



just
dijon
to invest

DIJON MÉTROPOLÉ
PÔLE D'EXCELLENCE
**AGRO-
ALIMENTATION**



justdijon.com



sommaire



DIJON MÉTROPOLE ATTRACTIVE	4 - 5
AGROALIMENTATION, UN TERREAU FERTILE POUR L'ÉMERGENCE DE GRANDS PROJETS	6 - 9
UN ÉCOSYSTÈME PERFORMANT	
• Agrobusiness : secteur marchand	10 - 11
• Enseignement supérieur, recherche et innovation	12
PÔLES, CLUSTERS ET ACTEURS D'APPUI A L'INNOVATION	14 - 15
INFRASTRUCTURES	16 - 21
EXPERTISES CLÉS	
• Micro-organismes pour l'alimentation et technologies alimentaires	24 - 25
• Légumineuses et agroécologie	26
• Vigne et vin	27
GRANDS PROJETS	
• La Cité internationale de la gastronomie et du vin	30 - 31
• Dijon Alimentation durable 2030	32 - 33
CHOISIR DIJON MÉTROPOLE	34
CONTACTEZ-NOUS	35



Avec plus d'un milliard d'euros investis dans de grands projets depuis 2001, Dijon poursuit son développement en se positionnant comme une métropole attractive et accessible, solidaire pour ses habitants et tournée vers l'extérieur.

J'ai souhaité que cette ambition se concrétise par une stratégie reposant notamment sur la mise en valeur des filières reconnues de notre territoire : la santé, le numérique et l'agroalimentaire.

Chacune d'entre elles, avec ses spécificités, ses atouts historiques, son environnement, ses compétences reconnues... contribue au développement économique de notre territoire.

Chacune d'entre elles est porteuse de projets innovants qui font rayonner Dijon métropole et ses acteurs au niveau national et international : OnDijon, ReadapTIC ou encore Alimentation durable à horizon 2030...

Les savoir-faire croisés et les interactions entre nos filières d'excellence créent les conditions optimales nécessaires à l'émergence d'expérimentations et d'innovations. Pour autant, Dijon métropole n'oublie pas de diversifier ses champs d'actions et compte bien favoriser des secteurs émergents, tels que celui de la transition énergétique et son projet d'hydrogène vert. Pour répondre à cette nouvelle grande ambition, elle s'est fixée comme objectif de convertir à cette ressource verte l'ensemble de la flotte de bus de son réseau de transport en commun, ainsi que ses Bennes à Ordures Ménagères.

En complémentarité, une offre très étoffée et reconnue dans l'enseignement supérieur de qualité vient soutenir les savoirs et former un nouveau vivier de talents.

Une dynamique a été lancée et je m'en félicite ! Mais Dijon métropole ne s'arrêtera pas en si bon chemin : de nouveaux transferts de technologies feront naître encore des projets d'envergure car notre écosystème dispose de tous les atouts pour les favoriser.

Investisseurs, dirigeants d'entreprises, startups, choisissez la métropole dijonnaise pour initier et développer vos projets. Nous saurons vous aider à les réaliser.

François REBSAMEN

Maire de Dijon
Président de Dijon métropole
Ancien ministre



DIJON

Métropole attractive

UNE ZONE D'EMPLOI ET DE CONSOMMATION STRATÉGIQUE

Un bassin d'emplois de

+ de 400 000 personnes

120 millions de consommateurs à moins d'une journée réglementaire de camion

UN TERRITOIRE CONNECTÉ

- > Aux dorsales **logistiques** européennes
- > Aux grands **axes autoroutiers** (A38/A39-A36/ A31/A6)
- > Aux **LGV**
- > À portée des **aéroports** internationaux de Paris, Lyon, Bâle-Mulhouse et Genève
- > Aux **accès maritimes** méditerranéen et mer du Nord, via sa plateforme rail-route
- > Au **très haut débit**



Chiffres & données clés

23 communes

Près de **260 000** habitants

+ de **40 000** étudiants

+ 15 000

entreprises (activités marchandes hors agri)

5,9 %

un **taux de chômage** inférieur à la moyenne nationale (2^{ème} trimestre 2020)

+ 1 MILLIARD D'EUROS

investis dans les **grands équipements** depuis 2001

**11 pôles
et clusters**

dans les secteurs de **l'alimentation, l'agroécologie, la santé, les énergies propres, les matériaux innovants et la robotique**

1^{ère} métropole

intermédiaire (200 – 500 000 hab) la plus dynamique et attractive (*baromètre Arthur Loyd 2018*)

1^{ère} ville

du quart Nord-Est où il fait bon vivre et travailler (*L'Express 2018*)

8^e ville

de France la plus attractive pour entreprendre (*L'Entreprise 2017*)

2^e grande ville

où il fait bon étudier (*L'Étudiant 2020*)

2

RECONNAISSANCES
UNESCO

Climats du vignoble de Bourgogne (2015) et **Repas gastronomique des Français** (2010) qui sera valorisé au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin

Agr✿alime

UN TERREAU FERTILE POUR L'ÉMERGENCE DE GRANDS PROJETS

Située au cœur de la région Bourgogne-Franche-Comté, reconnue en France et à l'international pour son apport à la chaîne de valeur agroalimentaire, Dijon métropole contribue au dynamisme et au rayonnement de la filière régionale.

Avec 15% des emplois industriels régionaux, Dijon métropole figure parmi les sept pôles géographiques français de compétences dans le domaine des sciences et technologies du vivant, de l'environnement et s'inscrit comme un laboratoire d'innovations territoriales en agroécologie.

