

APPEL À CANDIDATURES

BALUCHON

HDF

INCUBATEUR

2025

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

PRÉPAREZ-VOUS À RÉVÉLER VOTRE TALENT !



APPEL À CANDIDATURES

Programme d'incubation (1 an)
Hauts-de-France, Brigade '25

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 **financé à 100%** pour développer votre entreprise culinaire.

**Prêt.e à vous lancer ?
Impatient.e de changer d'échelle ?**

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

PRÉPAREZ-VOUS À RÉVÉLER VOTRE TALENT !

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 terrain...



En photo : Renaud Wailliez



En photo : 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 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 est accessible à **12 projets** par an.

Il propose :

- Des **ateliers collectifs mensuels** qui se concentrent sur des **thématiques liées aux métiers de bouche** (réglementations sanitaires, photo culinaire, rentabilité...)
- Des temps de **suivi** individuel
- L'accès facilité 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 (réseau Innov'Alim animé par la MEL)
- L'accès à des **espaces de vente**, à des opportunités commerciales (événements, prestations traiteur, animation d'ateliers...)



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.

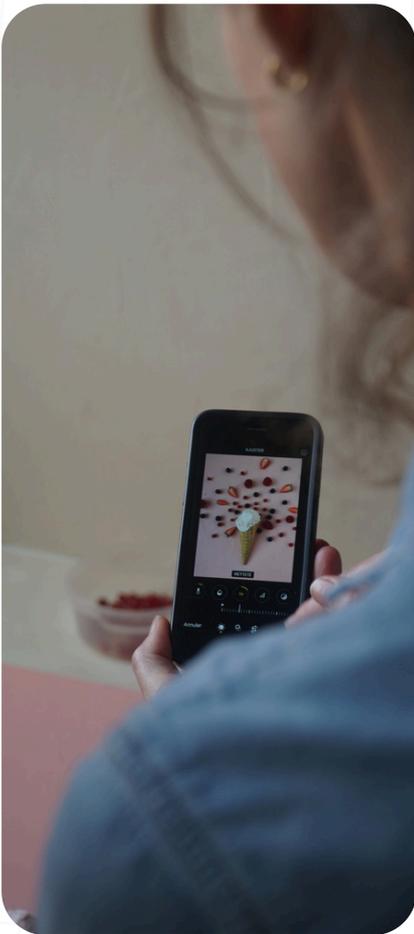
Chacun façonne son projet à sa manière. Cuisson lente ou à feu vif, une grande variété de talents cherche à émerger dans le secteur de la transformation alimentaire. Certains ont besoin de temps pour laisser infuser leurs idées, d'autres agissent à chaud pour une rapide montée en puissance, d'autres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



En photo : Renaud Wailliez

PROFIL D'UN.E ENTREPRENEUR.E ACCOMPAGNÉ.E



- Vous êtes disponible au minimum une journée par mois pour les ateliers collectifs
- 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, pâtisserie, street-food, restaurant, salon de thé, biscuiterie, conserverie, produits d'épicerie...
- Vous êtes créé, ou prêt.e à vous créer en entreprise, micro entreprise, association, 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 ou souhaitez y être sensibilisé
- 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**



Stéphane Mallier

FOCUS SUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE DE CHAUD BOUILLON



L'Incubateur Baluchon est installé au sein de la Cuisine Professionnelle de Chaud Bouillon, un laboratoire partagé de 230m² tout équipé mis à disposition de nos incubé.e.s pour leur donner **un coup de pouce** dans le lancement et le développement de leur activité.

Cet espace est placé sous la responsabilité de l'association A Table Citoyens : son utilisation est donc encadrée par des règles d'usage collectives afin de garantir un fonctionnement fluide, sécurisé et respectueux de tous !

