



Technopole

Quimper-Cornouaille

N°78 • JUIN 2016

**l'innovation
accompagnée**

Edito

LA TECHNOPOLE QUIMPER-CORNOUAILLE, DES MISSIONS ASSURÉES, UN POSITIONNEMENT CLAIR

C'est avec un grand plaisir que je vous informe du renouvellement de notre label « Technopole » en avril dernier.

Cette décision fait suite à un audit conduit fin 2015 par Rétis, réseau français des acteurs de l'innovation, détenteur du label. Ses conclusions en témoignent, nous assurons pleinement nos missions technopolitaines en matière de création d'entreprises d'innovation, de mise en réseau des compétences et en ingénierie de projets innovants.

Les auditeurs nous reconnaissent par ailleurs « une forte légitimité sur les filières agroalimentaires et mer, pour lesquelles la technopole a su tisser des partenariats solides et efficaces ». Ces quelques mots montrent la visibilité de notre positionnement au service de la stratégie territoriale de la Cornouaille.

Là est notre plus grande fierté, vous avez été nombreux à vous mobiliser à cette occasion, pour venir rendre compte de notre travail et de votre soutien : entrepreneurs, élus, universitaires, centres techniques et de formation, pôles de compétitivité... Par cette mobilisation collective, vous reconnaissez notre technopole comme un lieu d'actions concertées et reconnues pour faciliter l'accès à l'innovation de nos entreprises en Cornouaille.

Cette reconnaissance serait évidemment impossible sans celles et ceux qui constituent l'équipe de la Technopole Quimper-Cornouaille dont je salue les compétences et les résultats.

Olivier LE STRAT, Président de la technopole

L'ESSENTIEL

- ALGOCULTURE - des métiers / des compétences
- Le BIG DATA, un potentiel d'innovation à exploiter
- Des capteurs sous-marins à la cigarette électronique
- NDMAC Systems : un concept disruptif dans l'univers des bars
- Le Growth Hacking dans les startups
- D'AUCY, évolution technologique dans l'appertisé

ALGOCULTURE DES MÉTIERS / DES COMPÉTENCES

Une analyse proposée par
Agrocampus-Ouest, site de Beg-Meil

Échanges avec **Christine SAGE**, Directrice d'Agrocampus-Ouest, site de Beg-Meil et **Florent SPINEC**, Ingénieur d'études aquaculture pêche et animateur national du réseau aquacole de la DGER*



Locaux
Agrocampus
Ouest, site
de Beg-Meil



En quoi consiste ce travail de référencement des métiers ?

Pour accompagner le développement de la filière algues, l'étude financée par l'Etat et la Région Bretagne, permettra la production de références sur les métiers de l'algoculture (culture de macroalgues), en termes de compétences requises et de formations à proposer. Ce référentiel constituera une ressource au service de l'accompagnement des porteurs de projets, des entreprises. En outre, le travail d'enquête sur le terrain apporte un éclairage fidèle de ces métiers d'aujourd'hui et en devenir.

Pourquoi cette étude ?

Les politiques publiques (nationale : programme IDEALG lié aux Investissements d'Avenir ; régionale : programme Breizh'alg), les professionnels et les structures de développement territorial soutiennent la filière algues. Volet important de la « croissance bleue », posé comme axe stratégique du CPER, le développement de l'algoculture en Bretagne représente un enjeu pour la dynamique économique des territoires et pour la valorisation d'une ressource « patrimoniale ».

Mais, quelles sont les perspectives d'installation d'activités dans ce domaine ? Quelles sont les conditions de réussite et de viabilité des projets ? L'activité est en structuration, ce qui pose la question des qualifications et des compétences nécessaires, en lien avec les modèles innovants de production comme l'aquaculture intégrée (ex : co-culture algues coquillages). Quels leviers de dévelop-

pement ? Quelles compétences pour se lancer ? Quelle place de la formation ? Autant de questions à explorer. L'accompagnement des porteurs de projet permet d'individualiser et de soutenir l'apprentissage par l'action et le développement des compétences.

