

# DIJONMAG

LE MAGAZINE DE LA VILLE DE DIJON

OCTOBRE 2025 • N° 394  
dijon.fr



**BON APPÉTIT !**

**DANS LES COULISSES  
DE LA CUISINE CENTRALE**



**DÉCOUVREZ LE PROGRAMME DE LA FOIRE GASTRONOMIQUE**

**INSCRIVEZ-VOUS AU NOËL DES SENIORS**

# LALA LALA LALALALALÈRE

Un ban bourguignon pour Cali et tous les artistes qui ont enflammé les deux scènes de *Lalalib*, place de la Libération et place du Théâtre ! 20 000 spectateurs ont bravé la pluie le 29 août dernier pour les écouter et les applaudir lors du concert de rentrée de la ville de Dijon. Merci aux artistes, au public, aux mécènes et à tous ceux qui ont assuré la logistique, la sécurité et le nettoyage. Rendez-vous le 4 septembre 2026 pour la 22<sup>e</sup> édition !





## Nathalie Koenders

Maire de Dijon

En ce début d'automne et avant de se retrouver à la Foire à partir du 1<sup>er</sup> novembre, 3 coups de chapeau à des Dijonnais d'ici ou d'ailleurs dont les exploits sportifs, la production littéraire ou l'arrivée à Dijon ne peuvent que nous réjouir.

**Bravo Hector Denayer !** Après deux titres aux Jeux olympiques de Paris 2024, le Dijonnais d'adoption vient de décrocher trois médailles, dont une en or sur le 100 m brasse, aux championnats du monde de para-natation à Singapour. Natif de Sélestat (Bas-Rhin), le jeune homme de 20 ans s'est installé à Dijon en 2023. Au sein de l'Alliance Dijon Natation, il bénéficie de conditions d'entraînement optimales à la piscine olympique et du soutien de la ville de Dijon à travers le dispositif municipal #TeamSportDijon.

**Merci Bart Van Loo !** Après le succès de son précédent livre, le plus dijonnais des Belges nous présente son nouvel ouvrage. Avec *Les Téméraires, quand la Bourgogne défiait l'Europe*, l'écrivain poursuit son histoire d'amour avec Dijon et retrace le voyage de la dépouille de Philippe le Hardi depuis Hal (Belgique), lieu de sa mort en 1404, jusqu'à la chartreuse de Champmol.

**Bienvenue Antonella Zedda !** Le 22 septembre, le conseil municipal a voté pour désigner cette grande professionnelle à la direction de l'Opéra de Dijon, scène de théâtre lyrique d'intérêt national. Avec son projet « Le cœur battant », elle s'installe à Dijon pour défendre un répertoire ouvert à tous les publics et à tous les artistes, quels que soient leur âge ou leur discipline. Diplômée de la Sorbonne et formée à la musique, Antonella Zedda a exercé au sein de prestigieuses institutions en France telles la Cité de la musique, la Philharmonie de Paris et la Salle Pleyel, et en Italie où elle était administratrice du Palazzetto Bru Zane - Centre de musique romantique française de Venise.

---

PROCHAIN CONSEIL  
MUNICIPAL  
LUNDI 24 NOVEMBRE  
À 16H

SALLE DE FLORE,  
EN DIRECT SUR [DIJON.FR](http://DIJON.FR)  
ET SUR LA PAGE  
FACEBOOK  
« VILLE DE DIJON »

---

PROCHAIN CONSEIL  
MÉTROPOLITAIN  
JEUDI 27 NOVEMBRE  
À 17H30

40, AVENUE DU DRAPEAU  
ET EN DIRECT SUR  
[METROPOLE-DIJON.FR](http://METROPOLE-DIJON.FR)

---

## SOMMAIRE

### ÇA, C'EST DIJON

**6** Bart Van Loo et les secrets des ducs

**10** C'est quoi ce chantier ?

### GRAND FORMAT

**16** Dans les coulisses de la cuisine centrale

### MA VILLE EST CHOUETTE

**29** Seniors, inscrivez-vous au repas de Noël

**32** Regards sur le patrimoine

### SPORT

**34** Tous à l'eau !

### CULTURE

**37** Le retour du 10<sup>e</sup> pleurant



### Rentrée scolaire

**1<sup>er</sup> septembre**

9 470 écoliers dijonnais reprennent le chemin de l'école primaire – maternelle et élémentaire – dans les 75 écoles publiques de la ville. Belle année scolaire dans toutes les écoles de la ville !

## DEMANDEZ VOTRE DIJON MAG !

Vous ne recevez pas le magazine dans votre boîte aux lettres ? Contactez-nous par message sur [dijon.fr/nous-ecrire](mailto:dijon.fr/nous-ecrire)

Vous pouvez aussi retrouver *Dijon Mag* dans différents points d'accueil (hôtel de ville, mairies de quartier, CCAS, Cité internationale de la gastronomie et du vin, etc.) et à tout moment sur [dijon.fr](http://dijon.fr)

Suivez tous les jours l'actualité de la ville de Dijon sur nos réseaux sociaux et inscrivez-vous à nos newsletters.



Service communication | Hôtel de ville 21000 Dijon  
[dijon.fr](http://dijon.fr)

**Magazine édité par la ville de Dijon - DIJON MAG N° 394 - OCTOBRE 2025**

Directrice de la publication : Nathalie Koenders

Directrice de la rédaction : Isabelle Elzière

Directeur de la communication : Lilian Melet

Responsable du pôle éditions : Marion Gillot-Peillon

Rédactrice en chef : Justine Dincher

Chargée de production éditoriale : Marie Lachaux

Rédactrice : Martina Mannini

Ont collaboré : Patrice Bouillot, Louis Fraysse, Gilles Simon, Déborah Vital, France Facquer

Photos : Vincent Arbelet, ville de Dijon : p4 (hommage), p5 (patrimoine),

p12 (maison aux Trois visages), p13 (Notre-Dame), p34 (Hector Denayer),

p35 (olympique et carrousel) ; Emma Benyamine, ville de Dijon : p12

(Tourrières), p13 (jardin japonais), p20, p21 (Alexandre Bréjean), p23 (pois

chiche), p26, p34 (enfants), p35 (Grésilles) ; Philippe Bornier, ville de

Dijon : p37 (10<sup>e</sup> pleurant) ; Christian Dubarry, ville de Dijon : p37 (pleurant

et tombeau) ; Margot Dupuis, ville de Dijon : p1, p4 (rentrée), p5 (étudiants,

chats), p7, p10, p11, p16-17, p18-19, p22, p24-25, p31 ; Arnaud Finistre,

ville de Dijon : p2 ; Younès Hamdoun, ville de Dijon : p14, p28 ; Jonas

Jacquel, ville de Dijon : p5 (braderie), p23 (assiette), p36 (marathon) ;

Julie Soldavini, ville de Dijon : p30 ; François Weckerlé, ville de Dijon : p5

(vendanges), p8-9, p29, p35 (Fontaine d'Ouche) ; Simon Gosselin : p40 ;

Geert Van de Velde : p6 ; Archives Le Bien Public : p31 (Brigitte Bardot

au château)

Conception et réalisation : tempsRéel, Dijon

Impression : Copagraph / PGE – 01 43 98 29 75

Distribution : Médiaposte - Tiré à 104 000 exemplaires

Imprimé sur papier PEFC 100 % - Ne pas jeter sur la voie publique

Dépôt légal : 4<sup>e</sup> trimestre 2025 - N° ISSN : 0767-8797

### Hommage

**11 septembre**

Le 81<sup>e</sup> anniversaire de la Libération de Dijon célèbre celles et ceux qui ont marqué la lutte contre l'occupation. Henri Mosson, ancien résistant, reçoit la médaille d'or de l'ONaCVG (Office national des combattants et des victimes de guerre) des mains de Paul Mourier, préfet de la région Bourgogne-Franche-Comté et préfet de la Côte-d'Or, au jardin Darcy lors d'une cérémonie organisée par la ville. Un moment auquel les collégiens de Champollion participent en interprétant le poème *Liberté* de Paul Eluard.



Le temps commémoratif se poursuit le soir dans la cour d'honneur de l'hôtel de Ville où les Dijonnais, de toutes les générations sont invités au bal de la Libération.



### Patrimoine

**20 et 21 septembre**

Lors de la 42<sup>e</sup> édition des Journées européennes du patrimoine, 70 lieux, souvent inconnus, ouvrent exceptionnellement leurs portes aux habitants et visiteurs. Parmi eux, le palais des Ducs et des États de Bourgogne où 12 392 visiteurs sont accueillis, ainsi que l'hôtel Bouchu dit d'Esterno, réhabilité l'an passé pour abriter le siège de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

## Chats

**16 septembre**

Un peu plus d'un an après son inauguration, le « Chatabri » du parc Jeanne Barret, situé dans le quartier Varennes-Toison d'Or, devient le « Paradis des chats » ! Ce nouveau nom, choisi par les élèves des écoles du quartier, traduit l'engagement de ce refuge dédié aux chats libres du quartier, tous stérilisés et identifiés par puce. Porté par l'association Chatabri, ce havre de paix offre aux félins des paniers douille, des couvertures polaires, de l'eau fraîche et des distributeurs de croquettes.



## Vendanges

**14 septembre**

Les habitants sont invités à participer aux vendanges citoyennes organisées sur des parcelles du vignoble métropolitain, afin de découvrir la vigne et le travail des vignerons. Les volontaires sont accueillis par les domaines de Manuel Olivier et du Tumulus, sous l'œil des caméras de l'émission *Des racines et des ailes*, dont le reportage sera diffusé sur France 3 d'ici la fin de l'année.



## Braderie solidaire

**14 septembre**

La braderie solidaire de la Fnac réunit plus de 8 000 personnes au Zénith de Dijon. DVD, CD et jouets sont vendus à petits prix. La recette – 126 700 euros – est reversée au Secours populaire. Elle sert à financer le projet « Campagne vacances » destiné aux familles en situation de précarité.



## Étudiants

**19 septembre**

Les travaux de rénovation du Grand Séminaire de Dijon commencent. Le site deviendra, d'ici 2028, un nouveau campus au cœur de la ville. Il rassemblera Sciences Po Paris - campus de Dijon, l'École supérieure de musique (ESM) et l'École nationale supérieure des arts de Dijon (Ensad), soit pas moins de 700 étudiants. L'opération, placée sous la maîtrise d'ouvrage du rectorat de région académique Bourgogne-Franche-Comté, associe plusieurs partenaires : l'État, via le ministère de la Culture et la Direction régionale des affaires culturelles (Drac) Bourgogne-Franche-Comté, la région et Dijon métropole.



## Voie cyclable

**20 septembre**

Le long du canal de Bourgogne, cinq kilomètres de nouvelles pistes cyclables relient à présent Bretenière, Ouges, Longvic et Dijon. Inaugurés dans le cadre de la Semaine européenne de la mobilité, ces aménagements, réalisés en partenariat avec le Conseil départemental, favorisent les déplacements à vélo entre les communes de la métropole.



## HISTOIRE ET LITTÉRATURE

# BART VAN LOO ET LES SECRETS DES DUCS

Après l'immense succès de son précédent ouvrage *Les Téméraires, quand la Bourgogne défiait l'Europe*, Bart Van Loo continue d'explorer l'histoire des grands ducs avec *Le Tour de la grande Bourgogne*. Rencontre avec le plus dijonnais des auteurs belges.

**P**ourquoi la Bourgogne a-t-elle captivé des centaines de milliers de lecteurs ? Pour Bart Van Loo, c'est en dévoilant le passé commun entre la Bourgogne, la Belgique et la Hollande que son livre *Les Téméraires, quand la Bourgogne défiait l'Europe* a rencontré un immense succès après sa publication en 2020. Selon l'auteur, « les ducs de Bourgogne ont été balayés sous le tapis national, car placés dans le camp des méchants. Ce livre révèle qu'ils sont en fait à l'origine d'une épopée grandiose à la Game of Thrones, d'une histoire européenne "avant la lettre". On relit l'histoire de France depuis un autre point de vue ». C'est ce regard nouveau sur une époque étouffée qui a séduit près de 400 000 lecteurs français et belges.

## Voyage à travers les siècles

Dans son nouveau livre, *Le Tour de la grande Bourgogne*, Bart Van Loo a voulu aller plus loin. « J'ai écrit *Les Téméraires* enfermé chez moi. Pour ce nouveau livre, j'ai voulu sortir, entreprendre un voyage dans le temps qui n'a jamais été fait, toucher cette fin de Moyen Âge », explique-t-il. « J'ai traversé la Belgique et les Pays-Bas, puis la Bourgogne, la Franche-Comté, le comté de Nevers et la Suisse. J'ai même suivi le parcours de la dépouille de Philippe le Hardi depuis Hal en Belgique, lieu de sa mort en 1404, jusqu'à la chartreuse de Champmol à Dijon. Je suis devenu un pleurant. »

## Ambassadeur de la ville

Lui, le Belge, est un habitué de la capitale des ducs de Bourgogne. Le véritable symbole se trouve, selon lui, au palais des Ducs, dont l'architecture incarne cette histoire oubliée. « Les touristes le photographient depuis la place de la Libération alors que le palais médiéval originel se trouve de l'autre côté ! » Il évoque aussi avec admiration la chartreuse de Champmol et « l'exceptionnel puits de Moïse », œuvre de Claus Sluter qui se dresse à son emplacement d'origine depuis 1400, à découvrir au cœur du parc du centre hospitalier de La Chartrreuse. Lorsqu'on lui demande quel duc de Bourgogne il préfère, Bart Van Loo répond sans hésiter : « Philippe le Hardi ! Il marque le début de tout par son mariage avec Marguerite, fille unique du comte de Flandre. Et puis, il a légiféré autour de l'appellation de pinot noir, il a modernisé la production de la moutarde... En expliquant la Bourgogne d'aujourd'hui, je ne peux m'empêcher de penser à lui. »



Dijon accueille, en partenariat avec Flammarion et la librairie Grangier, le lancement national du *Tour de la grande Bourgogne*, le 15 octobre, salle des États à 19h.



Bart Van Loo présente son spectacle « Les Téméraires » au Théâtre des Feuillants, le 14 novembre à 20h. Réservez votre place (gratuite) en scannant le QRcode.



Bart Van Loo, ici chez lui en Belgique, a reçu la médaille de la ville en 2023 pour le succès des *Téméraires*, quand la Bourgogne défiait l'Europe et sa contribution au rayonnement de la ville.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE

# LE PLEIN DE CULTURE À CHAMPOLLION

La ville a ouvert un point lecture fin mai dans le quartier Grésilles, suite au double incendie criminel qui a ravagé la médiathèque Champollion et l'a rendue inutilisable jusqu'à la fin des travaux. Dans ces locaux temporaires, les activités ont repris leur cours et les visiteurs sont au rendez-vous.

Depuis son ouverture, le point lecture, facile d'accès avec le bus (liane 3 – arrêt Seguin), s'est rempli de livres, CD, DVD, revues et journaux. On y trouve environ 3 500 documents : romans, livres pour enfants, BD..., ainsi que des animations comme des séances de lecture et de jeux, le premier et le deuxième mercredi de chaque mois. Des rencontres d'auteurs jeunesse sont organisées dans le cadre d'actions spécifiques en lien avec les écoles du quartier. Les groupes de tout-petits, accueillis dans les multi-accueils et chez les assistants maternels, sont aussi toujours les bienvenus. Les bibliothécaires se déplacent également régulièrement dans les écoles maternelles et élémentaires du quartier pour faire découvrir des livres et organiser des projets autour de la lecture.



## Un don pour enrichir les collections

Pour enrichir le fonds documentaire, l'association des Amis de la bibliothèque et des archives municipales de Dijon a offert 360 nouveaux livres, surtout pour les écoliers du quartier. Ces ouvrages seront d'abord prêtés aux enseignants, puis reviendront à la fin de l'année scolaire au point lecture pour que tout le monde puisse en profiter. « Chaque livre acheté chez des libraires dijonnais portera un petit autocollant pour le reconnaître », précise son président Michel Verpeaux.



17 A, avenue Champollion - 03 80 48 84 00.

## Ils sont les Amis de la bibliothèque

L'association des Amis de la bibliothèque, créée en 1968 avec l'aide de la ville, a pour mission de soutenir et développer le réseau des bibliothèques municipales. Au quotidien, elle aide à enrichir les collections en finançant l'achat de documents rares ou précieux, ainsi que du matériel adapté, comme un téléagrandisseur pour les personnes malvoyantes, disponible à la médiathèque port du Canal. L'association travaille aussi à faire connaître le patrimoine local, notamment en éditant et diffusant des cartes postales et des livres. Ses quelques 60 membres jouent un rôle important : « Ils font le lien entre la ville et les lecteurs, en portant leurs demandes et leurs attentes », explique Michel Verpeaux. Ils diffusent aussi les informations sur les événements et activités des différents sites, organisent des visites de bibliothèques dans d'autres villes, et proposent des conférences à l'Académie, souvent ouvertes à tous les habitants. **Pour en savoir plus, rendez vous sur [amis-bmdijon.over-blog.com](http://amis-bmdijon.over-blog.com) ou appelez le 03 80 49 95 48.**

ASSOCIATIONS


# SOUTENIR CEUX QUI S'ENGAGENT

Co-organisé par la Ligue de l'enseignement 21 et la Fédération régionale des MJC de Bourgogne Franche-Comté, avec le soutien de la ville et de la métropole de Dijon, le Grand Dej' réunit à chaque rentrée les associations de la ville pour présenter leurs rôles et leurs actions. Lors de l'édition pluvieuse de 2025 au parc de la Toison d'Or, cinq d'entre elles ont été récompensées d'un prix par la ville, pour le développement d'outils numériques innovants. Rencontres.

