



# Technopole

## Quimper-Cornouaille

N°71 • SEPT 2014

L'innovation  
accompagnée

Edito

### UNE ÉCONOMIE INNOVANTE PASSE PAR UNE SYNERGIE DES EPCI DE CORNOUAILLE ET DE LA TECHNOPOLE

Les élections municipales de mars dernier ont conduit à un renouvellement des assemblées des communautés de communes et d'agglomération. En Cornouaille, nombreux sont les nouveaux élus ayant pris place dans celles-ci. Pour aller à leur rencontre expliquer l'intérêt que nous portons à la technopole, j'ai mobilisé les entrepreneurs de notre conseil d'administration. En tout point du territoire, nos entreprises doivent disposer des mêmes soutiens.

Les résultats de la Technopole Quimper-Cornouaille sont bons, en matière d'accompagnement de créations d'entreprises innovantes, comme en facilitateur d'innovations dans les entreprises matures, en particulier dans les secteurs de l'agroalimentaire et de la mer. En Bretagne, notre expertise dans les programmes de coopération européenne pour les entreprises est jugée performante. Nos événements (petits-déjeuners, conférences, rencontres professionnelles) sont appréciés des acteurs de l'économie cornouaillaise. Comme Président, je veille à maintenir un haut niveau de performance opérationnelle de ses équipes.

La contraction des financements publics dédiés à l'économie se renforce et appelle la mutualisation des moyens et la concentration des outils dédiés au même objectif. Consciente des enjeux, la technopole s'y est engagée depuis de nombreuses années. Tout d'abord, lors de sa création en 1987, en affichant déjà une vocation « sud-Finistère » ; puis, en portant localement les couleurs des pôles de compétitivité Mer Bretagne Atlantique et Valorial auxquels nos entreprises sont particulièrement liées. A tel point que certaines d'entre-elles ne nous connaissent que sous ces entités ! Mais, chacun doit savoir que c'est le professionnalisme des équipes de la technopole et sa proximité qui garantissent la qualité du service rendu.

340 000 habitants vivent en Cornouaille. Ensemble, nous avons les moyens de promouvoir nos entreprises et nos emplois. Chaque EPCI de Cornouaille doit soutenir l'action de la Technopole Quimper-Cornouaille pour participer à la croissance et la réussite de notre territoire.

L'innovation est un enjeu majeur de la compétitivité.

**Claude CHATRON**  
*Président de la Technopole*

L'ESSENTIEL

- Le point sur 2 projets européens & le programme de coopération territoriale européenne
- Aquaval, une formation de techniciens entre bottes et blouse blanche
- « Un club résolument citoyen », le Club d'entreprises du Pays Glazik
- Ino-Rope, le « meilleur du nautisme » aujourd'hui disponible pour l'industrie
- L'algue bretonne intéresse l'industrie alimentaire
- Restons connectés

# LE POINT SUR 2 PROJETS EUROPÉENS & LE PROGRAMME DE COOPÉRATION TERRITORIALE EUROPÉENNE / CTE 2014 - 2020



Rencontre d'entrepreneuses anglaises et bretonnes à Truro / Angleterre



## Évènement final du projet B-new, à QUIMPER !

### Table ronde entrepreneuriat féminin & territoire, histoires d'entrepreneuses, networking

A Quimper, le 13 novembre prochain aura lieu l'évènement final du projet européen B-new retraçant les 3 années d'aventure franco-britannique en faveur de l'entrepreneuriat féminin.

B-new a permis de tisser un réseau de près de 230 femmes entrepreneurs bretonnes et anglaises. Notre équipe projet a mené plusieurs actions pour faciliter la création d'entreprises par les femmes et leur développement à l'international. Au-delà de la valorisation des résultats du projet, cet évènement se veut un temps fort d'échanges et de rencontres. En associant des intervenants français et britanniques, nous souhaitons créer les conditions propices à l'interrogation de chacun sur les évolutions de son environnement professionnel, pour aller de l'avant.

