

«votre» Technopole

N°51 / SEPTEMBRE 2009

EDITORIAL

Innovation et Industrie Agroalimentaire

Le consommateur français, plus que tout autre, est attaché à la qualité de son alimentation. Ce constat doit encourager nos entreprises agroalimentaires à poursuivre leurs efforts vers des produits d'une qualité toujours meilleure qui les démarquent de leurs concurrents et les écartent de la course au bas prix dans laquelle elles risquent d'être perdantes face à d'autres pays producteurs.

Cette qualité doit s'entendre en termes organoleptiques mais également de valeur nutritionnelle et de sécurité des aliments... Aujourd'hui, s'ajoutent à ces valeurs, le respect de l'environnement, l'éthique, le développement durable et la notion de terroir... Des valeurs en rupture avec le consumérisme qui a longtemps sévi et dont on observe aujourd'hui les méfaits pour la santé publique.

Tous les domaines de compétences de l'entreprise peuvent contribuer à cette quête de qualité. Par exemple, dans le domaine des processus industriels, de nouvelles techniques de transformation, plus respectueuses des saveurs et des textures, peuvent renforcer le côté "plaisir" du consommateur (*manger moins mais manger mieux, sans oublier l'esthétique car on mange aussi avec les yeux*). Sur le plan de la qualité nutritionnelle, ces nouvelles techniques peuvent également s'avérer bénéfiques tout comme pour l'allongement de la date limite de consommation du produit.

De même, l'optimisation des processus de production avec notamment la réduction des « déchets » constituent un axe d'innovation et surtout une source d'économies. Cette optimisation sera d'autant plus efficace qu'elle passera par une collaboration étroite et amont entre les équipementiers et les producteurs agroalimentaires.

C'est la mission de l'équipe Technopole que d'accompagner les entreprises dans ce type de projet, afin de trouver les bons partenaires, les programmes de cofinancement public de l'innovation, par exemple au travers du Pôle Valorial ou du Crédit Impôt Recherche.

J'ai demandé à Marie QUEFFELEC, Gérante d'Océane Alimentaire à Penmarc'h, de nous commenter le développement de ses activités suivant ses valeurs de l'innovation.

Claude CHATRON

Président de la Technopole,
PDG de la société LTB
Directeur de la Publication

« En pleine crise de la conserve de poisson, Gilles LE GUEN et moi-même avons créé Océane Alimentaire. Notre credo : fabriquer et commercialiser autrement des conserves de poisson simples et authentiques. Des petites productions, du poisson frais, des ingrédients BIO, un emboîtement manuel en verrine : le verre, synonyme de transparence, inexistant dans la conserverie traditionnelle de poisson, a conditionné l'outil de fabrication au point d'utiliser aujourd'hui un prototype de chaudière électrique ».

Marie QUEFFELEC

www.oceane-alimentaire.com



PROGRAMME

■ Les interviews de «Votre» Technopole

- Anne LE DUGOU, Marie-Hélène PHILIPPE, Chambre d'Agriculture, Quimper
- Olivier BELLEC, Gérald LE CLEACH, Christophe LE LOUP et Laurence VIZENEUX Solia Concept, Quimper

■ L'actualité de la Technopole

- Agroalimentaire & Emballage : pas de produits sans emballage !
- Les produits nutrition - santé : Quelles opportunités d'innovation ? Quels avantages nutritionnels ?
- L'économie locale tire avantage des TIC

LETTRE TRIMESTRIELLE 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 1 700 exemplaires par
LeBergeMedia - Quimper

Agroalimentaire & Emballage : pas de produits sans emballage !

Pour **Breizpack**, le réseau des industriels de l'emballage en Bretagne, le constat s'impose de lui-même : pas de produit sans emballage ! Et plus encore dans le domaine sensible des produits alimentaires élaborés (plats cuisinés, fruits et légumes préparés, en-cas frais...).

Aussi, quand il s'agit de réfléchir aux petits plats qui seront demain dans les rayons, il faut « déjà » travailler sur leur conditionnement !

