



Technopole

Quimper-Cornouaille

N°79 • SEPT 2016

L'innovation
accompagnée

Edito

NOTRE FRENCH TECH BREST+ [LANNION, MORLAIX, QUIMPER] RENTRE DANS LE RÉSEAU NATIONAL FOOD TECH

La Bretagne est la première région agroalimentaire française avec le Finistère premier département régional en chiffre d'affaires dans ce secteur.

Dès lors, il était bien naturel que la French Tech Brest +, portée par les technopoles et les agglomérations de Lannion, Morlaix, Brest et Quimper, candidate au réseau thématique FoodTech initié par l'Etat dans le cadre de la French Tech. Candidature validée cet été, au même titre que celles de Rennes-Saint-Malo, Dijon, Lyon et Montpellier, toutes constituent ainsi le réseau national FoodTech.

L'ambition portée est forte : « permettre à la France de maintenir son leadership dans la production des nouveaux aliments et maintenir, voire accroître ses positions à l'international pour les produits traditionnels ».

Les grands objectifs que nous nous sommes fixés consistent à faciliter le développement des startups concernées et à favoriser la recherche et l'innovation collaborative entre entreprises et centres de recherche. Ceci passera par l'identification des besoins numériques et plus largement technologiques, de l'amont à l'aval de la chaîne agroalimentaire. Le but est de faire émerger de nouvelles offres en lien avec ces besoins.

Dans notre région, de nombreux acteurs sont associés à cette dynamique : le Pôle Valorial, Bretagne Développement Innovation/Agréic et la French Tech Rennes/Saint-Malo. D'autres nous rejoindront certainement, Act Food Bretagne, le Centre Culinaire Contemporain ou encore le CEA Tech dont les technologies constituent une source de solutions dans certains défis des filières agricoles et agroalimentaires.

Cette ambition, importante pour ces filières, nous concerne tous, directement ou indirectement.

Nos motivations et volontés doivent être à la hauteur de ce que nous voulons confier à nos enfants.

Olivier LE STRAT, Président de la technopole

L'ESSENTIEL

- Les bioraffineries de macroalgues en Europe la Bretagne en position leader
- Mutations économiques et technologiques d'un territoire, la Haute Cornouaille & son savoir-faire
- De la course au large aux éoliennes, le transfert technologique au service du rendement énergétique !
- Pour une maîtrise de la cybersécurité, l'ANSSI aux côtés des entreprises
- Cirrina, la société quimpéroise qui révolutionne les études de marché santé
- Une veille agroalimentaire optimisée pour booster ses innovations

LES BIORAFFINERIES DE MACROALGUES EN EUROPE

La Bretagne en position leader

Échange avec Philippe POTIN, directeur de recherche à la Station Biologique de Roscoff et coordinateur du projet européen GENIALG !

Quel est l'objectif de ce nouveau projet ?

Cette action d'innovation vise à renforcer l'économie des biotechnologies bleues en augmentant la production et l'exploitation durable de deux espèces de macroalgues à haut rendement : l'algue brune *Saccharina latissima* cultivée en mer ouverte et l'algue verte *Ulva rigida* en bassins à terre.

GENIALG démontrera la faisabilité économique et la durabilité environnementale de la culture et de l'extraction de la biomasse en bioraffineries pour des utilisations multiples.

Les 19 partenaires souhaitent partager les connaissances disponibles en génétique et biotechnologies des algues pour la sélection et la production de souches à haut rendement en quantité et qualité. Le fractionnement de la biomasse fournira une grande diversité de composés chimiques pour les applications existantes et pour de nouveaux marchés. Plus largement, les questions de conservation et de biosécurité seront abordées ainsi que les aspects plus sociaux tels l'acceptabilité sociétale et la concurrence d'accès à l'espace et à l'eau.

Quel rôle les entreprises vont-elles jouer ? Quels bénéfices attendus ?

Les entreprises sont en charge de la mise en œuvre des démonstrateurs du projet :

- des prototypes de fermes de cultures d'algues, de l'écloserie à la récolte mécanisée pour les deux espèces cibles *Saccharina* et *Ulva*. Pour *Saccharina*, l'objectif est de démontrer la rentabilité de fermes en mer produisant près d'une dizaine de tonnes d'algues fraîches à l'hectare pour un prix de l'algue plus élevé au producteur et une ouverture pluri-marchés. Pour *Ulva*, les systèmes à terre visent à produire une qualité d'algue alimentaire avec des rendements optimaux dans des systèmes qui pourront se coupler à de l'aquaculture multitrophique.
- deux usines pilotes pré-industrielles de bioraffinerie qui fourniront des composés d'algues pour les cosmétiques, la nutrition-santé animale et humaine, les produits pharmaceutiques, les produits chimiques de spécialité, les ingrédients alimentaires, additifs tels que des

hydrocolloïdes, et des précurseurs de plastiques biodégradables.

