



Technopole
Quimper-Cornouaille

FACILITATEUR DE VOS PROJETS
INNOVANTS DURABLES

La lettre

— JUN 2020 —

WWW.TECH-QUIMPER.BZH

Le mot du président



COVID-19, UNE CRISE MONDIALE AUX MULTIPLES DIMENSIONS !

La crise sanitaire mondiale que nous subissons est telle que nous ne mesurons pas encore toutes les conséquences sociales et économiques.

Jusqu'à aujourd'hui, le soutien des acteurs économiques par l'État, les régions, les départements et les communautés de communes et d'agglomération, unique au monde, a limité drastiquement les dépôts de bilan. Cependant, le plus dur est devant nous et l'État ne peut pas tout.

Les deux mois de confinement auront un impact durable sur des pans entiers de notre économie dont les plus touchés localement et directement sont le tourisme, le transport, les commerces pour ne citer qu'eux. Cet impact est lié aux interdictions, aux nouvelles obligations mais aussi au changement du comportement de chacun en découvrant de nouveaux usages, une nouvelle façon de vivre, de consommer ou de travailler. Nos nouvelles attitudes imposent aux acteurs économiques privés et publics de s'adapter et de se réinventer rapidement. Il serait hypocrite de ma part d'affirmer ou de faire croire que cette adaptation inévitable permettra de conserver notre dimension économique telle que nous la connaissons. Le temps des expérimentations sociale et économique est venu. L'économie dépend de nos comportements.

Notre chance est d'avoir en Bretagne des entrepreneurs, artisans, commerçants, éleveurs qui, au même titre que le corps médical, les forces de l'ordre, le corps enseignant..., se donnent sans compter pour leur nation. Notre première force est la solidarité. Savoir se mettre en danger, savoir imaginer, savoir faire différemment avec la clairvoyance qui s'impose dans cette période complexe, savoir accepter de passer du droit positif au droit naturel, savoir partager son temps, savoir consommer différemment en privilégiant le made in France, le made in Breizh... sont nos variables d'action.

La Technopole Quimper-Cornouaille est pleinement mobilisée par ce challenge. Elle vous accompagne sur vos business plans et le développement de vos innovations. Osez ! Nous sommes à vos côtés.

Olivier LE STRAT, Président de la Technopole



Facilitateur de projets innovants durables, la Technopole vous propose un accompagnement sur-mesure pour créer votre entreprise et développer vos projets innovants. Nous sommes à votre service pour créer des opportunités, apporter des ressources, mettre en réseau... Rencontrons-nous !

RESTONS CONNECTÉS...

www.tech-quimper.bzh

 @tech_quimper_co

 @Technopole Quimper Cornouaille



Jean-Marie LE BUAN,
Directeur de la Fédération

Le Panier de la Mer, la valorisation des produits par l'insertion sociale



L'association Le Panier de la Mer organise au profit de l'aide alimentaire, une offre de produits de la mer, transformée dans leurs propres ateliers de marée par des salariés en insertion. Jean-Marie LE BUAN, Directeur de l'association, nous explique son activité économique tournée vers l'entraide et la solidarité.

Comment est née cette initiative ?

Le mouvement Le Paniers de la Mer a démarré dans le pays bigouden de la volonté de bénévoles d'associations d'aide alimentaire. Le constat était simple : il y avait du poisson jeté à la poubelle alors que les structures d'aide aux personnes ne proposaient pas de produits de la mer à leurs bénéficiaires. En 1997, l'association des Paniers de la Mer a donc vu le jour.

Votre innovation sociale réside dans l'utilisation des invendus pour créer de la valeur. Quels en sont les objectifs ?

Effectivement, nous conjuguons par le biais de notre activité économique l'insertion professionnelle par des recrutements en contrat aidé (CDDI) de 6 mois renouvelables ; la lutte contre le gaspillage alimentaire (338 tonnes de poissons invendus travaillés en 2019) et le soutien aux associations d'aide alimentaire. Nous sommes ainsi présents dans près de 58 départements métropolitains soit plus de 120 associations bénéficiant de notre travail. Nous travaillons avec les structures comme les Restaurants du Cœur, la Banque Alimentaire, le Secours Populaire Français...