## Réparer, recycler, reconnecter : le pari solidaire de Désobsolescence

Fondée il y a à peine un an par Christophe, David et Mathilde, Désobsolescence allie le numérique à l'écologie et à l'humain. « Beaucoup trop d'appareils sont mis au rebut alors qu'ils sont réparables. On les collecte, on les remet en état, et on les propose à prix solidaires, en priorité aux personnes précaires. » Pas question pour autant de réparer dans leur coin. L'objectif ajouté, c'est de créer du lien. « Chaque mardi, on organise des ateliers réparation dans notre local à la Maison des associations. L'occasion d'informer et de former les gens, de les conseiller. » S'ils ont déjà reçu 300 personnes, remis en état 150 machines, dont près de 80 remises en vente, ils ne comptent pas s'arrêter en si bon chemin. « On se déplace déjà à la rencontre des habitants de Dijon, notamment dans les quartiers Grésilles et Fontaine d'Ouche. On aimerait maintenant atteindre les habitants des campagnes où le besoin est fort. » Deux autres projets de dépôt-vente et de supervision du reconditionnement informatique avec Emmaüs sont également en cours d'élaboration.




 Informations sur [desobs.fr](http://desobs.fr)

## Explorer le street art avec ST'ART

Quand Boris et Aurélien, deux passionnés de street art, se rencontrent autour d'une volonté commune de partager leurs découvertes artistiques urbaines, ça donne une association et une application mobile ! Gratuite et participative, St'art met en avant les œuvres et artistes de la région, de France et du monde entier. « C'est très simple, il suffit de prendre l'œuvre en photo, de l'ajouter dans l'application et de la géolocaliser pour que d'autres puissent la retrouver. » Plus de 35 000 œuvres sont aujourd'hui recensées. L'application répertorie également tous les événements liés à l'art urbain en France, ainsi que des fiches artistes donnant accès à l'ensemble de leur travail. Forts de leur succès, les deux partenaires collaborent avec Dijon Bourgogne Tourisme & Congrès pour organiser des parcours découverte. « Nous souhaitons par ailleurs mettre davantage en avant les lieux qui valorisent l'art urbain : bars, hôtels, restaurants... Pour proposer une offre complète de tourisme urbain. »



 Informations sur [start-prod.fr](http://start-prod.fr)

## Jeunesse engagée

Le Grand Déj a également été l'occasion de mettre à l'honneur, pour leur engagement remarquable, 14 bénévoles de moins de 25 ans, proposés par les associations elles-mêmes. Le prix de la Jeunesse bénévole valorise ainsi la jeunesse engagée et met en lumière le rôle fondamental du bénévolat dans les associations.

### Le numérique, une forme d'art au Singe en hiver

Si la brasserie est connue des Dijonnais, Un singe en hiver cache aussi une association ! À l'étage de l'établissement, et parfois hors les murs, elle promeut le numérique sous forme artistique. « Nous travaillons avec des artistes locaux et internationaux qui détournent les usages des technologies numériques pour en faire quelque chose de poétique », précise Pierre-Élie, cofondateur et bénévole au sein de l'association. L'association aide à la mise en place d'expositions et d'ateliers de création pour favoriser la médiation avec le public. « Cela permet d'aborder des thématiques liées aux nouvelles technologies mais avant tout d'ouvrir les esprits à d'autres formes d'art. » Un exemple ? Elle prépare actuellement un projet avec un artiste qui utilise des technologies de reconnaissance faciale. L'installation évoluera en fonction des émotions que le logiciel pense reconnaître chez le public. Rendez-vous en mars 2026 pour apprécier le résultat.



Informations sur [unsingeenhiver.com](http://unsingeenhiver.com)

### Le Bistrot de la scène offre un tremplin digital

Figure de la vie culturelle dijonnaise, le Bistrot de la scène accompagne la visibilité numérique des compagnies de théâtre et groupes de musique locaux. « Les artistes que l'on accueille sont souvent émergents, ils ont besoin de supports de communication numériques pour gagner en visibilité », explique Aurélien, directeur de la programmation. « Moi-même, lorsque je reçois des demandes de programmation, je consulte les réseaux sociaux des artistes pour les connaître davantage. » Alors, petit à petit, les équipes du Bistrot ont pris des photos, ont fabriqué des captations sonores, ont réalisé des clips pour les artistes en résidence... Aujourd'hui, l'association souhaite développer la vidéo live grâce à l'acquisition d'un système fixe de caméras. « Et pourquoi pas créer une chaîne YouTube, ou Twitch ? On ne manque pas d'idées ! »



Informations sur [bistrotdelescene.fr](http://bistrotdelescene.fr)

### Le Duc e-sport veut déjouer les préjugés

Jouer aux jeux vidéo s'accompagne de multiples vertus, et le Duc e-sport veut vous le faire savoir ! Depuis cinq ans, l'association développe son projet autour de cette discipline qui, bien que de plus en plus populaire, souffre encore de préjugés. En plus des compétitions organisées chaque semaine au Bamagotchi à la Cité internationale de la gastronomie et du vin, elle agit pour sensibiliser aussi bien les jeunes que leurs parents aux bons usages et aux risques du numérique et des écrans. « On explique qu'il faut faire attention à l'addiction bien sûr, mais aussi qu'il existe plein de bénéfices à jouer en ligne », assure Nicolas, jeune bénévole enthousiaste. Pratiqué comme une discipline sportive, le e-sport va en effet de pair avec une hygiène de vie irréprochable : s'assurer de bien dormir, de bien s'alimenter et de pratiquer en parallèle une activité physique. Inclusive, l'association promeut également le handi-e-sport : « Nous possédons des manettes, des écrans, des casques adaptés aux personnes en situation de handicap. »



Retrouvez le Duc e-sport sur Instagram

## TRAVAUX

## C'EST QUOI CE CHANTIER ?

La ville investit cette année 57,3 millions d'euros dans des équipements et travaux pensés pour améliorer la qualité de vie des Dijonnais. Tour d'horizon des chantiers en cours ou tout récemment achevés.



L'écogymnase Arsenal ouvrira en février 2026.



## BIENTÔT DEUX NOUVEAUX LIEUX DE VIE POUR LE QUARTIER ARSENAL

Appelez-la « La Majorelle » ! C'est le nom de la future maison des habitants, située le long de l'avenue Jean Jaurès. Ce nom a été choisi par les habitants eux-mêmes, à l'issue d'une consultation citoyenne au printemps dernier. Une référence à son bleu profond, visible de loin ! L'ouverture est prévue début 2026. Les travaux avancent à bon rythme dans cet ancien bâtiment militaire, autrefois surnommé la maison « du colonel ». La ville y investit 2,3 millions d'euros pour transformer les 643 mètres carrés en un lieu de vie et de ressources, ouvert et accessible à tous. La Majorelle accueillera des permanences du Point d'accès aux droits ainsi que des élus ; un café associatif, animé par la Maison d'éducation populaire – MJC des Bourroches, offrira un espace convivial ; une salle de réunion d'une capacité d'une vingtaine de personnes sera mise à disposition des associations, en particulier celles du quartier.

Non loin de là, un gymnase moderne pensé pour tous les publics – groupes scolaires et périscolaires, centres de loisirs, associations sportives, participants aux rendez-vous sportifs municipaux – est aussi en pleine construction (un peu moins de 7 millions d'euros – projet cofinancé à hauteur de 500 000 euros par la Région Bourgogne-Franche-Comté, 500 000 euros par le Conseil départemental de la Côte-d'Or et 250 000 euros par l'État par le biais du Fonds national d'aménagement et de développement du territoire). L'équipement offrira des espaces adaptés à toutes les pratiques physiques et sportives et à tous les publics. Dans une démarche écologique, sa structure est conçue en bois et paille et raccordée aux énergies renouvelables. Sur son toit, des panneaux photovoltaïques couvriront 13 % de ses besoins en électricité.

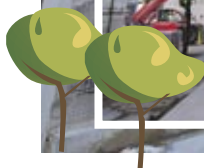


## UN NOUVEL ÉLAN POUR LA VIE ASSOCIATIVE DIJONNAISE

Rue des Corroyeurs, un lieu essentiel pour la vie associative de Dijon est entré dans une nouvelle phase. Plus de 2500 associations y sont référencées et près de 50 000 visiteurs sont accueillis chaque année, dans un espace qui favorise les échanges, la solidarité et le dialogue entre générations. Un lieu où les idées prennent vie, où les habitants s'engagent, et où les projets collectifs trouvent un point d'ancrage. Pour répondre aux besoins croissants et améliorer l'accueil, la ville a lancé à l'été 2024 un vaste chantier de modernisation et d'agrandissement de la Maison des associations. Le bâtiment bénéficie en ce moment d'une rénovation thermique et phonique, ainsi que d'une mise en accessibilité, avec notamment le remplacement de l'ancienne cage d'ascenseur. Une extension de 500 mètres carrés est également en cours de construction à l'arrière du site. Cette nouvelle partie accueillera un grand hall d'exposition, une salle polyvalente pouvant recevoir jusqu'à 400 personnes, des espaces de coworking et un restaurant qui viendra renforcer la convivialité du lieu et l'ouvrir encore davantage sur le quartier.



La nouvelle Maison des associations sera inaugurée au premier semestre 2026.

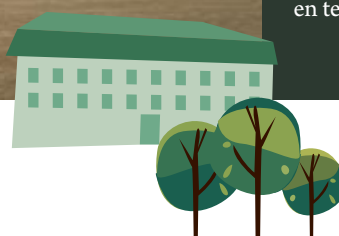


Les travaux, qui ont démarré en septembre 2024, ont bien avancé et se termineront l'an prochain.



## NOUVEAU SOUFFLE POUR LE TENNIS DIJONNAIS

Depuis les années 1970, les amateurs de tennis à Dijon partagent leur temps entre deux lieux : le complexe du boulevard Voltaire l'hiver, et les terrains en plein air du parc des Sports dès que revient le beau temps. En remplacement du site du boulevard Voltaire devenu vieillissant, la ville soutient le club à hauteur de 4 millions d'euros pour un projet dont le budget total s'élève à 6,5 millions d'euros afin d'ouvrir au Parc des Sports, un site de 1,6 hectare. Objectif ? Ouvrir un grand espace moderne et agréable pour jouer au tennis toute l'année. Une halle écologique, en bois et toile tendue, sort de terre. Ce nouvel équipement, occupé par le Tennis club dijonnais (TCD) mais aussi par les scolaires et associations, comprendra 6 terrains couverts en terre battue, 2 terrains synthétiques abrités, des vestiaires, des bureaux et un club-house convivial. Et ce n'est pas tout ! Les terrains extérieurs seront repensés pour garder les 5 courts en terre battue, en créer 2 nouveaux en synthétique.





## LA MAISON AUX TROIS VISAGES RETROUVE SON ÉCLAT

Entre la place Darcy et celle du Théâtre, au coin du Miroir, il y a une maison que beaucoup ont contournée ces dernières années sans vraiment la voir. Cachée pendant des mois derrière un imposant échafaudage, la maison aux Trois Visages, classée monument historique depuis 1971, revient aujourd'hui dans le paysage dijonnais plus belle que jamais. Et pour cause : cette bâtisse du 16<sup>e</sup> siècle, composée de deux immeubles construits à quelques années d'intervalle, est aujourd'hui le dernier ensemble à pans de bois encore visible dans ce secteur du centre-ville. Depuis avril 2023, ce petit bijou d'architecture a fait l'objet d'une restauration minutieuse. Des spécialistes du patrimoine, accompagnés d'architectes, ont étudié chaque détail pour lui redonner l'apparence qu'elle avait à l'origine. C'est ainsi que ses façades ont été repeintes dans deux nuances d'ocre, choisies en lien avec son histoire et les traces retrouvées pendant le chantier. Mais au-delà de la couleur, il a fallu s'attaquer à l'essentiel : les poutres. Beaucoup étaient trop abîmées pour continuer à jouer leur rôle de soutien. Elles ont donc été réparées ou remplacées avec soin, dans le respect des techniques anciennes. Pour ces travaux achevés en août dernier, la ville a versé au propriétaire une aide de 120 505 euros, l'État de 208 000 euros au titre des aides à la restauration des monuments historiques.

### Opération Façades Liberté

Les travaux de la maison aux Trois Visages ont été réalisés dans le cadre de l'opération Façades Liberté, née en 2018 pour préserver et valoriser celle qui est la principale rue du centre historique, à la fois très appréciée et fréquentée au quotidien. Grâce au soutien financier apporté par la ville aux propriétaires des immeubles, 21 bâtiments dont 3 immeubles protégés au titre des monuments historiques ont déjà été rénovés. Une seconde campagne est prévue sur la partie est de la rue de la Liberté jusqu'en 2027.



## UNE SECONDE VIE POUR LE BÂTIMENT DES SŒURS TOURIÈRES

Au cœur du site Sainte-Anne, dans la cour qui mène au musée de la Vie bourguignonne, une vieille bâtisse discrète retrouve peu à peu son éclat. Il s'agit de l'ancienne maison des sœurs Tourières, un bâtiment du 18<sup>e</sup> siècle qui servait autrefois de lien entre la communauté monastique et le monde extérieur. Longtemps peu utilisé à cause d'importantes infiltrations et de problèmes de structure, ce bâtiment est pourtant un témoin de l'histoire du site. Aujourd'hui, grâce à une enveloppe de 2 millions d'euros, il est entièrement rénové pour retrouver une place centrale dans la ville. Dès cet automne, son rez-de-chaussée accueillera le service documentation des musées de Dijon, jusqu'ici installé dans les locaux de la bibliothèque Colette, elle-même en cours de réaménagement. Ce nouveau lieu, plus accessible et lumineux, mettra à disposition une bibliothèque, une photothèque, ainsi que des fonds documentaires uniques du musée des Beaux-Arts. Chercheurs, enseignants, étudiants pourront venir y travailler, s'y inspirer et/ou découvrir les trésors qu'il abrite. Après une phase de travaux lourds – désamiantage, déplombage, renforcement de la structure – entre juin 2024 et juin 2025, le chantier entre dans sa dernière ligne droite. Les travaux intérieurs et de toiture sont en passe d'être terminés.





## DEUX FOIS PLUS DE ZEN AU JARDIN JAPONAIS

Né dans les années 1980 d'une collaboration entre Dijon et la ville japonaise de Koshigaya, le jardin japonais, niché dans le parc du Suzon, continue de se transformer. En mai et juin dernier, des travaux ont été menés pour doubler la surface du jardin qui atteint désormais plus de 10 000 mètres carrés. Une extension pensée dans le respect de l'art du jardin japonais. La première phase de travaux, réalisée en partenariat avec l'association française du jardin japonais, s'est achevée avec la plantation d'une quinzaine d'arbres, dont celle symbolique d'un arbre au caramel. Les prochains aménagements, prévus au printemps 2026, comprendront de nouvelles plantations, la création de talus, d'une esplanade et de cheminements reliant les deux parties du jardin. Et parce que ce lieu est aussi un espace de vie pour les habitants du quartier, l'aire de jeux pour enfants, retirée au printemps dernier, sera réinstallée non loin de son emplacement initial.



Dans le quartier Toison d'Or, le jardin japonais s'enrichira de nouvelles plantations dans les mois à venir.



## DES TRAVAUX IMPORTANTS POUR SÉCURISER ET VALORISER L'ÉGLISE NOTRE-DAME

L'église Notre-Dame, édifice gothique avec sa façade décorée de 51 fausses gargouilles, sa célèbre chouette porte-bonheur et le Jacquemart, va bientôt faire l'objet de lourds travaux. C'est la première fois depuis le Second Empire que l'église et sa chapelle de l'Assomption, classées monument historique, sont rénovées en profondeur. Ce chantier intervient après des études réalisées en 2022 et 2023 qui ont montré des problèmes au niveau du toit, des murs et des systèmes d'évacuation des eaux, ainsi que des points à améliorer pour la sécurité. Avec un budget de 2,3 millions d'euros pour la première phase (dont 250 000 euros de financement de la Direction régionale des affaires culturelles), le chantier va d'abord se concentrer sur la sécurité du bâtiment : réfection complète des installations électriques, mise en place d'un nouveau système de détection incendie, amélioration des moyens de lutte contre l'incendie, réaménagement des accès, et pose de filets de protection, notamment dans la tour-lanterne. Pendant toute la durée des travaux – environ neuf mois à partir de début 2026 – l'église restera ouverte au public.