Fabrication de la moutarde, boutique-atelier Fallot, Dijon.

entation





DIJON, MÉTROPOLE GASTRONOMIQUE ET VITICOLE

La réputation de la ville et plus largement de la Bourgogne n'est plus à faire quand il est question de gastronomie et de vin. Les spécialités produites sur le territoire de la métropole figurent en bonne place dans les **menus des grands restaurants** tandis que les **vins de Bourgogne** évoquent l'excellence partout dans le monde. Cette renommée internationale s'appuie sur les compétences des entreprises qui allient savoir-faire et innovation pour rester parmi **l'élite de l'agroalimentaire**.

PLANTATION D'UN VIGNOBLE URBAIN

Porte d'entrée sur ces **vignobles millénaires**, idéalement située au premier kilomètre de la prestigieuse route des Grands Crus, Dijon exporte, dès le V^{ème} siècle l'excellence des vins de Bourgogne. Le centre historique classé « **site patrimonial remarquable** » révèle les traces de ce passé viticole et fait partie, à ce titre, du périmètre des **Climats du vignoble de Bourgogne, inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco**. Aujourd'hui la métropole replante un vignoble de qualité sur près de 50 ha.

DIJON, CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

À Dijon métropole, la gastronomie se déguste avec les cinq sens ! Elle constitue un patrimoine bien vivant, incarné par des entreprises d'excellence et des chefs étoilés qui font rayonner la gastronomie française à travers le monde. **Moutarde, crème de cassis, jambon persillé, truffe de Bourgogne et pain d'épices** : ces spécialités régionales sont produites sur le territoire, par des entreprises qui savent allier tradition et innovation.

Plus d'**un million de visiteurs** sont attendus à la Cité internationale de la gastronomie et du vin, qui accueillera ses premiers publics dès avril 2022, pour explorer et célébrer la richesse de la gastronomie française. Le site de 6,5 hectares, à deux pas du centre historique et au départ de la route des Grands Crus, proposera des espaces d'exposition, des commerces de bouche, des restaurants mais aussi des formations d'excellence.



Chiffres & données clés

UNE FILIÈRE DE L'AGROALIMENTATION DYNAMIQUE

- > **9 000 emplois au total dont :**
 - **3 800 emplois** dans les industries agroalimentaires
 - soit **30%** de l'emploi industriel de Dijon métropole
 - **5 200 emplois** dans l'agriculture et la transformation agricole
- > **700 jeunes formés** chaque année dans la filière Agroalimentaire
- > **36% des entreprises** du secteur agroalimentaire exportent à l'international
- > **45% du territoire** de Dijon métropole en production agricole
- > **25% des exploitations** certifiées bio
- > **3^e région agricole française** : la Bourgogne-Franche-Comté

DIJON MÉTROPOLÉ : UNE ZONE DE CHALANDISE À FORT POTENTIEL

- > **510 000 consommateurs** quotidiens
- > **3 millions de touristes**
- > **120 millions de consommateurs** à moins d'une journée de camion
- > **922 millions d'euros** par an dépensés dans l'alimentaire

DES LABELS D'EXCELLENCE

- > **13 AOC et 3 IGP identifiées dont les AOC viticoles**
Marsannay-la-Côte et Bourgogne, les appellations et IG Moutarde de Bourgogne, crème de cassis de Dijon, Volailles de Bourgogne, ...
- > **8 entreprises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) :** Gabriel Boudier (crème de cassis de Dijon), Lejay Lagoute (crème de cassis de Dijon), Mulot & Petitjean (pain d'épices), Dufoux (chocolat), Cristel (articles et ustensiles de cuisson), Lacanche (piano de cuisson), Fallot (moutarde), Les anis de Flavigny (bonbons)
- > **L'agriculture périurbaine de Dijon métropole :**
 - **60 exploitations** agricoles
 - **500 ha** consacrés au maraîchage
 - **350 ha** pour **4 fermes** publiques urbaines
 - **660 ha** identifiés pour cultiver la vigne en AOC Bourgogne sur **7 communes**

MEMBRE DU RÉSEAU « TERRES EN VILLES »
Dijon métropole s'engage, en partenariat avec la
Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, à préserver
l'agriculture périurbaine et à favoriser un équilibre
durable entre ville et agriculture, notamment en
limitant l'expansion urbaine.



Un écosystème **performant**

En associant un tissu économique dynamique, un enseignement supérieur reconnu et des acteurs de la recherche à la pointe, Dijon métropole offre aux acteurs de la filière agroalimentaire un territoire propice à l'implantation et au développement de projets innovants.

AGROBUSINESS SECTEUR MARCHAND

Grâce à sa culture et à la diversité des entreprises de l'agroalimentaire présentes sur son territoire, Dijon métropole se révèle être une implantation de choix pour les acteurs du secteur. De la matière première à la production jusqu'à la distribution en passant par les équipements, l'emballage ou encore le contrôle de qualité, tous les maillons de la chaîne sont installés sur la métropole dijonnaise pour faciliter l'émergence de projets innovants.

DES ENTREPRISES EXPERTES DE L'AGROALIMENTATION

Dijon métropole fourmille d'entreprises qui contribuent à faire sa renommée dans le champ de l'agroalimentaire. Elles fabriquent sur son territoire des produits d'excellence qui s'exportent à l'international.

PANORAMA D'ACTEURS ÉCONOMIQUES

- Des multinationales comme **Unilever** et de grandes entreprises comme **SEB**, leader mondial dans le domaine du petit équipement domestique, côtoient des PME au savoir-faire affirmé et startups innovantes.
- Les quatre fabricants historiques de la crème de cassis de Dijon, **Gabriel Boudier, L'Héritier-Guyot, Lejay-Lagoute et Edmond Briottet** exportent leurs produits dans le monde entier.



