

BALUCHON
INCUBATEUR



Synthèse
de l'évaluation

En cuisine : l'association Baluchon !

Née en 2012 au cœur de la Seine-Saint-Denis, l'association Baluchon s'engage, au travers de ses nombreux projets, pour la **transition alimentaire**, pour **l'insertion professionnelle** et pour **l'accès de tous à une alimentation saine, durable et locale**.

L'association est membre fondatrice de l'ensemble d'entreprises sociales Baluchon, qui réunit plusieurs activités :

- **Baluchon Traiteur**, entreprise sociale agréée ESUS qui déploie en Ile-de-France et dans les Hauts-de-France une offre traiteur événementiel (cocktails, buffets et plateaux-repas) et restauration d'entreprise élaborée à partir de produits ultra-frais, locaux et de saison ;
- **La Maison Montreuil**, tiers-lieu hôtelier basé à Montreuil ;
- **Le RADIS**, projet de restauration anti-gaspi à double impact social. En partenariat avec Emmaüs Défi, le RADIS produit des repas de qualité pour les centres d'hébergement d'urgence, cuisinés à partir de dons de produits bruts en dates courtes.
- **Baluchon Conseil**, qui mobilise l'expertise des dirigeants du groupe et opérationnels des filiales au service de projets de développement local.

L'Incubateur Baluchon

En 2019, l'association Baluchon décide de lancer son incubateur de projets alimentaires inclusifs.

POUR QUI ?

Baluchon, c'est pour toutes celles et ceux qui ont envie de réinventer la filière alimentaire ! Autrement dit, l'incubateur s'adresse aux porteurs de projets alimentaires à impacts social et environnemental, et en particulier à ceux qui émanent des quartiers prioritaires de la politique de la ville.

POUR QUOI ?

- Pour contribuer à des dynamiques locales innovantes et faire de l'alimentation un vecteur d'inclusion sociale, de création d'emplois, de développement économique et d'attractivité des territoires ;
- pour favoriser la croissance économique locale, en apportant des solutions aux entrepreneurs sociaux du secteur alimentaire issus des QPV ;
- pour accompagner et former des personnes éloignées de l'emploi vers les métiers de la restauration, de l'agro-alimentaire et de la logistique ;
- pour soutenir le développement d'une filière inclusive autour de la transition alimentaire ;
- pour promouvoir l'égalité femmes-hommes dans les métiers de bouche...

COMMENT ?

« *Baluchon, c'est de la dentelle !* » **trois parcours d'accompagnement** souples et évolutifs, conçus au terme d'une analyse des besoins et des attentes des premiers porteurs de projets identifiés, et finement adaptés aux réalités de chaque territoire d'implantation.

- **Parcours 1 : sensibilisation**, pour un public diversifié, en phase d'idéation de projet ;
- **Parcours 2 : pré-incubation**, sur une durée de six mois, pour un public de porteurs de projets en émergence désireux d'accéder à des compétences techniques liées aux métiers de l'alimentation et de la restauration ;
- **Parcours 3 : incubation**, avec un accompagnement intensif d'un an, ouvert sur appel à candidatures, pour les personnes prêtes à tester leur projet "grandeur nature" et à développer son opérationnalité technique.

OÙ ?

- Dans le Grand Paris et en Seine-Saint-Denis (notamment sur l'Etablissement Public Territorial Est Ensemble), territoire historique de Baluchon ;
- Dans les Hauts-de-France, à Lille (Métropole Européenne de Lille).



Tremplin Asso : reconnaissance nationale et financement de l'Etat

L'initiative séduit : en avril 2019, Baluchon est lauréat de l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) « Tremplin Asso » lancé par le Ministère de la Ville et du Logement et porté par l'Agence nationale de la Cohésion des Territoires (ANCT). Un formidable accélérateur pour l'association et son projet, qui lui offre :

- une reconnaissance nationale ;
- un label ;
- un financement pour trois ans* soumis à l'exigence d'évaluer en continu le projet, tout au long de son déploiement et pendant toute la durée du financement.

IMPORTANT : C'est pour répondre à l'exigence d'évaluation en continu des projets lauréats « Tremplin Asso » que Baluchon engage la coopérative de conseil spécialisée **Extracité**... qui pilotera le présent travail d'évaluation pendant trois ans !