Les industriels de l'emballage et de l'agroalimentaire ont d'ailleurs une idée bien précise de ce à quoi devront ressembler ces emballages : plus protecteurs vis-à-vis du produit, respectueux du consommateur comme de l'environnement, ils devront également s'inscrire dans une logique industrielle globale et de proximité, avec un coût évidemment maîtrisé.

Autant d'exigences difficiles à combiner à l'heure actuelle ! Aussi le sujet a-t-il donné lieu à plusieurs réunions de travail, mêlant PME et grands groupes, professionnels des matériaux, de l'emballage et de leur transformation, industrie agroalimentaire, et recherche.

Ces réflexions ont été accompagnées par l'équipe Breizpack, qui a eu à cœur de détecter le potentiel d'innovation de chaque idée, comme d'intégrer au maximum les PME et TPE.

Au final, quatre projets se détachent nettement, sur des thématiques aussi différentes que :

- l'ergo-conception des emballages
- l'association de la traçabilité, de la sécurité et de la qualité
- l'apport de propriétés techniques à des matériaux compostables (projet "BIOCOMBA")
- le développement de conditionnements permettant de maîtriser voire de retarder l'altération des denrées alimentaires (projet "E3A").

■ Deux projets ambitieux "Biocomba" et "E3A"

Ces projets sont développés dans le cadre de la commission « emballage » du pôle de compétitivité Valorial. Avant la recherche de financement, "Biocomba" et "E3A" seront prochainement proposés au comité de labellisation du pôle. Regroupant chacun des partenaires industriels et de recherche, ces deux projets ont un contenu scientifique fort qui sera traité par des laboratoires locaux tels que l'Ifremer (Brest), le Limat B (Lorient, Pontivy), l'ENSC (Rennes) et le GEPEA (Nantes). Des industriels du Grand Ouest se chargeront ensuite de traiter les phases industrielles liées à la transformation et à



Breizpack anime la commission « emballage » du pôle Valorial.

l'utilisation des emballages souhaités, dans les domaines du plastique comme du papier/carton et appliqués à de nombreux secteurs de l'agroalimentaire. Ces projets ambitieux devraient donner le jour à des produits industriels dans un délai de 3 à 5 ans. La viabilité économique des projets à long terme est quant à elle assurée par le large éventail de partenaires qui assurent autant de débouchés.

Ces projets ont déjà permis de créer des liens entre différents industriels, ainsi qu'entre les mondes encore bien différents de la recherche et de l'industrie. Autant de futures opportunités pour de nouvelles idées et collaborations !

Et l'occasion, pour la filière, de démontrer qu'un emballage n'est pas forcément synonyme de pollution, mais bien d'innovation et de modernité. Il importe maintenant de le faire savoir...

Breizpack
Réseau des Industriels de
l'Emballage en Bretagne

Contacts

- Réseau Breizpack :
Blandine LAGAIN,
conseiller technologique en emballage
blandine.lagain@breizpack.net
www.breizpack.net

- Valorial :
Cécile VAUCHEZ, chargée de mission
Valorial Bretagne Occidentale,
cecile.vauchez@tech-quimper.fr

L'économie locale tire avantage des TIC

- **Loc@soft**, société dans le domaine des mesures d'analyse (pour les IAA), Ergué-Gabéric
- **An Tour Tan Web Media**, société dans le domaine de la production musicale, Quimper

La Bretagne est connue pour être le berceau des Télécommunications françaises. De ce fait elle foisonne de PME et TPE du secteur TIC qui ont su se développer à partir de ces compétences. Mais tous les domaines de l'économie peuvent potentiellement tirer avantage des TIC comme le fait par exemple le secteur automobile.

Ainsi, en 2009 la MEITO et le Conseil Régional de Bretagne ont lancé deux appels à projets (AAP dotés d'un cofinancement public de 30%) pour stimuler l'émergence d'applications des TIC dans les marchés de filière et en particulier ceux dominants en Bretagne (industrie alimentaire, santé, transport, culture, mer...).

