



Technopole

Quimper-Cornouaille

N°59 • SEPT 2011

l'innovation
accompagnée

Edito

L'INNOVATION POUR BOUCLIER FACE AUX TURBULENCES DE L'ÉCONOMIE MONDIALE

Faites appel au capital humain !

Que ce soit les questions autour de la notation des Etats par les agences spécialisées, les questions sur le manque de solidité supposée de certaines banques ou les mesures gouvernementales pour augmenter les recettes fiscales, de nouvelles difficultés semblent s'annoncer pour nos entreprises.

Plus que jamais, dans un contexte concurrentiel fort, le principe d'innovation doit intégrer la stratégie des entreprises. Il ne s'agit pas ici de se limiter aux produits. L'innovation s'imagine partout dans l'entreprise : services, modèle économique, amélioration des processus internes et externes. Le point fixe étant la satisfaction des attentes du client, du marché.

Pour répondre à cet objectif, il est utile d'associer les collaborateurs de l'entreprise et de mettre en place un management de l'innovation afin de tirer profit de cette intelligence collective. En effet, trop souvent, l'entreprise n'est pas organisée pour permettre aux connaissances de chacun de circuler. C'est pourtant un moyen de susciter la créativité à tous les étages des entreprises. Mais bien sûr, innover suppose une prise de risque ; la première idée n'étant pas toujours la bonne, le droit à l'erreur doit être admis.

Une innovation partagée est le moyen d'entraîner toutes les forces de l'entreprise dans la même direction : la compétitivité.

Claude CHATRON

Président de la technopole

PDG de la société LTB

Directeur de la Publication

L'ESSENTIEL

- Vers des plastiques anti-contrefaçon, *Nicolas KERBELLEC & Aurélien DIF*
- La langoustine hauturière : le secteur de la pêche innove
- Système de management de la qualité : le Likès 1^{er} établissement d'enseignement certifié ISO 9001, *Lionel LE FOURN*
- La CdC de Concarneau Cornouaille et son lien historique avec l'innovation
- Innover dans les services : une entrepreneure bouscule les habitudes des plaisanciers, *Marie-Pierre LE MARCHAND*
- Hermineo : une infrastructure très haut débit, *Rémi CARRIERE & Alain LE DOUGUET*

Vers des plastiques anti-contrefaçon ?

Une jeune société, OLNICA, fait appel aux « terres rares » pour donner une signature authentifiable à un matériau ou à un produit.

L'entreprise OLNICA est une graine de la recherche universitaire. Après deux années d'incubation au sein de l'incubateur régional Emergys, Nicolas KERBELLEC, président et Aurélien DIF, responsable commercial, poursuivent leur aventure. Grâce à l'exploitation d'une technologie brevetée, la « Jeune Entreprise Universitaire » développe des solutions dans la sécurité des produits, la lutte contre les contrefaçons ou la protection des marques. La société fait appel aux propriétés mystérieuses des « terres rares » !

Quelles sont ces substances mystérieuses qui entrent dans la conception de vos marqueurs anti-contrefaçon ?

Ces substances sont appelées « terres rares », mais ne sont pas en réalité si rares que cela. Ce sont des éléments chimiques très utilisés notamment dans le domaine de la luminescence. Par exemple, elles sont utilisées dans les ampoules basse consommation ou dans certaines fibres optiques.

De quelle manière Olnica tire-t-elle parti de leurs propriétés optiques ?

Pour les applications qui nous concernent, il s'agit d'intégrer une très très faible quantité de ces terres rares à différents matériaux : polymères, plastiques, tissus, plâtre, papier... Lorsque ces terres sont présentes dans un matériau, ce dernier réagit sous un éclairage ultraviolet et restitue une émission fluorescente. Selon les dosages et les éléments utilisés, l'émission fluorescente correspond à une « signature » et atteste de l'identité du matériau.

