



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION
ABYMES • BAIE-MAHAULT • POINTE-À-PITRE

PRÉSIDIÉE PAR ÉRIC JALTON

"BIK A FABRIK"

LES ATELIERS DE FORMATION

DES JOURNÉES
DE **L'AGRO
BUSINESS**

LE 23 JUIN 2023

ABYMES & JARRY



AGROPARK
Caraïbes Excellence
Cultivons nos talents

**DOSSIER D'APPEL
À CANDIDATURES**

À RETOURNER JUSQU'AU 12 JUIN

PLACES LIMITÉES



La Communauté d'Agglomération Cap Excellence, dans le cadre de sa compétence économique, a élaboré le projet AGROPARK CARAÏBES EXCELLENCE avec pour objectif de contribuer à la consolidation et au développement des entreprises des filières de l'agro-transformation et de l'agriculture durables sur son territoire voire même pour l'ensemble de notre région.

En effet, bien que l'agriculture en Guadeloupe représente une richesse de productions et de savoir-faire, les activités économiques liées à l'agro-transformation peinent à se développer par manque de structuration.

Pourtant les initiatives entrepreneuriales et les innovations dans ce secteur sont nombreuses et méritent d'être soutenues.

C'est ainsi que Cap Excellence organise depuis 2022, « **LES JOURNÉES DE L'AGROBUSINESS DE L'AGROPARK CARAÏBES EXCELLENCE** » afin de proposer aux porteurs de projets et aux entrepreneurs en collaboration avec ses partenaires, des dispositifs d'accompagnement économiques et techniques permettant de structurer leurs unités économiques/projets.

1. QU'EST-CE QUE LES ATELIERS "BIK A FABRIK" ?

Les ateliers "Bik a Fabrik" sont des séances de formation mises à disposition par la Communauté d'Agglomération Cap Excellence à titre gracieux dans le cadre de la 2^e édition des "Journées de L'Agrobusiness de L'Agropark Caraïbes Excellence".

Ils sont animés par des personnalités reconnues dans le secteur de l'agro-transformation afin d'apporter un accompagnement technique aux porteurs de projets et aux jeunes entrepreneurs.

Cap Excellence sélectionnera 60 candidats maximum pour participer à 6 ateliers de formation au sein des laboratoires VILLA KOMES (Les Abymes) et FOOD'ILES (Baie-Mahault) :

- **Atelier 1** : Filière Chocolat-Confiserie
- **Atelier 2** : Filière Boulangerie-Pâtisserie à base de farines locales
- **Atelier 3** : Filière Meunerie/Farines locales
- **Atelier 4** : Filière Fruits & Légumes
- **Atelier 5** : Filière Boisson – Jus – Distillerie
- **Atelier 6** : Filière Confiture – Sirop – Liqueur



Chaque atelier accueillera 10 candidats maximum.

2. POUR QUI ?

Pour répondre à l'appel à candidatures, vous devez remplir les conditions suivantes :

- **Vous évoluez dans le secteur de l'agro-transformation** des fruits et légumes issus de l'agriculture locale ;
- **Vous avez un projet ou votre société est immatriculée** depuis moins de 12 mois ;
- **Votre produit est innovant** ;
- **Vous avez besoin de mettre au point** votre recette ou de vous perfectionner sur des techniques de production.

3. COMMENT ?

Complétez le dossier d'appel à candidatures suivant et retournez-le **jusqu'au 12 juin 2023** par mail exclusivement à :

Communauté d'Agglomération Cap Excellence
Direction des Grands Projets Structurants
Direction Générale
contact.agropark@capexcellence.net

Le dossier d'appel à candidatures comprend :

LA FICHE DE RENSEIGNEMENTS

+

LA PRÉSENTATION DE VOTRE ENTREPRISE/PROJET

4. CALENDRIER

- **Jusqu'au 12 juin 2023** : Appel à candidatures
- **14 juin 2023** : Comité de sélection
- **19 juin 2023** : Information aux candidats retenus
- **23 juin 2023** : Ouverture des ateliers

5. CONFIDENTIALITÉ

La Communauté d'Agglomération Cap Excellence considérera comme strictement confidentiel tous les renseignements fournis par les candidats, et s'interdit de divulguer toutes informations, documents (papier ou support informatique), données, concepts dont il pourra avoir connaissance dans le cadre de cet appel à candidatures.



