



Technopole

Quimper-Cornouaille

N°69 • MARS 2014

L'innovation
accompagnée

Edito

DE NOUVELLES AMBITIONS pour les pôles de compétitivité 3.0

Le 10 janvier dernier, l'État et la Région Bretagne signaient les contrats de performance liant aux trois pôles de compétitivité Mer Bretagne, Valorial et Images & Réseaux pour la période 2014-2018. Ces contrats, appelés aussi feuilles de route stratégiques, marquent une orientation renforcée de l'action des pôles vers les débouchés économiques et l'emploi.

Cette dimension « marché » est un prolongement naturel des actions déjà menées par les pôles depuis leur création en 2005.

Faire émerger des projets d'innovation collaboratifs et accompagner leur montage a permis de consolider des communautés d'acteurs économiques et académiques par la connaissance mutuelle et le partage d'objectifs techniques ou scientifiques. A présent, les pôles devront accompagner les consortia, créés autour des projets d'innovation, jusqu'à leur mise sur le marché.

Pour réaliser ces objectifs, les pôles s'appuieront sur l'écosystème de l'innovation en région. Les technopoles bretonnes y jouent un rôle central. Elles sont, pour les entreprises et les laboratoires de recherche, leur point de contact de proximité sur l'ingénierie de l'innovation et ce, sur toute la Bretagne.

En Cornouaille, je souhaite que la Technopole continue à travailler aux côtés des pôles de compétitivité. Ces collaborations se sont montrées fructueuses pour nos entreprises, nos colonnes en témoignent régulièrement. Je souhaite également que ce travail soit mieux reconnu par nos financeurs publics. Le succès qui a prévalu à la signature des contrats de performance doit une part non négligeable à l'engagement de nos collaborateurs auprès des entreprises qui innovent pour l'avenir de nos territoires.

Claude CHATRON
Président de la Technopole

L'ESSENTIEL

- Énergies Bois Sud Cornouaille : La filière bois-énergie structurée par une SCIC à l'initiative des territoires
- Local Wood Hub : Les filières bois locales, un challenge pour cette coopération franco-britannique
- Agrocampus Ouest Site de Beg-Meil : Lieu d'expérimentation mutualisé & Aquaculture durable
- La Mer, source d'innovation et de développement économique : Le Pôle Mer Bretagne renouvelle sa feuille de route
- Tiboom / snacking & aliment-santé : Conception et fabrication de galettes bio aux graines et fruits secs déshydratés
- Cinq Degrés Ouest : Procédé innovant d'extraction de chair de crustacés

ÉNERGIES BOIS SUD CORNOUAILLE

La filière bois-énergie structurée par une SCIC, société coopérative d'intérêt collectif, à l'initiative des territoires - CCA & COCOPAQ -

Concarneau Cornouaille Agglomération (CCA) et la Communauté de Communes du Pays de Quimperlé (COCOPAQ) se sont associées pour structurer une filière bois-énergie à l'échelle de leurs deux territoires. À l'origine de cette initiative, l'alimentation des chaudières des centres aquatiques communautaires. Un bon nombre de bâtiments fortement consommateurs d'énergie sont également concernés.

Après deux années de réflexion avec l'ensemble des acteurs de la filière, une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC),

baptisée Énergies Bois Sud Cornouaille, a vu le jour le 30 janvier 2013. Les collectivités territoriales en sont actionnaires.

Hervé PRIMA, gérant de la SCIC, nous présente les objectifs et les enjeux de la démarche.

Hervé PRIMA, quels sont vos objectifs ?

La filière bois-énergie est un véritable projet de territoire. Dans un contexte énergétique et environnemental fragilisé, une réflexion sur les nouvelles sources d'énergie s'avère indispensable. Energies Bois Sud Cornouaille constitue un intermédiaire entre le monde agricole, potentiel producteur de bois et les consommateurs finaux. Nous répondons à des enjeux à la fois économiques, environnementaux et sociaux : développement de modes de consommation et de production responsables, préservation écologique et pérenne de la ressource (replantation, entretien du bocage...), diversification des revenus des agriculteurs, volonté d'associer des structures d'insertion... En outre, nous avons choisi un statut coopératif permettant de rassembler l'ensemble des acteurs (publics, privés, professionnels) autour d'un vrai projet d'intérêt collectif sur notre territoire.