## SOLIDARITÉS

# REFUGE CHALEUR ET DIGNITÉ

Situé rue des Corroyeurs, le nouvel accueil de jour de l'association Solidarité, dignité, accompagnements, travail (Sdat) s'adresse aux personnes vivant dans la rue avec pour objectif de les accompagner dans leur démarche de réinsertion et de reprendre pied dans la société.

**P**hilippe, 61 ans, a longtemps travaillé. Et puis un jour, la maladie s'invite sans prévenir. Il perd son emploi et peine à payer son loyer. Sa pension d'invalidité ne suffit plus à régler les traites. Expulsé de chez lui, il se retrouve à la rue. Il raconte son parcours : une vie dure, cabossée, marquée par la chute et le combat quotidien pour rester digne. Tous les jours, ce Dijonnais passe un moment au « centre » pour manger, prendre une douche et laver ses affaires.

## Des repas et du repos

Sur trois niveaux, le centre Amédée-Charles Collot – « du nom du fondateur de la Sdat créée en 1903 », précise Martine Girard, présidente de l'association – accueille chaque jour entre 80 et 100 personnes sans domicile fixe. Ouvert du lundi au samedi de 8h à 17h, l'accueil de jour complète l'action des foyers d'hébergement d'urgence qui ferment leurs portes le matin. On y sert un petit-déjeuner gratuit, un déjeuner à 1 euro, et l'on y trouve une salle de répit, une cour, un grand espace de convivialité pour échanger. Une bagagerie permet de poser son sac. Au niveau inférieur, des douches, une laverie et un dressing pour récupérer quelques vêtements ou chaussures. « C'est un lieu-refuge », explique Pierre Riquet, chef du service ACOR centre-ville à la Sdat. Il représente souvent un premier pas pour aider les personnes à se reconstruire : accompagnement dans leurs démarches administratives pour la réouverture de leurs droits sociaux, mais aussi participation à des activités sportives, culturelles ou de loisirs. Autant d'aides pour retrouver peu à peu une place dans la société.

## Destins singuliers

Association indépendante issue de la société civile, Solidarité, dignité accompagnements, travail est plus communément appelée la Sdat. Née à Dijon, elle œuvre depuis plus d'un siècle auprès des personnes en situation de précarité et d'exclusion en s'appuyant sur deux piliers : l'insertion sociale et l'insertion professionnelle.

Plus de 190 collaborateurs travaillent avec les personnes accompagnées.

Retrouvez l'exposition photographique *Destins singuliers* sur [dijon.fr](http://dijon.fr)



La ville de Dijon soutient financièrement la SDAT pour appuyer deux dispositifs essentiels : ACOR Centre-ville, qui accompagne les personnes sans-abri en leur offrant accueil, accès aux besoins fondamentaux ou médiation avec le voisinage, ainsi que l'EMAS, une équipe médico-sociale chargée de la prise en charge et de la coordination des soins pour les personnes en grande fragilité.




Martine Girard, présidente de la Sdat, aux côtés de Pierre Riquet, chef de service, au sein du nouvel accueil de jour. En haut, Marion Dos Santos, éducatrice, mène un entretien individuel avec Philippe qui vit dans la rue.

# DANS L'ACTUALITÉ

## HOMMAGE À ROBERT BADINTER

Robert Badinter a laissé une empreinte indélébile dans l'histoire nationale... et dans celle de la ville de Dijon. En 1966 et 1967, il enseigne à l'université de Bourgogne. Puis, le 27 février 1979, il plaide à la cour d'assises de Dijon et sauve la vie d'un des derniers condamnés à mort en France, dans un des derniers procès où la peine capitale était encore en vigueur. Décédé le 9 février 2024 à l'âge de 95 ans, Robert Badinter entre au Panthéon le 9 octobre 2025, jour anniversaire de la promulgation de la loi abolissant la peine de mort. Fervent défenseur des droits de l'Homme, l'ancien garde des Sceaux s'est battu pour l'amélioration des conditions carcérales, la dépénalisation de l'homosexualité ou encore contre l'antisémitisme. La ville de Dijon organise une cérémonie le jour de son entrée au Panthéon. Lors du conseil municipal de septembre, les élus dijonnais ont décidé de renommer la place du Palais, située dans le quartier centre-ville, en place du Palais-Robert-Badinter.




 Programme de l'hommage dijonnais sur [dijon.fr](http://dijon.fr)

## OCTOBRE ROSE, DIJON SE MOBILISE CONTRE LE CANCER DU SEIN

Le cancer du sein, c'est l'histoire d'une sœur, d'une amie, d'une mère, d'une voisine... peut-être votre propre histoire. Première cause de mortalité par cancer chez la femme, notamment de plus de 50 ans, il est pourtant possible d'en guérir dans 90 % des cas grâce à un dépistage précoce de la maladie. Chaque année, la campagne nationale *Octobre rose* rappelle combien ce dépistage est essentiel. À Dijon, la mobilisation prend tout son sens à travers des actions concrètes, menées toute l'année dans le cadre du Contrat local de santé 2024-2028. Associations, professionnels et acteurs de santé dijonnais unissent leurs forces pour informer, sensibiliser et prévenir. Tout au long du mois d'octobre, de nombreux événements sont organisés dans différents lieux de la ville.

**Stands d'informations et de sensibilisation :** 2 octobre de 8h à 12h au marché des Grésilles (place Galilée) ; 3 octobre de 7h à 13h au marché des Halles (rue Odebert) ; 15 octobre de 8h à 12h au marché de Fontaine d'Ouche (place centrale).

**Marchés :** 11 octobre à 9h30 à la maison Castelnau de l'Essentiel-le (11 rue Castelnau) ; 18 octobre de 10h à 17h à l'Espace Baudelaire (27 avenue Charles Baudelaire) ; 24 octobre de 9h à 12h à la Maison des seniors (rue Mère Javouhey).

 Programme complet sur [dijon.fr](http://dijon.fr)

### Agora Jeunes

Depuis 2021, la ville organise régulièrement des Agoras Jeunes, rendez-vous dédiés aux moins de 30 ans invités à débattre sur des sujets de société tels que la transition écologique, les sports, l'alimentation, etc. Prochain rendez-vous le 29 octobre à l'Essentiel-le, de 14h à 16h. Thème : « Média et actu, on décrypte. » **Accès libre, sans inscription. Informations sur [dessinons.dijon.fr](http://dessinons.dijon.fr)**



### Bâtiment durable

Le groupe scolaire Lallemand a été distingué par une médaille de bronze en phase conception dans le cadre de la démarche Bâtiment durable Bourgogne Franche-Comté, portée par l'association Terragilis. Cette reconnaissance salue l'engagement de la ville dans la rénovation énergétique du site - le plus énergivore de la collectivité et bientôt le plus performant - ainsi que la qualité de la coordination entre les nombreux acteurs du projet. L'association a notamment souligné les efforts menés pour préserver et renforcer la biodiversité présente sur le site.

### Dijon Sport libre

Chaque dimanche matin, d'octobre à mai, la ville ouvre les portes de trois gymnases municipaux (Masingue, Carnot et Pardé) pour que vous puissiez pratiquer librement un sport : volleyball, football, basketball, badminton et tennis de table. Un planning, disponible en ligne, indique la répartition des sports en fonction de la date et du lieu. **Inscription obligatoire sur [eservices.dijon.fr](http://eservices.dijon.fr) et informations sur [dijon.fr](http://dijon.fr)**

### Envoyez vos images

La ville de Dijon et Dijon métropole lancent un appel à participation pour réaliser un film collectif qui sera projeté au Zénith lors de la cérémonie des vœux en janvier prochain. L'idée ? Mettre en lumière la vitalité et la diversité de la métropole. Filmez votre quotidien, vos coups de cœur, les moments qui vous touchent : une fête de quartier, un concert, un événement sportif, une balade, un moment entre amis ou en famille... Ce sont vos regards, vos émotions et votre spontanéité qui feront la richesse de ce projet. Pas besoin de matériel professionnel : smartphone, caméra, GoPro, en selfie, en horizontal ou vertical... l'important, c'est l'authenticité. **Vous avez jusqu'à début novembre pour nous envoyer vos vidéos en utilisant le formulaire sur [dijon.fr](http://dijon.fr)**







## DANS LES COULISSES DE LA CUISINE CENTRALE

Dijon peut compter depuis 20 ans sur sa cuisine centrale, un des piliers du service public rendu aux familles des écoliers dijonnais. Chaque jour, une cinquantaine d'agents municipaux y préparent près de 8 000 repas servis dans les restaurants scolaires, avec une attention de plus en plus importante portée à la qualité des produits travaillés et des menus composés.

Fer de lance de la transition alimentaire, la cuisine centrale s'appuie sur la légumerie métropolitaine pour s'approvisionner en denrées fraîches et locales, favorisant ainsi les circuits courts et donc les producteurs locaux. Lieu de production, la cuisine centrale est aussi un outil d'éducation au goût et d'ouverture au monde pour les enfants, au cœur de la capitale du bien-manger. Et oui, on n'est pas Dijonnais pour rien : même à la cantine, ici, on mange bien !



# RACONTE-MOI CE QUE JE MANGE



Dans le cadre du programme « Chouette cantine » (lire page 22), des écoliers dijonnais ont régulièrement la chance de découvrir les coulisses des repas qui leur sont servis le midi. Un parcours pédagogique qui commence dans les champs, se poursuit à la légumerie métropolitaine, puis à la cuisine centrale, avant de s'achever au restaurant scolaire.

2

Michaël Curie, directeur de la cuisine centrale, et Bruno Barcarolo, responsable réception-magasin, accueillent les enfants sur les quais de livraison des produits. Un peu plus tôt, les enfants avaient découvert le rôle de la légumerie métropolitaine où les légumes ont été épluchés, lavés et conditionnés.



1

Les mains dans la terre, les enfants du centre de loisirs Montmuzard découvrent la ferme de la Noge, à Quetigny, qui cultive une large gamme de légumes en agriculture biologique vendus à la légumerie métropolitaine (qui approvisionne ensuite la cuisine centrale).



4

Les agents de la cuisine centrale montrent comment ils peuvent cuisiner 8 000 repas par jour, grâce à d'immenses ustensiles et matériels de cuisine professionnels.



3

Bruno Barcarolo montre aux enfants où sont conservés les produits frais, dans une immense pièce qui sert de réfrigérateur.





5

Les agents conditionnent les repas cuisinés afin de pouvoir les envoyer dans les différents restaurants scolaires de Dijon.

6

À l'office du restaurant scolaire Montmuzard, les plats livrés par la cuisine centrale sont réchauffés pour le déjeuner par Anne-Laure Miraux, agente d'entretien et de restauration scolaire.



8

Avec l'aide des équipes d'animation, les enfants donnent une appréciation aux plats qu'ils ont mangés. Et c'est positif !



7

À table ! Les enfants du centre de loisirs Montmuzard dégustent enfin ce que les agents municipaux ont cuisiné pour eux !

# 20 ANS DE REPAS POUR LES ÉCOLIERS

Depuis 20 ans, les agents municipaux de la cuisine centrale travaillent pour nourrir les écoliers de la ville en confectionnant des repas sains et équilibrés.

Découvrez les coulisses et les projets de la cuisine centrale lors d'une visite Citoyens & Curieux, le 18 octobre, entre 10h et 15h. Informations et inscriptions (obligatoires) sur [metropole-dijon.fr](http://metropole-dijon.fr)



## Une cuisine XXL

1,2 million de repas par an

473 000 goûters distribués par an

## Des tonnes de goûts

La ville dépense 3,2 millions d'euros dans l'achat de denrées alimentaires.

19 tonnes de carottes

19 tonnes de volaille

14 tonnes de tomates

120 000 œufs

13 tonnes de pommes de terre

6 800 kilos de beurre

13,5 tonnes de légumineuses (lentilles, pois chiches, pois cassés, haricots rouges et blancs, flageolets)

1 700 kilos de fromage râpé

140 000 bananes

19 tonnes de bœuf

102 000 pommes

27,5 tonnes de poisson

410 litres de jus de fruits

\* Données 2024.

Située avenue de Stalingrad, la cuisine centrale est un service municipal inauguré en 2005. Pendant l'année scolaire, ses 51 agents cuisinent et livrent chaque jour près de 8 000 repas pour les enfants des 45 écoles maternelles et élémentaires publiques de Dijon. Elle fonctionne aussi le mercredi et pendant les vacances scolaires, notamment pour les centres de loisirs. Les repas sont cuisinés sur place, puis rapidement refroidis pour garantir leur bonne conservation et leur qualité. Ils sont ensuite livrés dans les cantines scolaires, où ils sont réchauffés juste avant d'être servis, sans être recuits pour préserver leur goût et leurs qualités nutritionnelles.

## Des repas accessibles à tous

À Dijon, le prix de la cantine varie selon les revenus et la composition de chaque famille. Avec un tarif qui commence à **0,54 €** par repas, la restauration scolaire est accessible à tous. Le coût moyen payé par les familles est de **3,59 €**.

## La qualité dans les assiettes

56,4 % des denrées utilisées sont des produits de qualité et durables (Label rouge, AOC, AOP, IGP...).

37,3 % sont des produits issus de l'agriculture biologique (4,1 % en 2009).

26,9 % sont des denrées locales.

\* Données 2024.



# DE LA TERRE À L'ASSIETTE

La cuisine centrale est l'un des maillons du projet porté par Dijon pour permettre à tous – et notamment aux plus jeunes – d'accéder à une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

**D**ijon métropole a reçu en 2019 le label d'État « Territoire d'innovation grande ambition » (Tiga) pour son projet « Dijon alimentation durable 2030 ». Cette initiative a pour but d'expérimenter des solutions innovantes afin de créer des circuits alimentaires garantissant une nourriture saine et durable aux habitants, en s'appuyant sur les principes de « mieux manger, mieux produire ». La marque de Dijon métropole ProDij reflète cet engagement en favorisant une alimentation locale et durable, qui rapproche producteurs, cuisiniers et consommateurs. Elle répond aux grands défis actuels : lutter contre le changement climatique, améliorer la santé, garantir l'accès pour tous à une nourriture de qualité, et soutenir une agriculture locale juste et équitable. S'inscrivant dans la dynamique du plan Climat et biodiversité adopté récemment par les élus de la métropole, cette ambition prend vie avec des actions concrètes. Parmi elles, la création en 2023 de la légumerie métropolitaine construite dans la zone d'activités Beauregard à Ouges : un lieu où légumes bio et locaux sont réceptionnés, lavés, préparés puis livrés aux cuisines centrales, dont celle de Dijon qui travaille année après année de plus en plus de denrées alimentaires produites localement. Cela concerne bien sûr les légumes préparés à la légumerie, mais aussi la viande et les produits laitiers comme les yaourts. Cet effort permet de soutenir les producteurs du territoire, de préserver des espaces de production et d'élevage, de réduire les transports et donc l'impact environnemental, tout en garantissant aux enfants des repas plus frais et de meilleure qualité.

## Panier garni issu de la légumerie

Les agents de la légumerie métropolitaine travaillent de nombreux légumes et légumineuses issus de l'agriculture biologique – et locaux selon les saisons –, qui sont ensuite livrés à la cuisine centrale : aubergines, blettes, carottes, céleris-raves, choux blancs, choux rouges, choux verts frisés, concombres, courgettes, navets, oignons jaunes et rouges, patates douces, panais, poireaux, poivrons rouges et verts, pommes de terre et grenailles, potimarrons, radis bleus, violets et noirs, rhubarbe, haricots blancs et rouges, pois chiches, pois cassés, flageolets !

## Alexandre Bréjean, président de la coopérative Manger bio Bourgogne-Franche-Comté

« Notre coopérative rassemble une soixantaine de producteurs bio et locaux. Le soutien que nous apporte la métropole, à travers la légumerie, est un atout : il nous a permis de développer nos volumes et de maintenir de l'emploi dans nos fermes, tout en bénéficiant à l'environnement. Ce schéma très court du producteur au consommateur donne du sens à notre travail. Savoir que les enfants, quel que soit leur milieu social, ont accès à la cantine à des légumes bio, frais, qui ont du goût et de bonnes qualités nutritionnelles est source de fierté. »



## Sébastien Asdrubal, éleveur et gérant de la boucherie Carnésien à Is-sur-Tille

« Nous fournissons de la viande pour les restaurateurs et les collectivités de la région grâce à l'atelier de découpe que nous avons ouvert avec mon frère. Notre raison d'être est de proposer aux professionnels de la viande de qualité, élevée localement. Travailler avec la cuisine centrale, qui partage les mêmes valeurs et paie le prix juste, nous semblait une évidence. Cela nous assure à la fois un débouché économique et nous rend fiers de participer à un circuit court d'approvisionnement, qui bénéficie in fine aux enfants. »



# BIEN MANGER

## CELA S'APPREND


Avec « Chouette cantine », la ville de Dijon a élaboré un programme original de sensibilisation et d'apprentissage du goût auprès des plus jeunes.

