

BALUCHON

Traiteur solidaire et incubateur de talents culinaires

Fiche d'identité



Ville : Lille (Nord)

Zone d'intervention : Lille et sa métropole

Date de création : 2019

Quartiers prioritaires de la ville concernés : Fives-Cail (secteur Nord Est)

Nombre d'habitants résidant en QPV sur le territoire : + 361 000 dans le Nord, + 62 000 dans les QPV de Lille, + 12 000 dans le QPV d'intervention

Statut : association (incubateur) ; SAS (traiteur)

Agrément(s) et conventionnement(s) : Entreprise d'insertion, ESUS (traiteur)

Nombre de salariés : 8 (dont 3 en insertion pour la partie traiteur)

Contacts : Gaëlle Werkling, Secrétaire générale, gaelle.werkling@baluchon.fr

Le projet

Né en 2012 en Seine-Saint-Denis, Baluchon met la transition alimentaire et les métiers de la restauration au service de l'insertion professionnelle des habitants de quartiers prioritaires. En 2019, l'équipe a essaimé son savoir-faire dans les Hauts-de-France. Baluchon s'est implanté à Lille, au sein du tiers-lieux nourricier « Chaud Bouillon », dans le quartier prioritaire Nord Est, à Fives-Cail. En 2021, un lieu mutualisé a ouvert ses portes, avec une cuisine professionnelle permettant de faire vivre deux entités complémentaires : Baluchon Traiteur et Baluchon Incubateur.



Insertion professionnelle



Alimentation durable



Inclusion par l'entrepreneuriat



Panorama des activités

A Lille, au sein d'un **laboratoire partagé de 230 m²** dédié aux cuisiniers et entrepreneurs qui réinventent la filière alimentaire, Baluchon déploie deux dynamiques complémentaires :

- **L'Incubateur** permet aux talents culinaires de se professionnaliser, de tester, d'améliorer et de concrétiser leur projet. C'est un lieu d'expérimentation, qui porte des actions de R&D sociale autour des métiers de la transition alimentaire ;
- **le traiteur solidaire** élabore des plats à partir de produits frais, locaux et de saison, tout en formant des personnes éloignées de l'emploi aux métiers de la restauration.

Baluchon Incubateur

L'Incubateur Baluchon fait de la transition alimentaire une opportunité d'emploi et favorise l'inclusion de publics issus des quartiers via l'entrepreneuriat. Il appuie le déploiement opérationnel de solutions alimentaires durables et inclusives en :

- outillant les créateurs d'entreprise sur le plan technique ;
- offrant un espace test dans des conditions professionnelles privilégiées ;
- offrant un écosystème favorable à l'apprentissage par la mise en situation et propice au développement d'activités économiques à impact ;
- permettant aux porteurs de projet de sortir de l'isolement ;
- accompagnant la définition de projets professionnels et entrepreneuriaux dans le secteur de la transition alimentaire ;
- mutualisant des outils, des compétences, des parcours et des formations en lien direct avec le traiteur d'insertion.

L'association propose 3 programmes d'incubation :

- **un programme de sensibilisation à l'entrepreneuriat culinaire** ouvert à tous ;
- **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 ;
- **un parcours d'un an** pour tester, concrétiser et développer son projet.

Baluchon Traiteur

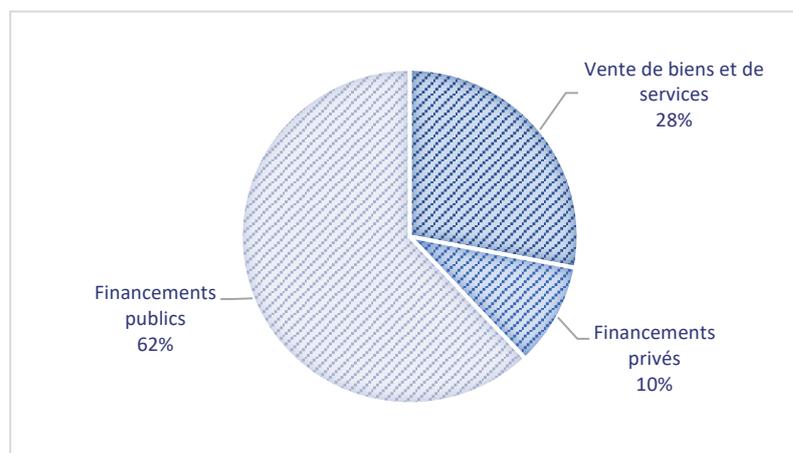
Baluchon Traiteur propose une **diversité d'offres de restauration** :

- buffets, cocktails et prestations traiteur événementiel ;
- plateaux repas ;
- points de vente déjeuner en entreprise (fonctionnement en « comptoirs ») et restauration d'entreprise.

