



APPEL A CANDIDATURES 2024

En photo : Douce



AGENCE
NATIONALE
DE LA COHESION
DES TERRITOIRES





APPEL A CANDIDATURES

Programme d'incubation

Hauts-de-France - Brigade '24

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

Que vous soyez demandeur d'emploi, entrepreneur expérimenté, jeune talent ou créateur d'entreprise, l'Incubateur Baluchon vous propose un accompagnement **sur-mesure et financé à 100%** pour développer vos compétences dans le secteur culinaire.

Prêt.e à vous lancer ? Envie d'accélérer ? Impatient.e 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 professionnels expérimentés.

Préparez-vous à révéler votre talent !



Appel à candidatures
Incubateur Baluchon Hauts-de-France 2024



Pourquoi rejoindre l'Incubateur Baluchon ?

Créateur.rice.s d'entreprises comme entrepreneur.e.s confirmé.e.s ont accès à de nombreux soutiens de la part des acteurs 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 et de production, 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*...



En photo : Gourmandita

©Renaud Wailliez



©Renaud Wailliez

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 réglementaires 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



Appel à candidatures
Incubateur Baluchon Hauts-de-France 2024



AGENCE NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES



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 est accessible à **12 projets** par an.

Il propose :

- Des **formations et ateliers collectifs** (réglementations sanitaires, photo culinaire, maîtrise de ses coûts, communication, formation en cuisine alternative...)
- Des temps de **coaching** individuel
- L'accès à une **cuisine professionnelle partagée** à Lille (Cuisine professionnelle de Chaud Bouillon à Fives)
- Des **rencontres** professionnelles et l'accès à un **réseau** de partenaires engagés
- L'accès à des **espaces de vente**, à des opportunités commerciales



En photo : Finger Courz



En photo : Sorae Rituels

Pour qui ?

Du demandeur d'emploi à l'entrepreneur expérimenté, en passant par le jeune talent ou la créatrice d'entreprise, l'Incubateur Baluchon accompagne 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 son ambition et ses capacités, les moyens d'accomplir ses rêves professionnels.



Appel à candidatures
Incubateur Baluchon Hauts-de-France 2024





En photo : Pomme Belle Hébine

Profil d'un.e entrepreneur.e accompagné.e

- Vous êtes disponible au minimum une journée par mois pour les ateliers collectifs et/ou rdv individuels
- Vous souhaitez faire partie d'un collectif d'entrepreneur.e.s
- Vous savez agir en collectif et voulez apprendre à utiliser une cuisine aux normes tout en respectant son organisation et ses co-occupants
- Vous souhaitez vous investir au sein d'un projet engagé sur des questions d'alimentation durable, d'emploi, d'impact social et souhaitez collaborer avec des acteurs de l'économie sociale et solidaire
- Vous avez un projet artisanal de : traiteur, pâtissier, restaurant, salon de thé, biscuiterie, conserverie, produits d'épicerie, fabrication de boissons
- Vous souhaitez / vous êtes créé en entreprise/micro entreprise, association, ACL, entreprise d'insertion

Critères de sélection du programme d'incubation

- Vous êtes implanté.e ou vous résidez sur le territoire de la **Métropole Européenne de Lille** (avec une attention particulière pour les porteurs de projets en **Quartier Politique de la Ville**)
- Vous avez posé **les bases** de votre projet (définition de l'offre, potentiel économique, marché...)
- Vous portez un projet **engagé** en termes d'impact social, environnemental et/ou sociétal
- Vous êtes **disponible** pour une période de **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...)
- Vous avez le sens du **collectif** et êtes en mesure d'évoluer au sein d'un **groupe**



En photo : Valentina Cucina

© Renaud Wailliez



Appel à candidatures
Incubateur Baluchon Hauts-de-France 2024



AGENCE NATIONALE
DE LA COHÉSION
DES TERRITOIRES





Comment candidater ?

Etape 1

J'ai un projet culinaire ou alimentaire, je souhaite me faire accompagner et accéder à des espaces de production : je remplis le formulaire de candidature en ligne avant **le lundi 26 février à 12h00**.

Etape 2

Je suis présélectionné.e ?

L'équipe de l'Incubateur reprend contact avec moi pour m'inviter à participer au jury de sélection final.

Etape 3

Je rencontre l'équipe de l'Incubateur et ses partenaires pour présenter mon projet à l'oral à l'occasion d'un jury de sélection **le 19 mars 2024**, au siège de la Métropole Européenne de Lille.

Etape 4

Je fais partie des 12 projets sélectionnés ? Je démarre le programme d'incubation et serai invité.e à une journée d'intégration **le mardi 16 avril 2024**

*Vous avez des questions sur l'appel à candidatures ? Participez à la **visio d'information**, le 05 février à 11h30. Inscription [ICI](#)*

18 janvier

Lancement de l'appel à candidatures HdF

26 février, 12h00

Clôture de l'appel à candidatures HdF

Fin mars

Annonce des 12 lauréats

05 février, 11h30

Visio d'info

19 mars

Jury

16 avril

Lancement du programme d'incubation



Appel à candidatures
Incubateur Baluchon Hauts-de-France 2024



AGENCE
NATIONALE
DE LA COHESION
DES TERRITOIRES



Des projets passés par notre cuisine



Delectamenti Culina

Traiteur événementiel qui propose une cuisine délicate, visuelle et particulièrement végétale.



L'Archineur

Street food locale mettant en valeur des produits issus des Hauts-de-France



La cuisine de Jeannette

Conserverie inclusive qui produit des confitures à partir d'invendus avec des personnes en situation de handicap



Conserverie Ripaille

Des produits apéritifs à tartiner, issus de producteurs responsables et locaux



Sorae

Des boissons gourmandes, naturelles et végétales à base de plantes et épices bienfaisantes.



Ebène Délices

Traiteur proposant des spécialités d'Afrique de l'Ouest et de saveurs des îles



Douce

Biscuits artisanaux personnalisables cuisinés avec des produits locaux



Nelly Biscuits

Des biscuits à l'image des Hauts-de-France et ses maisons en brique

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.

Baluchon à Lille

A Lille, l'Incubateur est installé au sein de la cuisine professionnelle de **Chaud Bouillon**, un tiers-lieu où se rassemble une cuisine commune, une ferme urbaine et une halle gourmande.

Info : <https://www.chaodbouillon.earth/>



Appel à candidatures
Incubateur Baluchon Hauts-de-France 2024

