

# «votre» Technopole

N°52 / DECEMRE 2009

EDITORIAL

## Bilan & passage de témoin à la Technopole Quimper-Cornouaille

Une année s'achève, pas tout à fait comme les autres

Philippe DECAESTEKE, directeur de la Technopole Quimper-Cornouaille durant douze ans, a quitté ses fonctions au mois de novembre pour se consacrer au développement de son entreprise.

Je souhaite, au nom de tous, le remercier de s'être engagé quotidiennement dans la promotion des valeurs de l'innovation en Cornouaille. De nombreuses actions ont été lancées durant ces douze années et parmi celles-ci, j'en rappellerai trois.

■ En 2000, la Technopole a mis en place un département « projets européens » pour aider les TPE et les PME locales à prendre place dans les programmes de l'Union européenne. A ce jour, c'est plus d'une centaine d'entreprises qui ont bénéficié directement ou indirectement de ces programmes. Ces entreprises ont ainsi été soutenues par des subventions à hauteur de 1,5 millions d'euros.

■ En 2003, la Technopole lançait la première édition de la « Création / Reprise d'entreprise en Cornouaille », au Chapeau Rouge. Cet événement, repris et développé par Quimper Communauté, est devenu un rendez-vous majeur des créateurs d'entreprises de Cornouaille.

■ Enfin, en 2004, sont nés les pôles de compétitivité. La Technopole Quimper-Cornouaille s'est largement investie aux côtés de ses partenaires locaux dans les démarches de reconnaissance de ces pôles par l'Etat. Depuis leur création, plus de 30 projets ayant un partenaire cornouaillais ont été labellisés. Aujourd'hui, la Technopole poursuit son investissement dans le développement du Pôle Mer

en participant à son conseil d'administration et à son animation ; concernant le Pôle Valorial, la Technopole héberge sa délégation Bretagne Ouest.

Entré à la Technopole en 1997, c'est en 2001 que Philippe DECAESTEKE a créé l'entreprise Novasight, aujourd'hui en plein développement. Face à cette situation économique en expansion, il a souhaité s'occuper de sa société, à temps plein. Nous comprenons la décision. Nous le remercions pour l'ensemble de son action et lui souhaitons, ainsi qu'à Novasight, de nombreux succès.

Au mois d'octobre dernier, sur proposition du Président, le conseil d'administration de la Technopole Quimper-Cornouaille a validé la candidature de Ronan LE DEN qui a ainsi pris la direction de l'association le 16 novembre dernier.

Je lui renouvelle mon témoignage de sympathie et lui souhaite du succès ainsi qu'à son équipe. La Technopole Quimper-Cornouaille poursuivra sa promotion des valeurs de l'innovation au sein du réseau des entreprises et de tous les partenaires du développement économique de Cornouaille, du département, de la région et de l'Europe.

Avec l'assurance de notre soutien, je leur souhaite à tous deux réussite et vents favorables.

**Claude CHATRON**

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



### PROGRAMME

#### ■ Les interviews de «Votre» Technopole

- Marie QUEFFLEEC, Océane Alimentaire, Penmarc'h
- Jean-Yves YOUINOU et Alain TINCQ, Youinou, Saint-Hernin

#### ■ L'actualité de la Technopole

- Un transporteur se tourne vers l'emballage
- Du marketing emballage... au téléphone mobile
- Salon Empack Ouest
- France Emballage : le « réseau des réseaux »
- Pêche-aquaculture : un vent d'innovation souffle entre Cornouaille & Norvège

### 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  
LeBerreMedia - Quimper

## Un transporteur se tourne vers l'emballage

Aller au-delà du transport : c'est ce que propose aujourd'hui TWD à Saint-Evarzec en créant une plate-forme de distribution axée sur l'emballage.