**M**ieux manger, ça ne coule pas toujours de source... Il est souvent plus simple de faire aimer les pommes de terre que les choux de Bruxelles ! Pour les jeunes enfants, les nouvelles saveurs peuvent surprendre, déranger, voire faire grimacer. Justine Dahmani a consacré son travail de thèse à étudier, à travers l'exemple de la ville de Dijon, comment mettre en place des actions favorisant la transition vers une restauration scolaire plus saine et durable. Aujourd'hui diététicienne-nutritionniste à la cuisine centrale, elle poursuit ce travail avec le projet « Chouette Cantine », qui vise à sensibiliser les enfants et les adultes à l'importance de bien manger. L'idée est simple : en expliquant, en goûtant, en échangeant, on apprend à mieux consommer... et on gaspille moins ! Des ateliers ont été menés avec les équipes éducatives et techniques afin de construire des outils adaptés pour expliquer aux écoliers la composition des plats (nouveaux menus, fiches aliments, dictionnaire des sauces, etc.) et les inciter à goûter de nouveaux aliments. En 2023, un long travail mené avec les élèves qui ont donné leur avis, a notamment permis de mettre en évidence qu'ils apprécient les plats végétariens autant que les autres.



### De nouveaux menus pour la rentrée

Peut-être l'avez-vous remarqué ? Depuis le 1<sup>er</sup> septembre, la présentation des menus de la cantine est modifiée, afin de les rendre plus compréhensibles pour les enfants. Pour cela, les intitulés sont simplifiés, les labels remplacés par des logos, et on trouve désormais un encadré mettant en lumière les produits issus de la légumerie métropolitaine, ainsi que des informations sur la composition de certains plats.

Retrouvez les menus de la restauration scolaire directement via l'application OnDijon 



### De plus en plus d'invités à table

Depuis l'ouverture de la cuisine centrale en 2005, le nombre d'enfants fréquentant au quotidien la cantine scolaire est passé de 4 300 à plus de 6 500 – au total, ce sont près de 8 000 repas qui sont préparés quotidiennement, en comptant aussi ceux destinés au restaurant des agents de la collectivité. Cette évolution s'explique en partie par la mise en place d'une tarification adaptée aux revenus des familles.



### « C'était bon à la cantine ? »

« La cantine, c'est un moment important de la journée pour moi. Je n'aime pas trop les carottes râpées que je mange à la maison, mais j'adore celles de la cantine ! »

**Gaspard, 9 ans, école Petit Bernard**

« J'adore aller à la cantine car j'y retrouve mes copines et copains qui ne sont pas dans la même classe que moi. On y découvre de nouvelles saveurs : je me souviens d'un repas africain, c'était vraiment nouveau pour moi et j'avais bien aimé le goût. Je n'avais jamais mangé non plus de fromage blanc avec du miel et des biscuits, maintenant j'adore ça. »

**Mélina, 8 ans, école Drapeau**

« L'alimentation, c'est un sujet important. On nous a appris que l'on n'était pas obligés de consommer de la viande à chaque repas, que l'on pouvait de temps en temps manger des plats à base d'œufs ou de fromage ou même de protéines végétales, comme les pois chiches et les lentilles. »

**Julia, 9 ans, école du Nord**

« Une fois, on nous a proposé une ratatouille "revisitée", pas comme celle qu'on mange à la maison, je l'ai trouvée très bonne. »

**Louise, 9 ans, école Les petites roches**

« Je n'aime pas toujours tous les menus proposés, mais je fais l'effort de goûter – j'ai essayé les salsifis, mais ce n'est pas pour moi. »

**Auguste, 9 ans, école Maladière**

« Je me souviens d'avoir mangé pour la première fois du chou romanesco, j'ai bien apprécié ! »

**M'Barek, 9 ans, école Petit Bernard**

« Je déjeune tous les jours avec mes amis et je trouve que c'est bon à la cantine. J'y ai découvert le gratin dauphinois, j'adore tellement ce plat que j'en ai réclamé à la maison, depuis on en mange souvent. »

**Gautier, 10 ans, école Alain Millot**

# L'AVENIR SE CUISINE



Après les secteurs du transport et du logement, l'alimentation est une source majeure d'émissions de gaz à effet de serre. La restauration scolaire constitue un levier efficace pour agir à leur réduction au niveau local.



## Dijon labellisée Écocert en cuisine

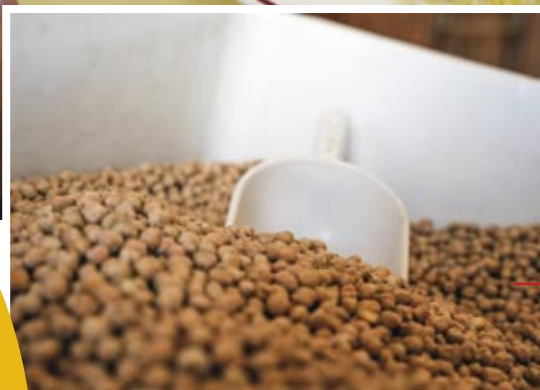
Premier cahier des charges consacré à la restauration collective durable en France, le label Écocert « En cuisine » valorise les efforts entrepris en faveur d'une alimentation plus bio, locale, saine et durable. La cuisine centrale et les écoles de la ville de Dijon sont labellisées.

## Lutter contre le gaspillage

La nourriture non consommée et jetée constitue à la fois un gâchis économique et environnemental. Pour y répondre, la cuisine centrale, accompagnée par le réseau interprofessionnel de la restauration collective Restau'Co, a mis en place des pesées annuelles et mensuelles ciblées, et adapté recettes et grammages des portions. Parallèlement, les enfants se servent désormais eux-mêmes, ce qui leur permet d'adapter la quantité de nourriture à ce qu'ils souhaitent réellement manger. Ces efforts ont porté leurs fruits : alors qu'en 2017, le gaspillage par repas atteignait 161 grammes, il est tombé à 73 grammes en 2023.

## Partenaire de la Banque alimentaire

Même si les plats sont préparés en fonction des besoins estimés chaque jour, il arrive parfois qu'il reste des repas en surplus à cause d'absences imprévues par exemple. Pour ne pas les perdre, la cuisine centrale a noué un partenariat avec la Banque alimentaire de Bourgogne. Grâce à lui, 10 000 équivalents repas, soit 15 tonnes de denrées, ont été redistribués aux personnes les plus démunies en 2024.



La légumerie métropolitaine s'approvisionne en pois chiches auprès d'un agriculteur de Quetigny. Une fois lavées, préparées et conditionnées, ces légumineuses sont cuisinées par les agents de la cuisine centrale de Dijon.



**E**n France, l'alimentation représente 22 % de notre empreinte carbone individuelle moyenne. C'est le troisième poste le plus émetteur, après le transport et le logement. C'est pourquoi le plan Climat et biodiversité, adopté par la métropole en juin dernier, contient un volet spécifique sur l'alimentation. Objectif : changer notre façon de produire et de consommer pour que tout le monde puisse avoir accès à une nourriture locale, saine et de qualité. Ce plan veille aussi à protéger nos ressources naturelles et à garantir un revenu juste aux producteurs locaux, afin qu'ils puissent participer à la protection de notre environnement et de nos paysages. À la cuisine centrale, cet objectif se traduit très concrètement : la présence de protéines végétales dans les menus s'est renforcée, et la consommation de protéines animales a diminué, sans altérer l'équilibre nutritionnel des plats. Alors que la loi Égalim impose un repas par semaine sans viande ni poisson en restauration scolaire, la ville de Dijon en propose deux... et les enfants apprécient ! Cette seule initiative a permis de réduire de 13 % les émissions de gaz à effet de serre du plan alimentaire hebdomadaire de la restauration collective scolaire à Dijon. En parallèle, la ville porte une attention particulière à la qualité des produits proposés aux enfants. 72 % des viandes et poissons achetés disposent d'un label de qualité. En 2025, il a été décidé de ne plus utiliser d'œufs de catégories 2 et 3, qui proviennent généralement de poules élevées en cage ou en bâtiment fermé. À la place, la cuisine centrale privilégie désormais des œufs issus de poules élevées en plein air. On retrouve cet effort avec le bio : si la loi Égalim a fixé l'objectif d'atteindre au moins 20 % de produits bio en valeur d'achat dans les restaurants scolaires, la proportion s'élève à 37,3 % à Dijon, sans surcoût pour les familles.

# LA CUISINE ? C'EST EUX !

La cuisine centrale de Dijon rassemble une quinzaine de métiers. Partez à la rencontre de ces femmes et hommes qui, chaque jour, mettent leur savoir-faire au service des enfants en préparant les repas servis dans les cantines des écoles publiques dijonnaises.

## David Golliard, responsable de production

« Je participe à l'élaboration de nouvelles recettes mais mon rôle principal est d'encadrer l'équipe de production qui cuisine les plats et l'équipe de prétraitement. Le prétraitement est une étape essentielle : il s'agit de s'assurer que tous les produits qui entrent en cuisine sont désinfectés. Aucun emballage venu de l'extérieur ne doit entrer en zone propre, pour des raisons d'hygiène. S'assurer que les enfants aient toujours un repas le midi demande beaucoup d'organisation et d'anticipation, pour pouvoir pallier tout imprévu, mais nos agents jouent le jeu, car ils savent qu'ils travaillent pour les enfants. »



## Pierre-Alain Gillard, cuisinier

« Je commence tôt le matin, vers 7h. Je travaille à la production chaude, qui inclut les cuissons de viandes, poissons et légumes. Comme nous cuisinons plus de 8 000 repas, il nous faut enchaîner 5 ou 6 tournées, ce qui nous prend toute la matinée. Il nous faut ensuite nettoyer ! Le fait de travailler avec la légumerie métropolitaine est un atout : au lieu d'utiliser des produits surgelés ou déjà transformés, nous pouvons travailler des légumes frais et d'excellente qualité. »



## Maximilien Kpadonou, cuisinier

« Mon rôle est de recevoir les plats cuisinés puis refroidis par l'équipe de production et de les contrôler. Je vérifie si la température et les informations indiquées – traçabilité, jour de consommation, date limite de consommation (DLC) – sont les bonnes, puis je me charge de répartir les quantités qu'il faut livrer à chaque restaurant scolaire, pour que les chauffeurs-livreurs puissent les expédier. Comme j'ai deux filles qui mangent à la cantine, cela me rassure de savoir qu'elles consomment des produits sains et de bonne qualité ; c'est une fierté de me sentir utile et de contribuer à nourrir les enfants. »



## Justine Dahmani, responsable plan Alimentation durable

« Je suis responsable du plan Alimentation durable, qui regroupe tout ce qui touche à la diététique : j'élabore des menus équilibrés et durables, qui favorisent les produits bio, locaux et de qualité, en m'assurant bien sûr qu'ils soient appréciés des enfants. J'essaie de constituer ces menus entre 2 et 3 mois à l'avance, pour laisser le temps à mes collègues de passer commande. Je participe aussi à la gestion de notre plan de maîtrise sanitaire, et au suivi de la traçabilité des produits : tout ce que l'on met dans nos menus doit être traçable. J'assure enfin le pilotage du programme Chouette cantine, centré sur l'éducation à l'alimentation. »



## Laurent Virolle, chauffeur-livreur

« Je dois effectuer 2 tournées de livraison, l'une à 7h, l'autre vers 8h30. Je m'occupe du chargement du véhicule, après avoir vérifié la température du compartiment frigorifique. Chaque tournée comprend un nombre d'écoles défini, et chacun des 6 chauffeurs-livreurs suit le même cycle de livraisons pendant une période scolaire entière. Une fois sur site, nous pouvons être amenés à rencontrer des enfants : ils nous demandent souvent ce qu'ils vont manger le midi ! Nous sommes ce lien direct entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires, des interlocuteurs du quotidien. »



## Bruno Barcarolo, responsable réception-magasin

« Je suis responsable de la réception des denrées alimentaires et de leur contrôle, tant sur les quantités que la qualité. Nous vérifions les températures, l'état des emballages et sommes surtout intransigeants sur la traçabilité des produits. Toute denrée qui passe entre nos mains est tracée : on note pour quelle recette elle est prévue, la date du menu mais aussi la DLC et le numéro de lot. De ce fait, en cas de problème, nous pouvons très rapidement retracer tout produit jusqu'à sa livraison. Ce souci permanent de vigilance sanitaire, je le vis comme une fierté, car nous sommes au service des enfants. »



## Michaël Curie, directeur

« Mon travail est avant tout celui d'un manager : organiser et animer nos équipes afin de livrer chaque jour près de 8 000 repas ! Je travaille aussi en étroite relation avec la direction enfance éducation, et je rencontre régulièrement des fournisseurs et producteurs locaux pour leur faire part de nos besoins en termes de produits et de volumes. Enfin, j'attache beaucoup d'importance à insérer la cuisine centrale au sein d'un réseau plus global autour de l'alimentation dans la métropole de Dijon, toujours dans cette idée de mieux produire et mieux manger portée par le programme ProDij. Je suis fier de travailler au cœur d'une grande cuisine, ouverte sur Dijon. »

# RECETTES PARTAGÉES



Ce dossier consacré aux 20 ans de la cuisine centrale vous a mis en appétit ? À vous maintenant de passer en cuisine en testant ces recettes issues de la cuisine centrale ou extraites du livret *Dijon cuisine* publié par la ville de Dijon.

## Gougères au comté

Pour 6 personnes

125 g de farine • 80 g de beurre • 25 cl d'eau • 4 œufs • Muscade  
• 150 g de comté râpé • 1/2 cuillère à café de sel

1. Préchauffez le four à 200°C. Portez à ébullition l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel. Une fois le mélange en ébullition, retirez la casserole du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Remuez énergétiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule et se détache des parois de la casserole. Remettez la casserole sur feu doux et continuez à remuer 1 à 2 minutes pour dessécher un peu la pâte.
2. Retirez la casserole du feu et laissez tiédir. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Incorporez 120 g de comté râpé à la pâte.
3. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, pochez la pâte en espaçant suffisamment. Saupoudrez chaque tas avec le reste de comté râpé.
4. Enfournez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les gougères soient bien dorées et gonflées. Évitez d'ouvrir le four pendant la cuisson pour ne pas les faire retomber. Dégustez !



## Paëlla revisitée

Pour 12 personnes

50 ml d'huile d'olive • 3 gousses d'ail hachées • 500 g d'oignons hachés  
• 500 g de poivrons taillés en lamelles • 800 g de riz • 800 g de flageolets en conserve • 500 g de petits pois congelés • 3 l d'eau  
• 500 g de coulis de tomate • 1 cuillère à café d'herbes de Provence  
• 1 cuillère à café de paprika • 1 cuillère à café de mélange d'épices riz d'or  
• 70 ml de bouillon de légumes • Feuilles de laurier

1. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive, puis ajoutez l'oignon, l'ail et les poivrons. Faites suer jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau. Puis ajoutez les épices et faites revenir quelques minutes.
2. Lorsque les légumes sont dorés, ajoutez le coulis de tomate, les herbes de Provence et les flageolets égouttés, et mélangez. Intégrez les feuilles de laurier avant de mouiller avec le bouillon de légumes, puis portez à ébullition.
3. Lorsque la préparation bout, ajoutez le riz et mélangez. Laissez cuire à feu doux une vingtaine de minutes, en remuant de temps en temps pour que le riz n'accroche pas. Laissez cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé la grande majorité du bouillon. Attendez que le riz soit cuit pour verser les petits pois afin qu'ils restent bien verts. C'est prêt !



## Repas de fête

Le 17 octobre, menu spécial dans les restaurants scolaires pour célébrer les 20 ans de la cuisine centrale !  
Le chef Stéphane Derbord cuisine pour les écoliers dijonnais.

- Œufs pochés, crème de potimarron et noisettes concassées
- Poêlée de légumineuses au jus vinaigré et estragon
- Brillat-savarin
- Tarte aux fruits rouges et crème de pistache

*Bon appétit aux petits !*



## Les aiguillettes de poulet sauce Gaston Gérard

Pour 8 000 personnes

Comme à la cuisine centrale ! Si vous êtes moins nombreux, divisez les quantités. La recette du poulet Gaston Gérard pour 4 personnes figure dans le livret *Dijon cuisine*.

840 kg d'aiguillettes de poulet • 4 kg d'échalotes hachées • 282 g de thym moulu • 240 g de laurier moulu • 16 kg de gros sel • 646 l d'eau

Pour la sauce : 5,6 kg de beurre • 81 l de vin blanc • 6 l de cognac • 35 kg de moutarde de Dijon • 16 kg de fond de volaille • 30 kg de roux blanc au beurre • 6 kg d'échalotes hachées • 75 kg d'emmental râpé • 51 l de crème légère 20 % • 194 l d'eau

1. Remplissez la sauteuse de moitié en eau. Ajoutez le thym, le laurier et les échalotes.
2. Une fois à ébullition, ajoutez l'émincé de poulet et laissez cuire environ 30 minutes.
3. Une fois le poulet cuit, égouttez-le.
4. Préparez la sauce : faites suer le beurre avec les échalotes. Ajoutez le vin blanc et le cognac, puis laissez réduire. Ajoutez l'eau et le fond de volaille, puis mélangez à la girafe (mixeur géant utilisé en cuisine professionnelle). Après avoir laissé le mélange cuire, ajoutez la crème, le fromage et la moutarde, mélangez et liez avec le roux blanc en fin de cuisson. Les puristes ajouteront une pointe de paprika !
5. Déposez les aiguillettes dans la sauce. Régalez-vous !