Quelles sont les perspectives de la filière ?

Le dimensionnement de la filière locale d'approvisionnement en bois déchiqueté est envisagé à 6 000 tonnes par an, à l'horizon 2016. A comparer aux 1 500 tonnes actuellement produites et consommées sur le territoire de CCA et de la COCOPAQ. C'est très loin d'épuiser la ressource renouvelable locale, évaluée à 18 000 tonnes par an ! Notre travail est également de susciter l'adhésion du plus grand nombre pour que notre projet, encore « jeune pousse », prenne racine. Nous nous tenons à la disposition des maîtres d'ouvrage pour les accompagner dans leur projet de chaufferie bois.



Coupe d'arbres

Quels sont précisément les enjeux environnementaux ?

Une charte de gestion durable du bocage a été signée avec les associations d'agriculteurs productrices de bois déchiqueté et en lien avec la Chambre d'agriculture du Finistère. Destinée à évoluer dans le temps et à être étendue à d'autres producteurs locaux de bois-énergie, notamment de bois-bûches, cette charte constitue un guide de préconisations simples à mettre en œuvre afin de garantir une meilleure gestion du bocage.



SCIC Energies Bois Sud Cornouaille

- **Contact :** Alain RICHARD, coordinateur
- **Email :** contact@energiesbois29.org
- **Tél :** 02 98 35 40 80
- **Adresse :** 1, rue Nationale 29380 Bannalec



Chantier de déchiquetage du bois.



Stock de bois déchiqueté sous hangar.



Chaufferie bois à Rosporden.

LOCAL WOOD HUB

Les filières bois locales, un challenge pour cette coopération franco-britannique

À Carhaix, le 13 novembre dernier, SITCOB, l'association fédérant les professionnels du bois dans le Centre Ouest Bretagne, accueillait deux entreprises anglaises pour le lancement du projet européen LOCAL WOOD HUB. Alain GUENVER, président de l'association et gérant de MCA Scop et Désiré MAHÉ, vice-président de SITCOB et président de la scierie Aprobois, nous font partager leurs premiers pas dans ce projet.



Quels sont pour vous les enjeux de LOCAL WOOD HUB?

AG : L'association SITCOB a été créée en 2010 pour se positionner sur le marché du bois de construction en proposant une nouvelle offre de produits en bois locaux. Ce projet de coopération marque une étape de notre développement. En encourageant une valorisation du bois, il ambitionne de dynamiser la mise en réseau des maillons de la chaîne, du propriétaire forestier jusqu'au consommateur final.

DM : La ressource en épicéa sitka, introduite en Bretagne dans les années 50, est abondante sur notre territoire. Cependant, près de la moitié du volume abattu part en Chine chaque année, sans valorisation. Le potentiel de développement existe pourtant bel et bien ! Local Wood Hub vise à montrer aussi l'enjeu de filières forêt-bois durables et de proximité.

Pourquoi un projet européen ?

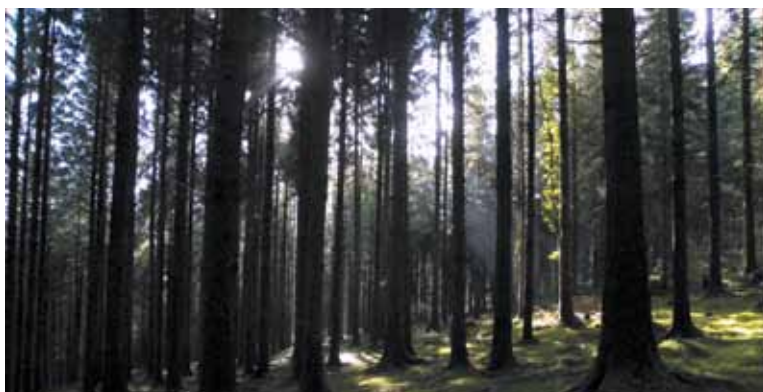
AG : Nous allons travailler en partenariat avec deux entreprises du Surrey, comté le plus boisé d'Angleterre. Il connaît des problématiques similaires aux nôtres : morcellement des parcelles, insuffisante valorisation du bois, pression sur la ressource... Ensemble, nous allons rechercher des solutions et renforcer l'image de nos territoires.