Massifier les flux, rationaliser les transports,... sont les besoins exprimés de nombreuses entreprises. Un exercice qui peut rapidement devenir particulièrement complexe dès que se multiplient les sites industriels et les chaînes d'approvisionnement ! Il est d'ailleurs probable que les nouvelles taxes environnementales (et notamment la "contribution carbone") rendent le problème encore plus délicat....

Dans ce contexte, TWD propose de simplifier la gestion de vos emballages, libérer de l'espace de stockage, mutualiser les transports et diminuer les coûts. Avec en points forts une surface disponible de 3000 m<sup>2</sup> aux normes alimentaires (3000 emplacements dont 2200 en racks, 35 moteurs du 3,5t au 40t), une situation en bordure immédiate de la 2X2 voies près de Quimper, et une gestion des stocks totalement informatisée et sécurisée, l'entrepôt devient donc une plate-forme de distribution dédiée à l'emballage, pour les industriels, PME et artisans sur les départements 22, 29 et 56.

Une opportunité à saisir pour enfin travailler en juste à temps... à coûts étudiés évidemment.



**Nom de l'entreprise :** Twd  
**Dirigeant :** Marcel CÉVAËR  
**Salariés :** 40 personnes  
**Contact :** Guy LE DU, guy.ledu@twl.fr  
**Adresse :** 8 rue des Frères Lumières, ZA de Troyalac'h - 29170 SAINT-EVARZEC  
**Tél :** 02 98 88 38 38  
**Site Internet :** <http://www.twl.fr>

## Du marketing emballage... au téléphone mobile



En donnant une conférence sur le salon Empack Ouest à Vannes le 15 octobre dernier, Sophie DENIEL, créatrice de bookBeo, a permis à de nombreuses entreprises de découvrir un nouvel aspect du e-marketing : l'utilisation de téléphones portables de dernière génération, constamment connectés à internet ou "smart phones". L'idée est de rendre le consommateur acteur de sa relation avec la marque : à l'aide de son téléphone, le consommateur photographie un code particulier (code bi-dimensionnel nommé "Beocode") disposé en évidence sur un emballage, et est immédiatement dirigé vers un serveur internet spécifique. Ce dernier abrite des contenus dynamiques créés avec le concours de bookBeo : vidéos, recettes, promotions, géolocalisation, jeux... tout est imaginable pour surprendre et captiver le consommateur ! Avantage : l'information n'encombre pas l'emballage, elle peut changer sans nécessiter de modifier l'emballage, et pourtant elle est riche, vivante, et surtout évolutive ! bookBeo se propose ainsi d'être en appui aux entreprises dans leurs actions de marketing innovant, en relation directe et forte avec le consommateur. Emballages, mais aussi brochures, CD..., peuvent être ainsi "augmentés" de contenus virtuels en appliquant simplement un code d'environ 3x3 cm, constitué de petits carrés contrastants. Ce dernier peut être imprimé directement ou apposé via une étiquette.



Sophie DENIEL animant le Petit-Déjeuner Débat de la Technopole à Concarneau le 1<sup>er</sup> octobre.



Sophie DENIEL au salon Empack à Vannes en octobre 2009.

**Nom de l'entreprise :** bookBeo  
**Dirigeant :** Sophie DENIEL  
**E-mail :** [sophie@bookbeo.com](mailto:sophie@bookbeo.com)  
**Adresse :** 6 Gorré Menez, 29590 ROSNOËN  
**Tél :** 02 98 81 09 74  
**Site Internet :** <http://blog.bookbeo.com/>

### Des nouvelles du salon Empack Ouest, l'événement régional de l'emballage et du conditionnement

**Plus de 70 exposants les 14 et 15 octobre derniers à Vannes.**

Près de 1 200 visiteurs sont venus découvrir les métiers et savoir-faire de l'emballage : conditionnements, consommables, machines et équipements d'étiquetage, marquage et traitement pour des solutions manuelles et automatiques.

Prochaine édition : Vannes en 2011.

