



Technopole
Quimper-Cornouaille

FACILITATEUR DE VOS PROJETS
INNOVANTS DURABLES

La lettre

— JUN 2021 —

WWW.TECH-QUIMPER.BZH



Jonathan THEVENOT, chef de projet R&D

Depuis janvier 2021, l'ADRIA pilote le projet européen Plan P. Entretien avec Jonathan THEVENOT, chef de projet R&D au Pôle Food & Pack Solutions.

Peux-tu nous présenter le projet Plan P ?

Végétalisation de l'alimentation, produits aérés/émulsionnés et outil d'aide à la formulation font partie de notre cœur de métier. Aussi, l'appel à projets ERA-NET Cofund ICT-AGRI-FOOD 2019 a été une belle opportunité d'élargir nos collaborations et valoriser nos expertises. L'ADRIA s'est associée à 3 partenaires européens – Diafir (Rennes, France), SCiO P.C. (Athènes, Grèce), le département des sciences alimentaires de l'Université de Copenhague (Danemark) – pour monter un projet sur le développement de solutions numériques en vue d'améliorer la durabilité des systèmes agri-agroalimentaires.

Le projet Plan P vise à faciliter la conception de nouveaux produits de type émulsions et mousses en diversifiant la nature des protéines, avec une intégration plus importante de



Robot équipé de sondes contenant un spectromètre proche infrarouge. © Carsten Seidel

L'innovation au service de la transition alimentaire

protéines végétales et en s'appuyant sur des méthodes d'analyse spectrale. Les travaux aboutiront au développement puis au test d'une plateforme de capteurs adaptés qui sera validée sur une ligne de production.

En quoi ce projet est innovant pour le secteur agroalimentaire ?

Au cours des dernières années, le développement de nouveaux produits s'est concentré sur la transition alimentaire avec la substitution des protéines animales par des protéines végétales ou d'origines marines et sur le clean label. Plan P vise à élaborer un système intelligent et innovant pour concevoir des aliments durables et contrôler la qualité pendant la production et la durée de conservation. L'approche pluridisciplinaire et transnationale du partenariat favorisera le transfert des innovations vers les entreprises amplifiant l'impact sur le secteur agroalimentaire européen.

Pourquoi l'ADRIA se lance dans ce projet européen ?

Depuis 2019, nous souhaitons accompagner les entreprises dans la transition alimentaire et digitale. Cet accompagnement se concrétise par l'implication dans des projets de recherche sur la végétalisation de l'alimentation et le développement d'outils numériques tel que Plan P. L'équipe Food & Pack Solutions de l'ADRIA propose une gamme complète de services aux entreprises : la caractérisation des aliments, l'optimisation de leur conditionnement avec une bonne maîtrise du sourcing, la caractérisation des ingrédients, l'évaluation des textures des aliments au cours de leur durée de vie, l'impact des procédés et la production de pré-séries. L'ADRIA a toujours considéré les projets d'innovation collaboratifs

comme l'occasion de découvrir de nouvelles compétences complémentaires à nos métiers. S'associer à des partenaires européens détenteurs de technologies performantes dans les domaines de l'analyse spectrale et de l'intelligence artificielle pour faciliter la prise de décision dans les systèmes alimentaires est assurément un gage de succès.



Hugues TARIEL, dirigeant de l'entreprise Diafir à Rennes :

« Nous avons développé un savoir-faire unique en biospectroscopie infrarouge au service de la santé et de l'agroalimentaire. Nous sommes heureux de mettre cette expertise à profit. L'interaction avec des spécialistes européens de l'équipe Plan P permettra à chacun de progresser pour réaliser un système d'analyse performant, avec des enjeux de coût et de rapidité importants répondant aux exigences de la production agroalimentaire. L'étude multispectrale des produits mettra en avant la complémentarité des différentes approches spectroscopiques pour obtenir un outil simple, robuste et polyvalent dont le champ d'application sera à coup sûr élargi. »



CONTACT

Jonathan THEVENOT, chef de projet R&D

> 02 98 10 18 18

> jonathan.thevenot@adria.tm.fr

> www.adria.tm.fr



Showroom
CEA Tech
Bretagne

TeQPA, une plateforme pour répondre aux enjeux de l'agri-agro

Le CEA développe depuis des dizaines d'années des systèmes et dispositifs innovants dans les domaines de l'information et de la communication, de l'énergie et de la santé. L'implantation en Bretagne utilise cette bibliothèque d'innovations afin de les adapter au domaine agri-agro et en faire bénéficier les entreprises. Zoom sur TeQPA, un des axes prioritaires de la stratégie de valorisation de ses technologies et de son savoir-faire en Bretagne.



