Se lancer ou développer son activité en alimentation durable à Bruxelles.

Quelles aides disponibles ?

Webinar

14/05/2020

Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Objectif :

Vous aider à vous y retrouver dans la jungle des mécanismes d’aide existants en Région Bruxelloise.

À destination des entrepreneurs de projets en alimentation durable, qui se lancent ou existants mais qui souhaitent (ré)inscrire leur activité dans une démarche d’économie circulaire.

Contexte :

Extraits de la **Déclaration de politique générale de la Région de Bruxelles-Capitale, 2019-2024,** page 56

‘(…)*Pour atteindre l’objectif d’une* ***économie de marché*** *régulée et* ***décarbonée****, la Région fera des acteurs économiques des partenaires privilégiés. (…)*

La Région mettra, dans cette perspective, la transition économique au centre de sa stratégie et orientera progressivement et ***prioritairement ses moyens vers les entreprises inscrivant leurs activités dans une démarche environnementalement et socialement responsable.***

L’objectif du Gouvernement est qu’à l’horizon 2030 ***seuls les modèles économiques exemplaires sur le plan social et environnemental*** *bénéficient encore du soutien public régional. (…)’*

Plusieurs types d’aide:

1) L’accompagnement à la création d’entreprise **ou à la transition** de son business model (le coaching individuel et collectif)

1)L’accompagnement général

2)L’accompagnement spécifique

1) Aux projets en alimentation durable
2) Aux projets inscrits dans une logique d’économie circulaire
3) Aux projets d’entreprenariat social

2) Le financement (emprunts classiques exclus)

3) Les incubateurs / accélérateurs

4) Les espaces de mutualisation

5) L’information générale – les helpdesks

Plusieurs types d’aide :

1) L’accompagnement à la création d’entreprise ou à la transition de son business model (le coaching individuel et collectif)

1) L’accompagnement général
   a) Le 1819 de Hub Brussels
   b) Le réseau des guichets d‘économie locale
   c) Le coaching pour lancer et développer son commerce, Hub Brussels
   1) My business pass, Hub Brussels

1) L’accompagnement à la création d’entreprise ou à la transition de son business model (le coaching individuel et collectif)

1) L’accompagnement général

a) Le premier point de contact à Bruxelles est le **1819** (Hub Brussels). Vous y obtiendrez gratuitement une réponse à toutes vos questions entrepreneuriales. https://1819.brussels/

Le 1819 recense également des outils qui peuvent vous aider dans le lancement de votre projet. https://1819.brussels/outils

1819.brussels
entreprendre à bruxelles

1) L’accompagnement à la création d’entreprise ou à la transition de son business model (le coaching individuel et collectif)

1) L’accompagnement général

b) Les **guichets d’économie locale**, il en existe 5 à Bruxelles, vous permettent de recevoir un coaching individuel, gratuit, dans le lancement de votre activité. Aucune condition spécifique si ce n’est avoir une idée. Le **trajet d’accompagnement est très complet**, de la conception de l’idée à l’établissement du business plan ou la recherche de financement.

Village Partenaire, le guichet d’économie locale, situé à Saint-Gilles est celui qui possède une **réelle expérience et expertise en matière d’alimentation durable**.

Village Partenaire
Centre d'Entreprises de Saint-Gilles

Remarque : pendant le confinement, l’accompagnement est maintenu, en digital (zoom, jitsi, skype…) y compris les séances d’info.

Les 5 guichets d’économie locale de Bruxelles.

Guichet d’Anderlecht
Rue du Chimiste 34 / 36
1070 Anderlecht
info@euclides.irisnet.be

Guichet de Molenbeek
Rue Le Lorrain 110
1080 Bruxelles
info@gelm.be

Guichet de Saint-Gilles (Village Partenaire)
Rue Fernand Bernier, 15
1060 Bruxelles
gel@villagepartenaire.be

Guichet de Schaerbeek
Rue des Palais 44
1030 Bruxelles
gel.schaerbeek@gmail.com

Guichet de Bruxelles-ville
Rue d’Alost, 7-11
1000 Bruxelles
info@gelbru.be

gel.brussels
Guichets d’économie locale

c) Le **coaching** pour lancer ou développer son commerce, Hub Brussels, cellule Retail

Vous êtes sur le point d'ouvrir un commerce ou alors, nous venez d'en ouvrir un et vous envisagez d'étendre votre activité à un deuxième point de vente, l'équipe Retail de hub.brussels vous propose un coaching pour lancer et développer votre commerce.

Conditions :

a) Avoir élaboré au préalable un Business Plan ou une ébauche de Business Plan
b) Envisager ou avoir réalisé l'ouverture d'un commerce physique ou horeca

Service gratuit.

Détails du coaching et formulaire de demande :
https://hub.brussels/fr/services/coaching-lancer-developper-commerce/

hub .brussels
our business is to help yours

d) My business pass, Hub Brussels

Une **plateforme virtuelle** à destination des entrepreneurs bruxellois qui permet de suivre des initiatives qui peuvent répondre à leurs besoins à chaque étape du cycle de vie de leur projet (information, évènement, accompagnement, outils, coaching...).

Service gratuit.

3 types de pass :

- Le pass fly pour les entreprises en création ou de moins de 3 ans
- Le pass Sail pour les entreprises de plus de 3 ans
- **Le pass for green**
  Vous pouvez faire appel au pass for green si vous souhaitez réduire l'impact environnemental de votre entreprise ou vous lancer dans un projet d'économie circulaire.

