



Technopole

Quimper-Cornouaille

N°63 • SEPT 2012

l'innovation
accompagnée

Edito

PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ : TROIS RAISONS DE POURSUIVRE

Depuis la naissance des pôles de compétitivité en 2005, la technopole s'est faite souvent l'écho du rôle que jouent ces outils dans le développement de l'innovation sur les filières qu'ils animent, et sur le rôle que nous y tenons en territoire cornouaillais, et au-delà.

Ce début d'année, l'Etat et la Région Bretagne ont séparément lancé une étude d'évaluation. Si le résultat pour chaque pôle n'est pas encore connu, quelques éléments généraux semblent intéressants à partager, j'en retiendrai trois.

En premier lieu, les secteurs ayant généré le plus d'innovations ont été l'agroalimentaire (428), les TIC (374) et l'énergie (343), sur lesquels sont positionnés nos trois pôles bretons : Valorial, Images & Réseaux et Mer Bretagne.

En second lieu, 66% des entreprises adhérentes ayant répondu à l'enquête affirment avoir créé de l'emploi, notamment dans leurs équipes R&D. Pour un tiers des entreprises, leur chiffre d'affaires est en augmentation.

Du fait de la jeunesse des pôles et du temps nécessaire au positionnement d'une innovation sur le marché, ces tendances restent à confirmer. L'innovation s'inscrit dans une notion de temps long.

Enfin, l'enquête révèle clairement que les pôles participent à l'attractivité territoriale. Ils rendent visibles les atouts des territoires couverts, qu'ils soient économiques ou technologiques. Ils contribuent au marketing territorial en tant qu'éléments de cohérence et de visibilité.

Bien sûr, nous resterons attentifs aux résultats de chaque pôle et aux retombées identifiées sur notre territoire. Toutefois, ces trois éléments nous incitent à continuer nos actions de soutien aux pôles de compétitivité bretons pour le plus grand bénéfice attendu de nos entreprises.

Claude CHATRON

Président de la technopole

PDG de la société LTB

L'ESSENTIEL

- ReSoPack, réseau social des industriels de l'emballage imaginé par Breizpack
- Projet e-faïence, la faïence de Quimper dans l'ère du numérique et de la réalité augmentée
- Les invertébrés marins, source de bactéries pour renouveler l'arsenal antimicrobien
- Un territoire facilitateur d'innovation en agri/agro : la CdC du Pays de Châteaulin et du Porzay
- Entreprises & Médias sociaux, les réseaux sociaux ont changé la communication des entreprises
- Innovation managériale, Groupe Poult : un modèle de management innovant construit avec et pour les salariés

ReSoPack

Réseau social des industriels de l'emballage imaginé par **Breizpack**



Breizpack, le réseau breton des industriels de l'emballage fonctionne depuis 1998 avec près de 300 entreprises de l'emballage, grâce à des actions de conseil, de veille et formation en emballage et conditionnement.

La nouveauté 2012 est la création d'une nouvelle façon de réseauter mise au point dans l'appel à projets « grappe d'entreprises » 2010. Au-delà de réunions, d'événements et d'un site internet, l'équipe Breizpack propose des services élargis via un réseau social sécurisé.*

Le développement d'un réseau social professionnel sécurisé dédié à l'emballage.

Les producteurs d'emballage, comme leurs clients transformateurs et utilisateurs peuvent maintenant bénéficier d'un espace virtuel sécurisé pour échanger des infos, travailler sur des projets communs ou encore passer une annonce ou exprimer un besoin.

Chaque membre possède un compte propre -sécurisé en accès- qui lui permet d'accéder à son espace d'informations et de rencontrer d'autres utilisateurs. Un « Facebook » professionnel de l'emballage en somme, mais totalement autonome et sécurisé afin de garantir la confidentialité des échanges. Dorénavant l'équipe de Breizpack passera ses informations via ce réseau professionnel qui a vocation à devenir l'espace web incontournable pour les industriels de l'emballage comme leurs clients de l'agroalimentaire notamment.

Comment l'idée a germé ?

Cette idée est venue au fil des rencontres avec les entreprises : « Les adhérents du réseau Breizpack apprécient les réunions thématiques et les rendez-vous réguliers, mais les distances restent un obstacle et il manque un lieu d'échange permanent. Et si on lançait un réseau du packaging sans limitation de territoire ? ».

À qui s'adresse ReSoPack ?