* sous l'égide de l'Agence Nationale pour la Cohésion des Territoires (ANCT)

Extracité

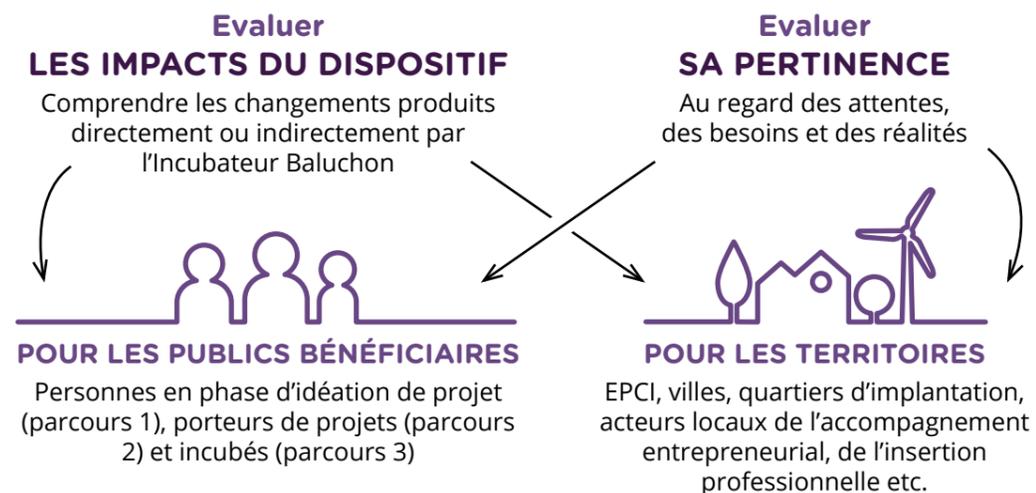
Depuis 1993, **Extracité** accompagne les acteurs publics, associations, collectifs d'habitants et partenaires privés dans leurs projets, avec un engagement fort en faveur du développement soutenable et de l'économie sociale et solidaire. **Extracité**, ce sont aussi plus de 1000 missions menées à bien, et une approche qui met l'accent sur la co-construction et le transfert de compétences et d'outils.



Une évaluation, deux principes fondateurs

1. **La co-construction de la méthodologie** avec les parties prenantes a permis de réaliser une évaluation plus légitime et plus riche ;
2. **L'évaluation en continu** a permis de récolter des données d'une grande richesse et de mesurer très justement les impacts de l'incubateur dans un temps long. Cette démarche a une autre vertu, et pas des moindres : en étant menée en parallèle du développement du projet, elle a permis d'influencer celui-ci et d'en améliorer la mise en œuvre au fur et à mesure.

Les objectifs



Les moyens déployés

- Entretiens
- Focus groupes avec les incubés
- Ateliers avec les partenaires
- Analyse documentaire
- Tenue de tableaux de bord au long cours, en lien avec l'équipe Baluchon

