



Just  
**dijon**

to innovate

MIEUX  
PRODU  
MIEUX  
MANG  
MIEUX  
VIVRE

# Dijon, Alimentation Durable 2030

## Un projet lauréat du dispositif « Territoires d'Innovation »

La métropole dijonnaise a bénéficié de la confiance de l'État aux côtés de 23 autres collectivités territoriales françaises, lauréates depuis le 13 septembre 2019, de l'appel à projets « Territoires d'Innovation » lancé en 2017.

Un potentiel d'innovation des territoires reconnu et soutenu par l'État par l'octroi de 450 millions d'euros, financés par le Grand plan d'investissement du Programme d'investissements d'avenir.

Un levier économique majeur en faveur du développement économique de Dijon Métropole, engagée depuis plusieurs années dans la structuration de sa filière agroalimentaire et dans l'accélération de son processus de transition écologique.

Revitalisation de sa ceinture verte périurbaine, piétonisation, reconquête de son vignoble urbain, création d'une Côte AOC de Dijon, nouvelles mobilités douces...

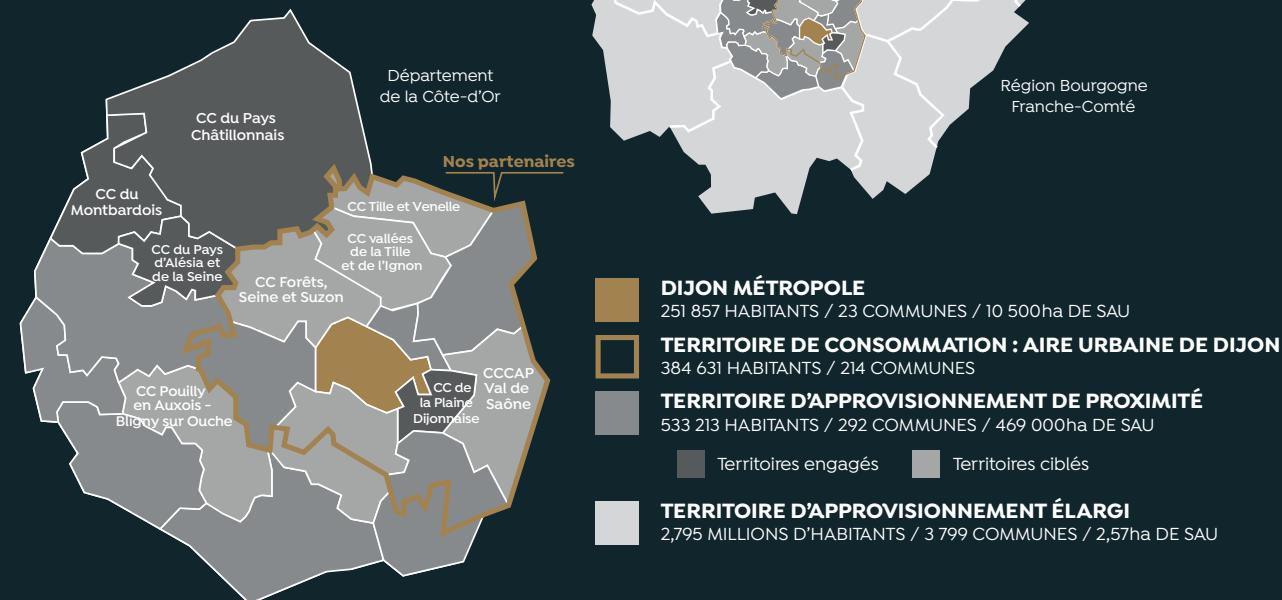
Et à présent, Dijon Alimentation Durable 2030, qui propose d'inventer un tout nouveau système alimentaire écologique et local avec non seulement l'ensemble de ses partenaires économiques et académiques (soit une cinquantaine d'acteurs locaux et nationaux) mais aussi tous les territoires alliés partenaires du projet (les Communautés de communes du Pays Châtillonnais et du Montbardois, la Communauté de communes du Pays d'Alésia et de la Seine, le Syndicat mixte du Pays Auxois-Morvan et la Communauté de communes Plaine Dijonnaise) ainsi que le Conseil Départemental de Côte-d'Or et le Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté.



Avec le concours  
du Grand Plan d'Investissement

## Chiffres & données clés du projet

LE TERRITOIRE DU PROJET  
Une association inédite de territoires  
urbains et ruraux



**50** organismes

**160** contributeurs

**100** chercheurs

**384 000**

personnes concernées  
(zone d'emploi et de consommation)

### FINANCEMENT

- **46 M€** : montant prévisionnel du budget pour élaborer le projet
- **3 M€** : montant prévu de subvention par l'État (PIA)
- **6,8 M€** : montant potentiel d'investissement par l'État (PIA)
- **2,9 M€** : montant prévu de financement par Dijon Métropole
- **1,9 M€** : montant prévu de financement par la région Bourgogne-Franche-Comté
- **450 M€** : montant des financements attribués par l'État aux lauréats Territoires d'Innovation

# Mieux produire, mieux manger, mieux vivre

## Un nouveau système alimentaire durable et local

### AMBITION

#### Devenir d'ici 10 ans le territoire démonstrateur d'un système alimentaire durable et innovant

Dijon Métropole souhaite montrer que l'évolution vers un système alimentaire durable est une opportunité de transformation du territoire, d'un point de vue environnemental, économique et social. L'ambition repose sur une approche globale intervenant sur l'ensemble des activités de production, d'échange, de transformation, de distribution et de consommation du territoire.

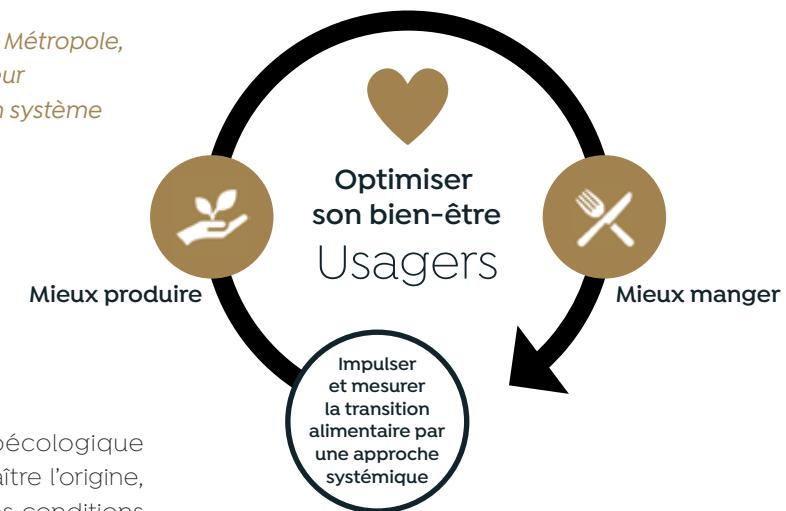
Forte de ses acteurs reconnus en matière d'agroécologie, d'alimentation, de santé et de sa renommée patrimoniale et gastronomique, la métropole de Dijon a l'ambition de devenir d'ici 10 ans le territoire démonstrateur d'un système alimentaire durable et innovant servant de modèle aux métropoles nationales et internationales.