ReSoPack est un réseau social professionnel réservé au monde de l'emballage. Il est destiné à tous les industriels de l'emballage, tous

secteurs confondus (plastiques, papier carton, bois, verre, métal) et tout métier (recherche-développement, achat, qualité), ainsi qu'à leurs clients utilisateurs de l'agroalimentaire à la cosmétique en passant par la pharmacie, les biens de consommation, l'électronique etc.

ReSoPack est un lieu d'échange et d'information privilégié

Prendre contact entre confrères du monde de l'emballage ; contacter des clients, des fournisseurs ; participer à des groupes de discussions ; publier des annonces, des articles ; échanger de manière rapide et sécurisée ; créer du lien, consolider votre réseau ; communiquer sur vos compétences : voici l'étendue des possibilités que va vous offrir ReSoPack.

Une seule adresse : www.resopack.net



Déjà sur ReSoPack

- Un salon virtuel des principaux fournisseurs d'emballage bretons : photos, compétences, coordonnées
- Le guide d'éco-conception des emballages de France Emballage
- Des documents de formation « l'aptitude au contact alimentaire des matériaux d'emballage »
- Des industriels, TPE comme PME et grands groupes, en recherche permanente d'information et de solution
- Les toutes dernières informations sur le bisphénol A



Breizpack
Réseau des Industriels de l'Emballage en Bretagne

* Opération soutenue par l'Etat/FNADT (fonds national d'aménagement et de développement du territoire).

PROJET e-faïence

La faïence de Quimper dans l'ère du numérique et de la réalité augmentée

Soutenu dans le cadre de l'appel à projet « Services numériques culturels innovants » du Ministère de la Culture et de la Communication, le projet e-faïence s'inscrit dans la continuité de l'action portée par Jean-Pierre LE GOFF, nouveau dirigeant de Henriot-Quimper, de pouvoir inscrire la faïence de Quimper dans l'ère du numérique, notamment par la conception assistée par ordinateur (CAO) et la numérisation.

Le projet e-faïence, lancé en avril dernier, permet la mise en place d'actions pilotes pour sensibiliser les créateurs à l'utilisation des nouvelles technologies telles que la réalité augmentée, la e-diffusion... et répondre aux attentes de la société en matière de nouveaux usages et modes de consommation de la culture. L'accueil courant août d'un matériel d'animation en 3D (Flatbench) au sein des faïenceries Henriot, a permis aux visiteurs de concevoir et de manipuler sur écran à l'aide de lunettes et de



Simulation 3D du bol en faïence.

souris d'ordinateur des objets en faïence. Des mesures d'audience (suivi en temps réel par les flash-codes) permettront d'évaluer à l'automne l'impact qualitatif/quantitatif de ces nouveaux services auprès des publics utilisateurs. Au-delà de l'approche ludique de la 3D, l'idée intéresse les partenaires du projet (voir encadré) pour les débouchés qu'apporte cette technologie dans le futur. Du côté des musées, des clichés en 3D faciliteront l'inventaire des collections et la mise en place d'expositions virtuelles avant leur déploiement en réel, induisant un gain de temps

considérable et de meilleures mises en perspective des œuvres sélectionnées. Du côté de la formation, il s'agit de sensibiliser les étudiants à l'usage de ces technologies dans la conception amont de leur œuvre puis de leur promotion. La 3D permet aussi d'affiner les connaissances. Grâce à l'expertise du CRT Morlaix, une quinzaine d'œuvres a pu être numérisée mettant au jour des détails de fabrication non visibles à l'œil nu. C'est ainsi que Bernard VERLINGUE, conservateur au Musée de la Faïence, découvre la date d'un violon en faïence que l'auteur avait gravée à l'intérieur : 1876 ! En parallèle, le projet a permis la réalisation de spots vidéo et descriptions textuelles d'œuvres sélectionnées, relayés par QR-Codes accessibles depuis Smartphone et site internet, permettant au visiteur ou à l'expert d'avoir des informations sur les œuvres, leurs auteurs ou les différentes étapes de leur conception (moulage, décoration...).

e-faïence inscrit donc la Cornouaille dans une nouvelle dynamique structurante autour de la faïence, avec une visibilité à l'échelle internationale des œuvres et de leurs auteurs. L'idée aussi fait son chemin de l'utilité à l'échelle d'autres filières en territoire, des technologies du numérique et de la réalité augmentée pour les procédés industriels de l'industrie agroalimentaire ou de l'ingénierie navale. Ceci nécessitera vraisemblablement de nouveaux moyens.