Au programme : table ronde entrepreneuriat féminin & territoire, bonnes pratiques européennes, parcours itinérant d'histoires d'entrepreneuses et soirée networking. Venez nombreux (ses) !

Toutes les informations sont disponibles sur le site [www.bnew-project.eu](http://www.bnew-project.eu).

## Créativité des uns, technicité des autres...

### CINEW soutient l'innovation des entreprises créatives et culturelles

Courant jusque mars 2015, ce projet européen s'inscrit dans la continuité du projet CISNET. Conduit en territoire par la Technopole Quimper-Cornouaille, il permet d'épauler les industries du secteur créatif et culturel (ICC) (vidéo, web, media, musique, etc.) dans leur démarche d'innovation. Menée en coopération avec d'autres partenaires sur l'espace atlantique, cette action propose un accompagnement à l'échelle individuelle ou collaborative associant d'autres entreprises ou laboratoires de recherche, en territoire ou dans les régions d'Espagne, Portugal, Irlande et Angleterre. Le projet encourage le décloisonnement des acteurs par le croisement des filières ICC et agroalimentaire ou activités mer, afin de susciter de nouveaux produits ou services par la mutualisation des compétences : créativité des uns, technicité des autres... Plusieurs évènements à ne pas manquer : 2 petits-déjeuners débats sur la digitalisation de l'entreprise (16/10/14), le design et les activités mer (04/12/14), ainsi qu'une mission collective sur le Salon Laval Virtual (04/2015).

Plus d'informations : [www.cinew.eu](http://www.cinew.eu)



Chefs d'entreprise agroalimentaire en atelier de créativité



## La Coopération Territoriale Européenne (CTE), nouvelle dénomination pour le programme INTERREG, financée par le Fonds européen de développement régional (FEDER)

Les programmes opérationnels définissant les thématiques de travail et modalités de soutien aux projets sont en cours de finalisation. Les 1<sup>ers</sup> appels à projets sont attendus début 2015 ! Préparez-vous dès à présent pour vos projets de coopération à l'échelle de l'espace franco-britannique, de l'Europe du Nord-Ouest ou de l'Espace Atlantique. L'innovation tient une place importante dans les différents programmes. Prenez contact avec votre technopole pour toute information et soutien pour vos projets.

# AQUAVAL

## UNE FORMATION DE TECHNICIENS ENTRE BOTTES ET BLOUSES BLANCHES

*Pour la deuxième année consécutive, la licence professionnelle AQUAVAL forme des étudiant(e)s à l'utilisation des outils biotechnologiques afin de valoriser les produits d'origine aquatique. Cette formation, d'un niveau bac+3, a été labellisée par le Pôle Mer Bretagne Atlantique.*



Ponction d'une palourde

### Quelle est l'originalité de cette jeune formation ?

La licence Aquaval réunit des étudiants de différentes origines (BTS production aquacole & DUT génie biologique...). A travers les enseignements de nature académique et les interventions des professionnels, elle ambitionne l'apport d'une double compétence : d'une part la compréhension/maîtrise des élevages aquacoles et d'autre part la valorisation de ces produits aquatiques au moyen de l'utilisation d'outils biotechnologiques. La diversité des thèmes abordés ainsi que celle des débouchés professionnels visés se reflète dans les sujets de stage proposés : formulation de produits cosmétiques au sein d'un laboratoire, production d'algues pour une PME, conception d'un protocole expérimental au sein d'une équipe de recherche...

Cette formation se veut être à l'écoute des évolutions économiques et environnementales du secteur et souhaite maintenir un lien étroit avec les entreprises.

### Comment intégrez-vous les entreprises à la formation ?

Tout d'abord, par une approche pédagogique pluridisciplinaire : un tiers des cours sont délivrés par des professionnels, salariés ou dirigeants d'entreprises. Nous avons notamment reçu cette année Anthony COURTOIS de la société Polymar, Frank ZAL de l'entreprise Hemarina, Jean-Paul CADORET de l'IFREMER et le groupe So Fish.

