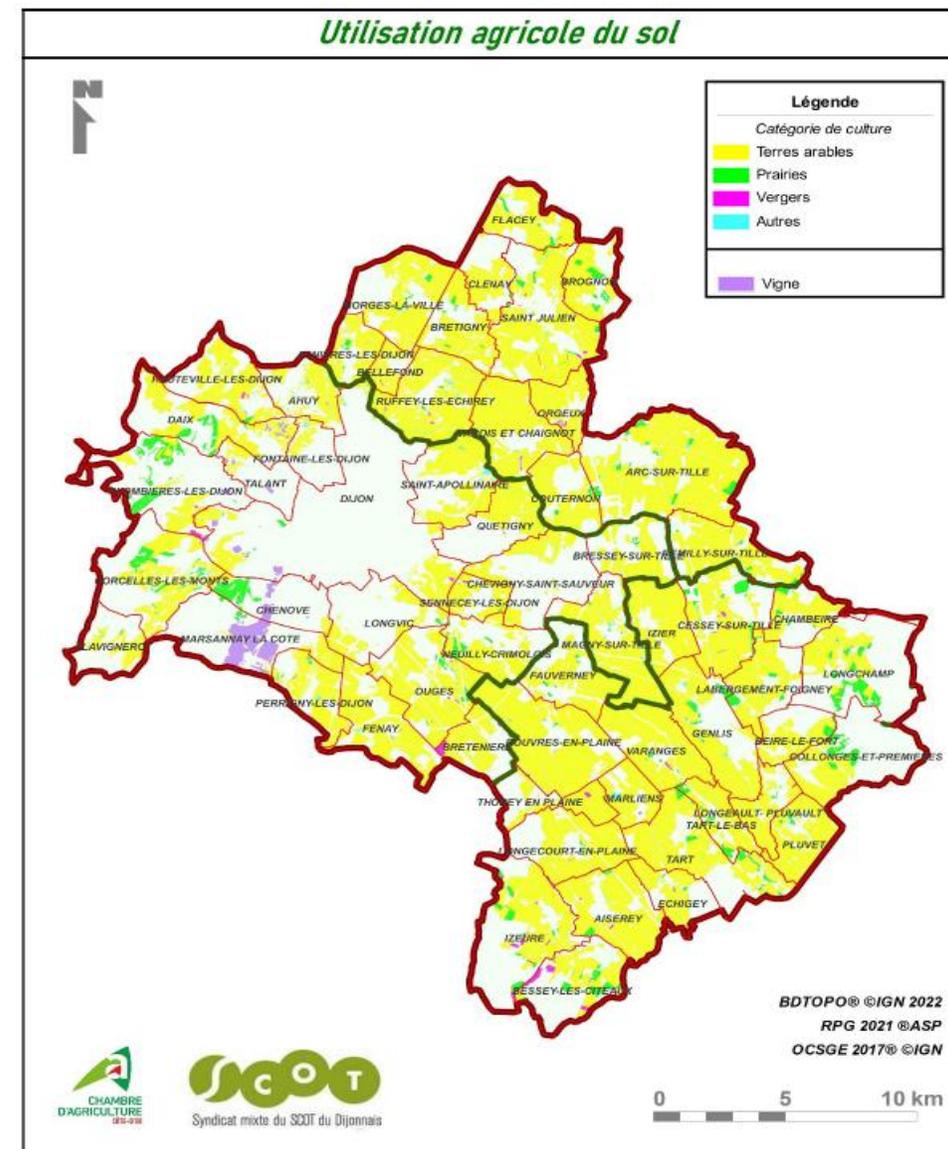
## Une production agricole limitée, une métropole dynamique et attractive tout en étant soucieuse de la préservation des terres agricoles et naturelles

### 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 **cultures céréalières** (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