- **Mulot & Petitjean**, fabricant de l'emblématique « pain d'épices de Dijon », fait de l'innovation un axe prioritaire (lancement en 2018 de produits enrichis en vitamines).
- Les fabricants de moutarde **Kühne** et **Reine de Dijon** perpétuent l'histoire du produit sur son territoire.
- **Dijon Céréales**, avec 400 millions d'euros de chiffre d'affaires, est le 2^{ème} groupe meunier français. Il possède le plus gros moulin bio de France. A la pointe de l'innovation, le céréalier a créé le pain G-Nutrition, remboursé par l'assurance maladie, une première.
- L'entreprise **Eurogerm**, avec 120 millions d'euros de chiffre d'affaires, vient renforcer cette activité en apportant des ingrédients et solutions pour la filière blé-farine-pain.

FOURNISSEURS DES IAA : UN TERRITOIRE HAUTEMENT COMPÉTITIF

Territoire agroalimentaire par excellence, Dijon métropole réunit tous les acteurs de la filière, indispensables au bon fonctionnement du secteur :

Les majors du packaging : Tetrapak, Amcor Flexibles packaging, Bericap, Smurfit Kappa...

Les machines spéciales : Japy, leader mondial des équipements pour l'agroalimentaire avec son site de fabrication de machines pour l'élevage laitier.

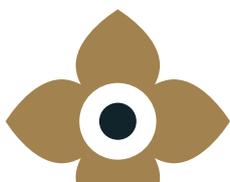
Les compétences dédiées :

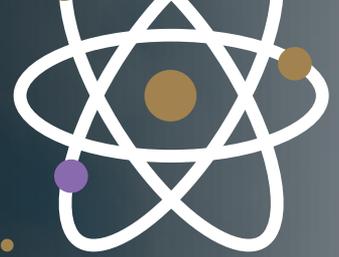
- AGID avec ses solutions et systèmes d'identification et de traçabilité
- Novolyze, acteur de la sécurité alimentaire
- Apotika et ses ventes en ligne de compléments alimentaires
- Vitavinum, agence de digitalisation et bureau d'études dédiés à la filière vitivinicole
- ATOL-CD, 250 salariés dédiés au digital, 30 % du chiffre d'affaires dans l'alimentaire et l'agriculture
- ARDPI, fabricant d'automates de pilotage de micro-fermenteurs

Logistique : plus de 160 entreprises dédiées avec des spécialistes du stockage et transports frigorifiques comme Stef, Kuehne & Nagel, STG.

DIJON, « VILLE DE MIEL »

Dijon métropole s'engage pour un produit phare de l'alimentation : le miel. Récompensée de trois abeilles par le label Api Cités et reconnue en 2016 « Ville de miel » aux assises nationales de la biodiversité, Dijon métropole peut également compter sur une expertise professionnelle avec l'entreprise Apidis. Premier producteur français de miel avec 300 tonnes par an, Apidis développe son activité depuis cinq générations à Dijon. L'entreprise a investi dans la construction d'une nouvelle miellerie de 7500 m², associant une dimension industrielle à un espace muséographique.





ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, RECHERCHE ET INNOVATION

Dijon métropole compte environ **3 000 chercheurs, enseignants et techniciens de recherche** engagés sur la filière agroalimentaire. Tournée vers l'avenir, la métropole soutient les nombreuses écoles et établissements d'enseignement supérieur du secteur pour garantir le développement d'une de ses grandes filières d'excellence.

DES FORMATIONS D'EXCELLENCE, DE L'AGRONOMIE AUX MÉTIERS DE BOUCHE

- **AgroSup Dijon**, première école publique d'ingénieurs agroalimentaires en France
- La **School of Wine & Spirits Business**, formation et recherche en management et commerce des vins et spiritueux, développée par la Burgundy School of Business
- **L'institut universitaire de la vigne et du vin «Jules Guyot»**
- **Le lycée du Castel**, du CAP au BTS pour les formations en hôtellerie-restauration avec un restaurant d'application
- **Cuisine Mode d'Emploi(s)** : créée par le chef étoilé **Thierry Marx**, l'école dijonnaise forme à la boulangerie/snacking
- **Le campus des métiers de l'alimentation, du goût et du tourisme**, réseau de plus de 30 organismes de formation professionnelle qualifiante

ET DEMAIN, AU SEIN DE LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

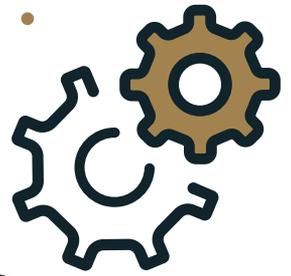
- **L'école Ferrandi Paris**, formation d'excellence en cuisine française et pâtisserie
- **L'école des vins du Bureau Interprofessionnels des Vins de Bourgogne (BIVB)**

DIJON MÉTROPOLE ET SES LABORATOIRES DE RECHERCHE

- **UMR CSGA**, Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation
- **UMR PAM**, Procédés Alimentaires et Microbiologiques
- **UMR Agroécologie Dijon**, abritée par l'INRA, Institut National de la Recherche Agronomique
- **UMR CESAER**, Centre d'Economie et de Sociologie appliquées à l'Agriculture et aux Espaces Ruraux
- **Chaire UNESCO** (Université de Bourgogne) dédiée aux cultures et traditions du vin
- **SATT Sayens**, société d'accélération du transfert de technologie pour le Grand Est







Les pôles, clusters et acteurs d'appui à l'innovation

Territoire leader dans le secteur de l'agroalimentaire, Dijon métropole foisonne d'acteurs impliqués pour développer et faire rayonner la filière. Conscients que l'union fait la force, ils ont mutualisé leurs compétences et leurs connaissances en pôles et clusters dédiés :

