



Technopole

Quimper-Cornouaille

N°56 • DÉC 2010

l'innovation
accompagnée

Edito

PARTAGER LES INITIATIVES POUR INNOVER

La lettre de la technopole fait peau neuve.

Depuis toujours, la formation - recherche et les collectivités territoriales ont été aux côtés de la Technopole Quimper-Cornouaille dans le but de favoriser l'innovation sur notre territoire. C'est naturellement que nous avons souhaité les associer à la nouvelle formule de notre lettre que nous vous proposons aujourd'hui.

La parole est donnée à nos partenaires de la formation ou de la recherche pour vous présenter les compétences, initiatives, opportunités technologiques, stages ou encore les formations à votre disposition. Nous sommes convaincus qu'en encourageant la connaissance mutuelle des entreprises et des centres de compétences, nous favorisons en Cornouaille les collaborations porteuses d'innovation et d'avenir.

D'autre part, les collectivités territoriales, notamment les communautés de communes et d'agglomération, jouent un rôle primordial dans l'aménagement de notre territoire pour accueillir, soutenir et favoriser l'innovation des TPE / PME. Ces collectivités disposent désormais d'un espace d'expression dans lequel elles vous parlent de leurs actions : équipement, collaboration particulière avec une entreprise ou un centre de compétence, événement, etc.

Le développement économique par l'innovation est notre mission ; l'un de ses instruments reste le partage de l'information et de la connaissance. Avec votre collaboration, la technopole continue à s'engager et à faciliter l'information dans un esprit de partage.

Claude CHATRON
*Président de la Technopole,
PDG de la société LTB
Directeur de la Publication*

L'ESSENTIEL

- Grappe/cluster, comment Breizpack fonctionne en circuit court, *Blandine LAGAIN*
- Produits transformés. Comment reconnaître les espèces de poisson, *Daniel SELLOS*
- La microbiologie prévisionnelle au service de l'industrie agroalimentaire, *Nadine GUIBERT*
- Quimper Communauté renforce l'attractivité de son territoire, *Olivier BOISSEAU et Marc ANDRO*
- Une "bonne" étude marketing, une étape indispensable pour l'entreprise, *Emmanuelle PENVERNE*
- Réduire l'empreinte carbone sur la façade Atlantique, *Denez L'HOSTIS*

- GRAPPE/CLUSTER -

Comment Breizpack fonctionne en circuit court ?

Les circuits courts (AMAP, vente directe...) séduisent de plus en plus les consommateurs pour leurs achats quotidiens. Transposé au monde industriel et à son besoin étendu de produits et services, ce modèle est-il viable ?

Au-delà de son originalité, le format « réseau » de personnes morales ou d'entreprises, est de mieux en mieux reconnu. Ainsi Breizpack, le réseau des industriels de l'emballage en Bretagne, vient-il d'être labellisé « grappe d'entreprises » en tant que lauréat d'un concours national. Ce regroupement industriel propose l'avantage de solutions innovantes dans le secteur de l'emballage, en s'appuyant sur trois éléments clés :

- **la proximité** : votre réseau de fournisseurs d'emballages, de machines de conditionnement et de services en packaging dans le Grand Ouest, immédiatement accessibles, pour des relations simples et de confiance.
- **l'efficacité** : 2 conseillers technologiques spécialistes de l'emballage et un chargé de projets, pour vous accompagner dans toutes vos questions et innovations. Un contact humain, qualifié et disponible, pour traduire vos problèmes d'emballage... et y répondre.
- **la rapidité** : une réponse n'est viable que si elle arrive au bon moment. Notre réactivité est notre atout majeur !

Notre vision des « circuits courts » appliquée à l'emballage vous donne ainsi la garantie de réponses simples, précises et rapides à vos questions de tous les jours : recherche de fournisseurs, questions réglementaires, montage de projets, etc.