Echanges avec
Jérôme HAZART,
Coordinateur
innovation &
technologies, CEA
Tech Bretagne

Pouvez-vous nous présenter

TeQPA ?

A Quimper et dans la continuité de sa mission, le CEA souhaite créer un laboratoire d'application au cœur de la Bretagne, écosystème leader de l'agroalimentaire. Particulièrement porteur, le choix de la thématique TeQPA « Technologie par la Qualité des Productions Alimentaires » se base sur quatre sujets d'intérêt : la sécurité alimentaire, le contrôle de la qualité nutritionnelle et organoleptique, le contrôle des procédés alimentaires ainsi que leur impact sur la qualité de l'eau, de l'air et du sol. Ces sujets sont couplés à des enjeux économiques et sociétaux forts pour les filières agroalimentaires tels que le bien-être animal, la confiance alimentaire et l'environnement.

Quel en est son caractère innovant ?

La particularité de la thématique TeQPA est sa focalisation sur un secteur applicatif particulier, l'agri-agro, utilisant une pluralité de technologies. Elle s'est spécialisée sur les dispositifs (bio)-chimie analytique avec de la spectroscopie, de la chromatographie, de l'électrochimie et les dispositifs pour la microbiologie en collaboration avec l'Adria Développement. Ce défi est porté par l'équipe locale bretonne mais également soutenu par l'ensemble des compétences ad hoc au sein du CEA et plus particulièrement de sa direction de la recherche technologique. Les projets actuels et en montage sont construits en liens étroits avec les équipes de recherche de Grenoble, Saclay ou Cadarache.

2018 : date de création

Activité : Au service de la compétitivité des entreprises par l'innovation

Dirigé par Stéphane GÉTIN

7 salariés

Des exemples de cas d'études pour initier des partenariats ?

Citons quelques exemples de technologies inédites sur lesquelles nous travaillons activement : capteurs optiques miniaturisés de composés gazeux pour l'élevage et capteurs de molécules dans les viandes, technologies issues en partie du domaine de la défense ; capteurs électrochimiques ultra-robustes pour la qualité de certains liquides, issus du monde nucléaire. Dans ces trois exemples,

TeQPA agit à plusieurs niveaux. L'équipe bretonne est l'interlocutrice privilégiée pour comprendre le besoin du partenaire, monter et conduire le projet de bout en bout. Les études préliminaires y sont aussi conduites pour déterminer la technologie la plus appropriée. Suivant le niveau d'adaptation de la technologie à l'application visée, le dispositif est soit adapté en Bretagne soit modifié dans d'autres unités du CEA. Enfin, les tests « terrain » sont réalisés par l'équipe locale avec les partenaires.

Une 2^{ème} plateforme (PaaS-rel-Agro) est en cours de création à Quimper. Quel est son objet ?

Le projet PaaS-rel-Agro, appelé aussi « Usine Agro de Demain » est d'une tout autre nature. Il s'agit de mettre en place une plateforme technologique agroalimentaire visant à accélérer l'intégration, au sein des usines, de nouvelles technologies en réponse à des besoins économiques ayant une finalité industrielle bien définie. De nombreux acteurs de l'industrie agroalimentaire ainsi que les instances et centres techniques régionaux et nationaux sont partie prenante du projet dont les contours seront finalisés d'ici fin 2021.



CONTACT

Jérôme HAZART,
coordinateur innovation et
technologie

> 07 72 33 76 79

> jerome.hazart@cea.fr

> cea-tech.fr

On les appelle « Startups à Impact »

Ce sont ces jeunes entreprises, qui œuvrent pour un monde meilleur en utilisant les nouvelles technologies. Elles innovent au service de causes qui leur sont propres et rejoignent leurs valeurs.

La Cornouaille n'est pas en reste. Zoom sur 4 jeunes startups qui proposent des solutions dans les domaines de la mode, du transport, du recyclage et des circuits courts.

SEVA

Peux-tu nous présenter ta startup ?

SEVA est une marketplace de vêtements éthiques & éco-responsables. Vous trouvez en un seul clic plus de 300 références de vêtements sélectionnés par un cahier des charges rigoureux. Nos 30 marques partenaires sont situées en France, Belgique et Espagne.

