

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTÉ

# Alimentation

UN PROJET ?

# LA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ VOUS ACCUEILLE !

## s'implanter

Avec ses parcs d'activités et ses infrastructures routières et aéroportuaires, la Bourgogne-Franche-Comté a tous les atouts pour accueillir vos projets dans un environnement pensé pour l'innovation entrepreneuriale.

1<sup>re</sup>

RÉGION FRANÇAISE POUR LA **VINIFICATION** ET POUR LA **FABRICATION DE PÂTE DE MOUTARDE**

2<sup>e</sup>

RÉGION POUR LA **PRODUCTION D'AVOINE** ET DE **FROMAGES**

3<sup>e</sup>

RÉGION POUR LA **PRODUCTION DE CÉRÉALES BIO**

6

AÉROPORTS INTERNATIONAUX À PROXIMITÉ

9

AUTOROUTES FORMANT UN CARREFOUR STRATÉGIQUE AU CŒUR DE L'EUROPE

451

KM DE LGV  
14 GARES TGV





## UN CLUSTER INTERNATIONAL ET DES PARTENAIRES DÉDIÉS .....

### AGRONOV

PÔLE EUROPÉEN D'INNOVATION EN AGROÉCOLOGIE

AgrOnov est un **accélérateur d'innovation agricole**. À travers son réseau de partenaires, AgrOnov mobilise les compétences et les outils pour donner aux entreprises en lien avec l'agriculture, l'opportunité de développer leurs projets d'innovation et ainsi amplifier leur croissance. Lieu de convergence pour **entrepreneurs, chercheurs et acteurs de terrain du domaine de agricole**, le pôle met à disposition de ses utilisateurs **une pépinière, des espaces bureaux ou de réunion mais aussi des serres, des laboratoires et des champs d'expérimentation**.

### FOODTECH BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

RÉSEAU THÉMATIQUE FRENCH TECH

La Foodtech est un **écosystème de start-up et PME innovantes, d'industriels et de distributeurs, mais aussi de décideurs, investisseurs, acteurs publics, incubateurs et autres réseaux d'accompagnement de projets**, souhaitant participer à la transition alimentaire et au virage digital de l'alimentation. Les actions de la FoodTech sont guidées par 3 missions : fédérer cette multitude d'acteurs autour d'un projet commun de développement de la FoodTech en France, **faire rayonner** les initiatives et démontrer ainsi la remarquable contribution du numérique, des technologies et de l'innovation à l'alimentation, et **accompagner l'accélération** de projets FoodTech et la transformation numérique de l'industrie agri-agro.

### GPPR

GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX

**Promouvoir les richesses agroalimentaires de la région**, c'est la mission du réseau GPPR. Un outil au service des filières et acteurs de l'agroalimentaire régional, pour les **accompagner dans leur action de promotion et de prospection sur les marchés régionaux, nationaux et internationaux**.

### VITAGORA

FOOD & INNOVATION CLUSTER

550

MEMBRES



**Cluster agroalimentaire** et représentant de l'ANIA en Bourgogne-Franche-Comté, Vitagora réunit **start-ups, PME, grandes entreprises, laboratoires de recherche privés et publics**. En ciblant l'innovation et la compétitivité, Vitagora accélère la croissance et la performance de ses membres. En développant un réseau de partenariats stratégiques dans le monde, Vitagora offre à ses membres de nombreuses opportunités pour appuyer leurs démarches d'internationalisation.

La vision prospective développée au sein de ce cluster place le **consommateur au cœur de l'innovation** d'une offre alimentaire **saine, savoureuse et durable**. Cette vision, combinée aux actions pragmatiques menées pour ses membres, ont permis à Vitagora d'obtenir en 2016 le **Gold Label of cluster excellence**. Il est l'un des 3 clusters agroalimentaires en Europe détenteur de ce label.