### Le saviez-vous ?

Le poulet Gaston Gérard doit son nom à l'ancien maire de Dijon de 1919 à 1935. C'est son épouse, Reine Geneviève, qui a créé la recette en 1930 par inadvertance. Alors qu'elle prépare un poulet à sa façon pour un célèbre critique culinaire invité à dîner, elle renverse un pot de paprika dans le plat. Pour rattraper l'incident, elle ajoute du vin blanc, du comté râpé et de la crème fraîche. Le plat ravit les papilles de l'invité, qui le baptise du nom de son hôte.

## Poires pochées au cassis

Pour 4 personnes

4 poires • 75 cl de vin rouge • 150 g de sucre • 1 bâton de cannelle • 150 g de crème de cassis • 2 étoiles de badiane • 1 zeste de citron • 1 gousse de vanille fendue en 2

1. Épluchez les poires en gardant la queue. Coupez la base pour qu'elles tiennent debout.
2. Portez à ébullition, en remuant, le vin rouge, le sucre et la crème de cassis. Ajoutez la cannelle, la badiane, la vanille et le citron.
3. Pochez les poires dans le sirop frémissant. Réduisez le feu et laissez mijoter à feu doux 20 à 30 minutes, en les tournant de temps en temps.
4. Retirez-les et laissez-les refroidir. Augmentez le feu et faites réduire le sirop.
5. Dressez les poires dans les assiettes et nappez-les avec le sirop.
6. Bon appétit !

## Brownies

Pour 8 personnes

250 g de beurre • 200 g de sucre semoule • 360 g de chocolat • 110 g de farine • 5 gros œufs

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis faites fondre le beurre.
2. Cassez les œufs et mélangez-les avec le sucre.
3. Mélangez le chocolat fondu avec le beurre et incorporez-les dans le mélange œufs-sucre. Ajoutez la farine et mélangez soigneusement.
4. Graissez vos moules à gâteaux, puis versez 500 g d'appareil dans chaque moule.
5. Enfournez les moules dans un four à 170 °C et laissez cuire 15 à 20 minutes.



Téléchargez le livret de recettes *Dijon cuisine*.



# RENDEZ-VOUS À LA CHAPELLE DES CLIMATS

La Chapelle des Climats et des terroirs invite à un voyage immersif au cœur des vignes. Pour les 10 ans de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco, l'exposition permanente s'enrichit de nouveaux films et animations ludiques.

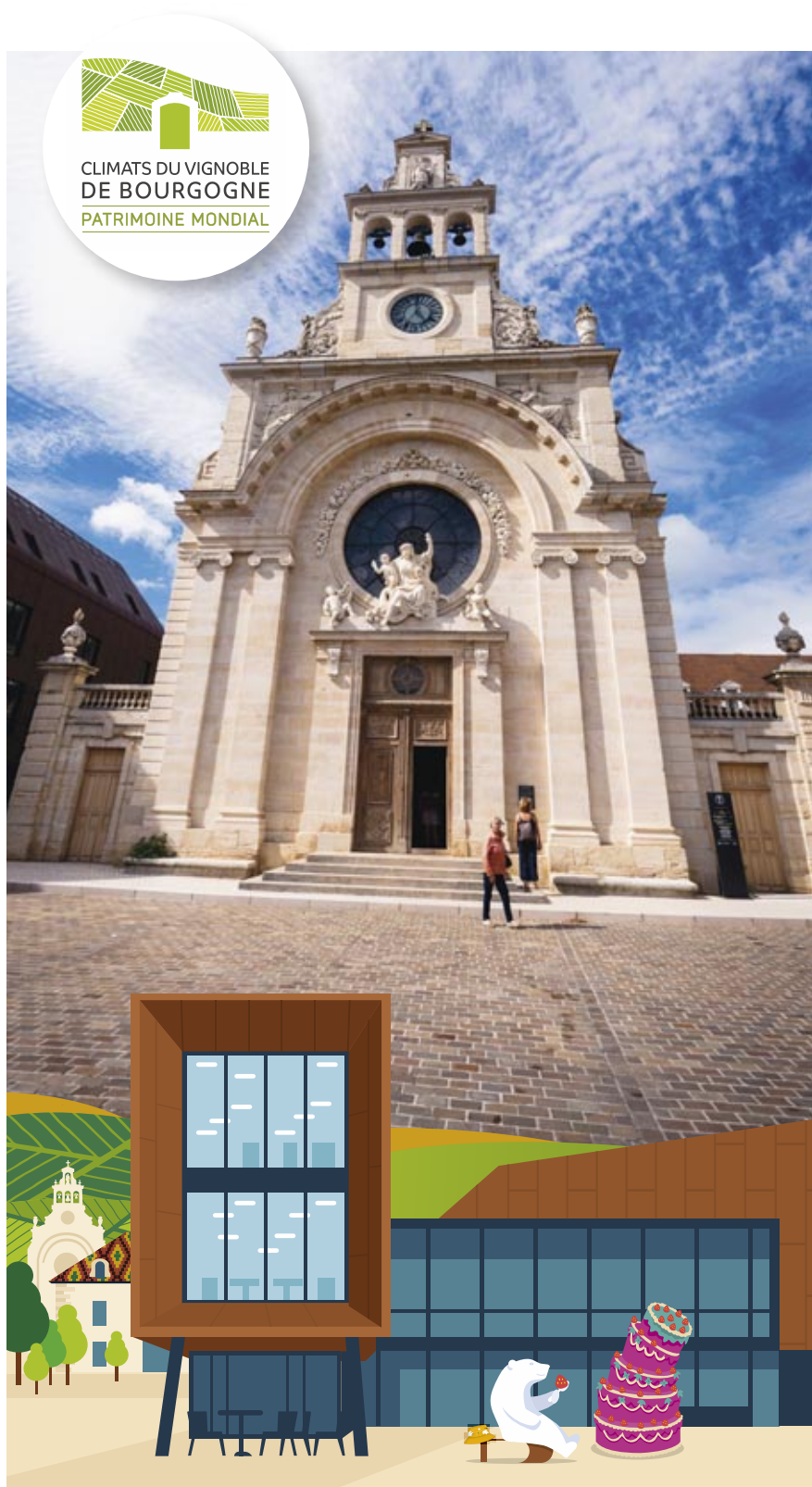
Venu de Lyon, Alexandre s'est offert quelques jours pour découvrir Dijon. « Avant aujourd'hui, je ne savais pas du tout ce qu'étaient les Climats, je pensais que ça concernait la météo ! » Alors sa visite de la Chapelle des Climats et des terroirs a été enrichissante : « Maintenant, comme le disait Pivot, je sais qu'il faut regarder le sol, pas le ciel, quand on parle des Climats ! » Alexandre fait partie des visiteurs séduits par cette grande chapelle dédiée aux Climats du vignoble de Bourgogne, ces quelque 1 500 parcelles de vignes produisant toutes un vin différent, inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2015.

## Nouveau parcours

À l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire de cette inscription, célébré début juillet, l'exposition permanente présentée dans la chapelle s'est enrichie. De nouveaux films d'animation, des présentations plus vivantes... La scénographie de la chapelle a gagné en dynamisme, et s'adresse désormais à un public plus large : les contenus sont adaptés aux enfants en particulier, à l'image de la vitrine de « l'armoire des douceurs régionales » qui raconte l'histoire et la recette des spécialités sucrées de la région. Nouveaux temps forts de la visite : un film d'animation de 8 minutes, dans l'une des chapelles latérales désormais dotées de sièges, pour comprendre la saisonnalité du vignoble, les savoir-faire et les festivités dans la vigne ; un nouveau film retraçant l'histoire du vignoble du Dijonnais, notamment sa renaissance engagée depuis quelques années ; et puis un espace dédié à la toponymie du vignoble, pour comprendre le nom parfois étrange que portent certains Climats – les amateurs de vins du Dijonnais s'amuse toujours en dégustant le fameux Montre-Cul.



Entrée gratuite, comme toutes les expositions permanentes de la Cité. 12, parvis de l'Unesco. Informations sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)





MA VILLE EST CHOUETTE

SOLIDARITÉS

# NOËL DES SENIORS

Si vous souhaitez recevoir un colis, tournez la page pour remplir votre bulletin.

Labellisée « Platine - amie des aînés », la ville de Dijon et son Centre communal d'action sociale (CCAS) offrent un repas ou un colis gourmand à tous les Dijonnais de plus de 70 ans. Objectif : prendre soin des plus fragiles et cultiver les liens de convivialité.

Pour Marc et Patricia, le repas de Noël des seniors est devenu un incontournable des fêtes de fin d'année. Le repas, servi par les élèves des lycées Saint-Bénigne de Dijon et Roland-Carraz de Chenôve, ravit leurs papilles et l'ambiance réchauffe les cœurs. « Il y a des spectacles, la salle est magnifiquement décorée, l'ambiance est chaleureuse, c'est un très beau moment », confie Patricia. L'an dernier, ils ont partagé leur table avec un couple qu'elle ne connaissait pas : « On a tout de suite sympathisé. On a même dansé sur du disco ! » Tous les seniors ne choisissent pas forcément le repas de Noël. Certains optent pour le colis gourmand, une alternative mise en place pendant la crise sanitaire, à une époque où se rassembler n'était plus possible. Depuis, cette formule a été maintenue, car elle répond encore aujourd'hui à des besoins bien réels : tout le monde n'a pas la possibilité de se déplacer, et certains préfèrent simplement la tranquillité de leur foyer. Christian, 79 ans, fait partie de ceux qui choisissent chaque année le panier gourmand. « Il y a des nonnettes, du vin et d'autres produits du terroir dans un emballage superbe ! », s'enthousiasme-t-il. Avec sa femme, ils ont pris l'habitude de partager le contenu avec leurs enfants et petits-enfants. « Cela crée des moments précieux. On boit le thé ensemble, on goûte les petits gâteaux. Tout le monde apprécie. » Chaque année, Christian propose à son voisin, qui n'a pas de moyen de transport, de l'accompagner à la Cité internationale de la gastronomie et du vin pour retirer son colis. Nicole, 76 ans, et son mari reçoivent également ce colis depuis trois ans, mais cette année, une nouveauté les attend : « Un de nos voisins nous a recommandé de participer au repas. Nous irons donc peut-être ensemble ! » Qu'on choisisse le repas festif ou le colis gourmand, l'essentiel reste le même : se sentir soutenu et entouré au moment des fêtes de fin d'année.

Inscrivez-vous au repas ou demandez votre colis avant le 27 octobre en retournant le bulletin ci-contre.



## JE DÉSIRE PARTICIPER AU REPAS DE NOËL



Merci de compléter ce bulletin d'inscription et de nous le retourner avant le 27 octobre 2025

- En le déposant à la Maison des seniors, rue Mère Javouhey à Dijon
- Ou en le renvoyant par courrier à l'adresse suivante :  
**CCAS - Inscription au repas de Noël - CS 73310  
21033 Dijon Cedex - Le cachet de La Poste faisant foi.**
- En l'envoyant par mail à [animationsseniors@ccas-dijon.fr](mailto:animationsseniors@ccas-dijon.fr)

Mme  M  
 NOM : .....Prénom : .....  
 Date de naissance : .....  
 Adresse complète à Dijon : .....  
 .....  
 Tél. (fixe et/ou portable) : .....  
 Mail : .....

→ Je souhaite venir au repas :  
**PARC DES EXPOSITIONS DE DIJON • RUE DES GRANDS DUCS DE L'OCCIDENT • 12H**

- Jeudi 18 décembre 2025  Vendredi 19 décembre 2025  
 Indifféremment l'un de ces 2 jours

Votre choix sera satisfait dans la limite des places disponibles.

Merci de préciser également si vous avez des difficultés à vous déplacer, si vous circulez au moyen d'un fauteuil ou d'un déambulateur : .....

Vous pouvez venir accompagné(e), merci de compléter les coordonnées des personnes concernées.

## JE SOUHAITE ÊTRE ACCOMPAGNÉ(E) POUR LE REPAS DE NOËL PAR



Vos accompagnants doivent être âgés de 70 ans et plus et résider à Dijon. Cependant, s'il s'agit de votre conjoint ou de votre conjointe, il n'y a pas de conditions.

Mme  M  
 NOM : .....Prénom : .....  
 Date de naissance : .....  
 Adresse complète à Dijon : .....  
 .....  
 Tél. (fixe et/ou portable) : .....

Mme  M  
 NOM : .....Prénom : .....  
 Date de naissance : .....  
 Adresse complète à Dijon : .....  
 .....  
 Tél. (fixe et/ou portable) : .....

Mme  M  
 NOM : .....Prénom : .....  
 Date de naissance : .....  
 Adresse complète à Dijon : .....  
 .....  
 Tél. (fixe et/ou portable) : .....

Merci de préciser également si votre ou vos accompagnateurs ont des difficultés à se déplacer, s'ils circulent au moyen d'un fauteuil ou d'un déambulateur : .....

# REPAS ou COLIS DE Noël

## JE DÉSIRE RECEVOIR UN COLIS DE NOËL

Merci de compléter ce bulletin d'inscription  
et de nous le retourner avant le 27 octobre 2025

- En le déposant à la **Maison des seniors**, rue Mère Javouhey à Dijon
- Ou en le renvoyant par courrier à l'adresse suivante :  
**CCAS - Colis de Noël - CS 73310 - 21033 Dijon Cedex**  
*Le cachet de La Poste faisant foi.*
- En l'envoyant par mail à [animationsseiors@ccas-dijon.fr](mailto:animationsseiors@ccas-dijon.fr)

Mme  M

NOM : ..... Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse complète à Dijon : .....

Tél. (fixe et/ou portable) : .....

Mail : .....

Si vous êtes en couple avec une personne de 70 ans ou plus,  
deux colis vous seront attribués.

Mme  M

NOM : ..... Prénom : .....

Date de naissance : .....

Adresse complète à Dijon : .....

Tél. (fixe et/ou portable) : .....

Mail : .....

→ Je souhaite retirer mon colis :

**DANS LE HALL DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN  
12, PARVIS DE L'UNESCO**

Lundi 1<sup>er</sup> décembre entre 10h et 18h  Jeudi 4 décembre entre 10h et 18h

Mardi 2 décembre entre 10h et 18h  Vendredi 5 décembre  
entre 10h et 18h

Mercredi 3 décembre  
entre 10h et 18h

Je n'ai personne dans mon entourage pour venir chercher mon colis,  
je demande à la Maison des seniors qui évaluera la possibilité de me faire  
livrer le colis à partir du mois de janvier 2026.



**RENVOYEZ VOTRE BULLETIN  
AVANT LE 27 OCTOBRE**

Après réception de votre bulletin, un courrier de confirmation vous sera adressé pour vous indiquer le lieu et la date de retrait de vos invitations au repas ou le jour de retrait de votre colis.

**Lors du retrait du colis, pour vous ou pour un proche,  
il vous sera demandé de présenter :**

- Une pièce d'identité : carte d'identité, permis de conduire ou passeport.
- Un justificatif de domicile à Dijon datant de moins d'un an : quittance de loyer, facture d'électricité, de gaz ou de téléphone.

Vous pourrez retirer votre colis du 1<sup>er</sup> au 5 décembre dans le hall de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, située au 12, parvis de l'Unesco, entre 10h et 18h.

Si vous souhaitez retirer le colis d'un proche, dont le jour de retrait est différent du vôtre, il vous suffira de présenter ses justificatifs.

Si vous avez des difficultés à vous déplacer, vous pouvez contacter la Maison des seniors. Elle évaluera la possibilité d'une livraison à domicile. Attention, les livraisons ne sont organisées qu'à partir du mois de janvier 2026.

**Lors du retrait des places au repas, pour vous ou  
pour un proche, il vous sera demandé de présenter :**

- Une pièce d'identité : carte d'identité, permis de conduire ou passeport.
- Un justificatif de domicile à Dijon datant de moins d'un an : quittance de loyer, facture d'électricité, de gaz ou de téléphone.



PARCS ET JARDINS

# CHÂTEAU DE POUILLY

## TRÉSOR D'HISTOIRES

Dans le quartier Toison d'Or, le parc du château de Pouilly abrite les vestiges d'une riche histoire, notamment liée à la guerre franco-prussienne. Propriété de la ville depuis 1990, ce site est aujourd'hui un parc public, que l'association des Amis-es du château s'attache à faire découvrir et à préserver.

**P**eu de Dijonnais connaissent l'histoire de ce parc entouré de murs, qu'on découvre en franchissant une grille en fer forgé au bout d'une longue allée bordée de marronniers majestueux. Et pourtant, quel trésor ! À l'origine, au 9<sup>e</sup> siècle, c'était une ferme, puis une maison forte. Le château actuel et ses fossés en demi-cercle encore visibles a été édifié par Jean Bouhier au 18<sup>e</sup> siècle. La famille Bouhier, parlementaires et seigneurs des lieux pendant trois siècles, possédait 230 hectares, avec des vignes appelées « Les Crays de Pouilly ». Le vin produit était stocké dans de vastes caves sous la maison. Au 19<sup>e</sup> siècle, transformé en parc paysager à l'anglaise entouré d'un mur, le site prend le nom de « Clos de Pouilly ». Un nouveau propriétaire, avocat passionné d'arbres, y plante potagers et vergers. Au 20<sup>e</sup> siècle, la famille Pétolet, industriels métallurgistes, achète le domaine. Sur le ru de Pouilly, elle aménage une piscine avec plongeurs où ouvriers et familles viennent se baigner. À la fin du 20<sup>e</sup> siècle, la ville rachète le château et le parc. Ce dernier est ouvert à tous les habitants qui profitent aujourd'hui de vastes espaces arborés.