Pourquoi développer ce projet à impact positif ?

Je pense qu'aujourd'hui il est difficile de développer un projet sans prendre en considération l'impact qu'il peut avoir sur l'environnement, la société, etc. Les consommateurs sont de plus en plus sensibilisés sur les dégâts de la mode à petit prix, la pollution qu'elle engendre et les conditions de travail qui peuvent être déplorables. Je suis intimement persuadée que tous ensemble, à notre échelle, on peut contribuer à changer le milieu de la mode.



Seva HOUÉZ

Quelles sont les valeurs de ton entreprise ?

Les maîtres mots de ma startup sont :
> Transparence : sur la marketplace, avec les marques, les partenaires et les clients, on se doit d'informer clairement sur les produits, les process...

> Communication : primordiale dans toutes les étapes de développement pour démontrer notre engagement et rappeler nos valeurs.
> Test & Learn : c'est ce qui forge notre mission. On itère sans arrêt jusqu'à ce que ça marche et ce, à tous les niveaux.

Quelles sont les prochaines étapes de développement de SEVA ?

Actuellement, on prépare notre premier pop-up store à Paris (boutique éphémère). Un travail d'organisation intense avec les restrictions sanitaires mais on a construit un programme aux petits oignons pour créer un lieu de vie sur 2 jours, les 19 & 20 juin dans le 11^e arrondissement.

Pour la suite, on ouvrira sur la marketplace les candidatures à de nouvelles marques pour qu'il y ait encore plus de choix et de diversité au niveau des styles vestimentaires. On va également faire évoluer notre modèle économique et recruter !

DRIFTWORLD

Peux-tu nous présenter ta startup ?

Nous concevons de manière durable des véhicules électriques de loisirs pour tous les publics. Nous avons développé une méthode de construction « full RSE » (autour de nos quatre valeurs décrites ci-après) en créant sur mesure des véhicules électriques à partir de matériaux de seconde main, réparables et complètement recyclables. Nos véhicules sont composés de 85 à 92% de matériaux recyclés !



Grégory JANSSENS

Pourquoi développer ce projet à impact positif ?

Au départ, la récupération était un choix économique et c'est désormais devenu l'ADN de l'entreprise ! Notre motivation est de permettre à tout le monde de pouvoir se déplacer dans son environnement sans le détruire.

Quelles sont les valeurs de ton entreprise ?

Notre startup est résolument engagée sur 4 valeurs piliers :

> L'environnement. Produire en conscience, c'est-à-dire avec le minimum d'impact possible.
> Le social. Notre idée est de recentrer l'humain au cœur des loisirs. Il n'y a plus de différenciation entre un véhicule dédié aux personnes valides et aux personnes à mobilité réduite.
> L'innovation. Notre service R&D est capable de concevoir tout type de véhicule électrique. Les véhicules Driftworld sont uniques, brevetés et homologués C.E.
> French qualité. Nos véhicules sont dessinés, conçus et assemblés en France.

Quelles sont les prochaines étapes de développement ?

Dans notre croissance vers l'industrialisation, l'enjeu 2021 est de faire de l'utilisation des matériaux

recyclés la pierre angulaire de notre cahier des charges tout en continuant à maintenir le même niveau d'exigence qualité.

REHAB



Nicolas VOISARD

Présentez-nous votre projet ?

Rehab aspire à désintoxiquer l'océan et la société du plastique. Pour ce faire, nous sensibilisons le grand public afin de changer les modes de consommation. Nous recyclons le plastique localement pour inventer des objets durables. Outre nos ateliers de sensibilisation, nous broyons les déchets plastiques pour fabriquer des panneaux grands formats (122x122cm) pour créer des produits sur-mesure.

Pourquoi un tel projet ?

Nous espérons endiguer la production de plastique vierge qui est toujours croissante, ce qui semble incroyable de nos jours. D'autre part, en proposant des objets issus de déchets locaux, nous évitons l'extraction de matières premières provenant souvent de pays lointains. Enfin, par le recyclage nous donnons une nouvelle vie au plastique pour éviter qu'il ne soit enfoui ou incinéré.

Quelles sont les valeurs que vous souhaitez donner à l'entreprise ?