Au cours de la formation, les étudiants répondent à des problématiques «ter-

rain» ; elles sont proposées par les entreprises elles-mêmes au travers des projets tuteurés.

Enfin, le stage de fin d'études d'une durée de 3 à 6 mois permet à l'étudiant de s'immerger dans le monde professionnel et de mettre à profit ses connaissances et compétences. L'entreprise y voit ainsi une ressource pour l'avancement de ses projets.

### Aquaval est-elle la formation qui manquait aux professionnels ?

Ce n'est pas à nous d'y répondre, il faudrait leur poser directement la question. Les entreprises innovent depuis plusieurs années et le monde de l'enseignement aquacole n'a pas toujours su leur emboîter le pas. Aujourd'hui certaines d'entre elles ont des difficultés à recruter des salariés répondant à leurs besoins. La Bretagne est la 1<sup>ère</sup> région conchylicole, la 2<sup>e</sup> en terme de salmoniculture et la 3<sup>e</sup> dans le développement et l'usage des biotechnologies. Nous disposons d'une façade maritime importante et exceptionnellement riche en ressources naturelles. La région Bretagne est également un territoire d'innovation dynamique ; la licence professionnelle Aquaval ne pouvait pas être mise en place ailleurs.



Manipulation de laboratoire

AQUAVAL est une formation labellisée par



### Mathieu ISOARD, Dirigeant de la Société Globe Export à Rosporden

« Notre équipe R&D a accueilli un étudiant de la licence pro Aquaval pendant 3 mois. Ce que nous avons apprécié, ce sont ses capacités d'initiative. Il a su organiser son projet et le mener à terme, en autonomie, tout en nous posant des questions pour solliciter nos points de vue et valider sa démarche.

On n'a pas le temps de prendre les stagiaires par la main en permanence ! Bien sûr au départ on les accompagne, mais ce qu'on veut surtout, ce sont des gens de terrain. »



### LEGTA de BREHOULOU

- **Contact :**  
Yves LOUIS, Chef de projet,  
Centre Technologique Aquacole /  
EPL de Quimper
- **Email :**  
yves.louis@educagri.fr
- **Tél :** 02.98.56.00.04 (accueil)
- **Adresse :**  
Bréhoulou - 29170 FOUESNANT



### IUT-UBO de Quimper / Génie biologique

- **Contact :**  
Patrick LE CHEVALIER, Maître de  
Conférences, responsable de la  
Licence professionnelle AQUAVAL
- **Email :**  
patrick.lechevalier@univ-brest.fr
- **Tél :** 02 98 90 85 33
- **Adresse :**  
2, rue de l'Université  
29334 QUIMPER Cedex

# « UN CLUB RÉSOLUMENT CITOYEN » LE CLUB D'ENTREPRISES DU PAYS GLAZIK

**Gwénaëlle BRENNER a choisi d'implanter son entreprise G2H29 dans la zone industrielle des Pays Bas à Briec, en décembre 2011. Son expérience du monde de l'industrie à des postes de responsable d'exploitation et de direction l'a inspirée dans sa propre création d'entreprise. C'est dans un atelier-relai de la communauté de communes que l'activité de sablage – microbillage – métallisation – thermolaquage se met en place en février 2012. Cette création s'est fortement appuyée sur les réseaux professionnels de l'entrepreneuse.**

**Dans la foulée, elle s'investit dans la création d'un « club d'entreprises », initié par les élus.**



Gwénaëlle BRENNER, Présidente du Club d'Entreprises du Pays Glazik

## Première Présidente du Club d'Entreprises, qu'est-ce qui vous a motivé à endosser cette responsabilité ?

En tant que récente entrepreneuse en démarche d'implantation, j'ai rencontré des entreprises et des élus sur différentes communautés de communes. La vie quotidienne d'une zone d'activités et sa vitalité ne sont

pas perçues de la même manière par les PME y travaillant et les élus ; ce qui est normal ! Alors il m'a semblé pertinent de monter un club d'entreprises qui structure les besoins des entreprises parfois disparates, à destination des décideurs. On évite ainsi la déconnexion du terrain. Une forme de partenariat est possible avec les collectivités, entre autres pour agir sur son environnement.