Le grand nombre de formulations différentes des marqueurs (>1 300 000) garantit l'utilisation

d'un marqueur unique pour vos produits. L'analyse de la couleur émise et/ou de la composition du marqueur permet de lutter efficacement contre les contrefaçons éventuelles de ces marqueurs et de réaliser des expertises rapides et fiables.

La lutte pour la contrefaçon présente-t-elle un marché aujourd'hui ?

Sans aucun doute, et nous nous positionnons comme un fournisseur de solutions de sécurité. Nous entrevoyons d'énormes possibilités avec des applications sur différents supports intégrant ces terres rares. Pour revenir sur ces terres rares, elles sont présentes sur la croûte terrestre et sont définies comme rares car quelquefois difficiles à séparer chimiquement les unes des autres. Ce sont des métaux stratégiques utilisés dans les technologies de pointe en plein essor.

Leur nom vient du fait qu'on les a découverts au début du XIX^e siècle dans des minerais (d'où le nom de « terres », utilisé à l'époque en français, langue des échanges internationaux, pour les oxydes) peu courants à cette époque : terres rares signifiait donc « minerais rares ». extrait Wikipédia.

OLNICA

Activités : solutions de sécurité pour la protection de matériaux

Date de création : avril 2010

Salariés : 3

Adresse : 20 avenue des buttes de Coësmes Campus INSA de Rennes - Bât. 11 - CS 70839 35708 Rennes cedex 7

Contact : Nicolas KERBELLEC, président

Tél : 02 23 23 82 24

Courriel :

nicolas.kerbellec@olnica.com

Site : www.olnica.com



Aurélien DIF, responsable commercial d'OLNICA, procède à l'identification du matériau marqué.

La langoustine hauturière : le secteur de la pêche innove !

Mise au point d'une méthode de conservation par 3 entreprises finistériennes et un centre de recherche.

C'est dans le cadre du projet OPTILANG, qu'un procédé de surgélation sans conservateur vient d'être conduit par un concepteur d'équipements pour l'industrie agroalimentaire spécialisé dans la réfrigération rapide, un patron pêcheur hauturier sillonnant la mer d'Irlande depuis bientôt 25 ans, un distributeur en circuit court « du producteur au congélateur » et un centre technique de l'industrie agroalimentaire.

Les langoustines, pêchées en haute mer, voient leur robe se marquer de tâches noires quelques heures après leur capture. Afin de neutraliser ce processus naturel de noircissement qui handicape la commercialisation du produit, les pêcheurs utilisent un additif, le métabisulfite. Ce dernier est saupoudré sur les langoustines dès la capture, mais l'homogénéité du traitement n'est pas satisfaisante.



Trois entreprises finistériennes (Le Lez Process, Alphaver et Ecomiam) se sont associées pour **développer un procédé permettant de supprimer le recours aux additifs** et de proposer ainsi, aux consommateurs, une langoustine naturelle et congelée. L'idée est de se rapprocher au plus près de sa cousine, la langoustine vivante, issue de pêche côtière qui ne fait l'objet d'aucun traitement et jouit d'une image commerciale très positive.

Ces entreprises ont élargi leurs compétences en intégrant dans leur partenariat un centre technique régional, ADRIA Développement.

Deux grands objectifs ont été définis :

- supprimer l'utilisation du métabisulfite en faisant appel à un procédé de conservation écologique et naturel, breveté.
- proposer au consommateur français des langoustines bretonnes (et non seulement des produits irlandais, hollandais ou anglais).

Ce projet, labellisé Valorial et soutenu par les collectivités locales, a démarré en 2010. Les premiers produits devraient être mis sur le marché courant 2012 après la validation du procédé.

OPTILANG, projet collaboratif labellisé Valorial

Procédé de surgélation de la langoustine, sans additif.