Les professionnels aujourd'hui, qui sont-ils ?

Les professionnels sont peu nombreux en Bretagne et en France, si l'on considère strictement ceux qui exercent tout ou partie de leur travail dans l'algoculture. Souvent, ils ont créé/inventé seuls leur activité et dessiné leur périmètre. Par ailleurs, il n'existe pas ou peu de « modèles » d'entreprise, de parcours d'installation, d'emplois types définis exclusivement pour l'algoculture. Si des références existent sur les méthodes de production, les manières de penser et d'agir ne sont que partiellement connues.

En amont, les tâches et les situations auxquelles des professionnels sont confrontés sont peu formalisées. Les compétences requises, donc les modalités de formation et parcours d'accompagnement sont encore flous.

Ce référentiel sera un levier de développement de l'employabilité et de l'innovation au service de la filière algue. Les résultats seront diffusés aux différentes parties prenantes, institutions, financeurs, partenaires professionnels et de formation, et disponible sur le site du GREF**, d'Agrocampus Ouest et de ses partenaires.

*Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche – Ministère de l'Agriculture

**Groupement Emploi Formation piloté par l'Etat et la Région



Netaigae

Saccharina latissima

AGROCAMPUS OUEST, site de Beg-Meil

• Tél : 02 98 94 40 70

• Contacts

- Christine SAGE,
Directrice
christine.sage@
agrocampus-ouest.fr
- Florent SPINEC,
Ingénieur d'études
aquaculture pêche
florent.spinec@
agrocampus-ouest.fr

LE BIG DATA, UN POTENTIEL D'INNOVATION À EXPLOITER

Leur valorisation au travers d'usages maîtrisés est un vrai défi

Le 29 avril dernier, nous invitons **Aline CARANICOLAS** et **Philippe MORGANTI** de **CEA Tech**, pour échanger sur les enjeux du **Big Data** au cœur des entreprises.



Quel potentiel représente le Big Data ?

Le Big Data est cette révolution informatique traitant et analysant des grands volumes de données (> 1 To) par des méthodes d'échantillonnage probabilistes basées sur le hasard et le tirage au sort. Cette approche en croisant de multiples sources bouleverse tous les métiers et les chaînes de valeur.

Il est ainsi possible de doser l'arrosage des cultures ou les pesticides par spectrographie du sol et observations météorologiques. En traçant les tickets de caisse et les réseaux sociaux, l'industriel peut maintenant proposer des recettes diététiques personnalisées.



Aline CARANICOLAS,
Philippe MORGANTI,
CEA Tech et Ronan
LE DEN, technopole

Quel est son impact dans notre économie ?

Le partage croissant des informations relatives aux habitudes, aux attentes des consommateurs peuvent être mises à profit des entreprises. Le Big Data révolutionne les pratiques.

Hier, la grande distribution fixait les prix à la consommation. Aujourd'hui, les acteurs amont sont moins dépendants. L'industrie alimentaire connaît mieux le panier de la ménagère, le comportement microbien ou les goûts de consommation. Ces informations sont autant de références pour affiner le ciblage et mieux satisfaire les besoins.

Le Big data est donc une opportunité pour valoriser les métiers et les hommes. Les technologies, le partage de données de l'écosystème sont la clef de la transformation pour mieux anticiper les compor-

tements des consommateurs et développer un réel avantage concurrentiel.

Comment valoriser les données de son entreprise ?

Trois étapes permettent de valoriser ses données généralement issues de canaux différents.

Il s'agit de vérifier leur accès, puis de procéder à leur centralisation et leur structuration et enfin débiter l'extraction de connaissances avec les algorithmes adaptés.

Les solutions de type « machine learning », focalisées sur cette dernière étape, ne suffisent pas à garantir les résultats : la qualité des données, les règles métier sont à intégrer dans l'approche pour fournir des résultats cohérents.