### France Emballage : Le « Réseau des Réseaux » français s'appuie sur Breizpack !

France Emballage regroupe à l'échelle nationale les réseaux régionaux de l'emballage que sont Breizpack, Atlanpack, le CEPIEC, Packaging Valley, Midi Pack et Rhône-Alpes Packaging.

L'association a pour objectif de fédérer et faire connaître ces réseaux et leurs entreprises, et plus globalement l'emballage. Parmi ses actions, une lettre de veille mensuelle déjà très suivie et le projet de salons internationaux (le prochain étant Interpack à Düsseldorf).

Thierry VARLET, conseiller technologique emballage pour le réseau Breizpack, vient d'y être élu président. Toutes nos félicitations !

#### Contact :

**Blandine LAGAIN,**

Conseillère technologique en emballage pour le réseau Breizpack - [breizpack@breizpack.net](mailto:breizpack@breizpack.net)

LES INTERVIEWS DE "VOTRE" TECHNOPOLE

# OCÉANE ALIMENTAIRE

## L'innovation dans l'authenticité du produit et le respect de la matière première

Pendant les années 90, la conserve de poisson était en crise en France et les usines fermaient ou se regroupaient. C'est à cette époque que Gilles LE GUEN et Marie QUEFFELEC ont créé OCÉANE ALIMENTAIRE. « Nous étions persuadés que l'on pouvait fabriquer et commercialiser **des conserves de poisson autrement**. Océane Alimentaire sera une petite conserverie artisanale, et saura adapter les techniques de fabrication. »



L'usine d'Océane Alimentaire sur le port de Saint-Guénolé.

**Sardines ou filets de maquereaux à l'huile d'olive et à l'algue wakamé.**

**Tartare Océane**  
**à l'ail naturel**  
**Filets de sardines**



« **Votre** » Technopole : **Quels sont les principes forts animant le développement de Océane Alimentaire ?**

**Marie QUEFFELEC** : Le bon sens, la simplicité, le terroir, le respect, les économies d'énergie ont guidé nos choix de création et gestion de société. Nous ne réalisons que de **petites productions avec du poisson sauvage et des ingrédients BIO** : nos conserves sont faites exclusivement à partir de poisson frais débarqué sur les ports locaux et acheté à un prix raisonnable car la qualité et le métier de marin doivent être respectés. Elles sont emboîtées à la main et présentées en pot de verre : signe d'honnêteté envers notre clientèle.

Le choix du verre, pas utilisé dans la conserverie traditionnelle de poisson, a conditionné l'ensemble du processus de fabrication. L'équipement de l'atelier de fabrication est orienté vers l'économie d'énergie et d'eau : chaudière électrique (*prototype créé spécialement pour Océane Alimentaire*), four à vapeur électrique, filtration de l'eau alimentaire par osmose inverse...

**VT : Votre créneau-produit : des conserves de poisson simples et authentiques ?**

**MQ** : La volonté de travailler simplement la matière première locale, poisson frais ou

algues, nous amène à constamment innover et proposer des nouveaux produits. Le mariage du poisson frais et de l'algue permet d'obtenir des conserves différentes, en goût, texture et riches en valeur nutritive.

Nos circuits d'approvisionnement et de commercialisation sont courts : le poisson acheté le matin est en conserve le soir, un circuit court et direct, une matière première idéale à travailler nous permet le meilleur compromis entre sécurité alimentaire et goût de l'aliment. Le respect de l'aliment, c'est le respect de celui qui le mange : « santé et plaisir ». Le choix d'adopter des ingrédients BIO dans nos préparations répond à un besoin élémentaire d'information sur nos fournis-

seurs. Notre entreprise est ouverte au public qui peut nous interroger et trouver les informations qu'il recherche.

**Activité** : conserverie artisanale spécialisée dans la production de conserves à base de poisson sauvage et d'ingrédients Bio.