DM : Ce projet est une réelle opportunité de s'interroger sur le développement de filières courtes. C'est en partageant nos savoir-faire avec les partenaires britanniques et en regardant ce qui se passe ailleurs qu'on peut améliorer nos pratiques et initier des dynamiques de coopération transfrontalières.

Comment va-t-il se mettre en place ?

Amélie GOOSSENS, chef de projet : La sensibilisation des acteurs constitue un point clé du projet, notamment pour développer les débouchés du bois. La valorisation économique forestière souffre d'un déficit d'image. Une enquête vient d'être lancée des deux côtés de la Manche pour mesurer l'acceptation sociale de la ressource en bois. Des outils seront alors proposés pour informer les autorités locales et le grand public. La mise en réseau et le partage de connaissances sont des maîtres-mots au sein du hub* : des visites d'étude techniques transfrontalières sont au programme. En outre, un travail de définition de critères communs sera mené pour évaluer le caractère durable de l'utilisation du bois local. Il pourra particulièrement intéresser les entreprises pour leur argumentaire marketing.

*Modèle de plateforme de correspondance



Ressource en épicéa sitka.



LOCAL WOOD HUB 3 partenaires, 2 pays (France, Angleterre)

- **Durée** : octobre 2013 – juin 2015
 - **Budget** : 199 863 €
 - **FEDER** : 149 897 €
- www.localwoodhub.eu



AGROCAMPUS OUEST SITE DE BEG-MEIL

Lieu d'expérimentation mutualisé & Aquaculture durable

De la formation à l'incubation de nouvelles activités aquacoles en territoire, les compétences se renforcent sur le site Agrocampus Ouest - site de Beg-Meil ! Échange avec Christine SAGE, directrice du centre.



Christine SAGE, directrice du centre de Beg-Meil.

Pouvez-vous rappeler les compétences du site, longtemps connu ici sous le nom du Cempama ?

Le Cempama a intégré l'enseignement supérieur agricole en 2006 via le rattachement du site à Agrocampus Ouest, institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage. L'institut développe des activités de recherche-développement et de formation sur trois sites Rennes, Angers et Beg-Meil, sur des thématiques touchant à l'eau, l'aquaculture, la gestion intégrée des zones côtières, etc. Son écloserie en circuit d'eau de mer et les compétences scientifiques et techniques associées, permettent plusieurs types d'expérimentation : culture du phytoplancton, suivi d'élevage, reproduction...

De la pédagogie à l'expérimentation... et ce nouveau projet de plateforme collaborative, pourquoi ces évolutions ?

AO-B* se voit de plus en plus sollicité par les organisations professionnelles, les entreprises ou les collectivités, à la fois pour son expertise-conseil dans le domaine de l'aquaculture, mais aussi pour ses capacités d'expérimentation. En témoignent plusieurs projets :

ORMEAUX (pilote par France Haliotis), OYSTERECOVER (projet européen sur la bonamiose dans les huîtres plates), SC2E sur la crevetticulture en Bretagne (porté par Martrop) et MARBIOTECH pour le développement de la filière *Ver arenicola* (porté par Hémarina). Le centre est aussi engagé dans plusieurs études sur les cultures marines (SIOCA), l'algoculture bio (Algarmarbio-Breizh'alg). Pour répondre à ces sollicitations (projets d'expérimentations, lancement de nouvelles activités), une évolution de l'outil technologique et du site s'avère nécessaire.

Comment voyez-vous l'intégration de cette plateforme sur le territoire ?