Le projet s'inscrit aussi dans une dynamique européenne (projet européen CISNET), portée en territoire par la Technopole Quimper-Cornouaille avec pour objectif majeur de soutenir l'innovation dans les industries créatives pour la création de nouvelles entreprises innovantes et projets de recherche-développement dans ce secteur.

www.cisnetwork.eu
www.tech-quimper.fr/Projets-europeens

e-faïence : un partenariat public/privé original

- Henriot Quimper (pilote)
- Musée départemental breton-Conseil général du Finistère, Quimper
- Musée de la Faïence, Quimper
- CLARTE centre de réalité virtuelle, Laval
- Bookbéo, Quimper/Brest
- Ecole Européenne Supérieure de l'Art Breton-site de Quimper (EESAB)
- Technopole Quimper-Cornouaille
- Centre de Ressources Techniques, Morlaix

Avec le soutien de :
• Quimper Cornouaille Développement
• Ville de Quimper





LES INVERTEBRES MARINS

source de bactéries pour renouveler l'arsenal antimicrobien

Le LUBEM, laboratoire de Biodiversité et d'Ecologie Microbienne de l'UBO (Université de Bretagne Occidentale) est reconnu pour ses activités de recherche dans le secteur agroalimentaire.

Durant l'hiver 2010, une équipe du LUBEM de Quimper, comptant notamment une doctorante, Florie DESRIAC, dont la thèse est cofinancée par la région Bretagne et Quimper Communauté, a exploré un sujet portant sur des bactéries, sélectionnées par des bivalves de l'archipel des Glénan pour renouveler l'arsenal antimicrobien.



Florie DESRIAC, doctorante au LUBEM-Quimper

Ces mollusques marins présentent dans leur hémolymphe⁽¹⁾, des microorganismes dont la fonction reste obscure. L'objectif de ce projet, baptisé BiProBio, était de rechercher si parmi ces microorganismes, certains d'entre eux possédaient des activités « naturellement » antibactériennes et d'en préciser la nature. Identifier et isoler de tels probiotiques⁽²⁾ présentent des intérêts pour de nombreux secteurs d'activité :

- **L'aquaculture** dont les élevages sont souvent victimes de contamination par des bactéries pathogènes,
- **L'industrie alimentaire** qui cherche des solutions naturelles de substitution aux conservateurs alimentaires couramment employés,
- **La cosmétologie** qui elle aussi recherche plus de naturalité dans ses formules,
- **Le secteur médical** qui doit faire face à des souches résistantes aux antibiotiques.

Pour mener à bien ces recherches, le LUBEM a collaboré avec l'équipe Structure et Interactions moléculaires (UMR CNRS 6290, Rennes), et le Laboratoire des Sciences de l'environnement marin (LEMAR-UMR 6539 à l'IUEM/UBO).

La méthodologie a consisté à isoler 1000 souches à partir de l'hémo-

lymphe de coquillages, puis à les exposer à des bactéries pathogènes que l'on peut retrouver dans les secteurs de l'aquaculture, de la santé ou de l'industrie alimentaire. Premier constat : de nombreux microorganismes naturellement présents dans les huîtres ont révélé leur activité inhibitrice sur des bactéries pathogènes. Deuxième constat : une de ces souches a démontré une forte activité antibactérienne. Les chercheurs ont focalisé leurs travaux sur cette nouvelle espèce bactérienne. Cette bactérie, cultivée dans un milieu synthétique, a permis la purification de composés actifs originaux.

Cette découverte a d'ores et déjà retenu l'attention d'un industriel et fait actuellement l'objet d'une demande de dépôt de brevet pour une application paramédicale.

¹ hémolymphe : liquide plus ou moins « équivalent au sang » sur le plan fonctionnel chez certains invertébrés.

² probiotiques : micro-organismes vivants qui, lorsqu'ils sont ingérés en quantité suffisante, exercent des effets positifs sur la santé, au-delà des effets nutritionnels traditionnels.



Prélèvement d'hémolymphe dans une palourde.



Contact :
 Muriel KEROMNES,
 Attachée de presse
 muriel.keromnes@univ-brest.fr
 06 75 21 34 66.

Un territoire facilitateur d'innovation en agriculture/agroalimentaire

La Communauté de Communes du Pays de Châteaulin et du Porzay



Bâtiment communautaire loué à l'entreprise KERHIS.