**Date de création** : 1999

**Chiffre d'affaires** : 1,3 Million d'euros

**Dirigeants** : Gilles LE GUEN et Marie QUEFFELEC

**Salariés** : 14 personnes

**Adresse** : Port de Saint-Guénolé, 29760 PENMARC'H

**Tél** : 02 98 58 43 04

**E-mail** : oceane-alimentaire@wanadoo.fr

**Site** : www.oceane-alimentaire.com



**Contact** :

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



Le **SINTEF** est la Fondation pour la Recherche Scientifique et Industrielle rattachée à l'Institut Norvégien de Technologie. Le centre est constitué de plusieurs divisions dont la division marine répartie sur deux entités : MARINTEK (*Norwegian Marine Technology Research Institute*) et **Division FISHERIES and AQUACULTURE**.

Le SINTEF travaille en étroite collaboration avec l'industrie, l'Université des sciences et technologies de Norvège (NTNU) et l'Université d'Oslo (UiO). Le groupe SINTEF est la plus grande organisation de recherche indépendante en Scandinavie.

**Pour plus d'informations :**

<http://www.sintef.no/Home/Marine/Fisheries-and-Aquaculture/>

Votre Technopole, engagée dans la gouvernance du Pôle Mer Bretagne depuis 2005 en tant que membre du conseil d'administration, animatrice thématique et relai territorial en Cornouaille, vous accompagne dans la prise de contact et le montage de projets collaboratifs. N'hésitez plus, saisissez les opportunités !



<http://www.pole-mer-bretagne.com>



**Contact :**

**Rachel PORTAL-SELLIN**,  
rachel.sellin@tech-quimper.fr  
Projets collaboratifs d'innovation et coopération européenne  
Technopole Quimper/Pôle Mer Bretagne

# Pêche-aquaculture Un vent d'innovation souffle entre Cornouaille & Norvège

« Tirer le meilleur parti du savoir-faire et de l'avance technologique des partenaires à l'international »

On les connaissait surtout pour leur approche « business », ils nous ouvrent désormais la porte de la coopération...

Plusieurs entreprises de Cornouaille ont participé à la mission organisée par le Pôle Mer Bretagne vers la Norvège pour rencontrer les chercheurs du SINTEF, la plus grande organisation de recherche des pays scandinaves, à la pointe de l'innovation sur bon nombre de sujets comme la valorisation des coproduits de la mer ou les techniques de production en aquaculture on-shore et offshore.

## Pêche, aquaculture : des pistes de collaboration émérgent...

Les axes de travail initiés courant avril 2009 à l'occasion de la visite de trois représentants du SINTEF au Pôle Mer Bretagne sur les sites de l'Ifrémer Brest et de la Technopole Quimper-Cornouaille, se sont vus confirmés à l'occasion d'un déplacement en Norvège mi-octobre. Objectif : faire émerger des pistes de projets collaboratifs bilatéraux pour lesquels un soutien de la Fondation franco-norvégienne serait envisageable.



Unité mobile de valorisation des coproduits (SINTEF).

Pour information, un accord de coopération a été signé entre le Pôle Mer et la Fondation franco-norvégienne le 13 novembre 2008 pour favoriser des opérations de promotion et de communication de manière partenariale. La Fondation (créée par la France et la



Polaris, Bioceval, ArMorGlaz, SRC, UBO, Ifremer... dans les laboratoires du SINTEF.

Norvège) qui soutient la recherche scientifique et technique et le développement industriel, conduit un certain nombre d'actions : mise en contact d'entreprises et des centres techniques français et norvégiens / financement direct ou indirect de projets communs de R&D / organisation d'ateliers et séminaires bilatéraux / échanges avec les chercheurs.

Le Pôle Mer siège au Conseil d'administration de la Fondation franco-norvégienne.

## Le chalutier du futur, les cages offshore sous contrôle, une unité mobile de valorisation de co-produits... des projets innovants ou futuristes ?

Financé à 45% par l'industrie, le SINTEF engage des projets d'innovation répondant très concrètement aux attentes des entreprises. C'est aussi ce qui séduit les acteurs de Cornouaille.