Deux entreprises cornouaillaises ont saisi cette opportunité et ont été retenues dans le cadre du premier appel à projets :

■ Projet : TRACELABO

Loc@soft, société éditrice de logiciels pour laboratoires va développer et expérimenter TraceLabo.

Ce progiciel permettra de collecter des données des automates du laboratoire sur Internet, en temps réel.

TraceLabo s'inscrit dans une démarche réglementaire de qualité et de traçabilité pour le laboratoire. Ces données pourront être consultables à tout moment du process de l'analyse et pourront être restituées sous forme de Web-services.

Tracelabo pourra ensuite transmettre ces informations au Lims (progiciel de gestion de l'information du laboratoire), lequel pourra, selon la demande, les incorporer dans ses différents traitements et rapports.

TraceLabo



Suite en
page 6.

LES PRODUITS NUTRITION - SANTÉ :

Quelles opportunités d'innovation ?

Quels avantages nutritionnels ?

De nombreuses données scientifiques soutiennent l'hypothèse que certains aliments voire certains composants d'aliments ont, en plus de la couverture de nos besoins nutritionnels, des effets physiologiques et psychologiques bénéfiques. De ce constat est parti le concept de nutrition-santé et plus particulièrement celui « d'aliments fonctionnels », nés au Japon dans les années 80.

Ces aliments contiennent des composés biologiquement actifs pouvant améliorer la santé ou réduire les risques de maladie. Il s'agit, par exemple, d'aliments comportant des minéraux, des vitamines, ou des acides gras spécifiques de type oméga 3, des antioxydants ou encore des probiotiques. Ils sont à consommer au sein d'une alimentation équilibrée.

Aujourd'hui, les consommateurs attendent d'un repas qu'il soit sain et équilibré, que les produits agroalimentaires favorisent la lutte contre l'obésité (57%) et possèdent un étiquetage nutritionnel compréhensible et fiable (47%) (Source Critt agroalimentaire PACA).

Pour répondre à ces attentes, les industriels cherchent des solutions de substitution, testent de nouvelles formulations, réalisent des pré-séries avec validation des compositions nutritionnelles et organoleptiques. Suivant le cabinet XTC, près de 40% des produits de grande consommation (mis sur le marché en 2007) se situaient sur l'axe santé et forme.

→ **Les industriels finistériens ont décidé de prospecter ce marché en forte croissance, en développant des produits innovants dont certains font l'objet d'un soutien financier des collectivités au travers du pôle de compétitivité VALORIAL.**

Deux projets ont permis l'élaboration de produits, aujourd'hui en passe d'être mis sur le marché.

■ **Le projet OMEGALAP - auquel a participé l'entreprise COPRI de Ploudalmézeau** - vise à établir les relations entre alimentation animale et qualité de la viande de lapin en termes nutritionnels et organoleptiques. L'objectif est de mettre à disposition du consommateur, une viande privilégiant les acides gras insaturés et répondant de ce fait aux recommandations de l'AFSSA. En effet, depuis plusieurs années, le monde médical attire l'attention des occidentaux sur une

consommation excessive des matières grasses et leurs liens avec l'apparition de maladies cardiovasculaires et de certains cancers.



Viande de lapin riche en oméga 3 commercialisée sous le label Bleu Blanc Cœur.

■ **Le projet OVALOR - porté par la société PEN AR BED basée à Kersaint Plabennec** - a pour objectif de développer une boisson « santé » à base de lait et d'œufs à forte teneur en acides gras oméga 3. Ces derniers sont issus d'animaux nourris à l'aide de graine de lin et d'algues bretonnes ce qui leur confère des propriétés nutritionnelles spécifiques. Cette boisson-santé est destinée à toute personne désireuse de prévenir l'apparition de maladies cardiovasculaires et d'abaisser le taux de triglycérides dans le sang.

Contact :

Cécile VAUCHEZ, Chargée de mission Valorial Bretagne Occidentale, cecile.vauchez@tech-quimper.fr

Innovation Nutrition-Santé : les compétences régionales

Au travers des sept technopoles, des pôles de compétitivité Valorial et Mer Bretagne, et des douze Centres d'Innovation Technologique, la région Bretagne dispose de compétences scientifiques et techniques destinées à accompagner les entreprises dans leurs projets innovants.

