



BALUCHON

INCUBATEUR

Appel à Candidatures Brigade'24 - Île-de-France

Vous souhaitez conjuguer votre passion pour la cuisine à votre parcours professionnel ?

Que vous soyez demandeur.se d'emploi, entrepreneur.e expérimenté.e, jeune talent ou créateur.trice d'entreprise, l'Incubateur Baluchon, vous propose un accompagnement **gratuit et sur-mesure** pour développer vos compétences dans le secteur culinaire.

Prêt à vous lancer ? Envie d'accélérer ? Impatient de changer d'échelle ?

Rejoignez-nous pour tester votre idée dans un environnement professionnel, bénéficier d'un soutien dédié aux besoins du secteur alimentaire et intégrer un réseau de professionnel.le.s expérimenté.e.s.

Préparez-vous à révéler votre talent !



AGENCE
NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES

Tremplin
ASSO



BANQUE des
TERRITOIRES



BNP PARIBAS

BALUCHON

Pourquoi rejoindre l'Incubateur Baluchon ?

Créateur.ice.s d'entreprises comme entrepreneur.e.s confirmé.e.s ont accès à de nombreux soutiens de la part des acteur.ice.s généralistes de l'accompagnement à l'entrepreneuriat.

En revanche, ils font souvent face à de grandes difficultés pour **trouver des solutions répondant aux besoins spécifiques des métiers de la restauration** : accès à des espaces de test, confrontation à la réalité des métiers, modélisation des produits, connaissance et pratique des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, choix des équipements, localisation de l'activité, expérience *in vivo*...

Pour répondre à ces besoins, l'Incubateur Baluchon propose un accompagnement sur-mesure et **dédié aux métiers de bouche**, articulé autour de 4 grandes thématiques propres aux métiers alimentaires :

Les démarches règlementaires et sanitaires, pour se lancer dans un environnement sécurisé

La production, pour une mise en pratique professionnelle de son univers culinaire

La technique culinaire, pour adapter son savoir-faire aux nouveaux contextes des métiers de bouche

L'appui au développement commercial, pour lancer efficacement son activité.



Le programme d'incubation

Le programme d'incubation est un parcours d'accompagnement d'un an qui vise à tester, concrétiser et développer son projet.

Il propose :

- ❑ Des **masterclass** et **ateliers collectifs**
- ❑ Des temps de **coaching** individuel
- ❑ L'accès ponctuel à des **espaces de tests et de transformation**, en condition professionnelles **chez nos partenaires**.
- ❑ Des **rencontres** professionnelles
- ❑ L'accès à un réseau de professionnels et de partenaires engagés.



Profil entrepreneur.e accompagné.e à l'Incubateur Baluchon

Être disponible au minimum deux journées par mois **sur les 6 premiers mois** pour les ateliers collectifs et points individuels, (au maximum trois jours par semaine en pic d'activité).

Avoir l'envie de faire partie d'un **collectif** d'entrepreneur.e.s,

Savoir agir en collectif et vouloir apprendre à utiliser des cuisines aux normes **tout en respectant son organisation**,

Vous avez un projet de :

Traiteur, boulanger, restaurant, pâtisserie, fabrication de biscuits, glaces, confitures, tisanes, produits secs, sous les formats d'association, d'entreprise, d'ACI ou d'entreprise d'insertion,

Et souhaitez collaborer avec des acteurs de **l'économie sociale et solidaire**.



Pour qui ?

Du demandeur d'emploi à l'entrepreneure expérimentée, en passant par le jeune talent ou la créatrice d'entreprise, l'Incubateur Baluchon accompagne toutes celles et ceux qui souhaitent créer leur emploi ou leur entreprise dans le secteur culinaire.

Chacun façonne son projet à sa manière. Cuisson lente ou à feu vif, une grande variété de talents cherche à émerger dans le secteur de la transformation alimentaire. Certains ont besoin de temps pour laisser infuser leurs idées, d'autres agissent à chaud pour une rapide montée en puissance, d'autres encore s'activent pour que la sauce prenne...

L'incubateur Baluchon accompagne tous les porteurs de projets et donne à chacun, quelles que soient ses ambitions et ses capacités, les moyens d'accomplir ses rêves professionnels.

Critères de sélection

☐ Vous êtes implanté.e ou vous résidez sur les territoires suivants :

Seine-Saint-Denis (93) - Est Ensemble - Plaine Commune - Paris (75)

*« Une attention particulière est portée aux candidatures des porteur.se.s de projets des **Quartiers Politique de la Ville** »*

☐ Vous avez posé les bases de votre projet (définition, potentiel économique...)


☐ Vous portez un projet engagé en termes d'impact social, environnemental ou sociétal (circuits courts, produits biologiques, invendus, projet d'insertion, distribution à destination des publics précaires et démunis, etc.)


☐ Vous êtes disponible pour une période d'au moins douze mois (capacité d'investissement en temps et motivation)


☐ Vous êtes en phase de professionnalisation (capacité de remise en question, statut juridique existant ou en cours de création, souhait de formaliser et développer votre projet...).