Notre ambition : Dijon Métropole,  
territoire démonstrateur  
de la transition vers un système  
alimentaire durable

### LES OBJECTIFS

- Développer une production agroécologique permettant aux habitants de connaître l'origine, la qualité nutritionnelle, sanitaire, les conditions de transformation et de distribution des produits consommés ;
- Augmenter la part des productions locales dans l'alimentation de la population grâce au développement de produits bruts et transformés et de services innovants liés au nouveau modèle agroécologique ;
- Assurer l'accès de tous à une alimentation et un environnement plus sain, à des prix accessibles, de faire des consommateurs-citoyens les acteurs de leur alimentation, de renouer la confiance entre consommateurs-producteurs ;
- Tester, en s'appuyant sur les Campus des Métiers et le Living Lab, des solutions de production, respectueuses des personnes et de l'environnement, en lien avec les consommateurs-citoyens ;
- Co-construire avec des start-up, des applications dédiées permettant de donner l'accès à des informations fiables, émises par des acteurs du territoire.



### LES IMPACTS ATTENDUS À L'HORIZON 2030

- Augmenter le volume de production labellisée en agroécologie en couvrant de 6 à 8 % de la demande locale en 2024 et 10 à 12 % en 2030 ;
- Augmenter les volumes de chiffre d'affaires des productions labellisées ;
- Diminuer l'empreinte carbone des activités du territoire en incluant la production agricole, la transformation, la distribution et la consommation ;
- Augmenter le chiffre d'affaires généré par les actions à vocation économique du projet et des emplois ;
- Augmenter la part des produits locaux dans l'alimentation des habitants du territoire, ainsi que le taux de substitution de la part des protéines animales par des protéines végétales.



# Dijon, Alimentation Durable 2030

**24 projets** pour inventer un nouveau système alimentaire durable et local



MIEUX PRODUIRE

© Roxanne Gauthier



## Le premier laboratoire de **légumineuses à graines** en France

Portée par l'INRA, ce projet a pour objectif de créer un **laboratoire unique en France de préservation des ressources génétiques** de légumineuses (pois, féveroles, lupins, lentilles...). Depuis 50 ans l'INRA de Dijon a développé une collection de 15 000 légumineuses utilisées pour l'alimentation humaine et animale.

Les légumineuses sont très **intéressantes** :

- **D'un point de vue agroécologique**, elles captent l'azote de l'air réduisant ainsi l'apport d'engrais et les gaz à effet de serre. Elles sont aussi plus tolérantes à la sécheresse.
- **D'un point de vue nutritionnel**, elles sont riches en protéines.

En sauvegardant un **patrimoine unique** grâce à la Collection de Ressources Génétiques de Légumineuses à graines de Dijon, de **nouvelles variétés de protéagineux** plus adaptées aux conditions climatiques et aux attentes du marché seront développées et pérennisées par l'évolution **des pratiques** des producteurs et des utilisateurs.

À l'horizon 2030, les habitants de Dijon Métropole bénéficieront d'une **collection participative** leur permettant de découvrir une variété insoupçonnée de légumineuses, en réponse aux **aspirations croissantes des citoyens** de **renouer un lien profond avec la terre**, de **mieux manger** tout en agissant pour la **préservation de la planète**.



# SeedS

## La plateforme numérique d'assistance pour les maraîchers

SeedS vise à développer sur le marché une **plateforme de services numériques** et de partage de savoir-faire agroécologiques pour **les activités de production légumière et pour les jardins collectifs et communautaires**.

### Clientèles :

- **Les producteurs légumiers** : maraîchers diversifiés et conventionnels, les producteurs intégrés (**25 000 exploitations** ciblées en France).
- **Les collectivités territoriales** (de plus de 5 000 habitants, soit **2 000 zones urbaines**) engagées dans une politique de création de jardins collectifs ou d'une filière de production maraîchère.
- **Les métiers de la production agricole** font face à des **mutations** qui engendrent des **vulnérabilités économiques, réglementaires, environnementales et sociales**. À cela s'ajoute la demande croissante des consommateurs pour une meilleure **qualité** des produits et une **transparence de l'information**.

L'**outil digital SeedS** propose de répondre à ces vulnérabilités en fournissant **quatre services d'assistance** :

1. **L'aide à la décision** : à partir des caractéristiques des parcelles de culture, du contexte local et des besoins du producteur, SeedS suggère une **planification** et des **propositions automatiques** (et ajustables) d'assolement.
2. **L'assistance au suivi et à la conduite de l'exploitation** : SeedS fournit une analyse détaillée de l'activité permettant une gestion simplifiée des plannings de culture, de l'organisation du travail, de la gestion des aléas...
3. **La valorisation des données** : SeedS rapprochera les producteurs des consommateurs par la **diffusion des données** (ce qui favorisera la traçabilité des produits et la transparence des circuits de distribution).
4. **La Serre des savoirs** : cet **espace communautaire** de ressources et de **partage d'expériences et de savoir-faire** entre producteurs et partenaires (chercheurs, experts...) décuplera la force d'entraînement vers une **transformation des pratiques** impactant les dimensions environnementales, économiques et sociales du territoire.

Ces services entraîneront, pour les producteurs, un **gain de temps et de productivité** estimé à environ **15 %**.



# Légumineuses Food

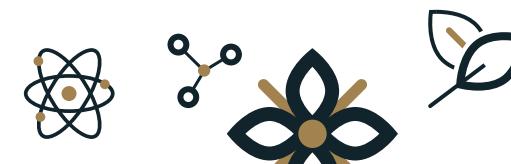
## Les aliments agroécologiques du futur

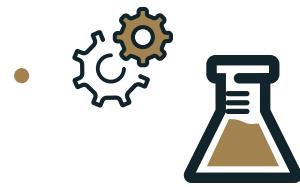
Légumineuses Food propose la **création d'une unité de transformation de légumineuses** produisant des **ingrédients innovants** pour l'alimentation humaine à partir de la **production locale cultivée en agroécologie**. L'ambition est de développer les ingrédients de demain, traçables et durables, à base de **protéines végétales**, en capitalisant sur le savoir de partenaires et en s'appuyant sur les nouvelles **biotechnologies**.

### Clientèles :

- **Entreprises de seconde transformation** ou **restaurateurs, restauration collective, distributeurs** souhaitant intégrer ces ingrédients à leurs préparations culinaires ou souhaitant les vendre en l'état. Cette unité n'a pas vocation à commercialiser directement.