- La cuisine est partagée avec Chicon, une activité de restauration solidaire anti-gaspi d'insertion
- La cuisine est ouverte aux incubé.e.s du lundi au vendredi de 9h00 à 17h30
- L'espace ne pouvant accueillir les 12 incubé.e.s en même temps, l'accès fonctionne sur réservation afin de garantir une organisation équitable du lieu
- De petits espaces de stockage sont réservés aux incubé.e.s : chambres froides positives / stockage sec
- Contraintes techniques : la friture est interdite, les incubé.e.s ne disposent pas de stockage en froid négatif



Photo : Renaud Waillez

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 19 mai, 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 24 juin**.

Etape 4

Je fais partie des 12 projets sélectionnés ? Je démarre le programme d'incubation et serai invité.e à un temps d'intégration **les 9 et 11 septembre (demi-journées)**.

Vous avez des questions sur l'appel à candidatures ? Participez à une réunion d'information : le **14/04** ou le **30/04**, à **14h30**, à **Chaud Bouillon** - **inscription obligatoire [ICI](#)**

01 avril

Lancement de l'appel à candidatures HdF

19 mai, 12h00

Clôture de l'appel à candidatures HdF

A partir du 27/06

Annonce des 12 lauréats

14 et 30 avril
Réunions d'info

24 juin
Jury

9 et 11 septembre
Lancement du programme d'incubation



Des projets passés par l'Incubateur Baluchon



Delectamenti Culina

Une cuisine créative & évolutive, au fil des saisons & aux inspirations multi-culturelles, toujours à la recherche de l'équilibre parfait entre saveurs & textures.



L'Archineur

Restauration locale mettant en valeur des produits issus des Hauts-de-France (à découvrir dans la halle gourmande de Chaud Bouillon).



La cuisine de Jeannette

À travers la fabrication de confitures à partir d'invendus, l'animation d'ateliers et l'organisation de dîners à l'aveugle, La Cuisine de Jeannette œuvre pour l'emploi durable 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 bienfaitantes.



Ganache et Pistache

Un traiteur sucré qui vous accompagne dans tous vos moments gourmands.



Douce

Biscuits artisanaux personnalisés cuisinés avec des produits locaux.



No Guilty Pleasure

Traiteur créatif et cuisine de partage pour vos événements privés et professionnels.



Sen Pastels

Traiteur africain proposant des spécialités sénégalaises (pastels, mais aussi plats typiques) pour les professionnels et particuliers.

Qui sommes-nous



Depuis plus de 10 ans, l'association À Table Citoyens accompagne les passionné·e·s de cuisine de tous horizons à vivre de leur passion, retrouver une place dans le monde du travail et concrétiser leurs projets entrepreneuriaux dans les métiers de bouche.

Présente dans les régions **Hauts-de-France** et **Île-de-France**, elle poursuit trois grandes ambitions :

- 1 Accélérer la transition alimentaire, en particulier dans le monde de la restauration
- 2 Permettre à chacun d'accéder à une alimentation bonne, durable et juste
- 3 Faire de cette transition alimentaire un levier d'inclusion professionnelle

Les 3 grands programmes portés par l'association:



Un programme d'accompagnement visant à soutenir les porteurs de projets qui lancent leur activité dans les métiers de bouche.



Activité de restauration solidaire qui récupère des invendus alimentaires, les cuisine avec l'aide de personnes en insertion puis les redistribue aux plus démunis, sous forme de repas équilibrés et savoureux.



Accompagner des femmes éloignées de l'emploi vers l'obtention d'un CAP Cuisine, en leur permettant de se former aux côtés de chef.f.es de restaurants gastronomiques ou étoilés.



L'équipe A Table Citoyens



L'Incubateur à Lille



A Lille, l'association est implantée au cœur de **Chaud Bouillon**, tiers lieu engagé pour une alimentation durable. Niché dans le tout nouvel éco-quartier "**Fives Cail**", Chaud Bouillon réunit une halle gourmande, une cuisine commune, une ferme urbaine ainsi qu'une **cuisine professionnelle** animée par A Table Citoyens. Cet espace partagé accueille deux de nos activités : Chicon et l'Incubateur Baluchon Hauts-de-France.