En complémentarité avec les outils déjà présents, le site sera en capacité d'accueillir les porteurs de projet ayant besoin de l'accès à l'eau de mer pour leurs expérimentations. Ils pourront bénéficier des équipements et compétences du site tout en y étant hébergés. À l'appui des interactions avec nos partenaires (Lycée de Bréhoulou, MNHN, Technopole Quimper...), cette démarche traduit un positionnement offensif de l'établissement pour renforcer les liens entre l'école et les entreprises. Nous pourrions aussi accueillir les chercheurs nationaux ou étrangers. Ce projet nous permet de nous inscrire dans la stratégie régionale d'une aquaculture durable (Breizh'alg, Pôle mer Bretagne...), vrai défi national, en proposant avec nos partenaires une nouvelle offre de Recherche-Formation-Développement-Innovation pour de nouvelles activités aquacoles en territoire.

* AO-B : Agrocampus Ouest – Site de Beg-Meil



Salle d'algoculture au centre de Beg-Meil.



Agrocampus Ouest Site de Beg-Meil

• Activité :

Expérimentation, formation recherche développement sur 3 axes :

1. Durabilité et innovations dans les systèmes agricoles et aquacoles de production
2. Mer, environnement, paysage (gestion intégrée des ressources naturelles et des paysages)
3. Alimentation et industrie agroalimentaire

• Date de création : avril 1965

• Effectif : 17

• Contact :

Christine SAGE, directrice déléguée Agrocampus Ouest – Beg-Meil

• Email :

christine.sage@agrocampus-ouest.fr

• Tél : 02 98 94 40 70

• Siteweb :

www.agrocampus-ouest.fr

LA MER, SOURCE D'INNOVATION ET DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE

Le Pôle Mer Bretagne renouvelle sa feuille de route stratégique, la Technopole Quimper-Cornouaille poursuit sa mission de relai territorial



Le Pôle Mer en chiffres à mars 2014.

Comme les Pôles Valorial et Images & Réseaux, le Pôle Mer Bretagne a récemment vu son Contrat de performance renouvelé, en présence du Ministre GAROT, et son extension à la région des Pays de la Loire validée. La position prise par le Pôle Mer Bretagne dès 2005 sur le potentiel économique des secteurs maritimes, renforcée en 2009 par le Grenelle de la Mer, se voit confortée par l'orientation stratégique européenne appelée « Croissance bleue » (Horizon 2020). Déclinée à l'échelle nationale et régionale, cette stratégie reconnaît que les mers et les océans sont des « moteurs de l'économie qui offrent un potentiel considérable en matière d'innovation et de croissance ». Le Pacte d'avenir de la région Bretagne affiche également plusieurs axes prioritaires sur les activités maritimes.

C'est dans ce contexte que le Pôle Mer Bretagne poursuit **sa mission de mise en réseau des acteurs de la recherche/formation et des entreprises pour encourager les projets collaboratifs d'innovation**. Cette nouvelle phase des Pôles (2014-2018) vise à franchir une étape en matière de valorisation des résultats, avec une attention particulière sur **les retombées générées par les nouveaux produits/services en termes de chiffre d'affaires, création d'emploi**

et compétitivité. Plusieurs niveaux de service sont proposés aux adhérents, et se verront renforcés, notamment en terme de communication/marketing, de veille et d'intelligence économique, de recherche de financements privés complémentaires aux fonds publics mobilisés sur les travaux de R&D. Ces services prennent appui sur les partenaires du Pôle Mer Bretagne dont fait partie la Technopole Quimper-Cornouaille depuis l'origine en 2005. **Anima-trice thématique sur le domaine d'actions stratégiques « Ressources biologiques marines », la technopole accompagne les acteurs de Cornouaille sur les autres thématiques et assure la promotion du Pôle Mer Bretagne sur son territoire.**

Les domaines d'actions stratégiques du Pôle Mer Bretagne sont :

1. la sécurité et la sûreté maritime (sécurité des biens et des personnes, des équipements...)
2. le naval et le nautisme avec une animation spécifique sur le programme Navire du Futur
3. les énergies marines : ressources minières et fossiles, énergies renouvelables (hydrolien, éolien...)
4. les ressources biologiques marines avec la pêche (flottes, valorisation des produits et co-produits), l'aquaculture durable (pisciculture, algoculture...), les biotechnologies (et leur valorisation sur tous les marchés)
5. l'environnement et la gestion du littoral
6. nouvelle thématique : les ports, infrastructures et transports maritimes