La création d'une usine intégrant des **procédés thermomécaniques** (décorticage, broyage, turboséparation, cuisson-extrusion...) et **biotechnologiques** (ferments, enzymes, etc.) permettra de produire des ingrédients (farines, concentrats voire isolats) à forte teneur en protéines végétales, agroécologiques et produits localement. Les **innovations technologiques** permettront une amélioration des **compositions nutritionnelles**, de la **digestibilité**, des caractéristiques organoleptiques et des fonctionnalités.





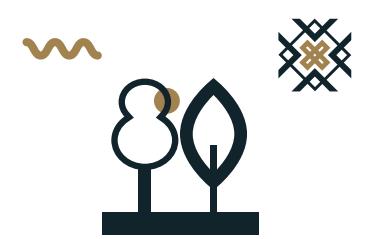
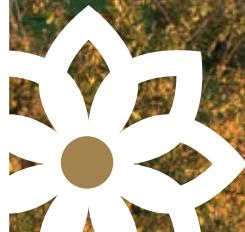
## Un diagnostic inédit au monde pour évaluer la qualité des sols

Sur un territoire, les sols jouent un rôle essentiel dans le **support des activités humaines** (construction, production végétale), en tant qu'interfaces avec **l'atmosphère et « fournisseurs » de services nécessaires à la durabilité des espaces** ruraux et urbains (fertilité, dépollution, lutte contre les ravageurs des cultures, stockage du carbone, etc.)

L'amélioration de la **gestion du sol** constituant un enjeu majeur, l'objectif de ce projet est d'**établir un diagnostic de la qualité des sols à l'échelle de l'aire urbaine de Dijon** dans toutes ses composantes (physique, chimique et biologique) et de développer l'expertise associée. En parallèle, la qualité des eaux de captage sera aussi évaluée et mise en regard de la qualité des sols. Ce travail représente une **première au niveau mondial** tant en termes d'**échantillonnage (600 sites échantillonnés / 3350 km<sup>2</sup>) que d'innovation du tableau de bord proposé (50 indicateurs)**. Il permettra d'acquérir une connaissance approfondie des sols à l'échelle du territoire.



MIEUX PRODUIRE



## Une nouvelle vision du foncier intégrant la qualité des sols

Soumis à une forte pression (urbanisation, aménagement...), **les sols** sont, en matière d'urbanisme, essentiellement considérés pour leur **fonction de support physique**. Leur qualité et leur durabilité peuvent être négligées dans le jeu des transactions foncières. Or une gestion inappropriée peut conduire à leur **destruction définitive**.

Ce projet a pour objectif d'**optimiser la gestion des sols grâce à une meilleure adéquation de leurs usages** (production alimentaire, support de bâtiments et d'infrastructures, espaces de nature...) **à leurs qualités**.

Il s'agit également de **traduire la qualité des sols en plus-value économique dans les transactions foncières**, en actualisant la réglementation en vigueur quant au **choix de l'usage des sols** en s'appuyant notamment sur l'expérience étrangère en ce domaine.

**Pour parvenir à atteindre ces objectifs le projet propose d'impliquer les acteurs du territoire dans :**

- L'organisation d'actions de **sciences participatives en direction d'un panel de publics** (scolaires/ périscolaires / extrascolaires, usagers de jardins particuliers ou partagés, agriculteurs, gestionnaires d'espaces privés ou publics). Cette collecte de données, pilotée par le Muséum National d'Histoire Naturelle, permettra de démultiplier les données à disposition des chercheurs, d'étudier l'impact des changements de pratiques et des changements globaux sur la qualité des sols et de sensibiliser les usagers aux enjeux liés à la biodiversité des sols.
- Le développement d'une **stratégie juridique foncière pour la transformation du territoire**. Des outils réglementaires opérationnels intégrant la qualité des sols et la « durabilité » des pratiques dans la gestion du foncier, seront proposés et promus auprès des décideurs territoriaux et opérateurs fonciers, afin de faciliter l'arbitrage réglementaire de la distribution des usages entre espaces naturels, zones agricoles et zones urbaines.

## Une plateforme numérique alimentaire **citoyenne** et **participative**

Des campagnes d'information sont conçues régulièrement par les pouvoirs publics et les médecins pour faire prendre conscience aux « mangeurs » du **lien étroit entre alimentation et santé**. Aujourd'hui, une nouvelle complexité émerge : celle de **faire des choix éclairés en matière d'alimentation**. Dans ce domaine, le consommateur doit faire face à de **multiples discours, parfois contradictoires**. Que faut-il privilégier : le « **bon** » (bon au goût, bon pour le moral, bon pour la santé), **l'alimentation saine** (équilibrée, en accord avec ses besoins physiologiques) ou **l'alimentation « plaisir »**, (réconfortante, sans prise en compte des aspects nutritionnels) ?

L'objectif de ce projet est de construire des messages allant dans le sens d'une véritable transformation environnementale saine et durable avec la mise en place d'une **plateforme collaborative**. Ce support doit **aider les usagers à s'informer** sur ce qui est bon pour eux (santé), bon au goût, bon pour l'environnement.

**Le projet comporte deux axes majeurs :**

- **Établir un état des lieux des messages sur l'alimentation** co-construit avec un panel de consommateurs-citoyens.
- **Co-construire une plateforme numérique permettant aux consommateurs-citoyens de s'informer**. Il n'existe actuellement aucun forum alimentaire de référence. À terme, la plateforme devrait être **auto-gérée** par des consommateurs-citoyens.

MIEUX MANGÉR



## ViaTerroirs

Une plateforme numérique pour restaurateurs et producteurs locaux

**ViaTerroirs** est un **outil numérique innovant d'organisation des échanges entre producteurs locaux et professionnels de la restauration et l'alimentation à l'échelle du territoire** pour un accès facilité aux produits locaux. Cet outil se veut complémentaire des solutions classiques d'approvisionnement des professionnels de l'alimentation (grossistes, plateforme de producteurs, cash and carry...). La startup ViaTerroirs propose d'automatiser sur la plateforme le marketing, la mise en relation qualifiée et dynamique, la prise de commande, la gestion des bons de livraisons, des factures, l'organisation des paiements ; les outils de communication seront aussi intégrés à la plateforme qui intégrera au fur et à mesure les améliorations souhaitées par ses utilisateurs.

**Le marché de territoire digital impliquera :**

- L'analyse des zones de déplacement des producteurs
- L'expression de leurs contraintes
- L'animation et l'entretien des échanges commerciaux dans la durée

**ViaTerroirs ambitionne avec ses partenaires de généraliser à l'échelle de tout le territoire métropolitain les circuits courts.**

- **Les producteurs agricoles et professionnels de la restauration** bénéficieront d'un nouveau canal de distribution en **circuit court**.
- Indirectement, les **habitants de la métropole dijonnaise** disposeront de produits issus du circuit court dans leur assiette, en restauration scolaire et / ou collective.



