

BALUCHON

LABO
CITES

centre de ressources
politique de la ville
Auvergne-Rhône-Alpes

Rencontre

Enjeux économiques d'une
alimentation saine et
durable

24 Mars 2022

SOMMAIRE

1

Présentation
de Baluchon

2

Focus >>
Baluchon à
Lille

3

L'incubateur
Baluchon

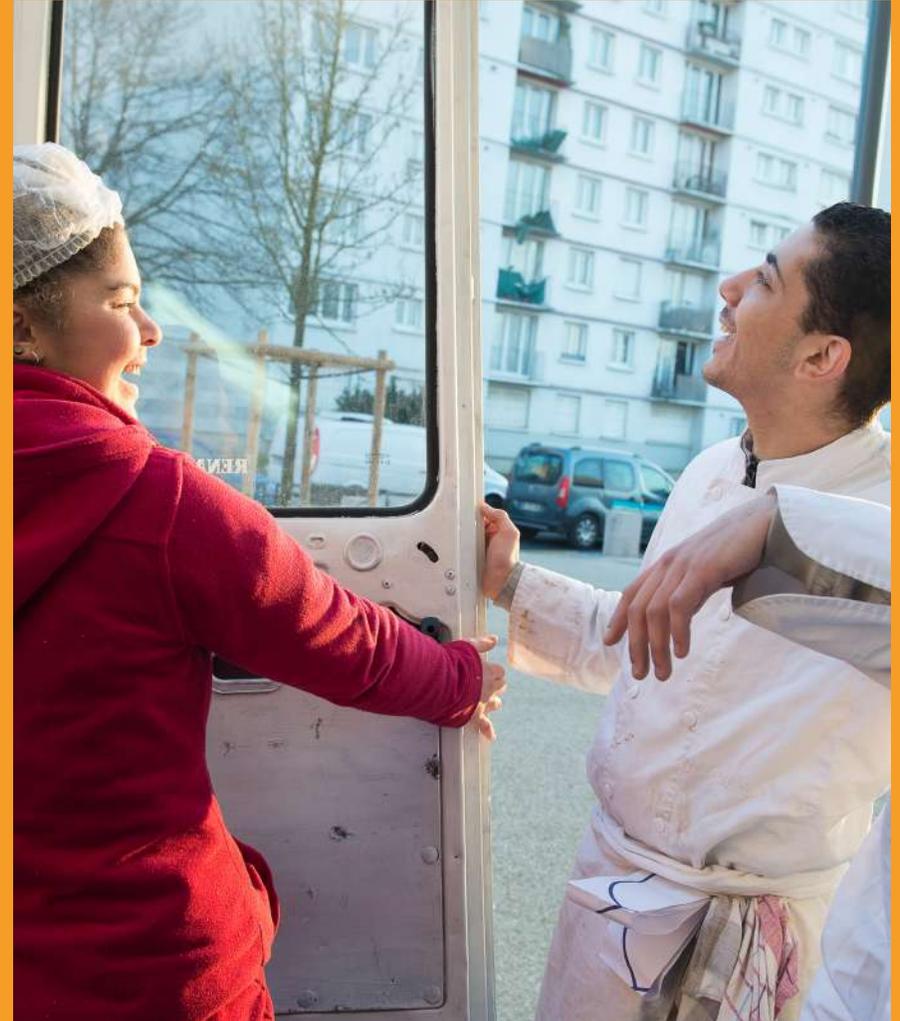
4

Baluchon
Traiteur



Présentation

BALUCHON



BALUCHON

#TRAITEUR & RESTAURATION D'ENTREPRISE

#RESTAURATION ANTI-GASPI

#TIERS-LIEUX SOLIDAIRES ET INCLUSIFS

#INCUBATEUR CULINAIRE INCLUSIF

#DÉVELOPPEMENT, CONSEIL & R&D SOCIALE



UN ENSEMBLE D'ENTREPRISES SOCIALES

EN ILE-DE-FRANCE ET DANS LES HAUTS-DE-FRANCE



- Entreprises d'insertion
- Association
- SAS ESUS



BALUCHON

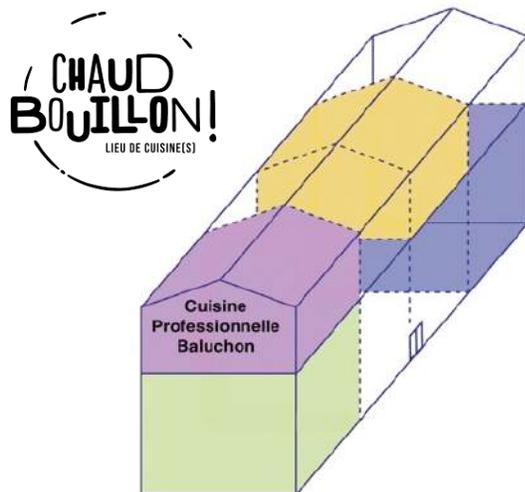
à Lille :
c'est quoi?