Ce qui m'a poussée est certainement une envie de prendre part au développement de mon territoire de travail, au travers d'idées, de suggestions portées par un club d'entreprises, vers les décideurs.

## Laurent DELOBEL, vétérinaire à Briec, secrétaire du Club

### Concrètement, à l'heure du premier anniversaire du Club, quelles actions ont été menées ?

Les membres du Club partagent une problématique forte sur le recrutement et l'emploi. Quelles actions mettre en place en se faisant entendre des acteurs de l'emploi pour être accompagnés sur mesure ? Nous avons eu l'idée d'un questionnaire administré à toutes les entreprises précisant leur situation. La CCPG nous a encouragés en participant à son élaboration et en nous faisant part d'une démarche similaire sur un autre territoire cornouaillais. Mais la problématique emploi est si vaste que d'autres territoires, d'autres entreprises, bien au-delà du Pays Glazik, pourraient utilement s'associer.

## Alain LE BRIS, dirigeant de la société IODEFX à Pluguffan, membre du Club

### Votre entreprise est installée à Pluguffan ; pour quelles raisons avez-vous adhéré au Club d'Entreprises du Pays GLAZIK ?

Malgré ma présence dans d'autres réseaux professionnels, je reste un chef d'entreprise isolé. Intégrer le Club de Briec, dont j'ai appris l'existence par la presse, me permet d'élargir mon horizon et de vivre des échanges conviviaux. Cela m'aide aussi à connaître le tissu économique glazik où certains de mes clients sont installés.



**Date création :** juillet 2013  
**Nombre de membres :** 29  
**Contact :**  
glazik.entreprises@gmail.com  
**Tél :** 06 82 39 18 12

# « LE MEILLEUR DU NAUTISME » AUJOURD'HUI DISPONIBLE POUR L'INDUSTRIE !

**INO-ROPE, société spécialisée dans l'art du matelotage, conçoit et réalise des produits innovants inspirés de la course au large.**

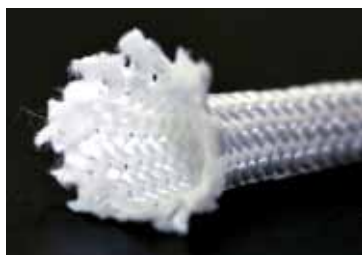
**Dans la vie courante ne dit-on pas d'un nœud bien fait qu'il s'agit d'un nœud marin ?**

**INO-ROPE, jeune entreprise concarnoise, réinvestit l'art de travailler les cordes et de faire des nœuds efficaces en imaginant des solutions qui intègrent des fibres textiles structurales modernes. Les fibres synthétiques en polymère, apparues dans les années 50, ont laissé la place aujourd'hui à des fibres high tech (Kevlar, Dyneema...) aux caractéristiques exceptionnelles pouvant rivaliser avec l'acier, avec une densité plus faible. Les avantages sont multiples (gain de poids, fiabilité, facilité de manœuvre et entretien). Et la rentabilité est nettement améliorée. Interview de Julien BARNET, Directeur Général.**

## **Ino-Rope a été créée en juin 2013. Comment est née l'idée ?**

C'est d'abord l'histoire d'une rencontre de plusieurs savoir-faire. En tant que mateloteur navigant, j'ai goûté à une première aventure entrepreneuriale en 2011 à travers l'entreprise JB matelotage. J'ai pu concevoir et fabriquer des cordages de pointe alliant les techniques traditionnelles du matelotage aux matériaux modernes. Je me suis rapproché d'un ami skipper, partageant les mêmes passions pour la voile et les innovations nautiques. Thibault REINHART a notamment participé à la transat 6.50 en 2011 à bord de son prototype ARALDITE®, premier bateau construit en fibre de lin. Nous avons associé nos habiletés en ingénierie, en recherche et développement.

