

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Technopole Quimper-Cornouaille

vendredi 8 juin 2012,
UBO/Pôle Pierre Jakez Hélias, QUIMPER



Connaissance des entreprises actives en Cornouaille.

Témoignage d'entreprises prenant part au développement économique de notre territoire et à ses innovations qu'elles soient technologiques, sociales, commerciales ou bien managériales.

SAUPIQUET, Usine de Quimper

« Une marque nationale avec un esprit local et responsable »

Jean François BOYARD, Directeur d'usine à Quimper

• Construite en 1968 avec 2 activités : légumes & poissons
Arrêt de l'activité légumes en 1986. Fermeture du site de Vannes en 2010. Quimper reste ainsi l'unique site de production en France.

**Matières premières : sardine & maquereau
200 emplois dont 30 temporaires**

LES VALEURS DU SITE « SAUPIQUET – QUIMPER »

- Qualité de nos produits : certification IFS
- Innovation : produits / process / machines
- Service : taux de service / temps de développement nouveautés
- Capital humain : promotion interne/qualification/réduction TMS
- Réduction coûts production en rénovant le process maquereau

LES RESEAUX

- Produit en Bretagne : membre fondateur
- UBO : LUBEM
- Adria Développement
- Accueil des jeunes : visites de groupes de collégiens et de lycéens

CINQ DEGRES OUEST, Riec sur Bélon

« Une jeune entreprise bouscule les habitudes dans la filière bretonne des crustacés », Marc GERARD, Resp. Production

Créée en juillet 2010, cette entreprise a développé un process qui est une petite révolution sur le marché des produits de la mer. Cinq Degrés Ouest propose aux professionnels de la restauration et aux industriels de l'agroalimentaire des produits décortiqués crus, surgelés, dont les propriétés gustatives sont similaires aux produits frais.

« Cinq Degrés Ouest est une jeune société innovante spécialisée dans le décorticage de produits de la mer. Sa technologie unique, dont elle détient les brevets, lui permet d'offrir des chairs de coquillages et crustacés décortiqués crus, puis surgelés à l'azote. A la cuisson ou après décongélation, les produits restituent le goût du frais d'une manière jusqu'alors inconnue. En ce sens, Cinq Degrés Ouest s'inscrit dans le registre d'une innovation technologique (unique en Europe), d'une innovation produit (aucune entreprise ne commercialise des chairs de coquillages et crustacés crus décortiqués surgelés) et innovation dans les usages (les chairs crues permettent de révolutionner l'approche de la cuisson des produits de la mer) ».

Alexis TAUGÉ, dirigeant de Cinq Degrés Ouest, www.5do.fr

ETUDIANTS, enseignants et professionnels de l'entrepreneuriat / innovation

TROPHÉE IALYS ÉTUDIANT / 1^{re} Edition

Simulation d'une ENTREPRISE autour d'un produit alimentaire INNOVANT

A l'initiative de la Technopole Quimper-Cornouaille & de l'UBO-Quimper, un concours de création d'entreprise innovante dans le domaine de l'aliment a été lancé à l'attention des étudiants cornouaillais, le " Trophée IALYS Étudiant ".

Ce trophée est organisé collectivement par la Technopole et les formations de l'UBO : le Master Pro Innovation en Industries Alimentaires, la Licence Aliments-Santé, l'IUT de Quimper, la FIP et le cluster IALYS. Ce projet est labellisé par le P2EB, pôle de l'entrepreneuriat étudiant en Bretagne.

OBJECTIFS du Trophée Ialys Etudiant

- Favoriser les synergies entre étudiants de différentes formations
- Cultiver le goût de l'entrepreneuriat et de l'innovation
- Manager un projet en équipe pluridisciplinaire
- Acquérir des connaissances pratiques sur la démarche de gestion de projet appliquée à la création d'entreprise alimentaire innovante



L'EQUIPE LAUREATE « Crousti'Gallettes »

Il s'agit d'un kit apéritif contenant des gallettes croustillantes de blé noir séchées au four, avec leurs sauces froides à base de poireaux, lardons/champignons et oignons

L'équipe est composée de quatre étudiantes issues des formations Master 2 Innovation en Industries Alimentaires & Licence professionnelle Entrepreneuriat

Amélie LE GUIREC / Céline RAUD
Sonia PIGEAULT / Tiphaine LEISSEN



Conférence de presse à l'UBO-Quimper à l'issue de l'assemblée générale avec les étudiants ayant concouru au Trophée Ialys étudiant 2012