



## APPEL A CANDIDATURES



Programme d'incubation  
Ile-de-France - Brigade '21

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, en partenariat avec le Lab3S 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 professionnels expérimentés.

Préparez-vous à révéler votre talent !



Appel à candidatures  
Incubateur Baluchon IdF - Brigade 2021



# Pourquoi rejoindre l'Incubateur Baluchon ?

Créateurs d'entreprises comme entrepreneurs confirmés 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, 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 intensif d'un an qui vise à tester, concrétiser et développer son projet.

Il propose :

- Des formations et ateliers collectifs
- Des temps de coaching individuel
- L'accès à une cuisine professionnelle partagée
- Des rencontres professionnelles
- L'accès à un réseau de professionnels et de partenaires engagés
- L'accès à des espaces de vente



**Appel à candidatures**  
Incubateur Baluchon IdF - Brigade 2021



## Pour qui ?

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

### Critères de sélection du programme d'incubation :

- Vous êtes implanté.e ou vous résidez sur le territoire d'Est Ensemble – Grand Paris (Bagnolet, Bobigny, Bondy, Le Pré-saint Gervais, Les Lilas, Noisy-Le-Sec, Montreuil, Pantin, Romainville) et notamment dans un quartier prioritaire
- Vous avez posé les bases de votre projet (définition, potentiel économique...)
- Vous avez commencé votre activité de façon informelle, pour des événements familiaux ou pour des amis et souhaitez vous professionnaliser
- 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 neuf 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...).



### Appel à candidatures Incubateur Baluchon IdF - Brigade 2021



# Comment candidater ?

## Etape 1 :

J'ai un projet culinaire ou alimentaire et je souhaite me faire accompagner et accéder à des espaces de test : je remplis le [formulaire de candidature en ligne](#) avant le **lundi 5 avril 2021 12h**.

## Etape 2 :

Je suis présélectionné.e ?

L'équipe de l'Incubateur reprend contact avec moi pour un échange téléphonique.

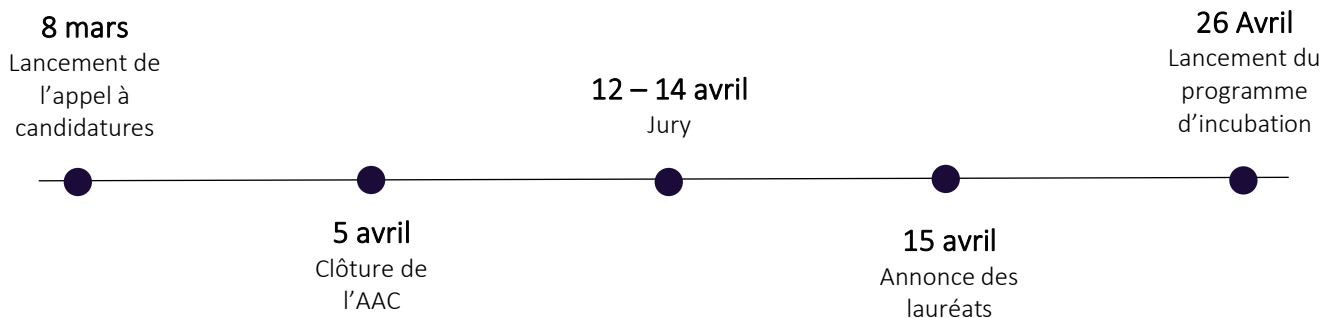
## Etape 3 :

Je rencontre l'équipe de l'Incubateur pour présenter mon projet à l'oral à l'occasion d'un jury de sélection, **la semaine du 12 au 14 avril 2021**.

## Etape 4 :

Je suis sélectionné.e ? Je démarre le programme d'incubation **le lundi 26 avril 2021**.

## Calendrier de l'Appel à Candidatures



## Nous contacter

Site internet : [incubateurbaluchon.fr](http://incubateurbaluchon.fr)

Mail : [incubateur@baluchon.fr](mailto:incubateur@baluchon.fr)



**Appel à candidatures**  
Incubateur Baluchon IdF - Brigade 2021



## 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 et ouvert à toutes et tous.

Il est né de la collaboration étroite d'acteurs publics engagés. Ce programme d'incubation est cofinancé par l'Agence Nationale de Renouvellement Urbain (ANRU) et l'Etablissement Public Territorial Est Ensemble, pour favoriser le développement économique des territoires et des quartiers prioritaires, dans le cadre du dispositif ANRU+ (plus d'innovation, plus d'investissement dans les quartiers). C'est la raison pour laquelle les accompagnements proposés sont entièrement gratuits pour les incubés.

L'Incubateur est co-piloté avec l'association le 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, il mène des projets innovants, et accompagne les acteurs de la transition écologique et de l'alimentation durable sur son territoire.

Acteurs reconnus de l'Économie sociale et solidaire, Baluchon et le LAB3S vous offrent une occasion unique de créer et développer votre activité économique tout en agissant concrètement pour une filière alimentaire **plus inclusive et plus durable**.

De l'idée au changement d'échelle, en passant par le démarrage ou la création, les équipes professionnelles de l'Incubateur Baluchon proposent un accompagnement sur mesure à toute personne qui souhaite entreprendre ou développer ses compétences dans le secteur culinaire, à travers trois parcours adaptés à toutes les phases du projet entrepreneurial :

- **Un programme d'accueil** et de sensibilisation à l'entrepreneuriat culinaire, ouvert à tous
- **Un programme d'accompagnement de 6 mois** (*renouvelable*), permettant de passer de l'idée au projet, et d'accéder à des compétences techniques liées aux métiers de la restauration et du secteur alimentaire
- **Un programme d'incubation** d'une durée d'un an, pour concrétiser et développer son projet.



**Appel à candidatures**  
Incubateur Baluchon IdF - Brigade 2021