4 partenaires :

LE LEZ Process, Sizun, équipementier agroalimentaire.
Contact : Laurent LE LEZ
www.freeze-agro-ingenierie.com

ALPHAVER, St-Guénolé-Pennmarc'h, bateau pêche hauturière
Contact : Clément COCHOU

ECOMIAM, Guerlesquin, distribution en circuit court, produits alimentaires surgelés
Contact : Daniel SAUVAGET
www.ecomiam.com

ADRIA Développement, Quimper, centre d'expertise et de transfert
Contact : Jean-Robert GEOFFROY
www.adria.tm.fr



ADRIA Développement

Centre d'Expertise et de Transfert spécialisé dans la qualité et la sécurité des aliments.

Créé en 1971 à Quimper, il compte aujourd'hui une cinquantaine de salariés au service des entreprises de l'agroalimentaire. ADRIA Développement propose différents services allant de la recherche à l'accompagnement de l'innovation en passant par la formation intra ou interentreprises et les conseils auprès des entreprises du secteur. Il est certifié Institut Technique Agro-Alimentaire (ITA) par le Ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture et de la Pêche.

Système de Management de la Qualité

Le Likès

1^{er} Etablissement d'enseignement certifié ISO 9001

Le Likès est le premier établissement de l'Académie de Rennes à avoir obtenu la certification ISO 9001, et vraisemblablement le tout premier en France pour l'intégralité de ses activités. La norme ISO 9001 est devenue la référence internationale des exigences en matière de management de la qualité dans les relations interentreprises.

« La démarche qualité est une véritable colonne vertébrale de la culture d'établissement ». Jean-Michel CORRIOU, responsable management-qualité de l'établissement revient sur les principales étapes d'un parcours proche du défi.

Quelles ont été les principales étapes de la préparation ?

Le consultant (Qualicom) a commencé par interviewer les acteurs de l'établissement. L'objectif consistait à isoler nos forces et nos faiblesses. Nous avons ensuite découpé Le Likès en processus : les processus de management, de réalisation et de soutien. Tout au long de ce travail, le Likès a su



Jean-Michel CORRIOU, Responsable Management du Likès

s'entourer des responsables qualité des sociétés : Somaintel, Germicopa, Bolloré Technologies, Hôpital de Cornouaille, Hénaff, SDMO et Beuralia.

Que recouvre le Système du Management de la Qualité au Likès ?

Il couvre l'ensemble des activités de l'établissement depuis le collège jusqu'à l'enseignement supérieur. L'objectif de cette démarche de certification est axé sur la maîtrise de l'organisation afin de toujours mieux répondre aux attentes des élèves, de leur famille et de nos partenaires.

Quelles bonnes pratiques avez-vous adoptées à l'égard de vos partenaires industriels ?

Les responsables qualité des entreprises, regroupés dans le comité technique du Likès, nous ont aidé à construire notre système qualité, de la cartographie jusqu'aux outils de gestion de la qualité : fiches d'amélioration, de procédure, tableaux de bord... Cet accompagnement s'est prolongé par la réalisation de l'audit à blanc de l'ensemble des processus avant l'audit de certification. L'objectif pour 2012 : former une équipe d'auditeurs internes capables d'intervenir auprès de nos entreprises partenaires.

La démarche Qualité, quelle reconnaissance auprès des partenaires ?

Notre volonté est de rapprocher l'école des entreprises en partageant des valeurs et des outils communs bâtis sur un référentiel reconnu internationalement. Ce rapprochement passe également par :

- une meilleure adéquation des stages aux attentes des entreprises tertiaires et industrielle, du Bac Professionnel au BTS.
- un langage commun enseignants-professionnels c'est, assurément pour tous, du gagnant-gagnant.

Propos recueillis par Lionel LE FOURN, chef de travaux au Likès



LE LIKES

Contacts Entreprises :
Lionel LE FOURN, chef de travaux
Adresse : 20 place de la Tourbie,
29196 QUIMPER Cedex
Tél : 02 98 95 04 86
Courriel : lionel.lefourn@likes.org

La Communauté de Communes de Concarneau Cornouaille

et son lien historique avec l'innovation

Rendez-vous ce mois-ci sur le territoire de la Communauté de Communes de Concarneau Cornouaille (4C). Un espace géographique composé de neuf communes qui s'investissent actuellement dans un projet d'agglomération autour de la troisième commune du Finistère : Concarneau.