Le réseau Breizpack, c'est l'assurance d'un appui technique pour vos projets d'emballage :

- une porte d'entrée, simple, unique, sur un monde complexe de plus de 300 entreprises et savoir-faire complémentaires.
- des guides pour vous orienter vers les capacités industrielles les plus appropriées, que vous soyez TPE, PME ou grande entreprise ; que votre demande nécessite une réponse "standard" ou un développement complexe.
- des fournisseurs qui partagent votre vision de la simplicité et de l'efficacité.

Entreprises fabricantes ou utilisatrices d'emballage en Bretagne, n'hésitez pas à contacter le réseau Breizpack pour vos questions et projets !

Breizpack
Réseau des Industriels de
l'Emballage en Bretagne

Le réseau Breizpack est financé par la Région Bretagne, le Conseil général du Finistère et Quimper Communauté.



Thierry Varlet, Blandine Lagain et Stéphane Lafarge.
Le réseau Breizpack est lauréat du concours "grappes d'entreprises" 2010.

Retrouvez-nous sur
www.breizpack.net

- Produits transformés -

Comment reconnaître les espèces de poisson ?

Chaque poisson aura son empreinte génétique ; une révolution pour connaître précisément son espèce par son ADN !

Un programme de recherche d'intérêt régional IDTRAMER (IDentification et TRaçabilité génétique des produits de la MER) mené par Daniel SELLOS, Directeur de la Station de Biologie marine de Concarneau, conduit à l'établissement d'une base de données concernant les industriels de l'agroalimentaire.

Quel était l'objectif du projet IDTRAMER ?

Il s'agissait de valider des techniques d'extraction d'ADN et de déterminer une signature ou empreinte génétique spécifique à chaque espèce de poisson d'intérêt commercial. En prélevant un échantillon de chair, les techniques actuelles permettent d'extraire l'ADN et d'utiliser des segments spécifiques de ce dernier pour caractériser une espèce. Cette signature est associée à une identification de l'espèce effectuée sur des critères morphologiques, et à l'intégration du spécimen à la collection du Muséum National d'Histoire Naturelle. Ceci permet de créer une base de données biologique et génétique de qualité.

A quoi peut servir cette base de données ?

Elle peut servir au suivi des débarquements de poisson en criée dans le cadre de la gestion des stocks exploités. Certaines espèces de raie ne sont pas toujours faciles à identifier sur leurs seules caractéristiques anatomiques et peuvent être confondues avec d'autres beaucoup plus courantes. Les signatures ADN permettent une identification formelle de l'espèce et un meilleur suivi de l'état des stocks.

Une autre utilisation concerne les industriels de l'agroalimentaire. La législation européenne impose que l'étiquetage d'aliments contenant des produits de la mer précise le nom scientifique des espèces constituant le produit.

De nos jours, bon nombre de matières premières ne sont plus commercialisées entières mais sous forme de filets surgelés, en blocs de plusieurs kilos. Les critères anatomiques ne sont alors plus disponibles et les informations relatives aux espèces ne peuvent plus être vérifiées. Il s'agissait de vérifier qu'il était possible d'identifier des espèces à partir de poissons transformés.



Ces outils sont-ils à disposition des industriels ?

Le projet visait à évaluer l'efficacité de la technique pour cette application spécifique. Compte tenu des résultats positifs obtenus, nous nous proposons de donner une suite au programme IDTRAMER, en collaboration avec des industriels. Il s'agira de développer un outil simple et fonctionnel, utilisable par les industriels pour contrôler leurs matières premières.

Plus de 500 espèces pêchées en Atlantique Nord-Est (dont toutes les espèces d'intérêt commercial) sont disponibles parmi les 1 500 existantes dans la zone. D'autres, plus exotiques pourront être ajoutées à la demande des industriels.