BATIMENTS EVOLUTIFS DEDIES AUX PME / DEMARCHE DE LABELLISATION DE PARC D'ACTIVITES / TRES HAUT DEBIT POUR LES PME /

La Communauté de Communes du Pays de Châteaulin et du Porzay favorise le développement d'entreprises innovantes agroalimentaires & de services dédiés.

Une innovation concentrée dans l'agroalimentaire et les services à l'agriculture et aux industries agroalimentaires.

Le poids du secteur agroalimentaire (près de 20% des emplois du territoire) et des services à l'agriculture et aux IAA est l'un des traits marquants de notre économie. Parmi les entreprises les plus emblématiques de ces secteurs, on peut citer Moulin de La Marche (saumons et truites fumés), Kritsen Marine Harvest (spécialités traiteurs à base de produits de la mer) ou Kerhis (conception et édition de logiciels pour l'agriculture et l'agroalimentaire). Qu'elles concernent des produits traiteur inédits, de nouveaux processus de fabrication ou bien encore des systèmes de traçabilité élaborés, une grande partie des innovations générées sur le territoire de la CCPCP sont en lien avec l'agriculture et l'agroalimentaire.

Un développement d'entreprises innovantes soutenu par la construction et la location de locaux évolutifs.

L'entreprise Kerhis loue, à la Communauté de Communes depuis 2003, un bâtiment de 722 m² qui a été spécialement construit afin de répondre aux besoins découlant de son activité et de son développement rapide. Cette entreprise d'une quarantaine de salariés conçoit des logiciels et des équipements

mobiles de pointe destinés aux coopératives agricoles, aux organisations de producteurs, aux agro-fournisseurs, à l'agro-industrie, aux abattoirs...

L'innovation y est permanente dans un secteur où l'évolution technologique est ultra-rapide.

Des leviers pour un développement futur : une meilleure identification des zones d'activités, un environnement requalifié et l'arrivée du Très Haut Débit.

Les principales entreprises du territoire parmi lesquelles on retrouve les plus innovantes sont regroupées sur des zones d'activités situées autour de l'échangeur du Pouillot au croisement des RN 165 (Brest-Quimper) et 164 (Châteaulin-Carhaix). Un programme de remise à niveau de ces anciennes zones (signalétique, voirie, réseau...) permettra à terme de les regrouper avec la nouvelle zone d'activités de Penn ar Roz en un seul et même Parc d'activités de plus de 80 hectares mieux identifié. Ce programme de requalification s'inscrit dans le cadre de la démarche Bretagne Qualiparc. L'aménagement labellisé résulte d'une concertation avec les entreprises et de la prise en compte de leurs besoins (extensions futures, restaurations des salariés, aires de manœuvre...).

De plus Châteaulin étant avec Quimper une ville prioritaire du Pays de Cornouaille dans la première vague bretonne de déploiement de la fibre optique, le Très Haut Débit influera sur le développement de ces entreprises innovantes.



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DU PAYS DE CHATEAULIN ET DU PORZAY

Communauté de Communes du Pays de Châteaulin et du Porzay
Adresse : Quai Robert Alba,
29150 CHATEAULIN
Vice-Présidente chargée du développement économique :
Gaëlle NICOLAS
Animateur développeur économique : Jean-Philippe LE BRAS
jean-philippe.lebras@cc-chateaulinporzay.fr
Tél. : 02 98 16 14 04
Fax : 02 98 86 36 46
Portable : 07 87 68 99 18
Web : www.cc-chateaulin-porzay.fr

ENTREPRISES & MEDIAS SOCIAUX

Les réseaux sociaux ont changé la communication des entreprises.

Lionel MYSZKA dirige Webpatron, cabinet de conseil et formation en communication sur les médias sociaux à Rennes.

Webpatron aide les entreprises à trouver et fidéliser de nouveaux clients grâce au déploiement de stratégie de présence sur les outils du web social (blogs, Twitter, Facebook, etc.). Il intervient régulièrement en Bretagne dans des conférences ou ateliers, tout comme lors du petit-déjeuner-débat organisé par la technopole en juin dernier à Concarneau, en présence d'une soixante de responsables d'entreprise et de personnes du secteur économique. Nous lui avons posé trois questions.



Participants au petit-déjeuner-débat sur les médias sociaux le 28 juin à Concarneau avec le partenariat de Concarneau Cornouaille Agglomération.