  Pour obtenir le pass for green, le formulaire est ici https://extranet.mybusinesspass.brussels/fr/user/register/change-for-green

hub .brussels
our business is to help yours

Plusieurs types d’aide :

1) L’accompagnement à la création d’entreprise ou à la transition de son business model (le coaching individuel et collectif)

2) L’accompagnement spécifique
1) Aux projets en alimentation durable
   a) L’accompagnement de Credal et de BoerenBruxselPaysans
   b) L’accompagnement des acteurs de l’agro-alimentaire sur les questions sécurité et d’hygiène alimentaire, Brufotec
   c) Le label Good Food cantines et restaurants, Bruxelles-Environnement
2) Aux projets inscrits dans une logique d’économie circulaire
   a) La circular academy de Groupe One
   b) Resilient Coaching, Bruxelles Environnement
3) Aux projet d’entreprenariat social - L’accompagnement à l’entreprenariat social de Coopcity

2)Les programmes d'accompagnement spécifiques

1) Aux projets en alimentation durable

a) L’accompagnement de **Credal** et de **BoerenBruxselPaysans**

Crédal est un groupe à finalité sociale qui propose, en Belgique, du placement éthique, du crédit alternatif et de l’accompagnement de projets.

Le pôle accompagnement de Crédal a pour mission d’informer, **accompagner**, animer, initier l**e développement d’activités et de modèles économiques alternatifs et participatifs**, au service de personnes, de groupes et d’institutions porteurs d’un projet émancipateur et/ou respectueux de l’humain et de l’environnement.

En matière d’alimentation durable, **Crédal finance et accompagne** depuis plusieurs années les entrepreneurs qui, seuls ou à plusieurs, ont **des projets agricoles et en alimentation durable : maraichers, petits éleveurs, restaurateurs et autres métiers de bouche, petits transformateurs, commerçants, ainsi que des coopératives de distribution, de transformation ou encore de consommateurs**.

Accompagnements individuels à travers **le programme BoerenBruxselPaysans pour des projets d’agriculture urbaine ou alimentaires en circuit-court.**

Le programme d'accompagnement de **Boerenbruxselpaysans**

VOUS AVEZ UN PROJET ENTREPRENEURIAL EN ALIMENTATION DURABLE ?

ON VOUS ACCOMPAGNE !

De la fourche à la fourchette

POUR TOUS LES BRUXELLOIS

- PRODUCTION AGRICOLE
- ARTISANAT ALIMENTAIRE
- DISTRIBUTION & LOGISTIQUE
- VENTE AU DETAIL OU EN GROS
- RESTAURANT, CAFÉ & TRAITEUR

écologiquement, socialement & économiquement durables

POURQUOI

- Plus d'autonomie alimentaire de Bruxelles
- Plus d'emplois locaux
- Plus de savoir-faire local

GRATUIT

- Offre soumis à des conditions

NOTRE OFFRE

- Diagnostic de l'existant & conseils
- Soutien étude de marché
- Développement business model & stratégie
- Business plan (finance & marketing)
- Aide aux démarches administratives, statuts juridiques…
- Optimisation des processus de production
- Questions foncières
- Outils de communication & marques

Parcours d'entreprenariat général

Thiago : +32 499 53 65 30

thiago.nyssens@credal.be

Soutien installation projets agricoles

Alice +32 484 42 28 31

install@haricots.org

Accès à la terre

Antoine +32 499 88 07 49

antoine@terre-en-vue.be

Conseils commercial et marketing

Christine +32 483 04 22 90

circuitcourt.mvb@gmail.com

https://www.boerenbruxselpaysans.be/accompagnement/

b) L’accompagnement des acteurs de l’agro-alimentaire sur les questions de **sécurité et d’hygiène alimentaire** de **Brufotec** (Brussels Food Technology)

Aide aux PME bruxelloises du secteur alimentaire en Sécurité Alimentaire et en Durabilité

Visites sur place
Conseils sur les installations

Conseils **gratuits** & Accompagnements **subsidiés**

Formations
Séminaires

Mise en conformité avec les exigences AFSCA (Autocontrôle, HACCP)

Plan d’analyse
Détermination de la durée de vie des produits

Etiquetage

Contrôle de l’efficacité du nettoyage

Accompagnement vers une certification

BRUFOTEC est là pour vous aider !

02/ 800 39 40 info@brufotec.be

c) Le label **Good Food** cantines et restaurants, Bruxelles-Environnement

Se porter candidat à la labellisation Good Food est une façon d'inscrire votre cantine ou votre restaurant dans une démarche d'alimentation durable.

Pour obtenir le label Good Food, vous devez préparer un dossier de candidature pour lequel vous recevez un **accompagnement gratuit**.

https://www.goodfood.brussels/fr/contributions/label-good-food-resto
Prochaine échéance : 10 Septembre 2020

https://www.goodfood.brussels/fr/contributions/label-cantine-good-food
Prochaine échéance : 1er Juin 2020
Les dossiers peuvent être introduits tous les 1er Juin et 1er Décembre.

2) Aux projets inscrits dans une logique d'économie circulaire

a) L'accompagnement **circular academy** de Groupe One

Circular Academy est un processus d'accompagnement et de formation collectif qui consiste à **challenger le business model de base afin d'identifier les portes d'entrées par lesquelles les stratégies d'économie circulaire** peuvent s'intégrer dans le projet d'entreprise. Ce cycle permet aux participants d'améliorer et accélérer la phase de préparation de leur projet d'entreprise.

Public cible : **les porteurs de projet** (peu importe le stade d'avancement) et entrepreneurs curieux ou envieux d'approfondir les questions liées à l'économie circulaire et le développement durable, et surtout d'appliquer ces notions à leur projet.

Tous les types de projet sont les bienvenus, qu'il s'agisse de produit, service, start up, commerce ou coaching. Il n'est pas nécessaire d'avoir des connaissances en économie circulaire pour participer.

Accompagnement gratuit.
Prochaines sessions au deuxième semestre 2020.

https://www.groupeone.be/nos-projets/circular-academy/

b) L’accompagnement **Resilient Coaching,** Bruxelles Environnement

Si vous souhaitez **inscrire votre business dans la transition vers une économie innovante et bas carbone**, vous pouvez bénéficier de l’accompagnement resilient coaching.