"Co & réalité

L'ob

Anne LE DUIGOU,

Projet WATER

Wetlands: Assessment, Techniques and Economics of Restoration

Soutenu par le programme Interreg IV A Manche

Durée : 3,5 ans (07.2009-12.2012)

Budget : 3 898 172 €

Subvention Feder : 1 949 086 €

10 partenaires

Dans les départements bretons :

- Chambre d'Agriculture du Finistère
- Syndicat mixte Pays de Ploërmel-Cœur de Bretagne
- Fédération du Morbihan pour la Pêche et la Protection du Milieu Aquatique
- Chambre d'Agriculture du Morbihan
- Faune et Développement Durable
- Fédération Départementale des Chasseurs d'Ille et Vilaine

Sur 5 zones anglaises :

Kent, West Sussex, Dorset, Devon et Cornwall

- Westcountry Rivers Trust (pilote du projet)
- Association of Rivers Trusts
- Environment Agency South West
- South West Water



Concilier gestion des zones humides économique des entreprises agricoles"

Objectif du projet franco-anglais, WATER, avec ses 3 mots d'ordre :
évaluation, entretien, restauration.

Entretien avec la Chambre d'Agriculture, pilote de l'action pour le Finistère

Responsable de Territoire et Marie-Hélène PHILIPPE, Responsable de l'observatoire aménagement et environnement



Anne LE DUIGOU et Marie-Hélène PHILIPPE

« Votre » Technopole : La Chambre d'Agriculture s'engage pour 3,5 ans dans ce projet de coopération bilatérale sur les zones humides. L'objet du projet, en quelques mots ?

Anne LE DUIGOU & Marie-Hélène PHILIPPE : L'objet central de WATER qui touche au patrimoine naturel et foncier des zones humides est de produire et qualifier des références, des méthodes et des outils durables et transférables aux gestionnaires des zones humides (agriculteurs, propriétaires fonciers, collectivités...).

VT : En quoi ce projet entre-t-il dans les actions de la chambre d'agriculture et comment s'interface-t-il avec les nombreuses actions déjà engagées sur la qualité de l'eau ?

ALD & MHP : Ce projet ne touche pas simplement la qualité de l'eau mais aborde plus globalement la question de la gestion des zones humides, combinant mesures environnementales et gestion économique, à l'échelle d'une exploitation agricole. Il s'agit aussi de replacer le rôle des zones humides dans la gestion globale des bassins versants à l'interface avec les collectivités locales.

Zone tampon entre terre et courant d'eau, la zone humide est filtre des sols et réservoir de biodiversité. Zones à préserver, elles peuvent aussi être à restaurer. Patrimoine foncier, elles doivent entrer dans le modèle économique de l'entreprise. Si l'approche environnementale est aujourd'hui bien identifiée, l'approche économique de la gestion d'une zone humide l'est beaucoup moins.

VT : Quels sont les atouts de la coopération transfrontalière ? Les besoins ne sont-ils pas dépendants de spécificités très locales ?

ALD & MHP : L'idée du projet est précisément de mettre en place une coopération multipartenariale intra et interterritoriale.

- Les partenaires britanniques disposent d'outils de modélisation complets qui seront mis à disposition des partenaires bretons. Les démarches de terrain, conduites en Bretagne, permettront de peaufiner davantage l'outil.

- Les partenaires bretons proposent une collaboration de terrain avec tous les acteurs liés à l'utilisation et à la possession de zones humides, publics et privés. Expérience et schéma de fonctionnement que souhaitent dupliquer les Britanniques sur leur territoire-test.