Chaque jour nous travaillons pour qu'un jour nous n'ayons plus de travail ! Tout simplement parce que nous espérons qu'il n'y aura plus de plastique à recycler et de jeunes à sensibiliser. Nous nous battons pour quelque chose qui nous dépasse, à savoir la planète et la biodiversité. Tant que

nous ferons en sorte de privilégier nos combats avant nos intérêts propres, nous respecterons nos valeurs.

Quelles sont les futures pistes de développement ?

Aujourd'hui, nous sommes en capacité de concevoir des objets volumineux, tels que des étagères, des revêtements muraux ou des tables à manger. Nous souhaitons dans les mois à venir démontrer tout ce qu'il est possible de faire avec nos déchets.

ARCAD ATLANTIQUE

Pouvez-vous nous présenter votre projet ? Son impact ?

Notre projet s'articule autour de la haute valorisation de la petite pêche artisanale, en Finistère.

Nous exploitons deux navires armés pour la pêche de crustacés et coquillages. Nous vendons nos produits en points de vente, sur commande «au cul du bateau», en livraison et en criée. Nous avons développé une solution de conservation capable de maintenir vivant des produits de la mer jusqu'au client, via un vivier original mobile. Grâce à notre innovation, nos produits restent hors de l'eau un temps extrêmement réduit. L'impact du projet valorise aussi bien nos pêches que celles d'autres producteurs.



Cédric ROCHER

Quelles sont les valeurs que vous souhaitez donner à l'entreprise ?

Notre entreprise porte toutes les valeurs de la pêche artisanale. Nous veillons au respect de la ressource en prenant en compte les saisons, les périodes de reproduction et notre impact sur l'environnement.

L'humain est au cœur notre engagement que ce soit nos fournisseurs ou nos clients. Nous établissons un partenariat de confiance très souvent exclusif. Grâce aux réseaux sociaux, nous emmenons virtuellement, avec nous, les clients en mer et contribuons à véhiculer nos valeurs jusqu'au consommateur final.

Quelles sont les futures pistes de développement ?

Nous répondons à des demandes de produits et services haut de gamme notamment pour la langoustine. Nos efforts portent sur des innovations en matière de conditionnement et de distribution des produits pour fournir nos clients en Bretagne et en France. Des prototypes sont actuellement en cours d'essai. Par la suite, nous travaillerons sur d'autres projets innovants de valorisation des produits de la mer.

CONTACT

ARCAD
ATLANTIQUE
Concarneau



Cédric ROCHER
> 06 88 93 64 37
> cedric.rocher@gmx.fr

DRIFTWORLD – Pont Aven

Grégory JANSSENS
> 06 86 99 75 29
> contact@driftworld.fr
> www.driftowrld.fr



REHAB - Quimper
Nicolas VOISARD
> 06 95 56 80 06
> hello@atelier-rehab.com
> www.atelier-rehab.com



SEVA - Quimper
Seva HOUZÉ
> 06 30 94 05 54
> seva@seva.bzh
> www.seva.bzh



#PROJETS EUROPÉENS

Lancement du programme de formation EMPORIA4KT sur le transfert de connaissance dans l'économie bleue.

Le projet EMPORIA4KT aborde la problématique de la coopération entre la recherche publique et le secteur privé via un programme de formation européen à destination de jeunes chercheurs de 5 pays européens (Irlande, Royaume-Uni, France, Portugal, Espagne). Parmi les chercheurs sélectionnés, 11 sont rattachés à 3 instituts bretons : Institut de Recherche Dupuis de Lôme (UBS), IFREMER et la Station biologique de Roscoff.

Depuis le mois d'avril, ces chercheurs travaillent en équipe, avec le soutien de mentors, à imaginer un processus de commercialisation de technologies nouvelles. Une équipe par pays contribuera à l'évènement final d'EMPORIA4KT qui rassemblera les acteurs européens de l'innovation pour échanger sur les politiques d'amélioration de transfert de connaissances en Europe.

Interviews des mentors Philippe DECAESTEKE, président de Finistère Angels et Didier GROSDÉMANGE, consultant en ingénierie et environnement à Gaïa Terre Bleue.



FinistèreAngels

De quelle manière intervenez-vous dans l'entrepreneuriat ?