Un accompagnement pour les entrepreneurs **en activité**.

Il s’agit d’un accompagnement personnalisé, qui identifie les opportunités rentables pour vos activités en y intégrant la durabilité et la circularité. Vous cherchez avec un coach expert des solutions concrètes pour implémenter ces opportunités.

Service gratuit pour les premiers 40 inscrits.

Pour demander l’accompagnement, il faut remplir le formulaire ci-joint : http://www.circulareconomy.brussels/formulaire-de-contact-resilience-coaching/

Resilience powered by Brussels Environment
COACHING

3) Aux projets d'accompagnement à l'entreprenariat social

Le programme d'accompagnement de **Coopcity**

CoopCity est L'acteur dédié à l'entreprenariat social et coopératif.

Développer et soutenir
À travers ses différents programmes d'accompagnement, COOPCITY aide **les porteurs de projets** à mettre sur pied leurs projets et soutient également les **entreprises sociales existantes** dans le développement de leurs activités.

Inspirer et sensibiliser
COOPCITY vise à informer, sensibiliser et inspirer les futurs entrepreneurs sur l'entrepreneuriat social à Bruxelles. COOPCITY souhaite insuffler une autre vision de l'économie.

Collaborer et coopérer
À travers ses différents programmes et activités, COOPCITY aspire à proposer un environnement propice à l**a coopération et la collaboration entre les différents acteurs, œuvrant au sein de l'entrepreneuriat social à Bruxelles**.

4 programmes :
- **Seeds** : lancer son entreprise sociale à Bruxelles
- **Blossom** : développer son entreprise sociale à Bruxelles
- **Pollinize** : Construisez des partenariats en réponse aux besoins du territoire
- **Innovate** : Expérimenter l'innovation sociale dans votre projet

Exemples d'entreprises sociales bruxelloises : Le Champignon de Bruxelles, BeesCoop, New B et Carodec.

https://coopcity.be/contact/

Plusieurs types d’aide :

2) Le financement (emprunts classiques exclus)

1) Appel à projets Be circular, Bruxelles Économie et Emploi
2) Appel à projets OpenSoon, Hub Brussels
3) Les appels à projets, la Fondation Roi Baudouin
4) Appel à projet Horeca et commerces alimentaires 0 déchets, Bruxelles Environnement
5) Les appels à projet d’Innvoris
6) La plateforme de crowdfunding à destination des projets en agriculture et en alimentation durable, MiiMOSA
7) Village Finance, un fonds de développement local
8) Le Fonds Brucircle, Finance.Brussels
9) ALVA, le concours européen d'invention pour le vrac (1ère édition)

1)L’appel à projet **Be Circular** – Bruxelles Économie et Emploi

L’objectif est d'encourager la transformation d’une économie linéaire (extraire - produire - consommer - jeter) en une économie circulaire (récupérer - produire - consommer - réemployer) dans la Région de Bruxelles-Capitale.

Un soutien financier spécifique de la Région pouvant aller jusqu’à **30.000 €, 80.000 € ou 200.000 €** selon les catégories.

4 catégories de projet :
- Lancement
- Scale Up
- Transition
- Chantiers circulaires

<u>Remarques importantes pour l’édition 2020 (échéance de remise des projets le 19/06)</u> :

Les entreprises qui souhaitent introduire des projets qui visent à accomplir l**es objectifs de la stratégie Good Food** sont fortement encouragées.

4 postes subsidiés : les frais de personnel, les frais directs, les frais indirects et les frais d’investissement. Bien conscients des difficultés de trésorerie engendrées par la crise sanitaire, Bruxelles Économie et Emploi **augmente le taux de financement des frais directs et d’investissement qui passe de 50 à 70%**.

https://www.circulareconomy.brussels/wp-content/uploads/2020/02/BeCircular2020-NL-Reglement-1.pdf

2)L’appel à projet **OpenSoon** – Hub Brussels et Bruxelles Économie et Emploi

En facilitant **l’ouverture de commerces originaux, durables et inspirants**, la Région de Bruxelles-Capitale entend diversifier son offre commerciale. Avec OpenSoon, les porteurs et porteuses de nouveaux projets commerciaux peuvent compter sur le soutien financier de Bruxelles Economie et Emploi et sur l’appui stratégique et opérationnel de hub.brussels.

Un soutien financier de **maximum 15.000 €** de la Région de Bruxelles-Capitale (+ un accompagnement).

Si le projet a un caractère circulaire, le subside est majoré.

<u>Remarques importantes pour l’édition 2020</u> :
Elle n’a pas encore été lancée.

https://hub.brussels/fr/services/opensoon-subsides-coaching-lancer-commerce/

hub.brussels
our business is to help yours

3) Les appels à projets de la **Fondation Roi Baudouin**

La Fondation Roi Baudouin a pour mission de contribuer à une société meilleure. Elle est, en Belgique et en Europe, un acteur de changement et d'innovation au service de l'intérêt général et de la cohésion sociale. Elle cherche à maximiser son impact **en renforçant les capacités des organisations et des personnes**. Elle encourage une philanthropie efficace des particuliers et des entreprises.

<u>Appel à projets actuel</u> :

Fonds ING pour une Economie plus Circulaire apporte son soutien à celles et ceux qui exercent leurs compétences et leur métier en vue d'une utilisation optimale des ressources naturelles.
Pour son appel 2020, le Fonds ING pour une Economie plus Circulaire met 250.000 € à disposition d'initiatives qui renforcent les compétences et les métiers de l'économie circulaire.