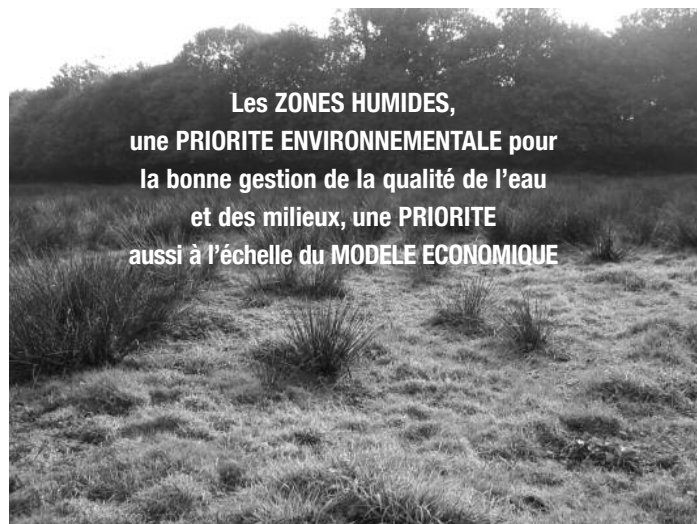
- Tous d'horizons institutionnels et professionnels différents, les partenaires garantiront une mutualisation des bonnes pratiques, une amélioration des techniques sur les territoires ciblés, et une transposition dans des cadres généraux des réussites de l'expérimentation.

A travers une approche de coopération opérationnelle entre partenaires bretons et anglais, WATER est une réelle opportunité pour enrichir les outils envisagés localement.

La Chambre d'Agriculture du Finistère bénéficie en outre de la collaboration de la Technopole Quimper-Cornouaille pour un soutien au suivi administratif et financier du projet, pour les échanges avec les partenaires outre-Manche, la relecture de documents franco-anglais et la communication.

Contact :

Rachel PORTAL-SELLIN,
Technopole Quimper-Cornouaille,
Chargée de missions Projets européens
Tél. 02.98.10.02.00
rachel.sellin@tech-quimper.fr



Les ZONES HUMIDES,
une PRIORITE ENVIRONNEMENTALE pour
la bonne gestion de la qualité de l'eau
et des milieux, une PRIORITE
aussi à l'échelle du MODELE ECONOMIQUE



SOLIA CONCEPT

Conjugaison de 2 activités pour une meilleure stratégie « Développement durable »

Quatre anciens salariés de Clemessy Pleuven ont choisi de regrouper leurs compétences dans une création d'entreprise à la Pépinière de Quimper-Communauté. En octobre 2008, est ainsi créé **SOLIA Concept**, un bureau d'études en Informatique Industrielle et en Énergies Renouvelables.

L'équipe composée de quatre ingénieurs et informaticiens - Olivier BELLEC, Gérald LE CLEACH, Christophe LE LOUP et Laurence VIZENEUX - nous présente son **activité Énergies Renouvelables**.

« Votre » Technopole : Quelles sont vos prestations pour les entreprises ?

L'équipe SOLIA Concept : Par une démarche écologique, de nombreuses entreprises disposant de grandes surfaces de toiture peuvent, grâce à celles-ci, augmenter leur chiffre d'affaires. Pour les accompagner dans cette démarche, nous leurs proposons des études de faisabilité, de dimensionnement et de production. Notre prestation comprend les démarches administratives, l'achat, l'installation et le raccordement des panneaux photovoltaïques, permettant à toute entreprise ou collectivité, tout comme aux particuliers, de devenir producteur d'énergie solaire propre et rentable.

Notre organisation offre une capacité d'adaptation à tout type de projet.

Nous prenons en compte l'environnement et l'esthétique du bâtiment ainsi que la situation économique de l'entreprise et proposons une solution personnalisée et optimale.

Si des travaux de rénovation sont nécessaires, nous collaborons avec des professionnels locaux du bâtiment pour constituer une offre globale.

VT : Pourquoi le photovoltaïque ?

SOLIA Concept : Aujourd'hui l'installation de panneaux photovoltaïques, en plus d'être écologique, est également intéressante d'un point de vue économique.

Une installation photovoltaïque se compose de panneaux solaires qui transforment la lumière naturelle en énergie électrique. Le capteur solaire produit de l'électricité dès

qu'il est présenté, non pas à la chaleur, mais à la lumière. La différence de luminosité entre la Bretagne et le sud de la France étant minime, une installation photovoltaïque est justifiée et rentable en Bretagne.