RÔLE DU CEA Tech :
CONTRIBUER À LA CRÉATION DE VALEUR ET D'EMPLOIS PÉRENNES DANS L'INDUSTRIE FRANÇAISE EN AMÉLIORANT LA COMPÉTITIVITÉ DES ENTREPRISES PAR L'INNOVATION TECHNOLOGIQUE

L'atout technologique de CEA Tech : la maîtrise des technologies clés génériques

Les technologies génériques irriguent l'ensemble du tissu industriel français, quels que soient la taille de l'entreprise et son secteur d'activité, pour conférer aux produits plus de valeur ajoutée. Aujourd'hui, l'atout de CEA Tech est de maîtriser une grande partie de ces technologies clés génériques (logiciels, matériaux avancés, nanotechnologies, biotechnologies, manufacturing,...)

Par exemple, secteurs d'activités concernés par la nanotechnologie : transports, environnement, spatial, agroalimentaire, communication, santé, énergie, habitat,...

Les plates-formes de CEA Tech : des moyens uniques au service des entreprises

Saclay, Lille, Metz, Grenoble-Chambéry, Cadarache, Toulouse, Bordeaux, Nantes



CEA Tech

• Contacts :

- Responsables partenariats industriels
- Aline CARANICOLAS
06 80 61 92 79
aline.cranicolas@cea.fr
CEA Tech LIST, Saclay
- Philippe MORGANTI
06 87 58 07 93
philippe.morganti@cea.fr
CEA Tech Pays de la Loire, Bouguenais
• Site web : cea-tech.fr

DES CAPTEURS SOUS-MARINS À LA CIGARETTE ÉLECTRONIQUE

Transfert technologique et innovation pour une diversification de marché

SERPROMECA, société implantée à Concarneau, est spécialisée dans l'intégration mécanique et la plasturgie appliquées aux équipements immergés.

Son dirigeant Frédéric GUIDAL a développé ses compétences au sein de RESICONCEPT, filiale d'IXblue qu'il a dirigée de 1998 à 2010, en contribuant à plusieurs produits innovants comme le sondeur multifaisceaux pour la pêche, les connecteurs sous-marins...



La principale force de l'entreprise repose donc sur les compétences de son dirigeant ?

En effet ! Mes 30 années d'expérience se sont déroulées dans la plasturgie et l'intégration industrielle, dans les milieux marin et sous-marin très exigeants et de la téléphonie mobile. L'expertise couvre la micromécanique, la vulcanisation sur matériaux complexes, le design... C'est en répondant à la sollicitation d'une entreprise de négoce de cigarette électronique que je me suis intéressé à ce produit.

Précisément, comment s'est fait le lien sur cette application ?

Suite au développement d'un premier modèle de cigarette électronique (la Railbox), Serpromeca s'est lancée dans une gamme de produits en propre. Le premier concept m'a permis de réfléchir à de nouvelles évolutions sur les problématiques d'étanchéité du liquide, de fumée, de tenue en main... D'impor-

tants verrous sont à lever, d'ordre mécanique et d'intégration design. Pour ce faire, j'ai défini une stratégie et un projet d'innovation et ai obtenu une aide* de la Région Bretagne.

Sur quoi porte l'innovation ?

En intégrant des fonctions de micro-mécanique au cœur de ses produits, l'entreprise crée de nouvelles fonctionnalités qui font la différence sur le marché international. L'intégration de matériaux innovants permettent d'améliorer la sécurité de la personne. L'approche design facilite l'intégration de sous-ensembles du commerce (vaporisateur, bloc énergie, électronique de régulation) et le développement de différents modèles, privilégiant la discrétion pour un marché plutôt féminin. Ces différents axes appellent des choix : puissance électrique, volume d'encombrement batterie... Le niveau de finition recherché est proche de l'orfèvrerie !

Comment le projet s'intègre-t-il dans la stratégie de développement de l'entreprise ?