En outre, Ino-Rope s'appuie sur un constat : les industriels aujourd'hui



*Surgaine dyneem*



*Transfilage dyneema*

n'utilisent pas la fibre textile moderne, par manque d'information et de connaissance. Nous souhaitons faire valoir ces matériaux aux caractéristiques remarquables et nos compétences inspirées du nautisme pour orienter les entreprises sur des choix techniques utilisant ces fibres. Ceci, nous l'engageons en parallèle du développement d'une poulie textile innovante. Aujourd'hui notre prototype est fonctionnel et intéresse beaucoup de skippers. Son secret ? Notre produit pèse 40 grammes contre 160 pour la meilleure poulie équivalente du marché, avec une résistance à la rupture 3 fois supérieure...

## **Quels sont vos marchés cibles ?**

On trouve des câbles et des poulies partout : tenir le mât d'un bateau, lever des charges ou les déplacer, moufler ou gainer un câble de treuil pour multiplier par deux sa puissance, etc. Mais il est clair que pour lancer ce projet de poulie nous allons nous appuyer sur notre expérience dans le nautisme. Rien de tel que de tester nos produits dans un milieu salin agressif pour leur assurer une optimisation, une fiabilité et une durabilité à faire valoir auprès des industriels notamment du BTP. Des prospectus sonnent déjà à notre porte avec des projets attrayants et prometteurs.

**INO-ROPE™**  
R&D

- **Activité :** Société spécialisée dans l'art du matelotage
- **Date de création :** juin 2013
- **Contact :** Julien BARNET, Directeur Général
- **Adresse :** 1 rue des Senneurs 29900 Concarneau
- **Email :** [contact@ino-rope.com](mailto:contact@ino-rope.com)
- **Tél. :** (+33) 06 11 74 71 57
- **Site web :** [www.matelotages.fr](http://www.matelotages.fr)
- **Boutique en ligne :** [www.inorope.fr](http://www.inorope.fr)

# L'ALGUE BRETONNE INTÉRESSE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

## Étude de ses propriétés et de son aptitude à la transformation

*La traditionnelle consommation d'algues par les populations d'Extrême-Orient (Japon, Chine, Corée) est estimée à environ 8 kg d'algues fraîches/an/habitant soit l'équivalent de notre consommation de salade. A l'inverse, la consommation est très faible en Amérique du Nord et en Europe avec quelques utilisations ancestrales en Europe du Nord comme en Irlande ou au Pays de Galles (salade, soupes ou pain d'algues). Grâce au développement de la consommation de sushis et à l'utilisation des algues alimentaires par les chefs étoilés, les choses évoluent. De leur côté, les industriels de l'agroalimentaire ainsi que les professionnels des métiers de bouche, interpellés par ce nouveau champ d'innovation, s'intéressent de près à cette matière première encore peu adaptée à leurs applications. Ils se sont donc associés à plusieurs centres techniques régionaux pour faire émerger le projet collaboratif SENS'ALG, piloté par Hélène MARFAING du CEVA*



Différentes variétés d'algues

### Coté consommateurs, quelle est la tendance ?

Si les études restent rares, les derniers résultats publiés montrent que 60% des français connaissent les algues et que 58% en ont déjà consommé (+38% en 10 ans). Ils sont plutôt jeunes (25-34 ans), consommateurs de produits de la mer et intéressés par la gastronomie. 76% des consommateurs sont prêts à les cuisiner eux-mêmes. Le projet SENS'ALG viendra compléter les données disponibles en terme de perception des algues par les consommateurs au travers de focus groupes. Le développement de recettes guidera les nouveaux utilisateurs qu'ils soient professionnels ou consommateurs occasionnels.



Hélène MARFAING,  
Chef de projet  
agroalimentaire et  
nutrition

### Quels sont les acteurs de ce projet ?

Les centres techniques bretons, parmi lesquels le CEVA, porteur du projet, mais également IDMER, ADRIA Développement et VEGENOV, le Centre Culinaire Contemporain et l'association des légumiers de la mer se sont associés au cluster Brit'inov (initiateur du projet) ainsi qu'à un cercle de 8 partenaires industriels. Ce projet s'inscrit dans le cadre du programme Breizh'alg (développer le secteur des algues alimentaires) soutenu par le Conseil Régional de Bretagne. Il a été labellisé par le pôle de compétitivité Valorial et fait l'objet d'un soutien financier de la part des collectivités locales.