Le territoire de la 4C entretient des liens historiques avec l'innovation, en particulier dans sa vocation littorale et maritime. La STATION DE BIOLOGIE MARINE – la plus ancienne au monde, interlocuteur internationalement reconnu de la génétique et de la recherche moléculaire – y a fêté ses 150 ans l'an dernier. BIOCEVAL, acteur majeur des biotechnologies marines, a pu explorer des pistes prometteuses pour le développement et la valorisation des co-produits de la pêche. Les sociétés de JFA, BARILLEC, les CHANTIERS PIRIOU, ne sont pas en reste et collaborent à la mise au point de systèmes de communication sans fil à bord des navires. Le Centre européen de formation continue maritime (CEFCM), quant à lui, pilote un projet de développement de modules de formation en ligne pour les marins.

Valorisation des co-produits de la pêche / Traçabilité génétique /
Systèmes de communication sans fil à bord des navires /
Formation en ligne pour les marins /
Emballage 100% recyclable /
Cuisine moléculaire & procédé industriel

BRITT, à Trégunc, toujours à la recherche d'innovation dans ses emballages, a mis au point des fûts jetables 100% recyclables en lien avec le réseau industriel breton BREIZPACK. Avec ses « Perles de l'Océan », ALGUES DE BRETAGNE, à Rosporden, qui a su mettre la connaissance scientifique au service de la gastronomie, est la première entreprise française à avoir mis au point un procédé industriel de cuisine moléculaire.

Il y en a tant d'autres !

Création de nouvelles filières propices aux innovations : l'éco-construction et le bois-énergie

La 4C se positionne aux côtés de ces acteurs du développement économique en aménageant des zones d'activités et en participant de manière active à l'animation du territoire. Partenaire fidèle et privilégié de la Technopole, elle s'implique particulièrement dans la promotion et la structuration des filières de l'éco-construction et du bois-énergie. Elle proposera, dans

les deux prochaines années, une pépinière d'entreprises qui aura la spécificité d'être adossée à un lieu permanent d'animation, d'exposition et de formation autour des techniques de l'éco-construction, unique dans le sud-Finistère.



Concarneau, vue aérienne



COMMUNAUTE DE COMMUNES DE CONCARNEAU CORNOUAILLE

Contact : Nicolas PIRIOU,
Directeur du pôle développement économique et touristique
Adresse : 52 rue Bayard,
29900 Concarneau
Tél : 02 98 97 71 50
Site : concarneau-cornouaille.fr

Innovier dans les services

Une entrepreneure bouscule les habitudes des plaisanciers

Faire ses courses en mer, via un smartphone, et être livré à bord est désormais possible. Marie-Pierre Le Marchand, créatrice de la société KYSS, innove en apportant un service sur mesure aux plaisanciers : un avitaillement au ponton ou au mouillage, via une offre de services logistiques à terre.

La société KYSS est née en mars 2011 d'une idée testée pendant la saison estivale 2010. Pouvez-vous nous expliquer comment s'est développé votre projet ?

Ancienne cadre responsable de services clients dans les télécoms, je souhaitais créer une activité qui fasse le lien entre mon expérience professionnelle et le milieu maritime dans lequel je vis. L'idée a été maturée lors d'une session d'émergence de projets organisée par Entreprendre au féminin. Avec le soutien de la Technopole, j'ai choisi de tester mon concept en portage salarial, pendant la saison estivale 2010. Le test a porté sur la livraison de courses au port de Concarneau et à l'Archipel des Glénan. L'hiver dernier, nous avons affiné notre partenariat avec l'enseigne Casino et avec l'école de voile des Glénan, et j'ai passé le brevet de Capitaine 200 au CEFCM de Concarneau. Pour la prise de commande, l'interface web <http://www.kyss.fr>, compatible smartphone, a été développée.

Quels sont les services que vous proposez aux plaisanciers ? En quoi les estimez-vous innovants ?

