

LÉGUMERIE DE DIJON MÉTROPOLE

Mars 2024

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR


MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINÉTÉ ALIMENTAIRE
 Liberté Équité Fraternité



Table des matières

LEGUMERIE DE DIJON	1
Présentation de l'action	1
Contexte de l'émergence de la filière	2
Territoires concernés	2
Acteurs impliqués dans la légumerie	2
Approvisionnements	2
Débouchées	3
Logistique	3
Financement et investissements	3
Produits et volumes de la filière	3
Valeur ajoutée	4
Lien avec le PAT	4
Facteurs de réussite	4

■ Présentation de l'action

Dijon Métropole a inauguré sa légumerie en mai 2023 : la légumerie fait 400 mètres carrés, située sur la ZA de Beauregard aux portes de Dijon. Elle sert à préparer les légumes et légumineuses bio, locaux en saison, destinés à la restauration collective de Dijon Métropole, incluant la restauration scolaire, d'entreprise ou de santé. Les productions arrivent brutes à la légumerie. Les légumes sont ensuite épluchés, lavés, coupés ou râpés et conditionnés sous vide ou atmosphère modifiée en chambre froide.

Les produits sont ensuite soit acheminés à la cuisine centrale pour être transformés par les cuisiniers, soit les partenaires viennent les chercher à la légumerie. Les fruits ne sont pas transformés : ils sont consommés crus « à croquer ». Un test sur de la transformation de rhubarbe bio et locale pour l'utilisation dans des tartes, desserts, etc., sera réalisé au printemps.

La légumerie est labellisée AB par un organisme externe.



Photos de la légumerie de Dijon Métropole

■ Contexte de l'émergence de la filière

La légumerie de Dijon est un projet métropolitain qui s'inscrit dans le programme de transition alimentaire de Dijon Métropole ProDij, composé d'une centaine d'actions portées par les acteurs publics et privés du territoire. ProDij est lauréat du dispositif « Territoire d'Innovation » depuis septembre 2019.

■ Territoires concernés

L'approvisionnement se fait actuellement auprès de 11 producteurs de la plateforme Manger Bio Bourgogne Franche Comté. Les légumes sont cultivés entre 4 et 40 kilomètres autour de la légumerie.

■ Acteurs impliqués dans la légumerie

- **Fournisseur** : Plateforme Manger Bio Bourgogne Franche Comté, association membre du réseau national des plateformes « Manger Bio Ici et Maintenant ». Voir approvisionnements.
- **Dijon Métropole** : la légumerie est une régie de Dijon Métropole
- **Salariés** : la légumerie compte 4 salariés. Les salariés sont des agents de Dijon Métropole.
- **Clients** : voir débouchés

■ Approvisionnements

L'approvisionnement se fait via la plateforme Manger Bio Bourgogne Franche Comté. C'est une SCIC de 11 maraichers qui livre la plateforme, qui vend les légumes à la légumerie.

- **Bénéficiaires** : Dijon Métropole, Restauration municipale de Dijon (via la cuisine centrale), Conseil départemental de la Côte d'Or

• Agriculteurs apporteurs

11 maraichers, dont 4 en Côte d'Or (21), 2 dans le Jura (39), 3 dans l'Yonne (81), 1 dans le Doubs (25), 1 en Haute-Saône (39).

• Réseau Bio et affiliés :

- Bio Bourgogne Franche-Comté
- Réseau Manger Bio
- GAB 21

• Autres apporteurs

- Union des Fruitières Bio Comtoises (39)
- Le Fournil des Agités (39)
- Biocoop restauration (35)

• Partenaires

Relations avec la SCIC Manger Bio Bourgogne

Le contrat liant Manger Bio Bourgogne et la légumerie est un marché à procédure adaptée (MAPA) d'un an renouvelable, avec un seuil d'achat et une liste de légumes voulus.

Intérêt d'avoir comme fournisseur une seule SCIC plateforme : en tant que collectivité, besoin de praticité et de pouvoir facturer une seule fois, de se faire livrer en une seule fois.

La légumerie travaille la diversité des légumes : des « contrats moraux » sont fixés avec les agriculteurs sur les productions et les volumes d'une année à l'autre.

