



BALUCHON

INCUBATEUR

Appel à Candidatures Brigade'26 - 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·rice d'entreprise, l'Incubateur Baluchon, vous propose un accompagnement **gratuit et sur-mesure** 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 professionnel·le·s expérimenté·e·s.

Préparez-vous à révéler votre talent !



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 de un an qui vise à tester, concrétiser et développer son projet.

Il propose :

- ☐ Des **masterclasses** et **ateliers collectifs**,
- ☐ Des temps de **coaching** individuel,
- ☐ L'accès ponctuel à des **espaces de tests et de transformation**, en conditions professionnelles **chez nos partenaires**,
- ☐ Des **rencontres professionnelles**,
- ☐ L'accès à un **réseau de professionnel·le·s et de partenaires engagé·e·s**.

Profil d'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'entreprise de l'économie sociale et solidaire, d'association, ou d'entreprise d'insertion.

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

A background image showing a variety of fresh green herbs and vegetables, including bunches of green onions and leafy greens, arranged in a metal tray.

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. Certain-e-s 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 porteur-euse-s de projets et donne à chacun-e, 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) ou Paris (75)

*« Une attention particulière est portée aux candidatures des porteur-euse-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...).

Pour en savoir plus

 **Je m'inscris** sur le formulaire pour participer à un événement ou à une réunion d'information,

 **Je découvre** les programmes d'Incubation de Baluchon, nos partenaires et l'Appel à Candidature pour notre Programme d'Incubation aux réunions d'information collectives.

M'inscrire à une réunion/visite

 Dim 25 janvier • 14:00 à 16:00	Et pourtant, on y mange ! La zone des tartres par ses pratiques alimentaires. <i>Jardins ouvriers, fermes urbaines et alimentation dans les grands ensembles – entre Saint-Denis, Pierrefitte et Stains. - 2h</i> 
 Sam 31 janvier • 14:00 à 16:00	Saint-Denis : Un centre-ville fort en bouche.  Comment et que mange-t-on au centre-ville de Saint-Denis ? <i>Ce qu'on y mange et comment on y mange reflète les évolutions et les contradictions du cœur de la ville. Saint-Denis - 2h</i>
 Vendredi 6 février • 17:00 à 19:30	2^e édition Pâtisse ta Seine-Saint-Denis <i>Concours, IN Seine-Saint-Denis, CMA, Bobigny</i> 
 Mardi 10 février • 14:00 à 17:00	Réunion d'information La Fabrique de l'Alimentation Durable, à Paris puis visite du site de Transformation alimentaire durable. Paris 20 ^{ème} . 
 jeudi 12 février • 14:00 à 17:00	3^e édition Forum Emploi & Entrepreneuriat Féminin – WPDI - Saint Ouen sur Seine. 
 Mardi 18 février • 14:00 à 16:30	Visite de la biscuiterie Cachoteries <i>« De l'idée au local d'activité » - 25 rue Oberkampf, Paris</i> 
 Vendredi 20 février • 14:00 à 17:30	Réunion d'information à la Pépinière de la MIEL <i>« Test d'activité et Accompagnements », La Courneuve</i> 
 Jeudi, 26 février • 13:30 à 16:30	Réunion d'information et visite de la plateforme logistique alimentaire et associative, Montreuil  
 Mardi 10 mars 13:30 à 16:30	Réunion d'information Centre Social la 20^{ème}, Chaise Paris <i>« De la cuisine de quartier à la cuisine Pro »</i> 
 samedi 7 mars • 14:30 à 16:30	La Courneuve, quand l'industrie alimentaire cohabite avec le fait-maison - l'importance de la nourriture comme lien social dans une ville populaire - 2h
 Mardi 17 mars • 10:00 à 12:30	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 Brigade'26

Clôture le 22 mars 2026 à 23h59

Pré-sélection

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

mars 2026

Jurys

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

10 avril 2026

Incubation

Je suis sélectionné-e ?
Je démarre le programme d'incubation **fin mai 2026**.

Calendrier

Janvier 2026

Lancement de
l'appel à
candidatures

10 avril 2026

Jury d'entrée

Fin mai 2026

Lancement du
programme
d'incubation

22 mars

Clôture de l'AAC et
pré-sélection

Mi-avril

Annonce des
lauréat.e.s

Nous contacter

Site internet : incubateurbaluchon.fr

Mail : bao-anh.bui@atablecitoyens.com

Événementiel culinaire

Toute l'année, l'Incubateur propose des **événements culinaires** grand public : halles gourmandes, foodcourts, concours de cuisines, projections débats, festival de cuisine sur lesquels nos porteur.euse.s de projets peuvent se tester.

