

APPEL A PROJETS

LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES

EN AGRO-TRANSFORMATION :

BOOSTER LE LANCEMENT ET LE DEMARRAGE DES ENTREPRISES LOCALES
D'AGRO-TRANSFORMATION

CAHIER DES CHARGES

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

AGROPARK
Caraïbes Excellence
Cultivons nos talents

Développez votre entreprise au cœur de

L'AGROPARK CARAÏBES EXCELLENCE

 **LA PÉPINIÈRE D'ENTREPRISES**

**Vous êtes une jeune entreprise
immatriculée entre 6 et 18 mois
spécialisée en agro-transformation ?**

Rejoignez la Pépinière d'Entreprises de l'AGROPARK CARAÏBES EXCELLENCE



IDENTIFICATION DE LA STRUCTURE

NOM DE LA STRUCTURE

Communauté d'agglomération CAP Excellence
18 boulevard Légitimus
97110 POINTE-A-PITRE
N° SIRET : 20 00 18 65 30 00 10

Téléphone : 0590.68.92.93
www.capexcellence.net

RERÉSENTANT LÉGAL

Eric JALTON, Président

DIRECTEUR GENERAL DES SERVICES

Bruno PIERREPONT

REFERENT TECHNIQUE

Direction Innovation et Accompagnement des Entreprises (DIAE)
Courriel : contact.agropark@capexcellence.net
Téléphone portable : 0690.54.03.35

PLANNING PREVISIONNEL

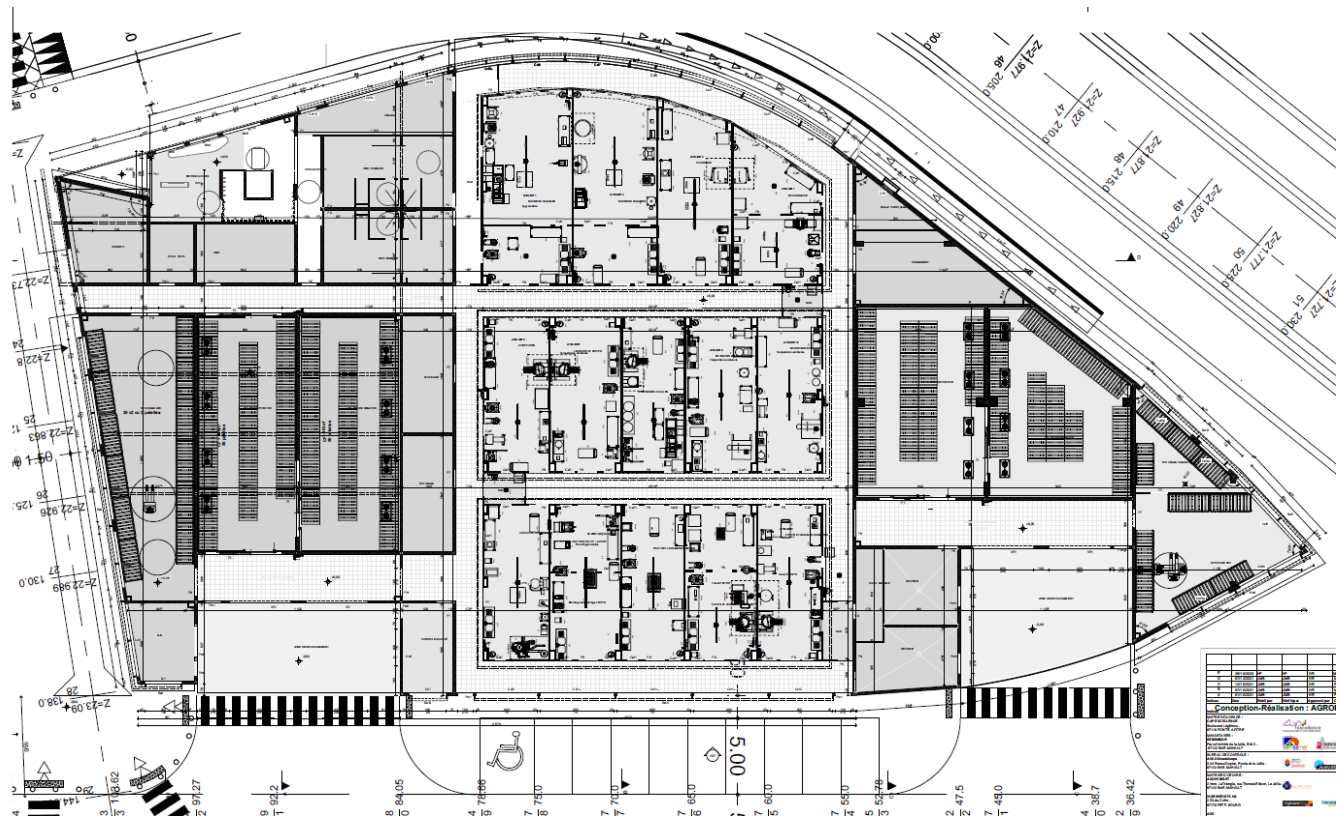
Dépôt des candidatures : du 20 mars au 9 mai 2025
Convocation des candidats présélectionnés : 19 mai 2025
Audition des candidats présélectionnés : du 10 au 12 juin 2025
Annonce des lauréats : 11 juillet 2025
Signature des conventions d'occupation temporaire : septembre 2025
Formation des lauréats : octobre à novembre 2025