En collaborant avec la Technopole, quelles sont les ressources que vous avez trouvées ?

Nous avons pour habitude de travailler avec des structures d'insertion, et moins avec des entreprises. Nous nous sommes donc rapprochés de la Technopole pour identifier des potentiels partenaires, des sources de financement et faciliter notre présence dans l'écosystème cornouillais. Grâce à la Technopole, nous sommes aujourd'hui investis dans un projet FEAMP (Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche). Elle a identifié le financement et avec l'appui de Quimper Cornouaille Développement m'a accompagné pour le montage du dossier.



Sur l'année 2019,

129 de personnes

formées dont

55 % poursuivent
une activité

5 ateliers sur Fécamp,
St Malo, Boulogne, Lorient
et Saint Guénolé

Pouvez-vous nous présenter ce projet ?

Notre étude vise à répondre favorablement aux sollicitations des associations d'aide alimentaire. Nous visons une augmentation de notre capacité de traitement de poissons en nous positionnant sur le poisson de report. Ce projet nous permettra de mieux valoriser certaines ressources halieutiques non absorbées par le marché et lisser les arrivages de poissons dans nos ateliers afin de mieux organiser le temps de travail de nos salariés. Nous disposerons d'un financement de 230 K€ sur 18 mois.



Avez-vous d'autres projets ou initiatives à venir ?

Nous travaillons sur le lancement d'une campagne Ulule en lien avec la fondation Société Générale. La campagne sera lancée en septembre. Nous espérons récolter 10 K€ pour consolider notre projet FEAMP dont l'un des critères d'éligibilité est l'autofinancement à hauteur de 20 %. N'hésitez pas à nous soutenir !

www.panierdelamer.fr/aidez-nous/
(vos dons au Panier de la Mer ouvrent droit à une réduction fiscale)

CONTACT

Fédération Nationale Le Panier de la Mer

> 4 rue René Daniel
29720 PLONEOUR LANVERN
> 09 53 89 04 12

Jean-Marie LE BUAN Directeur de la Fédération

> jean-marie.lebuan
@panierdelamer.fr

L'innovation, au cœur de la tradition bouchère

Connu pour ses marques Bigard, Charal et Socopa, c'est à Quimperlé, dans le Finistère en 1968, qu'a débuté l'histoire de l'entreprise Bigard. Le groupe a su grandir et devenir l'un des grands leaders de la viande sans jamais déroger à son exigence de qualité.



Échanges avec
Virginie LE PORT,
Responsable
marketing de la
marque Bigard

Quel est le cœur de métier de Bigard ?

Quelles valeurs défendez-vous ?

Forte d'un savoir-faire qu'elle perpétue depuis plus de 50 ans, la signature BIGARD est unique et fait d'elle la marque historique de la viande en France. S'appuyant sur une expertise héritée de la tradition bouchère française, l'élaboration des recettes témoigne d'une exigence permanente et requiert des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour donner à ses produits une qualité irréprochable et un goût authentique. BIGARD, c'est aujourd'hui plus de 200 produits, des steaks hachés aux carpaccios en passant par des saucisses et des viandes mijotées, ainsi qu'une gamme de produits traiteur de haute qualité, inspirés des recettes traditionnelles françaises.

Le goût de l'innovation est l'un des piliers sur lequel s'est construit la marque



Barquette de deux steaks hachés sous la démarche «Plein Air»

Bigard. Comment cela se traduit-il ?