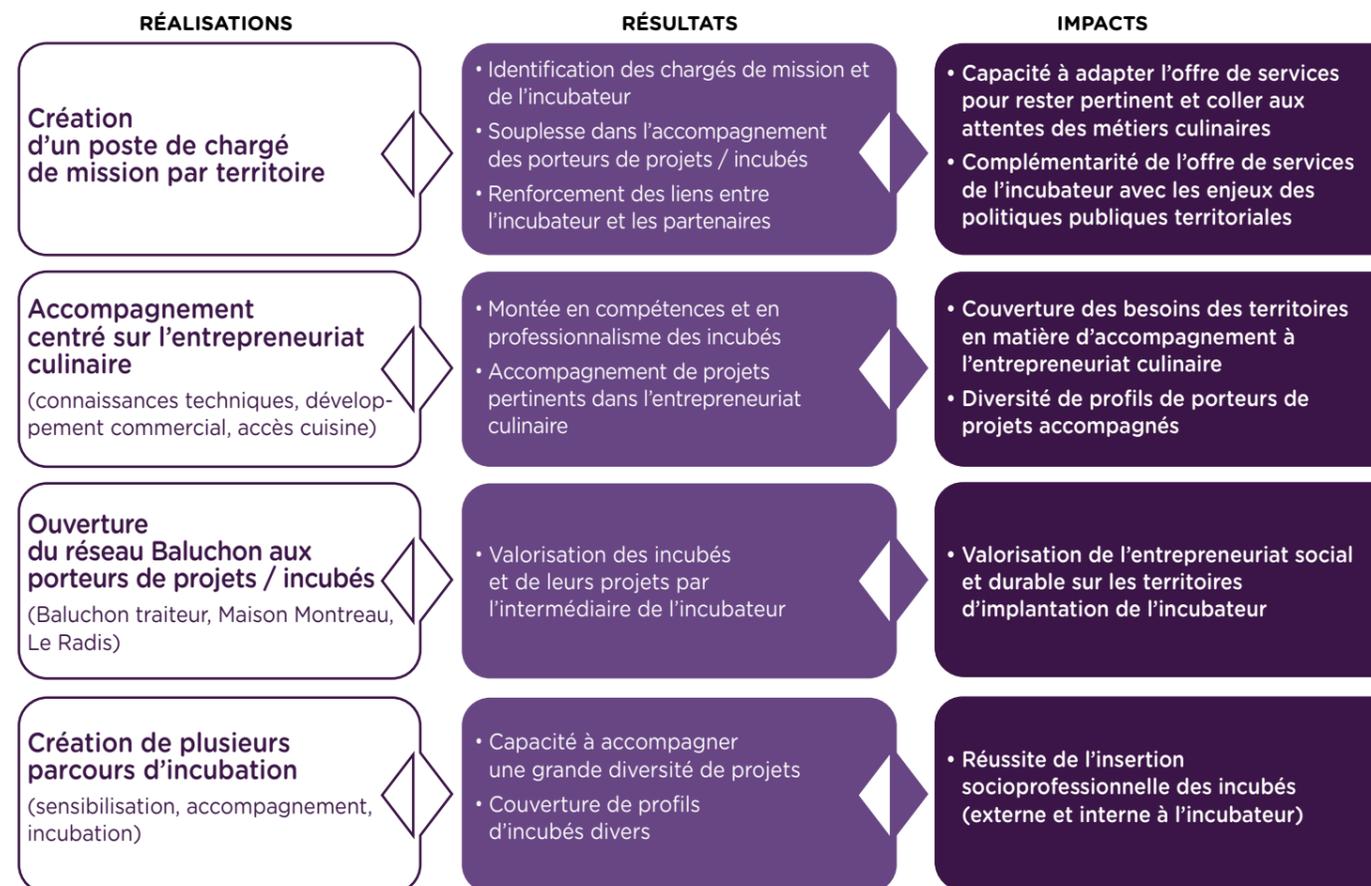
L'évaluation en chiffres

- 71 interlocuteurs interrogés
- 37 incubés
- 55 structures
- 248 pages lues
- 17 documents analysés
- 33 mois d'évaluation
- 9 réunions
- 50 entretiens
- 3 rapports intermédiaires

Corréler actions, résultats et impacts : l'analyse par logigramme

Le logigramme permet de décomposer un projet pour relier plus facilement les actions mises en place aux résultats escomptés, puis aux impacts produits, qu'ils soient directs ou indirects. C'est l'outil qui a été privilégié pour analyser toute la matière collectée lors des entretiens, ateliers, focus groupes etc.

Le logigramme en action : quelques exemples !





L'offre Baluchon incubateur

L'INCUBATEUR BALUCHON, C'EST DU SUR-MESURE

Etude de besoins préalables, analyse d'attentes auprès des porteurs de projets, identification des contenus pertinents et des manques dans l'offre préexistante : les parcours de l'incubateur Baluchon ont été conçus pour, mais surtout avec les concernés.

L'INCUBATEUR BALUCHON, C'EST POUR TOUT LE MONDE (OU PRESQUE)

La structuration des trois parcours proposés par l'incubateur permet de toucher une grande diversité de personnes intéressées par l'entrepreneuriat culinaire. Du stade de l'idée à celui de la professionnalisation et du test en conditions réelles, Baluchon ouvre grand ses portes et a beaucoup de solutions à proposer à celles et ceux qui désirent se lancer !