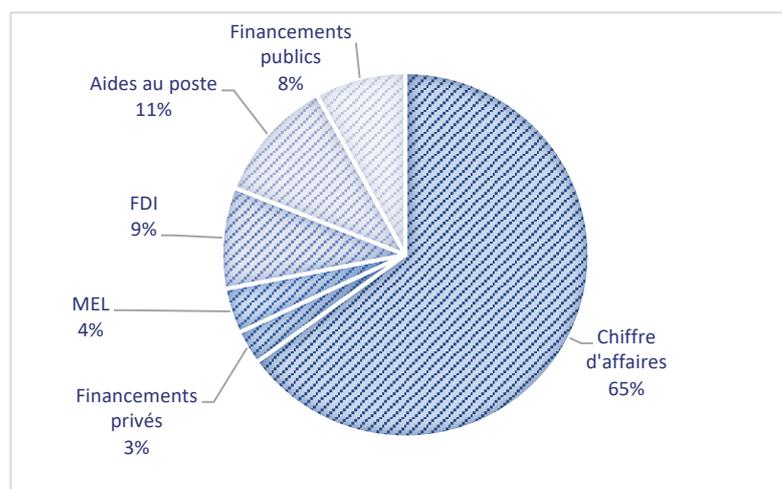
Les activités traiteur et incubation culinaire sont complémentaires. Les externalités positives qui en découlent sont nombreuses : mise en situation professionnelle exigeante des incubé.e.s via la sous-traitance de missions du traiteur, suites de parcours pour les salariés en insertion ou incubés, affinités et collaborations culinaires, découverte de la réalité du métier et du milieu de l'insertion professionnelle.

Modèle économique

Incubateur



Traiteur



Le programme d'incubation est gratuit pour les incubés. Pour **hybrider les ressources**, l'incubateur **loue sa cuisine partagée** à Baluchon Traiteur et propose quelques **activités de conseil et de formation** (interventions dans le cadre du Dispositif local d'accompagnement, auprès de collectivités...). Le reste de son activité est financé via des subventions publiques et privées.

L'activité traiteur bénéficie de **l'aide au poste pour les salariés en insertion** et a reçu **des aides au démarrage**, notamment grâce au soutien de la MEL et du Fonds départemental d'insertion (FDI) durant la période de relance post-COVID. En dehors de ces aides, **c'est aujourd'hui une activité commerciale qui s'auto-finance** : elle fonctionne grâce à la **vente de prestations culinaires auprès de différents clients** (des entreprises comme Decathlon, des acteurs de l'ESS comme le COORACE ou de collectivités comme la Ville de Lille).

Au démarrage, Baluchon Traiteur a bénéficié de **différents soutiens d'un montant total de 180 000 euros** pour financer, entre autres, ses véhicules frigorifiques, ses bureaux et sa cuisine professionnelle. L'investissement a été financé en majeure partie par le FDI, d'autres financements publics et les fonds propres de la structure mère. D'autres investissements, pour la cuisine professionnelle gérée par l'association, ont pu être réalisés grâce à des fonds européens (FEDER).

Impact territorial

Participation à la filière locale :

- création d'une **chaîne d'approvisionnement en circuit court** (rayonnement régional, majoritairement locale) ;
- travail en cours sur des **services mutualisés** pouvant bénéficier aux porteurs de projet du territoire (livraisons mutualisées, services à façon, location d'espaces élargis, formation alimentation durable...) ;
- **partenariats vertueux** avec des acteurs engagés du territoire pour la transition alimentaire ;
- une réflexion entamée sur **l'animation de la filière alimentation durable** avec une offre dédiée en préparation.

Mobilisation dans des dynamiques collectives :

- implantation dans l'éco-quartier de Fives-Cail et au sein du tiers-lieux nourricier Chaud Bouillon : Baluchon évolue auprès d'autres acteurs de la transition alimentaire (ferme urbaine, cuisine pédagogique). Des liens sont aussi tissés avec le lycée hôtelier à proximité ;
- un **food court** ouvrira bientôt ses portes au sein du Chaud Bouillon : Baluchon animera une partie des stands autour de l'alimentation durable.

Intégration à des outils de politique publique :

Baluchon s'inscrit dans le Projet Alimentaire territorial porté par la MEL et participe aux discussions et dynamiques d'animation territoriale.



Chiffres et éléments clés

- Environnement :
 - près de 100% de produits locaux et 50% de produits bio ;
 - compostage des déchets (en construction) ;
 - packaging « doux pour l'environnement » : contenants en pulpe de canne ou en kraft, couverts en bambou et en option.
- Social :
 - 50 porteurs de projet accompagnés (dont 12 en incubation) par an ;
 - 2 300 heures d'accompagnement (temps de pratique, RDV avec les porteurs de projet, tests en cuisine...) ;
 - + 30 partenaires mobilisés ;
 - 3 CDDI
 - 60% du public provient des quartiers prioritaires.