Quelles nouvelles avancées par rapport aux travaux en cours ?

Orienté par les entreprises, GENIALG permet de faire intégrer des entreprises pionnières du concept de bioraffineries intégrées à grande échelle dans l'UE avec des experts de la culture d'algues, de la génétique et de la métabolomique (science de l'étude des sucres, acides aminés, acides gras, etc.). GENIALG permettra de porter au niveau européen les avancées du projet national IDEALG. Il abordera aussi les impacts environnementaux, sociaux et économiques de ces développements. Il élargira à d'autres domaines d'application le potentiel des bioraffineries algales développées dans le projet ALGOLIFE pour les marchés de la nutrition santé animale et humaine.

¹ GENetic diversity exploitation for Innovative macro-ALGal biorefinery

² IDEALG : programme national Investissement d'avenir (ANR), www.idealg.ueb.eu

³ ALGOLIFE : projet de valorisation des macroalgues en nutrition-santé humaine et animale (BPI France-ISI)



Algue *Saccharina latissima*



Algue *Ulva rigida*



Programme de financement H2020 BlueGrowth "BG-01-2016: LARGE-SCALE ALGAE BIOMASS INTEGRATED BIOREFINERIES"

19 partenaires de 6 pays (France, Royaume-Uni, Norvège, Pays-Bas, Portugal, Irlande)

Montant global : 23M€ dont subvention 11M€

Durée : 4 ans (2016-2020)

Partenaires du projet

- France : CNRS-Roscoff (pilote), AMADÉITE, ALGAIA, Lessonia, C-WEED Aquaculture
- Pays-Bas : Wageningen UR - Stichting DLO
- Norvège : Seaweed Energy Solutions, SINTEF
- Portugal : Algaplus, INEGI, University of Aveiro, Marine and Environmental Research Center (CIMAR),
- Royaume-Uni : University of York, IotaPharma, BIOMEbioplasticsplc, BDC, Scottish Association of Marine Science
- Irlande : National University of Ireland Galway, AquaTT

Un projet soutenu dans le cadre de :



MUTATIONS ÉCONOMIQUES ET TECHNOLOGIQUES D'UN TERRITOIRE

La Haute Cornouaille & son savoir-faire

Tout d'abord créatrice et gestionnaire de zones d'activités, la collectivité est devenue un facilitateur reconnu et un partenaire incontournable pour les entrepreneurs. Si l'agroalimentaire reste le fer de lance du territoire, le secteur s'est diversifié avec des activités connexes (emballage, mécanique, fournitures pour l'industrie...).

Bernard SALIOU, Président et Hervé IRVOAS, Vice-président en charge de l'aménagement du territoire et du développement économique nous décrivent ces évolutions.

Quelles sont les stratégies de la Haute Cornouaille pour inciter à s'implanter et à innover ?

Bernard SALIOU : Les 10 premières années, la politique d'aménagement propice au développement d'activités et à la construction de bâtiments spécifiques aux porteurs de projets répondaient aux besoins exprimés. 2004 fut une année charnière avec l'implantation sur une friche industrielle de la COPAB, Coopérative des Professionnels Artisans du Bois. Nous savons bâtir, mais aussi réhabiliter des sites à l'abandon. Et cela a fonctionné ! Une ancienne biscuiterie s'est refaite une santé et accueille aujourd'hui plusieurs enseignes.

Quels sont les points spécifiques de votre accompagnement des entreprises ?

Bernard SALIOU : Nous sommes

des facilitateurs. Nous cultivons une proximité avec les entreprises. La création d'un service de garde d'enfants à domicile sur des horaires atypiques – Loustic – a permis aux salariés de rester dans leur emploi, mais aussi aux entreprises d'embaucher.

Hervé IRVOAS : Le service Développement économique, créé en 2003, a multiplié les partenariats avec les chambres consulaires, la technopole de Quimper et les organismes d'emploi. Une veille économique informe les entreprises des appels à projets et subventions. Le montage des dossiers pour les TPE-PME est facilité.