UNE CUISINE PROFESSIONNELLE

OUTIL COMMUN POUR DEUX ÉQUIPES COMPLÉMENTAIRES

À Lille



UN LIEU COMMUN



Signataire du bail et gestionnaire de la cuisine partagée de 230m²

UNE ÉQUIPE LILLOISE



Porté par l'Association

1 Directrice
1 Chargée de mission incubation
12 incubés



Sous locataire de la cuisine auprès de l'Association

1 Directrice
1 Chef de Production
2 salariés en insertion
(cuisine et livraison)

Depuis l'ouverture en septembre 2021

- 6 emplois créés
- 922 kg de denrées brutes transformées
- 4241 couverts servis
- 50 porteurs de projets accompagnés
- 12 incubés
- 10 collaborations commerciales traiteur/incubés



BALUCHON

INCUBATEUR



LA TRANSITION ALIMENTAIRE COMME OPPORTUNITÉ

INCLUSION PAR L'ENTREPRENEURIAT

L'incubateur

BESOIN D'ACCOMPAGNEMENT MÉTIER

- Porteurs de projets de plus en plus nombreux
- Un secteur en tension avec de réelles **opportunités d'emploi**
- Des attentes des consommateurs et entrepreneurs pour **mieux manger**



APPUYER LE DEVELOPPEMENT OPÉRATIONNEL DE SOLUTIONS ALIMENTAIRES **DURABLES ET INCLUSIVES**

S'adresser à celles et ceux qui créent :

- dans les **QPV**
- Dans le secteur de l'**alimentation durable** et/ou de l'**insertion**



UN ACCOMPAGNEMENT SUR MESURE

DÉDIÉ AUX MÉTIERS DE BOUCHE

L'incubateur



OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- **Outiller** les créateurs d'entreprise sur un plan technique « métier »
- Offrir un **espace de test** dans des conditions professionnelles privilégiées
- Offrir un **écosystème favorable** à l'apprentissage par la mise en situation et au développement d'activités économiques à impact
- Permettre aux porteurs de projets de **sortir de l'isolement**
- Accompagner la définition de **projet professionnel et entrepreneurial** dans le secteur de la transition alimentaire

Créer des **synergies** au quotidien

Mutualisation des outils, des compétences, des parcours et des formations en lien direct avec le traiteur d'insertion : le Chef de Production, les salariés en CDDI, etc.



TROIS PROGRAMMES D'ACCOMPAGNEMENT

DE LA SENSIBILISATION À L'INCUBATION

L'incubateur

1



Sensibilisation

Un programme de sensibilisation à l'entrepreneuriat culinaire ouvert à tous

- 1 à 2 RDV individuels d'accueil ou d'orientation
- Une programmation annuelle d'événements (ateliers, tables rondes...)



2



Accompagnement

Un programme d'accompagnement de 6 mois 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

- 1 RDV de coaching individuel / mois
- Temps d'immersion
- Formations et ateliers collectifs
- Réseau/networking



3



Incubation

Un parcours d'un an pour tester, concrétiser et développer son projet

- Accès à une cuisine professionnelle
- Formations et ateliers collectifs mensuels
- 1 RDV de coaching individuel/mois
- Accès à un réseau de professionnels et partenaires engagés
- Accès à des espaces de vente



UN ÉCOSYSTÈME MULTI PARTENARIAL

POUR RASSEMBLER LES DIFFÉRENTS ACTEURS DU TERRITOIRE

L'incubateur

PARTENAIRES PRESCRIPTEURS



DES TIERS-LIEUX



PUBLICS ACCOMPAGNÉS / INCUBÉS

- Porteurs de projets
- Futurs entrepreneurs sociaux de la transition alimentaire
- Associations, structures
- Entrepreneurs en création des QPV



COMITÉS D'ACCOMPAGNEMENT



PRÉPARER À LA SORTIE ET À L'INSTALLATION



ÇA S'EST PASSÉ EN 2021 !