■ Débouchées

• **Client principal** : Cuisine centrale de Dijon Métropole qui préparent les 8 000 repas quotidiens pour les 47 restaurants scolaires des maternelles et les élémentaires. La cuisine centrale est labellisée En cuisine, le label bio des cuisines d'Ecocert.

- Représente 8 à 10 tonnes de légumes par mois

• **Ecole de gendarmerie de Dijon** : plus grosse école de gendarmerie de France, sert 1 500 couverts par jour.

- Représente 1,5 à 2,5 tonnes de légumes par mois

En cours de démarchage (leviers qui permettraient d'atteindre 200 tonnes de légumes vendus par an)

• **CHU Dijon** : 5 000 à 7 000 couverts par jour.

- Représente 4 à 5 tonnes par mois.

Mais la priorité du CHU est le prix : la légumerie et la métropole de Dijon tentent de les convaincre sur l'importance de proposer des produits sains et durables en tant qu'établissement de la santé.

• **CROUS** : plusieurs Restaurants Universitaires sur Dijon. CROUS 5 000 à 6 000 couverts par jour.

Projets pour 2024 :

• **Cuisine centrale privée pour la restauration scolaire non servie par la ville de Dijon**

- Lycée Félix Kir : lycée agro-alimentaire qui fait partie d'AgroCampus Dijon. Le lycée a une branche agro-alimentaire qui transforme les productions récoltées pour en faire des ratatouilles en pot, préparation à tajines, confitures, jus... La légumerie devrait leur livrer les légumes nécessaires pour préparation.

- Ecole des métiers de Dijon Métropole : une école d'apprentis spécialisée dans les métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie...).

Ils ont une restauration collective pour nourrir leurs élèves. 200 élèves avec un internat. Ils souhaitent avoir des livraisons de fruits et légumes de 4ème gamme pour économiser leur masse salariale.

Tous les biodéchets sont envoyés au compostage industriel.

■ Gouvernance

La légumerie est gérée en régie par Dijon Métropole. Dijon Métropole impulse une politique alimentaire durable mais souhaite que les acteurs locaux reprennent la main sur la légumerie en SCIC. La légumerie doit évoluer vers une gestion à modèle coopératif type société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) lorsqu'elle sera à l'équilibre budgétaire.

Aujourd'hui la légumerie fait seulement du bio car les clients veulent atteindre les objectifs d'EGALIM. Par

exemple, l'école de gendarmerie a seulement 3 à 4% de produits bio et cherche à augmenter la part de bio dans les repas servis.

La légumerie étant un outil métropolitain, le travail de recherche de clients, de communication, se fait en partenariat entre la légumerie et la métropole.

■ Logistique

Pour la cuisine centrale : les chauffeurs livreurs de la cuisine centrale viennent chercher les légumes à la légumerie.

Pour les autres clients : la légumerie possède un camion et livre les autres clients.

■ Financement et investissements

La légumerie a été financée par :

- la Métropole de Dijon (2 millions d'euros)

- la Région Bourgogne-Franche-Comté (400.000 euros)

- l'État (307.000 euros) dans le cadre du Plan de Relance

Tous les ans a lieu un vote en conseil métropolitain sur le budget d'équilibre. La légumerie n'étant pas rentable à ces volumes, Dijon Métropole finance. En 2024 une aide de 160 000€ a été votée pour être à l'équilibre. Plus les volumes de légumes en 4ème gamme vendus seront importants, moins il y aura besoin de subventions. Le tonnage d'équilibre a été estimé par l'AMO à 400 T/an. Cependant, la légumerie pourrait approcher de l'équilibre à 200 ou 250 T/an.

Le coût d'un repas à la cantine est de 11€. Le prix moyen payé par les familles est de 3,7€. Le prix plancher pour les familles les plus en difficulté est de 0,53 centimes, les prix pour les familles les plus aisées est de 7,5€. La métropole finance donc les repas à la cantine en grande partie.

■ Produits et volumes de la filière

Une vingtaine de légumes et légumineuses différents sont livrés à la légumerie : pommes de terre, carottes, pois chiche, haricots lingots blancs et rouges...

Les producteurs livrent 120 tonnes de légumes par an.

La légumerie fait deux types de mise en sachet : sous vide total, et sous vide partiel pour les légumes plus fragiles. Les Dates Limites de Consommation (DLC) sont DLC J+7.