Spécificité des territoires, réalité des marchés, si la coopération peut parfois avoir ses limites, néanmoins de réelles pistes se dessinent :

- Engins de pêche sélectifs, nasses à poissons économie d'énergie,
- Qualité et traçabilité des produits de la mer, process de première transformation,

chaîne du froid, valorisation des coproduits de pêche (extraction lipidique, hydrolysats, protéines,...),

- Techniques de productions aquacoles, modélisation des infrastructures, comportement du poisson en captivité,
- Techniques de culture ou de « cueillette » des algues, valorisation cosmétique, nutraceutique, pharma ou santé, énergétique (bioéthanol).

En l'espace d'un mois, deux projets ont pris forme et seront présentés à la Fondation franco-norvégienne : - les coproduits de pêche - la production halioticole



La délégation française.

## Un nouveau déplacement en septembre 2010

Un nouveau déplacement pourrait être envisagé à l'occasion de la première **Conférence internationale sur les ingrédients marins à Oslo les 20 et 21 septembre 2010**, permettant ainsi de nouvelles rencontres, plus délocalisées, sur le terrain des centres de recherche et des industriels de la valorisation (produits de la mer, algues, co-produits), de la transformation (aliments aquacoles...), etc.

## « LA YOUN »

## Nouvelle unité de production

### Une démarche d'ergo-conception pour une nouvelle unité de production.

**Equilibre entre « attentes des opérateurs » & « contraintes industrielles »**

« Votre » Technopole : Vous investissez dans une nouvelle unité de production. Qu'est-ce qui vous a poussé à aller de l'avant en pleine période de crise ?

**Jean-Yves YOUINOU et Alain TINCQ :** Nous agrandissons et modernisons en effet notre site de production. Cet agrandissement est dans la continuité d'une stratégie menée depuis quelques années déjà. Nous allons doubler la surface de production et améliorer le confort de travail et la performance. Malgré la crise, nous devons nous donner les moyens d'assumer notre croissance et nos ambitions. Nous voulons aussi par ce biais atteindre de nouvelles normes avec un site plus respectueux de l'homme et de la nature.



Unité de production.

**VT : Votre innovation touche tous les domaines de l'entreprise ...**

**JYY et AT :** Oui, en effet, l'innovation est au centre de notre stratégie. Au début des années 2000, nous avons été précurseurs sur le marché de la coquille Saint-Jacques cuisinée à température positive avec notre gamme traiteur Libre Service. En 2009, nous avons intégré de nombreux savoir-faire : l'huître cuisinée, la pomme de terre cuisinée et une gamme d'entrée apéritive... Nous avons renforcé notre départe-



Unité de production.

ment de recherche et développement et créer une cellule marketing. D'ailleurs nous venons de recevoir le prix de l'innovation Isogone concernant nos emballages d'huîtres cuisinées.

La performance industrielle est adossée à cette stratégie avec un projet d'outil flexible et réactif.

Aussi nous explorons d'autres débouchés comme l'export, et une offre produit destinée au rayon marée.

Nous avons créé un département dédié à la gestion des ressources humaines. Sa mission est de préparer et d'associer le personnel au nouveau projet industriel via des groupes de travail : on y parle de gestion du stress, de conditions de travail, de responsabilité et d'ergonomie.

**VT : Vous avez parlé d'ergonomie... comment avez-vous procédé dans ce domaine ?**

**JYY et AT :** L'ergonomie est au centre de nos préoccupations dans le cadre de la modernisation de notre site de production. Il nous fallait bien analyser nos situations de travail actuelles, pour améliorer les conditions de travail de demain. La vision extérieure et neutre d'un ergonome (**Frédéric PIRIOU GDLE**) nous a aidé à dresser un diagnostic fiable. Les améliorations ne peuvent résulter que d'un travail collectif qui prend en considération les attentes des opérateurs et les contraintes industrielles.