P. DECAESTEKE : Finistère Angels est un business angel qui accompagne des jeunes entreprises innovantes en phase d'amorçage. Nous proposons notre



Didier GROSDÉMANGE, consultant à Gaïa Terre Bleue

expertise lors de la construction du projet et nous ouvrons notre réseau. Nous intervenons aussi sur des levées de fonds. D. GROSDÉMANGE : Mon lien avec le monde entrepreneurial se résume à mon expérience d'entrepreneur dans le conseil en ingénierie et environnement. Je suis impliqué dans plusieurs structures et programmes de soutien à l'innovation comme le Pôle Mer Bretagne Atlantique, la gestion du fond Ecotech de l'ANR ou du fond PHAR de la région Bretagne.

Quels constats faites-vous sur les liens existants entre le monde académique et entrepreneurial ? Et quelles sont les problématiques ?

PhD : De nombreuses structures et programmes de soutien à l'innovation se sont développés récemment (incubateurs, accélérateurs, pépinières d'entreprises...) ce qui est positif. Cependant, les acteurs et programmes sont nombreux et peuvent être difficilement lisibles pour un entrepreneur. Par ailleurs, par rapport à d'autres pays nous avons toujours trop tendance à cloisonner le monde académique et celui de l'entreprise. Par exemple en Scandinavie, les entreprises qui valorisent la recherche et les instituts de recherche sont souvent dans les mêmes bâtiments ce qui facilite la coopération et le transfert de connaissances.

DG : Le crédit impôt recherche a boosté l'effort de rapprochement entre recherche publique et entreprise, le développement



Philippe DECAESTEKE, président de Finistère Angels

de structures de soutien à l'innovation aussi. Cependant, la recherche publique et le secteur privé sont toujours assez cloisonnés. Il existe encore un problème de compréhension du rôle de chacun.

Quelles seraient vos recommandations pour des chercheurs qui se lanceraient dans l'entrepreneuriat ?

PhD : Les chercheurs ne sont parfois pas aidés à sortir du cadre public pour entreprendre. Ils peuvent parfois se retrouver assez seul. Il est nécessaire de communiquer auprès de ces chercheurs sur les structures et programmes de soutien à l'entrepreneuriat qui peuvent les accompagner dans leur projet.

DG : Le début du parcours entrepreneurial peut être difficile, demande du temps et des sacrifices personnels. Il est important de ne pas rester isolé et de s'entourer. Les structures comme les incubateurs, les accélérateurs, les technopoles et les autres structures d'accompagnement peuvent faciliter le parcours.

Informations sur le projet <https://emporia4kt.com>

CONTACT

Olivier DENOUIL, chef de projet Europe

> olivier.denoual@tech-quimper.fr
> 02 98 10 02 00



Travail de recherche au laboratoire LBCM

Le LBCM, un partenaire des entreprises cornouaillaises innovantes



Yannick FLEURY, directeur adjoint

Implanté depuis janvier 2017 à Quimper, le LBCM (Laboratoire de Biotechnologie et Chimies Marines) est un laboratoire des Universités de Bretagne Occidentale et de Bretagne Sud. Il est rattaché à l'IUEM (Institut Universitaire Européen de la Mer) de Plouzané. Le laboratoire mène des recherches consacrées à la dynamique des biofilms marins et à la bioprotection. Entretien avec Yannick FLEURY, directeur adjoint.

marins et plus spécifiquement sur le rôle du microbiote dans la santé des organismes marins.

Nous collectons des animaux marins sains dans l'Archipel des Glénans et nous étudions les bactéries naturellement présentes dans leurs fluides circulatoires (équivalent fonctionnel du sang chez les mammifères). En effet, certaines de ces bactéries montrent des activités antibactériennes contre des pathogènes de ces animaux et participent probablement à leur défense. Ensuite, on développe des projets collaboratifs en lien avec la SATT Ouest Valorisation.

Et sur le territoire, quels sont vos partenariats ?

Dans le cadre du projet HoloFarm qui a pour objectif de mieux connaître les espèces d'holothurie (appelé concombre de mer), de mettre au point les protocoles d'élevage, d'établir les cycles de production depuis l'écloserie (maîtrise de la reproduction en captivité) et de transférer les techniques vers le monde professionnel, nous collaborons avec l'entreprise Aqua B de Lesconil et le MNHN de Concarneau. La station biologique de Roscoff est également associée ainsi que le Centre Régional de la Conchyliculture Bretagne Nord. Nous sommes également porteurs d'un projet de recherche européen (PAQMAN) sur les probiotiques marins pour améliorer la protection des espèces en aquaculture avec l'entreprise SeaNova de Pleuven, l'ANSES (Plouzané) et le Centre Régional de la Conchyliculture Bretagne Nord. Nous sommes accompagnés par le Pôle Mer Bretagne Atlantique sur ces projets. Nous pouvons aussi citer le projet Fish Fresh Food qui cible la méthode d'analyse de la fraîcheur des produits de la mer mené conjointement avec le pôle Valorial et deux mareyeurs de Vendée.