Il me permet de témoigner des différents possibles en matière de transfert technologique. Les retombées sur ce produit sont immédiates, avec un engouement aux Etats-Unis et en Malaisie. A moyen terme, il s'agit de reconquérir des parts de marché prises par la Chine qui a déjà copié notre modèle. La clé passe par l'innovation et la qualité de produit ! Le marché visé est le haut de gamme à l'international.

*Aide Régionale aux Projets Innovants



SERPROMECA

- **Création** : Mars 2014
- **Activité** : Intégration mécanique, plasturgie
- **Effectif** : 2
- **Adresse** : 9 Rue des Sardiniers, 29900 Concarneau
- **Tél** : 02 98 64 54 84
- **E-mail** : frederic.guidal@serpromeca.net



Modèle de cigarette électronique

NDMAC SYSTEMS

Un concept disruptif
dans l'univers des bars

Fort de sa précédente expérience chez Britt, Jean-François ISTIN continue d'innover dans le monde du bar et de la boisson en cherchant à développer l'expérience client et consommateur tout en facilitant la vie des barmans. Question : une tireuse de boisson peut-elle être digitale et collaborative ? La réponse est oui !



Trois ans après la création de la société NDMAC Systems, où en est le développement de la société et de ses produits ?

La société a été créée en janvier 2013, pour développer un concept de consommation connectée de boissons. Sa première phase de Recherche & Développement s'est achevée fin 2015.

Notre produit est une table de tirage pression, mobile et connectée. Elle est conçue pour les bars et plus globalement tout le secteur de la consommation hors domicile.

Elle propose aux consommateurs un concept de self-service innovant, digital, collaboratif et enrichi par des applications sur écran tactile et smartphone.

Notre produit intègre les tendances clés du moment : IoT, foodtech, greentech, fintech.

Une phase de développement commercial pilote démarre avec l'ouverture de deux concepts-bars connectés, équipé chacun de quatre machines, délivrant douze produits. L'un à Brest, le Ty Reuz, est notre premier « gros » client externe. L'autre à Quimper/Locmaria est la Maison Jaune : notre bar/laboratoire, qui sera un lieu d'expérimentation.

Comment en êtes-vous arrivé là ?

Après la création de l'entreprise et une phase d'essai initiale, un premier prototype a été testé en 2014 au pub Le CEILLI, à Quimper. Quatre mois plus tard nous entamons une phase intense de R&D et de démonstration dans le monde entier. Pour ces développements nous avons été accompagnés par des dispositifs d'aide au



développement de projet innovant régionaux et européens. C'est également durant cette période que nous avons finalisé notre business model disruptif (machines et fûts gratuits pour les bars, compte consommateurs universels...), aux USA. C'est à Las Vegas et à New York que nous avons reçu deux distinctions pour notre concept de distribution de boisson.

Fort de nos succès, brevets et métriques, nous avons enclenché une phase de première levée de fonds qui aboutira cet été.

Quels sont les projets ?

Notre projet est mondial. Nous voulons progressivement installer nos machines, services et brasseurs sur l'ensemble de la planète. Cela passera par des recrutements (COO, CDO, CMO...) et la nature de notre projet attire déjà des talents.

Nous prévoyons d'implanter, en fin d'année, quatre-vingt-dix machines en Bretagne et préparons la construction d'un grand labo/showroom sur Quimper. Ce sera notre flagship. Notre capacité de production avec nos partenaires est de dix mille machines par an. Donc nous pouvons voir loin et espérer faire rayonner Quimper dans le monde.



NDMAC Systems

- **Création** : 21/01/2013
- **Contact** :
Jean-François ISTIN, Président
- **Adresse** :
ZA de Bel Air,
13, ZA de Bel Air,
29700 PLUGUFFAN
- **E-mail** :
jeff.istin@ndmac-systems.com
- **Tél** : 06 85 05 35 59

LE GROWTH HACKING DANS LES STARTUPS

C'est avant tout un état d'esprit !