VITAGORA : COMPÉTITIVITÉ AUGMENTÉE



Il y a plus de 10 ans, Dijon métropole a permis la naissance du plus gros pôle de compétitivité français consacré aux domaines du goût, de la nutrition et de la santé. Il fédère plus de **550 acteurs de l'agro-alimentaire** (PME, grandes entreprises, laboratoires) et conduit les projets de **recherche-développement**, notamment en direction des marchés internationaux (plus de 33 pays). **Partenaire de six clusters internationaux, le Toaster Lab est lauréat «Gold» du Cluster management excellence.**



TOASTER LAB : ACCÉLÉRATEUR D'AMBITION



Powered by

Initié par Vitagora, Toaster Lab est un **accélérateur destiné aux startups du goût et de l'alimentation** afin de développer, industrialiser et accélérer la mise en marché de leurs innovations. Il s'adresse en particulier aux jeunes entreprises de la FoodTech, écosystème d'entrepreneurs, experts, créateurs, investisseurs, producteurs, et de l'AgTech, agriculture technologique.

FOODTECH : FOURCHE(TTE) CONNECTÉE

Pilotée au niveau national depuis Dijon, la FoodTech, réseau labellisé French Tech, fédère les **startups de la filière agroalimentaire** et un écosystème composé de grands groupes, de PME, d'instituts de recherche et du milieu académique.



Sa mission : développer et promouvoir l'offre d'entreprises innovantes du digital appliquée à l'alimentation, « de la fourche à la fourchette », en mixant les traditions culinaires et agricoles avec le numérique et ses usages. Dans la métropole dijonnaise, la FoodTech agit en installant le salon professionnel « **Food Use Tech** » dédié aux nouvelles technologies autour de l'alimentation et l'agriculture. Elle intervient également sur le volet numérique du projet « Dijon, alimentation durable 2030 ».

La FoodTech assure enfin un rôle dans le rayonnement international des startups du secteur.



AGRONOV

Pôle d'innovation en agroécologie, ce technopôle se consacre à l'agriculture à haute valeur environnementale et économique sur un site de **20 hectares** au sud-est de Dijon, à proximité des champs expérimentaux de l'**INRAE**. Unique en France, il permet aux porteurs de projets, startupper, jeunes talents incubés et aux entreprises, de bénéficier d'un **écosystème de recherche et de transfert de technologies performant dans le domaine de l'innovation agroenvironnementale** grâce à SATT Sayens. Pôle de compétence en « sciences et technologies du vivant et de l'environnement », AgrOnov est également un laboratoire d'innovations territoriales en agroécologie.

Choisir AgrOnov

Avec AgrOnov, les acteurs de l'agroalimentation disposent de bureaux, de terrains constructibles, d'infrastructures et d'outils technologiques de pointe. Le pôle propose en outre des laboratoires, serres d'acclimatation et autres champs d'expérimentations avec les avantages fiscaux qui incombent aux zonages AFR et ZRD (Aides à Finalités Régionales et Zone de Restructuration de Défense). Une vingtaine d'entreprises ont déjà choisi AgrOnov qui leur donne l'opportunité de développer le réseau dont elles ont besoin pour amplifier leur croissance **au service d'une agriculture de progrès, conciliant rentabilité et responsabilité.**

DECA BFC : DE L'IDÉE À LA CRÉATION

L'incubateur DECA BFC s'appuie sur des projets scientifiques ou technologiques, issus ou liés à la recherche pour **accompagner la création d'entreprises innovantes**. Outil au service des établissements d'enseignement supérieur, DECA BFC participe à l'animation du réseau des dispositifs académiques d'entrepreneuriat et travaille en lien avec le monde économique, les collectivités territoriales et les acteurs de l'innovation.





Infrastr^oct



atures



AGRONOV : PÔLE D'INNOVATION EN AGROÉCOLOGIE

SUD-EST DE DIJON

Destination privilégiée pour entrepreneurs, chercheurs et investisseurs dans le domaine de l'agriculture.

- Pépinière d'entreprises innovantes, fournisseurs de la production agricole et horticole
- Surface totale : **20 ha**
- **4 500 m²** de tertiaire
- **300 m²** de serres haute-technologie
- Zonages AFR et ZRD (Aides à Finalités Régionales et Zone de Restructuration de Défense)
- Accompagnement sur mesure des startup
- A proximité des **1 500 ha** de champs expérimentaux de l'**INRAE**
- Pôle de compétence « Sciences et Technologies du vivant et de l'environnement »
- « Laboratoire d'innovations territoriales en agroécologie »
- **8 000 m² de foncier disponible**, divisibilité à convenir



ECOPARC DIJON BOURGOGNE : UN PARC PREMIUM POUR ACTIVITÉ DURABLE EST DE DIJON

Le parc se destine prioritairement à l'accueil d'activités des filières agro-alimentation, numérique et santé et plus globalement aux services à l'industrie productive.

- **185 ha** dont 120 ha commercialisables
- Connexion directe au réseau autoroutier (A31 et rocade vers A6/A39/A36)
- Surfaces supérieures à **5 000 m²**
- Labellisé **ISO 14001** et **EMAS**
- Exonérations fiscales (zonage AFR)

PARC D'ACTIVITÉS DE BEAUREGARD : PROLONGEMENT NATUREL DE LA ZONE INDUSTRIELLE DE LONGVIC - DIJON SUD

Connecté à la plus grande zone d'activités de Bourgogne-Franche-Comté, cet emplacement stratégique en entrée Sud de Dijon métropole permet de prétendre, sous conditions, à des exonérations fiscales AFR/ZRD.

- **80 ha** dont 55 ha commercialisables, divisibles à partir de 2500 m²
- Accueil d'activités industrielles et productives, et services à l'industrie
- **Terminal rail-route à 5 km** (import/export bassins méditerranéens et nordiques)

LA ZAE CAP NORD : MARCHÉ DE L'AGRO, LA ZONE DES IAA

NORD DE DIJON

Un ancien marché de gros transformé en ZAE dynamique dédiée à l'agroalimentaire.