Soutien financier : **5.000€ - 25.000€**

Public cible : Associations sans but lucratif, secteur de l'économie à finalité sociale, petites entreprises (entreprises débutantes, entreprises d'une personne…), individus, collectifs, comités de quartier, écoles et autres établissements d'enseignement, centres de formation.

https://www.kbs-frb.be/fr/Activities/Calls/2020/20200401EG

Fondation Roi Baudouin
Agir ensemble pour une société meilleure

4) L’appel à projet Horeca et commerces alimentaires **zéro déchets**, Bruxelles Environnement

À travers cet appel à projet, la Région bruxelloise **soutient des commerçants engagés**, curieux, volontaires pour expérimenter la mise en œuvre de pratiques commerciales plus respectueuses de l’environnement **qui favorisent le zéro déchet et diminuent le gaspillage alimentaire dans les horeca et les commerces alimentaires** en Région bruxelloise.

L’appel à projets vise à inciter les établissements :

- À tester la mise en œuvre de pratiques zéro déchet déjà éprouvées et dont la faisabilité, l’impact positif et le potentiel de réplicabilité ont été démontrés ;
- À expérimenter des nouvelles pratiques zéro déchet innovantes ou peu connues.

Un soutien financier entre **2.500 et 15.000€** par projet (+ accompagnement gratuit pour aider les candidats à préparer leur dossier de candidature + un accompagnement gratuit pour aider les lauréats à la mise en œuvre de leur projet)

Édition 2020 : pas encore lancée.

https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/action-de-la-region/appel-projets-horeca-et-commerces-alimentaires

bruxelles environnement leefmilieu brussel .brussels

5) Les AP d’Innoviris

En tant qu'**organisation régionale pour la recherche et l'innovation,** Innoviris vise à connecter, stimuler et soutenir financièrement les citoyens, les entreprises, les organismes de recherche et les organisations à but non lucratif.

Innoviris joue un rôle de précurseur et **fournit les ressources financières** afin de nourrir l'**écosystème innovant bruxellois.**

Plusieurs types de financements :

- Science promotion
- Programme Start Up
- Programme Collaboration
- Programme Academia
- Programme Industry
- Programme R&D Support

https://innoviris.brussels/fr/obtenir-un-financement

innoviris .brussels
we fund your future

6) La plateforme de **crowdfunding à destination des projets en agriculture et en alimentation durable**, MiiMOSA

Fondée début 2015, MiiMOSA est le **leader du crowdfunding dédiée à la transition agricole, alimentaire et énergétique** : 2800 projets accompagnés en 5 ans (France, Belgique).

MiiMOSA propose aux agriculteurs et entrepreneurs en alimentation durable de **financer leur projet** grâce aux citoyens via le don avec contrepartie qui permet de :
- Financer rapidement son projet (entre 30 à 45 jours)
- Faire connaître ses produits et augmenter sa notoriété
- Développer son activité commerciale et trouver de nouveaux clients.

Visitez notre site : https://www.miimosa.com

Vous souhaitez lancer votre projet ? gauthier.delas@miimosa.com

Bon plan du moment ? Jusqu'à 1500€ sur votre collecte en participant à notre appel à projets en partenariat avec Groupe One et Crelan au service d'une agriculture et d'une alimentation plus durables : crelan.miimosa.com.

7) Village Finance, un fonds de développement local

Village Finance favorise **le développement d'une économie urbaine durable et équitable.**

Pour favoriser le développement d'une économie durable à Bruxelles, Village Finance octroie **des bourses de 5000 Euros** aux indépendants (à titre principal) et aux très petites entreprises (TPE) qui répondent aux critères de l'économie circulaire.
La bourse sert d'effet levier à une ligne de crédit principale, de min 10.000 €.

À destination des entrepreneurs qui démarrent ou des entrepreneurs en développement (asbl exclues).

Les candidatures peuvent être introduites en continu, **jusqu'au 30/11/2020.** Premier arrivé, 1er servi.

Conditions d'octroi et formulaire via le lien suivant:
http://www.villagefinance.be/conditions-doctroi/
http://www.villagefinance.be/comment-postuler/

Note pour l'horeca : une des conditions est de démontrer un business model innovant en terme d'économie circulaire. L'approvisionnement auprès de fournisseurs de produits durables n'est pas suffisant.

Village Finance
Fonds de développement local

8) Le Fonds Brucircle, Finance.Brussels

Grâce à ce fonds, les entreprises actives en économie circulaire peuvent bénéficier d'un financement qui leur est propre.

On entend par économie circulaire, **les jeunes entreprises innovantes** et **les entreprises en transition vers l'économie circulaire** qui visent à réduire l'utilisation de ressources et la production de déchets et/ou qui visent à maintenir le plus longtemps possible dans le circuit économique, les produits qu'elles mettent à disposition de leurs clients via des modèles économiques appropriés (allongement de la durée de vie, partage, fonctionnalité).

Le fonds est ouvert aux structures de types SA, SPRL et SCRL étant installées dans la Région de Bruxelles-Capitale et appartenant à la définition de la PME.

Le projet doit être au minimum au stade de prototype validé avec quelques premières ventes. L'intervention du fonds se fait par **prises de participation en capital ou de prêts de 50.000 à 200.000€ maximum.**

Le premier prêt a été accordé en 2018 à Sumy (150.000€).

La demande est introduite chez finance.brussels.
Contact : Corentin Scarcez, cscarsez@srib.be (Finance.Brussels)

circle .brussels
brucircle

9) ALVA, le concours européen d'invention pour le vrac

Quoi ? Alva a pour objet de **faire évoluer le marché du vrac**, grâce à un concours organisé dans 3 catégories (produits, technologies, méthodes de vente).

Par qui ? My Retail Box, premier opérateur européen 100% vrac.

Pour qui ? Pour les **entrepreneurs porteurs d'un projet vrac**, personne physique ou morale.

Objectif : Initier, rassembler et promouvoir les meilleures énergies créatrices au service de la bascule rapide du marché.