Plus d'information :
www.pole-mer-bretagne.com



L'équipe d'ingénierie et d'animation du «Pôle Mer Bretagne»

TIBOOM / SNACKING & ALIMENT-SANTÉ

Conception et fabrication de galettes bio
aux graines et fruits secs déshydratés

De retour en Bretagne, Aurélie STÉPHAN et John TYLER constatent qu'il y a peu de produits de ce type sur le marché français, par rapport aux marchés britannique et américain. Cette volonté de créer un nouveau produit « aliment santé » adapté à la vie moderne se traduit par la création de leur société TIBOOM. Aurélie STÉPHAN, gérante de TIBOOM, répond à nos questions.



Aurélie STÉPHAN

Quel est le positionnement de votre gamme de produits ?

Nous avons lancé en 2012 une gamme de six galettes énergétiques, certifiées biologiques, composées de graines et fruits secs et enrichies aux algues ou de "super aliments".

Nos produits se classent dans la catégorie du "snacking" et "aliment santé", intéressants d'un point de vue nutritionnel, sans gluten ni lactose ni sucres ajoutés.

Nous utilisons des ingrédients de qualité et essayons également de mettre en valeur des ressources locales : algues, graines de chanvre. Nos produits sont obtenus grâce à la déshydratation, procédé innovant consistant à chauffer à basse température. Ils conservent ainsi un maximum de leurs enzymes, nutriments vitaux et de leur saveur.

Comment est née votre idée de produit ?

L'idée est née d'une rencontre, moi et mon conjoint. Passionnés de cuisine et nutrition, nous nous sommes enrichis de diverses expériences professionnelles dans l'alimentation biologique en France, Angleterre et

États-Unis. De retour ici, nous avons réalisé qu'il y avait un potentiel pour un tel produit sur le marché bio français, les gammes de barres énergétiques restant classiques.

Notre motivation et nos compétences nous ont aidés à tester et mettre au point nos six recettes originales. Puis, nous avons été orientés vers la pépinière des innovations et la technopole où nous avons trouvé le soutien nécessaire au montage du projet. Au bout d'un an, il a fallu investir dans du matériel plus performant afin de passer du stade artisanal à un stade mécanisé. Nous avons obtenu l'aide régionale du PHAR* pour pouvoir mécaniser notre fabrication.

Quel est votre marché ?

Aujourd'hui, nous avons 10 produits, avons créé 2 nouvelles galettes et proposons également des « krunch », version biscuit, également enrichis aux algues.

Présents dans plus de 100 points de vente en France et en Suisse, nous travaillons majoritairement avec des magasins bio et boutiques diététiques.

Les sportifs apprécient l'efficacité des produits, mais cela reste un marché que nous avons peu exploré pour l'instant. Pour la distribution des produits, nous collaborons avec des fabricants bio locaux. Nous avons mutualisé les services de commercialisation et transport. Dans un futur proche, c'est la conquête des marchés anglais et italien.

De nouveaux produits sont en cours de création ; les idées ne manquent pas !

*Prêt d'Honneur pour l'Amorçage Régional

TIBOOM
L'EXPLOSION DU NATUREL !

SARL Stéphan

- **Activité :**
Fabrication de galettes bio aux graines et fruits secs déshydratés
- **Date de création :** avril 2012
- **Contact :**
Aurélie STÉPHAN, gérante
- **Adresse :**
Pépinière des Innovations
13, route de l'innovation
29561 Quimper cédex 09
- **Email :** info@tiboom.fr
- **Tél. :** (+33) 06 66 29 32 29
- **Siteweb :** www.tiboom.fr



Lot de 6 galettes

CINQ DEGRÉS OUEST

Procédé innovant d'extraction de chair de crustacés
Technologie des hautes pressions appliquée aux produits de la mer.

L'entreprise Cinq Degrés Ouest, basée à Riec sur Belon, utilise depuis plusieurs années la technologie des hautes pressions pour extraire de la chair crue de homard ou de coquillages. Ces produits de haute qualité sensorielle, nutritionnelle et également microbiologique sont ensuite mis sur le marché à destination des industriels de l'agroalimentaire, plus particulièrement ceux de la restauration. Aujourd'hui, Cinq Degrés Ouest continue à innover et à diversifier son offre. Nous avons rencontré son dirigeant, Alexis TAUGÉ.