- **300 ha** dont 7 ha occupés par des professionnels de l'agroalimentaire
- **540 établissements**
- **Quelques 5000 m² de locaux disponibles** à la location et à la vente sur le Marché de l'Agro et à ses abords





AGRICULTURE URBAINE ET PÉRIURBAINE SOUS SERRE

Convaincue de son intérêt, Dijon métropole encourage et facilite le retour de l'agriculture périurbaine et de proximité. Actrice de cette révolution, la métropole mise sur ses compétences publiques de recherche, développement et production sous serres, uniques au monde.

- **300 m²** de serres haute technologie AgrOnov avec un service associé
- **1 000 m²** de serres de production écologique en ville
- **Plateforme de phénotypage haut débit**, compétence unique au monde pour caractériser les systèmes racinaires des légumineuses et des céréales

NOVARÉA : L'ESPACE RÉGIONAL DE L'INNOVATION ET DE L'ENTREPRENEURIAT

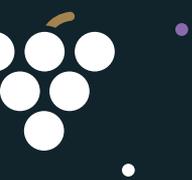
Situé à proximité immédiate du technopôle Mazen Sully, sur **3,5 ha** et **26 000 m²** de bureaux et de laboratoires, Novaréa abrite notamment la Maison Régionale de l'innovation (MRI), l'immeuble de bureaux Nova Center et la pépinière-hôtel d'entreprises HOPE I ainsi que l'incubateur d'entreprises DECA BFC.

VILLAGE BY CA : L'ÉCRIN DE LA FOODTECH

DIJON CENTRE

Initié par le Crédit Agricole Champagne-Bourgogne, le Village by CA se destine à accueillir une **trentaine d'entreprises** avec sa prochaine nouvelle implantation au sein de la Cité internationale de la gastronomie et du vin. Pour l'heure, il héberge une quinzaine de startups de l'agroalimentaire et la santé dans ses bureaux du centre-ville.

- **660 m²** actuellement, **1 500 m²** à terme
- **15 entreprises** actuellement, **30 entreprises** à terme
- Accueil de startups innovantes
- Domaine de la FoodTech et l'AgTech





TERMINAL RAIL-ROUTE DIJON- BOURGOGNE : DES LIAISONS VERS LES GRANDS PORTS EUROPÉENS

SUD DE DIJON

Exploité par la société Naviland Cargo, opérateur de transport combiné rail-route avec une activité en France et en Europe, le terminal rail-route de Perrigny-lès-Dijon continue de se développer.

- Réalisation des manutentions
- Organisation et traitement des départs et arrivées d'UTI à l'import et l'export
- Enlèvement et livraison par route
- Gestion de parc d'UTI vides
- Gardiennage d'UTI chargées

Liaisons ferroviaires

- Dijon ↔ Le Havre
- Dijon ↔ Anvers (Belgique)
- Dijon ↔ Marseille
- Dijon ↔ Fos
- Dijon ↔ Lausanne (Suisse)

AÉROPORT DIJON- BOURGOGNE : UN BONUS DE CHOIX

- **14 713** mouvements en 2019, en **hausse de 30 %** par rapport à 2018.
- **Fréquentation en 2019 : 4 947 passagers** avec l'aviation d'affaires en tête
- **1 120** mouvements en **vols d'affaires** en 2019, en hausse de 13 % par rapport à 2018
- **Près de 3 millions d'euros d'investissements effectués**

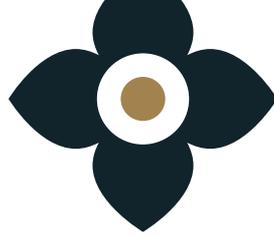


Expertis s

clés

Sensible à la viticulture qu'elle soutient en renouant avec ses racines viticoles, Dijon métropole accompagne l'agriculture dans son ensemble. Du micro-organisme ayant son impact sur le développement des cultures à l'agroécologie, le territoire apporte son expertise pour répondre aux enjeux de l'agriculture du futur.





Expertise #1

Micro-organismes pour l'alimentation & technologies alimentaires

En privilégiant les technologies microbiennes et les micro-organismes, Dijon métropole vise une production agricole et une transformation alimentaire sans produits chimiques. Les performances des légumineuses notamment dépendent plus des microbes qui les entourent que d'éventuels additifs.

DES ORGANISMES À LA POINTE

Des organismes de formation aux entreprises en passant par les centres de recherche, Dijon métropole s'appuie sur un réseau d'experts en la matière.

AGROSUP

Outre la formation des ingénieurs, AgroSup Dijon, institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement, remplit une **mission de recherche, de transfert et de valorisation dans son champ d'expertise**. Avec ses quatre unités mixtes de recherche et son unité propre, AgroSup Dijon œuvre à relever les défis de la transition agroécologique et de la transition comportementale et nutritionnelle du consommateur et ses conséquences en matière de santé.