#BRIGADE'21

L'incubateur



50

Porteurs de projets
accompagnés
dont **12 en incubation**

600

Heures d'accompagnement, temps de
pratique et de production RDV avec les
porteurs de projets, temps collectifs,
test en cuisine)

+30

Partenaires mobilisés



ÇA ARRIVE EN 2022 !

#BRIGADE'22, NOUVEL APPEL À CANDIDATURES

L'incubateur

CALENDRIER

2 février 2022

Lancement de l'appel à candidatures

10 mars
Clôture de l'AAC

23 - 24 mars
Jury

30 mars
Annonce des lauréats

11 Avril
Lancement du programme d'incubation

10 Avril 2023
Clôture du programme d'incubation



CRITÈRES DE SÉLECTION

- Implantation sur le territoire : Quartier de Fives, Ville de Lille, MEL
- Profil des candidats (attention particulière pour les femmes entrepreneures, les personnes éloignées de l'emploi et/ou vivant en QPV, les jeunes...)
- Bases du projet posées (définition, potentiel économique...)
- Impact social, environnemental ou sociétal du projet
- Disponibilité (capacité d'investissement en temps et motivation)
- Phase de professionnalisation

OBJECTIFS

- 50 porteurs de projets accompagnés sur l'ensemble des programmes
- 12 incubés sélectionnés

UN OUTIL AU SERVICE DU TERRITOIRE

AU SERVICE DES HABITANTS, DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DU QUARTIER, DES ACTEURS DE L'ACCOMPAGNEMENT ET D'UNE FILIÈRE ALIMENTAIRE DURABLE

L'incubateur



BALUCHON

HAUTS-
DE-FRANCE

TRAITEUR





En 2021, Baluchon Traiteur a adapté son activité dans les Hauts-de-France, à Lille dans le quartier de Fives et propose une **diversité d'offres de restauration** pour répondre à tous les besoins :

- Buffets, Cocktails et prestations **traiteur** évènementiel
- **Plateaux-repas** : des formules du plus pressé au plus gourmand
- Points de vente déjeuner en entreprise (les **Comptoirs**) et **restauration d'entreprise**.



UN DOUBLE OUTIL POUR L'ALIMENTATION DURABLE

INCLUSION PAR L'ENTREPRENEURIAT ET INSERTION PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

COMPLÉMENTARITÉ INCUBATEUR & TRAITEUR

Créer des **synergies** au quotidien : parcours d'immersion, création d'emploi, opportunités de développement commercial entre le traiteur et les incubé.e.s



Ombeline – La cuisine de Jeannette, en extra cuisine aux côtés de Rudy (salarié en insertion)



Hélène – Pomme Belle Hélène et son petit déjeuner gourmand lors du Congrès Coorace coordonné par Baluchon Traiteur



BALUCHON À LILLE

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE

Traiteur

Cuisiner des produits frais, de saison, issus au maximum des circuits courts et de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.



Produits frais



Des packagings plus doux pour l'environnement : des contenants en pulpe de canne ou en kraft, couverts en bambou et en option.

Développement durable

Emploi local

Créer des emplois à l'échelle de la Ville de Lille, du quartier de Fives et accompagner nos salariés à travers des parcours d'insertion pour un retour durable à l'emploi.



Alimentation durable

S'inscrire localement pour l'alimentation durable au sein de Chaud Bouillon! dans l'écoquartier Fives Cail.



NOS RÉALISATIONS

QUELQUES RÉFÉRENCES DEPUIS NOTRE LANCEMENT EN 2021

Traiteur



Buffets, cocktails
(de 20 à 60 personnes)
CERDD, Chair'ESS, l'Arche Lille
Métropole, etc



Congrès National Coorace – Nouveau Siècle de Lille & Bazaar St So
Buffets et cocktails - 400 personnes sur deux jours (novembre 2021)



Plateaux-Repas
(8 à 30 personnes)
Transport Bray, Soreli, Nord Actif,
Insite, In Seine Saint-Denis, etc



Merci de votre attention !



Secrétaire Générale
Directrice Incubateur
gaelle.werkling@baluchon.fr