Les petits-déjeuners thématiques proposés sont une occasion d'informer et de se rencontrer. Cette émulation a pris la forme d'un club d'entreprise – le CE2K – avec lequel nous avons déjà organisé des forums et conférences. Le Point Formation à Distance, avec sa salle de visioconférence, constitue une opportunité pour les entreprises désireuses de former leurs salariés. Depuis la rentrée, un espace de télétravail équipé répond aux évolutions des modes de travail.

Vos projets pour demain ?

Hervé IRVOAS : Nos deux nouveaux ateliers de production sont désormais opérationnels sur la zone de Kroas Lesneven à Châteauneuf-du-Faou. La réputation de pôle agro-alimentaire de la zone est un atout considérable et l'agrandissement de Socopa Bigard, en cours depuis l'été, une excellente nouvelle pour le territoire. Notre prochain gros chantier : le déploiement de la fibre dès l'automne...



Les nouveaux ateliers relais de production à vocation agro-alimentaire sont désormais opérationnels



Communauté de Communes de Haute Cornouaille

15 500 habitants, 11 communes, 958 établissements et 2 147 salariés, 70 hectares de zones d'activités classées ZIR (Châteauneuf-du-Faou et Coray)

• Quelques références économiques :

SOCOPA Bigard, Guyader Gastronomie, Andouillerie du Château, Germicopa, Secrets de Famille, MCA, AJM, Biscuiterie Yannick, André Loussouarn, COPAB, Biscuiterie Locmaria...

• Adresse :

6 rue de Morlaix
29520 Châteauneuf-du-Faou

• Tél : 02 98 73 25 36

• E-mail : eco@haute-cornouaille.fr

• Site-web :

www.haute-cornouaille.fr

• Contact :

Sandrine GENTRIC,
chargée de mission

DE LA COURSE AU LARGE AUX ÉOLIENNES,

le TRANSFERT technologique au service
du rendement énergétique !

*Échange sur le e-Penon avec Dimitri VOISIN,
responsable R&D chez Mer Agitée.*

Qu'est-ce que le e-Penon en quelques mots ?

Il s'agit d'un capteur de données sur l'état d'écoulement du vent sur une voile. Placé à un endroit stratégique de la voile, il permet au skipper une surveillance de ses réglages de voile. Il se colle ou se coud de chaque côté des voiles. L'information est renvoyée en sans-fil à un récepteur connecté à l'ordinateur de bord. Grâce à une IHM¹ spécifique, le skipper visualise l'ensemble de ses e-Penons. L'étape suivante est l'asservissement du pilote automatique par le e-Penon, que nous expérimentons avec l'entreprise NKE.

Le e-Penon peut être utile dans tous les secteurs où le réglage de profils aérodynamiques est important, dont celui de l'énergie éolienne. Le projet permettra de caractériser scientifiquement le capteur afin de fournir un produit et des services en parfaite adéquation avec les demandes du secteur de l'éolien.

La technologie a été développée pour la course au large. Le transfert au secteur éolien induit-il des optimisations particulières ?

Les voiliers de course sont de formidables plateformes d'essai. Néanmoins, des adaptations sont nécessaires pour le secteur industriel. Deux ans de travail déjà ! L'apport des deux «cultures» est très enrichissante pour le développement du produit. Dans la théorie, le réglage d'un profil aérodynamique est le même ; dans la pratique, il faut répondre à des utilisations, vitesses de vent et profils très différents.

En quoi ce produit impacte-t-il positivement l'environnement ?

Le diagnostic du réglage des pâles éoliennes, fourni en temps réel, présente plusieurs intérêts :

- Description précise du profil aérodynamique des pâles
- Optimisation du rendement aérodynamique : vérification continue du réglage de l'angle d'incidence des pâles, correction éventuelle, renforcement de la portance et augmentation de la performance
- Fonction utilisée aussi bien pour le démarrage que pour le fonctionnement
- A terme, le contrôle actif et en temps réel du pitch peut être envisagé, comme le fait un pilote automatique sur un bateau, pour gagner encore en efficacité.



Pâles d'éolienne équipées des e-Penons

Comment ce projet se situe-t-il dans la stratégie de développement de Mer Agitée ? Faut-il y voir une certaine forme de diversification ?

Clairement ! Il propulse Mer Agitée en dehors de son univers de la course au large. La confrontation avec de nouveaux secteurs est passionnante. Le secteur éolien est le premier bénéficiaire, d'autres sont envisagés : aéronautique, offshore, pêche, transport terrestre...