## Des aliments sains pour tous

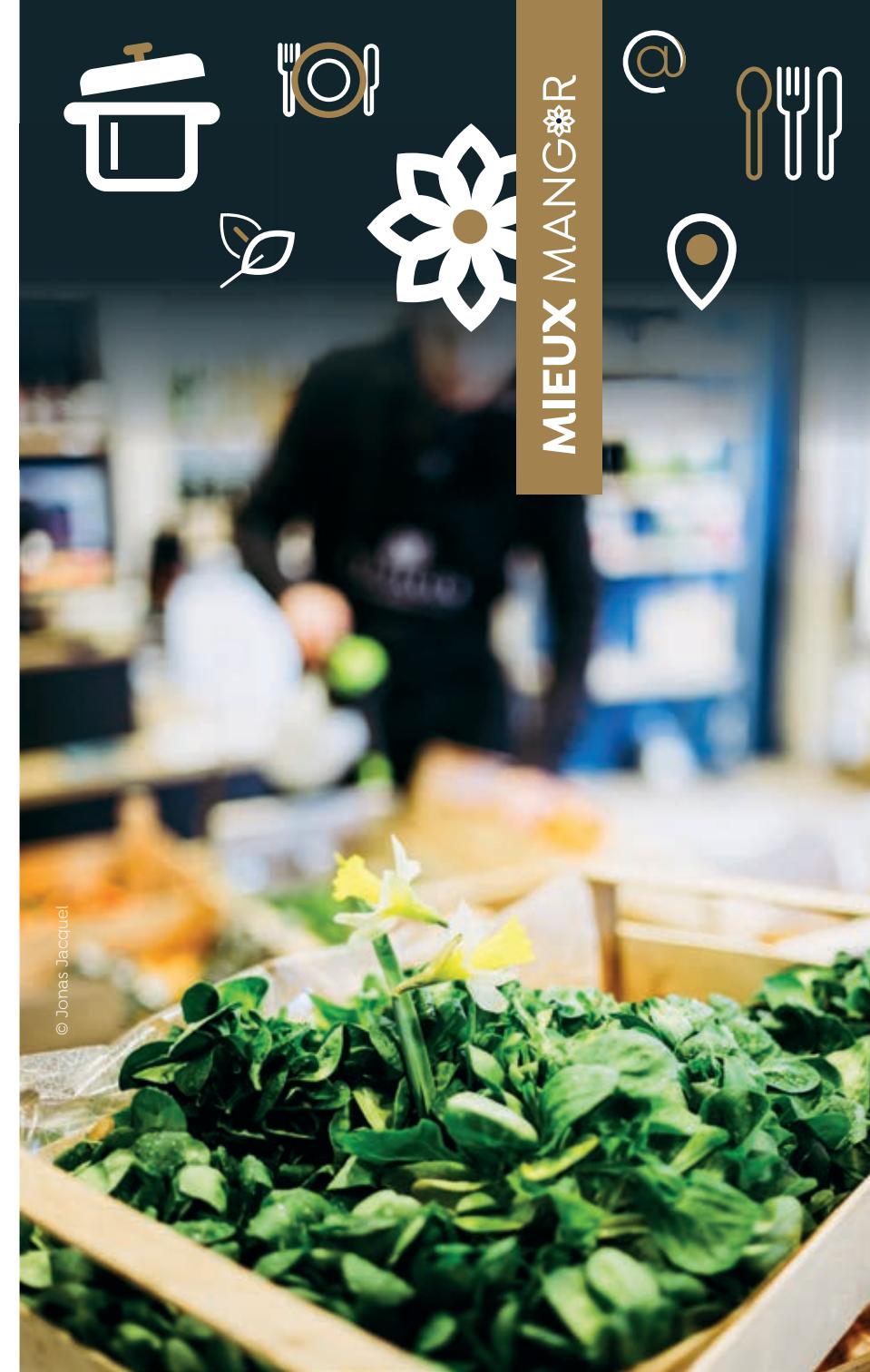
Rendre accessibles les fruits, légumes et légumineuses aux populations les plus défavorisées

Un régime alimentaire « sain et durable » se caractérise par un nombre moyen limité de kilocalories ingérées, une consommation de fruits et légumes, de légumineuses et de céréales importante, au détriment des produits animaux, des huiles et des sucres (notamment pour prévenir les diabètes de type 2, certains cancers et maladies cardiovasculaires) associés à une bonne traçabilité des produits.

Au sein des populations les plus défavorisées, la consommation de fruits et légumes est souvent insuffisante.

Le projet propose de combiner 3 leviers d'action pour modifier durablement les habitudes alimentaires :

- Des interventions d'information et d'éducation (ateliers culinaires participatifs, de découvertes gustatives...) menées par des structures de l'économie sociale et solidaire
- L'amélioration des approvisionnements des épiceries sociales en aliments sains et durables
- La distribution de coupons alimentaires ciblés sur les fruits et légumes à 1 000 familles monoparentales pour améliorer l'accessibilité à cette gamme de produits.



## Bruges II

Une ferme urbaine pour mieux manger et mieux vivre ensemble

Bruges II propose la construction, au cœur du quartier **Pont des Tanneries-Bruges II**, d'un ensemble urbain structuré autour d'une ferme maraîchère urbaine, véritable vitrine des pratiques et productions agroécologiques. Cet ensemble comprendra : les bâtiments de la ferme urbaine, un préau couvert et une halle commerciale, un bassin permettant de remettre en valeur les canaux de Guise enterrés sous la ville, un hôtel de 80 chambres, 95 logements sociaux, 186 logements libres, dont douze maisons sur pilotis sur les bords de l'Ouche, 101 logements abordables, une résidence seniors de 90 logements, un parking silo de 210 places (soit plus de 550 logements/chambres pour 1 100 habitants supplémentaires).

L'objectif principal est de replacer l'agriculture au cœur de la vie du quartier en favorisant les liens sociaux et générationnels.

La ferme urbaine sera l'élément central du quartier. Elle sera portée – de même que les équipements structurants du quartier – par une société au mode de gouvernance participatif (de type coopérative) qui favorisera l'accueil de salariés polyvalents en réinsertion.

Elle proposera de nombreux services aux habitants : conciergerie de quartier, vente de paniers de légumes et d'œufs en circuit extra-court, école de jardinage appliqué, ateliers pédagogiques, locations de cellules commerciales, mise à disposition des habitants d'un préau ayant vocation à accueillir les initiatives locales (événements, bourses...).

Les productions issues de la ferme urbaine (variétés anciennes, notamment) seront cultivées selon les principes de la permaculture ou de l'agroécologie. À terme, un site internet marchand pourra être envisagé en complément de la vente sur site.