Pas une journée sans entendre parler des réseaux sociaux dans les médias, au bureau ou à la maison. Ces nouveaux outils ont prouvé leur capacité à rapprocher les personnes, bouleverser l'ordre établi et agir sur le réel. Les révoltes arabes en sont un exemple saisissant. Davantage de transparence et de dialogue, voilà ce que réclament à présent les internautes, qui sont aussi des citoyens, des consommateurs, des prospects et des clients. De plus en plus d'entreprises ont compris qu'une ère nouvelle s'était ouverte dans la communication et qu'elles devaient s'adapter.

Que peuvent retirer les entreprises de l'utilisation des médias sociaux ?

Des études récentes réalisées auprès de milliers de dirigeants (KPMG, WildFire, CompTIA) utilisant ces

outils montre que 58% d'entre eux constatent une augmentation de leur chiffre d'affaires, 88% une amélioration de la visibilité sur le web, 72% une augmentation du trafic de leur site web, 59% une amélioration de la relation client, 51% une augmentation du nombre de contacts qualifiés et 49% une réduction des coûts marketing.

Quels sont les risques ?

Le risque principal est la perte de temps. C'est ce à quoi sont confrontées certaines entreprises qui n'ont pas compris la nature de cette nouvelle communication et qui restent dans une logique de marketing et de publicité traditionnelle. Ces entreprises créent des blogs, des pages Facebook ou des comptes Twitter sans stratégie de contenu ou d'animation. Leurs actions restent lettres mortes car les clients ciblés n'y trouvent pas d'intérêt.

Par quoi commencer ?

La première étape est de s'informer sur la façon dont les médias sociaux peuvent concrètement contribuer à atteindre les objectifs de l'entreprise. L'élaboration de la stratégie nécessitera ensuite un important et délicat travail de réflexion sur l'identité afin de répondre à ces questions : qui sommes-nous et qu'avons-nous à partager avec notre future communauté ?



Lionel MYSZKA, gérant de Webpatron.

WEBPATRON

Activité : conseil en communication sur les réseaux sociaux
Date de création : 2010
Contact : Lionel MYSZKA
Adresse : 7, rue de la Monnaie
35000 Rennes
Tél. : 02 30 96 12 43
Courriel : lionelmyszka@webpatron.com

INNOVATION MANAGERIALE

Groupe Poult : un modèle de management innovant construit avec et pour les salariés

Depuis 2007, le groupe Poult, entreprise agroalimentaire parmi les leaders dans le monde du biscuit, a bouleversé son organisation et initié une démarche d'innovation managériale.

Briec de l'Odet, Fouesnant : les « Biscuits PANIER » et « la Biscuiterie Fouesnantaise » vivent la mutation managériale du groupe Poult.

Conversation avec Gisèle HÉLOU, l'un des managers du Groupe Poult, basé à Briec.



La "Maxitab", biscuit sécable au chocolat, un concept développé par les équipes de Montauban et adopté par le consommateur.

Pourquoi ce souhait de changer les codes et les habitudes ?

Pour le groupe Poult, l'innovation managériale est animée d'une conviction profonde portée par le Président Carlos VERKAEREN : « Nous avons choisi d'être avant tout une entreprise d'hommes et de femmes avant d'être de hiérarchie et de donneurs d'ordre. C'est ce que nous qualifions d'innovation de rupture, au niveau managérial ».

Nous nous sommes inspirés de modèles ou de cultures d'entreprises divers et variés, pour, après consultation avec tout le public interne, mettre en place notre propre « philosophie de vie d'entreprise ».

Ce mode de management permet à l'entreprise de maintenir un niveau de performance via la créativité. L'innovation est portée par tous les salariés, ouvriers, managers, afin de permettre aux idées d'être partagées, enrichies et d'aboutir à de nouveaux produits.

Vous êtes parmi les leaders dans le monde du biscuit : comment se traduit chez vous une démarche d'innovation ?

« Chaque personne compte et on compte sur chaque personne »

Un exemple de décloisonnement entre les métiers : les études sur les comportements des consommateurs et les tendances émergentes sur le marché sont partagées avec l'ensemble des salariés du groupe pour une compréhension totale des contraintes et besoins du marché. C'est ce partage en interne qui permet d'orienter la créativité de tout un chacun vers des produits innovants certes, mais surtout cohérents avec les envies des consommateurs.

C'est ainsi qu'un groupe de réflexion a suggéré de créer un biscuit sécable en forme de plaquette de chocolat géante. Commercialisé aujourd'hui, ce concept devenu réalité connaît l'adhésion du consommateur.