## Préservation du foncier et développement agricole, un enjeu majeur



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



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

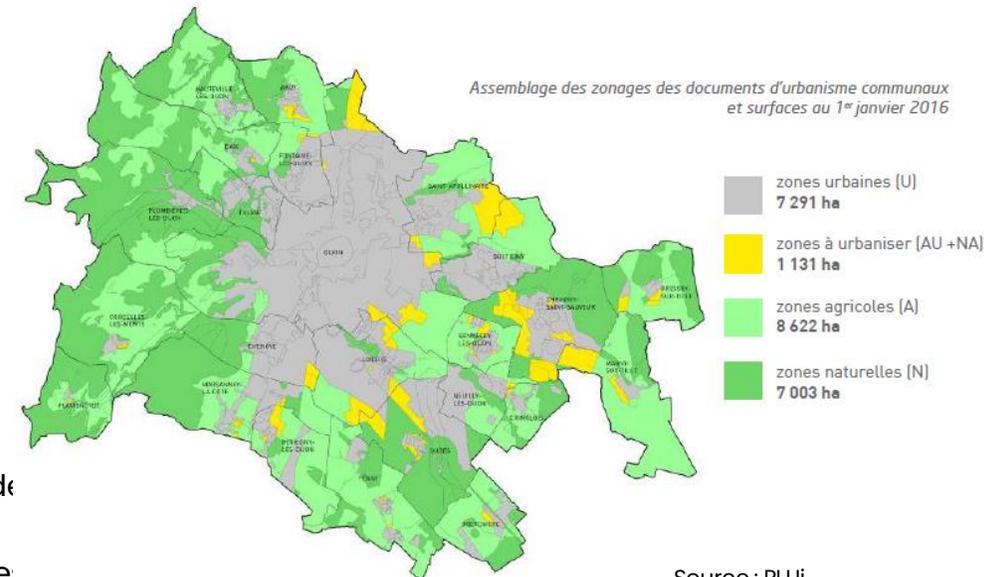


- Limiter **l'urbanisation** : 20 ha entre 2020 et 2030 (-30 % par rapport à 2010-2020).
- Consommation **passée** : 381 ha (2010-2020), dont 95 % sur des terres agricoles.
- **Réduction** du rythme : passer de 47,5 ha/an (2006-2010) à 38,1 ha/an (2010-2020) puis 20 ha (2020-2030)



- **Priorités de protection :**

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



Source : PLUi

Sources : PLUi et PADD



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



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



### 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 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 de **doubler** les 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) »



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



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



**Doubler l'approvisionnement régional : un objectif ambitieux pour 2030 (PCAET)**  
Objectif de passer de 14,50% en 2022 à **30%** en 2030

**Une légumerie métropolitaine pour soutenir les filières locales (Fiche France PAT)**  
Objectif de **400 tonnes** de produits par an



**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)

**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



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 :





## De nombreux acteurs de la recherche et de l'enseignement



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

- **Plus 3 000** chercheurs, enseignants, doctorants et techniciens de recherche, engagés dans la filière agroalimentaire
- Dijon est un centre de recherche important sur l'alimentation, avec des travaux en agroalimentaire et agroenvironnement menés par l'**UMR Agroécologie** et l'**UMR CESAER**. La recherche établit également un lien entre alimentation et santé grâce à l'**UMR des Centres de Sciences du Goût et de l'Alimentation**, l'**UMR Procédés Alimentaires et Microbiologiques**, l'**UMR Lipides-Nutrition-Cancer**, le **laboratoire Psy-DREPI** et le **laboratoire CIMEOS**
- Recherche de pointe avec l'implantation sur son territoire de l'**INRAE**, du **Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation** et du **GIS Agrale** ainsi que la plateforme **CA-SYS** portée par l'INRAE pour expérimenter des systèmes agroécologiques innovants et durable
- 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**