L'innovation est au cœur du développement d'une tradition bouchère moderne. Cela consiste à proposer des produits de boucherie répondant aux préoccupations actuelles des consommateurs. Plus concrètement nous avons mis en place des filières responsables, comme notre démarche de bovins « Plein Air » garantissant 5 mois par an minimum en pâturage. Nous proposons des solutions pratiques associant variété, goût et rapidité de mise en œuvre, faisant le succès de notre gamme rôtisserie. Nous travaillons dans une démarche d'amélioration continue de nos produits : développement des emballages APET recyclables, formulation raisonnée en limitant les additifs, amélioration et transparence des qualités nutritionnelles de nos produits à l'aide du Nutriscore.

Au regard de l'actualité (covid-19), quelle place accordée à l'innovation ?

Le covid-19 a bien évidemment ralenti le développement et l'innovation. Cela nous a contraint à nous recentrer sur l'essentiel comme des extensions ou optimisations des gammes de produits. Les projets rupturistes et plus innovants ont été repoussés d'une année. Cela nous a également

permis de nous poser, et de réfléchir à l'avenir autrement, faisant émerger de nouveaux insights tels que la consommation digitale (drive, vente par correspondance,...), le retour à la cuisine et au fait maison, la préoccupation accrue pour l'origine et la qualité produits... sources d'inspirations pour l'innovation. Au-delà du covid-19, cette parenthèse a accentué la digitalisation et les échanges à distance. Cette nouvelle façon de penser aura forcément un impact dans notre façon d'innover à l'avenir.



Activité : Entreprise d'abattage et de transformation de viande

1968 : Date création

Dirigeant :
Jean-Paul BIGARD

CONTACT

Virginie LE PORT
Responsable marketing
> virginie.leport@bigard.fr
> 02 98 06 24 24



La Station F s'ouvre aux startups de la French Tech Brest+



Depuis mai 2020, 4 startups du Finistère ont été sélectionnées pour participer à un programme d'accompagnement au sein de la Station F à Paris. Plus grand campus de startups au monde (plus de 1000 startups), c'est un véritable lieu de rencontre des administrations, incubateurs, mentors et investisseurs. Ce programme est porté par la Technopole Quimper-Cornouaille et la French Tech Brest+, et opéré par Nicolas REGNIER et Simon VALADOU.

Rencontre avec Simon VALADOU sur ce programme d'accompagnement unique en France !

Pouvez-vous nous présenter ce programme ?

Nous avons souhaité transmettre l'expérience acquise dans les lieux phares du digital et de l'innovation comme la Silicon Valley et la Station F sur des sujets tels que la levée de fonds, le pitch, la gouvernance et le branding. L'objectif est d'accompagner 4 startups du territoire par sessions pour franchir les étapes clés indispensables à leur développement et leur structuration. Il s'agit de s'imprégner des meilleures pratiques grâce à d'autres startups mentors de la Station F.

BIROL (formateur international au pitch) et dans la Silicon Valley, je pouvais concrètement les aider à convaincre un client, un investisseur ou leur banquier en quelques minutes.

Lors d'une visite en 2019 à la Station F de Ludovic JOLIVET, maire de Quimper, et Laurent BRUCHON, directeur du développement économique de Quimper Bretagne Occidentale, nous avons pris conscience qu'en unissant nos forces nous pourrions accélérer le développement des startups, et plus spécifiquement celles du territoire de Quimper-Cornouaille. Des mentors de Station F se sont déplacés à Quimper pour challenger les entrepreneurs du territoire. Un vrai succès ! Nous avons donc décidé, après sélection, d'accompagner et de confronter ces entrepreneurs avec l'écosystème Station F (investisseurs, mentors, entrepreneurs). Nous sommes partie prenante avec HEC depuis le début de l'aventure Station F, aujourd'hui nous voulons transmettre humblement notre expérience.

*Ouest Startups est un programme de pré-accélération déployé sur le territoire de la French Tech Brest+ (Brest, Lannion, Quimper, Morlaix) à destination des créateurs d'entreprises innovantes.

Startups retenues pour participer au programme de la Station F



Conception de véhicules autonomes durables



Plateforme de réservation d'activités outdoor



Solution pour sécuriser contre vos données



Plateforme de ventes immobilières

Comment est né ce programme d'accompagnement à la Station F ?