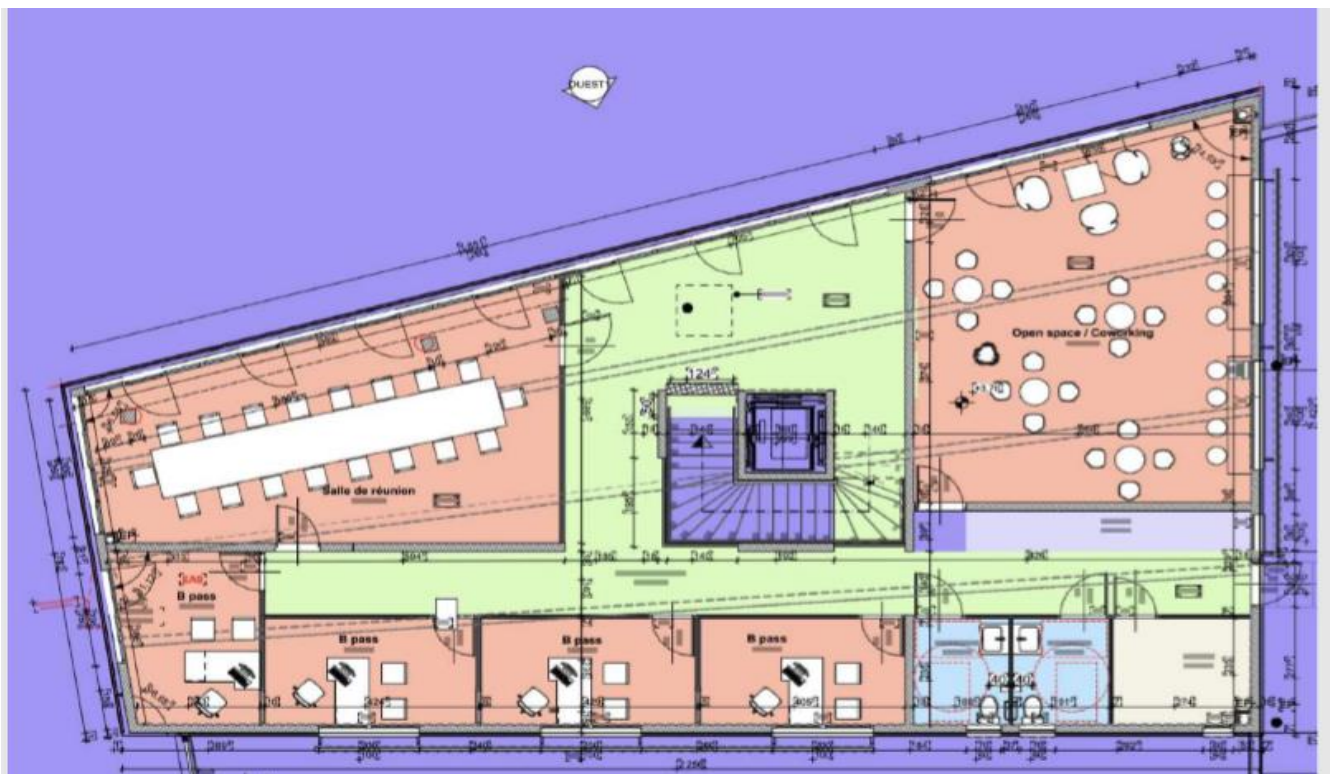
PLAN DE MASSE



FACADE AVANT PEPINIERE D'ENTREPRISES



PLAN RDC PEPINIERE D'ENTREPRISES



PLAN ETAGE PEPINIERE D'ENTREPRISES

- CONTEXTE
- SWOT DU SECTEUR DE L'AGRO-TRANSFORMATION LOCALE
- PRESENTATION DE L'AGROPARK CARAIBES EXCELLENCE
- PRESENTATION DE LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES EN AGRO-TRANSFORMATION (PEINAG)
 - LES OBJECTIFS DE LA PEPINIERE
 - DESCRIPTION DE LA PEPINIERE
 - Des ateliers équipés à louer
 - Les filières développées dans la pépinière d'entreprises
 - UNE DOUBLE OFFRE DE SERVICES
 - Une offre immobilière avantageuse
 - Une offre de services d'accompagnement
- OBJECTIF DE L'APPEL A PROJETS DE LA PEPINIERE
- L'ACCOMPAGNEMENT PROPOSE PAR LA PEPINIERE
 - Un accompagnement financier indirect
 - Un accompagnement méthodologique et technique spécifique
 - Les objectifs de cet accompagnement
 - Le contenu de l'accompagnement
- LES PROJETS VISES
- LES CRITERES D'ELIGIBILITE
- EXAMEN D'ELIGIBILITE ET DE RECEVABILITE DES DOSSIERS DE CANDIDATURE
- LE CALENDRIER PREVISIONNEL DE L'APPEL A PROJETS
- LES ETAPES DE L'APPEL A PROJETS
- PROCEDURE DE SELECTION ET DE NOTATION
 - 1^{ère} étape : sélection des candidatures (pré-sélection)
 - 2^{ème} étape : sélection des lauréats
- LES CONDITIONS ET LES CONTRAINTES D'HEBERGEMENT AU SEIN DE LA PEINAG
- ABANDON DE LA PROCEDURE
- CONDITIONS ET MODALITES DE REMISE DES DOSSIERS
- RECOMMANDATIONS
- CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS
- DOSSIER DE CANDIDATURE

CONTEXTE

La communauté d'agglomération CAP Excellence créée le 30 décembre 2008, est un Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI). Composée de 3 villes membres : Les Abymes, Baie-Mahault et Pointe-à-Pitre, elle totalise une population d'un peu moins de 100 000 habitants.

C'est le principal bassin de vie et d'emplois du département de Guadeloupe, en raison notamment :

- Des importantes zones d'activités commerciales et industrielles que sont Jarry, la zone de Dothémare, le centre-ville de Pointe-à-Pitre ;
- Des 18 Zones d'Activités Économiques (ZAE) réparties sur l'ensemble du territoire de CAP Excellence ;
- Des centres commerciaux de Destreland et Milénis ;
- Des infrastructures de développement économique : le Port de commerce de Jarry, le Port de croisière de Pointe à Pitre, l'aéroport Maryse Condé, le futur pôle santé de Perrin, la future technopole du Morne Bernard ...
- Des équipements régionaux majeurs : le CHU.

Au fil des ans, CAP Excellence s'est attelée à équiper, restructurer et aménager son territoire pour faciliter l'exercice et l'essor des activités des entreprises déjà installées, à accueillir de nouvelles, et, in fine, favoriser et permettre la création de nouveaux emplois sur son territoire.

EN 2022, CAP Excellence comptait près de 20.000 entreprises installées sur son territoire avec un taux de chômage de 29% (données INSEE 2014).

Pour faire suite au transfert de la compétence économique dévolue aux collectivités locales dans le cadre de la loi NOTRe du 7 Août 2015, CAP Excellence cherche à consolider son attractivité économique. C'est ainsi qu'elle met en place divers dispositifs favorisant et encourageant l'initiative entrepreneuriale en mobilisant divers institutions et organismes comme France Travail, la Mission locale, les structures d'appui et d'accompagnement des entreprises, les chambres consulaires, la Région, le Département ainsi que les services déconcentrés de l'État.

Nombreuses sont les initiatives entrepreneuriales dans le secteur de l'agro-transformation et de la transformation alimentaire. Toutefois, force est de constater qu'en dépit d'un écosystème opportun et motivant, tout aussi nombreux sont les porteurs de projets qui s'équipent et s'installent à minima, le plus souvent à leur domicile ou à proximité, cela faute de moyens financiers suffisants pour réaliser un investissement appréciable et proportionné au marché local et à ses contraintes, gage d'équilibre et de viabilité économique à moyen long terme.

En outre, ces entrepreneurs débutants sont isolés, travaillent seuls et doivent assumer l'intégralité des fonctions et obligations des entreprises artisanales de production à savoir : l'approvisionnement, le stockage des matières premières, la production de produits semi-finis et/ou finis, la publicité et la promotion des produits, le marketing, la commercialisation, la distribution, la gestion comptable, fiscale et sociale, la gestion financière et le suivi des relations avec les banques ...

La revue de la littérature spécialisée traitant de la situation sociale, économique et financière de ces entreprises de très petites tailles permet de dresser le tableau SWOT suivant :

SWOT DU SECTEUR DE L'AGRO-TRANSFORMATION LOCALE

FORCES ET ATOUTS

Personnes déterminées
Grande capacité mentale et émotionnelle à affronter les difficultés.
Forte faculté d'adaptation à un environnement changeant et incertain.
Grande capacité d'innovation.
Production variée
Volonté à utiliser les produits agricoles locaux.

FAIBLESSES

Aucune qualification en gestion pour 80% des entrepreneurs débutants.
Difficulté à optimiser leur intégration dans les réseaux de la grande distribution.
Veille économique, réglementaire et technique insuffisante.
Recours limité, faute de moyens financiers, à des experts en accompagnement.
Niveau de production bas, prix unitaires élevés, coûts d'approvisionnement élevé
Production irrégulière.
Réseautage quasi-inexistant.

OPPORTUNITÉS

Clientèles locale et touristique en quête de produits authentiques entre tradition et modernité.
Cadre du SRDEII favorable au développement de l'agro-transformation.
Écosystème d'assistance à la création et au développement des entreprises plus performant.
Accès au marché local et européen si les efforts de structuration, de mutualisation, de coopération et de professionnalisation sont optimisés.
Possibilité de mobiliser des aides à la transformation si approvisionnement agricole local.

MENACES

Environnement législatif, réglementaire et administratif en évolution constante.
Normes environnementales, sociales et sanitaires de plus en plus contraignantes.
Risque avéré d'échec si un certain seuil d'activité n'est pas atteint.
Faillite potentielle si la gestion administrative, comptable et financière ne s'est pas professionnalisée.
Agriculture locale en manque de structuration des filières.

PRESENTATION DE L'AGROPARK CARAIBES EXCELLENCE

Les réalités du secteur de l'agro-transformation en Guadeloupe en général et singulièrement sur le territoire de CAP Excellence, ont conduit l'EPCI à définir et **mettre en œuvre une démarche proactive destinée à compléter et bonifier l'offre des réseaux d'appui et d'accompagnement à la création et au démarrage d'entreprises**, ciblant spécifiquement les entreprises de l'agro-transformation. Cette démarche s'est concrétisée par la mise en place de l'équipement structurant dénommé **AGROPARK CARAIBES EXCELLENCE**.

Installé sur une emprise foncière de plus de quatre hectares, dans la zone d'activités en plein essor de Dothémare aux Abymes, il est exclusivement dédié à l'agro-transformation des produits agricoles du terroir guadeloupéen, de la fabrication à la distribution en passant par la communication et la promotion.

Il a pour but de contribuer à la structuration des filières d'agro-transformation, encourager et accompagner les initiatives entrepreneuriales dans ce secteur et développer une agriculture locale et durable.