Le parc du château de Pouilly est le point de départ d'une coulée verte, qui relie le bois du ru de Pouilly au Zénith de Dijon.

### Le saviez-vous ?

Le nom « Pouilly » proviendrait du latin *Pauliacum*, qui désignait à l'origine un « domaine appartenant à Paulus », un prénom courant à l'époque romaine. Il pourrait aussi trouver son origine dans le mot celtique *pol*, signifiant « marécage ».



Pour plonger dans l'histoire du domaine de Pouilly, consultez le livret *Pouilly, un domaine aux portes de Dijon* élaboré par les Amis-es du château, disponible à la bibliothèque municipale. Pour contacter l'association, adressez un mail à [lesamisduchateaudepouilly@gmail.com](mailto:lesamisduchateaudepouilly@gmail.com)

### Théâtre d'un combat sanglant

Au sein de l'espace arboré, une stèle et un panneau rappellent la victoire des troupes de Garibaldi sur l'armée prussienne, en janvier 1871, dans les plaines aux alentours. « *Le 23 janvier, les soldats allemands qui avancent par la route de Langres prennent pour cible le château de Pouilly, des impacts de balles sont toujours visibles sur les fenêtres* », rapportent les membres de l'association des Amis-es du château de Pouilly. « *Les gardes mobiles ont tenté de résister mais ils étaient en trop faible nombre et mal équipés, les Prussiens ont mis le feu au bâtiment et un franc-tireur de l'armée des Vosges a été brûlé vif dans l'escalier.* »

### Brigitte Bardot de passage au château

Au printemps 1962, la troupe du film *Le Repos du guerrier* de Roger Vadim est à Dijon pour tourner plusieurs scènes, et les acteurs Brigitte Bardot et Robert Hossein se retrouvent au parc du château de Pouilly pour échanger quelques répliques devant la grille principale du château et à son entrée. En juillet 2017, l'actrice accepte de parrainer les Amis-es du château de Pouilly pour « aider à remettre en état le château », victime des « outrages du temps », comme l'atteste une lettre manuscrite conservée par l'association.



PHOTOGRAPHIES

# REGARDS SUR LE PATRIMOINE



Avec une cinquantaine de participants et plus de 2 000 votants, le concours photographique organisé par la ville à l'occasion des Journées européennes du patrimoine est un beau succès. Vos images mettent en lumière la ville et ses lieux emblématiques, du carrousel du Bareuzai au réservoir Darcy, jusqu'à la tour Philippe le Bon.



Bastien Cotterli, à droite, lauréat du concours, aux côtés de Christine Deschamps, seconde, et Yann Juban, troisième, lors de la remise des prix organisée au passage du Logis du Roy. Bravo à tous les participants !



Vue sur la tour Philippe le Bon, capturée par Christine Deschamps.

2<sup>e</sup> prix

Terrasses autour des halles, capturées par Bastien Cotterli.



1<sup>er</sup> prix

Inauguration de l'hôtel Bouchu dit d'Esterno en octobre 2024, capturée par Yann Juban.



3<sup>e</sup> prix

Le réservoir d'eau au cœur du jardin Darcy, capturé par Samuel Grosjean.



La statue de la fontaine du Bareuzai avec, au fond, une maison à colombages, capturées par Fred Augelon.



La rue Musette et ses anciens commerces capturée par Alain Haratyk.

La place François Rude et son carrousel emblématique, capturés par Paul Baudot.



Le haut de la cathédrale Saint-Bénigne avec son toit multicolore, capturé par Michaël Prado.



Le palais des Ducs et des États de Bourgogne illuminé par des reflets dorés, capturé par Maria Diaz.



Le puits de Moïse niché dans l'ancien cloître de la Chartreuse de Champmol, capturé par Giulia Dall'Oglio.



## Architecture remarquable

La préfecture de région a décerné à plusieurs édifices du quartier université de Dijon le label « Architecture contemporaine remarquable », une distinction qui met en valeur les constructions les plus représentatives de l'architecture des 20<sup>e</sup> et 21<sup>e</sup> siècles. Sont concernés : les amphithéâtres Aristote et Platon, la tour de la bibliothèque universitaire, l'Unité de formation et de recherche (UFR) Sciences et Techniques, la maison de l'Université, l'esplanade Erasme ou encore les résidences Lamartine-Bossuet-Buffon du campus Montmuzard.



## PISCINES

## TOUS À L'EAU !

Envie d'apprendre à nager, de perfectionner votre crawl ou de rester en forme ? Avec quatre piscines situées sur la commune de Dijon, n'hésitez plus à plonger !

### Quatre piscines complémentaires

Les Dijonnais ont la chance d'avoir quatre piscines dans leur ville (Grésilles, Fontaine d'Ouche, Carrousel et Olympique), soit un total de 272 mètres carrés de bassins pour 10 000 habitants – un chiffre supérieur à la moyenne nationale (260 mètres carrés). En 2010, la métropole a répondu à la demande croissante des habitants avec la construction de la piscine olympique. Neuf ans plus tard, la rénovation du Carrousel et la création de son bassin nordique de 50 mètres en extérieur ont permis de mieux répartir la fréquentation. Les deux équipements sont désormais complémentaires.

Les piscines municipales des Grésilles et de Fontaine d'Ouche fonctionnent grâce à un personnel composé de maîtres-nageurs sauveteurs (MNS) et d'agents polyvalents assurant à la fois l'accueil et l'entretien. Exemple aux Grésilles : 7 MNS et 6 agents polyvalents, épaulés le week-end et pendant les vacances par 6 jeunes étudiants en emploi saisonnier, une opportunité pour eux de gagner en expérience tout en contribuant au fonctionnement du service. La maintenance technique et le traitement de l'air sont confiés à des prestataires.

### Écologie et économie au programme

Grâce au réseau de chaleur urbain, majoritairement alimenté par des énergies renouvelables, la température de l'eau reste stable entre 27 et 29 degrés, même dans le bassin extérieur du Carrousel. Ce système a permis de maintenir les piscines ouvertes pendant la crise énergétique, tout en maîtrisant les coûts.

### Un engagement fort pour l'apprentissage

Les écoliers dijonnais fréquentent régulièrement les bassins dans le cadre du programme national « Savoir nager en sécurité », un dispositif érigé en priorité nationale par le ministère de l'Éducation nationale et complété par les activités aquatiques proposées par la ville et les associations tout au long de l'année et/ou pendant les vacances scolaires (Dijon Sport Découverte).

### Une offre pour tous les âges

Les adultes ne sont pas en reste. Vous pouvez évidemment perfectionner votre crawl mais aussi soigner votre aquaphobie, pédaler dans l'eau (aqua biking) ou même sauter sur l'Aqua Trampo !



### L'ADN, moteur de la natation

L'ADN (Alliance Dijon Natation), seul club de natation de la ville depuis la fusion des trois clubs historiques (l'ASPTT, les Lionceaux et le Gazélec) en 1989, compte 2 000 adhérents. Un effectif en progression constante qui n'a même pas eu besoin de l'effet JO. 12 % des petits Dijonnais, âgés de 5 à 9 ans, sont licenciés au club.

### Fierté dijonnaise

Le mois dernier, Hector Denayer, licencié à l'ADN, a décroché l'or sur le 100 mètres brasse aux Championnats du monde de para-natation à Singapour, ainsi que l'argent sur le 200 mètres quatre nages et sur le 100 mètres nage libre. L'an dernier, il avait été médaillé d'argent du 100 mètres brasse aux Jeux paralympiques de Paris 2024.





Dijon

## Piscine de Fontaine d'Ouche



- **Adresse** : allée de Ribeauvillé.
- **Horaires** : lundi 12h-13h45, mardi 7h-8h45, 12h-13h45 et 17h15-19h45, mercredi 7h-9h30 et 15h30-19h45, jeudi 7h-8h45, 11h15-13h45 et 17h15-19h45, vendredi 7h-8h45 et 12h-13h45, samedi 9h-17h, dimanche 8h-17h. Vacances d'automne : lundi 10h-18h15, mardi à vendredi 8h-18h15, samedi et dimanche 8h-17h.
- 1 bassin de 25 m x 5 lignes d'eau ;  
1 petit bassin de 12,5m x 10m.

**Le saviez-vous ?** La piscine a été conçue par deux architectes de la ville de Dijon, Jean-François Devalière et Michel Grangy, qui ont aussi réalisé le palais des Sports.

### Étienne, habitué de la piscine Fontaine d'Ouche

« J'essaie d'y aller tous les week-ends, le samedi ou le dimanche matin, avec mes deux garçons. Ils adorent, c'est toujours un bon moment partagé. La piscine est bien équipée, ils peuvent à la fois jouer et apprendre tranquillement à nager. »

## Piscine olympique



- **Adresse** : 12, rue Alain-Bombard.
- **Horaires** : lundi 10h-20h, mardi 10h-21h, mercredi 7h-20h, jeudi 10h-20h, vendredi 10h-21h, samedi 10h-19h, dimanche 9h-19h. Vacances d'automne, mêmes horaires.
- 1 bassin de 50 m x 10 lignes d'eau ;  
1 bassin de 25 m x 4 lignes d'eau ; 1 bassin polyvalent ;  
1 fosse de plongée (20 m de profondeur).

**Le saviez-vous ?** La piscine olympique dispose d'un espace bien-être, avec deux saunas et un hammam.

### Ghislaine, habituée de la piscine olympique

« Je fréquente la piscine trois fois par semaine pour des séances d'aqua-trampo, de bike duo et d'aquafit-vitalité... L'organisation est nickel. Mon credo, c'est "Bouge tes fesses !" »

## Piscine des Grésilles



- **Adresse** : allée Marius-Chanteur.
- **Horaires** : lundi 11h15-13h30 et 17h15-19h45, mardi 7h-8h45 et 11h15-13h30, mercredi 7h-12h et 15h30-19h45, jeudi 7h-8h45 et 11h15-13h30, vendredi 7h-8h45, 11h15-13h30 et 16h15-19h45, samedi 8h-16h, dimanche 8h-17h. Vacances d'automne : lundi 10h-18h15, mardi à vendredi 8h-18h15, samedi et dimanche 8h-17h.
- 1 bassin de 25 m x 5 lignes d'eau ;  
1 petit bassin de 12,5m x 12,5m.

**Le saviez-vous ?** En août, les Grésilles ont été le théâtre d'un ciné-piscine : on y a projeté le film *Top Gun : Maverick* devant une soixantaine de spectateurs installés sur des matelas flottants.

### Monique, habituée de la piscine des Grésilles

« Je viens deux à trois fois par semaine depuis dix ans, j'habite tout près. Ici, le personnel est très sympa. Avant, je nageais beaucoup la brasse mais maintenant j'ai des problèmes de dos, alors je ne pratique plus que le dos crawlé. J'enchaîne les longueurs à mon rythme, j'allie plaisir et thérapie. »

## Piscine du Carrousel



- **Adresse** : 2, cours du Parc.
- **Horaires** : lundi 7h-20h, mardi 9h-20h, mercredi 9h-21h, jeudi 9h-21h, vendredi 7h-20h, samedi 19h-19h, dimanche 9h-19h. Vacances d'automne, mêmes horaires.
- 1 bassin de 50 m x 7 lignes d'eau ; 1 bassin de 25 m x 4 lignes d'eau ; 1 bassin polyvalent ; 1 pataugeoire et un splash pad (bassin de jeu sans profondeur).

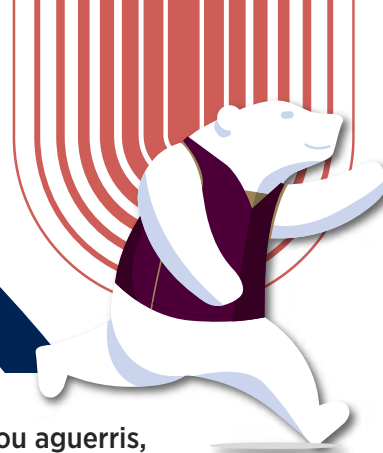
**Le saviez-vous ?** 5 000 mètres carrés de toiture ont été végétalisés en prenant bien soin de planter des essences locales.

### Clément, habitué de la piscine du Carrousel

« Je pratique le triathlon donc je m'entraîne deux à trois fois par semaine (3 000 mètres par séance) dans le bassin nordique (en plein air). Être dehors, c'est top ! L'hiver, les 200 premiers mètres sont parfois un peu difficiles mais j'adore le contraste de température entre l'air et l'eau. J'ai même trouvé l'eau un peu chaude un jour de neige. »

## COURSE À PIED

## DIJON À FOND !



Et si on essayait la course à pied ? De plus en plus de Dijonnais, qu'ils soient débutants ou aguerris, se laissent séduire. Il faut dire que Dijon offre un cadre idéal pour s'y mettre, entre espaces verts, parcours variés et équipements spécialement aménagés par la ville pour faciliter la pratique.

Il y en a pour plus de 12 millions à courir en France. À Dijon, la course à pied séduit aussi de nombreux habitants, visibles au petit matin, à midi ou en soirée. Accessible à tout âge, cette discipline se pratique à son rythme, sans horaires fixes, et avec un budget raisonnable. « Rien qu'à Dijon, quatre clubs sont affiliés à la Fédération française d'athlétisme, sur les 18 du département, explique Fabrice Dubuisson, président du comité de Côte-d'Or d'athlétisme. L'adhésion à un club permet de bénéficier d'un encadrement professionnel, de se fixer des objectifs adaptés et d'éviter de se blesser. »

## Un « sport liberté »

Pour autant, de nombreux coureurs choisissent de pratiquer seuls ou avec des amis, ou suivent des groupes amateurs à l'image des Dijonctés, un groupe informel lancé sur Facebook par deux étudiants qui ont rapidement fédéré autour d'eux des centaines de personnes. La pratique est d'autant plus attirante à Dijon que la ville offre un cadre agréable : de nombreux espaces verts et des voies vertes. C'est ainsi que leurs foulées entraînent les coureurs au parc de la Colombière ou de la Toison d'or, au lac Kir, vers les combes Persil, Saint-Joseph, à la Serpent, le long de l'Ouche, sur le campus ou encore au bois du ru... Ou les conduisent à s'inscrire à quelques-uns des événements organisés à Dijon, à l'image du marathon des Grands Crus (en octobre), du trail de la Chouette (en avril) ou encore d'Odyssea (en juin).



Rendez-vous aux allées du Parc le 12 octobre pour le marathon des Grands Crus.



L'été dernier, la ville a posé un nouveau balisage pour les coureurs autour du lac Kir, le long de la promenade Alice Milliat.

## Rendez-vous sportifs

Le 12 octobre, Dijon accueille le départ et l'arrivée du marathon des Grands Crus organisé par AMsports. Les participants empruntent la prestigieuse route des Grands Crus, traversant plusieurs villages viticoles emblématiques de la Côte de Nuits. Les départs et arrivées se font depuis les allées du Parc, au cœur de Dijon.

Informations sur [marathondesgrandsrus.com](http://marathondesgrandsrus.com)

Le 19 octobre, la 4<sup>e</sup> édition des Foulées douces - Courir pour la santé mentale a lieu. Organisée par le centre hospitalier La Chartreuse, elle s'inscrit dans les Semaines d'information sur la santé mentale, dont le thème est cette année « Pour notre santé mentale, réparons le lien social ». Quatre épreuves sont proposées : 10 km course, 5 km course, 5 km marche et 3 km course « Petites foulées. »

Informations sur [ch-lachartreuse-dijon-cotedor.fr](http://ch-lachartreuse-dijon-cotedor.fr)

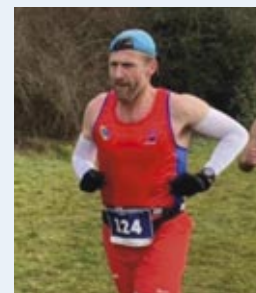
”

« Je cours depuis 10 ans, dont 6 à l'ASPTT. Je pratique 5 à 6 fois par semaine. J'ai déjà couru un marathon, celui de Barcelone, en 3h07. Grâce au club, j'ai progressé et je me suis fait un groupe d'amis. J'ai même rencontré mon compagnon en courant ! », **Ludivine**



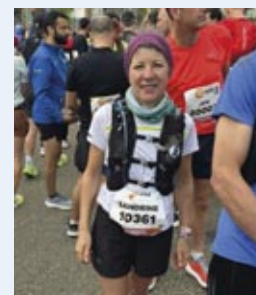
”

« Ancien sportif de haut niveau, aujourd'hui affilié au Duc, j'affectionne surtout les trails longue distance et les cross. Le plateau de Chenôve est idéal pour mes entraînements. La course à pied, c'est facile : on est libre, on s'organise comme on veut », **Frédéric**



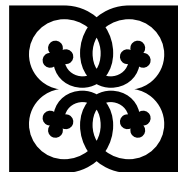
”

« Je cours depuis une dizaine d'années, aussi bien sur route qu'en trail ou en montagne. Je m'inscris à un marathon par an. Mes entraînements à l'ASPTT m'ont permis de mieux comprendre le running, d'apprendre des techniques pour progresser. C'est ma soupape, mon moyen de décompresser ! », **Sandrine**



MUSÉES MUNICIPAUX

# LE RETOUR DU 10<sup>E</sup> PLEURANT



80 ans après son départ et une histoire rocambolesque, le 10<sup>e</sup> pleurant néogothique retrouve sa place au musée des Beaux-Arts de Dijon grâce au don d'un généreux couple de collectionneurs britanniques.