Lors de Ouest Startups*, il est apparu que les porteurs de projets rencontraient des difficultés à exprimer de façon simple et claire la proposition de valeur de leur entreprise. Tous les entrepreneurs ont, au début, cette difficulté. Avec mon expérience du pitch acquise auprès de Jacques

Pourquoi ont-ils candidaté et quels sont leurs objectifs ?

Tom MARSAL de Sportrizer / Quimper : « Sportrizer est en plein développement. Nous nous sommes développés en France et nous voulons maintenant conquérir l'Europe. Nous avons candidaté afin de trouver des mentors, préparer notre prochaine levée de fonds, et surtout intégrer un incubateur basé au sein de la Station F ! »

Gregory JANSSENS de Driftworld / Pont-Aven : « Passer de l'idée à l'exécution d'un business innovant est l'une des choses les plus difficiles. Et il faut savoir s'entourer des bonnes personnes. Pouvoir réseauter à Station F est une des meilleures façons d'y arriver ! »

Les Entrep' 2020 : Cinq équipes quimpéroises ont participé au challenge entrepreneuriat étudiant



Le campus étudiant de Quimper participe depuis 2013 au programme national d'entraînement à l'entrepreneuriat, Les Entrep'.

L'équipe Ty Pot s'est distinguée en remportant le « prix ialys de l'innovation agroalimentaire » pour son projet de petits pots pour bébé à base de légumes déclassés. Les 5 équipes pluridisciplinaires regroupaient des étudiants de 2 formations, la Licence Professionnelle Entrepreneuriat de l'IUT et des étudiants de l'ESIAB (UBO). Un programme « Learning by Doing » qui trouve pleinement sa place dans l'enseignement de l'ESIAB (Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique).

Échanges avec Annick TAMARO, professeur de marketing à l'ESIAB Quimper et Merrill FALCO étudiante de l'équipe TY Pot pour comprendre l'intérêt de ces programmes d'entrepreneuriat.

Annick TAMARO, vous participez depuis plusieurs années aux Entrep. Pouvez-vous nous dire pourquoi ?

La participation au concours Les Entrep' est essentiel pour les étudiants en 2ème année du parcours Ingénieur Agroalimentaire de l'ESIAB. Par ce biais, ils acquièrent une connaissance de l'entreprise et des compétences managériales de manière pragmatique.

L'objectif est de gérer un projet de création d'entreprise. Après avoir choisi le concept de leur produit alimentaire, les étudiants apprennent de manière active



Équipe remportant le prix ialys de l'innovatin agroalimentaire : Merrill FALLO, Mathilde ARMAND étudiantes en Master IPPIA - ESIAB et Oguzhan KAHRAMAN, Jérémy LE TALLEC étudiants en Licence pro entrepreneuriat à l'IUT de Quimper

ce que veut dire marché, concurrence, business plan... Ces futurs ingénieurs vont aussi devoir respecter un cahier des charges, suivre des échéances et travailler en équipe avec des compétences, obligations et contraintes variées... Comme dans une vraie entreprise ! Ce travail dure 6 mois. C'est long et court à la fois... Surtout quand il s'agit de SON projet et qu'à la fin, le plan d'affaires est exposé à un jury de professionnels. L'enjeu est alors de convaincre ! Parce que cette méthode d'apprentissage ressemble au quotidien d'un ingénieur en entreprise, il semblait évident de l'inscrire dans notre cursus de formation.

Merrill FALCO, vous étiez chef de projet de l'équipe Ty Pot. Pouvez-vous nous faire partager cette expérience ?