Pour ce faire, quatre thématiques sont au cœur des réflexions :

- **Agronomie et environnement**
- **Agroalimentaire, nutrition, santé**
- **Territoire, développement et espaces ruraux**
- **Sciences de l'éducation**





INRAE

Premier institut de recherche agronomique en Europe, deuxième en sciences agricoles dans le monde, l'INRAE travaille sur **les enjeux de demain tels que l'exploration de nouveaux mondes microbiens, la modélisation des phénomènes naturels, les cultures et élevages du futur ou encore l'éco-conception des produits du futur.**

SATT SAYENS

La Société d'Accélération du Transfert de Technologies, SATT, a pour vocation de **maximiser l'impact socio-économique des résultats de la recherche académique et de favoriser la création d'emplois en simplifiant, accélérant et facilitant le transfert de technologies et de connaissances de la recherche publique vers les entreprises de toute taille.** La SATT Sayens a notamment développé un domaine d'expertise autour des agrosociences, ressources naturelles et environnement. La société veille sur des sujets de recherche tels que :

- **la texturation et aromatisation des aliments**
- **les procédés microbiologiques**
- **la qualité microbiologique des sols**
- **la génétique et santé des plantes**
- **les marqueurs moléculaires des plantes, des microbes et de l'environnement**
- **la géochimie et méthodes isotopiques**

VITAGORA

Le pôle de compétitivité agroalimentaire est le cluster européen de référence des **domaines émergents de l'innovation du secteur.** Autour des thèmes de **l'agroalimentaire et du numérique**, de la Silver Food, des protéines alternatives ou encore de l'alimentation et agriculture durables, Vitagora agit pour faire de l'innovation un levier de croissance pour attaquer des marchés alimentaires à haute valeur ajoutée, en France et à l'international.

EUROGERM

Leader dans le domaine des correcteurs de meunerie et des améliorants de panification, Eurogerm est également un **spécialiste de l'ingrédient et de la céréale technique** ainsi que des conditionnements à façon de produits alimentaires. Eurogerm a également développé un savoir-faire reconnu dans la formulation à façon.





Expertise #2

Légumineuses & agroécologie



Au cœur des enjeux de l'agriculture de demain, la culture des légumineuses s'appuie sur ses atouts dans l'alimentation humaine et animale ainsi que sur sa dimension « agriculture durable ». Sur le territoire de Dijon métropole, la culture des légumineuses joue un rôle impactant tant sur de grandes filières économiques que sur de nombreux producteurs spécialisés.

DES ORGANISMES À LA POINTE

INRAE

La plateforme Serres – Phénotypage Haut Débit de l'INRAE offre des équipements pour la **production et la caractérisation du matériel végétal**. La plateforme vise à répondre aux besoins d'analyser en détail les phénotypes de dizaines de plantes, de cribler des populations de plantes beaucoup plus importantes lors d'approches de génétique quantitative et de l'utilisation de transformants pour la validation fonctionnelle de gènes candidats. L'INRAE possède notamment la **première collection au monde de phénotypes du pois**.

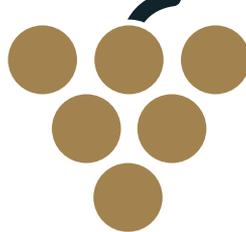
PLATEFORME CA-SYS

CA-SYS est une **plateforme collaborative de recherche et d'expérimentation** de l'INRAE pour expérimenter l'agroécologie à différentes échelles. CA-SYS propose de tester sur **120 hectares** une diversité de systèmes agroécologiques en semis-direct ou avec travail du sol possible, tous sans pesticide, afin d'éprouver la pertinence de la réduction d'usage des intrants de synthèse au profit d'une valorisation des interactions biotiques au sein d'un environnement parcellaire riche en infrastructures paysagères.

DIJON CÉRÉALES

La coopérative agricole Dijon Céréales compte une **usine de protéine végétale de soja** parmi ses nombreuses installations. L'objectif du site est de fournir des tourteaux de soja HP Expeller garantis non OGM, ainsi que de l'huile de soja.





Expertise #3

Vigne & vin

Dijon métropole engage depuis 2013, avec l'acquisition du domaine viticole de La Cras, une politique ambitieuse de reconquête de son vignoble. Ses douze hectares de vigne produisent du pinot noir et du chardonnay. Cette politique axée sur le développement de la viticulture locale met également l'accent sur l'ambition de la métropole de contenir l'urbanisation et de préserver à la fois une agriculture périurbaine et une ceinture verte. À terme, 50 ha seront replantés de vignes avec pour objectif la création d'une appellation « Côte de Dijon ».

UN ECOSYSTÈME D'ORGANISMES À LA POINTE

BSB

Au cœur de la Burgundy School of Business, grande école de management membre de la Conférence des Grandes Écoles, la School of Wine & Spirits Business est depuis 1988 la 1^{ère} **institution internationale entièrement dédiée à la formation et la recherche en management des vins et spiritueux** avec quatre programmes distincts reconnus dans le monde au niveau Bachelor et Master.

LA CHAIRE UNESCO DE L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

Depuis plus de 15 ans, la **Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin »** de l'université de Bourgogne se présente comme seule Chaire Unesco au monde à traiter des problématiques touchant à la vigne et au vin. Toutes ses activités sont ciblées sur une approche pluridisciplinaire et internationale du vin comme produit « culturel » par excellence. Son objectif majeur est de diffuser vers le public le plus large les résultats des recherches de toutes disciplines sur la vigne et le vin.

L'INSTITUT JULES GUYOT

Créé en 1992, l'institut universitaire de la vigne et du vin « Jules Guyot » est une composante de l'université. Il propose différentes formations aux étudiants et professionnels dans les **domaines de la viticulture, de l'œnologie, de la commercialisation des produits vinicoles et de l'œnotourisme**. Les personnels de l'Institut conduisent également des recherches

en sciences de la vigne et œnologie, à finalité fondamentale et appliquée, au sein de quatre UMR locales (Agroécologie, Biogéosciences, CSGA, PAM).

LE PÔLE BOURGOGNE VIGNE ET VIN

Hébergé au sein de l'Institut Jules Guyot et fédérant plus de 150 chercheurs, le Pôle Bourgogne Vigne et Vin assure la coordination de la recherche en Vigne et Vin entre BSB, Agrosup Dijon, INRAE et les chercheurs de l'université de Bourgogne travaillant sur cette thématique. Au contact de la filière régionale, il assure aussi les missions de valorisation et transfert de technologie en lien avec la SATT Sayens.