Florian HERVÉOU de l'entreprise Birming Group, est intervenu auprès de neuf startups bretonnes lors d'un atelier consacré au Growth Hacking en avril dernier. Birming Group accompagne les organisations dans la transformation ou la création de leurs modèles économiques.



Qu'est-ce que le Growth Hacking ?

Le franglais est de mise dans l'écosystème des startups, comme pour marquer l'influence de la baie de San Francisco et les codes de la Silicon Valley. Le Growth

Hacking fait partie de ces termes à la mode mais de quoi s'agit-il ?

Avant d'être une série de connaissances et de compétences, c'est un état d'esprit porté par l'ouverture, la créativité et la remise en question des actions engagées suite aux données récoltées et aux tests produits. Apparues en 2010, ces tactiques de marketing visent à booster la croissance et à chercher de façon proactive une traction : Croissance rapide + une Rétention des clients. Un préalable toutefois : bâtir un bon produit/service et être à l'écoute des signaux du marché et des clients.

Par exemple, les fondateurs d'Airbnb n'ont pas hésité à faire du porte-à-porte à New York pour promouvoir leurs services afin de mieux saisir les attentes réelles. Ils se sont ainsi rendus compte que la motivation de leurs utilisateurs potentiels n'était pas de rencontrer de nouvelles personnes mais bien de bénéficier d'une nouvelle source de revenus pour rembourser leurs crédits. Ce qui a eu un impact sur leur commercialisation auprès de cette clientèle !

Pourquoi utiliser le Growth Hacking ?

La croissance, essentielle pour une startup, doit être au cœur de toutes les décisions. Contrairement à une entreprise installée qui peut se contenter de 5% de croissance année après année,

une startup a pour objectif de grossir de 5% par semaine ! Les ambitions étant différentes, les problématiques le sont également.

En outre, une startup manque souvent de ressources, qu'elles soient humaines ou financières. Dans les deux cas, un Growth Hacker doit y répondre et employer des méthodes différentes pour détecter de nouveaux utilisateurs.

Comment s'y mettre ?

En 2007, Dave McClure, fondateur de l'accélérateur américain 500 startups, a défini une trame pour mettre en place et suivre ses actions de Growth hacking : AARRR !

Le AARRR représente le cycle de vie marketing d'un client avec le produit/service : A pour Acquisition, A pour Activation, R pour Rétention, R pour Recommandation et R pour Revenus. Il s'agit d'étudier chacune de ces étapes dans le tunnel de conversion et les optimiser. Pour cela, il faut segmenter, faire des tests et analyser les données de manière itérative...

Le Growth Hacking n'est donc pas une nouvelle discipline, mais plutôt une nouvelle manière de voir la maximisation de la croissance des entreprises web. Elle s'oppose à une vision traditionnelle où travaillent séparément le marketing chargé de générer du flux et les développeurs opérant sur le site.



Scéance de travail lors de la Form'Action à Quimper

Birring Group

- **Activité :** Conseil en Business Model
- **Date de création :** 2011
- **Adresse :** 18 rue Scribe, 44000 Nantes
- **Contact :** Florian HERVÉOU
- **Tél :** 02 44 84 77 97
- **E-mail :** florian.herveou@birring-group.com

D'AUCY, ÉVOLUTION TECHNOLOGIQUE DANS L'APPERTISÉ

La technologie permet une gamme plus goûteuse

Le marché des plats cuisinés en conserve a beaucoup souffert ces dernières années, notamment à cause de la crise de la viande de cheval. Mais, chaque situation de crise lance son opportunité ! d'aucy, marque consommée par plus d'un foyer français sur deux, ambitionne de révolutionner ce marché en 2016 !

La marque propose en effet depuis avril une toute nouvelle gamme de poêlées cuisinées en conserve : des recettes légères (moins de sauce), équilibrées (composées de viande grillée, légumes et féculents) et faciles à préparer en seulement trois min à la poêle ! Une innovation qui répond aux réelles attentes des consommateurs : gourmandise, praticité, traçabilité (viande origine France). Jean-Michel GUERIN, directeur technique présente les récentes innovations d'aucy.