J'avais déjà participé à des conduites de projets mais les Entrep' ont pris une toute autre dimension. Pour mener à bien notre projet, nous nous sommes mis en groupe de 4 personnes de 2 formations différentes (2 en licence professionnelle Entrepreneuriat et 2 autres, dont moi-même, en formation ingénieur agroalimentaire). La diversité de notre groupe nous a apporté des compétences différentes mais complémentaires. Avec notre coach, Patrick GUILLOIS de l'ARPEB, nous avons rencontré des professionnels qui nous ont aidé à mieux cerner les étapes de

création d'un produit. Ce que je retiens de cette expérience, c'est la découverte d'un domaine qui m'était inconnu, la participation à un projet innovant et l'apport de nouvelles compétences (finance, marketing et conduite de projet). Une vraie valeur ajoutée dans ma formation d'ingénieur !

En conclusion, participer à un programme d'entrepreneuriat n'ouvre donc pas seulement à l'esprit d'entreprendre mais permet également aux étudiants de développer leur connaissance de la stratégie d'entreprise et leur leadership pour mieux les préparer à leur insertion dans le milieu professionnel.

ésiab
ECOLE D'INGÉNIEURS



iUT
Quimper

Parrains-Marraines de cette promotion 2019-2020



L'innovation dans tous les états



Une série de podcasts glanés sur la façade Atlantique européenne. Laissez-vous inspirer par l'écoute !

Pour clore les trois années du projet européen 4HCREAT, les partenaires vous proposent 16 podcasts éclectiques pour interroger l'innovation dans les industries créatives et culturelles à travers 3 angles de vue...

À écouter sur www.tech-quimper.bzh



#AGENDA

Pour réseauter, c'est par ici !

Atelier INPI

**Panorama des outils
de la propriété
intellectuelle**

**Mercredi 9 septembre,
16h / 18h30**

*Technopole Quimper-
Cornouaille*

Petit-déjeuner débat

**Les bonnes pratiques
pour sécuriser
l'environnement
numérique de votre
entreprise**

**Jeudi 1 octobre,
8h / 10h**

*Centre des congrès
du Chapeau-Rouge à
Quimper*



Retrouvez tous les
événements de la
Technopole sur

www.tech-quimper.bzh
> Rubrique Agenda

Conférence agroalimentaire 10^{ème} édition

MUTATION DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRES

- Pascale HEBEL, Directrice du Pôle Consommation et Entreprise au CREDOC
- Vincent CHABAULT, Sociologue à l'université Paris Descartes et auteur de l'ouvrage « Éloge du magasin ; contre l'amazonisation » aux éditions Gallimard

Table-ronde avec les acteurs bretons engagés :

- Sébastien FLOC'H, Directeur, Sill Entreprises
- Pierre WEILL, Président de Bleu Blanc Cœur
- Malo BOUËSSEL DU BOURG, Directeur de Produit en Bretagne
- Christophe PAUMARD, Directeur d'Intermarché - St Jean Brevelay

Mardi 13 octobre, 17h / 20h

*Centre des congrès du Chapeau-Rouge
à Quimper*

Programme détaillé disponible courant août



Petit-déjeuner débat

**Quand l'industrie
musicale nous éclaire
sur les défis de
l'innovation**



Albéric TELLIER, professeur
de stratégie et de

management de l'innovation - Paris Dauphine

Il est l'auteur de l'ouvrage « Nouvelles Vibrations - Quand les disques mythiques nous éclairent sur les défis de l'innovation et de nouvelles vibrations » qui est paru en mars aux éditions EMS.

Jeudi 3 décembre, 8h / 10h

Hôtel Océania à Quimper

#ACTU

innoinn

**Innoinn, L'accompagnement
quotidien de la vie à domicile**

Après avoir participé en 2019 au dispositif Ouest Startups, Gildas DORVAL s'apprête à lancer sa plateforme numérique innoinn.bzh.