### TOASTER LAB, ACCÉLÉRATEUR 100% AGRI-FOOD

Programme d'accélération Agri-Food initié par Vitagora. Intensif et concret, son accompagnement sur 12 mois est axé sur les besoins spécifiques des entrepreneurs et innovateurs de l'Agri-Food afin de leur permettre de **sécuriser leur développement** et de passer rapidement aux stades d'**industrialisation** et de **commercialisation**. Adossé à l'écosystème business de Vitagora, le programme permet de bénéficier de **mises en relation directes avec leurs futurs partenaires, clients et investisseurs**, dont des multinationales de l'agroalimentaire.

## L'AGENCE ÉCONOMIQUE RÉGIONALE DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

L'Agence Économique Régionale travaille en étroite collaboration et en adéquation avec les acteurs du développement économique, de l'innovation, de la formation et de l'emploi pour :



**ACCOMPAGNER**  
le maintien et  
le développement  
de l'activité économique  
et de l'emploi  
sur le territoire



**SOUTENIR  
ET DÉVELOPPER**  
l'innovation  
et l'éco-innovation



**APPUYER**  
les stratégies  
de développement  
économique  
du territoire



**PROMOUVOIR**  
l'attractivité  
économique  
du territoire



# BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ DES RÉPONSES AUX ENJEUX ALIMENTAIRES DE DEMAIN

En Bourgogne-Franche-Comté, la filière s'organise en plusieurs segments :

- > l'agriculture
- > les process, machines et emballages
- > la viticulture, viniculture et les spiritueux
- > l'agroalimentaire
- > la gastronomie

Les savoir-faire régionaux reposent sur un tissu industriels aux compétences complémentaires et une recherche scientifique en pointe.

Calquées sur les besoins du marché, les formations génèrent une main d'oeuvre qualifiée et adaptée aux demandes des industriels.

**Un écosystème tourné vers l'avenir qui contribue à faire de la Bourgogne-Franche-Comté, une région capable de répondre aux enjeux alimentaires de demain..**



## POINTS FORTS de la région

- ✓ 1<sup>ÈRE</sup> RÉGION POUR LA VINIFICATION
- ✓ 2<sup>E</sup> RÉGION POUR LA FABRICATION DE FROMAGES
- ✓ 53% DU SOL DÉDIÉ À L'AGRICULTURE
- ✓ 1 CLUSTER INTERNATIONAL DÉDIÉ : VITAGORA
- ✓ DES FORMATIONS CIBLÉES