Station de Biologie marine
Muséum National d'Histoire
Naturelle

Activité : Centre de recherche
Salariés : 27
Contact : Daniel SELLOS, Directeur
Adresse : BP 225,
29182 Concarneau Cedex
Tél : 02 98 97 06 59
Web : www.mnhn.fr/concarneau



La microbiologie prévisionnelle au service de l'industrie agroalimentaire

Depuis quelques années, notre établissement mène une politique volontariste d'ouverture vers le monde de l'entreprise, dans la perspective de contribuer au développement économique de notre territoire, par la Recherche et l'Innovation. C'est dans cet esprit qu'est née notre collaboration étroite avec la Technopole Quimper-Cornouaille. La page qui nous est réservée dans la lettre de la technopole en représente le symbole fort. Cet espace sera pour nous l'occasion de présenter les savoir-faire des laboratoires de l'UBO, et l'expertise de nos étudiants. Les thématiques abordées concerneront principalement le secteur agroalimentaire, pour lequel nous affichons des ambitions fortes de développement sur Quimper. Bonne lecture à tous, en espérant que les articles proposés ici feront naître des idées de collaboration !

Pascal OLIVARD, Président de l'UBO

La qualité et la sécurité sanitaire des aliments sont plus que jamais au cœur des préoccupations des entreprises de l'agroalimentaire. Il s'agit pour elles de gérer les risques dans les domaines de la qualité, l'hygiène et la sécurité. Evaluer et maîtriser le développement de bactéries tout au long du processus de fabrication, de la chaîne de production au produit final, en constitue un objectif essentiel.

A Quimper, sur le campus de l'IUT et de la Formation d'Ingénieur en Partenariat (FIP), l'équipe de chercheurs du **LUBEM** s'applique à travailler sur la dynamique des populations microbiennes. **Elle constitue une des rares équipes au monde à développer des recherches sur ce sujet.** Une expertise qui n'a pas échappé aux grands groupes industriels, qui ont signé de nombreux contrats de recherche avec le laboratoire, par l'intermédiaire du service régional mutualisé de valorisation de la recherche, Bretagne Valorisation.

Travaillant en étroite collaboration avec l'ADRIA Développement dans l'Unité Mixte de Technologie

Physi'Opt, les chercheurs du laboratoire utilisent notamment la **microbiologie prévisionnelle comme outil d'analyse des risques alimentaires.**

La **microbiologie prévisionnelle** permet notamment de calculer les dates limites de consommation (DLC) ou encore d'optimiser les traitements thermiques pour une meilleure conservation du goût et des propriétés nutritionnelles des aliments.



Jean-Luc MOROH, thésard ; Ivan LEGUERINEL, Directeur du LUBEM Quimper et Sara MIGAW, étudiante.

Depuis 2 ans, le laboratoire a élargi son champ de recherche sur l'inactivation des bactéries par les désinfectants largement utilisés dans l'industrie agroalimentaire, dans le nettoyage des chaînes de production.

LUBEM, Laboratoire universitaire de Biodiversité et Ecologie microbienne

Dirigé par Georges BARBIER, 35 enseignants-chercheurs organisés en 4 équipes

Ivan LEGUERINEL, Responsable de l'équipe de Quimper

Microbiologie prévisionnelle et dynamique des populations microbiennes, agroalimentaire et environnement, peptides antimicrobiens.



Contact :
Nadine GUIBERT,
Chargée de communication
nadine.guibert@univ-brest.fr
02 98 01 79 59

QUIMPER COMMUNAUTÉ RENFORCE L'ATTRACTIVITÉ DE SON TERRITOIRE !

Une pépinière des innovations ouvre en avril 2011

Olivier BOISSEAU, vice-président de Quimper Communauté, chargé de l'enseignement supérieur, de la recherche & de l'innovation et Marc ANDRO, vice-président, chargé du développement économique nous présentent un nouvel équipement pour l'accueil des entreprises et de leurs projets d'innovation.