L'outil de développement économique endogène se décline précisément en plusieurs pôles regroupés sous 4 axes :

1er AXE : AXE DE PRODUCTION, D'INNOVATION ET FORMATION

1. Une **Pépinière d'entreprises** innovantes en agro-transformation (PEINAG) dédiée à l'accueil de 14 entreprises en agro-transformation en phase de démarrage et spécialisées dans la transformation de fruits et légumes ;
2. Un **Parc d'activités** de 9 fonciers destiné aux entreprises confirmées et en situation d'expansion qui pourront louer un foncier viabilisé pour construire leur atelier de fabrication dans toutes les filières de la transformation alimentaire locale ;
3. Un **Centre de recherche et de développement en agro-ressources** de la Guadeloupe (CREDAG) pour accompagner les porteurs de projet et les entrepreneurs sur le volet technique de la production ainsi que la mise au point des recettes à l'instar du PARM en Martinique.

2ème AXE : AXE DE DISTRIBUTION ET PROMOTION DES PRODUITS TRANSFORMES ET DE LA GASTRONOMIE LOCALE

4. Un **Village commercial** pour la distribution des produits fabriqués dans la pépinière et dans l'ensemble de la Guadeloupe. Il est conçu de façon à organiser régulièrement des marchés et des événements en lien avec les thèmes développés par le secteur de l'agro-transformation.
5. Un **espace de restauration** pour la valorisation de la gastronomie locale.

3ème AXE : AXE DE CREATION ET DEVELOPPEMENT DU RESEAUTAGE AGRO

6. Un **Centre de salles à louer** pour les conférences et des bureaux afin que les professionnels du secteur puissent se rencontrer.
7. Un **Tiers lieu nourricier** pour faciliter le développement des porteurs de projet en agro-transformation.

4ème AXE : AXE DE DECOUVERTES/ANIMATION

8. Un **Jardin de “plantes créoles”** connecté qui permettra aux résidents de notre région et aux touristes de découvrir une partie de notre flore locale en lien avec la transformation alimentaire.

9. Un **Parcours de promenade/découverte**

PRESENTATION DE LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES EN AGRO-TRANSFORMATION DE L'AGROPARK CARAIBES EXCELLENCE (PEINAG)

L'un des pôles de l'AGROPARK CARAIBES EXCELLENCE (AXE 1) est entièrement dédié à l'appui, le soutien et l'accompagnement des entreprises en démarrage, c'est la Pépinière d'entreprises innovantes en agro-transformation.

Construite sur 2 niveaux, elle compte à l'étage un espace de coworking permettant de réseauter et de créer un écosystème dédié aux acteurs de l'agro-transformation. Cet espace permettra également de réunir et d'identifier les porteurs de projets innovants. Il compte également des bureaux pour l'exploitant de la pépinière et une salle de réunion.

Au RDC, on retrouve 14 ateliers équipés et spécialisés dans 6 filières d'agro-transformation à base de fruits et légumes locaux et des équipements complémentaires (chambres froides positives, négatives, espaces de stockage, bureau pour l'Institut Pasteur, espace accueil, cafétéria ...).

La pépinière a pour rôle de servir d'outil de bonification et d'abondement de l'écosystème d'appui et d'accompagnement à la création et au démarrage de micro-entreprises qui se traduit par l'atteinte des objectifs suivants :

LES OBJECTIFS DE LA PEINAG

- **Offrir un cadre optimisé d'exercice des activités innovantes en agro-transformation** quant à la conformité et au respect des normes sanitaires, réglementaires et administratives en vigueur tant au niveau des installations de production que du pilotage et de la gestion desdites activités.
- **Mettre à disposition à proximité un ensemble de services annexes** : Institut Pasteur ; Centre de recherche et de développement en agro-ressources de Guadeloupe (CREDAG) ...
- **Valoriser la production agricole** du territoire via la transformation alimentaire
- **Inciter et encourager à l'innovation**
- Permettre un **accès facilité à la formation**
- Favoriser la **création de nouveaux emplois** durables et qualifiés
- Donner **accès à des experts nationaux et internationaux**
- Intégrer les entreprises **dans des réseaux professionnels**
- Garantir un **développement pérenne et maîtrisé**
- Mettre en contact avec des **partenaires financiers**

- Faciliter l'accès à **l'export**

DESCRIPTION DE LA PEPINIERE

DES ATELIERS EQUIPES A LOUER

La pépinière disposera de 14 ateliers de production qui auront un fonctionnement autonome (ex : chaque atelier dispose de son propre compteur d'eau, ...).

Chacun d'entre eux sera équipé de machines permettant le déroulement de l'ensemble des opérations de process de fabrication des produits alimentaires comme suit :

- Opération de traitement des fruits et légumes locaux ;
- Opérations unitaires spécifiques à chaque process ;
- Stockage intermédiaire des matières premières et en-cours de production ;
- Conditionnement et étiquetage des produits ;

LES FILIERES DEVELOPPEES DANS LA PEPINIERE D'ENTREPRISES

Les 6 filières principales de **transformation de fruits et légumes locaux** seront présentes dans la PEINAG (exemples de produits pouvant être fabriqués dans les ateliers avec les machines installées) :

N°1 : FILIERE MEUNERIE – FARINE LOCALE	
Atelier n°1 FARINE DE LEGUMES / « RACINES »	Atelier n°2 FARINE DE MANIOC
- Farine de patate douce, fruit à pain - Faine de banane verte, madère, pois ... - Pâtes alimentaires à base de légumes/ « racines » - Semoule, Flocon	- Farine de manioc - Kassav sucré/salé

N°2 : FILIERE BOULANGERIE - PATISSERIE AVEC FARINE DE LEGUMES / « RACINES »	
Atelier n°3 PATISSERIE	Atelier n°4 BOULANGERIE
- Gâteau - Biscuit sucré/salé - Tartes	- Pains divers - Pâte prête à cuire (feuilletée, brisée, bokit ...)

N°3 : FILIERE CONFITURE – SIROP – LIQUEUR	
Atelier n°5 CONFITURE	Atelier n°6 SIROP / LIQUEUR
- Confiture - Gelée	- Liqueur de fruits/légumes - Sirop de fruits/légumes

N°4 : FILIERE CHOCOLATERIE - CONFISERIE

Atelier n°7 CHOCOLAT	Atelier n°8 CONFISERIE LOCALE
- Tablette de chocolat - Pâte à tartiner - Chocolat fourré	- Confiserie locale - Fruit confit / séché, Pâtes de fruits - Barre énergétique

N°5 : FILIERE BOISSON – JUS - DISTILLERIE

Atelier n°9 SORBET ET GLACE	Atelier n°10 BOISSON ET JUS DE FRUITS	Atelier n°11 BOISSON FERMENTEE
- Sorbet - Crème glacée - Dessert glacé	- Jus de fruits/légumes - Eau aromatisée - Thé glacé - Boisson chaude	- Vinaigre de fruits/légumes - Vin de fruits/légumes - Boisson fermentée

N°6 : FILIERE FRUITS ET LEGUMES

Atelier n°12 FRAIS PRETS A L'EMPLOI	Atelier n°13 SURGELES	Atelier n°14 PRODUITS ELABORES
- Salade composée de fruits/légumes - Herbes aromatiques - Thé/Tisane à infuser	- Fruits/légumes - Purée de fruits/légumes - Frites (patate douce, fruit à pain ...)	- Soupe de légumes - Velouté de légumes - Condiments (sauce, sel aromatisé, ...) - Frites/Chips

UNE DOUBLE OFFRE DE SERVICES

La Pépinière d'entreprises innovantes en agro-transformation représente une offre double de services aux entreprises d'agro-transformation en phase de démarrage :

- Une offre immobilière avantageuse comparée aux prix du marché
- Une offre de services d'accompagnement à la professionnalisation, le développement et la pérennisation des entreprises hébergées.

1- UNE OFFRE IMMOBILIERE AVANTAGEUSE

La PEINAG, comme toute pépinière d'entreprises, dispose de locaux d'activités à un prix inférieur à celui du marché immobilier d'entreprises. Cependant, la PEINAG est une offre immobilière "Plus" qui atténue l'une des principales faiblesses des entreprises de l'agro-transformation locale à savoir une installation à minima en raison des ressources financières limitées des entrepreneurs spécifiquement en phase de démarrage.

La PEINAG contrevient à cette réalité en proposant une offre immobilière équipée de process dédiés à l'agro-transformation.