Avec quelles recettes inédites revisitez-vous le rayon des plats cuisinés appertisés ?

Les recettes «Poêlée de Poulet à la Printanière», «Poêlée de Porc à la Parisienne» et «Poêlée façon Paëlla» s'inspirent des recettes préférées des Français aux rayons traiteur, frais et surgelés, jusqu'à présent absentes du rayon plats cuisinés appertisés. La technologie mise en place pour cette gamme autorise des recettes avec très peu de sauce, offrant ainsi une texture plus ferme des légumes et féculents, et plus de goût.

La fabrication de ces produits repose sur un procédé breveté. Pouvez-vous nous dire quelques mots sur cette avancée technologique ?

C'est à St Thurien (29) dans notre Conserverie Peny, acteur majeur des plats cuisinés appertisés, que sont réalisés ces produits. La technologie utilisée est celle du sous vide, bien maîtrisée par d'aucy puisque la marque a déjà lancé en 2013, la première gamme de poêlées de légumes en conserve, qui a séduit

plus de 5 millions de consommateurs et compte aujourd'hui 8 recettes. Techniquement les ingrédients sont mis en boîte avec très peu de jus, la cuisson des aliments s'effectue par vapeur pendant la stérilisation.

Acteur majeur de l'agroalimentaire, quel regard/analyse portez-vous sur les besoins des consommateurs en matière d'innovation ?

Plaisir, praticité et consommation responsable sont les principales attentes des Français aujourd'hui (étude Kantar 2015). Ce sont des enjeux forts auxquels d'aucy tente de répondre par des innovations pertinentes : gamme de légumes bio en 2012, avec localisation des agriculteurs, premières poêlées de légumes en 2013, prêtes en trois minutes à la poêle, gamme d'antipasti en 2015, à savourer à l'apéritif ou en salade. L'innovation est primordiale, ce sont les produits qui nourriront demain.

Peny

Conserverie Peny

- **Activité** : Fabrication de plats cuisinés appertisés
- **Création** : 1955
- **Effectif** : 357
- **CA** : 70 M€
- **Contact** : Marc BASSET, Directeur de l'activité plats cuisinés
- **E-mail** : contact@peny.com
- **Adresse** : Pont Hellec, 29380 St Thurien
- **Site web** : groupedaucy.com

Agenda

Le "sans gluten", leader des produits sans



Judi 6 octobre, 10h/16h30, Quimper
Pôle universitaire Jakez Hélias

- Thibault de SAINT POL, sociologue
- Youenn LOHEAC, économiste - Brest Business School
- Thomas PERRICHOT, médecin nutritionniste hépato-gastro - CHIC, Quimper
- Hubert CHIRON, technologue - INRA, Nantes
- Fabrice FY, Directeur - Nature et Compagnie
- Jean-Yves THEBAUDIN, Directeur - ABCD Nutrition
- Marie-Noëlle PLENIER, Responsable Développement Pôle végétal - Guyader

Petit-déjeuner débat

Judi 13 octobre, 8h/10h

10^{ème} édition de Sea Tech Week

10-14 octobre 2016, Brest

2 STARTUPS EN PLEIN ESSOR

RÉCITS DU MONDE & crowdfunding

Emmanuelle GENOUD, Ouest startuppeuse #2, crée un site de promotion des artistes-voyageurs, recitsdumonde.fr, sous la forme d'une revue artistique et littéraire sur le voyage.

Pour constituer son capital de démarrage, elle lance une campagne de pré-abonnement sur Ulule : <http://fr.ulule.com/recits-du-monde>

Ce projet vous inspire ? Nicolas Bouvier, Titouan Lamazou, Raymond Depardon, Hugo Pratt... vous ont fait rêver ? Abonnez-vous pour découvrir les artistes-voyageurs d'hier, d'aujourd'hui et de demain !