Le secteur agroalimentaire est une puissante filière économique en Cornouaille. Cette année encore plusieurs entreprises du secteur ont engagé des investissements conséquents, par exemple MerAlliance, Filet Bleu, Gonidec, Société charcutière de l'Odet (ex. Rannou) ou Bonduelle. Leur culture de la stratégie d'innovation se traduit par un gain de parts de marché !

Pour cette filière traditionnelle, la collectivité s'est engagée tôt dans l'aide publique au développement ! **Prenons la zone de Creac'h Gwen, lieu de création de nombreuses richesses ; depuis plus d'une vingtaine d'années, le choix a été fait de consacrer ce secteur à l'innovation économique.** Cela signifie l'implantation d'outils au service des entreprises et des créateurs d'entreprises : la CCI, une pépinière d'entreprises polyvalente, l'ADRIA centre de R&D du secteur agroalimentaire, une recherche publique UBO-LUBEM, des formations technologiques et universitaires impliquées dans l'économie du territoire, des technopoles facilitant l'innovation et les relations recherche/entreprise, un réseau très haut débit Hermineo, etc.

L'agglomération investit en support des pôles de compétitivité bretons !

Aujourd'hui, pour permettre à ces forces économiques de poursuivre leurs efforts, et également pour accompagner les projets de création liés aux pôles de compétitivité bretons, Quimper Communauté bâtit une seconde pépinière d'entreprises, celle-ci dédiée aux innovations. Dotée d'équipements spécifiques, elle sera le lieu de développement de projets nécessitant un travail collaboratif (entreprise - recherche - formation), un accompagnement en recherche, étude de marché, développement de procédé de fabrication, formulation de nouveaux produits, tests de nouveaux usages, et un suivi soutenu.

A compter d'avril 2011, les entreprises et créateurs disposeront d'un lieu de maturation pour de nouveaux projets issus de l'agroalimentaire, des biotechnologies, des activités émergentes liées à la mer ou des nouvelles technologies.

Pépinière des innovations Mise en service avril 2011

- Zone technique avec 2 ateliers de production aux normes agroalimentaires de 370 m² et 4 laboratoires de 30 m²
- Zone tertiaire avec 16 bureaux et 2 salles de réunion, parties communes
- Zone logistique de stockage

Quimper Cornouaille Développement,
Tél. 02 98 10 34 00



Façade principale de la pépinière des innovations, Creac'h Gwen, Quimper.

Une "bonne" étude marketing

une étape indispensable pour l'entreprise

Notre dernière Form'action s'est intéressée à la réalisation du diagnostic marketing et à la rédaction du brief, étapes indispensables pour travailler efficacement avec des prestataires extérieurs.

Emmanuelle PENVERNE, dirigeante de l'agence de marketing externalisé En Tandem nous donne sa vision de la "bonne" étude marketing.

Les jeunes entreprises n'ont souvent pas les compétences pour définir une stratégie marketing. En quoi le recours à une ressource externe peut-il être une bonne solution ?

C'est une formule souple qui permet aux entreprises de bénéficier de compétences marketing spécialisées, vraiment adaptées à leur problématique (marché, communication, innovation, stratégie produits, etc.). Cela donne accès à des personnes qui ont une expérience solide.

En outre, toutes les entreprises, surtout en phase de démarrage, n'ont pas le volume d'affaires suffisant pour avoir une compétence interne.

Cette flexibilité incite à faire appel aux bonnes compétences aux moments stratégiques, en particulier dans les phases de développement commercial : lancement de produits, différenciation de clientèle, participation à des salons, rachat de l'entreprise, etc.

Quelles sont vos préconisations pour un brief réussi ?

Avant de rencontrer un ou des prestataires potentiels, il faut avoir appris les rudiments de l'autodiagnostic et les principes clés du marketing. Cela permet de pouvoir les appliquer préalablement à son entreprise. On peut alors commencer à rédiger un brief avec des éléments objectifs. Celui-ci doit être bien travaillé car si la question de départ est mal posée, la réponse sera forcément inadaptée. On peut faire appel au conseil après avoir identifié clairement ses problèmes, mais celui-ci peut également aider au diagnostic des problématiques.