COUT MENSUEL DE LOCATION DES ATELIERS EQUIPES

(hors consommation d'eau et électricité)

N° ATELIER	PROCESS INSTALLE	SURFACE M2	LOYER HT / MOIS	LOYER HT / MOIS	LOYER HT / MOIS
			1 ^è année	2 ^è année	3 ^è année
ATELIER N°1	FARINE LOCALE	72,13	1.577,85 €	2.208,98 €	2.840,12 €
ATELIER N°2	FARINE LOCALE / MANIOC	67,65	1.479,85 €	2.071,78 €	2.663,72 €
ATELIER N°3	PATISSERIE	53,96	991,52 €	1.388,12 €	1.784,73 €
ATELIER N°4	BOULANGERIE	48,83	897,25 €	1.256,15 €	1.615,05 €
ATELIER N°5	CONFITURE	42,18	848,88 €	1.188,43 €	1.527,98 €
ATELIER N°6	SIROP/ LIQUEUR	45,68	839,37 €	1.175,12 €	1.510,87 €
ATELIER N°7	CHOCOLAT	40,64	853,44 €	1.194,82 €	1.536,19 €
ATELIER N°8	CONFISERIE LOCALE	45,75	880,69 €	1.232,97 €	1.585,24 €
ATELIER N°9	SORBET ET GLACE	41,57	763,85 €	1.069,39 €	1.374,93 €
ATELIER N°10	BOISSON ET JUS DE FRUITS	42,07	846,66 €	1.185,32 €	1.523,99 €
ATELIER N°11	BOISSON FERMENTEE	45,72	880,11 €	1.232,15 €	1.584,20 €
ATELIER N°12	FRUITS ET LEGUMES FRAIS PRETS A L'EMPLOI	40,85	714,88 €	1.000,83 €	1.286,78 €
ATELIER N°13	FRUITS ET LEGUMES SURGELES	45,94	939,55 €	1.315,36 €	1.691,18 €
ATELIER N°14	FRUITS ET LEGUMES PRODUITS ELABORES	41,39	832,98 €	1.166,17 €	1.499,36 €

Ainsi, les entreprises en phase de démarrage pourront lancer leurs activités à moindre coût avec des process fiables dans des ateliers répondant à toutes les contraintes réglementaires, sanitaires, environnementales et administratives.

La PEINAG cible des entrepreneurs volontaires et déterminés qui faute de moyens financiers suffisants s'équipent, s'installent et lancent leurs productions dans des conditions non satisfaisantes au regard des normes et règles en vigueur. L'offre PEINAG sécurise l'activité de l'entrepreneur et contribue à sécuriser la consommation de ses produits.

LISTE DES EQUIPEMENTS/MATERIEL PAR ATELIER

(liste à titre indicatif, certains équipements peuvent évoluer)

FILIÈRE MEUNERIE/FARINE ATELIER N°1 : FARINE LOCALE			
DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Eplucheuse EP25TA + plateau supp.	1	1,10 KW	4
Table de travail démontable	2		
Bac plastique	1		
Coupeuse + disques	1	1,10 KW	4
Broyeur 1500 k/h	1	11,0 KW	6
Séchoir à claies + 2 chariots supp. (dont 1 pour les pâtes longues)	1	5,0 KW	8
Moulin à meule	1	3,0 KW	6
Tamissage 500µm	1	0,10 KW	4
Machine à pâte	1	1,0 KW	3
Doseuse farine	1	0,30 KW	4
Lave mains à commande fémorale	2		
Poste de désinfection	2		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Chariot de service inox 2 étagères sur roulettes	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24
Soudeuse de sachets verticale	1		
Système de régulation de l'hygrométrie	1		
FILIÈRE MEUNERIE/FARINE ATELIER N°2 : FARINE LOCALE (MANIOC)			
DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP25TA + plateau supp.	1	1,10 KW	4
Râpe	1	5,0 KW	4
Pressoir manioc 128 litres	1	0,75 KW	4
Tamissage 500µm	1	0,10 KW	4
Platine de cuisson à manioc	1	10,0 KW	6
Moulin à meule	1	3,0 KW	6
Doseuse farine	1	0,30 KW	4
Lave mains à commande fémorale	2		
Poste de désinfection	1		

Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Chariot de service inox 2 étagères	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24
Soudeuse de sachets verticale	1		
Système de régulation de l'hygrométrie	1		

FILIERE BOULANGERIE – PATISSERIE AVEC FARINES LOCALES
ATELIER N°3 : BOULANGERIE

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Pétrin Spirale 38l	1	1,10 KW	4
Four De Cuisson 10 Niveaux 60x40 Et Support	1	14,0 KW	8
Armoire De Fermentation	1	1,60 KW	8
Diviseuse	1	0,75 KW	4
Laminoir Avec Table Mobile et Commande Au Pied	1	0,50 KW	4
Surgélateur (tour réfrigérée congèle)	1	2,0 KW	8
Lave Mains A Commande Fémorale	2		
Poste De Désinfection	2		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge Fixe 2 Bacs, Robinetterie	1		
Refroidisseur d'eau Pour Pâte Et Doseuse	1	0,40 KW	3,2
Chariot De Service Inox 2 Etagères	1		
Désinsectiseur A Néon Et Glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

FILIERE BOULANGERIE – PATISSERIE AVEC FARINES LOCALES
ATELIER N°4 : BOULANGERIE

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Batteur Vertical 20 Litres et 3 Accessoires	1	0,75 KW	3
Four de cuisson 10 Niveaux 60x40 et support	1	14,0 KW	8
Surgélateur (tour réfrigérée Congèle)	1	2,0 KW	8
Lave Mains à Commande Fémorale	1		
Poste De Désinfection	1		

Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table De Travail Démontable	2		
Plonge Fixe 2 Bacs, Robinetterie	1		
Chariot De Service Inox 2 Etagères	1		
Plaque A Induction A Poser	1	3,60 KW	2
Désinsectiseur A Néon Et Glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 Plaques)	1	0,10 KW	24
Système De Régulation De L'hygrométrie	1		

FILIERE CONFITURE – SIROP - LIQUEUR
ATELIER N°5 : CONFITURE

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP10TA + Plateau supp.	1	0,37 KW	4
Passoire Raffineuse Et 3 Jeux De Tamis	1	0,65 KW	4
Etiqueteuse Bouteille	1	0,50 KW	4
Coupeuse + Disques + 2 goulottes	1	0,75 KW	4
Cutter + Jeu De Disques	1	1,50 KW	4
Doseuse de table et trémie Chauffante	1	0,50 KW	4
Capsuleuse Twist Off De Table	1		
Mini Sauteuse A Racleurs Et Kit Confiseur	1	8,30 KW	6
Trémie Mobile et Pompe Péristaltique	1	0,50 KW	3
Lave Mains A Commande Fémorale	1		
Poste De Désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge Fixe 2 Bacs, Robinetterie	1		
Chariot De Service Inox 2 Etagères	1		
Frigo Positif 650 Litres	1	0,50 KW	24
Désinsectiseur A Néon Et Glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

FILIERE CONFITURE – SIROP - LIQUEUR
ATELIER N°6 : LIQUEUR ET SIROP

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP10TA + plateau supp.	1	1,10 KW	4
Extracteur de jus	1	0,70 KW	4
Marmite bain marie 105 litres	1	18,60 KW	6

et agitateur fixe			
Trémie mobile et pompe péristaltique	1	0,50 KW	3
Doseuse de table et trémie chauffante	1	0,50 KW	4
Visseuse et boucheuse	1	0,10 KW	5
Etiqueteuse bouteille	1	0,50 KW	4
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Chariot de service inox 2 étagères	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24
Table de travail lg 140 cm	1		

FILIERE CHOCOLATERIE - CONFISERIE ATELIER N°7 : CHOCOLAT

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Torréfacteur mobile	1	17,0 KW	6
Broyeur à cacao	1	1,80 KW	5
Tarrare	1	1,80 KW	6
Conche	1	2,30 KW	6
Tempéreuse enrobeuse	1	1,60 KW	4
Turbine praline	1	2,0 KW	6
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Chariot de service inox 2 étagères	1		
Plaque à induction à poser	1	3,60 KW	2
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24
Armoire à chocolats 500 litres +4 à 18°C	1	0,70 KW	24

FILIERE CHOCOLATERIE - CONFISERIE
ATELIER N°8 : CONFISERIE LOCALE

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP10TA + plateau supp.	1	0,37 KW	4
Coupeuse + disques+2 goulottes	1	0,75 KW	4
Marmite bain marie 105 litres et agitateur fixe	1	18,60 KW	6
Séchoir à chaud 15 grilles 100 kg de capacité 450m3/h surface 4,70m2	1	5,0 KW	8
Unité semi confisage (2 cuves inox - 3 paniers - 1 pompe sirop)	1	1,0 KW	2
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Frigo positif 650 litres	1	0,50 KW	24
Armoire froide négative 1 porte	1	0,70 KW	24
Chariot de service inox 2 étagères	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