LA MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME

La MSH de Dijon fédère 16 laboratoires en sciences humaines et sociales autour des orientations interdisciplinaires de recherche **« Territoire et Patrimoine »** et en appui sur **3 plates-formes technologiques**. Elle a notamment structuré un groupe de recherche autour de la vigne et du vin et travaille dans ce sens, depuis de nombreuses années, sur les archives du vin avec notamment la numérisation, le traitement documentaire et la mise en ligne des Bulletins de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV). Dans le cadre de ses compétences, la MSH a également été amenée à réaliser un relevé cartographique haute résolution pour l'ensemble de la Côte viticole du périmètre classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, en partenariat avec l'association des climats.

CHIFFRES ET DONNÉES CLÉS

600 hectares de surface totale en **AOC viticole** identifiés sur le territoire de Dijon métropole dont :

300 hectares de zones référencées en **AOC Bourgogne** sur le territoire de Dijon métropole

50 hectares sur les **300 ha** sont en cours de plantation de vignes

247 hectares à Marsannay-la-Côte qui possède sa propre **appellation AOC**

7 hectares consacrés au **Conservatoire du pinot noir et du chardonnay**, permettant d'identifier les plants s'adaptant le mieux au changement climatique



Grands pro structuran

jets nts





La Cité internationale de la **gastronomie et du vin**

LA GASTRONOMIE ET LE VIN À L'HONNEUR

Dès avril 2022, la Cité internationale de la gastronomie et du vin accueillera ses premiers publics. Au départ de la route des Grands Crus de Bourgogne, elle valorisera **le Repas gastronomique des Français** et **les Climats du vignoble de Bourgogne**, tous deux inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco.

Cet équipement d'envergure accueillera des **salles d'exposition**, des **restaurants** et des **commerces** dédiés à la gastronomie, au vin et aux arts de la table ainsi que **deux centres de formation**. L'école de cuisine et hôtelière **Ferrandi** et l'école des vins du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (**BIVB**) s'inscriront dans la même démarche.

La Cité sera un **Living Lab** permanent, un lieu ressource pour la co-construction des produits alimentaires de demain avec les consommateurs. Elle sera le laboratoire in vivo de l'alimentation durable. Le site donnera également naissance à un **écoquartier**, un **hôtel étoilé** Curio by Hilton, **deux cinémas** et sera enrichi d'un **CIAP**, Centre d'Interprétation de l'Architecture et du Patrimoine pour mieux appréhender l'histoire urbaine et l'architecture de la Métropole.

LA CITÉ REDESSINE LA VILLE

Projet urbain d'envergure confié aux **cabinets d'architecte AAAB et A.-C. Perrot & F. Richard** et au **groupe Eiffage** pour la maîtrise d'ouvrage, la Cité internationale de la gastronomie et du vin investit l'ancien site de l'hôpital général.

Plus de **6 hectares** sont réhabilités et aménagés aux portes du centre historique et de son site patrimonial remarquable, **classé au patrimoine mondial de l'Unesco**.





Chiffres & données clés

250 millions d'euros d'investissement

1 million de visiteurs attendus par an

6.5 ha réhabilités et aménagés

2 300 m² d'expositions

4 200 m² de restaurants et espaces commerciaux

1 hôtel 5 étoiles de 125 chambres

2 cinémas avec 9 salles

2 centres de formation

1 centre d'interprétation de l'architecture et du patrimoine (CIAP)

Plus de 500 logements créés

1 pépinière d'entreprises, le Village by CA





Dijon, alimentation durable 2030

PROJET LAURÉAT « TERRITOIRES D'INNOVATION » 2019

LES OBJECTIFS

- **Améliorer l'alimentation et la santé** des populations
- **Sécuriser les agriculteurs** par l'aide à la transformation des productions et la formation
- **Améliorer la qualité nutritive** et environnementale des productions agricoles locales
- Mieux **préserver l'environnement** et la biodiversité grâce à une agroécologie innovante
- Permettre un accès facilité aux produits locaux de qualité grâce à des **applications novatrices**
- Augmenter la **production agricole locale** consommée par les habitants

L'ALIMENTATION DURABLE EN PROJETS

- Un **living lab** autour de l'alimentation durable
- Une **plateforme technologique** industrielle sur la fermentation
- Une **légumerie** et une **production maraichère** pour la restauration collective publique : déjà 35% de produits bio à la cuisine centrale de Dijon, bien au-delà de l'obligation EGALIM
- Action de sensibilisation de la population au **gaspillage alimentaire**
- Certification de la qualité des productions par la création d'un **label « Dijon Agroécologie »**



CE QUE NOUS MANGEONS CHANGE NOTRE TERRITOIRE

Lauréate du dispositif « **Territoires d'Innovation** » depuis septembre 2019, Dijon métropole porte l'ambition de devenir le territoire démonstrateur de la transition vers un « **système alimentaire durable** ». Pour relever ce défi et saisir l'opportunité environnementale, économique et sociale de changer de modèle alimentaire, elle s'est entourée des compétences nécessaires. Les acteurs de la recherche, de l'enseignement supérieur et de la formation, de l'agroalimentaire, de l'environnement et les entreprises mutualisent leurs savoir-faire pour atteindre un objectif commun : **imaginer l'alimentation durable de demain.**

- **Dijon métropole invente un nouveau modèle de production et de consommation sur son territoire, dans l'intérêt des citoyens, de l'environnement et de l'économie.**



**TERRITOIRES
D'INNOVATION**
LE GRAND PLAN D'INVESTISSEMENT

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

Chiffres & données clés

120 candidats

24 projets sélectionnés en 2019 dont Dijon métropole

1.1 millions d'euros d'ingénierie publique et privée

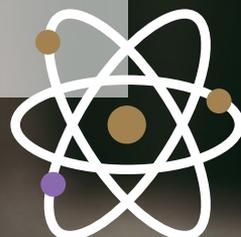
50 organismes

160 contributeurs

100 chercheurs

46 millions d'euros de volume de projets

400 000 habitants concernés



Choisir

DIJON

métropole

S'IMPLANTER ET SE DÉVELOPPER

Dijon métropole propose plus de **300 hectares** aménagés en parc d'activités et dédiés à l'accueil d'entreprises. Grâce à ses nombreuses infrastructures, la diversité et la complémentarité de ses acteurs, ses projets ambitieux et son dynamisme, la métropole dijonnaise cumule les points forts pour séduire investisseurs et exploitants. Il en est de même pour les nouveaux arrivants.