* Holobionte = somme de l'hôte (humain, animal, végétal) et de la communauté microbienne associée

Pourriez-vous nous présenter les expertises du laboratoire ?

Le laboratoire est pluri-disciplinaire (chimie et biochimie). Nous travaillons autour de trois questions de recherche :

- > lien entre le biofilm et la virulence des bactéries. Le biofilm est une communauté microbienne qui se développe sur des surfaces à l'interface avec l'environnement ;
- > développement de surfaces anti-biofilm pour le développement de revêtement antifouling ;
- > la médiation chimique au sein de l'holobionte en lien avec la bioprotection.

Le sujet du biofilm est une problématique qui intéresse de nombreux professionnels depuis les aquaculteurs jusqu'aux industries agroalimentaires.

Sur Quimper, quels sont vos axes de recherche ?

Les travaux de recherche sont focalisés sur la médiation chimique au sein de l'holobionte* en lien avec la bioprotection des animaux



1997 : date de création du laboratoire à l'UBS

3 sites : Quimper, Lorient, Vannes

20 enseignants-chercheurs dont 5 permanents à Quimper

25 personnes non-permanentes (doctorant, ingénieur, post-docs...)

Membre du Tremplin Carnot Agrifood Transition

L'idée exprimée ci-dessus est de déchiffrer comment ces bactéries participent à la bioprotection de leur hôte / à la lutte contre les pathogènes (algues, bactéries, moisissures...) et comment les utiliser pour innover. Un brevet a été déposé pour l'utilisation d'une de ces bactéries comme probiotique dans le domaine aquacole et pour l'utilisation des composés bioactifs comme antibiotique.

CONTACT

Yannick FLEURY, directeur adjoint

> 02 98 64 19 34

> fleury@univ-brest.fr

> IUT de Quimper

Département Génie Biologique
Bât. G - 6 rue de l'Université
29000 Quimper

#FRENCHTECHDAY

L'édition du French Tech Day a rencontré son public ! Cet événement co-organisé avec Startup Golf Cup, le réseau Produit en Bretagne et la fédération des 7 technopoles de Bretagne s'est déroulé le 3 juin dernier au Château de Lanniron à Quimper. 155 participants, 15 pitches startups, 6 conférences diffusées en direct, plus de 50 rendez-vous « Go Innovation & Business » sans oublier du networking pour se rencontrer !



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

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

AU PLUS PRÈS DU TERRITOIRE

QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE

Laurent BRUCHON

Directeur du Service développement économique
02 98 98 89 89

laurent.bruchon@quimper.bzh

QUIMPERLÉ COMMUNAUTE

Aurore LE BOUGUENEC

Directrice du Service développement économique
02 98 35 13 54

carine.kerlan@quimperle-co.bzh

CONCARNEAU CORNOUAILLE AGGLOMÉRATION

Nicolas PIRIOU

Directeur du Service développement économique
02 98 97 71 50

nicolas.piriou@cca.bzh

PAYS DE PLEYBEN, CHÂTEAULIN ET PORZAY

Émile PRONOST

Développeur économique
02 98 16 14 00

emile.pronost@ccpcp.bzh

HAUT PAYS BIGOUDEN

Annie KEROUEDAN

02 98 54 49 04

animateur.eco@cchpb.com

PAYS BIGOUDEN SUD

Leslie COIC

Chargée du développement économique & touristique
02 98 87 14 42

l.coic@ccpbs.fr

DOUARNENEZ COMMUNAUTE

Christophe PODEVIN

Directeur du Service développement économique
02 98 74 48 50

economie@douarnenez-communaute.fr

PAYS FOUESNANTAIS

Mélanie DURAND

Animatrice économique
02 98 51 61 27

melanie.durand@cc-paysfoesnantais.fr

CAP SIZUN

Emmanuelle POTHAIN

Chargée du développement économique
02 98 70 16 00

economie@cap-sizun.fr

HAUTE CORNOUAILLE

Sandrine GENTRIC

Responsable pôle développement du territoire
02 98 73 25 36

eco@haute-cornouaille.fr