FILIERE BOISSON – JUS - DISTILLERIE
ATELIER N°9 : SORBET ET GLACE

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP10TA + plateau supp.	1	0,37 KW	6
Batteur vertical 20 litres et 3 accessoires	1	0,75 KW	3
Cutter	1	2,60 KW	4
Extracteur de jus	1	1,0 KW	4
Turbine à glaces de table support	1	3,0 KW	6
Auto-pasteurisateur mobile	1	7,0 KW	6
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection matériel fixe	1		
Chariot de service inox 2 étagères sur roulettes	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2

Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24
Armoire froide positive 1 porte	1	0,70 KW	24
Groupe froid évap. en plafond groupe déporté	1		

FILIERE BOISSON – JUS - DISTILLERIE
ATELIER N°10 : BOISSON ET JUS DE FRUITS

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Chariot de service inox 2 étagères	1		
Eplucheuse EP10TA + plateau supp.	1	0,37 KW	4
Cutter + jeu de disques	1	4,40 KW	4
Passoire raffineuse et 3 jeux de tamis	1	1,80 KW	4
Cuve de préparation mélange 150 litres	1	1,50 KW	9
Pasteurisateur électrique	1	18,0 KW	4
Pompe pour pasteurisateur	1	1,10 KW	4
Tireuse à 4 têtes	1		0
Marmite bain marie 105 litres et agitateur fixe	1	18,60 KW	6
Trémie mobile et pompe péristaltique	1	0,50 KW	3
Cellule de refroidissement 2 chariots 80kg échelle GN1/1 compatible inclus	1	4,0 KW	6
Etiqueteuse bouteille	1	0,50 KW	4
Capsuleuse twist off de table	1		0
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection matériel fixe	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

FILIERE CHOCOLATERIE - CONFISERIE
ATELIER N°11 : BOISSON FERMENTEE

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Chariot de service inox 2 étagères sur roulettes	1		
Eplucheuse EP10TA + plateau supplémentaire	1	0,37 KW	4
Cutter	1	2,60 KW	4

Broyeur 650 k/h	1	2,0 KW	
Presse paquet	1	1,50 KW	6
Passoire raffineuse et 3 jeux de tamis	1	1,80 KW	4
Cuve de préparation mélange	1	1,50 KW	6
Cuve de fermentation fond conique inox avec drapeau - Refroidissement	2		
Cuve et filtre	1	1,0 KW	4
Tireuse à 4 têtes	1		0
Capsuleuse twist off de table	1		
Etiqueteuse bouteille	1	0,50 KW	4
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

FILIERE FRUITS ET LEGUMES
ATELIER N°12 : FRAIS A L'EMPLOI

DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP10TA + plateau supp.	1	0,37 KW	4
Coupeuse + disques	1	0,75 KW	4
Machine à mise sous vide	1	1,0 KW	4
Marmite bain marie 150 litres	1	21,0 KW	6
Mixer plongeant + support bord de cuve	1	0,85 KW	1
Cellule de refroidissement 2 chariots 80kg échelle GN1/1 compatible inclus	1	4,0 KW	6
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Chariot de service inox 2 étagères sur roulettes	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

Groupe froid évap en plafond groupe déporté	1		
FILIERE FRUITS ET LEGUMES ATELIER N°13 : SURGELES			
DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP10TA + plateau supp.	1	0,37 KW	4
Coupeuse + disques	1	0,75 KW	4
Machine à mise sous vide	1	1,0 KW	4
Marmite bain marie 150 litres	1	21,0 KW	6
Mixer plongeant + support bord de cuve	1	0,85 KW	1
Cellule de refroidissement 2 chariots 80kg échelle GN1/1 compatible inclus	1	4,0 KW	6
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Chariot de service inox 2 étagères sur roulettes	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24
Groupe froid évap en plafond groupe déporté	1		
FILIERE FRUITS ET LEGUMES ATELIER N°14 : PRODUITS ELABORES			
DESIGNATION	QTE	PUISSANCE UNITAIRE	TRAVAIL THEORIQUE / JOUR
Eplucheuse EP15TA + plateau supp.	1	0,37 KW	4
Etiqueteuse bouteille	1	0,50 KW	4
Pompe à vide (local technique ou extérieur) cuve d'eau gravitaire	1	7,5+0,2 KW	6
Essoreuse chips	1	1,20 KW	6
Friteuse sous vide	1	44,0 KW	6
Marmite bain marie 105 litres et agitateur fixe	1	18,60 KW	6
Autoclave 50 4/4 électrique	1	10,0 KW	8
Coupeuse + disques + goulottes	1	0,75 KW	4
Cutter pour sauces (couteau spécial)	1	2,60 KW	4
Mixer plongeant + support bord de cuve	1	0,85 KW	1
Passeoire raffineuse et 3 jeux de tamis	1	1,80 KW	4
Doseuse de table	1	0,50 KW	4

Thermo-soudeuse de sachet	1	0,20 KW	2
Capsuleuse twist off de table	1		4
Table de travail démontable	2		
Plonge fixe 2 bacs, robinetterie	1		
Lave mains à commande fémorale	1		
Poste de désinfection	1		
Balance 6Kg 0,5g	1	0,10 KW	2
Bascule 60Kg/1g	1	0,10 KW	2
Chariot de service inox 2 étagères sur roulettes	1		
Désinsectiseur à néon et glu 50m2 (avec lampe de rechange et 6 plaques)	1	0,10 KW	24

2- UNE OFFRE DE SERVICES D'ACCOMPAGNEMENT A LA PROFESSIONNALISATION, AU DEVELOPPEMENT ET A LA PERENNISATION DES ENTREPRISES HEBERGEES A LA PEINAG

Cette offre de services vise à atteindre quatre objectifs :

- **Renforcer les atouts et forces** des entrepreneurs et des entreprises, les aider à se doter de nouveaux atouts ;
- **Atténuer ou gommer les faiblesses** des entrepreneurs et des entreprises, voire les transmuter en forces ;
- **Saisir les opportunités** offertes par l'environnement ;
- **Anticiper les menaces et élaborer un plan d'actions** destiné à réduire leurs impacts si elles surviennent ;
- **Sécuriser le parcours d'entrepreneur** pour optimiser la pérennité de l'entreprise

OBJECTIF DE L'APPEL A PROJETS POUR LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES EN AGRO-TRANSFORMATION (PEINAG)

L'objectif est de sélectionner les entreprises d'agro-transformation qui seront hébergées par la PEINAG, et, qui au cours de leur ***durée d'hébergement de 3 (trois) ans***, recevront un accompagnement propice à leur professionnalisation et pérennisation.

L'ACCOMPAGNEMENT PROPOSE PAR LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES EN AGRO-TRANSFORMATION

UN ACCOMPAGNEMENT FINANCIER INDIRECT

La Pépinière d'entreprises innovantes en agro-transformation accompagne financièrement mais indirectement les porteurs de projets. En effet, les différents process sont d'ores et déjà installés ce qui diminue fortement le coût d'investissement.

Conséquemment, les porteurs de projets qui n'ont pas la capacité de réaliser un investissement optimisé gage de réussite et de succès du parcours entrepreneurial, trouveront en la PEINAG un partenaire qui leur offre les conditions adéquates pour exprimer et valoriser leurs aptitudes et leurs capacités professionnelles.

Le loyer qui sera payé par les entreprises hébergées couvrent la location des locaux des ateliers mais aussi et surtout l'amortissement des process installés.