## FOODINTECH 2

Une appli culinaire pour les malades et la lutte contre le gaspillage

Les établissements de soins accueillent chaque jour une population de **malades aux profils nutritionnels variés**.

Chaque malade aurait, idéalement, **besoin d'une alimentation quasi-personnalisée**, prenant en compte les caractéristiques de sa maladie. Or, les repas sont souvent non-adaptés aux besoins des patients, ce qui est dommageable sur le plan des **apports nutritionnels** et entraîne un **gaspillage alimentaire** conséquent.

**FOODINTECH 2** innove en proposant, grâce à une **application d'intelligence artificielle**, de mieux cerner les **profils alimentaires** personnalisés des patients et de diminuer le gaspillage.

Déployé initialement en établissements de soins, le dispositif sera ensuite adapté à une **utilisation à domicile** (hospitalisation à domicile, rééducation, etc.).



MIEUX MANGER

## Vers une restauration scolaire et d'entreprise de qualité

Accroître la qualité de l'offre et la satisfaction des usagers

Ce projet vise à améliorer la **durabilité de l'alimentation servie en restauration hors foyer** (RHF : restauration scolaire en autogestion et restauration d'entreprise concédée) et la **durabilité de l'alimentation d'un échantillon de la population dijonnaise** (citoyens dijonnais métropolitains inscrits dans la cohorte NutriNet).

Les Dijonnais usagers de la restauration scolaire ou collective bénéficieront d'une **amélioration nutritionnelle** de leurs repas, cuisinés pour une bonne part à partir de **produits locaux**, dans le **respect de la planète**.

### Résultats attendus :

- Pour les « convives » de la restauration scolaire, une augmentation de 5 % de la qualité nutritionnelle et de 25 % de la provenance locale ainsi qu'une baisse de 40 % du bilan carbone **à prix et satisfaction constants**. À terme, un quart des céréales, légumes et légumineuses devraient relever devraient relever des productions locales labellisées.
- Pour les repas servis en restauration collective concédée, hausse de 15 % de la qualité nutritionnelle et de 25 % de la provenance locale, baisse de 30 % du bilan carbone tout en maintenant le prix et la satisfaction des convives ; utilisation de 15 % de produits issus du label.
- **Sensibilisation** des convives à l'importance des choix alimentaires sur la durabilité de l'alimentation et **formation des personnels de RHF** aux nouveaux gestes culinaires.

## Consom'acteur, santé et territoire

### De nouvelles solutions au service d'une alimentation saine

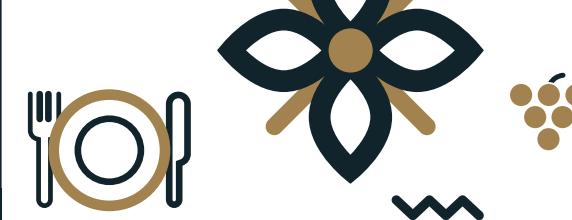
L'amélioration des comportements alimentaires est un enjeu majeur de prévention santé et de diminution des coûts de santé à l'échelle des territoires, dans un contexte de vieillissement de la population et d'augmentation du nombre de maladies chroniques. De nombreux acteurs économiques ambitionnent d'aider les consommateurs à mieux manger. Mais il n'existe pas encore de solution transversale permettant aux citoyens de se réapproprier simplement leur alimentation et d'améliorer durablement leur qualité de vie. Le projet « Consom'acteur, santé et territoire » vise à répondre à ce besoin en créant une synergie commune de la production à la consommation.

L'objectif est de co-créer de nouveaux services permettant aux citoyens d'améliorer leur alimentation (favoriser la consommation de produits locaux, de saison et diminuer la part de produits ultra-transformés). Ces services intégreront :

- Des parcours éducatifs et des dispositifs de sensibilisation à la nutrition
- Des solutions digitales d'aide à la décision et à l'action
- Des dispositifs d'approvisionnement et d'aide au choix en restauration hors foyer

Le projet souhaite permettre aux habitants de :

- Trouver facilement un système d'approvisionnement en ingrédients sains et de saison en circuit court pour manger mieux (plus varié et plus équilibré)
- Améliorer l'état de santé des habitants de la métropole grâce à la prévention et diminuer les coûts de santé
- Créer de la valeur pour les acteurs économiques du territoire



## MALIN

### Un site internet pour améliorer la nutrition des femmes enceintes et des jeunes enfants en situation de précarité

En France, ¼ des enfants de moins de 3 ans vivent dans des foyers à bas revenus, qui ont du mal à s'approprier les messages généraux de santé publique. La nutrition de ces enfants est un enjeu de santé publique.

Afin d'appréhender le problème à la source et de se donner les moyens d'effectuer une prévention efficace pouvant modifier durablement les habitudes alimentaires des familles défavorisées, le programme MALIN (Je M'Alimente bien pour bien grandir) propose de combiner 2 leviers :

- Une prévention large et adaptée à la grande précarité par le biais de supports digitaux (site internet, applis...). Les informations et conseils porteront sur la nutrition des femmes enceintes et des enfants de 0 à 3 ans (l'allaitement, l'alimentation diversifiée, l'alimentation en famille et les comportements nutritionnels). Des formations et outils à destination des personnels accompagnants seront également développés sur ces supports.
- Une offre budgétaire permettant d'acheter des produits moins chers dans des circuits de consommation existants (bons de réduction ; paniers de fruits et légumes en circuits courts sur certains territoires ; opérations de vente à prix réduit, en ligne, sur des articles de petit électroménager pour favoriser la pratique du fait maison...).

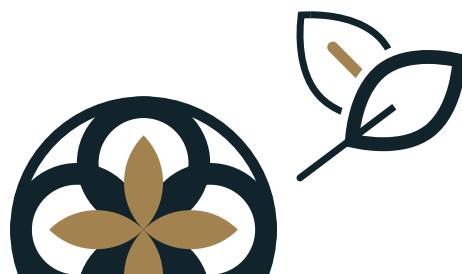
## Perception des usagers

### Faire évoluer les représentations autour de l'agroécologie

L'agroécologie est un **concept innovant et récent** qui soulève pour les consommateurs différents **enjeux** : bon ou mauvais pour la santé, facile ou difficile à manger, à stocker ou à se procurer, prix élevé ou abordable, etc. Pour accompagner les usagers-consommateurs dans la transition alimentaire, il est important de connaître les **déterminants de leurs choix alimentaires**, c'est-à-dire leurs **représentations** et leurs **attitudes** vis-à-vis de l'agroécologie.