Quelle est la spécificité de la technologie des hautes pressions ?

La technologie des hautes pressions permet deux grandes applications en agroalimentaire : d'un côté l'extraction de chair de crustacés et de coquillages et de l'autre la conservation de denrées alimentaires sur une durée plus longue que la simple conservation à 4°C. Nous avons été amenés à travailler sur les deux applications. Aujourd'hui, notre objectif est de consolider notre offre qui repose sur le décorticage des coquillages et crustacés. L'évolution des textures de ces produits est bien contrôlée, ce qui est une des caractéristiques de la haute pression.

Quelles innovations cette technologie vous a-t-elle permis ?

Aujourd'hui, l'entreprise maîtrise parfaitement les procédés d'extraction de chair sur une très grande variété de produits de la mer. À ce titre, nous sommes détenteurs de deux brevets (FR, EU). Afin de maintenir notre avance, nous avons travaillé à l'application des hautes pressions sur d'autres types de produits de la mer, comme la chair de couteaux, d'amandes de mer et également de langouste. Ces produits sont traités frais ; nous en récupérons la chair crue riche de son jus. Nous travaillons également sur la possibilité de pasteuriser à froid cette gamme de produits afin de la distribuer en frais. Il est impératif pour nous de garder notre avance car il est tentant, pour certains, de nous copier.

Quels produits innovants proposez-vous à vos clients ?

Nous proposons en premier lieu une gamme de crustacés crus surgelés à l'azote (homard bleu, langouste) mais également une gamme de coquillages. La chair de coques est, par exemple, un produit tout à fait exceptionnel que nous cherchons à développer très fortement. Nous sommes, en effet, les seuls à maîtriser l'ouverture de ces produits par haute pression.



Queue de langouste décortiquée.



Machine / Atelier de travail.


cinq degrés ouest
source de créations culinaires

- **Activité :** Transformation et commercialisation de crustacés crus et décortiqués.
- **Date de création :** août 2010
- **Dirigeant :** Alexis TAUGÉ
- **Email :** a.tauge@5do.fr
- **Effectif :** 8 à l'année et 35 en saison
- **Adresse :** Lieu dit la Porte Neuve 29340 RIEC SUR BELON
- **Siteweb :** www.5do.fr



Quimper-Communauté

Contact : **Nathalie REBOUL**

Tél. 02 98 82 87 78

nathalie.reboul@quimper-communauté-developpement.fr

www.pepiniere-entreprises-quimper.fr

ENTRÉES

■ **ASSOCIATION .BZH**

Création de l'extension .bzh

Contact : **David LESVENAN**

06 81 01 98 72 / d.lesvenan@pointbzh.com

■ **PRODOMAINES**

Commercialisation des noms de domaines dans l'extension .bzh

Contacts : **Jean-François POUSSARD,**

jf.poussard@prodomaines.com

Représenté en Bretagne par **Franck LE GAL,**

06 85 93 28 01

SORTIES

■ **HAUT LES COEURS**

Commercialisation de vêtements masculin fabriqués en France

Contacts : **Arnaud LAURETTE** et **Déborah HUYGHE**

06 59 24 37 19 / arnaud.laurette@gmail.com

■ **NDMAC SYSTEMS**

Conception, réalisation et commercialisation de machines de tirage-pression de bière

Contact : **Jean-François ISTIN**

06 85 05 35 59 / jefistin@gmail.com



Pays de Quimperlé

Contact : **Carine KERLAN**

Tél. 02 98 35 13 54

carine.kerlan@cocopaq.com

DOMICILIATIONS

■ **KERBAT FORMATION**

Organisme de formation à destination des artisans du bâtiment

Contact : **Sophie GRIMAULT**

06 62 16 27 71 / sophie.grimault@hotmail.fr

■ **ÉNERGIE DU FINISTÈRE**

Commerce de gros combustibles, production et distribution d'énergie thermique et électrique