Emmanuelle GENOUD, Journaliste-rédactrice
06 72 28 13 52 / www.facebook.com/recitsdumonde

SportRIZER : lisez les avis, comparez les prix et réservez la meilleure activité !

Tom MARSHAL vient de créer sa startup, sportrizer.com, un nouveau concept qui permet de prévoir ses activités de pleine nature à tout moment, de les gérer entièrement, de la recherche à l'achat dans toute la Bretagne. Il s'agit de proposer les meilleures offres selon les préférences de chacun et de faciliter la réservation en direct !

Tom MARSHAL, 07 86 87 72 33
www.facebook.com/sportrizer



Le Technopôle Brest-Iroise rentre au conseil d'administration de la fédération des technopoles françaises, RETIS

Assemblée générale de RETIS, le 13 mai 2016 à Nantes : un nouveau Conseil d'administration élu pour 3 ans présidé par Patrick VALVERDE et composé de 22 membres dont 18 membres titulaires représentant les structures d'appui à l'innovation labellisées (Technopoles, CEEI, Incubateurs, publics et pôles de compétitivité).

L'assemblée générale a choisi d'accueillir de nouveaux membres comme le Technopôle Brest-Iroise ou encore le CEEI Creativ de Rennes.

1 TERRITOIRE : 1 TECHNOPOLE

1 PÉPINIÈRE DES INNOVATIONS - 6 PÉPINIÈRES D'ENTREPRISES

3 COMMUNAUTÉS D'AGGLOMÉRATION - 7 COMMUNAUTÉS DE COMMUNES



Cap Sizun

Emmanuelle POTHAIN
Chargée du développement économique
02 98 70 16 00
maison-emploi@cap-sizun.fr

Concarneau Cornouaille Agglomération

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

Douarnenez Communauté

Christophe PODEVIN
Directeur du Service développement économique
02 98 35 09 40
economie@douarnenez-communaute.fr

Haut Pays Bigouden

Marie WAWRZYNIAK
Animatrice économique
02 98 54 49 04
animateur.eco@cchpb.com

Pays Bigouden Sud

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

Pays de Châteaulin et du Porzay

Jean-Philippe LE BRAS
Chargé du développement économique
02 98 16 14 00
jean-philippe.lebras@cc-chateaulinporzay.fr

Pays Fouesnantais

Amaury URIEL
Animatrice économique
02 98 51 61 27
economie@cc-paysfouesnantais.fr

Pays Glazik

Laëtitia PELLOQUIN
Chargée de mission développement économique
02 98 57 93 11
devlocal@glazik.com

Quimper Communauté

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

Quimperle Communauté

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

vos interlocuteurs

Tél. 02 98 100 200 / E-mail : prenom.nom@tech-quimper.fr

Direction • Numérique Ronan Le Den
Création entreprise innovante Nadège Comhaire
Agroalimentaire en Finistère Fabien Le Bleis
Pêche • Aquaculture • Biotechs Rachel Portal-Sellin
Coopération européenne > Entreprise Rachel Portal-Sellin, Rozenn Le Vaillant
Communication & relations publiques Michelle Jéquel
Gestion et suivi opérationnel Virginie Berthelot, Fabienne Jolivet



LETTRE D'INFORMATION

Distribution auprès des entreprises de la technopole et du tissu industriel régional, de la presse régionale et nationale, des partenaires institutionnels, des universités, grandes écoles et centres de recherche, des technopoles françaises et étrangères.

Directeur de la publication : Olivier LE STRAT
Imprimée à 1350 exemplaires par CALLIGRAPHY PRINT



10-31-1614 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées / pefc-france.org

[@tech_quimper_co](https://twitter.com/tech_quimper_co)
2 rue François Briant de Laubrière
29000 QUIMPER
Tél. 33 (0) 2 98 100 200
contact@tech-quimper.fr

