




# Guide du Mécénat

Cité internationale de la  
gastronomie et du vin de Dijon

Agir pour l'intérêt général de votre territoire et la  
valorisation du patrimoine culinaire et culturel français.



FONDS DE DOTATION  
CITÉ DE LA GASTRONOMIE - DIJON  
CULTURE & ÉDUCATION

Le mécénat en

# 6 questions

pour vous accompagner et mettre en œuvre votre mécénat d'entreprise

## 1 Le mécénat est-il accessible à toutes les entreprises ?

Pas besoin d'un budget conséquent pour agir !

Le mécénat peut prendre différentes formes : un don en produits ou en services, du mécénat de compétences, ou encore un soutien logistique.

**Chaque geste compte pour s'engager dans des valeurs de transmission et de partage autour du bien manger.**

## 2 Quelles sont les différentes formes de mécénat ?

Saviez-vous que le mécénat peut être adapté à vos capacités et à vos objectifs ?

- **Mécénat de compétence** : mise à disposition de collaborateurs et/ou prestations à titre gracieux
- **Mécénat financier** : apport d'un soutien matériel ou financier
- **Mécénat en nature** : don de biens ou de services

**Ensemble, co-construisons une démarche qui vous corresponde.**

## 3 Comment le mécénat peut-il s'intégrer à la politique RSE de votre entreprise ?

**Le mécénat est un formidable levier pour donner du sens à votre engagement territorial.**

Contribuer à des projets culturels et éducatifs renforce votre ancrage local et valorise votre image auprès de vos parties prenantes.

## 4 Quelles sont les contreparties ?

**Contreparties financières :**

- **Jusqu'à 60% de réduction d'impôt**, calculés en fonction de la situation de l'entreprise
- Jusqu'à 66% pour les dons de particuliers, calculés en fonction du revenu imposable

**Avantages\* :**

- Invitation aux vernissages et grands événements organisés à la Cité
- Pass annuel d'accès aux espaces culturels de la Cité
- Réduction sur les offres payantes (ateliers, masterclass) pour vos équipes
- Privatisation du foyer du Pôle Culturel pour un réceptif de votre entreprise
- Visibilité de votre entreprise sur les canaux de communication du Fonds de dotation

## 5 Le mécénat est-il compatible avec la vie interne de l'entreprise ?

S'engager, c'est aussi fédérer !

En tant que mécène, vous bénéficiez d'invitations pour les événements qui se déroulent tout au long de l'année.

**Des opportunités uniques pour renforcer la cohésion de vos équipes** autour d'une cause porteuse de sens : transmettre des savoir-faire, promouvoir le bien-manger et valoriser le patrimoine gastronomique.

## 6 Quelle est la différence entre mécénat et partenariat ?

**Le mécénat est un soutien désintéressé à une action d'intérêt général**, sans contrepartie commerciale directe, tandis que le partenariat repose sur un échange de visibilité ou de services à valeur équivalente.

\*les avantages s'inscrivent dans le respect de la règle fiscale de la disproportion marquée par rapport au montant global du ou des dons.

# Les actions menées

**Grâce à l'engagement fidèle de ses mécènes**, le Fonds de dotation a pu concrétiser de nombreuses actions en faveur de **la transmission, de l'éducation et du bien manger**.

**Qu'il soit financier, en nature ou en compétences**, chaque mécénat a contribué à **renforcer l'impact et la portée de ces initiatives** au service du bien commun.

## **Accueil de 10 000 enfants et adolescents dans le cadre de sorties scolaires :**

- Pour des visites en autonomie avec les livrets pédagogiques élaborés pour chaque exposition,
- Mais aussi pour des ateliers culinaires, et des découvertes d'autres pays via leur culture gastronomique

Ces dispositifs ont offert aux jeunes une immersion dans l'univers croisé de la gastronomie et des cultures, favorisant ainsi l'ouverture au bien-manger.

## **L'inclusion au cœur des actions :**

Financement de dispositifs d'accueil des personnes en situation de handicap et mise en place d'ateliers spécifiques pour les personnes déficientes mentales. Où quand le label Tourisme & Handicap prend tout son sens.

## **Mise en place d'ateliers culinaires pour sensibiliser les jeunes sur l'importance du bien-manger et faire d'eux des consomm'acteurs :**

- Éveil au goût et aux textures avec les ateliers de l'association «Eatinhérente» d'Olivier Chaput
- Ateliers spécial étudiants par un chef Bruno Blancho inventif et fervent défenseur d'une cuisine bonne, facile et pas chère