Contact : **Jean-Noël ATTARD**

06 30 29 74 18 / jean-noel.attard@orange.fr

SORTIES

■ **NG ASSURANCES**

■ **EGCS**

■ **BIO'OM**

■ **M.XAVIER DAREES**



Pays de Châteaulin et du Porzay

Contact : **Jean-Philippe LE BRAS**

Tél. 02 98 16 14 08

jean-philippe.lebras@cc-chateaulinporzay.fr

ENTRÉE

■ **SASU L INTERIM**

Agence intérim spécialisée dans les secteurs agricoles et para-agricole

Contact : **Damien LETERME**

06 81 42 71 50 / contactlinterim@agri-interim.fr

SORTIE

■ **LAURENT ROUX**

Couverture / Zinguerie

Contact : **Laurent ROUX**

02 98 73 16 88 / roux.couverture@hotmail.fr



Pays Glazik

Contact : **Laëtitia PELLOQUIN**

Tél. 02 98 57 70 91

devlocal@glazik.com

ENTRÉES

■ **DYNAMIK PUBLICITÉ**

Publicité visuelle – Communication

Contact : **Marie MENGUY**

02 98 57 56 99 / dynamik.publicite@gmail.com

www.dynamik-publicite.fr

■ **ACD'ESPACE**

Équipement de bureaux pour professionnels

Contact : **Alexandre CARDUNER**

02 98 95 38 29 ou 06 30 57 89 56

contact@acd-espace.com

■ **DESSINS DE CORNOUILLE**

Projeteur bâtiment et génie civil

Contact : **Antoine DUMAY**

06 75 75 66 89 / dessinsdecornouaille@live.fr

■ **C.E.B.B.E.T.**

Bureau d'études techniques en béton armé

Contact : **Dominique GOETZ**

06 24 54 20 87 / bet.ceb29@gmail.com



Douarnenez Communauté

Contact : **François-Xavier CHEVILLOTTE**

Tél. 02 98 75 51 50

pepiniere@douarnenez-communauté.fr

Agenda

■ **Judi 17 avril à Quimper**
PETIT-DÉJEUNER DEBAT suivi du Trophée IALYS de l'innovation agroalimentaire dans le cadre **DES ENTREPRENEURIALES 2014**
 8h-11h

■ **Vendredi 13 juin à Quimperlé**
ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de la **Technopole Quimper-Cornouaille**
 9h-12h



TROPHÉES « I LOVE LA FIBRE » : LE CONCOURS QUI BOOSTE LES PROJETS NUMÉRIQUES

Quimper Communauté Télécom (QCT), l'aménageur numérique de Quimper Communauté, lance début mai un concours sous la forme d'appel à projets à l'attention des PME de l'agglomération. QCT souhaite aider les entreprises à développer leurs projets numériques et renforcer la notoriété et la connaissance du réseau d'initiative publique auprès des entreprises.

CONCOURS : projet d'usage intégré à l'organisation de l'entreprise exploitant les ressources du Très Haut Débit.

Conditions / candidature début mai sur : www.ilovelafibre-hermineo.com

Pour réaliser cette opération, le réseau public s'entoure de partenaires : Quimper Communauté, la Caisse des Dépôts et Consignation, la Chambre de Commerce et d'Industrie, La Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Silicon Kerné (la cantine numérique de Quimper) et la Technopole Quimper-Cornouaille.



LOCAUX DISPONIBLES À LA PÉPINIÈRE D'ENTREPRISES

Les bureaux ont une surface comprise entre 12 et 22 m². Le loyer de la première année est de 6,02 € HT/m² + charges de 3,00 € HT/m². Le loyer croît à partir de la 3^e année. L'accueil est assuré par le service développement économique et tourisme de la COCOPAQ, en lien avec la CCI qui y a installé son antenne. Les services : accueil, matériel de reprographie, coin détente, cuisine équipée, salle de réunion équipée d'un système de visioconférence, accès à un réseau de partenaires.

tech-quimper.fr

vos interlocuteurs

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, Christian Flécher
Agroalimentaire en Finistère Cécile Vauchez
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



Technopole Quimper-Cornouaille

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

LETTRÉ 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 : Claude CHATRON
 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



Association loi 1901 soutenue par