« Dans ce projet, nous avons suivi une démarche d'ergo-conception. Par des phases d'observations et d'entretiens, nous avons axé, ensemble, nos priorités sur la prévention des TMS tout en préservant la qualité des relations humaines existantes. Enfin, nous généraliserons l'accessibilité dans toute cette entreprise citoyenne. »

**Frédéric PIRIOU,**

Ergonome, dirigeant de GDLE ergonomie  
www.gdle.net



**Activité :** Fabrication et commercialisation de produits frais et surgelés en particulier des produits de la mer cuisinés

**Date de création :** 1976

**Chiffre d'affaires :** 14 Millions d'€ en 2008

**Dirigeants :** Jean-Yves YOUINOU, Alain TINCQ

**Salariés :** 53 personnes

**Adresse :** ZA Saint Deval, 29270 SAINT HERNIN

**Tél :** 02 98 99 52 71

**E-mail :** societe-youinou@youinou.fr

**Site Internet :** www.youinou.fr

**Contact :** Christian FLECHER,

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



**Pépinière d'Entreprises  
Quimper Communauté**

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

**ARRIVEES**

■ **OPEN ID GRAND OUEST**

Création de la filiale Open ID Grand Ouest (Bretagne et Pays de Loire) : société de conseil et services en organisation informatique et solutions innovantes.

**Contact :** Régis GUILBAUD  
Tél. 06 87 39 93 54

■ **NUTRI SUCCESS INTERNATIONAL**

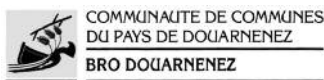
Conseil et négoce des produits issus de la transformation du poisson, importation et exportation.

**Contact :** Bertrand ZIEGLER  
Tél. 02 98 10 69 47



**Pépinière d'Entreprises du Pays  
de Chateaulin et du Porzay**

**Contact : Jean-Philippe LE BRAS,**  
Tél : 02 98 16 14 08  
e-mail :  
jean-philippe.lebras@cc-chateaulinporzay.fr



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

**Contact : Frédéric LE THEUFF  
CCI Quimper Cornouaille**  
Tél : 02 98 75 51 50  
e-mail : frederic.le-theuff@quimper.cci.fr

**ARRIVEES**

■ **ACTUAL PLAN SERVICES**

Sous-traitance de plans, services aux maîtres d'œuvre.

**Contact :** Gwenola LAPART  
Tél. 02 98 75 51 57

■ **SOLENN ROUALEC**

Architecte d'intérieur, optimisation des petits espaces.

Tél. 02 98 75 51 58

■ **ANTILLES INGÉNIERIE  
INFRASTRUCTURES**

Bureau d'études en ouvrages maritimes.

**Contact :** Jean-Claude QUINIOU  
Tél. 02 98 92 43 42

**DEPART**

■ **LAURENT GONIDEC**

Plombier-chauffagiste.

**Adresse :** Zone de Lanugat, Douarnenez  
Tél. 02 98 75 57 70



**Pépinière  
d'Entreprises  
du Pays Glazik**

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



**Pépinière  
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**

■ **Aven Expertyse Conseil**

Diagnostic immobilier.

**Contact :** Dominique GUENVER  
Tél. 02 98 35 16 84

**AGENDA**

■ **Vendredi 22 janvier, UBO QUIMPER**  
Formation BIOTECHMAR.

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

■ **Jedi 28 janvier, EMBA, QUIMPER**  
Petit-Déjeuner Débat emballage.

**Contact :** Blandine Lagain,  
breizpack@breizpack.net



Ronan LE DEN, Directeur et Claude CHATRON, Président.



Claude Chatron  
Président  
ainsi que toute l'équipe  
vous souhaitent  
de bonnes fêtes  
de fin d'année !

**SITES INTERNET**

- [www.tech-quimper.fr](http://www.tech-quimper.fr)
- [www.breizpack.net](http://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

