



BALUCHON
INCUBATEUR

APPEL A CANDIDATURES

Programme d'incubation
Ile-de-France - Brigade '23

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

ANRU
Agence Nationale
pour la Rénovation
Urbaine

BANQUE des
TERRITOIRES

Est
Ensemble
Grand Paris

PARIS

Région
île de France



BNP PARIBAS

LAB3S
SOLS SAVOIRS SAVEURS

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 à des **espaces de tests et de production ponctuelles** en condition professionnelles (Romainville, Porte des Lilas, Paris)

Des **rencontres** professionnelles

L'accès à un réseau de professionnels et de partenaires engagés.

L'accès à des espaces de **vente**.

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



Être disponible au minimum une journée par 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 – Grand Paris (Bagnolet, Bobigny, Bondy, Le Pré-saint Gervais, Les Lilas, Noisy-Le-Sec, Montreuil, Pantin, Romainville) Paris (75)

« Une attention particulière est portée aux candidatures des porteurs 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...).

Comment candidater ?

Candidature

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

[Formulaire de candidature en ligne](#)

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 2023

Jurys

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

5 - 6 avril 2023

Incubation

Je suis sélectionné.e ? Je démarre le programme d'incubation début **mai 2023**.

Calendrier

9 février

Lancement de
l'appel à
candidatures

5 - 6 avril

Jury

mai 2023

Lancement du
programme
d'incubation

23 mars

Clôture de
l'AAC

mi-avril

Annonce des
lauréats

Nous cōntacter

Site internet : incubateurbaluchon.fr

Mail : bao-anh.bui@baluchon.fr

Qui sommes-nous ?

L'Incubateur Baluchon c'est un ensemble de programmes d'accompagnement **dédiés aux métiers de bouche**, animé par des professionnels de la restauration, implanté au cœur des quartiers prioritaires de la ville d'Est ensemble et de Paris, et ouvert à tou.t.e.s.

L'incubateur s'inscrit sur le territoire d'Est ensemble dans les actions du LAB3S, laboratoire de la transition alimentaire et agro-écologique de l'Est Parisien. Fruit de la rencontre des acteurs de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), de la recherche et des collectivités territoriales.

Baluchon est aujourd'hui un ensemble d'entreprises sociales doté d'un incubateur dont les programmes s'adressent à des porteurs de projets, des entrepreneurs pour accompagner les dynamiques territoriales et l'émergence de nouvelles innovations économiques et sociales.