UNE JUSTE PROPOSITION DE VALEUR

L'incubateur Baluchon est le seul à proposer un accompagnement tourné vers les métiers culinaires et de bouche, avec une approche tournée vers l'économie sociale et solidaire et le développement durable. En cela, il offre une réponse efficace et inédite aux attentes d'entrepreneurs à la fois engagés et désireux de se lancer dans ce secteur.

L'INCUBATEUR BALUCHON, C'EST UN ACCOMPAGNEMENT HUMAIN ET INCARNÉ

L'une des grandes forces du dispositif ce sont ses chargés de mission. Des personnalités fortes et engagées qui "portent" la promotion, qui connaissent les personnes et les projets et qui proposent régulièrement à chacun, selon les besoins, des temps de suivi individuels.

Côté incubés et porteurs de projets

UN BOOST DE CONFIANCE EN SOI ET EN SON PROJET

Prendre la parole en public, présenter son projet devant des professionnels, le confronter à ceux des autres incubés, être sélectionné... L'expérience Incubateur Baluchon, c'est l'occasion pour beaucoup d'incubés et de porteurs de projets de prendre confiance en eux et de s'affirmer professionnellement.

“Grâce à Baluchon, j'ai compris que les gens étaient réceptifs à mon projet, que mon projet avait du sens et qu'il méritait d'être travaillé. Quelqu'un a cru en moi.”

LA FORCE DE L'ÉMULATION COLLECTIVE

Apprendre ensemble, se confronter à des professionnels plus expérimentés, partager des temps informels et quelques bonnes recettes... Les incubés ont été très marqués par la puissance de l'émulation collective, qui a été un excellent moteur pour les aider à avancer.

“Mélanger des projets avec des niveaux d'avancement différents a impulsé les projets de ceux moins avancés et a donné confiance aux plus avancés”

DES PROJETS ENGAGÉS ET PROFESSIONNALISÉS

Qui se ressemble s'assemble ? La plupart des porteurs de projet qui ont frappé à la porte de Baluchon avaient déjà des valeurs et un intérêt pour le développement durable et/ou l'entrepreneuriat social. Si leur passage au sein de l'incubateur n'a donc pas engendré une complète découverte de ces sujets, il a permis en revanche de concrétiser leurs idéaux, de faire "atterrir" leurs projets et de les professionnaliser.

DEUX BRIGADES, 67 CRÉATIONS D'ACTIVITÉ COMMERCIALE !

En deux années de fonctionnement et deux Brigades (2021 et 2022), 67 activités commerciales ont été créées sur les territoires des Hauts-de-France et de l'Île-de-France.

DES ACTIVITÉS D'UNE GRANDE DIVERSITÉ

Boulangerie
Pâtisserie
Traiteur
Epicierie fine

Herbes sauvages
Confitures
Boisson
Maraîchage (...)