COUT HT DES EQUIPEMENTS PAR ATELIER

FILIERE MEUNERIE / FARINE		
ATELIER N°1	FARINE LOCALE	141.689 €
ATELIER N°2	FARINE LOCALE	106.550 €
FILIERE BOULANGERIE / PATISserie A BASE DE FARINE LOCALE		
ATELIER N°3	PATISserie	41.828 €
ATELIER N°4	BOULANGERIE	50.227 €
FILIERE CONFITURE – SIROP – LIQUEUR		
ATELIER N°5	CONFITURE	93.645 €
ATELIER N°6	LIQUEUR ET SIROP	58.041 €
FILIERE CHOCOLATERIE – CONFISERIE		
ATELIER N°7	CHOCOLAT	96.056 €
ATELIER N°8	CONFISERIE LOCALE	165.222 €
FILIERE BOISSON - JUS - DISTILLERIE		
ATELIER N°9	SORBET ET GLACE	75.704 €
ATELIER N°10	BOISSON ET JUS DE FRUITS	84.274 €
ATELIER N°11	BOISSON FERMENTEE	59.945 €
FILIERE FRUITS ET LEGUMES		
ATELIER N°12	FRAIS PRETS A L'EMPLOI	58.488 €
ATELIER N°13	SURGELES	119.465 €
ATELIER N°14	PRODUITS ELABORES	94.304 €

UN ACCOMPAGNEMENT METHODOLOGIQUE ET TECHNIQUE SPECIFIQUE POUR LES CHEFS D'ENTREPRISES DANS LA GESTION, L'ORGANISATION ET L'ANIMATION DE LEURS ACTIVITES

Les objectifs de cet accompagnement

- Professionnaliser les entrepreneurs ainsi que leur organisation ;
- Favoriser le développement des activités et donc du chiffre d'affaires ;
- Aider au pilotage et management de l'entreprise pour asseoir son équilibre économique et ainsi faciliter sa pérennité.

Le contenu de l'accompagnement méthodologique et technique

L'accompagnement méthodologique et technique consiste en un ensemble de services ou de prestations proposé et exécuté par l'exploitant gestionnaire à risques et périls de la PEINAG.

Il existe 2 catégories de services :

- **Les services obligatoires :**
 - Accompagnement à la professionnalisation et au développement
 - Préparation et accompagnement à la sortie de la Pépinière d'entreprises
 - Réception et distribution de courriers
- **Les services optionnels ou à la carte :**
 - Travaux de secrétariat divers et variés
 - Gestion administrative, comptable, financière, fiscale et sociale
 - Mise à disposition à convenance de bureaux, salles de réunion et coworking
 - Services d'accompagnement sur mesure

NB : Le contenu détaillé, les modalités et les formats de mise en œuvre et de délivrance, la grille de prix et le système d'évaluation In Itinéré de l'accompagnement relèvent des obligations de l'exploitant gestionnaire de la PEINAG. Cet exploitant gestionnaire à risques et périls sera sélectionné par la procédure d'un Appel à manifestation d'intérêt.

LES PROJETS VISES

Sont ciblés les projets d'agro-transformation en phase de démarrage qui relèvent de la transformation alimentaire de produits agricoles locaux à base de fruits et légumes exclusivement.

LES CRITERES D'ELIGIBILITE

L'appel à projets s'adresse à des entreprises en phase de démarrage régulièrement déclarées et inscrites au registre du commerce et des sociétés, à la chambre des métiers ou à la chambre d'agriculture de Guadeloupe depuis au moins six (6) mois et au plus dix-huit (18) mois. Elles devront

attester d'un accompagnement et appui méthodologique en phase d'émergence et de construction du projet.

Le périmètre géographique est prioritairement le territoire de CAP Excellence et par extension l'ensemble de la Guadeloupe et ses dépendances.

Les projets visés doivent être positionnés sur la thématique de l'alimentation humaine uniquement.

STRUCTURE PORTEUSE

Les entités qui candidateront doivent être impérativement des personnes morales de droit privé du secteur concurrentiel marchand. Les entreprises relevant de l'économie sociale et solidaire peuvent candidater à la condition expresse d'être des personnes morales de droit privé de type industriel ou commercial.

A ce titre sont exclues :

- Les associations loi 1901 même celles bénéficiant de l'agrément ESUS.

EXAMEN D'ELIGIBILITE ET DE RECEVABILITE DES DOSSIERS DE CANDIDATURES

Les critères d'éligibilité tels que définis précédemment et la complétude du dossier de candidature déterminera sa recevabilité ou son rejet. En outre, tout dossier de candidature non conforme au format exigé sera écarté.

LE CALENDRIER PREVISIONNEL DE L'APPEL A PROJETS

Le planning prévisionnel est établi comme suit :

- Lancement de l'Appel à projets : du 20 mars au 9 mai 2025
- Date limite de dépôt des dossiers de candidatures : 9 mai (minuit heure locale)
- Procédure de sélection des candidatures : 14 au 16 mai 2025
- Procédure de sélection des lauréats : du 10 au 12 juin 2025
- Annonce des lauréats : 11 juillet 2025
- Signature des conventions d'occupation temporaire : septembre 2025
- Formation des lauréats : octobre à novembre 2025

NB : Ces dates sont données à titre indicatif, elles peuvent évoluer en fonction d'évènements indépendants de CAP Excellence.

LES ETAPES DE L'APPEL A PROJET

ETAPE 1 - RECEPTION DES CANDIDATURES

ETAPE 2 - EXAMEN D'ELIGIBILITE ET DE RECEVABILITE

ETAPE 3 – PROCEDURE DE SELECTION DES CANDIDATURES

ETAPE 4 – PROCEDURE DE SELECTION DES LAUREATS

ETAPE 5 - ANNONCE DES LAUREATS

ETAPE 6 - SIGNATURE DES CONVENTIONS D'OCCUPATION TEMPORAIRE

ETAPE 7 - SUIVI DE FORMATION

PROCEDURE DE SELECTION ET DE NOTATION

La sélection des projets se déroulera en 2 étapes :

1ère ETAPE : SELECTION DES CANDIDATURES (PRESELECTION)

LES CRITERES DE PRESELECTION

La 1ère étape consistera en une présélection et un classement des candidatures sur le fondement d'une notation portant sur les critères suivants :

- Adéquation entrepreneur/projet
- Solidité et maturité du projet
- Ancrage territorial du projet
- Pertinence du modèle économique

NOTATION DES DOSSIERS DE CANDIDATURE

CRITERES	DESCRIPTION	ELEMENTS DE PREUVE A FOURNIR	NOTATION (points)
Adéquation porteur de projet / projet	Les compétences, capacités et aptitudes professionnelles sont-elles avérées ?	Titres, diplômes, certifications	3
	Le porteur de projet s'est-il réellement approprié son projet via une construction méthodique et progressive ?	Convention ou attestation d'accompagnement et d'appui spécifique.	1
	Quelles ont été les motivations du porteur à l'élaboration et mise en œuvre de son projet ?	Argumentation fournie par le porteur de projet	1
Solidité et maturité du projet	Description claire, précise et détaillée du projet	Qualité des réponses à toutes les questions formulées dans le dossier de projet	4

Ancrage territorial du projet	Le projet contribue-t-il à dynamiser les activités économiques du territoire ?	Conventions ou contrats d'approvisionnement en matières premières agricoles avec des producteurs locaux Conventions ou contrats de référencement ou de dépôt vente des produits dans des points de distribution Accords ou convention de partenariats pour l'approvisionnement conjoint en matières premières et autres ingrédients ou la promotion commune des produits	3
Intelligibilité du modèle économique	Des objectifs de production/vente, clairs et réalistes Un système de formation des coûts précis et détaillé Avantage comparatif ou compétitif correctement explicité	Comptes de résultats prévisionnels Tableaux de bord de pilotage de l'activité	8

SELECTION DES CANDIDATURES

Un **Comité de sélection des candidatures** statuera en phase initiale de présélection. Il sera composé de :

- La Direction de l'Innovation et de l'Accompagnement des Entreprises de CAP Excellence
- Du mandataire la SEMSAMAR
- D'experts métiers : expert-comptable, consultant

NB : CAP Excellence se réserve le droit de porter des modifications à la liste des membres des comités.

A L'ISSU DE CETTE 1ère ETAPE, CAP EXCELLENCE NE RETIENDRA QUE LES 30 PREMIERS CANDIDATS, AU MOINS 2 PAR FILIERE

2ème ETAPE : SELECTION DES LAUREATS

Les candidats retenus à l'issu de la 1^{ère} étape seront auditionnés et feront déguster leurs produits.