Les réunions d'information

Les réunions d'information durent de 2h00 à 2h30 se font avec des partenaires de l'Incubateur Baluchon

 **Je m'inscris** sur le formulaire pour participer à notre réunion d'information,

 **Je découvre** les programmes d'Incubation de Baluchon et l'Appel à Candidature pour notre Programme d'Incubation,

 **J'échange** avec des participant.e.s pour construire mon réseau,

 **M'inscrire à une réunion**

 Lundi 5 février 14:00 à 16:00	avec l'ADIE , <i>"Semaine pour créer sa boîte".</i> 32 Boulevard Paul Vaillant Couturier, 93100 Montreuil	
 Mercredi, 14 février 14:00 à 17:00	Visite de l'Amicale Fromagère Puis Réunion d'information avec Est-Ensemble et le Groupement des Créateurs , Pépinière d'Est-Ensemble (10 places)	
 Mercredi, 28 février 17:00 à 20:00	Visite de la Boulangerie FARINE Puis Réunion d'information à l'épicerie BOKAWA 94 bd Sérurier Paris 19ème (limité à 5 places)	
 Jeudi, 29 février 13:00 à 16:00	avec Les Champs des Possibles Mundo-M, Montreuil	
 Mardi, 5 mars 14:00 à 16:30	avec l'ADIE 2 Rue de la Montjoie, 93210 Saint-Denis	
 Mercredi, 13 mars 14:00 à 16:30	Chambre de Commerce et d'Industrie 191 Av. Paul Vaillant Couturier, 93000 Bobigny	
 Mardi, 12 mars 09:30 à 12:30	avec Des Étoiles et des Femmes (complet)	
 Jeudi, 14 mars 09:30 à 12:30	avec Des Étoiles et des Femmes (comple	
 Vendredi, 22 mars 14:30 à 17:30	avec Des Étoiles et des Femmes (complet)	

Comment candidater ?

La participation à une réunion d'information est nécessaire pour candidater

Candidature

J'ai un projet culinaire ou alimentaire et je souhaite me faire accompagner, je remplis le :

Formulaire de Candidature

Clôture le 23 mars 2023 à 12h

Pré-sélection

Si je suis présélectionné.e,
l'équipe de l'Incubateur reprend contact avec moi pour le Jury.

mars 2024

Jurys

Je rencontre l'équipe de l'Incubateur pour présenter mon projet à l'oral à l'occasion d'un jury de sélection,

4 ou 5 avril 2024

Incubation

Je suis sélectionné.e ?
Je démarre le programme d'incubation **fin mai 2024**.

Calendrier

**9 février
2024**

Lancement de
l'appel à
candidatures

4 ou 5 avril
Jury

**Fin mai
2024**

Lancement du
programme
d'incubation

23 mars

Clôture de l'AAC et
pré-sélection

mi-avril

Annonce des
lauréats

Nous cōntacter

Site internet : incubateurbaluchon.fr

Mail : bao-anh.bui@baluchon.fr

Des projets passés par nos cuisines



Île-de-France

Toupet

Comptoir de pâtisserie 100% végétale et faite maison valorisant les produits locaux, les circuits courts et les réseaux éthiques. De la pause sucrée au gâteau à partager en passant par une offre salée, les recettes traditionnelles rencontrent des saveurs inattendues.



Île-de-France

Naba Traiteur

Service traiteur événementiel positionné sur une gastronomie de l'Afrique de l'ouest. Vente dans les magasins alimentations de jus, pastels et plats préparés.

nabatraiteur@gmail.com

<https://nabatraiteur.fr/>



Île-de-France

Exquis Exquis

Exquis Exquis fait des encas bio, vegan, déshydratés, sans additifs, avec des ingrédients frais sourcés le plus localement possible, confectionnés par les habitants du Nord Ouest du grand Paris, le tout dans des recettes originales et gourmandes.



Île-de-France

Afropolitaine

Guinguette créole itinérante sur le canal de l'Ourcq aux alentours de Pantin, Bobigny, Bondy, Noisy le sec, sur un barge accueillant des concerts et animations culturelles gratuites en profitant des berges aménagées à cet effet à chaque escale.



Île-de-France

Sumac & Romarin

Sumac et Romarin signe pour vous des recettes du Levant et plus particulièrement du Liban. Nous revisitons des recettes familiales, savoureuses et délaissées avec le temps... des plats avec de drôles de noms comme Zinkoul, Kolkass et Daoud Bacha.



Île-de-France

Dans ma petite cuisine

Association d'éducation au « bien manger ». Ateliers sensoriels, culinaires et potagers, à destination des enfants sur le temps scolaire et périscolaire.



Devenir partenaire.s et acteur.ice.s de l'Incubateur !

Si vous souhaitez accueillir nos Incubé.e.s en **résidence**, les **conseiller** dans leur développement, pour participer aux **événements** de l'Incubateur et participer à la création d'activités gourmandes et solidaires, prenons contact :

bao-anh.bui@baluchon.fr

Qui sommes-nous ?

L'Incubateur Baluchon est porté par l'**Association A Table Citoyens**, dont la mission est d'accélérer la transition alimentaire et en faire un levier d'inclusion sociale et professionnelle. L'association impulse et accompagne depuis sa création en 2012 des dynamiques locales et entrepreneuriales dans le champ de la transition alimentaire.

Ses ambitions s'articulent autour de différentes actions, implantées à Lille, à Paris et en Seine-Saint-Denis :

Un incubateur dédié aux métiers de la restauration (Incubateur Baluchon), qui propose des espaces de travail, des formations et un accompagnement aux créateurs d'entreprises culinaires.

L'animation de tiers-lieux et événements, qui sont à la fois des lieux de rencontre culturels et culinaires, mais aussi des lieux de travail, de formation et de coopération pour les entrepreneurs que nous accompagnons

Le développement de services et outils adressés aux talents culinaires et cuisiniers qui réinventent le métier et la filière alimentaire, à travers la création de leur projet d'entreprise.

Un service de restauration anti-gaspi d'insertion (Chicon) qui élabore des plats à partir de dons alimentaires à destination de structures accueillant des personnes en situation de précarité, en cours de création à Lille.