Alors bon vent au e-Penon !

¹ Interface Homme Machine



MER AGITÉE

1^{ère} écurie de course au large créée par Michel DESJOYEUX et Régine BORNENS

- Création : 1999
- Effectif : 20
- Dirigeant : Michel DESJOYEUX
- Adresse : Port La Foret 29940 LA FORET FOUESNANT
- Durée du projet : 18 mois (1 juillet 2016 - 31 décembre 2017)
- Montant total R&D : 572k€
- Projet labellisé par les Pôles Mer Bretagne Atlantique et SE2E dans le cadre des Investissements d'Avenir



Penons électroniques

POUR UNE MAÎTRISE DE LA CYBERSÉCURITÉ

L'ANSSI aux côtés des entreprises

Service à compétence nationale, l'Agence nationale de la sécurité des systèmes d'information (ANSSI) déploie ses agents en région depuis décembre 2015. Éric HAZANE, le référent pour la Bretagne, nous explique son rôle et les missions de l'ANSSI à destination des entrepreneurs, tous secteurs d'activité confondus.

Pourquoi l'ANSSI en région ?

Renforcer la protection des systèmes d'information de l'État ainsi que des opérateurs économiques privés est une volonté affirmée par les autorités depuis le Livre blanc de la défense et de la sécurité nationale de 2008 ! En 2009 était créée l'ANSSI ainsi que les Observatoires zonaux de la SSI (OzSSI) installés dans les sept zones de défense et de sécurité nationales.



Éric HAZANE, référent Région Bretagne

Face au nombre croissant de cyberattaques ces dernières années, les OzSSI ont laissé la place aux référents ANSSI, représentants à plein temps de l'agence dans chacune des régions.

Les cyberattaques sont donc devenues un risque majeur pour l'entreprise ?

La dépendance accrue des entreprises, des citoyens et bien évidemment de l'État aux TIC, conduit à une situation paradoxale : si l'informatique simplifie le quotidien et crée de la valeur, elle simplifie aussi les affaires des criminels ! Que ce soit pour chiffrer l'ordinateur d'une PME avec un rançongiciel, déstabiliser un concurrent en cherchant à voler des informations sur des marchés en cours ou des procédés de fabrication, il n'y a plus besoin de se déplacer. L'information dans l'entreprise, le plus souvent non protégée, peut être facilement accessible depuis Internet. Un autre risque concerne l'inquiétude que nous avons vis-à-vis des nouvelles formes de malveillance numérique : le sabotage voire la destruction de moyens de production via les systèmes d'information qui les pilotent ou les supervisent.

Mais alors que faire ?

L'un des rôles du référent est d'agir au plus près des entreprises et des collectivités locales, de les sensibiliser voire de les orienter vers des prestataires et des services de confiance. Mettre en place des règles de cybersécurité simples, souvent peu coûteuses, associées à du bon sens et de la vigilance doivent permettre de réduire sensiblement les risques les plus courants qui sont aussi les plus nombreux. Pour ce faire, l'ANSSI met à disposition en téléchargement sur son site Internet, un ensemble de guides de bonnes pratiques dont celui coréalisateur avec la CGPME qui liste une douzaine de règles élémentaires.



ANSSI

- **Activité :** Autorité nationale de sécurité et de défense des systèmes d'information
- **Création :** en juillet 2009
- **Effectif :** 500 agents (600 prévus en 2017)
- **Contact :** Éric HAZANE, référent région Bretagne
- **E-mail :** rennes@ssi.gouv.fr
- **Adresses :** 3 rue Martenot, Rennes
51 Boulevard de La Tour-Maubourg, Paris
- **Site web :** www.ssi.gouv.fr
- **Twitter :** @ANSSI_FR

CIRRINA

La société quimpéroise qui révolutionne les études de marché santé

CIRRINA a été créée fin 2015 par un ingénieur et deux marketeurs issus du monde de la santé (un biologiste et un pharmacien). Son atout : une équipe experte et une plateforme web unique qui permet de simplifier le processus de réalisation d'une étude, Riggle.

Thomas ARCHINARD, Président & Co-fondateur présente sa société.

Quelles sont les études de marché proposées aux entreprises et aux académiques ?

Nos études de marché sont toutes «sur-mesure». «Évaluer l'impact de mon nouveau dispositif médical dans la prise en charge du patient», «Établir une stratégie pertinente de pénétration de marché» ou encore «Comprendre les attentes des prescripteurs» : CIRRINA intervient dans toutes les étapes du cycle de vie d'un médicament, d'un dispositif médical ou d'un service et s'adapte aux problématiques des entreprises mais aussi à celles des hôpitaux, des cliniques et des institutions publiques de santé.