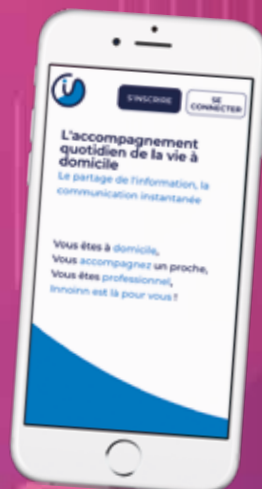
Innoinn a pour objectif d'accompagner les personnes en maintien à domicile et celles qui les aident au quotidien. La plateforme permet la transmission des informations et la coordination des soins, du portage des repas... Les aidants comme les familles peuvent ainsi s'informer à tout moment de la situation de leurs proches.

Avant de lancer officiellement cette plateforme, Gildas DORVAL recherche des beta-testeurs pour affiner son offre. Si vous souhaitez contribuer à l'avant-projet de cette startup, rendez-vous sur le site web www.innoinn.bzh

CONTACT

Gildas DORVAL

> contact@innoinn.bzh



L'ÉQUIPE

Tél. 02 98 100 200

E-mail : prenom.nom@tech-quimper.fr

Direction • Technologies de l'information

> Ronan Le Den

Création entreprise innovante

> Nadège Comhaire

Agroalimentaire en Finistère

> Fabien Le Bleis

Pêche • Aquaculture • Biotechs

> Olivier Denoual

Coopération européenne • Entreprise

> Olivier Denoual

> Rozenn Le Vaillant

> Pierre Roudaut

French Tech Brest+

> Alexandre Rétif

Communication & relations publiques

> Fabienne Jolivet

Gestion et suivi opérationnel

> Laure Colin

> Aurore Tenot

La Cantine-Quimper

> Mathieu Lescop

AU PLUS PRES DU TERRITOIRE

QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE

Laurent BRUCHON

Directeur du Service développement économique
02 98 98 89 89
laurent.bruchon@quimper.bzh

PAYS BIGOUDEN SUD

Delphine GLAIS

Chargée du développement économique & touristique
02 98 87 14 42
d.glais@ccpbs.fr

QUIMPERLÉ COMMUNAUTÉ

Carine KERLAN

Directrice du Service développement économique
02 98 35 13 54
carine.kerlan@quimperle-co.bzh

DOUARNENEZ COMMUNAUTÉ

Christophe PODEVIN

Directeur du Service développement économique
02 98 74 48 50
economie@douarnenez-communaute.fr

CONCARNEAU CORNOUAILLE AGGLOMÉRATION

Nicolas PIRIOU

Directeur du Service développement économique
02 98 97 71 50
nicolas.piriou@cca.bzh

PAYS FOUESNANTAIS

Aurélie LELIAS

Animatrice économique
02 98 51 61 27
conomie@cc-paysfouesnantais.fr

PAYS DE PLEYBEN, CHÂTEAULIN ET PORZAY

Émile PRONOST

Développeur économique
02 98 16 14 00
emile.pronost@ccpcp.bzh

CAP SIZUN

Emmanuelle POTHAIN

Chargée du développement économique
02 98 70 16 00
conomie@cap-sizun.fr

HAUT PAYS BIGOUDEN

Sandrine GENTRIC

Responsable pôle développement du territoire
02 98 54 49 04
animateur.eco@cchpb.com

HAUTE CORNOUAILLE

Sandrine GENTRIC

Responsable pôle développement du territoire
02 98 73 25 36
eco@haute-cornouaille.fr



TECHNOPOLE QUIMPER-CORNOUAILLE

2 rue François Briant de Laubrière, 29000 QUIMPER
Tél. 33 (0) 2 98 100 200
contact@tech-quimper.fr
www.tech-quimper.bzh



Association loi 1901 soutenue par :



**TECHNOPOLE QUIMPER-CORNOUAILLE
Lettre d'information**

Distribution auprès des entreprises de la technopole et du tissu industriel régional, de la presse, des partenaires institutionnels, des universités, grandes écoles et centres de recherche.
Directeur de la publication : Olivier LE STRAT
Imprimée à 1350 exemplaires sur les presses de CLOITRE.



Ce produit est issu de forêts gérées durablement et sources contrôlées.
pefc-france.org