C'est ce que propose le projet « Perception des Usagers » composé de 3 phases :

1. Une phase d'analyse dont l'objectif est d'étudier les représentations qu'ont les usagers-consommateurs de l'agroécologie. Cette analyse listera les comportements alimentaires en les croisant avec les connaissances, les croyances, concernant l'agroécologie pour établir des profils-types de consommateurs.
2. Une phase d'étude des variables psychologiques (attitudes, motivations, freins...) et des intentions comportementales concernant la consommation de produits issus de l'agroécologie.
3. Un test expérimental de l'impact de messages de communication sur les usagers-consommateurs. Les résultats de cette opération pourront être utilisés ultérieurement pour la construction de campagnes de communication.
4. Cette étude menée fera l'objet de communications lors de congrès nationaux ou internationaux et vise l'organisation d'un colloque en 2022 sur la transformation des comportements alimentaires.



© Jonas Jacquiel



MIEUX MANGER



# Foodle

## Une appli pour simplifier la cuisine fait maison au quotidien

La population des pays développés prend de plus en plus de plaisir à cuisiner. De multiples enquêtes traduisent un **engouement pour le culinaire qui se traduit dans l'univers digital**. Chaque mois, le hashtag **#Food** comptabilise plus d'un milliard d'interactions et 69% des millenials prennent une photo ou une vidéo de leur plat avant de le manger ! Les sites culinaires ont vu leur audience exploser ces cinq dernières années. **Sur internet, la catégorie « cuisine / gastronomie » touche plus de 40 % des internautes**. Cette tendance s'observe également à l'échelle européenne. Pour autant, **l'utilisateur ne profite pas pleinement de toutes les possibilités offertes par les nouvelles technologies**.

Afin de répondre aux attentes des consommateurs, le projet **Foodle** propose de développer, par le biais d'un site internet (disposant déjà de 200 000 inscrits) et d'une application (34 000 téléchargements à ce jour) un **outil culinaire transversal** intégrant les besoins et les contenus de l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur : producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs. Dans une **démarche centrée autour des utilisateurs**, Foodle proposera des **recettes adaptées en fonction des goûts, du régime alimentaire et des appareils de cuisine**. En lien avec ces recettes, il sera possible de calculer finement le nombre de calories, de disposer de vidéos explicatives, de menus personnalisés ou adaptés aux aliments disponibles dans le frigo, substitution d'ingrédients, de recommandations d'activités physiques... Des **services périphériques** seront proposés avec des sites partenaires pour réaliser les recettes, s'approvisionner ou progresser : coaching personnalisé, liste de courses, livraison de repas à domicile, ateliers cuisine...). Enfin, Foodle mettra en relation les utilisateurs via une **communauté** (dans le cadre de compétitions culinaires, par exemple).

Le concept Foodle repose sur une offre dont un certain nombre d'éléments résultent de l'exploitation des développements mis en œuvre dans la **Plateforme Digitale OPEN FOOD SYSTEM (OFS)**, qui est une référence en matière de « recette digitale ».

### Clientèles :

- Ménages, millenials, industriels (fabricants d'équipements culinaires...), prestataires de services (ex : location d'appareils culinaires, acteurs de la restauration publique ou privée...).

La **tarification** intégrera un **accès gratuit à certaines fonctionnalités**, plusieurs **offres d'abonnement** et la **commercialisation de services** « à la carte » auprès de prestataires externes.



BIEN MANGER

BIEN PRODUIRE



## Légumineuses Feed

### Alimentation animale locale et agroécologique

**Légumineuses Feed** propose de **créer une unité de production d'ingrédients innovants** à partir de la **production locale et agroécologique de légumineuses** à destination de l'alimentation animale.

### Clientèles :

- Les **fabricants d'aliments** souhaitant intégrer ces ingrédients dans leurs formulations
- Les **agriculteurs-éleveurs** souhaitant utiliser les aliments dans leurs rations
- Et éventuellement les **entreprises** souhaitant réaliser des essais industriels.

L'unité de production envisagée intégrera des **procédés thermomécaniques** (décorticage, broyage, turboséparation, cuisson-extrusion...) et **biotechnologiques** (ferments, enzymes etc.). Ces **innovations technologiques** permettront de créer des **aliments innovants**, plus **digestibles**, contenant **moins de facteurs antinutritionnels** et améliorant les **performances et la qualité sanitaire des élevages**, tout en **valorisant les productions agroécologiques et locales**.

## Un label agroécologique

Pour les produits locaux respectueux de l'environnement

Le **label agroécologique** garantira l'**origine locale** de produits issus de la région Bourgogne-Franche-Comté (pain, légumineuses sous forme transformée, légumes, produits issus de l'élevage) ; un **niveau de qualité nutritionnelle et sanitaire** et une contribution à l'**amélioration de l'environnement local**.

La démarche s'appuiera sur un réseau d'agriculteurs pionniers et un système de gouvernance innovant rassemblant les acteurs des filières et les consommateurs. Ce mode organisationnel permettra d'organiser les filières, de parvenir à un consensus pour la fixation des prix, les cahiers des charges, la rémunération des producteurs... La formation d'une **société coopérative d'intérêt collectif** (SCIC) permettra, à terme, de rendre ce processus autonome.

### Les effets attendus sont :

- une **réduction de l'empreinte carbone** sur l'ensemble des filières
- une amélioration de l'état sanitaire des sols, de la qualité de l'eau et de la biodiversité
- une augmentation de la **rémunération pour les producteurs**

Une **application mobile** informera les consommateurs sur les pratiques des agriculteurs et les exigences du label. **Ceci augmentera la transparence vis-à-vis des citoyens**, qui pourront prendre part à la démarche en étant contributeurs d'une collecte de fonds, par leurs actes d'achat ou par une participation aux décisions prises dans le cadre de la SCIC.



TRANSITION ALIMENTAIRE



## KÛRA

Les sauces soja bio made in Bourgogne

L'entreprise **KÛRA** commercialise des produits traditionnels japonais frais, non-pasteurisés et produits localement. Ces produits sont destinés à la **dégustation (sakés, bières)** et à la **cuisine (miso, sakés de cuisine, etc.)**. Ils sont élaborés à partir de riz bio, de soja bio européen et sans OGM, selon un **procédé innovant** : la **préparation de kôji**. Il s'agit d'un procédé traditionnel répandu au Japon et utilisant un ferment qui se développe sur les céréales ou sur les légumineuses comme l'orge ou le soja. Le kôji est chargé d'**enzymes**, qui sont **bénéfiques sur le plan du goût** (arômes plus développés) et de la **santé**. Des **techniques et savoir-faire innovants** sont mis en œuvre par KÛRA pour adapter cette technique du khôji dans le contexte européen et local (procédés de production adaptés aux **équipements européens** et aux **variétés cultivées en Bourgogne**).