## 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.
- 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"



Le repas  
gastronomique  
des Français®



Patrimoine  
de l'UNESCO



# Participation citoyenne et CODEV



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

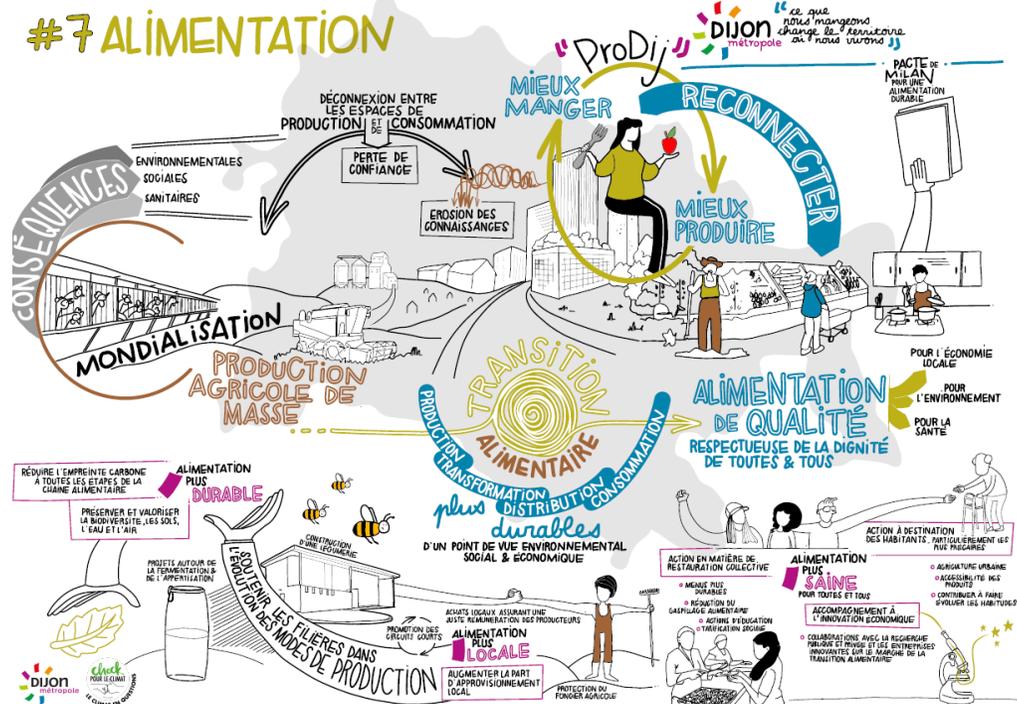
- création une Commission Mieux Manger Mieux Produire
- avis sur la participation citoyenne dans le programme ProDij Mieux Manger, Mieux Produire avec proposition d'actions :
  - ▶ Rendre plus accessibles les connaissances sur les enjeux associés à l'alimentation durable et l'action portée par ProDij
  - ▶ 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

Actions menées à destination de la communauté

- Animation de la **page instagram** de la communauté du Living Lab
- Envoi d'une **Newsletter mensuelle**
- Animation d'**ateliers Living Lab** lors d'événements
- Organisation d'**ateliers au Living Lab**

Page Instagram

On déjeune ensemble ?  
On laisse les premiers ateliers cuisine durable du quotidien !  
Newsletter avril 2024  
Animation VR au Living Lab  
Atelier Simili carné - Juin 2024  
L'effet Légumineuse - Inauguration Juin 2024  
Mur des possibles  
Atelier déjeuner-discussion avril 2024  
Stand Expérience Folé - Co-construire l'alimentation de demain, Nov 2023  
Rapport T1 - Living Lab | Septembre 2024

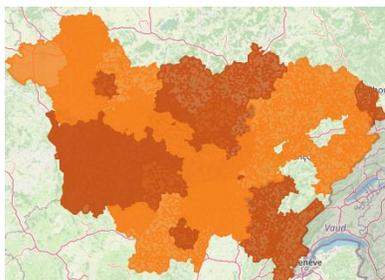




## Renforcer la coopération territoriale et citoyenne pour une stratégie alimentaire plus durable et efficace



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



### 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



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



Engagé dans les réflexions et certains travaux du PAT départemental