Quel impact sur les performances du groupe ?

Les premiers résultats sont très encourageants : bien-être des salariés accru, plus grande implication au quotidien, meilleure productivité et plus d'idées innovantes, spécialement côté produits. Ces nouveaux produits (70% de la croissance business) sont un enjeu stratégique pour le groupe Poult qui bâtit son développement sur des produits de moins de trois ans.

Chiffres-clés du groupe

Siège basé à Toulouse
5 sites de production en France (800 salariés) + 3 en Pologne (1000 salariés)
2^e fabricant français de biscuits
Leader sur le segment des marques de distributeurs (MDD)
Poult = 20% volume du marché français du biscuit
90% de la production est à marque distributeurs

Site de Briec de l'Odet
Effectif : 163 salariés
Tél. 02 98 57 74 37





Quimper Communauté

Contact : Nathalie REBOUL
Tél. : 02 98 82 87 78
pepinieres@quimper-communaute.fr



Pays de Châteaulin et du Porzay

Contact : Jean-Philippe LE BRAS
Tél. : 02 98 16 14 08 / ccpcq.eco@orange.fr



Communauté de Communes du Pays de Douarnenez

Tél. : 02 98 75 51 50
pepiniere-dz@wanadoo.fr

PPCWB

■ **9-10 octobre**
Conférence finale du projet européen Marleauet (MARI-time LEAVING NETWORK) à Brest dans le cadre de la Sea Tech Week.

■ **JeuDi 18 octobre - 8h/10h**
Petit-déjeuner débat : Applications professionnelles mobiles
Interventions de :
• Michel Courrou, Pôle Images & Réseaux,
• David Le Meur, bookBoo,
• Jo Dréau, Kerhis,
Médiathèque des Ursulines à Quimper.

■ **Vendredi 23 novembre - 14h/18h30**
Des ressources bleues et vertes aux applications innovantes en cosmétique et nutraceutique : enjeux et marchés de demain
à Morlaix.
Evènement organisé en partenariat avec les Technopoles du Finistère, le Pôle Innovation du Pays de Morlaix et Investir en Finistère.

■ **JeuDi 13 décembre**
Petit-déjeuner débat Emballage à Quimper.

Pour toute information :
contact@tech-quimper.fr



ARRIVEE

■ **MESKERAN**
Conseil aux entreprises dans le domaine de la relation clients et fournisseurs et formation.
Contact : SYVIE MESSAGER
Tél. : 06 86 79 45 62
syvie.messenger@meskeran.com

DEPART

■ **MULTI SERVICES MEDIA 29**
Société d'assistance informatique à domicile.
Contact : Fabrice COULLEAUD
Tél. : 06 18 51 12 62 / contact@msmedia29.com



Pays de Quimperlé

Contact : Carine KERLAN
Directrice du service développement économique
Tél. : 02 98 35 13 54
carine.kerlan@cocopaq.com

DOMICILIATION

■ **AVEN EXPERTISE CONSEILS**
Diagnostics immobiliers.
Contact : Dominique GUENVER

vos interlocuteurs

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

Création entreprise innovante Nadège Comhaire, Christian Flicher

Agréalimentaire en Finistère Cécile Vaucher

Pêche • Aquaculture • Biotechs Rachel Portal-Sellin

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

Direction • Technologies de l'information Ronan 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

Le « Cercle des Idées » du 19 juin a réuni une dizaine d'entreprises de Cornouaille des domaines de l'électronique ou de l'informatique/réseau.

Nous avons reçu Jean-Marie FLOCH, Directeur Adjoint du centre Commun de Microélectronique de l'ouest et Chargé des Relations Industrielles de l'IETR, l'Institut d'Electronique et de Télécommunications de Rennes : www.ietr.fr

Quelques-uns de ses axes de recherches concernent les systèmes de communications numériques, le signal et l'électronique embarquée, l'analyse et le codage d'image 2D et 3D, le prototypage rapide, les dispositifs électroniques, les capteurs intégrés, la télédétection active (radar) et passive, etc.



Jean-Marie FLOCH et les participants

Notre format que nous appelons « Cercle des idées » se déroule dans un esprit de brassage d'idées ouvert aussi bien aux entreprises du domaine de « l'ingénierie électronique » qu'à celles des télécoms.



Balisse de télémétrie avec antenne incorporée (Mar'kamadi).

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 LaberMédia - Quimper