Le projet KÛRA propose **d'accompagner l'extension de gamme** de l'entreprise **vers les sauces soja bio « shoyou » (soja et blé) et « tamari » (sans gluten)** rapidement pour répondre à la demande des consommateurs et des distributeurs. Ces condiments alimentaires seront produits **à partir de sojas français bio sans OGM** et par les **méthodes traditionnelles japonaises adaptées aux spécificités locales**. Aujourd'hui, plusieurs acteurs commercialisent des condiments japonais, mais aucun ne produit en Europe. Par ailleurs, les produits « non industriels » sont presque toujours pasteurisés et perdent ainsi leur caractère probiotique. Enfin, rares sont ceux qui sont certifiés bio. Face à ces constats, le projet développé par KÛRA permettra l'émergence d'une **filière locale des condiments soja « du champ à l'assiette »**.

**Avantages pour les consommateurs : des produits locaux plus sains et plus savoureux.**

### Clientèles :

- **clients « esthètes » japonophiles et gastronomes** (amateurs de saveurs nouvelles, exotiques, asiatiques...) et **clients « nature »** (amateurs de produits naturels, fermentés et fonctionnels). Le marché dijonnais constituera une base de test.

## Plateforme Ferments

### Les micro-organismes au service de l'agriculture de demain

**Ferments** vise à mettre en place une plateforme dédiée aux micro-organismes pour favoriser une alimentation et une agriculture plus durables. Par « micro-organismes », on entend la flore participant à l'équilibre des sols, à la protection des plantes et à la transformation positive de l'aliment. La Plateforme Ferments souhaite apporter, dans le cadre d'approches novatrices en matière de microbiologie, des réponses aux défis auxquels sont confrontés les acteurs industriels. Elle permettra de sélectionner des souches de micro-organismes et de créer des écosystèmes microbiens pour des usages agricoles et industriels en phase avec les attentes des consommateurs.

#### Son offre de services s'articule autour de 5 axes principaux :

1. Amélioration des qualités sensorielles des produits alimentaires
2. Amélioration du potentiel de préservation des aliments
3. Amélioration de la maîtrise des processus de fermentation
4. Les micro-organismes au service du bien-être et des consommateurs
5. La production de micro-organismes pour l'agroécologie

Ferments souhaite devenir un **interlocuteur majeur des entreprises agroalimentaires**, une **référence sur le plan international** dans le domaine des produits fermentés et micro-organismes dédiés à la préservation de la biodiversité, à la lutte biologique, à l'alimentation et à la santé.

#### Clientèles :

- Industriels fournisseurs et utilisateurs de micro-organismes.



## Data Alimentation

Le **secteur de la production et de la consommation d'aliments** engendre des **volumes de données considérables** encore faiblement exploités. **Data Alimentation** souhaite en **s'appuyant sur OnDijon** et sur les dernières innovations en matière d'analyse numérique, permettre à l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentation de **partager et de valoriser leurs données numériques liées à l'alimentation**. **Data Alimentation** permettra également de **soutenir et d'accélérer la transformation du secteur agricole** (notamment l'agroécologie) en fournissant des outils simples et accessibles de **partage de modèles et de bonnes pratiques** et d'analyse de données.

#### Data Alimentation en 4 phases clés :

1. **Mise en place de la plateforme** de partage des données et des **premiers services**
2. **Stockage des premières bases de connaissance**, mise en place d'une gestion des rôles et des habilitations, développement des premiers mécanismes d'échange
3. Création d'un **portail pour l'activation de nouveaux services** et d'un **outil de facturation des services**
4. Ouverture de la plateforme aux **services externes**, à l'**open data** et intégration des premiers **objets connectés**

#### Clientèles :

- **Institutionnels** (collectivités, chercheurs, chambres d'agriculture...), **producteurs** (maraîchers, légumiers, viticulteurs...), **semenciers**, **transformateurs** (restaurants, cantines), **distributeurs** (cavistes, grandes et moyennes surfaces...), **experts** (professionnels de la santé, éducation...) et **consommateurs** (familles...).

## Open Food System

### L'appli de recettes saines et locales

Au quotidien, les professionnels de la cuisine ont parfois des difficultés à trouver des **recettes saines et locales** intégrant à la fois :

- Le fonctionnement de leurs **appareils de cuisine spécifiques**
- Les aliments issus de leur **panier de courses** (produits locaux en circuit court, grande distribution...)
- Et leurs **objectifs de santé**

**Open Food System** souhaite proposer des services de **recettes « personnalisées » et adaptables** ainsi que des **services** à tous les acteurs de la chaîne de production, de transformation, de distribution et de consommation. **Les fonctionnalités de l'outil seront enrichies** et pourront à terme proposer des **solutions de substitution** (présenter, par exemple, la même recette avec des aliments bruts et transformés, des appareils de cuisine différents, des ingrédients substituables...). **L'application** sera traduite en plusieurs langues. Ces développements permettront de proposer sur l'application une **base de données de recettes plus riche, d'anticiper les usages de demain** et d'offrir une variété de services. *In fine*, l'ambition est de construire un écosystème de référence autour de la « **cuisine numérique** ».



## Le Living Lab

Le Living Lab propose d'analyser les attentes et les besoins des usagers afin de les prendre en compte dans les processus d'innovation pour concevoir et développer des produits et/ou des services innovants.

Exemples de projets : tester, imaginer et coproduire des produits alimentaires, leur packaging, leurs modes de distribution, leur conservation, la manière de les cuisiner, etc. L'implication des usagers dans les phases de conception garantira la **pertinence des services ou produits proposés** et le succès des modèles économiques associés ; on peut donc s'attendre à ce que l'impact sur la **transformation du système alimentaire** soit important.

**Le Living Lab envisagé présente une double innovation unique en France :**

- **son approche systémique** dépasse les silos historiques du monde de l'alimentation et permet de rassembler toutes les parties prenantes
- **son business model** conçu pour lui permettre de générer ses propres revenus et penser son autonomie financière à court terme.

Le Living Lab sera implanté **au cœur de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon**.

# Évolution des métiers

## Développer les nouveaux métiers de la transition alimentaire

Le projet « **Évolution des Métiers** » propose de **collecter les données liées aux métiers de la transition alimentaire**, de les **analyser** et de les **diffuser aux professionnels** afin de **développer les compétences** concourant à un système alimentaire durable sur le territoire.