LES CRITERES DE SELECTION

La 2^{ème} étape consistera en un classement des candidatures retenues sur le fondement d'une notation portant sur les critères suivants :

- Solidité du porteur de projet
- Motivation du porteur de projet
- Fiabilité et viabilité des process

NOTATION DES AUDITIONS

CRITERES	DESCRIPTION	ELEMENTS DE PREUVE A FOURNIR	NOTATION (points)
Solidité du porteur de projet et du projet	Qualité de verbalisation du projet et du process installé (fournir une vidéo des installations)	Maîtrise du vocabulaire spécifique à la gestion et l'organisation d'entreprises ; maîtrise du vocabulaire technique d'agro-transformation ; expression maîtrisée du cadre normatif et réglementaire de la fabrication et de la commercialisation de produits agro-transformés	4
	Qualité de la présentation des produits et cohérence avec les réalités du marché local	Appréciation visuelle du packaging ; correspondance conditionnement / besoins et attentes de la cible de clientèle visée ; maîtrise d'un vocabulaire spécifique de présentation des produits et d'un argumentaire de vente.	4
	Qualité organoleptique des produits	Appréciation visuelle, gustative et olfactive des membres du Comité de sélection	4
	Valeur ajoutée de la PEINAG	Expression claire et précise de la valeur ajoutée de la PEINAG en comparaison des limites, freins, insuffisances et lacunes du process exposé Expression des pistes d'innovation possibles avec la PEINAG et inopérantes avec le process installé Argumentation fournie par le porteur de projet	3
Fiabilité et viabilité du process installé	Le process installé est-il conforme aux normes et règlements en vigueur ?	Appréciation et avis d'experts du Comité de sélection	5

SELECTION DES LAUREATS

Un **Comité d'attribution** statuera en phase finale de sélection pour proposer des lauréats pour installation à la PEINAG. Il sera composé de :

- D'élus communautaires et de la Direction Innovation et Accompagnement des Entreprises de CAP Excellence ;
- Du mandataire la SEMSAMAR
- D'experts métiers : expert-comptable, expert en ingénierie transformation alimentaire, banquier, acheteurs réseaux GMS, Institut Pasteur, ...
- De réseaux d'appui à la création et développement des entreprises : Chambres consulaires, Région Guadeloupe, France Travail, DAAF, ...

NB : CAP Excellence se réserve le droit de porter des modifications à la liste des membres des comités.

A L'ISSU DE CES AUDITIONS, LE COMITE D'ATTRIBUTION FERA UNE PROPOSITION DE CLASSEMENT DE L'ENSEMBLE DES 30 CANDIDATS. SEULS LES 14 PREMIERS SUR LA LISTE SERONT RETENUS (1 PAR FILIERE).

Puis le Conseil communautaire de CAP Excellence autorisera la signature de la convention d'occupation temporaire des ateliers.

En cas de désistement d'un des lauréats avant la signature de la convention, le candidat le mieux placé dans le classement établi par le Comité d'attribution sera retenu.

Après la signature de ces conventions, les candidats suivront un parcours de formation pris en charge par CAP Excellence. Le contenu de ce programme sera précisé ultérieurement.

Les candidats retenus seront automatiquement sélectionnés pour toutes les manifestations de CAP Excellence relatives au secteur de l'agro-transformation dans le cadre du projet de l'Agropark Caraïbes Excellence.

LES CONDITIONS ET CONTRAINTES D'HEBERGEMENT AU SEIN DE LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES EN AGRO-TRANSFORMATION

Les lauréats de l'appel à projets devront prendre toutes les dispositions utiles et nécessaires pour suivre la formation initiée et prise en charge par CAP Excellence , destinée à leur faciliter une prise en main rapide et sécurisée des différents process.

La signature du contrat d'occupation temporaire sera assortie d'un avenant détaillant l'ensemble des services et prestations d'accompagnement à la professionnalisation, développement et pérennisation des activités hébergées. Ces services et ces prestations seront délivrées par le gestionnaire exploitant à risques et périls choisi par CAP Excellence et ses partenaires institutionnels.

L'installation en pépinière ne sera effective, que si et seulement si, avant la remise des clés, sont fournis les documents suivants :

- Une attestation d'assurance civile et professionnelle ;
- Une convention de prestation de l'Institut Pasteur pour l'évaluation et le suivi qualité hygiène et sécurité sanitaire des productions ;
- Un dépôt de garantie équivalant à 2/12 du loyer annuel de la première année.

ABANDON DE LA PROCEDURE

La communauté d'agglomération se réserve le droit d'interrompre le process de l'Appel A Projets (AAP) à tout moment ainsi que la possibilité de ne pas donner suite aux candidatures reçues sans que les candidats ne puissent demander en contrepartie une quelconque indemnisation ou le remboursement de leurs frais préalables ou honoraires de conseils. CAP Excellence n'aura pas à justifier sa décision.

CONDITIONS ET MODALITES DE REMISE DES DOSSIERS

Les candidatures seront remises par échange électronique sur la plateforme www.marches-securises.fr, mots clés AAP PEPINIERE ENTREPRISES AGROPARK CARAIBES EXCELLENCE avant la date et l'heure limites suivantes :

Vendredi 9 mai 2025 à 00:00 heure de Guadeloupe

Toute réception tardive entraînera l'irrecevabilité.

Lors de la 1ère utilisation de la plateforme de dématérialisation, le candidat installera les prérequis techniques et prendra connaissance du manuel d'utilisation.

La remise d'une candidature par voie électronique se fera uniquement sur la plateforme www.marches-securises.fr

En outre, cette transmission sera effective selon les modalités suivantes :

- La candidature devra parvenir à destination avant la date et l'heure indiquées dans le cahier des charges de l'AAP ;
- La durée de transmission de la candidature est fonction du débit de l'accès internet du candidat et de la taille des documents à transmettre, il est invité à s'assurer que tous les documents sont utiles à la compréhension de sa candidature ;

- Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ne seront pas retenus, ils ne seront pas renvoyés à leurs auteurs ;
- Les documents à fournir devront l'être sous format de fichiers informatiques ;
- Seuls les fichiers informatiques de type .PDF, .JPEG, .DOC, .XLS ou .PPT seront acceptés. Ils ne doivent pas contenir de macros et peuvent être compressés dans des fichiers au format ZIP, leurs noms devront être suffisamment explicites ;
- Les candidatures dans lesquelles un programme informatique malveillant serait détecté par CAP Excellence ne seront pas réparées et seront réputées n'avoir pas été reçues.

RECOMMANDATIONS

Les candidats sont invités à anticiper leurs candidatures en prenant connaissance des conditions d'utilisation de la plateforme www.marches-securises.fr et des prérequis techniques.

CAP Excellence invite les candidats à respecter les prescriptions et les recommandations suivantes :

- S'enregistrer sur la plateforme www.marches-securises.fr en indiquant des informations fiables, notamment l'adresse courriel, nécessaire pour les échanges ultérieurs entre CAP Excellence ou son représentant et les candidats. Cet enregistrement n'est en aucun cas obligatoire ;
- Tester la configuration des postes de travail, notamment la présence d'un certificat électronique valide (niveau de sécurité, certificat établi au nom d'une personne habilitée à engager juridiquement le candidat, certificat non périmé ...) ;
- S'assurer de la compatibilité et de la protection des postes de travail (présence d'un anti-virus, d'un pare-feu, absence de logiciel espion ...) ;
- La candidature prend obligatoirement la forme d'un seul fichier. Le candidat doit s'assurer de son intégrité : si le fichier est corrompu ou vérolé, la responsabilité de CAP Excellence ou de son représentant ne pourra être mise en cause. L'intégrité du fichier relève entièrement et exclusivement de la responsabilité du candidat ;
- Si un candidat dépose plusieurs candidatures, seule la dernière sera prise en compte. Les autres seront rejetées sans même avoir été ouvertes. En cas d'oubli d'une pièce, le candidat doit déposer un nouveau dossier complet dans les temps impartis c'est-à-dire avant la date de clôture des candidatures ;
- Ne pas attendre le dernier jour pour procéder au dépôt de la candidature, CAP Excellence ou son représentant retient la date et l'heure de fin d'envoi et non de début d'envoi. Un défaut de connexion pourra compromettre une candidature à l'Appel A Projets (AAP) ;
- Bien identifier les fichiers en leur donnant des noms clairs et explicites.

CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

DIRECTION INNOVATION ET ACCOMPAGNEMENT DES ENTREPRISES

- Site internet : AGROPARK.CAPEXCELLENCE.NET
- Courriel : contact.agropark@capexcellence.net
- Téléphone fixe : 0590.47.72.25 – De 8h à 13h / Téléphone portable : 0690.54.03.35
- Permanence d'informations sur site de l'Agropark Caraïbes Excellence : Lundi / Mercredi et Vendredi – De 9h à 13h

DOSSIER DE CANDIDATURE

**LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION CAP EXCELLENCE S'ENGAGE
A NE DIVULGUER AUCUNE DES INFORMATIONS CONTENUES DANS CE DOCUMENT
A DES PERSONNES EXTERIEURES A SES ORGANES DE DECISION
SANS L'ACCORD EXPLICITE DE SES AUTEURS**

PIECES DU DOSSIER DE CANDIDATURE POUR LA PEPINIERE D'ENTREPRISES INNOVANTES EN AGRO-TRANSFORMATION

- Le présent dossier de candidature à l'APP, dûment rempli, daté et signé par l'entreprise candidate ;
- La liste des documents obligatoires à fournir
- La fiche synthétique de présentation de la candidature
- La fiche de présentation et description du projet de l'entreprise à la pépinière d'entreprises

DOCUMENTS OBLIGATOIRES A FOURNIR

Les documents à annexer au dossier de candidature :

- Lettre de candidature motivée adressée au Président de CAP Excellence
- Extrait Kbis de – de 3 mois la structure porteuse
- Les liasses fiscales du dernier exercice.
- Un Business Plan détaillé au format Excel assorti de 3 comptes prévisionnels de résultat ;
- Attestations de capacités techniques et professionnelles (titres, diplômes, CQP, Attestations de stage, de formation, etc.)
- Attestation formation HACCP
- CV du porteur de projet
- Toutes pièces justificatives et probantes qui seront prises en compte lors de la procédure de sélection et de notation.

FICHE SYNTHETIQUE DE PRESENTATION DU PROJET DE L'ENTREPRISE POUR LA PEPINIERE D'ENTREPRISES

PRESENTATION DE LA SOCIETE

- NOM :
- VOTRE DOMAINE D'ACTIVITE AGRO-ALIMENTAIRE A BASE DE FRUITS ET LEGUMES
 - ☐ Filière Meunerie/Farine locale : Atelier farine de légumes / « Racines » - Atelier Farine de manioc

- ☐ Filière Boulangerie /Pâtisserie à base de farines locales : Atelier Pâtisserie – Atelier Boulangerie
- ☐ Filière Confiture – Sirop – Liqueur : Atelier Confiture – Atelier Sirop
- ☐ Filière Chocolaterie – Confiserie : Atelier Chocolat – Atelier Confiserie locale
- ☐ Filière Boisson – Jus – Distillerie : Atelier Sorbet et Glace – Atelier Boisson et Jus de fruits – Atelier Boisson fermentée
- ☐ Filière Fruits et légumes : Atelier frais prêts à l'emploi – Atelier surgelé – Atelier produits élaborés
- ☐ Autre (précisez) :

• ADRESSE DU SIEGE SOCIAL :

.....

Commune : Code postal :

• COORDONNEES PROFESSIONNELLES :

- ☐ Téléphone fixe:
- ☐ Téléphone portable :
- ☐ E-mail :
- ☐ Site Internet :
- ☐ N°SIRET : Code APE :

• FORME JURIDIQUE :

• DATE DE CREATION DE LA STRUCTURE :

• EFFECTIFS :

- Nombre de salariés en équivalent temps plein :
- Dont nombre de salariés en CDI :

PRESENTATION DU PORTEUR DU PROJET

• NOM :

• PRENOMS :

• DATE DE NAISSANCE :

• SITUATION PROFESSIONNELLE :

• COORDONNEES PERSONNELLES :

- ☐ Téléphone fixe :
- ☐ Téléphone portable :
- ☐ E-mail :

- **RELATEZ VOTRE PARCOURS PROJET**

- Quels étaient les besoins, les attentes et les raisons qui vous ont conduit à envisager la création d'une entreprise en général, et, spécifiquement dans le secteur de l'agro-transformation ?
- Décrivez, le cas échéant l'environnement familial, amical et culturel dans lequel vous évoluez et explicitez s'il est propice ou pas à la création d'une activité entrepreneuriale d'agro-transformation ?
- Comment êtes-vous passé de l'envie à l'idée formalisée du projet ?
- Avez-vous reçu ou bénéficié d'un accompagnement spécifique pour la constitution de votre dossier de projet et la création de votre entreprise ?
 - Si oui, décrivez la nature, la forme, les acteurs de la mise en œuvre de cet accompagnement.
 - Si non pourquoi ?
- Quelles étaient vos ressources financières pour financer cet accompagnement et/ou constituer le capital de départ de votre entreprise ?

- **DRESSEZ VOTRE AUTO PORTRAIT EN IDENTIFIANT ET DECRIVANT :**

- Vos atouts et forces en général, et, par rapport à l'exploitation et gestion d'une entreprise d'agro-transformation singulièrement
- Vos faiblesses quant à la gestion et l'exploitation d'une entreprise d'agro-transformation

FICHE DE DESCRIPTION DE VOTRE PROJET D'AGRO-TRANSFORMATION

CONTENU DU PROJET

- **DECRIVEZ DE MANIERE DETAILLEE LE PROCESS QUE VOUS UTILISEZ POUR LA TRANSFORMATION DES PRODUITS AGRICOLES :**
 - Caractéristiques techniques de votre atelier de fabrication : dimensions, matériaux et revêtements, équipements de commodités ;
 - Caractéristiques techniques des machines et matériels : type de matériel utilisé, notamment en capacités horaires de traitement et de transformation, petits équipements et ustensiles ;

- Valeur initiale de cet investissement
- QUELLE EST VOTRE STRATEGIE COMMERCIALE ?
 - Quelle est votre clientèle cible ?
 - Quelles sont les motivations de cette clientèle à consommer vos produits ?
 - Quels sont vos circuits de distribution ?
 - Avez-vous des contrats de référencement en GMS ?
 - Quelles formes de publicité et de promotions utilisez-vous ?
 - Comment vos produits se démarquent de la concurrence ?
- QUEL EST VOTRE RYTHME DE PRODUCTION ACTUEL ?
 - Quel est votre rythme de production par mois ?
 - Produisez-vous tous les jours ? Si non à quelle fréquence ?
 - Quel est votre chiffre d'affaires annuel ?
 - Quel est le prix moyen de vente de vos produits ?
 - Quel est volume de production mensuel ?

VALEUR AJOUTEE DU PROJET POUR LE TERRITOIRE DE GUADELOUPE

- S'AGISSANT DE VOTRE APPROVISIONNEMENT EN MATIERES PREMIERES D'ORIGINE AGRICOLE, AVEZ-VOUS SIGNE DES CONTRATS OU CONVENTIONS D'APPROVISIONNEMENT AVEC :
 - Des agriculteurs individuels ?
 - Des groupements d'agriculteurs ?
 - Des organisations de producteurs ?
- DONNEZ LA REPARTITION GEOGRAPHIQUE ET LE POIDS (POURCENTAGE PAR RAPPORT AU VOLUME TOTAL) DE VOS FOURNISSEURS DE PRODUITS AGRICOLES :

REGION	VOLUME (Tonnes)	POURCENTAGE %
CAP Excellence (centre)		
CANBT (nord Basse-Terre)		
CANGT (nord Grande-Terre)		
CAGSC (sud Basse-Terre)		
CAR (sud Grande-Terre)		
CCMG (Marie-Galante)		

- LA PRODUCTION LOCALE, REpond-t-elle à la totalité de vos besoins en matières premières d'origines agricoles ?

Oui ☐

Non ☐

- Si non, précisez et détaillez les carences et lacunes et justifiez-les :
- Quelle(s) solution(s) à court, moyen et long terme avez-vous ou envisagez-vous pour pallier ces carences et lacunes ?
- Quels sont les partenariats négociés et formalisés pour la mise en œuvre de(s) solution(s) ?

• ENVISAGEZ-VOUS DE RECRUTER DU PERSONNEL ?

Oui ☐

Non ☐

• Si oui, dans quelle temporalité ?

- En phase de lancement (au plus 6 mois après le début effectif d'activité) : ☐
- En phase de démarrage (au moins 6 mois et au plus 18 mois après le début effectif d'activité) : ☐
- En phase de développement (après au moins 18 mois d'activité) :
- Quels sont les postes de travail concernés ?

OBJECTIFS QUANTITATIFS DU PROJET

Volume mensuel moyen de production	
Volume mensuel moyen de vente	
Chiffre d'affaires mensuel moyen	
Taux de marge	
Autres objectifs clés propres à votre activité	

Fait à

, Le

En sa qualité de :

Signature :