## QUELQUES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE



AGRICULTURE



ALLIANCE BFC  
ARTEMIS  
BOBARD JEUNE  
DIJON CÉREALES  
JOHN DEERE  
QUIVOGNE



PROCESS, MACHINES  
EMBALLAGES



GROUPE SEB  
GUILLIN EMBALLAGES  
SAVOYE



VITICULTURE / VINICULTURE  
SPIRITUEUX



BOUDIER  
HENRI MAIRE  
LEJAY LAGOUTTE  
PERNOD RICARD



AGROALIMENTAIRE



### LAIT

BEL  
EUROSERUM  
LACTALIS  
NESTLÉ  
YOPLAIT

### VIANDE

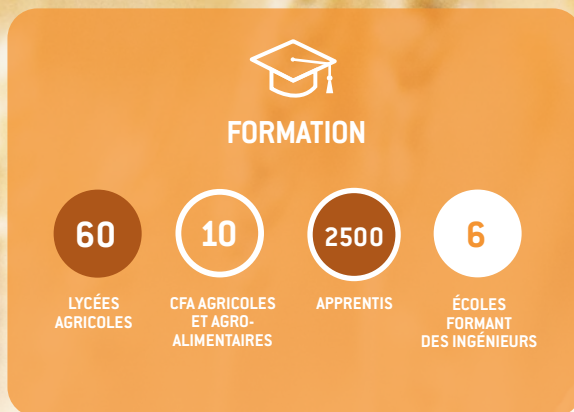
BAZIN  
BIGARD  
LDC BOURGOGNE

### CÉRÉALES

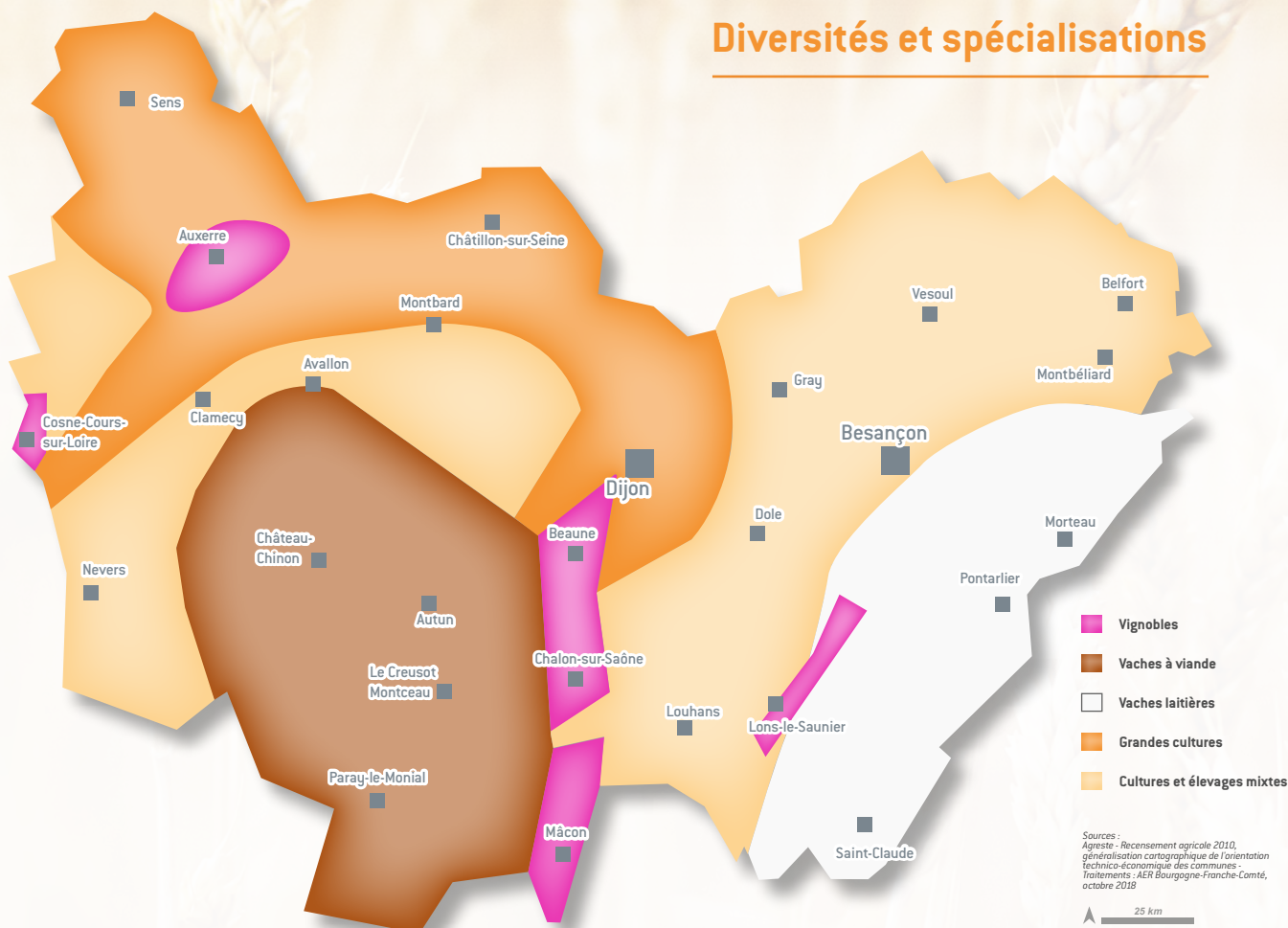
BISCUITERIE MISTRAL  
DIJON CÉREALES  
EUROGERM  
LA BOULANGÈRE  
MALTERIES FRANÇAISES  
MONDELEZ  
JACQUET