# Merci à nos amis français

Adamance - Ambassade des Confréries de Bourgogne Franche-Comté - Apidis -  
Association des Vignerons du Bourgogne Dijon - Association du Chat Perché -  
AVS Communication - Banque Populaire Bourgogne Franche-Comté -  
Bourgogne Franche-Comté Tourisme - Briottet - BSB -  
Chaire Unesco Cultures et Traditions vitivinicoles - Champagne Deutz - Château Pecauld -  
Cité des Climats et des vins de Bourgogne - Confrérie des Chevaliers du Tastevin -  
Cristel - Dijon Bourgogne Tourisme et Congrès - Disciples Escoffier - Dom Pérignon -  
Domaine Albert Bichot - Domaine Albert Mann - Domaine de la Charbonnière -  
Domaine Edmond Delaunay - Domaine Girardin - Domaine Michel Maret & Filles -  
Domaine Tour Saint Michel - Domaine Vincent Bouzereau -  
Eatinhérente/Les enfants cuisinent - Eiffage Construction - Eiffage Immobilier - Elixia -  
Ferrandi Paris - Fondation Lactel - Fromagerie Delin - Fromagerie Lincet -  
Grand Hôtel de la Cloche - Groupama Dijon - Groupe Bernard Loiseau -  
Groupe K-Rey - Groupe Seb - Hospices Civils de Beaune - Interfel -  
Interprofession du Comté - Jacoulot - Keolis Dijon Multimodalités -  
La Grande Dame Veuve Clicquot - La Maison du Chocolat - Lejay-Lagoute -  
Les Anis de Flavigny - Maison Louis Jadot - Manufacture de Lonchamp -  
Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires - Minoterie Forest -  
Moutarderie Edmond Fallot - Mulot et Petitjean - Nomad Hôtel - OGF - OIV -  
Olivier Claire - Pariani - Produits gourmands de Bourgogne Franche-Comté -  
Région Bourgogne Franche-Comté - Rieme Becker/Nectars de Bourgogne - Suez -  
Syndicat des Vignerons de Châteauneuf du Pape - Université de Bourgogne Europe -  
Valrhona - Vignoble Fabre - Village by CA Dijon - Ville de Dijon/Dijon Métropole -  
Vive la Bourgogne Franche-Comté - 3COM-Médias

# Merci à nos amis japonais

## Merci à nos amis chefs(fes) & gastronomes

Stevy Antoine - Patrick Bertron - Ludovic Bisot - Bruno Blancho - Jérôme Bourcet -  
Olivier Chaput - Florent Colombo - François Daubinet - Stéphane Derbord -  
Michel Escoffier - Victoire Finaz - Guillaume Gomez - Lydia González Ahuilar -  
Eric Goettelmann - Pierre Hermé - Sylvain Herviaux - Chern Hwei Gan - Nicolas Isnard -  
Jean-Paul Jeunet - Pierre-Emmanuel Josselin - Takashi Kinoshita - Carla Kirsch -  
Johanna Le Pape - Dominique, Bérange & Blanche Loiseau - Thierry Marx -  
Andreas Mavrommatis - Justine Piluso - Joy-Astrid Poinot - Eric Pras -  
Lucile & Louis-Philippe Vigilant - Hiroshi Yamaguchi

Olivier Badooureux - Marie-Thérèse Barthelme - Vincent Bouzereau - Claire Briottet -  
Aurélia Chimier - Laurent Delaunay - Philippe Delin - Marc Désarménien - Karine Forest -  
Vincent Girardin - Yan Juban - Stéphane Lecomte - Mathilde & Grégoire Lincet -  
Olivier Melis - Manon Missongé - Catherine Mulot-Petitjean - Lionnel Petitcolas -  
Magali Porte - Thomas Seiter & David Stephan - Mathieu Sureau - Jean-Luc Theuret -  
Catherine Troubat - Sandrine Vannet

Fabrice Amari - Jérôme Anthony - Anthony Béchu - Dominique Bruillot - Marie Beneux -  
Sun-Ju Bullynoh - Jacky Durand - Déborah Dupont-Daguet - Yves Jamait -  
Mathilde Jomain - Clémentine Hugol-Gential - Eric Laugérias - Anne Luzin -  
Pascal Minguet - Deschamps - Philippe Orliac - Pascal Ory - Jocelyne Perard -  
Jean-Robert Pitte - Fabrice Prochasson - Sébastien Ripari - Pierre Sanner - Bruno Solo -  
Emilie Tomasso - Ximena Velasco