Quand ? Le concours aura lieu en 2020, et sera ponctué des échéances suivantes :
25 mai : clôture de remise des dossiers de candidature
10 juin : publication de la liste des nominés
17 juin : pitch des nominés et délibération du jury

Récompense : 3 prix ALVA (3 catégories) seront discernés. Le lauréat de chaque catégorie remportera :

- une dotation financière de **5.000 €**
- des **prestations d'accompagnement** offertes par les partenaires membres du jury (ex : MiiMOSA)
- S'il souhaite en bénéficier, dans un délai de six mois après les délibérations et la clôture du concours, le soutien de My Retail Box pour la **mise en œuvre de son projet dans le réseau de magasins day by day** pendant une durée d'expérimentation de **six mois** (contre exclusivité de l'usage du projet pendant 6 mois).

Site internet : http://alva.my-retail-box.com

Plusieurs types d’aide :

3) Les incubateurs / accélérateurs

1) Boost your project, l’incubateur de projets ‘jeunes’ de Groupe One
2) Greenlab.brussels, l’accélérateur de start-up durables, Hub Brussels
3) Greenbizz.brussels, l’incubateur durable
4) L’Auberge espagnole, l’incubateur commerce, Hub Brussels
5) Kokotte, l’incubateur restaurant, Hub Brussels

3) Les incubateurs / accélérateurs

1) **Boost Your Project**, l'incubateur jeunes, coordonné par Groupe One

BYP **forme et accompagne les jeunes** (gratuitement) !
Une opportunité pour élaborer, lancer son projet et **se faire accompagner dans ses tout premiers pas** d'entrepreneur.

Le Boost Lab, c'est **un parcours en 3 étapes de 3 mois d'incubation** à destination **des Bruxellois** de **moins de 30 ans.**

- Des ateliers collectifs avec des pro de l'entrepreneuriat
- Des séances de coaching individuel avec un coach propre
- Un espace de co-working dans un centre d'entreprises réputé
- Une approche centrée sur un entrepreneuriat porteur de valeurs sociales et environnementales
- Une ambiance convivial et collaborative qui te donnera l'énergie d'aller au bout de ton projet !

2 promotions par an, **la prochaine est pour Septembre 2020.**
Les inscriptions sur la Page Facebook.

https://www.boostyourproject.be/
https://www.facebook.com/boostyourprojectbrussels/

3) Les incubateurs / accélérateurs

2) Greenlab.brussels, l'accélérateur de start-up durables, Hub Brussels

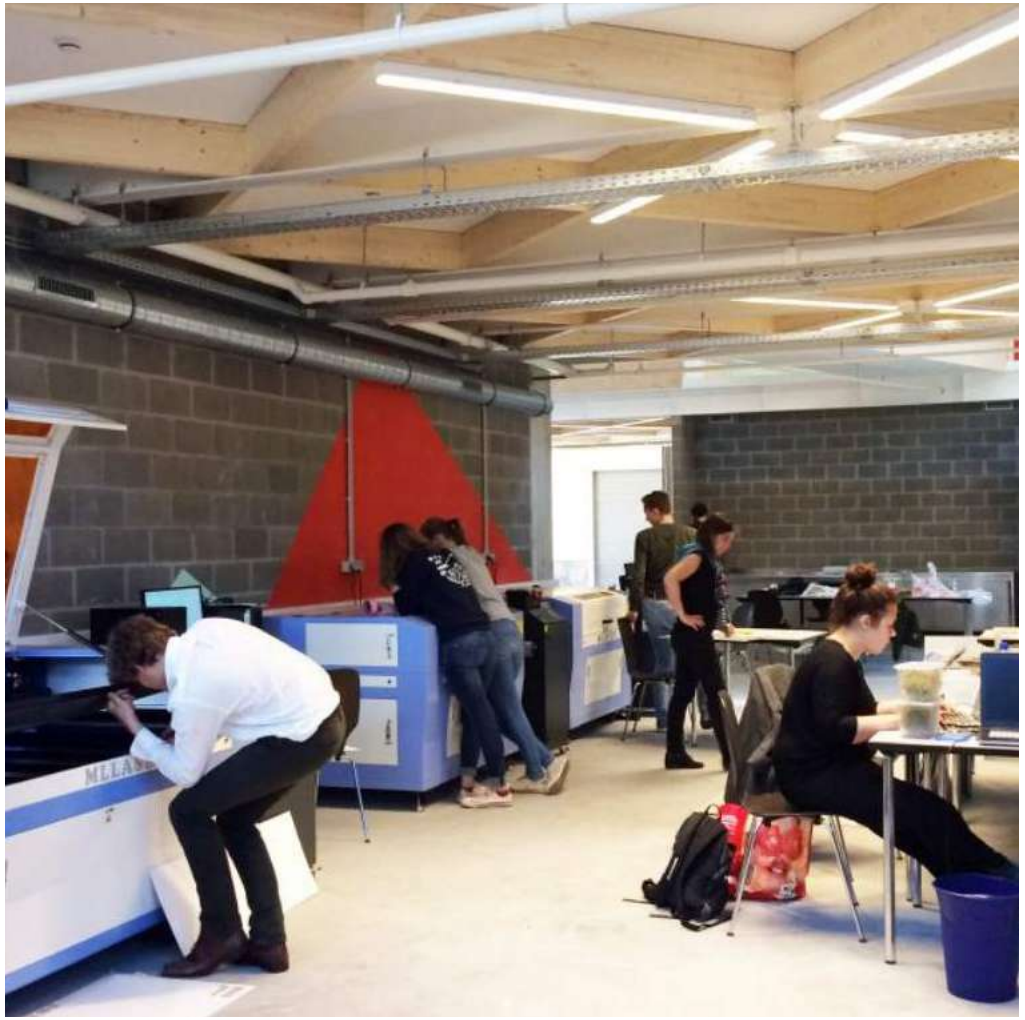
Un **programme d'accélération pour start-ups durables bruxelloises**!