**S**culptée au 19<sup>e</sup> siècle, cette statuette est une copie du 16<sup>e</sup> pleurant figurant sur le tombeau de Philippe le Hardi. Elle fait partie d'une série de sculptures néogothiques réalisées pour remplacer les pleurants originaux du 15<sup>e</sup> siècle, disparus au fil du temps. En 1932, ces éléments sont retirés des arcades du tombeau, dans un souci de rigueur historique. En 1944, un riche collectionneur et marchand anglais restitue au musée une statuette originale provenant du tombeau de Jean sans Peur. Le musée propose un échange : ce pleurant médiéval contre un des pleurants sculptés au 19<sup>e</sup> siècle, le *Pleurant à la main gauche tendue*. Après la mort du collectionneur anglais, ce 10<sup>e</sup> pleurant réapparait sur le marché de l'art et est mis en vente aux enchères chez Christie's à Londres, en 1991. L'historien d'art britannique Paul Williamson, spécialiste du Moyen Âge, l'acquiert à cette occasion comme cadeau de Noël insolite pour sa femme, Emma. La statuette reste exposée pendant 34 ans dans le salon du couple.

## Exposition exceptionnelle

Contactés par les musées de la ville de Dijon, les Williamson décident de faire don de la statuette au musée des Beaux-Arts de Dijon afin de compléter la série des dix pleurants néogothiques du 19<sup>e</sup> siècle. « *Après l'avoir eu de longues années chez nous, c'est une vraie joie de le ramener dans sa ville d'origine* », explique Paul Williamson. Pendant six mois, les dix pièces sont visibles dans une salle dédiée, où sont également exposées trois aquarelles du peintre contemporain Yan Pei-Ming. Ces œuvres, représentant les pleurants 13, 14 et 56, presque six fois plus grands que leurs homonymes sculptés, ont rejoint les collections du musée en juin.



Musée des Beaux-Arts de Dijon : palais des Ducs et des États de Bourgogne, place de la Sainte-Chapelle – ouvert de 9h30 à 18h (fermé les mardis) – [musees.dijon.fr](http://musees.dijon.fr)

## La grande histoire des pleurants

Les pleurants des tombeaux des ducs de Bourgogne forment un ensemble exceptionnel de 82 statuette en albâtre – une roche blanche – sculptées au cours du 15<sup>e</sup> siècle. Les statuette se répartissent en deux groupes distincts, composés chacun de 41 figures : 39 personnages religieux ou laïcs, accompagnés de 2 enfants de chœur. Le premier groupe orne le tombeau de Philippe le Hardi. Il a été réalisé entre 1406 et 1410 par le célèbre sculpteur Claus Sluter et son neveu Claus de Werve. Le second groupe, conçu sur le modèle du premier, est destiné au tombeau de Jean sans Peur et de son épouse Marguerite de Bavière. Cette série a été commencée par Jean de la Huerta entre 1443 et 1445, puis achevée par Antoine Le Moiturier entre 1465 et 1470.

Ces figures en deuil incarnent la tristesse et le respect des vivants envers les défunts. Alignés autour des tombeaux, ils jouent le rôle de gardiens, témoins de la mémoire des ducs de Bourgogne. Où sont aujourd'hui tous les pleurants ?

75 de ces pleurants originaux sont conservés au musée des Beaux-Arts de Dijon, tandis que 4 autres sont exposés au Cleveland Museum of Art, aux États-Unis. Malheureusement, 3 d'entre eux sont considérés comme perdus.



## La saga continue

Lors de la première expédition pour récupérer le 10<sup>e</sup> pleurant à Londres, une inscription au crayon papier, « Couchery », a été découverte au dos de la statuette. Ce nom, qui fait probablement référence à Victor Couchery (1791-1855), l'assistant de Joseph Moreau, pourrait suggérer qu'il est à l'origine de son exécution. Une étude stylistique sera menée prochainement sur les statuette en albâtre pour faire la lumière sur le contexte de réalisation et réattribuer les œuvres, le cas échéant.

# SORTIES CULTURELLES

La ville organise ou est partenaire de multiples événements culturels dans lesquels chacun peut trouver son compte – concerts, théâtres, ateliers, expositions, rencontres. Et le programme du mois d'octobre est encore riche ! Un mois où chaque spectacle, chaque rencontre, réaffirme que la culture est un bien commun, émancipateur et inclusif.

## PATRIMOINE



Dijon, ville d'art et d'histoire invite à la découverte à travers un programme intitulé *Rendez-vous, Dijon*. L'occasion de profiter des richesses patrimoniales de la ville de multiples façons. Voici un aperçu des activités proposées. Retrouvez l'intégralité du programme sur [patrimoine.dijon.fr](http://patrimoine.dijon.fr)

### Visite guidée de la nouvelle exposition temporaire du 1204

Abordez l'archéologie du bâti au sein de l'exposition *Ce que nous murmurent les murs : archéologie du bâti et des constructions* et découvrez ce que révèle l'architecture de la chapelle Sainte-Croix de Jérusalem.

18 octobre, à 11h ; 21 et 21 octobre, à 16h – [patrimoine.dijon.fr](http://patrimoine.dijon.fr)

### Course d'orientation et patrimoine

Arpentez le patrimoine historique et naturel du site de l'ancien hôpital général, tout en découvrant les expositions permanentes.

12 octobre, à 11h – [patrimoine.dijon.fr](http://patrimoine.dijon.fr)

### Rencontre avec une archéologue

Retour sur les fouilles menées au niveau de l'église Saint-Philibert de Dijon en partenariat avec l'Institut national de recherches archéologiques préventives (Inrap), révélant notamment des vestiges de l'Antiquité, avec la responsable du chantier.

16 octobre, à 17h30 – [patrimoine.dijon.fr](http://patrimoine.dijon.fr)

### Parcours découverte

À l'aide d'un livret de jeux, partez à la découverte d'architectures du quotidien et rencontrez des professionnels pour devenir incollable sur les divers métiers de cette discipline.

18 octobre, à 10h30 et 14h30 – [patrimoine.dijon.fr](http://patrimoine.dijon.fr)

## CITÉ DE LA GASTRONOMIE

Le nouveau programme d'animations automnales de la Cité internationale de la gastronomie est accessible en ligne ! Découvrez une multitude d'activités, notamment destinées aux enfants, pour profiter pleinement des vacances de la Toussaint. Consultez le programme complet sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr).

### Gâteau potiron coco

On met son petit tablier et on fabrique un gâteau tout doux et tout moelleux en s'amusant. Pour les 3-6 ans.

20 et 31 octobre à 10h (3-6 ans)

Inscription obligatoire sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

### La nourriture : un jeu d'enfant

Dominos et jeux de dames, venez recréer vos jeux favoris sous une forme gourmande !

Le 25 octobre à 14h30 (à partir de 7 ans)

Inscription obligatoire sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

### Mini-stages d'automne

Entrez dans l'univers de la sorcellerie et munissez-vous de vos baguettes pour réaliser des recettes pleines de magie !

21 et 22 octobre à 10h (6-8 ans) ; 28 et 29 octobre à 10h (9-12 ans)

Inscription obligatoire sur [citedelagastronomie-dijon.fr](http://citedelagastronomie-dijon.fr)

## OPÉRA DE DIJON

### Concert symphonique

L'Orchestre national de France revient à Dijon sous la baguette de Cristian Măcelaru et en compagnie de l'immense mezzo-soprano Joyce DiDonato pour une soirée autour du post-romantisme allemand.

9 octobre, à 20h – place Jean Bouhey – [opera-dijon.fr](http://opera-dijon.fr)

### Lyrisme

Léa Desandre prête sa voix à Theodora, un oratorio d'une intensité rare où l'émotion sera au rendez-vous.

12 octobre, à 15h – place Jean Bouhey – [opera-dijon.fr](http://opera-dijon.fr)

### Jazz moderne

Le contrebassiste Avishai Cohen et son New Trio offrent un moment vibrant, porté par la chaleur et l'authenticité de ses compositions.

15 octobre, à 20h – place Jean Bouhey – [opera-dijon.fr](http://opera-dijon.fr)



## FESTIVALS

### Les Écrans de l'aventure

Organisé par la Guilde avec le soutien de la ville, *Les Écrans de l'aventure* sont le rendez-vous des meilleures productions internationales, des réalisateurs, écrivains, aventuriers, créateurs, et du grand public. La 34<sup>e</sup> édition du festival international a pour camp de base le cellier de Clairvaux et deux cinémas où s'émerveiller, Olympia et Darcy. Cette année, Daniel

Fiévet, journaliste et présentateur du programme emblématique « Le temps d'un bivouac » sur France Inter, préside le jury des films. Jean-Marc Rochette, auteur et dessinateur de renom, apporte son regard affûté à la sélection littéraire.

Du 7 au 12 octobre – [lesecransdelaventure.com](http://lesecransdelaventure.com)



### La Fête de la science

Rendez-vous à la 34<sup>e</sup> édition de la Fête de la science, coordonnée en région par le Pavillon des sciences et l'Université de Bourgogne-Franche-Comté pour des moments de découverte, d'étonnement et de rencontre avec le monde scientifique. Cette année, la thématique à l'honneur est celle de l'intelligence au-delà des frontières humaines et pendant deux jours, au Village des sciences de Dijon, le public pourra flâner entre les stands d'animation pour (re)découvrir les champignons, percer les secrets de l'hydrogène ou encore comprendre les enjeux de la construction durable.

Les 11 et 12 octobre, de 10h à 17h, au bâtiment Sciences Gabriel de l'université de Bourgogne, 6 boulevard Gabriel

### Banana Pschit

Porté par le collectif d'artistes du M.U.R Dijon et Zutique Productions, ce festival qui célèbre l'art urbain et ses pratiques contemporaines sous toutes ses formes revient pour sa 5<sup>e</sup> édition à Dijon avec des créations murales, mais aussi des concerts, des ateliers, des visites... pour créer du lien entre les disciplines et les publics. Parmi les temps forts : block party au jardin de l' Arsenal avec live-painting, démonstrations de hip-hop et dj set, une soirée musicale animée par un collectif légendaire du rap français au Bistrot de la scène et une balade vélo sur les traces du street-art au centre-ville.

Du 15 au 30 octobre – [bananapschit.fr](http://bananapschit.fr)

### Festival MV

Ce festival dédié aux musiques actuelles et aux arts visuels, organisé depuis douze ans par l'association Sabotage, défend la création indépendante et les artistes émergents. Cette année, sa programmation audacieuse et accessible, conçue en partenariat avec La Vapeur, Ici l'onde ou encore Un singe en hiver, fera la part belle à la pluralité culturelle, en s'ouvrant à tous les genres : pop, rock, expérimental, jazz, électronique... Avec des ateliers de création, des projections et des séances de flash tattoo en marge des concerts.

Du 21 au 26 octobre – [sabotage-dijon.com](http://sabotage-dijon.com)

## LA MINOTERIE

### Pani, la petite fille du Groenland

Racontée par la compagnie Café vainqueur, cette épopée d'une petite Inuit qui sait parler aux animaux, cherchant à sauver son village de la famine, explore notre rapport à la nature et aborde les questions de courage et de ténacité.

23 octobre, 18h et 24 octobre, 10h – 75, avenue Jean Jaurès  
[laminoterie-jeunepublic.fr](http://laminoterie-jeunepublic.fr)

### La nuit de la très grande frousse

Matelas, pyjamas et lampes torches : la grande scène de la Minoterie se transforme en camping le temps d'une nuit. Vivez une expérience exceptionnelle, vêtu-es de vos costumes, masques ou maquillages les plus effrayants et préparez-vous à danser avec les monstres !

31 octobre, 14h au 1<sup>er</sup> novembre, 10h – 75, avenue Jean Jaurès  
[laminoterie-jeunepublic.fr](http://laminoterie-jeunepublic.fr)

## EXPOSITIONS

### Dijon 1858

Une exposition portée par les Archives municipales, revenant sur l'année où Dijon organisait son exposition universelle.

Jusqu'au 23 octobre – Hall de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, 12 parvis de l'Unesco

### Portrait d'un peuple

Dans le cadre du festival *Les Écrans de l'aventure*, la chapelle des élus accueille une exposition photographique signée David Diaz Gonzales, photographe péruvien et descendant du peuple amazonien Shipibo-Konibo. Intitulée *Shipibo-Konibo – Portraits des miens*, cette série en noir et blanc offre un regard intime sur la vie quotidienne et l'identité culturelle profonde de ce peuple au riche héritage spirituel.

Jusqu'au 31 octobre – 11, rue des Forges

### Rotonde de Saint-Bénigne

Remontez le temps jusqu'à l'an mille et plongez au cœur de l'histoire de la rotonde de Saint-Bénigne. À travers une sélection de plus de 70 œuvres, parcourez l'histoire de l'abbatiale romane et de sa rotonde.

Prolongation jusqu'au 2 novembre

Musée archéologique, 5 rue du docteur Maret

### Roommate

Carte blanche à la galerie Pietro Spartà, espace singulier situé dans la campagne de Chagny, présentant des œuvres de l'art minimal et conceptuel, peu connues et un peu oubliées des artistes qui ont contribué à son essor depuis le début des années 1980.

Jusqu'au 15 novembre – 12, rue Chancelier de l'Hospital – [interface-art.com](http://interface-art.com)

### Les liens invisibles

Proposée par Itinéraires Singuliers, la nouvelle exposition exprime, à travers la peinture et la sculpture de Christine Muller et Dominique Allain, les connexions imperceptibles entre les individus. L'association propose également plusieurs rendez-vous artistiques dans le cadre des Semaines d'informations sur la santé mentale du 7 au 20 octobre.

Jusqu'au 1<sup>er</sup> février, du mercredi au dimanche, 14h30-17h30

L'Hostellerie, 1 boulevard Chanoine Kir – [itinerairesinguliers.com](http://itinerairesinguliers.com)

## LA VAPEUR

### Sanam

Un concert gratuit et accessible aux personnes à mobilité réduite à l'hôtel de Vogüé, entre rock, jazz et noise, offert par le sextet libanais Sanam dans le cadre du festival MV.

26 octobre à 18h30 – Hôtel de Vogüé – [lavapeur.com](http://lavapeur.com)

**BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE**

### La gastronomie en réalité virtuelle

Une série documentaire en réalité virtuelle, à découvrir en marge de la Foire gastronomique à la bibliothèque patrimoniale et d'étude, qui amène le spectateur en immersion dans les plats de trois grandes cheffes, Hélène Darroze, Deborah VanTrece et Yumi Chiba. Embarquez pour un tour du monde des saveurs aussi spectaculaire qu'appétissant !

29 octobre, 14h30-17h30  
3, rue de l'École de droit - bm.dijon.fr

### Que d'émotions !

Rendez-vous à la bibliothèque patrimoniale et d'étude, dans le cadre de *Patrimoine(s) écrit(s) en Bourgogne-Franche-Comté*, pour découvrir les coups de cœur des bibliothécaires, des livres anciens aux livres d'artistes en passant par les images.

9 octobre, 17h-18h  
3, rue de l'École de droit - bm.dijon.fr

### Atelier manga pour les 10-14 ans

Intéressé par le manga ? Rendez-vous à la médiathèque Port du canal pour découvrir tous les secrets de cet art japonais et vous initier au dessin sous la houlette d'un expert.

23 octobre, 10h-12h  
place des Mariniers - bm.dijon.fr

### Spectacle petite-enfance *Le Bruit des Nuages*

Ce spectacle de théâtre de papier, d'ombres et d'objets conçu par la compagnie Léopoldine Papier et présenté entre les murs de la bibliothèque Maladière, raconte l'amitié d'une nuit entre un petit garçon nommé Léon et Noé, un nuage égaré.

24 octobre, 9h30-10h30  
21, rue Balzac - bm.dijon.fr

### Spectacle petite-enfance *Tout est chamboulé*

La compagnie En attendant s'invite à la médiathèque Port du canal avec son petit monde de cubes et d'animaux pour apprendre aux petits à jouer ensemble, en s'amusant à construire, à encastrier et à détruire.