### Quel est l'objectif du projet SENS'ALG ?

L'objectif est de développer des Produits Alimentaires Intermédiaires (PAI) à partir de 10 espèces d'algues alimentaires et 3 plantes halophytes afin de faciliter leur mise à disposition et leur utilisation par les industriels de l'alimentaire. Ce travail de croisement de chacune des espèces d'algue avec 7 technologies utilisées classiquement en agroalimentaire permettra de construire un document de référence qui intégrera leur aptitude à la transformation, leurs propriétés techno-fonctionnelles ou encore leur intérêt culinaire. Il intégrera également les données sensorielles et nutritionnelles des algues et des PAI obtenus.

Les algues travaillées seront préférentiellement celles poussant sur les côtes bretonnes ou celles issues d'une production contrôlée. D'ailleurs, la qualité de ses eaux et la richesse des algues présentes sur ses côtes ont fait de la Bretagne une des premières régions productrices de France.

### • Thématiques de recherche :

Centre d'Etudes et de Valorisation des Algues est un institut technique agro-industriel basé à Pleubian dans les Côtes d'Armor. Il dispose d'un outil performant adapté à l'identification, à la production, à la caractérisation et à la transformation des végétaux marins (laboratoires, hall technologique pour les préséries industrielles, des moyens d'intervention-terrain (télé-détection, cartographie), une plate-forme à terre de culture de macro et microalgues, une ferme marine). Outre la réalisation de prestations d'assistance technique ou de R&D à façon pour les industriels, le CEVA participe à des projets de recherche et d'innovation de type collaboratif public au niveau national, européen et mondial.

- **Adresse :** Presqu'île de Pen Lan  
22610 Pleubian
- **Tél. :** 02 96 22 93 50
- **Email :** algues@ceva.fr
- **Site web :** www.ceva.fr

# Restons connectés



## Entrepreneures promo 2015

4<sup>e</sup> challenge pour les étudiants du campus quimpérois.

entrepreneures  
an Bretagne  
2014

Après Saint-Brieuc, Quimper accueille la soirée de clôture le jeudi 26 mars 2015



**Accueil d'un nouveau chargé de mission de développement économique,** Jean-Marc ALLAIN à la Communauté de Communes du Pays bigouden sud. Les entreprises existantes, comme celles en projet, ont leur interlocuteur sur leur territoire.

Contact : Jean-Marc ALLAIN - 02.98.87.14.42.  
Email : jm.allain@ccpbs.fr



3 LAUREATS au concours « I love la fibre » de l'opérateur Hermineo : Become New, NDMAC System et Transports Le Goff



**NDMAC Systems**, est lauréate du trophée du West Web Festival. NDMAC Systems, créée en janvier 2013, a mis au point un objet connecté destiné au consommateur communicant. Il s'agit d'une table haute intégrant un système de tirage pression et de refroidissement, à laquelle les consommateurs viennent se servir eux-mêmes une boisson rafraîchie.



## Campagnes de crowdfunding réussies

pour deux entrepreneures  
Laurence CHAREF a collecté 3 500€ sur la plateforme Ulule pour son entreprise **Ame et sens**.  
Laurianne LE COSSEC, 5 000€ sur Mymajorcompany pour son entreprise **France is Fun**.

**4,3 M€**

c'est le montant levé par SABELLA pour son projet d'hydrolienne marine.