Qu'est-ce que la plateforme Riggle ?

Riggle est une révolution dans le secteur des études de marché santé. Nous l'avons imaginé et créé parce que nous croyons qu'une étude de marché dans la santé ne devrait pas être longue, contraignante, opaque et trop chère. L'automatisation des tâches non génératrices de plus-values et l'intégration des fonction-

nalités clés sont à la base de la conception de la plateforme. Nous pouvons ainsi nous focaliser sur ce qui compte réellement : échanger avec des professionnels de santé, analyser leurs réponses et formuler des recommandations stratégiques pour le commanditaire de l'étude. Tout cela en offrant une expérience interactive unique ! Riggle nous permet ainsi d'être au plus près de nos clients et de nos répondants tout en garantissant leur anonymat.

Nous avons conçu entièrement cette plateforme en étroite relation avec des professionnels de l'expérience utilisateur. Riggle apporte des outils simples, intuitifs de co-création et de validation des données à chaque étape de l'étude. La création et l'accès à la plateforme est entièrement gratuite.

CIRRINA vient d'intégrer l'incubateur Le 222 Business Pool. Cela permet à la société de bénéficier de compétences opérationnelles commerciales et marketing et de disposer d'un bureau à Paris. Cet accompagnement donne l'opportunité à l'entreprise de diffuser son offre au sein même de la capitale où se trouvent 70% de ses clients. Avec l'aide du 222, CIRRINA prévoit également d'ouvrir Riggle aux particuliers intéressés pour parler de leur santé ou de celles de leurs animaux de compagnie.



Guillaume ARCHINARD,
Julien MÉNEZ et
Thomas ARCHINARD



Études de marché Santé

CIRRINA

- **Date création :**
7 octobre 2015
- **Activités :**
Étude de marché santé
- **Effectif :** 3
- **Contact :**
Thomas ARCHINARD,
Président & Co-fondateur
- **Tél :** 02 98 95 10 02
- **E-mail :**
thomas.archinard@cirrina.fr
- **Site-web :** www.cirrina.fr



UNE VEILLE AGROALIMENTAIRE OPTIMISÉE

pour booster ses INNOVATIONS

La qualité et l'efficacité des processus de veille constituent un levier de la stratégie d'innovation des entreprises. Il s'agit d'optimiser des actions de collecte, d'analyse, de stockage/sécurisation et de diffusion de l'information, de capitaliser... pour en démultiplier les effets et la valeur.

Comment faciliter une démarche de veille?

Benoît LARCHER, Conseiller Veille et Innovation - CCI Innovation Bretagne - : Si les outils du Web évoluent à grande vitesse, cinq principes fondamentaux s'appliquent toujours :

1. Cibler ses sujets pour ne pas succomber à l'«infobésité» (un acteur, une réglementation, une technologie...).
2. L'information a toujours été une histoire de réseaux : trouvez le bon ! (réseau social ou un salon professionnel...)
3. Ne pas oublier l'objectif : prendre les bonnes décisions. Utilisez votre système de veille en réunion pour faire le point sur les informations collectées récemment.
4. Partager : faire de l'«open veille», en interne de l'entreprise.
5. S'appuyer sur des sources pertinentes : ne multipliez pas les alertes qui génèrent des flux inexploitable.

Quel est l'outil le plus pertinent pour organiser sa veille ?

BL : Aujourd'hui, la veille ne peut se faire avec un seul outil. Il existe de nombreuses applications pour détecter, filtrer, agréger et partager... Depuis 6 ans, nous avons organisé les systèmes de veille de nos clients autour de la gestion de Flux RSS. La plupart des sources peuvent être surveillées sous ce format standard et il existe de nombreux outils performants comme Feedly ou Innoreader. Si nous devons en retenir un, ce serait Netvibes. Par son ergonomie et ses fonctionnalités, il permet une prise en main rapide. Evernote est une autre solution qui évolue depuis plusieurs années et qui reste une valeur sûre.