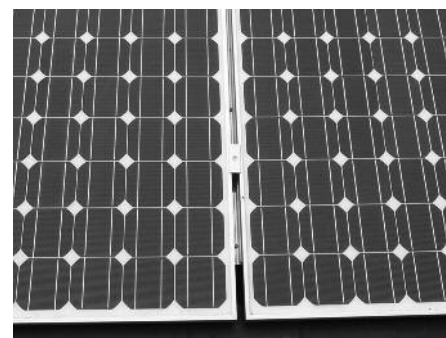
EDF s'engage, par un contrat de 20 ans, à vous acheter le kWh produit 5 fois plus cher qu'il le vend pour une installation intégrée à la toiture. Tarif d'achat 2009 : 0,60 euros / kWh.

VT : Quelles sont vos garanties « développement durable » ?

SOLIA Concept : Notre sensibilité commune à l'écologie et au développement durable, associée à nos compétences techniques et notre expérience industrielle, garantit à nos clients une prestation sur mesure et de qualité. Celle-ci se trouve renforcée par notre association avec un professionnel de la couverture, l'entreprise Le Guillou Couverture.

VT : Quel est votre force ?

SOLIA Concept : Une installation photovoltaïque est déterminée pour un fonctionnement minimum de 20 ans amortissable en moins de 10 ans et générant une rente sur les années suivantes. Pour des grandes surfaces de toit, souvent disponibles en milieu industriel, l'investissement peut être conséquent. Les conséquences d'une étude insuffisante ou d'une pose mal exécutée se ressentent donc lourdement sur ce type de projet. Notre force est de maîtriser toute la chaîne de A à Z, en utilisant notre expérience en gestion de projets dans le milieu industriel et nos compétences techniques.



Panneaux photovoltaïques.



Activité : bureau d'études en énergies renouvelables

Date de création : 6 octobre 2008

Chiffre d'affaires : 340 K€

Dirigeants : Olivier BELLEC, Christophe LE LOUP et Gérald LE CLEACH et Laurence VIZENEUX

Adresse : 140 bd de Créac'h Gwen, 29000 QUIMPER

Tél : 02 98 90 88 00

E-mail : contact@solia-concept.fr

Site Internet : www.solia-concept.fr

Contact : Christian FLECHER,

Chef de projet ACEI
christian.flecher@tech-quimper.fr



**Pêpinière d'Entreprises
Quimper Communauté**

Contact : Frédéric LE THEUFF,
Tél : 02 98 82 87 78
e-mail : frederic.le-theuff@quimper.cci.fr

DOMICILIATION

■ **MRW ZEPPELINE ARMORIQUE**

Photographies aériennes à partir d'un zeppelin captif de 6 m de long gonflé à l'hélium ; visite virtuelle.

Contact : Xavier MIGNANT
Tél. 02 98 64 48 66
Site web : www.lafrancevueeduciel.fr

DEPART

■ **SARL OUVRAGES**

Bureau d'études génie civil, ouvrages d'arts, maritimes, hydrauliques, fondations spéciales, calculs de structures.

Contact : Arnaud DERYCKERE
Adresse : 13 rue F. Muret de Pagnac, Quimper
Tél. 02 98 90 33 33



**Pêpinière d'Entreprises du Pays
de Châteaulin et du Porzay**

Contact : Stéphane PUIL,
Tél : 02 98 16 14 08
e-mail : stephane.puil@cc-chateaulinporzay.fr



COMMUNALITE DE COMMUNES
DU PAYS DE DOUARNENEZ
BRO DOUARNENEZ

**Pêpinière d'Entreprises
du Pays de Douarnenez**

Contact : Frédéric LE THEUFF
Tél : 02 98 75 51 50
e-mail : pepiniere-dz@wanadoo.fr



**Pêpinière
d'Entreprises
du Pays Glazik**

Contact : Thomas FEREC,
Tél : 02 98 57 70 91
e-mail : devlocal@glazik.com



**Pêpinière
d'entreprises
du Pays de
Quimperlé**

Contact : Dominique PENNEC,
Directrice du service développement économique
Tél : 02 98 35 13 54
e-mail : dominique.pennec@cocopaq.com

ARRIVEE

■ **Cabinet d'avocat**

Activité de conseils et de contentieux auprès des professionnels et des particuliers.