Volumes

• 2023 : 35 tonnes vendues

• 2024 : objectif de 100 tonnes de légumes vendues

• 2025 : objectif de 200 tonnes de légumes vendues

■ Valeur ajoutée

Fixation des prix : la formule de calcul du prix de vente des légumes de la légumerie se vote en conseil métropolitain chaque année.

Formule de calcul : *Prix d'achat des légumes HT au kg x taux de perte moyen sur l'ensemble des légumes (environ 30%) + frais fixes*

- 2023 les frais fixes étaient de 1,06€€

- 2024 les frais fixes étaient de 1,02€

Le taux de perte est une moyenne des pertes pour chaque légume entre l'entrée et la sortie de la légumerie : le taux de perte est de presque 45% pour les pommes de terre alors que pour les concombres les pertes sont nulles car ils ne sont pas épluchés.

La légumerie souhaitait traiter avec un seul fournisseur pour mutualiser l'approvisionnement et mutualiser les factures (impossibilité de recevoir les livraisons de légumes en 5 fois dans une matinée, facturer à 11 ma-raichers, factures de retard...) : la plateforme Manger Bio Bourgogne permet de mutualiser ces approvisionnements.

Le volume et prix d'achat aux producteurs sur la période mai à décembre 2023 (juillet et août fermé), soit six mois plein était de 43 751 KG pour 104 684€ (HT).

Valeur Ajoutée pour les producteurs :

- Plus-value financière : La légumerie leur permet de vendre leurs légumes en grandes quantités et permet de mutualiser leurs ventes.
- Juste rémunération des producteurs : La légumerie a établi un protocole pour la juste rémunération des producteurs : le prix de vente de ses légumes varie selon les saisons (en pleine saison, prix des légumes moins cher, début ou fin de saison, prix des légumes augmentent : la variabilité est respectée). La marge n'augmente pas. Il n'existe pas encore de label pour promouvoir cette démarche de juste rémunération des producteurs mais c'est en réflexion. En revanche, la communication est régulière, sur tous types de support : journaux, net, réseaux sociaux. Transparence : Fixation des prix transparente, les producteurs fixent leur marge en accord avec la plateforme. Les producteurs vendent leurs productions à Manger Bio Bourgogne qui prend une marge (non communicable) et vend à la légumerie.

- Stabilité : la légumerie assure des débouchés aux producteurs toute l'année
- Durabilité : La légumerie achète des légumes bio. Aide les producteurs en bio dans une période de forte crise agricole et crise du bio
- Territoriale : Les légumes produits sur le territoire sont mangés sur le territoire. Fierté pour les producteurs. Les productions s'organisent en interne pour la répartition du chiffre d'affaires.

■ Lien avec le PAT



La légumerie s'inscrit dans le Projet Alimentaire Dijon Métropole ProDij. Le PAT est en cours de labellisation niveau 2.

■ Facteurs de réussite

- Forte volonté politique des élus de Dijon Métropole pour le portage de la légumerie
- Débouché économique important en volumes et constant, par l'engagement de gros acteurs de la restauration collective
- Relation fournisseur-client avec la plateforme Manger Bio BFC permettant de mutualiser les approvisionnements : les producteurs via la plateforme Manger Bio BFC s'engagent via la MAPA.
- Soutien de l'agriculture bio et maintien des productions sur le territoire
- Fierté des producteurs de pouvoir nourrir les habitants du territoire : reconnaissance du rôle social des agriculteurs
- Relation de proximité entre les producteurs, la légumerie et la collectivité
- Approvisionnement assuré en continu



Photos de la légumerie de Dijon Métropole



Contacts pour en savoir plus :

Pour Dijon Métropole :

Marie-Hélène Riamon

Chargée de la filière Agro-Alimentation
mhriamon@metropole-dijon.fr

Pour la légumerie :

Stéphane de Lazzer

Directeur légumerie
& chargé de mission stratégie alimentaire territoriale
Dijon Métropole
sdelazzer@metropole-dijon.fr

Pour Terres en villes :

Loanne Guérin

Chargée de mission
loanne.guerin@terresenvilles.org

Paul Mazerand

Responsable animation de réseaux
paul.mazerand@terresenvilles.org