A - FICHE DE RENSEIGNEMENTS

VOTRE SOCIÉTÉ OU VOTRE PROJET

Nom de la société/ou du projet :

.....

Adresse du siège social :

.....

N° siret (pour les sociétés):

.....

CONTACT

Nom :

Prénom :

Tél. :

Mail :

...

• Que fabriquez-vous ou qu'envisagez-vous de produire ?

.....

• Dans quelle filière d'agro-transformation s'inscrit votre produit ou votre projet (2 choix maximum) ?

- Chocolat-Confiserie
- Meunerie/Farines locales
- Confiture – Sirop – Liqueur
- Boulangerie-Pâtisserie à base de farines locales
- Fruits & Légumes
- Boisson – Jus – Distillerie

• Quel pourcentage de fruits et légumes locaux utilisez-vous pour votre production ?

- 100% + 60% - de 30% 0%

• A quel atelier souhaitez-vous participer ?
 (1 choix unique)

- Atelier 1 : Filière Chocolat-Confiserie
- Atelier 2 : Filière Boulangerie-Pâtisserie à base de farines locales
- Atelier 3 : Filière Meunerie/Farines locales
- Atelier 4 : Filière Fruits & Légumes
- Atelier 5 : Filière Boisson – Jus – Distillerie
- Atelier 6 : Filière Confiture – Sirop – Liqueur

• Décrivez les raisons pour lesquelles vous souhaitez participer aux ateliers « Bik a Fabrik » :

.....

B - PRÉSENTATION DE VOTRE ENTREPRISE / PROJET

• 7 PAGES MAXIMUM •

- DESCRIPTION DE VOTRE ENTREPRISE/PROJET
- VOTRE PARCOURS, VOTRE ÉQUIPE
- DESCRIPTION DE VOTRE PRODUIT
- EN QUOI VOTRE PRODUIT AGRO-TRANSFORMÉ EST INNOVANT ?
- ÉTAT DE DEVELOPPEMENT DE VOTRE ENTREPRISE/PROJET (stade de développement du produit, les clients, la distribution, ...)
- VISION DE VOTRE ENTREPRISE/PROJET À 3/5 ANS : Chiffre d'affaires, effectifs, lieu de production, zones géographiques de distribution, mode d'approvisionnement en produits agricoles, ...

LES INTERVENANTS



Leslie BELLIOT

Je cuisine créole
Créatrice de la marque Piment Coco

Thème
Préparer son ketchup
au Giraumon.
Du produit brut au
conditionnement.



Eve ASYC

Créatrice de la marque
Les délices de Man Roro

Thème
Préparer son vinaigre aux
fruits.
Processus de
fermentation.



Joël KICHENIN

Chef cuisinier et fondateur
de L'atelier Joël KICHENIN

Thème
Préparer
sa confiture multifruits.
Du produit brut au
conditionnement.

Villa
Komes

AUX ABYMES



Maxime ROUANEY

Chocolatier
Confiseur

Thème
Le chocolat :
une exigence à
chaque étape
Présentation du métier,
tempérage et réalisation
de mendiants



Eddy BABEL

Diplômé en cuisine
Spécialité des farines locales

Thème
Préparer
le produit brut à
la transformation.
Spécificités de chaque
racine.



David HUTEAU

Diplômé en cuisine
Boulangerie & Pâtisserie

Thème
Préparer
son levain



À JARRY



Cap Excellence, la Guadeloupe au  de l'action!

ÉLU RÉFÉRENT : M. Jean-Luc CELIGNY, Vice-Président de la Commission Développement Territorial - Tél. : 06 90 64 44 75
CADRE RÉFÉRENT : Mme Géralde POMMIER, Directrice de Mission Grands Projets Structurants - Tél. : 06 90 54 03 35
CABINET DU PRÉSIDENT : Mme Nohémy CLOTILDE - Tél. : 06 90 09 94 58

SUIVEZ-NOUS SUR WWW.CAPEXCELLENCE.NET OU SUR    