30 octobre, 10h-10h30  
place des Mariniers - bm.dijon.fr

**THÉÂTRE**

### À la rencontre du père Noël

Une pièce de théâtre de l'écrivain dijonnais Jean-Jacques Michelet, qui suit les aventures d'un bonhomme de neige joyeux mais naïf qui refuse de se laisser mourir à cause du réchauffement climatique, sur les traces de celui dont tous les enfants rêvent. Représentations gratuites pour les petits Dijonnais et leurs familles.

15, 16 et 17 octobre, 10h et 14h30 - Théâtre de Fontaine d'Ouche  
15, place de la Fontaine d'Ouche - la-tete-de-mule.fr

### Une pièce pour les vivant·e·s en temps d'extinction

Cette pièce mise en scène par David Geselson, artiste associé au Théâtre Dijon Bourgogne (TDB), d'après un monologue de l'autrice américaine Miranda Rose Hall sur l'effondrement du vivant créé en 2020 dans le cadre d'une expérimentation européenne, met en avant le passé et la crise de la biodiversité actuelle, en invitant le public, lors d'un temps suspendu sublimé par la violoncelle, à porter un regard sur l'avenir de notre planète.

Du 8 au 15 octobre - Salle Jacques Fournier - 30, rue d'Ahuy - tdb-cdn.com



### ACTIVITÉS PROPOSÉES

#### PAR LE CCAS DE LA VILLE DE DIJON

#### ÉVÉNEMENTS DANS LE CADRE DE LA SEMAINE BLEUE

**VENDREDI 10 OCTOBRE**  
→ 10H **FORUM PARTICIPATIF**  
« Les seniors, passeurs de talents et d'idées »  
Foyer/bar de l'Auditorium Robert Poujade

**SAMEDI 11 OCTOBRE**  
→ 10H **ATELIER CUISINE INTÉRGÉNÉRATIONNEL EN DUO**  
Cité internationale de la gastronomie et du vin

#### VENDREDI 10 OCTOBRE

→ 14H30 **APRÈS-MIDI DANSANT**  
Orchestre Le temps d'une chanson  
Foyer/bar de l'Auditorium  
Robert Poujade  
Place Jean Bouhey  
Tenue de gala requise



Activités pour les plus de 60 ans, informations et réservations auprès de la Maison des seniors, rue Mère Javouhey, 03 80 74 71 71.

Au programme également : des visites guidées, des activités de sport adapté dans les quartiers (gym douce, atelier équilibre), une conférence sur les ressources de la vieillesse dans la peinture ou encore une marche ludique sous format jeu de piste avec indices et récompenses dans le centre-ville.

### Les séances thématiques du mois prochain à la Maison des seniors

4 novembre : l'expertise patrimoniale, intervention par un juriste ; 6, 18 et 20 novembre : cohésion police-population ; 7 et 21 novembre : bouger, mémoriser avec la Mutualité ; 13 novembre : journée du diabète ; 25 novembre : le microbiote et les produits fermentés par le Living Lab ; 27 novembre : le 100% santé par un conseiller en mutuelle santé-prévoyance.



RETROUVEZ D'AUTRES PROPOSITIONS DE SORTIES SUR **DIJON.FR** !

## POUR LE GROUPE SOCIALISTE, RADICAL, CITOYEN ET APPARENTÉS

Le monde associatif est un moteur essentiel de la cohésion sociale. Il crée du lien entre les dijonnais, fait vivre les quartiers et porte des valeurs de solidarité, de fraternité et d'entraide. Ces valeurs trouvent une expression concrète à travers les temps forts de la vie associative, comme avec le Grand Dej' du 21 septembre dernier qui, malgré la météo, a réuni des centaines d'associations et de visiteurs. Le Grand Dej' est un lieu de rencontre, de promotion, et de partage entre les bénévoles, les élus et les habitants. Au-delà des subventions, des locaux mis à disposition, la ville dispose d'un outil précieux pour accompagner et soutenir les associations : la Maison des Associations. Construite dans les années 1970, elle ne répondait plus aux besoins actuels : ses espaces étaient devenus trop étroits et ses aménagements ne permettaient plus d'accueillir les associations dans des conditions de travail adaptées à la dynamique de la vie associative dijonnaise. Elle fait aujourd'hui l'objet d'une rénovation complète et d'une extension à hauteur de 12,2 millions d'euros avec 1 086 400 € de subventions dont 500 000 € du département et 311 400 € du Fond Vert. Sont prévus près de 500 m<sup>2</sup> de nouveaux espaces de travail, un espace de restauration. La maison sera plus accessible aux personnes à mobilité réduite et plus économe en matière d'énergie. Que ce soit dans le domaine de la solidarité, du sport, de la culture, de l'environnement, de l'éducation, les associations sont des relais indispensables du vivre-ensemble, un vecteur d'engagement et de lien intergénérationnel. La passion et l'énergie des bénévoles est remarquable et nous tenons ici encore à les remercier. Mais nous le savons : malgré les 12 millions de bénévoles en France, le monde associatif continue de souffrir d'un déficit de volontaires. Pour soutenir les associations et sensibiliser les

jeunes à l'importance de l'engagement, Dijon associe l'attribution des bourses étudiantes municipales à une expérience de 12h de bénévolat. Par ailleurs, afin de valoriser celles et ceux qui prennent des responsabilités et s'investissent dans la vie associative, la ville décerne chaque année le « Prix de la jeunesse bénévole », qui distingue une dizaine de jeunes de moins de 25 ans engagés. Ce prix illustre combien l'engagement de la jeunesse est précieux pour la vitalité de notre vie associative et pour le dynamisme de la ville. Le bénévolat crée un véritable pont entre les générations : les retraités, très présents dans les responsabilités associatives (50%) et dans le bénévolat régulier, apportent expérience et constance, tandis que les jeunes, de plus en plus engagés ces dernières années, insufflent énergie et innovation pour faire vivre les associations. À Dijon, les plus de 4 440 associations sont le reflet d'une ville vivante, solidaire et ouverte. Elles ne peuvent toutefois agir sans celles et ceux qui choisissent de s'y investir. Chaque engagement, même modeste, compte.

Madame Nathalie KOENDERS, maire de Dijon

Mélanie BALSON, Hamid EL HASSOUNI, Jean-Philippe MOREL, co-présidents, Nuray AKPINAR-ISTIQUAM, Bassir AMIRI, Christophe AVENA, Kildine BATAILLE, Nadjoua BELHADEF, Christophe BERTHIER, Delphine BLAYA, Marie-Odile CHOLLET, Jean-François COURGEY, Jean-Paul DURAND, David HAEGY, Denis HAMEAU, Antoine HOAREAU, Danielle JUBAN, Franck LEHENOFF, Philippe LEMANCEAU, Christine MARTIN, Dominique MARTIN-GENDRE, Jean-Patrick MASSON, Joël MEKHANTAR, Massar N'DIAYE, Lydie PFANDER-MENY, Pierre PRIBETICH, François REBSAMEN, Elizabeth REVEL, Françoise TENENBAUM, Valérie TEISSEIRE, Claire TOMASELLI, Stéphanie VACHEROT, Sladana ZIVKOVIC  
groupemajcm@orange.fr - 3, rue des Forges, 21000 Dijon - 03 80 36 41 77

## POUR LE GROUPE DES ÉLUS DÉMOCRATES, ÉCOLOGISTES, CENTRISTES ET CITOYENS

Au-delà de sa vocation de loisir qui fait polémique, la chasse au sanglier répond à de réels impératifs écologiques et agricoles. Ces dernières années, la population de sangliers, en métropole comme au niveau national, a fortement augmenté. Cette expansion entraîne des dégâts considérables : cultures et vignes dévastées, infrastructures abîmées, biodiversité fragilisée dans les sous-bois et les prairies sèches. Les agriculteurs et viticulteurs sont en première ligne, subissant des pertes régulières dues aux incursions dans leurs champs et exploitations. Les automobilistes, eux aussi, paient un lourd tribut avec de nombreux accidents causés par les collisions. L'an passé, la traditionnelle vendange citoyenne a même dû être annulée, les raisins ayant été largement consommés par les animaux. Face à cette pression croissante, la Ville de Dijon a choisi d'assumer pleinement ses responsabilités en adaptant sa gestion de la faune sauvage. La chasse devient, dans ce contexte,

un outil de régulation indispensable pour préserver un équilibre entre faune et activités humaines. En milieu périurbain, la chasse au sanglier illustre la nécessité de répondre aux enjeux contemporains : protection de la biodiversité, sauvegarde des activités agricoles et préservation de la sécurité publique, priorité essentielle dans la délivrance des autorisations de prélèvement. Sur la métropole dijonnaise, cette pratique est strictement encadrée et menée avec discernement ; elle contribue à préserver les équilibres naturels.

François DESEILLE, président du groupe des élus démocrates, écologistes, centristes et citoyens, adjoint en charge des Finances et de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, Marien LOVICH, Marie-Hélène JUILLARD-RANDRIAN, Vincent TESTORI, Nora EL MESDADI, Georges MEZUI, Philippe THIRION  
7 bis, rue Devosge, 21000 Dijon - 03 80 74 52 50 - 06 81 45 44 44

## POUR LE GROUPE L'ÉCOLOGIE POUR VOUS

C'est historique ! Plus de 2 millions de pétitionnaires se sont mobilisés contre la loi Duplomb. C'est une victoire collective contre les lobbys industriels qui vont à l'encontre de la santé de nos concitoyens et des agriculteurs. Depuis plus de 15 ans, Dijon apparaît comme précurseur en la matière : elle a abandonné l'usage des pesticides avant même l'obligation légale. Aujourd'hui, plus de 500 hectares de parcs et jardins sont labellisés EcoJardin, sans compter les 100 hectares du campus universitaire. Quant à la légumerie métropolitaine, elle alimente les cantines scolaires et l'école de

Gendarmerie en produits bio et locaux. Restons néanmoins vigilants car une partie de la loi Duplomb reste validée et facilite l'agrandissement d'élevages intensifs et la création de méga-bassines d'eau. En même temps, les parlementaires LR sont actuellement à l'œuvre pour faire accepter des amendements où certains pesticides pourraient être réintroduits. L'avenir se cultive en vert, pas en poison !

Karine SAVINA, Patrice CHATEAU, Fabien ROBERT, Ludmila MONTEIRO, Catherine DU TERTRE  
khuon-savina@ville-dijon.fr

## POUR LE GROUPE INDÉPENDANTS ET CITOYENS POUR DIJON

L'évolution de la société entraîne une diminution de la taille des familles. Par conséquent, la politique d'urbanisme des grandes villes doit s'adapter. L'augmentation des familles monoparentales, les personnes célibataires, les personnes âgées isolées nécessite des logements plus petits mais aussi plus nombreux. Les familles avec des enfants ont quant à elles besoin de plus grands logements. Nous devons donc diversifier l'offre d'habitat. Pour maintenir un niveau d'habitants à Dijon dans un contexte démographique national défavorable, répondons aux besoins de logements décents pour tous les ménages, en cohérence avec l'environnement naturel, de manière concertée et réfléchie, et en respectant les caractères de nos quartiers.

Stéphane CHEVALIER, président du groupe, Caroline JACQUEMARD, Claire VUILLEMIN

## POUR LE GROUPE DES ÉLUS ÉCOLOGISTES ET CITOYEN•NES

Avec plus de 2 millions de signataires, la pétition contre la loi Duplomb a remis au cœur du débat public l'urgence d'agir pour des politiques de santé environnementale. Le constat scientifique est sans appel : nos modes de vie sédentaire, exposés aux produits chimiques, aux effets du changement climatique, aux émissions de particules fines et à une alimentation ultra-transformée entraînent une explosion de maladies chroniques. Obésité, notamment chez les jeunes enfants, maladies respiratoires, cardiovasculaires et cancers sont des fléaux de civilisation. Il n'y a pas de fatalité ! Pour prévenir les risques sanitaires, nous devons prendre soin du vivant dans son ensemble et améliorer la qualité des milieux naturels (eau, air, sols), de notre alimentation et veiller à la santé animale. Réinventer nos politiques d'aménagement urbain, de déplacements et d'agriculture devient alors la solution, à ce qui était jusqu'à présent, des causes majeures d'une dégradation de notre santé.

Olivier MÜLLER, Stéphanie MODDE, Frédéric FAVERJON  
14, avenue Jean Jaurès, 21000 Dijon  
<https://21.eelv.fr> - Facebook : @elusecologistesdijon

## POUR LE GROUPE DIJON AUTREMENT DROITE, CENTRE ET INDÉPENDANTS

Comme vous, nous constatons la préoccupante progression de l'insécurité dans les grandes villes de France sur fond de narcotraffic. Dijon est particulièrement touchée, comme en témoignent récemment le meurtre qui a eu lieu place de la République et la fusillade avenue Aristide Briand. Face à ce fléau, nous soulignons la réactivité du ministre de l'Intérieur et de son directeur de cabinet. Ils ont envoyé des renforts policiers précieux à Dijon. Dans cette situation, la proposition de la France Insoumise de désarmer les polices municipales et démanteler la vidéoprotection est insupportable. Elle confirme le danger que représente l'extrême-gauche en France, en particulier pour les plus fragiles. Nous avons tous le droit à vivre en sécurité.

Laurent BOURGUIGNAT, Céline RENAUD, Henri-Bénigne de VREGILLE  
contact@dijon-autrement.fr - 03 80 23 88 71  
43, rue Parmentier, 21000 Dijon

## POUR LE GROUPE AGIR POUR DIJON

Le taux de la taxe foncière à Dijon est parmi les plus élevés des grandes villes françaises. Il a été augmenté de 32 % par la municipalité socialiste depuis 2001 (ville et métropole). Le poids de la taxe foncière devient très lourd pour de nombreux ménages par rapport à leurs revenus, et des personnes âgées ne peuvent plus rester dans leur logement. L'objectif doit être de revenir progressivement dans la moyenne des villes de même taille, par une gestion plus rigoureuse de l'argent public.

Emmanuel BICHOT, président de groupe, Laurence GERBET  
agirpourdijon@gmail.com - agirpourdijon.fr - 03 80 46 55 86  
44, rue Condorcet, 21000 Dijon

## Numéros utiles

Mairie de Dijon	03 80 74 51 51
Dijon métropole	03 80 50 35 35
OnDijon	0 800 21 3000
Police municipale	03 80 74 51 53
Objets trouvés	03 80 74 52 22
CCAS	03 80 44 81 00
Maison des seniors	03 80 74 71 71
Divia	03 80 11 29 29
Odiva	09 77 408 463

### MAIRIES DE QUARTIER

**Bourroches-Valendons,**  
32, boulevard Eugène-Fyot  
03 80 74 52 02

**Fontaine d'Ouche,**  
13, place de la Fontaine d'Ouche  
03 80 74 52 00

**Grésilles,** 6, place des Savoirs  
03 80 48 89 05

**Mansart,** 2, boulevard Mansart  
03 80 74 52 04

**Toison d'Or,** 10 bis, place Granville  
03 80 48 83 83

### VOS DÉCHETS

Collecte encombrants  
et changement de bac 0 800 12 12 11  
(numéro gratuit)

Déchetterie de Dijon,  
chemin de la Charmette 06 46 65 64 92

### URBANISME

Informations sur le Plan local d'urbanisme  
intercommunal habitat et déplacements  
(PLUi-HD) : [api-carto.dijon.fr/plui](http://api-carto.dijon.fr/plui)

### LOGEMENTS À LOYER MODÉRÉ

Grand Dijon Habitat	03 80 71 84 00
Habellis	03 80 68 28 00
ICF Bourgogne- Franche-Comté	03 80 45 90 40
Orvitis	0 810 021 000
CDC Habitat social	03 80 59 64 90
CDC Habitat	03 80 76 84 38

### URGENCES

Urgences par SMS	114
Samu	15
Police	17
Pompiers	18
Gaz	0 800 47 33 33
Enedis	09 72 67 50 21
Odiva (urgences eau)	09 77 428 463
SOS Médecins	03 80 59 80 80
SOS 21	03 80 78 68 68
Pharmacies de garde	0 825 74 20 30
Accueil sans-abri	115
Enfance maltraitée	119
SOS Amitié	03 80 67 15 15
Drogue tabac alcool info service	0 800 23 13 13
Alcooliques anonymes	03 80 30 27 00
Sida Info Service	0 800 840 000
Violences aux femmes	3919
Solidarité femmes 21	03 80 67 17 89

FOIRE INTERNATIONALE ET GASTRONOMIQUE

Du **1<sup>er</sup>** au **11**  
**NOVEMBRE 2025**



Tout

**Dijon** métropole  
*se retrouve*

à la

**Foire**

Découvrez les producteurs, restaurateurs,  
vignerons et brasseurs locaux  
**sur le stand de Dijon métropole**



**Dijon rayonne**



DIJON MÉTROPOLE SE MOBILISE POUR

# OCTOBRE Rose

ÉDITION 2025

ANIMATIONS  
STANDS · ATELIERS  
ACTIVITÉS PHYSIQUES  
ET SPORTIVES



Le dépistage des cancers,  
c'est tous les 2 ans de 50 à 74 ans.  
Parlez-en à votre médecin ou rendez-vous  
sur [jefaismondepistage.e-cancer.fr](http://jefaismondepistage.e-cancer.fr)



Programme complet  
dans les communes  
de la métropole

**Dijon rassemble**