- 6 mois d'ateliers collectifs à Bruxelles
- Des conseils d'experts
- Un coaching personnalisé
- Une intégration des dimensions durables et circulaires dès la phase de réflexion

Le prochain appel à candidature n'est pas encore lancé.

hub .brussels
our business is to help yours

3) Les incubateurs / accélérateurs



3) Greenbizz.brussels, l’incubateur de projets durables

Greenbizz.brussels a pour objectif de **maximiser les chances de succès des entreprises hébergées** en son sein. Pour ce faire, Greenbizz a mis en place une **méthodologie d’accompagnement spécialement adaptée aux startups innovantes en économie durable**.

Accompagnement :

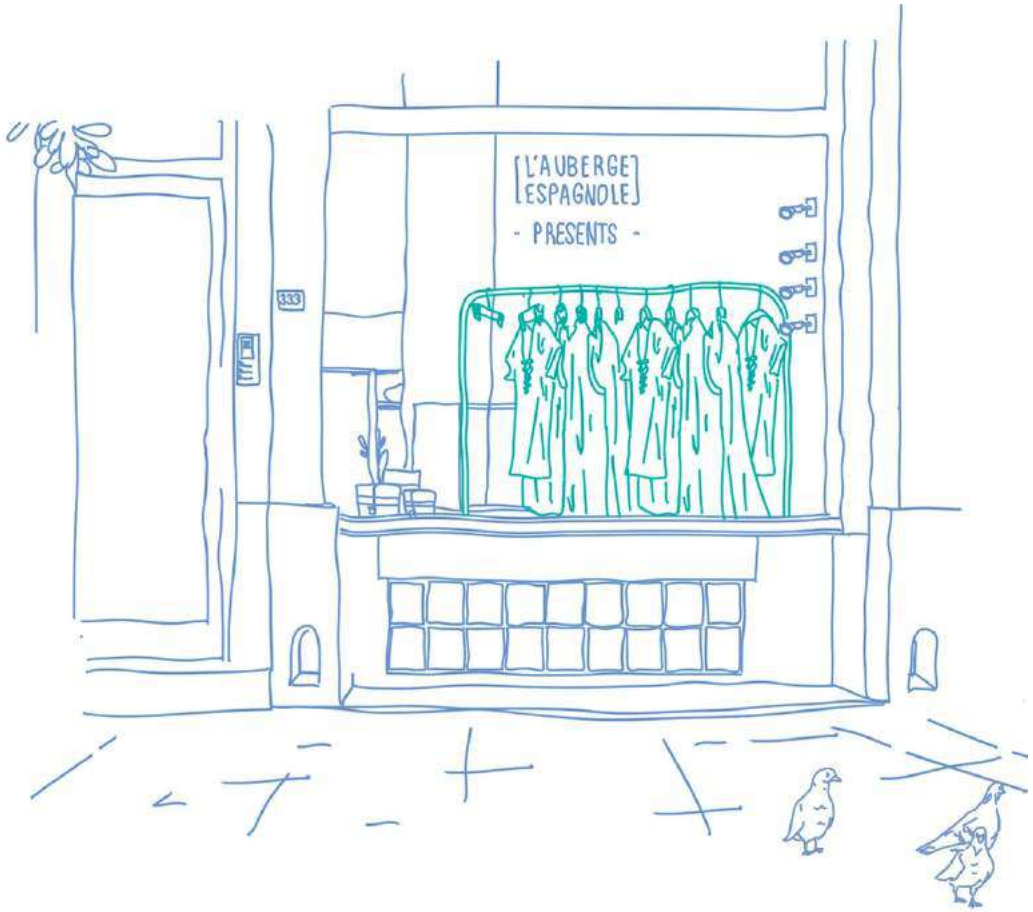
- Un accompagnement sur mesure assuré par des experts et gratuit pour toutes les entreprises hébergées à Greenbizz
- Un parcours divisé en stades de maturité correspondant au développement logique d’une startup
- Des formats de coaching standards et collectifs ou individualisés et sur mesure, adaptés aux stades de maturité.

Hébergement :

- Ateliers de production et bureaux privés entièrement flexibles en fonction des besoins
- Salles de réunion 100% équipées.
- Un fablab avec un équipement dernier cri.
- Service de réception et logistique: internet haut débit, téléphonie, imprimantes, mobilier, espaces communs, parking vélo avec douches. Une seule facture tout inclus à la fin du mois.

Les entreprises sont sélectionnées sur dossier.

Entreprises actuelles : En Stoemelings, TCO Services, Enprobel, BFBC, Lily Bulk...
Site internet : www.greenbizz.brussels



3) Les incubateurs / accélérateurs

4) L'Auberge espagnole, coaching et incubation commerciale, Hub Brussels

2 incubateurs commerciaux en mode pop-up.

Objectif ? Tester son concept à moindre coût et à moindre risque. '*C'est une expérience grandeur nature, qui permet aux candidats de tester un concept, un produit, un métier à moindre risque mais en conditions réelles...*'

Des conseils d'expert.es et un coaching personnalisé pour tester votre projet commercial, avant, pendant et après l'occupation temporaire.

À Etterbeek
- Un magasin éphémère de 65m²
- Un loyer avantageux de 350€/mois
- Dans le quartier européen

À Saint-Gilles
- Un magasin éphémère de 55m²
- Un loyer avantageux de 500€/mois (à partager entre 2 ou 3 occupant.es)
- Dans le quartier Bruxelles-midi

L'appel à candidature 2020 doit encore être lancé.
Conditions et formulaire de candidature via le lien suivant :
https://hub.brussels/fr/services/auberge-espagnole-coaching-incubation-commerciale/

3) Les incubateurs / accélérateurs

5) Kokotte, coaching et incubation horeca, Hub Brussels

Un incubateur horeca en mode pop-up.

Objectif ? Tester son concept culinaire à moindre coût et à moindre risque. *'Kokotte est l'occasion idéale de tester votre concept horeca à moindre coût et surtout sans risque de faillite...'*

Des conseils d'expert.es et un coaching personnalisé pour tester votre projet commercial, avant, pendant et après l'occupation temporaire.