Les services vont de la livraison de courses alimentaires complètes accompagnées de pain frais, en passant par le nettoyage du linge. Cela demande une importante organisation logistique, ainsi que le respect de la chaîne du froid via un plan de maîtrise sanitaire. Et grâce aux nouvelles technologies, le plaisancier peut commander depuis son bateau et être livré par KYSS sans quitter son mouillage à l'Archipel des Glénan. Auparavant, le plaisancier devait écourter son séjour en mer pour faire un nouvel avitaillement.

Votre activité est essentielle-ment saisonnière. Quel bilan tirez-vous de cette saison 2011 et quels sont les développements prévus ?

Il est encore trop tôt pour tirer un bilan financier. Cependant, en 2012, nous prévoyons de poursuivre notre développement sur les ports de Cornouaille et vers Brest. Par la suite, nous souhaitons déployer l'activité sur le Morbihan, ce qui demandera de renforcer notre capacité financière. A cette étape, il sera sûrement nécessaire de faire entrer des investisseurs.



KYSS

Contact :

Marie-Pierre LE MARCHAND

Date de création : mars 2011

Activité : livraison de courses à bord des bateaux

Adresse : 18 Coat Kerous
29910 Trégunc

Tél : 02 98 50 26 96 / 06 45 79 19 29

Site : www.kyss.fr



Sortie de port pour un avitaillement aux Glénan.

Hermineo : une infrastructure Très Haut Débit

Une qualité de services aux entreprises et aux particuliers voulue par un territoire !



Rémi CARRIÈRE et Alain LE DOUGUET, Directeur de Concession et Responsable du développement local de Quimper Communauté Télécom - Délégué de Service Public en charge du réseau Hermineo - nous présentent le réseau Très Haut Débit de l'agglomération quimpéroise.

Comment se connecter à Hermineo et pour quels services ?

Une entreprise qui souhaite se connecter au réseau en fait la demande à Hermineo. Cette dernière la répercute à l'ensemble des opérateurs susceptibles de répondre avec pertinence aux besoins spécifiques exprimés. Dès lors, en fonction des contacts, l'entreprise fait son choix selon les coûts, la disponibilité, les services offerts...

Ces prestations peuvent être un accès internet à débit garanti de plusieurs mégas, de la téléphonie sur IP, la sauvegarde de données, la sécurité des accès, de la visioconférence ou bien des services de « cloud computing ». Ces prestations sont activées avec une garantie de service forte. De nombreux exemples figurent sur le site <http://www.hermineo.net> à travers des témoignages de PME.

L'accès aux nouvelles technologies est aujourd'hui accessible à tout type d'entreprise : sur le nombre total de sites du domaine privé raccordés à Hermineo, 28% sont des moyennes entreprises, 34% sont des PME/PMI et 40% des TPE.

Hermineo : une volonté politique en faveur d'un cercle vertueux ?

C'est exact, Hermineo est un double levier économique. D'une part, les opérateurs locaux sont des maillons forts, ils insufflent localement de l'emploi, de l'investissement propice au développement territorial. D'autre part, le haut débit, inexistant auparavant, mis ainsi à disposition, permet aux entreprises d'offrir à leurs clients ou leurs collaborateurs distants une qualité de service qui n'a rien à envier aux autres territoires.

Hermineo : cartographie du réseau.

Hermineo : que faut-il comprendre ?

Hermineo est un réseau public de télécommunication très haut débit. Cette infrastructure (fibre optique) portée par la collectivité de Quimper Communauté a pour objectif d'offrir aux entreprises et aux particuliers toute une gamme de services internet. Si la fibre optique est publique, en revanche de nombreux opérateurs nationaux, régionaux mais également locaux proposent des services aux entreprises. Cette émulation entre opérateurs de tout calibre et le déploiement du nombre de sites connectés convergent vers une diminution des factures de services télécoms.