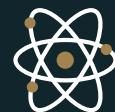
### Les étapes clés :

1. **Mobilisation des acteurs** économiques, éducatifs et chercheurs concernés par la thématique
2. **État des lieux** : rencontres et interviews d'entreprises, de laboratoires de recherche, de professionnels de la filière, d'organismes publics...
3. **Analyse des activités émergentes** (nouveaux métiers, métiers en cours de transformation, métiers ou activités qui risquent de disparaître...)
4. **Expérimentation de solutions d'adaptation** aux changements induits par la transition alimentaire : nouveaux gestes métiers, nouvelles compétences, nouvelles fonctions...
5. **Adaptation de l'offre de formation aux nouveaux besoins** :
  - Les **enseignants et formateurs** seront formés aux mutations identifiées, aux activités émergentes et à leurs enjeux
  - Une **évolution de l'offre de formation** sera proposée (exploitants agricoles, professionnels de la transformation alimentaire, cuisiniers, diététiciens, commis de cuisine, agents polyvalents de restauration...)
  - Les **professionnels de l'alimentation** seront sensibilisés aux **nouveaux gestes métiers**

Le projet vise à déployer de nouvelles **formations** à l'échelle de la région Bourgogne-Franche-Comté (**évolution des référentiels des diplômes, titres professionnels et certificats de qualification professionnelle**).



TRANSITION ALIMENTAIRE



## L'Observatoire Dijon, Alimentation Durable

La transition globale vers une alimentation saine et durable à l'échelle d'un territoire nécessite d'actionner plusieurs leviers (nutritionnels, environnementaux, commerciaux...).

**La création d'un Observatoire de la transition alimentaire à l'échelle de la métropole dijonnaise** a pour principaux objectifs de :

- Faire le **bilan des différents projets réalisés** et menés à terme
- **Reconnaître et valoriser l'avancée des projets**, en leur donnant de la visibilité en interne (partenaires du projets, pilotes d'action...) et en externe (financeurs, autres territoires, citoyens...)
- **Orienter les futurs projets**

L'Observatoire intégrera différents types d'indicateurs : **des indicateurs issus d'enquêtes récurrentes** (indicateurs de bien-être, par exemple) ; **des indicateurs de suivi des projets** identifiés avec leurs responsables ; **des indicateurs « systèmes »**, renseignés en mobilisant des bases de **données existantes (Insee...)** ; enfin, des **indicateurs « consolidés »**, permettant de suivre plus globalement les avancées sur ses différents axes stratégiques.

L'Observatoire privilégiera une **approche inédite et globale des pratiques alimentaires** prenant en compte plusieurs dimensions : santé, goût/plaisir, confiance, socio-économique, etc.

Un site web est envisagé pour recueillir les différents indicateurs et permettre **l'automatisation** de la remontée des données. Il favorisera également la **transversalité entre les projets**. Chaque partie prenante et partenaires pourront consulter **l'état d'avancement du projet**.

# DIJON MÉTROPOLE PÔLE D'EXCELLENCE AGROALIMENTATION



## UNE INDUSTRIE DYNAMIQUE

**9 000** emplois

**30 %** des emplois industriels de Dijon Métropole

Bourgogne-Franche-Comté :

**3<sup>e</sup>** région agricole française

## UN ÉCOSYSTÈME PERFORMANT

### Pôles et clusters

Vitagora, Toaster Lab, Foodtech, AgrOnov, DECA BFC...

**3 000** enseignants-chercheurs et doctorants dans le secteur

### Formations d'excellence

AgroSup Dijon, School of Wine & Spirits business, Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot, Ecole des Hautes Etudes en Apiculture (EHEA), Cuisine Mode d'Emploi(s), école Ferrandi...

### Laboratoires de recherche

Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA), UMR « Procédés Alimentaires et Microbiologiques », INRA, chaire Unesco dédiée aux cultures et traditions du vin (Université de Bourgogne), UMR Agroécologie

## DES EXPERTISES CLÉS

- Micro-organismes pour l'alimentation & technologies alimentaires
- Agroécologie, agriculture de précision (AgrOnov), légumineuses
- Culture de la vigne et du vin
- FoodTech, le numérique au service de l'alimentation
- Sciences du goût et de l'alimentation

## DES ENTREPRISES LEADER

Unilever, SEB, Gabriel Boudier, L'Héritier-Guyot, Lejay Lagoute, Edmond Briottet, Mulot & Petitjean, Kühne, Reine de Dijon, Dijon Céréales, Eurogerm, Tetrapak, GEA Farm Technology Japy, Bericap, Smurfit Kappa...

## DES PROJETS INNOVANTS

### Cité internationale de la gastronomie et du vin

Repas gastronomique des Français et Climats du vignoble de Bourgogne, deux reconnaissances Unesco mises à l'honneur

- **250 M€** d'investissement
- **1 million** de visiteurs attendus par an
- **6.5 ha** réhabilités et aménagés
- **+ de 500** logements créés

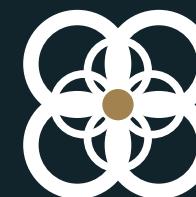
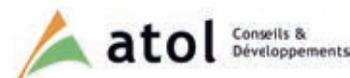
### Dijon, Alimentation Durable 2030

Projet labellisé « Territoires d'Innovation » 2019

- **46 M€** d'investissement
- **384 000** personnes concernées (zone d'emploi et de consommation)
- **160** contributeurs, **100** chercheurs, **50** organismes



# NOS PARTENAIRES



## Nous contacter

**Pascal JEGOU**

Directeur

Service développement économique

Dijon Métropole

[pjegou@metropole-dijon.fr](mailto:pjegou@metropole-dijon.fr)

**Marie-Hélène RIAMON**

Chargée de la filière agroalimentaire

Dijon Métropole

[mhriamon@metropole-dijon.fr](mailto:mhriamon@metropole-dijon.fr)

03 80 50 35 39

**Patricia VIART**

Assistante de direction

Dijon Métropole

[pviart@metropole-dijon.fr](mailto:pviart@metropole-dijon.fr)

03 80 50 36 37

## Nous écrire

Dijon Métropole

40, avenue du Drapeau

BP 17510

21075 DIJON CEDEX

IRE

ER

DIJON  
MÉTROPOLE,  
**TERRITOIRE**  
**DE PROJETS**  
AU CARREFOUR  
DES CAPITALES  
EUROPÉENNES

**Train**

À moins de 2h : Paris, Lyon, Strasbourg,  
Lausanne, Bâle  
À moins de 3h : Zürich, Lille  
En 3h30 : Marseille  
En 3h42 : Bruxelles

**Voiture**

En 2h : Lyon  
En 2h30 : Genève  
En 3h30 : Paris

**Carrefour autoroutier**

**Un carrefour autoroutier unique :**  
A38, A39, A36, A31, A6

**Accès autoroutier au centre de l'Europe :**  
Lille et la Belgique (A26/A5), Metz et le  
Luxembourg (A31), Strasbourg et l'Allemagne  
(A36), Genève et la Suisse (A39/A40), Lyon et  
l'Italie (A31/A36)

**Une plateforme bimodale rail-route**  
avec des liaisons vers Anvers, le Havre,  
Fos-sur-Mer, Marseille, Lyon, Strasbourg,  
Lausanne

**Aéroport Dijon-Bourgogne**

Dédié aux vols privés et d'affaires, 7/7j, 24/24h