- 75 m² équipés d'une cuisine professionnelle
- À deux pas de la Grand-Place de Bruxelles
- Un coaching personnalisé

Conditions et formulaire de candidature via le lien suivant
https://hub.brussels/fr/services/kokotte-coaching-incubation-horeca/

hub .brussels
our business is to help yours

Plusieurs types d’aide :

4) Les **espaces de mutualisation**
   1)Co-oking
   2)Brussels Food Business Center (BFBC)
   3)Cookwork
   4)Greenscop
   5)Apre Services

4) Les espaces de mutualisation

1) Co-oking (espace physique)

Co-oking est **la première cuisine partagée** de Belgique, ouverte depuis 2015 à Anderlecht. Co-oking, c'est l**a possibilité d'accéder à un atelier de production professionnel**, aux normes AFSCA, **sans l'investissement lourd de départ** et les charges fixes mensuelles.

Co-oking a accueilli depuis son ouverture plus de **150 professionnels de l'alimentation**, dont 30 travaillent régulièrement dans notre coworking.

Exemples : MadLab, Yolojuice, Gember, n'oublie pas le souper, Crowd cooks, à toutes faims utiles, witlov, itinéraire bis gourmand, Soupreise, les burgers vege Yummeat, le traiteur de Färm (bocal local)...

Co-oking, c'est un réseau actif de plus de 2000 foodies, des évènements de networking, des formations professionnelles (AFSCA, certification bio, crowdfunding, communication et marketing dans l'alimentaire, etc...) et une communauté d'entrepreneurs dans l'alimentation qui permet d'accélérer son développement.

www.co-oking.be
contact@co-oking.be
Facebook, Instagram, Twitter: Cookingbxl

Adresse : Rue Henri-Joseph Genesse 34, boîte 9, 1070 Anderlecht, Bruxelles

co-oking
culinary coworking

4) Les espaces de mutualisation

2) Brussels Food Business Center (BFBC) (espace physique)

« BFBC est une pépinière d'entreprise née du désir d'accompagnement de projets alimentaires, aussi variés soient-ils.

La mission du BFBC est de **proposer la location de cuisines professionnelles et individuelles pour tout type d'entrepreneur dans l'alimentation, aussi bien pour les porteurs de projets définis, que pour les starters plus indécis.**

Le concept de cuisine collective permet une mutualisation de l'espace et des équipements. Cette formule favorise la diminution de leur consommation d'énergie et privilégie donc l'économie circulaire. Le projet BFBC a récemment obtenu la reconnaissance d'entreprise circulaire.

Les cuisines sont aux normes de l'AFSCA et sont full équipées.
Elles sont situées à moins de 3 kilomètres de l'hyper-centre de Bruxelles. Possibilité de desservir l'ensemble des communes bruxelloises.

Services : location de cuisines professionnelles + conseils d'experts + espaces de stockage + soutien commercial via le réseau + poste de travail individuel dans une cuisine partagée.

3 packs : Starter – Event – Membres

Clients actuels et passés : Shake'Eat, Pots de l'Ilôt, Deemuesli, Cutie-Pie, Pa'lais, Pépins, Into the Spoon, Cake Ornelis, …

https://www.bfbc.be/
Adresse : Dieudonné Lefèvrestraat 27/1, 1020 Brussel

Brussels Food Business Center, La Denrée (pâtisserie)

4) Les espaces de mutualisation

3) Cookwork (espace virtuel)

Cookwork est **la plateforme internet de partage de cuisines professionnelles en Belgique**. Cookwork permet aux entrepreneurs de l'alimentation d'**accéder à des cuisines professionnelles sans investissement et sans bail dans toute la Belgique.**

Cookwork permet **aux propriétaires de cuisines sous-exploitées de rentabiliser leur investissement initial et de compenser** leurs charges. Cookwork permet de développer l'économie de la fonctionnalité et la durabilité dans le secteur HORECA.

www.cookwork.be
contact@cookwork.be
Facebook/Instagram: CookworkBelgium

cookwork

Het Kookatelier Brugge

coopérative
alimentaire
belge des
artisan.e.s
solidaires

cabas

4) Les espaces de mutualisation

4) Coopérative Alimentaire Belge des Artisan.e.s Solidaires (CABAS), (initiative de SAW-B)

CABAS est une entreprise partagée rassemblant **des artisans transformateurs** qui **mutualisent**:

1) Un HUB de stockage
2) La vente, Logistique et Distribution: prospection, catalogue commun, animations, suivi clients
3) Moyens de communication: site web, page facebook, supports marketing, présentoirs, kakémono
4) Gestion administrative: comptabilité, facturation aux points de vente
5) Des savoirs et savoirs-faire

La Coopérative fonctionne **en gouvernance participative** et pour que vous puissiez évoluer en toute sérénité, une équipe est là pour garantir et sécuriser un cadre de travail propice à votre développement.

Les projets en cours de recrutement sont : Fruitopia: confitures à partir d'invendus, Bouche B: délices vegans, Mon Bouillon: bouillon de poule bio, Maison Certin: pâtes de fruits naturels, Fermenthings: kimchi, sauces, miso, bières.

Contact :
Responsable du développement commercial du projet: Egle Pombeiro: egle@cabas.coop
Page Facebook : https://www.facebook.com/cabas.coop/

Les espaces de mutualisation

5) Apre Services

Apre Services est une **entreprise de l'économie sociale** (depuis 50 ans) dont la mission est de **proposer un travail utile et valorisant à des personnes porteuses d'un handicap** qui ne rencontrent pas les attentes du milieu de l'emploi traditionnel, mais qui font preuve d'aptitudes indéniables et d'un réel désir de travailler.

Parce que le travail est une source d'épanouissement, de création de liens et d'intégration à la société.

APRE SERVICES compte aujourd'hui plusieurs secteurs d'activité: emballage pour la grande distribution, manutention, montage mécanique et électrique, nettoyage de bureaux et surfaces, production sur le site des clients, et 75 collaborateurs dont 65 ouvriers de production.

Apre Cooking :
En 2018, un espace de 500m² est transformé pour créer **5 cuisines pour la production alimentaire durable**. Nous accueillons de **jeunes entreprises créatives en alimentation** et offrons de beaux espaces répondants aux normes AFSCA ainsi que du personnel selon les besoins à prix très attractifs. Notre démarche s'inscrit dans le soutien des "jeunes" entreprises alimentaires qui démarrent leurs activités en offrant les conditions idéales de développement.

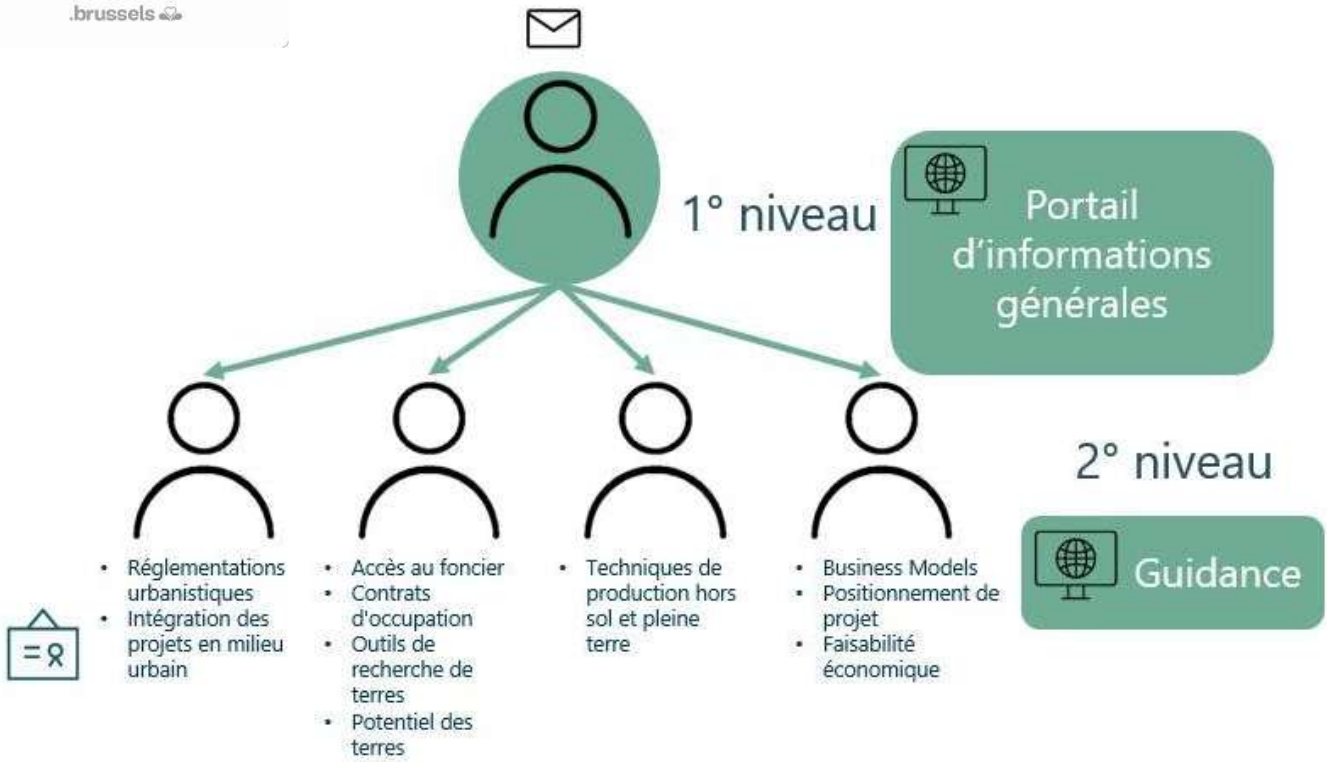
Les jeunes entrepreneurs peuvent donc **louer l'espace** pour un petit loyer en **échange** du fait qu'**ils engagent de la main-d'œuvre porteuse d'un handicap**.

Site internet : https://apreservices.be/
Adresse : 178 Chaussée de Neerstalle, 1190 Bruxelles

APRE SERVICES

Plusieurs types d’aide :

5) L’**information générale – les helpdesks**
   1)Le facilitateur en agriculture urbaine
   2)Le facilitateur zéro déchet
   3)Le helpdesk du RABAD



5) L'information générale

1) Le **facilitateur en agriculture urbaine**

Service d'information et d'accompagnement pour le développement des projets bruxellois en agriculture urbaine.

2 niveaux de service :

- Portail d'informations générales (premier niveau)
- Guidances (second niveau)

Pour poser une question : https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScEZo2l9TzlzMnPT4yrrBpzihM4pf7wF4WLLqZVA4IVGHMsGQ/viewform

Site Internet : https://www.agricultureurbaine.brussels/

5) L’information générale

2) Le **facilitateur commerces zéro déchet**

Service d’information et des conseils pour vous aider dans votre démarche zéro déchet.

Mon Commerce alimentaire zéro déchet
Mon Horeca zéro déchet

Pour poser une question :
zerowasteretail@environnement.brussels

Site Internet :
https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/action-de-la-region/appel-projets-horeca-et-commerces-alimentaires

5) L’information générale

3) Le Helpdesk du RABAD

Le Rabad a pour objectif de **promouvoir l'alimentation durable à Bruxelles et de renforcer la collaboration** entre ses membres.

Le RABAD a trois objectifs :
- Le réseautage,
- Le développement des projets et
- La mise en circulation et le partage des informations sur l'alimentation durable.

Pour poser une question : info@rabad.be
Site internet : www.rabad.be

Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Merci !