### AUTRES

AMORA / MAILLE  
DAUNAT  
FALLOT  
EXTRUSEL  
GRANINI  
GROUPE AVRIL  
JACQUET  
MULOT ET PETIJEAN  
SELVAH  
VAL D'AUCY



## Diversités et spécialisations



# BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ UN ESPRIT PIONNIER

## un environnement scientifique et technique de pointe

Les laboratoires de l'Université et du centre INRAE de Bourgogne-Franche-Comté, d'AgroSup Dijon et du CNRS travaillent sur les interactions entre les micro-organismes et le sol, les procédés agro-écologiques pour limiter les intrants chimiques, les procédés de transformation et la perception de la qualité des aliments par les consommateurs et l'adéquation de ces aliments à leurs attentes.

### UMR\* PAM

PROCÉDÉS ALIMENTAIRES ET MICROBIOLOGIQUES

Acteur majeur du progrès scientifique et technologique dans le domaine des **aliments** et du **vin**. Objectif : **comprendre les phénomènes physiques, chimiques et biologiques qui déterminent la qualité des aliments** pour développer de nouveaux aliments et de nouveaux procédés alimentaires.

- + **PLATEFORME PPB, PRÉDÉVELOPPEMENT EN BIOTECHNOLOGIE**
- > **Fermentation** en milieu solide et liquide
- > Optimisation des procédés de **culture de cellules animales et humaines**

### UMR\* CSGA

CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION

Structure de recherche unique, le CSGA s'inscrit dans l'**étude du comportement alimentaire, de sa régulation et des conséquences sur le bien-être et la santé**. Objectif : mieux comprendre les mécanismes physicochimiques, biologiques et psychologiques qui sous-tendent les perceptions sensorielles et le comportement alimentaire tout au long de la vie.

- + **PLATEFORME CHEMOSENS**
- > Plateforme analytique et sensorielle
- > Plateforme de développement de méthodes et d'outils originaux servant à la caractérisation physico-chimique et organoleptique des aliments
- > Plateforme certifiée ISO9001, labellisée IBISA, en préfiguration pour intégrer la feuille de route nationale des infrastructures de recherche

### UMR\* AGROÉCOLOGIE

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Objectif : **faire converger agronomie et écologie**

- > Assurer une production agricole de qualité et en quantité suffisante,
- > Réduire l'utilisation d'intrants
- > Proposer des systèmes agricoles innovants, qui respectent et valorisent la biodiversité et l'environnement.

Ses moyens :

- > la plateforme **GÉNOSOL** : microbiologie des sols
- > la plateforme Serres - Phénotypage Haut Débit
- > des ressources biologiques microbiennes, végétales et animales
- > un centre de microscopie intégré

#### + PLATEFORME GÉNOSOL

Structure unique en Europe :

- > Centre national de ressources génétiques des sols naturels et agricoles afin de conserver les ressources génétiques comme l'ADN et de pouvoir les mettre à disposition de la communauté scientifique
- > Plateforme technique de caractérisation moléculaire du métagénome microbien
- > Système d'Information sur la diversité microbienne des sols et de l'environnement

#### + PLATEFORME DE PHÉNOTYPAGE HAUT DÉBIT

- > Production et caractérisation du matériel végétal en conditions contrôlées
- > Développement de techniques innovantes et automatisées pour la morphométrie haut débit d'un large effectif d'unités biologiques et de leurs interactions

### CHAIRE TECH AGRO SUP

UN PARTENARIAT ÉCOLE - ENTREPRISES

Unique en France, c'est la **rencontre entre une école d'ingénieurs en agronomie, AgroSup Dijon, et les entreprises du secteur de l'agroéquipement** pour renforcer l'attractivité des métiers de l'agroéquipement par la promotion de ses formations. Parmi les mécènes de la chaire : John Deere, Kuhn, Lemken, Berthoud.

### INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

RECHERCHE ET INNOVATION AU SERVICE DE LA FILIÈRE VITICOLE

L'équipe de Beaune travaille sur :

- > Lutte contre le **dépérissement de la vigne**
- > Protection du vignoble et **réduction des intrants phytosanitaires...**
- > **Microbiologie** : sélection des flores d'intérêt œnologique



# BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

## DES FORMATIONS CIBLÉES

### des formations calquées sur les besoins du marché

#### ENIL DE MAMIROLLE & ENILBIO DE POLIGNY

ÉCOLES NATIONALES D'INDUSTRIES LAITIÈRES,  
DES BIOTECHNOLOGIES ET DE L'EAU

- > Du CAP aux licences professionnelles : voies scolaires, de l'apprentissage ou de la formation professionnelle continue pour adultes
- > Transformation laitière, Agroalimentaire, Gestion environnementale de l'eau, Analyses biotechnologiques
- > Plateforme Innovalim : expérimentation, recherche et développement, suivis techniques... en agroalimentaire



© Christophe Monterlos / ENIL

#### VESOUL AGROCAMPUS

- > Enseignement général, professionnel et technologique agricole
- > Plateforme technologique Agro-équipement et Agriculture Durable de 3200m<sup>2</sup> : Bancs d'essai moteur et pulvérisateur, Agriculture de précision, GPS, Robotique, Prototypage...
- > Formations scolaire, apprentissage et continue

#### IUVV JULES GUYOT (UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE)

INSTITUT UNIVERSITAIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

- > Formation initiale (licences, masters, DNO) et continue (diplômes universitaires, formations courtes) en viticulture, œnologie, commercialisation des produits vinicoles, et œnotourisme
- > Recherches en Sciences de la Vigne et Œnologie (UMR Agroécologie, Biogéosciences, PAM, CSGA)
- > Domaine viticole expérimental

#### AGROSUP DIJON

INSTITUT NATIONAL SUPÉRIEUR DES SCIENCES  
AGRONOMIQUES, DE L'ALIMENTATION  
ET DE L'ENVIRONNEMENT

- > Formation d'ingénieurs agroalimentaires et agronomes
- > Licences professionnelles, masters et masters spécialisés en sciences du vivant
- > 1 000 étudiants dont 600 élèves - ingénieurs
- > 100 enseignants - chercheurs
- > 6 laboratoires de recherche

#### IFRIA BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

CENTRE DE FORMATION POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

- > Former des jeunes aux métiers de l'industrie alimentaire par la voie de l'apprentissage du Titre professionnel de niveau V au diplôme d'ingénieur
- > Développer des dispositifs de formation professionnelle continue ou en apprentissage pour répondre aux besoins des industries alimentaires
- > Faire la promotion des métiers et des formations de l'industrie alimentaire

#### LYCÉE JULIEN WITTMER

- > Enseignement général, technologique et professionnel
- > BTS BIOQUALITE pour les industries agroalimentaire, pharmaceutique, cosmétique, santé, hygiène et sécurité et environnement
- > Plateforme technologique du Charolais : Expérience reconnue de l'innovation à la transformation des produits du terroir, Test de formulation à l'analyse sensorielle, Accompagnement de l'innovation à la mise en production, Formation à l'analyse sensorielle

#### EPL QUETIGNY PLOMBIÈRES-LES-DIJON

- > Enseignement technologique et professionnel agricole de la 2<sup>nd</sup>e GT, bac pro BIT (Bio Industrie Transformation) au BTS STA (Sciences et Technologies des Aliments)
- > Formation initiale, continue et apprentissage



agence économique  
régionale de  
bourgogne-franche-comté



#### VOTRE CONTACT FILIÈRE ALIMENTATION

Nicolas GRENIER  
ngrenier@aer-bfc.com  
+33 (0)6 78 32 56 19

#### Maison de l'Économie

46 avenue Villarceau - 25 000 Besançon  
T. 03 81 81 82 83 - F. 03 81 81 99 40

#### Maison Régionale de l'Innovation

64A rue Sully - CS 77124 - 21071 Dijon Cedex  
T. 03 80 40 33 88 - F. 03 80 40 34 02

[www.aer-bfc.com](http://www.aer-bfc.com) [contact@aer-bfc.com](mailto:contact@aer-bfc.com)



POUR EN SAVOIR PLUS



Action financée par

**RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE**