



Hazitegia

- BASQUE ENTREPRENEURS INCUBATOR -

by **Agour**
IZAN DIRELAKO GARA

Vous avez une entreprise avec un concept différenciant, une activité innovante, un projet à potentiel en termes de création d'emplois et de développement en Agri Food Tech ?

Vous avez besoin d'un bureau et/ou d'un atelier pour organiser, concevoir, fabriquer, stocker, commercialiser ?

Vous recherchez du soutien, du suivi, du réseau, des moyens mutualisés ?

Alors intégrez l'incubateur **HAZITEGIA !**

Appel à candidature du 28 octobre 2022 au 08 janvier 2023 : Lancement de la 1^{ère} promotion « Lore » à partir de janvier 2023

Venez booster la réussite de votre entreprise avec nous au sein de l'incubateur HAZITEGIA !



10 bonnes raisons de rejoindre nos locaux et vous faire accompagner par nos équipes :

- 1** L'écosystème et le réseau de partenaires commerciaux de la Maison Agour mis à votre disposition (réseaux de distributions, chaîne logistique, etc.)
 - 2** Des locaux neufs à loyers modérés (bureaux, espace de coworking ; ateliers prochainement)
 - 3** Des services partagés inclus pour se simplifier la vie (domiciliation, accès internet, photocopieur/scanner, espaces de réception, etc.)
 - 4** Un coaching individuel inclus, personnalisé et régulier permettant un véritable soutien sur mesure
 - 5** Un partage d'expérience permanent avec des ateliers, formations, animations et temps collectifs conviviaux
 - 6** Un collectif d'acteurs locaux pour bénéficier de leurs expertises (financement, innovation, production, etc.)
 - 7** Des valeurs fortes ancrées au Pays Basque : bienveillance, dynamisme et solidarité
 - 8** Un ADN centré sur les univers Agri/Agroalimentaires (agriculture durable et nouvelle alimentation) & Eco-responsabilité
 - 9** Un terrain de jeux transfrontalier pour se développer sur les marchés eurorégionaux de Nouvelle-Aquitaine, Euskadi, Navarre, les marchés français et espagnol et au-delà
 - 10** Accès au carnet d'adresses et aux réseaux de la Maison Agour
- Et en plus,
- Une communauté d'entrepreneurs mêlant 3 promotions d'entreprises : « Hazi » pour les porteurs de projet/créateurs d'entreprise, « Lore » pour les jeunes entreprises en déploiement constituées depuis moins de 3 ans, « Fruitu » pour les entreprises en croissance de plus de 3 ans

Présentation d'HAZITEGIA

BASQUE ENTREPRENEURS INCUBATOR for FOOD TECH



HAZITEGIA est un incubateur d'entreprises fondé et hébergé chez un producteur d'agroalimentaire multimédiers, **AGOUR** et ouvert à des projets d'Agri Food Tech dans une démarche éco-responsable.

Il est né de la volonté de l'équipe de la Maison Agour d'agir positivement sur son territoire, au cœur de sa stratégie RSE. **La transmission de compétences et d'expertises entre créateurs/chefs d'entreprises et la Maison Agour constitue la valeur centrale de ce projet.** C'est pourquoi les bureaux de la pépinière résident sur le même plateau que les équipes de la Maison Agour à Hélette, au sein du siège social, Zone artisanale Ur Zabaleta - RD119, 64640 Hélette.

HAZITEGIA se fonde sur 3 priorités :

- **Les univers agri/agroalimentaires responsables**
- **Le transfrontalier et le développement du territoire**
- **La promotion de la culture basque**

HAZITEGIA s'appuie sur un ancrage territorial en Pays basque et une identité transfrontalière forte.

Cette double caractéristique signifie que les entreprises présentes au sein de la pépinière pourront bénéficier de l'environnement professionnel de la Holding Agour tant sur le marché français que sur le marché espagnol. Entre Hélette et Tolosa par-dessus la Bidassoa, les entreprises hébergées pourront se projeter de part et d'autre des Pyrénées dans leur stratégie commerciale, marketing et partenariale.

L'enracinement transfrontalier de la pépinière offre une approche interculturelle indispensable à la réussite sur ces marchés.

Une offre de services complète et sur mesure

L'OBJECTIF : AVANCER et RÉUSSIR !



Au-delà de conditions matérielles optimales, **HAZITEGIA c'est avant tout un accompagnement percutant et concret** : des rendez-vous hebdomadaires avec un coach, des rendez-vous individuels avec des experts des chahutages/brainstorming de projets avec les équipes de Maison Agour et ses partenaires, des prestations de services par les structures partenaires. La philosophie qui guide **HAZITEGIA** est fondée sur une relation de confiance et une collaboration étroite avec les entreprises hébergées.

- PACK Bureau avec poste de travail en open space ou bureau fermé, salles de réunions, internet haut débit, entretien des locaux, reprographie, etc. avec un accès aux lieux partagés par les équipes de la Maison Agour : café, restauration, roof top et zone de détente
- PACK Communication comprenant un kit de présentation de l'entreprise ou projet hébergé, utilisation du label **HAZITEGIA by Agour**, relais dans les canaux de communication, etc.
- Mise en relation avec l'écosystème des partenaires européens de **HAZITEGIA** (centres technologiques et scientifiques, financeurs, centres de formation, etc.)
- Préparation et réalisation de levée de fond, le cas échéant et selon caractéristiques
- Programme d'animations et événements (10 ateliers par an et 1 Big Day avec les acteurs locaux)
- Immersion dans la Communauté **HAZITEGIA** et la Maison Agour
- Réunions récurrentes avec des coaches par thématiques
- Programme d'accompagnement adapté à votre stade de maturité
- Les partenariats tissés avec des entités expertes permettront également de programmer des rendez-vous et des réunions complémentaires pour des prestations sur-mesure

L'ADN Agour comme catalyseur



Les débuts d'Agour :

Vivre et travailler au Pays Basque ! tel était déjà la devise de Jean ETXELEKU, fondateur d'Agour en 1981.

« *Un projet pour les Basques, avec les Basques* »... **L'idée séduit une petite trentaine de bergers autour d'Hélette, au cœur du Pays Basque nord.** « Banquiers » de l'entreprise les premières années, ils acceptent de fournir le lait de leurs brebis et d'être payés six à neuf mois plus tard, à la vente des fromages...

Nous voulons à notre tour contribuer à favoriser les projets d'avenir au Pays Basque intérieur. Nos bergers ont cru en nous ; **Agour Hazitegia fait confiance à la nouvelle génération d'entrepreneurs talentueux, défenseurs des valeurs pour lesquelles nous militons et de celles du Pays Basque.** Nous souhaitons les accompagner grâce à nos 40 années d'expériences !

« J'ai souhaité impulser la création d'une pépinière d'entreprises afin de favoriser l'innovation dans un secteur agroalimentaire et transfrontalier dans lequel nous avons un parcours de 40 ans et d'œuvrer pour le développement territorial de notre pays. C'est pourquoi je souhaite, avec mes équipes, accompagner des projets qui ont un potentiel de croissance et qui respectent les valeurs d'éco-responsabilité auxquelles nous croyons ».

Peio ETXELEKU - PDG de la Maison Agour

La Maison Agour



Défenseur d'une agriculture Basque durable, toujours étroitement liée à ses producteurs, la Maison Agour est un ambassadeur de la gastronomie Basque, dans notre cher Pays, mais aussi aux 4 coins du monde.

Implantés en Iparralde et en Hegoalde, d'Hélette à Tolosa en passant par Irati (Mendive), nous élaborons une large gamme de fromages, de charcuteries mais aussi des biscuits, des pâtisseries et des glaces au lait de brebis.

Largement récompensé dans les principaux concours nationaux et internationaux, notre fromage de brebis Ossau-Iraty a été élu 2 fois **meilleur fromage du monde aux World Cheese Awards**.

Nous sommes présents en France et en Espagne, **tant dans les réseaux traditionnels** (restauration hors foyer, crémiers/fromagers, bouchers-charcutiers-traiteurs) **qu'en grande distribution** mais également **partout dans le monde des Etats Unis au Japon en passant par les principaux Pays Européens**.

Engagé dans une démarche RSE ambitieuse, et au-delà de notre objectif premier qui est de proposer aux gourmets du monde des produits Basques authentiques, sûrs et de qualité ; **Agour défend la langue et la culture Basque ainsi que son économie** avec pour mission, la transmission d'une planète durable aux générations futures.

Nos différents ateliers de production ont par exemple largement recours aux énergies vertes (photovoltaïque, chaudière à bois...), nous investissons régulièrement pour créer les emplois de demain, défendons la langue Basque dès que nous le pouvons...

La force d'un réseau de partenaires



Dès sa création, **HAZITEGIA** a tissé un réseau de partenaires d'envergure européenne.

En effet, la pépinière réunit autour d'elle des centres technologiques, de formation, des experts dans un rayon de 200 kms. Intégrer **HAZITEGIA**, c'est intégrer un réseau de partenaires d'excellence et démultiplier les moyens pour la réussite de chaque projet. C'est un écosystème dynamique au service de l'Agri Food Tech responsable.



Comment candidater ?



PRE-REQUIS

- Entreprise constituée depuis moins de 3 ans (statuts déposés)
- Activité nouvelle ou rare, innovante ou différenciante, en lien direct ou indirect avec les domaines Agri/Agroalimentaires (agriculture durable et nouvelle alimentation) & Eco-responsabilité, à potentiel d'emploi
- Business plan validant la crédibilité et la viabilité du projet (dont un prévisionnel financier sur 3 ans réalisé par un professionnel ; des derniers bilans comptables, si l'entreprise a plus d'un an)
- Activité principale du ou des dirigeant(s), avec l'envie de s'intégrer dans la dynamique d'HAZITEGIA et son offre de services, pour développer son entreprise
- Loyer mensuel comprenant l'ensemble de l'offre de services HAZITEGIA : 450€HT par poste de travail
- Coût d'adhésion annuel à l'association HAZITEGIA : 50€HT par entreprise

DATES CLÉS À RETENIR

- 28 octobre : Ouverture de l'appel à candidature
- 08 janvier 2023 : Clôture de l'appel à candidature
- 09 au 15 janvier 2023 : Instructions techniques des candidatures
- 16 au 22 janvier : Jury de sélection, invitation pour pitch du candidat présélectionné
- 23 au 31 janvier : Annonce des lauréats et inauguration de la pépinière

DÉPÔT DE CANDIDATURES

Les dossiers de candidatures sont à télécharger sur <https://www.agour.com> et à envoyer par email à hazitegia@agour.com en indiquant dans l'objet de l'email : Appel à candidature

Grille d'évaluation



Les candidatures sont évaluées sur 10 critères objectifs, chacun noté sur un barème de 0 à 5, soit un total de 50 points.

Adéquation homme/femme vis-à-vis du projet :

- Maturité de la réflexion, du projet
- Expérience professionnelle
- Qualité humaine & apport dans la communauté [HAZITEGIA](#)

Qualité du projet :

- Activité nouvelle ou rare, innovante ou différenciante
- Adéquation avec les univers agri/agroalimentaires
- Potentiel transfrontalier
- Démarche Eco-responsable