Kobe Kitano Hotel - Ageha Kinoshita - Ai Hiroki - Akiko Dandault Kamitani -  
Akira Funamoto Zenzomaru - Amani Vito - Aya Sato -  
Ayers Certified Public Tax Accountant's Corporation - Ayers Institute of Management Co. -  
Ayo Hoshino - Cavic Japan - Chuo Shokuniku Co. - Daiichiseika Co. - Daisuke Hirooka -  
Daisaku Koga - Daizu Naoto Hirai - Ecole de cuisine et nutrition Hattori Yoshihiko Hattori -  
Emihamada - Etsuko Taniguchi - Fujimak Corporation - Fujiwara Makoto - Fumihiko Mori -  
Haigo Masaru - Hamada Gouchi - Hamada Masayuki - Hamada Ryotaro - Harumi Ozawa -  
Hatsuko Matsuoka - Hattori Nutrition College/The Institute of Hattori Cuisine Chair Person  
Tsukiko Hattori - Hayato Shizumi - Hidemi Saito - Hiizu Koide - Hiroki Okimoto - Hiroko Ando -  
Hiroshi Matsuoka - Hiroshi Takumi - Hiroto Hasegawa - Hiroyuki Matsumoto -  
Hiroyuki Okasuji - Hitoshi Imaura - Honoka Sakamoto - Ikuko Tsukihara -  
Institut Français du Japon - Ishibashi Nobuhito - Ishibashi Nobukatsu - Iwata Ryuji -  
Jingu Mari - Jiro Ogawa - Junichiro Hiramatsu - Junko Adachi - Junya Kawamura -  
K.Khtamura - Kaori Emoto - Kaoru Tamaoka - Kaoruko Suga - Kato Rina - Katsuragi Akio -  
Kawaue Yasufumi - Kazuhiko Yazaki - Kazuo Homma - Kazuo Kyuma - K-cœur Co. -  
Kentaro Ueda - Kimiko Itoh - Kiyohito Nakai - Kiyomi Shimizu - Kobebeef Asahiya -  
Kono Masami - Kozue Saito - Kumi Hasegawa - Kumiko Arai - Kuni Ozawa -  
Kurumi Nakamura - Kyoko Ito - Loiseau de France - Lukia - Mai Kishida - Mami Etani -  
Manabu Ishimoto - Mari Jingu - Masahiko Tsuya - Masahiro Saito - Masanori Tsurutani -  
Masao Tsuji - Masataka Yoshikawa - Masayoshi Hayashi - Maya Kinugasa -  
Mayumi Noguchi - Midori Maruichi - Mieko Kori - Misaki Susumu - Moroto Kiyomitsu -  
Naho Kuwahara - Nakada Junya - Nanzan Ito - Naoki Shibuya - Naoko Iguchi -  
Naruke Juntaro - Natsuno Katori - Nobuaki Ikeda - Office Osawa - Ohashi Shinnosuke -  
Oshima Tomiko - Préfecture de Kumamoto - Reiko Ueno - Reini Shuai Liu - Right Staff Co. -  
Rina Kato - Rina Morimoto - Risa Ishikawa - Ryoichi Hashimoto - Ryosuke Yoshida -  
Ryu Watanabe - Sakata Naoko - Sakata Ritsuko - Sakata Toru Ph.D. - Sakata Wataru -  
Salon du Vin Richelieu. Hiroki Nakajima. Hikori Nakajima - Sasaki Yuki - Sato Momoka -  
Satoshi Shibasaki - Sayo Iio - Seido Hirooka - Setsuko Shinohara - Shigeru Hirobayashi -  
Shimada Satoshi - Shimizu Haruki - Shingo Kannou - Shiro Sakamoto - Shoji Yuki -  
Shoko Funabuki - Shuichiro Kimura - Shuji Yoshikawa - Shunsuke Imai - Sugahara Akiyoshi -  
Sumiko Yoneda - Taharu Yamamoto - Taichi Kanamori - Tajima Honkan Gajyoen -  
Takaaki Izumi - Takaaki Kamatani - Takamitsu Nagase - Takanori Aiba - Takanori Mori -  
Takashi Kimura - Takeshi Matsuo - Tamada Hitomi - Tamami Kitayama - Tatsunobu Kanayama -  
Tatsuya Masuda - Tawarayama Miyuki - Tenku No Mori Tajima Takeo - Terada Kazuyo -  
Terada Yoshiaki - Tomiyama Hideaki - Tomoaki Horiuchi - Tomoko Tsuji - Toshihiko Kagawa -  
Toshihiko Morizane - Toshikazu Oshiro - Toyomi Nakadaira - Tran Dang Thuyanh - Turu 1 -  
Utako Nakayasu - Vitamin Milk Products Co. - Wakana Matsuoka - Yasushi Karato -  
Yoshikazu Nemoto - Yoshiyuki Kinugasa - Yu Kitagawa - Yuji Kishida - Yukiko Morizane -  
Yuko Yamaguchi - Yumi Shibuya Hakozaiki - Yumiko Iritani - Yumiko Mori - Yumiko Yazaki -  
Yurika Nomiyama - Yuya Suzuki - Zion Co. - 39 House Co. - 078 Corporation

## Contact

Vous souhaitez obtenir plus de renseignements sur  
le mécénat ou apporter votre contribution ?  
**[mecanat@citedelagastronomie-dijon.fr](mailto:mecanat@citedelagastronomie-dijon.fr)**



FONDS DE DOTATION  
CITÉ DE LA GASTRONOMIE - DIJON  
CULTURE & ÉDUCATION