HERMINEO

- Nom du Réseau d'Initiative Publique très haut débit sur l'agglomération quimpéroise
- Infrastructure portée par Quimper Communauté
- Plus de 120 kilomètres de fibre optique
- Objectif : permettre aux particuliers et aux entreprises l'accès à une gamme de services en Haut et Très Haut Débit.
- Clientèle : entreprises (aujourd'hui 75 %) et particuliers

www.quimper-communauté-telecom.fr

Contact : Alain LE DOUGUET, responsable du développement local

Tel : 02 22 72 01 24

Courriel : a.ledouguet@axione.fr



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



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
 DU PAYS DE DOUARNENEZ
BRO DOUARNENEZ

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



Pays de Quimperlé
Contact : service développement
économique
 Tél : 02 98 35 09 40

ARRIVEE



Pays de Châteaulin
et du Porzay
Contact : Jean-Philippe LE BRAS,
 Tél : 02 98 16 14 08
 ccp@eco@orange.fr

ARRIVEE

AGRI SEED
 Vente de semences et autres fournitures pour
 l'agriculture.
Contact : Yves LE VERGE
 Tél : 06 32 65 76 40

PROCOLOR
 Entrepris de photographie.
Contact : Laurent BRUNEAU
 Tél. 02 98 96 16 10 - laurent-procolor@orange.fr

DEPART - DOMICILIATION

ALORH
 Entrepris de gestion des ressources humaines /
 communication pour TPE.
Contacts : Danièle CROCCQ et Joël MALLETT
 Tél. 02 98 35 16 78 - contact@alorh.fr

ISEA COMMUNICATION
 Agence de communication événementielle
 spécialisée dans le nautisme.
Contacts : Anne COYON et Catherine COQUIL
 Tél. 06 23 16 65 62 et 06 62 48 60 31
 contact@iseacom.com

■ **Vendredi 14 octobre, 9h/16h**
**La valorisation des copro-
 duits marins, un pari ga-
 grant**
 Présentation des résultats du
 projet Biotechmar mené durant
 3 ans sur la valorisation des
 co-produits marins.
 IUEM, Plouzaré.

■ **Jeuudi 20 octobre, 8h/10h**
**Crise dans l'agroalimentaire :
 vous y êtes-vous préparé ?**
 CAC, Concarneau

■ **Jeuudi 1^{er} décembre, 8h/10h**
Petit déjeuner débat
Emballage
 Quimper

Pour toute information :
 contact@tech-quimper.fr

CONFERENCE
Les seniors
et leur alimentation

JEUDI 6 Octobre 2011
 de 14h à 17h
EMBA à Quimper

Veuillez réserver votre place
 auprès de
 fabienne.jolivet@tech-quimper.fr
Inscription gratuite.

Les seniors et leur alimentation

■ **Pascal HÉBEL - CRÉDOC, Paris**
 Directrice du département « Consommation » du CRÉDOC,
 elle intervient en conseil Marketing auprès de grands
 comptes des secteurs de la consommation et de la distribution.

■ **Stéphane GOUIN - AGROCAMPUS OUEST, Rennes**
 Spécialiste du Marketing.
 Directeur du Partenariat Professionnel

Dans 15 ans un français sur deux aura plus de 50 ans. Dans leur budget, ils privilégient le poste alimentaire (entre 18 et 20%, contre 8% chez les 25 ans). Que veulent ces consommateurs seniors ? Qualité, plaisir, praticité ou confiance se déclinant de façons différentes selon leurs générations et leurs valeurs. Quel sens donner au « manger bon et juste » quand on est un couple de jeunes retraités ou bien quand on est en institution ?

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

LETRE 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 1 350 exemplaires par LaberMedia - Quimper



vos interlocuteurs

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

Création entreprise innovante Nadège Comhaire, Christian Flicher

Agroalimentaire en Finistère Cécile Vaucher

Pêche • Aquaculture • Biotechs Rachel Portal-Sellin

Coopération européenne > Entreprise Rachel Portal-Sellin, Rozenn Le Vaillant

Direction • 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