Des lieux partenaires

Plus de **20 lieux partenaires** peuvent accueillir nos Incubé.e.s en **résidence, en immersion**, dans leur développement, pour participer aux **événements** de l'Incubateur et participer à la création d'activités gourmandes et solidaires.



Réseau De l'Incubateur

Plus de **50 structures de l'ESS** sont **partenaires de l'Incubateur et font partie de notre réseau** : foncières solidaires, expert.e.s de l'alimentation durable, Incubateurs et structures d'aide à la création, structure de financement de l'ESS...

Location de matériel

Pour les porteur.euse.s de projet accompagné.e.s et alumni, nous proposons la location de **matériel culinaire et événementiel** à bas coût pour permettre de se tester en **conditions réelles** avec du **matériel professionnel** (vélo-cargo, ustensiles, boîtes isothermes...).

Vous souhaitez devenir Partenaire de l'Incubateur ?

Laissez-nous vos coordonnées ici (✨ [Devenir partenaire](#) ✨) et nous vous recontacterons. Chaque année, nous accompagnons + de 200 entrepreneur.e.s au travers de nos programmes de sensibilisation, de pré-incubation et d'incubation.

Des projets passés par l'Incubateur



Île-de-France

Cachoteries

Cachoteries est une entreprise spécialisée dans la fabrication de biscuits sains et personnalisables mais également dans l'expérience culinaire y étant associée. Mon premier produit phare est le fortune cookie : un petit biscuit croquant, plié en forme de croissant de lune, à l'intérieur duquel est inséré un papier avec un message -



Île-de-France

Ma Salade à Toit

Ma Salade à Toit est une ferme urbaine qui ouvrira ses portes en 2025 à Noisy-le-Grand, sur une dalle en toiture d'un centre commercial dans le quartier du Mont d'Est. Cette ferme comprendra une activité de restauration sur place et en livraison, faisant de ce projet un circuit court alimentaire hyper-local, de la production à la consommation.



Île-de-France

Fane & Pluche

Fane et Pluche sensibilise à la nourriture végétale et à contribuer à la transformation des habitudes alimentaires. Je participe à des projets associatifs de sensibilisation auprès d'enfants ou de personnes en situation de précarité.



Île-de-France

De Lamaïette

"De Lamaïette est un traiteur en cuisine afro, caribéenne et latino-américaine. Nous envisageons de proposer des plats maison et colorés pour faire découvrir cette richesse gastronomique. Notre objectif initial est de lancer un service de traiteur et de livrer des coffrets apéritifs et brunchs, ciblant notamment la Seine-Saint-Denis."



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.

Ces projets sont passés concrètement à l'action !

Les porteurs et porteuses de projets sont encouragé-e-s à mettre en application leurs talents dans des conditions réelles sous formes de résidences chez nos partenaires. C'est l'épreuve du feu dans laquelle ils et elles sont accompagné-e-s.

Qui sommes-nous ?

Depuis sa création en 2012, l'**association A Table Citoyens** impulse et accompagne des dynamiques locales et entrepreneuriales dans le champ de la **transition alimentaire**.

Convaincue que **la transition alimentaire est une formidable opportunité pour créer de l'emploi et dynamiser les territoires**, l'association participe activement à la constitution et au développement d'un écosystème d'exploitants qui agissent et coopèrent pour le développement d'une **filière agroalimentaire durable et inclusive**.

La mission **d'A Table Citoyens** s'articule aujourd'hui autour de 3 grandes ambitions :

- **Accélérer la transition alimentaire**, notamment dans le secteur de la restauration ;
- Faire de cette transition alimentaire un **levier d'inclusion sociale et d'insertion professionnelle** ;
- Permettre à chacun d'**accéder à une alimentation bonne, saine et juste**.

Cette ambition s'articule autour de différentes actions, implantées en Hauts-de-France et en Île-de France : CHICON, Incubateur Baluchon, Des Etoiles et des Femmes, Thermostat, ou encore à travers des actions de formation, de conseil, et l'organisation d'événements.