■ Deux utilisateurs témoignent

Damien CRAHEIX - Chargé de veille, financement et suivi de projets innovants - Coopérative Triskalia : «Le dispositif de veille que nous mettons en

LES ATELIERS INNOV'AGRO 2016



Participants à l'Atelier INNOV'AGRO du 6 juin 2016 / Technopole Quimper-Cornouaille

- **Vendredi 29 avril, 10h30/12h30**
Le big data et l'agroalimentaire, un potentiel d'innovation à exploiter
Aline CARANICOLAS & Philippe MORGANTI, CEA Tech
- **Mardi 13 septembre, 17h/19h**
Outils et management de vos projets d'innovation
Gaëlle BRAYER, l'innovation mode d'emploi
- **Jedi 6 juin, 17h/19h**
Déployer sa veille en entreprise agroalimentaire : quels enjeux, quelles méthodes ?
Benoit LARCHER, CCI Bretagne / Arist
- **Mardi 18 octobre, 17h/19h**
Les difficultés de formulation de produits de céréalières sans gluten
Hubert CHIRON, INRA de Nantes

place progressivement vise à accélérer le processus d'innovation en développant notre réactivité, en stimulant la créativité des équipes et en facilitant la prise de décision. Cette recherche d'efficacité passe par l'articulation d'une «veille ciblée» sur des projets innovants de la coopérative et d'une «veille à 360°» sur les principales activités du groupe. L'utilisation appropriée des canaux de communication est un aspect essentiel pour faire circuler la bonne information, au bon moment, à la bonne personne.»

Laurent MEUNIER, Dirigeant de Carnissime, société en veille technologique pour les acteurs des filières viandes et produits carnés : «La veille doit permettre aux acteurs de ces filières de répondre à deux problématiques de plus en plus pressantes et nourrir l'intelligence économique. Avoir les arguments scientifiques et raisonnés pour répondre aux accusations en matière d'environnement, de bien-être animale, de nutrition-santé devient essentiel. La veille nourrit aussi la réflexion pour améliorer continuellement nos produits, nos procédés afin de satisfaire les demandes des consommateurs. Cette intelligence économique permet de se positionner par rapport à la concurrence et d'innover.»

ATELIERS INNOV'AGRO

- 4 par an
- 60 minutes d'intervention d'un expert
- 60 minutes d'échanges sur les cas des participants
- 1 expert
- 12-15 industriels agroalimentaires (responsables qualité, R&D, nouveaux produits, marketing...)



LES ACTUS DE LA FRENCH TECH BREST+ [LANNION, MORLAIX, QUIMPER]

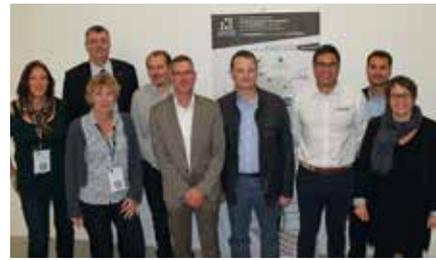
4 réseaux thématiques validés pour la French Tech Brest+

Les 13 métropoles labellisées et les écosystèmes engagés dans l'initiative French Tech, ont tous répondu présents à l'invitation d'Emmanuel Macron, Ministre de l'Economie de l'Industrie et du Numérique et d'Axelle Lemaire, Secrétaire d'Etat au Numérique, lundi 25 juillet dernier à Laval...

Ticket To Pitch :

Une journée de rencontres Grands Comptes/ Startups 100% business
La French Tech Brest+ s'associe à la Brittany Ferries et organise avec le soutien des technopoles de l'ouest breton, le 7 octobre prochain un événement novateur où des startups et Grands Comptes inversent leurs rôles le temps d'une croisière à bord du Pont-Aven...

Les 7TB et GwenneG s'associent pour aider les startups bretonnes à se financer



Jeudi 8 septembre 2016
La fédération des 7 Technopoles Bretagne (7TB) et GwenneG ont signé un partenariat pour accompagner les startups bretonnes dans leur recherche de financement via le crowdfunding.

@Gwenneg_bzh - www.gwenneg.bzh / @7TechBZH

Contact : Karim Essemiani - k.essemiani@gwenneg.bzh

FOOD HEROES / PROJET EUROPÉEN

Le projet FOOD HEROES (Improving resource efficiency through designing innovative solutions to reduce food waste) retenu à l'appel à projet Interreg VB Europe du Nord-Ouest. **La technopole s'attachera à accompagner les innovations** permettant d'optimiser la valorisation intégrale des biomasses issues des secteurs agri/agro/mer. Le projet d'une durée de 42 mois rassemble 12 partenaires de 6 pays (France, Pays-Bas, Belgique, Allemagne, Royaume-Uni).



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 WAWRZYNAK
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
Animateur 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



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

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