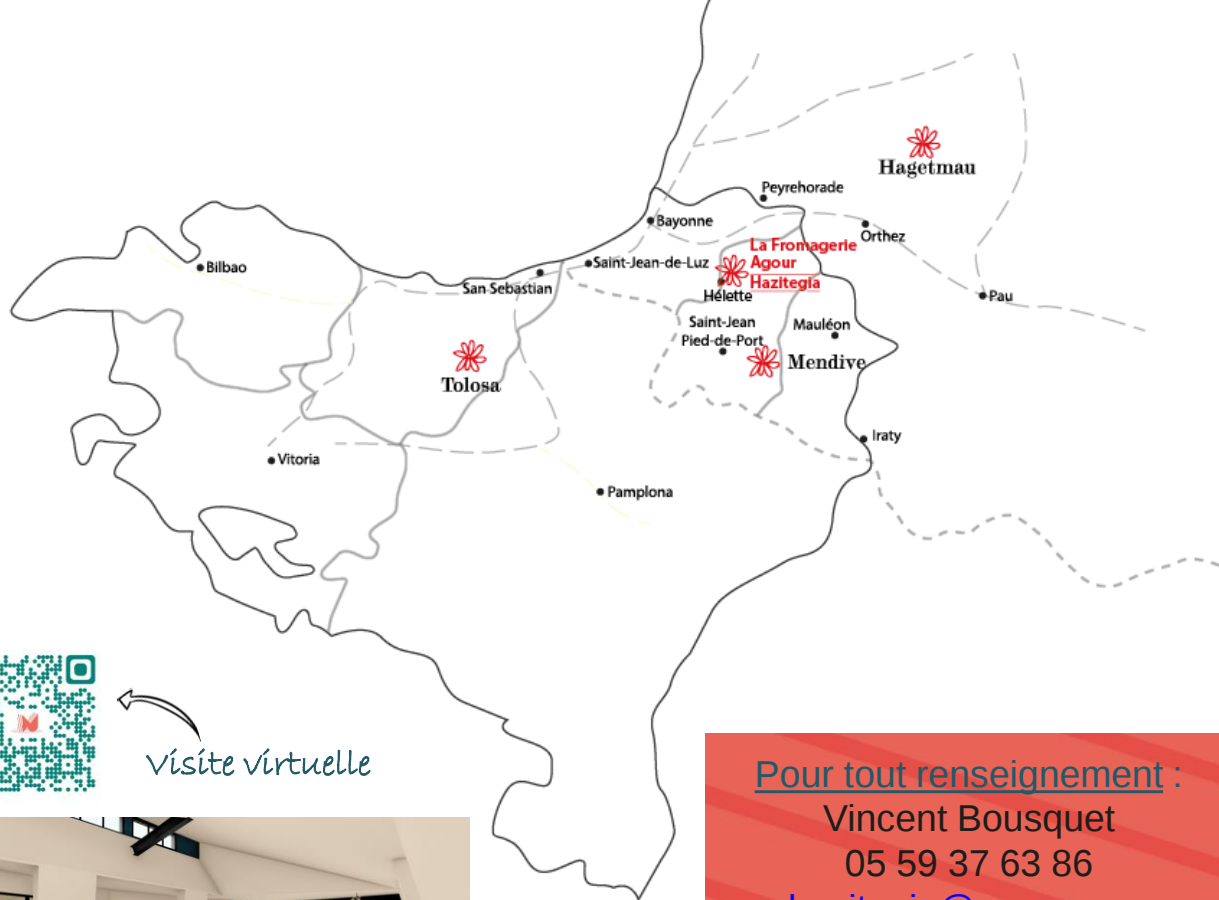
Critères économiques :

- Viabilité économique
- Solidité financière
- Création d'emplois



- BASQUE ENTREPRENEURS INCUBATOR -

by **Agour**
IZAN DIRELAKO GARA



visite virtuelle



Pour tout renseignement :

Vincent Bousquet

05 59 37 63 86

hazitegia@agour.com

Zone artisanale

Ur Zabaleta - RD119

64640 Hélette