Contact : Isabelle LE GOC
Tél. 09 74 76 32 65

DEPART

■ **AGENCEABLE**

Bureau d'études en agencement

Contact : Florent KERGOAT
Tél. 06 29 50 82 87
E-mail : kergo@agenceable.fr

AGENDA

■ **Vendredi 30 octobre, 14h/17h, CANCALE**
Rencontres CapBiotec entreprises-chercheurs "L'exploitation industrielle des molécules d'origine marine".

Contact : Rachel Portal-Sellin,
rachel.sellin@tech-quimper.fr

■ **Judi 19 novembre, BREST**

Réunion d'information sur le programme INTERREG IV organisée par le réseau Noé.

Contact : Rachel Portal-Sellin,
rachel.sellin@tech-quimper.fr

■ **Mardi 24 novembre, QUIMPER**

Formation BIOTECMAR : créativité pour les produits de la mer.

Contact : Maëlle Robin,
maelle.robin@tech-quimper.fr

SITES INTERNET

- www.tech-quimper.fr
- www.breizpack.net

Pour toute proposition de communication ou toute demande d'information, contacter :

Michelle JÉQUEL

Communication et Relations publiques
michelle.jequel@tech-quimper.fr

Technopole Quimper-Cornouaille

2 rue François Briant de Laubrière - 29000 QUIMPER
Tél. 33 (0) 2 98 100 200

UN PROJET INNOVANT 100% ÉTUDIANT !

«**Choc 2 Fruits**», un dessert innovant imaginé et réalisé par cinq étudiants de l'IUP / Master Pro de Quimper (UBO) - «Innovation en Industries Alimentaires» -, a obtenu le prix **Trophéa 2009 de bronze à Avignon en juin dernier.**



L'équipe de Choc 2 Fruits : Cécile Pérot, Yoann Bertin, Marie-Laure Le Gallo, Fabien Le Bléis, Maryline Munch, www.univ-brest.fr/innoviaa

C'est un encas léger et gourmand qui allie les fruits frais à une couche de chocolat solide devenant liquide après agitation. Ce produit

élaboré avec l'entreprise ID Fruits, partenaire du projet, a également reçu les félicitations d'Interfel (l'interprofession des fruits et légumes) et le soutien financier de Oséo.

Les lauréats qui ont mené leur projet de A à Z, ont présenté leur produit et leur trophée à la presse, à l'équipe enseignante, aux industriels partenaires, aux responsables économiques et politiques, et aux structures accompagnant l'innovation. Toutes ces personnes rassemblées à la Pêpinière d'Entreprises de Quimper-Communauté ont témoigné de la force d'un travail en réseau pour un partenariat gagnant.

Contact : Michelle JÉQUEL,
Communication & Relations Publiques.
michelle.jequel@tech-quimper.fr

LES TIC EN CORNOUILLE (SUITE)

■ **Projet : SKOLMUZIK.NET**

L'avenir de la musique repose sur une collaboration intime entre les consommateurs et les artistes. Le monde change, internet révolutionne tous les jours nos modes de vie et nos modes de consommation. La musique se doit d'évoluer dans le même sens. SKOLMUZIK.NET sera un label communautaire qui permettra aux internautes de directement détecter de nouveaux talents musicaux en ligne et de les produire. Il sera le portail principal de découverte, de lancement et de suivi et de partage d'artistes d'inspiration celtique. Chaque artiste réussissant à réunir 15000 € de promesses de financement de la part des internautes, se verra attribuer un contrat de production et de distribution.

Contact : Philippe DECAESTEKE, Directeur. philippe.decaesteke@tech-quimper.fr