Comment se construit une relation de travail efficace entre l'entreprise et le prestataire ?

Il faut savoir se fier à son instinct car la relation compte pour beaucoup. Il est nécessaire de considérer le recrutement d'un consultant comme s'il s'agissait d'un recrutement interne. En effet, le temps de la prestation, le consultant sera un membre de l'équipe à part entière ; il faut donc avoir le même niveau d'exigence dans le choix de son prestataire.

FORM'ACTION

Jours de formation organisés par le réseau des sept technopoles de Bretagne

Public : entreprises innovantes de moins de 3 ans

Thèmes : marketing, international, commercial...

En Tandem

Activité : Agence de marketing externalisé

Contact : Emmanuelle PENVERNE, gérante

Adresse : 34 rue Bain de la Coquerie, 56100 Lorient

Tél : 06 83 22 92 36

Courriel :

contacter.tandem@orange.fr



Gérants d'entreprise en Form'action le 14 octobre 2010, Fouesnant.

Réduire l'empreinte carbone sur la façade Atlantique

Espagne, Portugal, Angleterre, Irlande et France associent leurs forces !

De nouvelles réponses locales à l'impact du changement climatique vont être expérimentées sur le territoire de Quimper Communauté en 2011, dans le cadre du projet européen Climatatlantic.

Denez L'HOSTIS, vice-président en charge du développement durable, nous fait part de l'engagement de Quimper Communauté dans le projet.



En quoi consiste le projet Climatatlantic ?

La communauté d'agglomération de Quimper, Quimper Communauté, a accueilli le 27 octobre dernier ses homologues portugais, espagnols, anglais et irlandais dans le cadre du second comité de pilotage du projet transnational Climatatlantic.

Climatlantic se concentre sur quatre champs prioritaires : **la mobilité, l'efficacité énergétique, l'éco-citoyenneté et la gestion territoriale** en vue d'une stratégie commune. Les collectivités partenaires vont réaliser des diagnostics thématiques, dégager des actions pilotes à mener pour en tirer les enseignements nécessaires en vue d'un « Agenda 21 sur le développement durable urbain pour la réduction de l'empreinte carbone à l'échelle

de l'espace atlantique ». Quimper Communauté affirme sa stratégie de développement durable pour le territoire en s'engageant dans ce projet européen.

Quelles actions pilotes seront initiées sur le territoire de l'agglomération ?

Par son ouverture européenne, ce projet va permettre à la communauté d'agglomération de découvrir des manières de penser et d'agir autrement, et d'en tirer parti pour identifier de nouvelles réponses locales à l'impact du changement climatique. Action de sensibilisation active auprès de la population quimpéroise sur **la mise en place de parkings relais ou encore mallette pédagogique à l'éco-citoyenneté** en direction des élèves des classes de mer, centre aérés... seront des actions pilotes à faire valider par les partenaires le 8 décembre prochain pour être soutenues et co-financées dans le cadre du projet.



Union Européenne

Fonds Européen de Développement Régional



Réunion de lancement du projet, le 13 avril 2010 à l'Hôtel de Ville de Quimper.

retrouvez-nous sur
www.tech-quimper.fr

Agenda

- **Jeu**di 3 février, 8h/10h
Petit-Déjeuner Débat
Hôtel Océania, Quimper
- **Mardi 15 février**, 17h/19h
Gouter des IAA
Technopole, Quimper
- **Jeu**di 24 février, 17h/19h
En collaboration avec
Cap Tronic et l'Artist "Les rendez-vous du Prêt à créer",
Technopole, Quimper
- **Mardi 15 mars**, 17h/19h
Réunion des membres du
Club STC
Hôtel Océania, Quimper