DIJON MÉTROPOLE, UN MARCHÉ DE L'IMMOBILIER D'ENTREPRISE DYNAMIQUE !

- Plus de **30 000 m²** de demande placée en bureaux en 2020
- Plus de **47 700 m²** de demande placée en locaux d'activités en 2020

DES LOYERS DE BUREAUX ACCESSIBLES

- De **150 à 165 euros** HT-HC/m² pour des bureaux neufs (selon localisation)
- De **90 à 155 euros** HT-HC/m² pour des bureaux seconde main (selon localisation)

UNE TRENTAINE DE PARCS D'ACTIVITÉS PENSÉS POUR LES ENTREPRISES ET LES INDUSTRIES

Activités tertiaires :

- Ecopôle Valmy
- Parcs Tertiaires de la Toison d'Or
- Novaréa
- Parcs du Golf et du Cap Vert

Industries et services à l'industrie :

- Zone industrielle de Longvic
- Zones industrielles de Chevigny-Saint-Sauveur
- ZAE Cap Nord
- Marché de l'agro

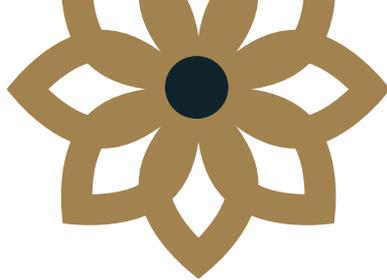
QUATRE OPÉRATIONS D'AMÉNAGEMENT EN COURS AU SERVICE DES ACTEURS ÉCONOMIQUES

- Tertiaire de bureau à l'Ecopôle Valmy III
- Tertiaire de bureau, enseignement et recherche rue de Sully
- Industrie « Premium » pour les activités durables à l'Ecoparc Dijon Bourgogne
- Industrie et services associés sur le parc d'activités de Beauregard

UN INVESTISSEMENT GAGNANT / GAGNANT

- Un dispositif avantageux d'aide à l'immobilier d'entreprise pour les acteurs économiques ayant un impact sur l'emploi
- Des exonérations fiscales AFR (jusqu'à fin 2021) et ZRD





CONTACTEZ-NOUS

Marie-Hélène RIAMON

Chargée de filière Agroalimentaire

mhriamon@metropole-dijon.fr

Tel : 07 86 98 08 42

Emmanuel BUGHIN

Chargé d'affaires Dijon Métropole Développement

ebughin@dijon-metropole-developpement.fr

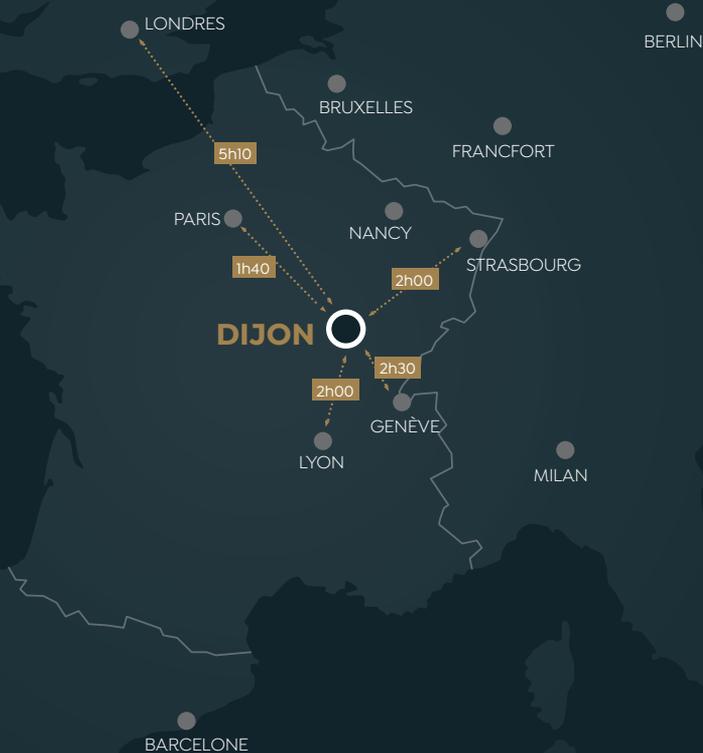
Tel : 06 17 22 37 63

JUST DIJON
40 avenue du Drapeau
21000 DIJON

SUIVEZ PARTAGEZ LIKEZ



justdijon.com



Train

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

Voiture

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

Carrefour autoroutier

Un carrefour autoroutier unique :

A38, A39, A36, A31, A6

Accès autoroutier au centre de l'Europe :

Lille et la Belgique (A26/A5), Metz et le
Luxembourg (A31), Strasbourg et l'Allemagne
(A36), Genève et la Suisse (A39/A40), Lyon et
l'Italie (A31/A36)

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

Aéroport Dijon-Bourgogne

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

DIJON MÉTROPOLE, TERRITOIRE DE PROJETS AU CARREFOUR DES GRANDES CAPITALES



metropole-dijon.fr