Retrouvez toutes les news sur [www.tech-quimper.fr](http://www.tech-quimper.fr) rubrique "Actualités"

## les premiers jeudis d'octobre

**Le rendez-vous évènement de la technopole dédié aux industries agroalimentaires**

- 1<sup>ère</sup> Edition 2011  
Les Seniors & leur alimentation  
> 80 participants
- 2<sup>nd</sup>e Edition 2012  
La Restauration rapide  
> 69 participants
- 3<sup>e</sup> Edition 2013  
100 % Local, 100 % possible ?  
> 114 participants

**4<sup>e</sup> Edition 2014 / Quelles Protéines végétales au menu demain ?**

**Quimper-Communauté****Contact : Nathalie REBOUL**

Tél. 02 98 82 87 78

nathalie.reboul@quimper-communauté-developpement.fr  
www.pepiniere-entreprises-quimper.fr

## ARRIVÉE

## ■ HISSEZ HAUT

Agence digitale quimpéroise pensée pour accompagner les annonceurs bretons à l'ère digitale !

Mettre en place les stratégies relationnelles des entreprises, obtenir l'engagement de leurs clients et améliorer les performances de leurs dispositifs marketing grâce à 5 pôles d'expertise : le conseil, la conception, la technique, l'acquisition et la performance.

**Contact : Enrique PORHIEL**

06 63 68 72 56

**Douarnenez Communauté****Contact : François-Xavier CHEVILLOTTE**

Tél. 02 98 75 51 50

pepiniere@douarnenez-communauté.fr

**Pays de Quimperlé****Contact : Carine KERLAN**

Directrice du service développement économique - Tél. 02 98 35 13 54

carine.kerlan@cocopaq.com

## ENTRÉE

## ■ VITO CONSEILS

Bureau d'études diagnostics thermiques, maîtrise d'œuvre et suivi de chantiers

**Contact** par mail dans un premier temps :

vito.cautillo@vitoconseils.com

**Pays de Châteaulin et du Porzay****Contact : Jean-Philippe LE BRAS**

Tél. 02 98 16 14 04

jean-philippe.lebras@cc-chateaulinporzay.fr

**Pays Glazik****Contact : Laëtitia PELLOQUIN**

Tél. 02 98 57 70 91

devlocal@glazik.com

**(R)évolution Alimentaire**

Quelles protéines au menu demain ?

**JEUDI 2 OCTOBRE 2014**4<sup>ème</sup> édition

Pôle Universitaire Pierre-Jakez Hélias / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

RENDEZ-VOUS ÉVÈNEMENT DE LA TECHNOPOLE QUIMPER-CORNOUAILLE

**Jeudi 2 octobre  
13h45-17h45  
Pôle universitaire  
de Quimper**Pour sa 4<sup>e</sup> édition de la conférence agroalimentaire d'octobre la Technopole Quimper-Cornouaille et ses partenaires invitent les professionnels de l'agroalimentaire à débattre autour du sujet *(R)évolution alimentaire, quelles protéines végétales au menu demain ?*

@ LES RENCONTRES

HERMINEO

Cliquez sur le lien qui vous sera proposé sur le site de Quimper Communauté Télécom et suivez les intervenants en direct !

**Contact Hermineo : Alain LE DOUGUET / 02 98 64 46 77 / a.ledouquet@axione.fr****Évènement majeur de la rentrée dans le domaine du numérique, Les Rencontres Hermineo se dérouleront le mercredi 1<sup>er</sup> octobre 2014 à la Cantine Numérique de Quimper, de 8h30 à 12h30.**Durant cette journée dédiée au **numérique**, vous aurez la possibilité de suivre en streaming, via le site [lesrencontreshermineo.fr](http://lesrencontreshermineo.fr), les conférences abordant les thèmes :

- **BIGDATA** – Big Dream ou Big Reality
- **NUMERIQUE** – La filière numérique, enjeux et impacts sur le territoire finistérien.
- **FIBRE** – L'offre de service du Réseau d'Initiative Publique de Quimper Communauté

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 &gt; Entreprise Rachel Portal-Sellin, Rozenn Le Vaillant

Communication &amp; relations publiques Michelle Jéquel

Gestion et suivi opérationnel Virginie Berthelot, Fabienne Jolivet

**Technopole**  
Quimper-Cornouaille2 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 : 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