Pour toute information :
communication@tech-quimper.fr



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

DEPART

- **FESTAO**
Edition de revues et périodiques.
Contact : Eric LEOST



Pays de Quimperlé
Contact : **Dominique PENNEC**,
Service développement économique
Tél : 02 98 35 13 54
dominique.pennec@cocopaq.com

DOMICILIATION

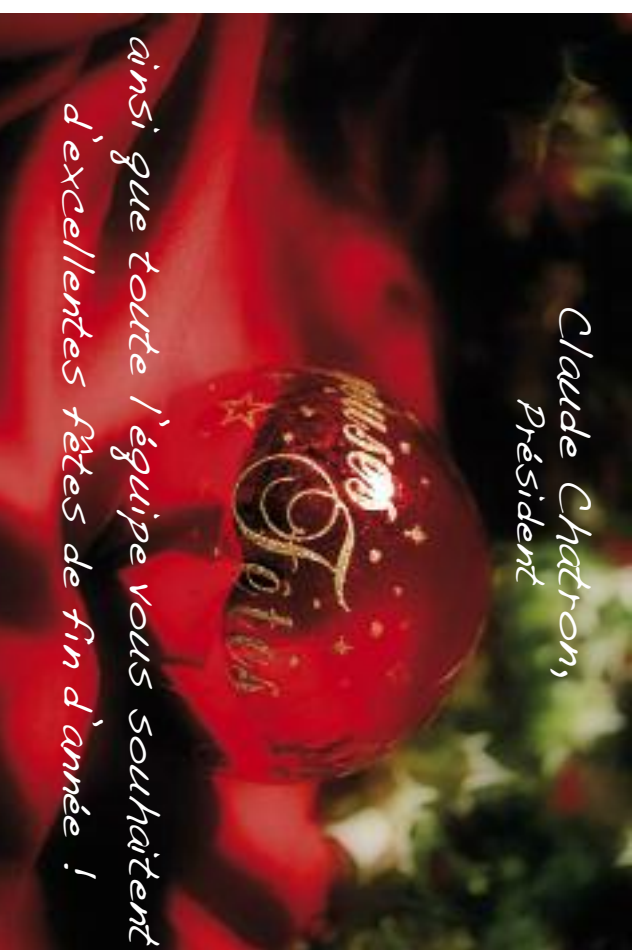
- **INTERMÉDIA-FIBRE**
Conseil, expertise / domaine de la fibre optique.
Contact : Mickaël PERON • Port. : 06 87 19 30 29



**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DU PAYS DE DOUARNENEZ**
BRO DOUARNENEZ
Contact : **Frédéric LE THEUFF**,
CCI Quimper - Tél : 02 98 75 51 50



**COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DU PAYS DE CHATEAULIN ET DU PORZAY**
Pays de Châteauiln
et du Porzay
Contact : **Jean-Philippe LE BRAS**,
Tél : 02 98 16 14 08
jean-philippe.lebras@cc-chateaulinporzay.fr



Claude Chatron,
Président

*ainsi que toute l'équipe vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année !*

vos interlocuteurs

Tél. 02 98 100 200 / E-mail : prenom.nom@tech-quimper.fr

Création entreprise innovante Nadège Comhaire, Christian Flicher
Agralimentaire en Finistère Cécile Vaucher
Pêche • Aquaculture • Biotechs Rachel Portal-Sellin
Coopération européenne > Entreprise Rachel Portal-Sellin, Rozenn Le Vaillant

Direction • Nouvelles technologies de l'information Roman Le Den
Communication & relations publiques Michelle Jéquel
Gestion et suivi opérationnel Maryline Nicolas, Fabienne Jolivet
Emballage en Bretagne Blandine Lagain, Thierry Varlet, Stéphane Lafarge • prenom.nom@breizpack.net

Technopole

Quimper-Cornouaille

2 rue François Briant de Laubrière
29000 QUIMPER
Tél: 33 (0) 2 98 100 200
Fax 33 (0)2 98 100 201



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 1 700 exemplaires par Laber Média - Quimper