Côté territoires et partenaires

• UNE OFFRE D'ACCOMPAGNEMENT ENTREPRENEURIAL ENRICHIE GRÂCE À BALUCHON

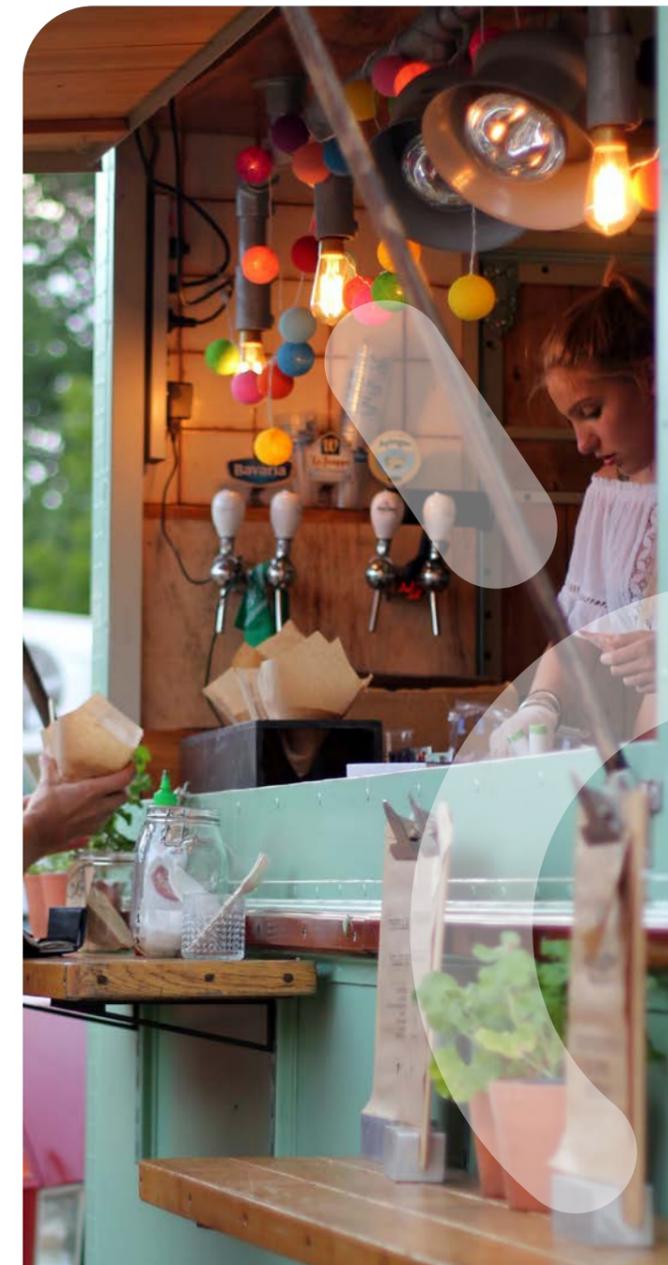
Avec son positionnement orienté métier, Baluchon Incubateur est venu pallier à un manque d'offres d'accompagnement de projets autour de l'alimentation durable et des métiers du culinaire. En Hauts-de-France comme en Île-de-France, une dynamique partenariale s'est enclenchée au bénéfice des porteurs de projets. L'incubateur Baluchon est aujourd'hui très bien identifié par les structures d'accompagnement généralistes (BGE, Entrepreneurs dans la ville, ADIE, France Active, CCI, Chambre des métiers), qui n'hésitent pas à lui envoyer de nombreux porteurs de projets culinaires.

• BALUCHON, AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES

Sur chacun de ses territoires d'implantation, l'action de l'Incubateur Baluchon se positionne à la croisée de plusieurs politiques publiques qu'elle impacte très positivement. A la fois outil de cohésion sociale, d'insertion professionnelle, d'accompagnement vers l'emploi, de valorisation de l'agriculture urbaine ou de développement d'activités économiques locales : Baluchon est sur tous les fronts !

• ENTREPRENEURIAT SOCIAL : BALUCHON OUVRE LES HORIZONS !

Grâce à son parcours de sensibilisation (parcours 1), Baluchon contribue concrètement à promouvoir le modèle de l'entrepreneuriat social dans les quartiers prioritaires. Concrètement, la présence de l'incubateur permet aux personnes de se rendre compte qu'entreprendre dans le cadre d'une reconversion ou de la poursuite d'un projet professionnel, c'est possible et que ça peut marcher ! Un enjeu important à la fois pour les personnes et pour les collectivités, sur des territoires où les taux de chômage et de pauvreté sont très élevés.





Demain ? On continue !

BALUCHON MONTE LE THERMOSTAT

Pour prolonger son action, s'ouvrir à de nouveaux publics des quartiers prioritaires en politiques de la ville et aussi continuer à accompagner ses incubés, Baluchon lance son nouveau programme : **Thermostat**. Enclenché en 2022 avec un déploiement progressif jusqu'en 2024, il se décline autour de trois axes forts :

- **Une offre de services** autour des cuisines partagées : livraisons, groupement d'achats, parc de matériel événementiel, mise à disposition de vélos cargo ;
 - **Une offre de formations** autour des gestes culinaires, et aussi des questions d'alimentation durable à destination des acteurs de la filière, cuisiniers et anciens incubés ;
 - **Une ambition** : celle de jouer le rôle de lieu ressource et d'animateur de la filière sur les enjeux de la transition alimentaire, notamment via la mise en place de rencontres et d'événements professionnels.
- 