

Rapport d'activité



2022

Facilitateur de vos projets innovants durables



Olivier LE STRAT
Président de l'association

Ronan LE DEN,
Directeur

Près de 40 entreprises accompagnées dans leur parcours « projet d'innovation ».

Chers adhérents, chères adhérentes,

Vous avez été nombreux à adhérer à la Technopole Quimper-Cornouaille cette année 2022. Vos soutiens à notre action ont fait croître de plus de 25% le montant des adhésions entreprises. Votre confiance renouvelée ou nouvelle signe le caractère utile de la Technopole à l'économie locale et la compétence de son équipe, merci.

Parmi les points saillants de cette année 2022, nous avons noté un ralentissement des candidatures à la création d'entreprises innovantes pour des raisons probablement conjoncturelles. À l'inverse, du côté des projets d'entreprises établies, ceux-ci ont été plus nombreux que les années précédentes avec près de quarante entreprises accompagnées dans leur parcours « projet d'innovation ».

Un autre point à porter à votre connaissance aura été le renouvellement partiel de l'équipe. Ainsi Morgane à la Cantine Quimper, Clémence dans le groupe projet French Tech Brest+ et Maïna à l'accompagnement de la création d'entreprise nous ont rejoint. Je leur souhaite la bienvenue et je remercie Mathieu, Alexandre et Nadège pour leurs actions durant leur présence à la Technopole.

Enfin, j'attire votre attention sur les moyens que nous accordent la région Bretagne, Quimper Bretagne Occidentale et les Communautés d'agglomération et de communes de Cornouaille pour nous permettre de vous apporter nos services d'accompagnement en tout point du territoire de Cornouaille. En votre nom et au nom de la Technopole Quimper-Cornouaille, je les remercie.

Pour conclure, vous trouverez dans les pages qui suivent un rapport d'activité sous un format nouveau. Nous espérons que vous apprécierez sa construction plus visuelle pour en faciliter l'accès. Dans une démarche d'amélioration continue, nous vous invitons à nous partager vos remarques et idées pour les futures éditions.

Bonne lecture,

Olivier LE STRAT

Récap' 2022

4 Innover durablement

5 Chiffres clés de l'année 2022

6 Accompagner la création d'entreprises innovantes

8 Accompagner le développement des entreprises innovantes

11 Accompagner les entreprises innovantes vers les projets européens

14 French Tech Brest+

15 La Cantine Quimper - Espace de coworking

16 Ils innoveront en Cornouaille Témoignages

17 Favoriser l'intelligence collective

20 Les temps forts de l'année

21 La conférence agroalimentaire

22 Femmes & Numérique

23 Nos inédits

25 Former / Sensibiliser à l'entrepreneuriat

27 L'association

Innov durablement

90

entreprises
accompagnées

21

nouveaux porteurs de
projet innovant accueillis

103 adhérents

6

projets européens

798 K€

de budget

40

événements gratuits
(Innov' Klub, Digital Box, Innov'Agro...)

87

citations dans les
médias locaux

54

coworkers à
La Cantine Quimper

87

participants
aux ateliers Cantine



Accompagner la création d'entreprises innovantes

Sensibiliser à la création d'entreprise

Objectif : La Technopole sensibilise à la création d'entreprise et à l'esprit d'innovation. Par ses actions, elle souhaite créer des liens forts entre le tissu universitaire et étudiant, les entreprises innovantes et les acteurs du territoire, notamment institutionnels.

STARTUPS À L'ÉCOLE

La démarche « Startups à l'école » vise à créer des ponts entre publics scolaires et startups innovantes dans le cadre de projets pédagogiques, définis en amont, par les enseignants, l'entreprise et la Technopole. Animés par leurs enseignants ou des personnes ressources externes, les élèves bénéficient de 3-4 ateliers animés par des professionnels pour construire leur projet.

Une finale est organisée pour leur permettre d'exposer leur idée et dans l'objectif de les entraîner à la prise de parole et à la structuration d'une idée.

Lire la suite



Fabrik ta pépité est le fruit d'un partenariat entre Pépité Bretagne et les 7 Technopoles de Bretagne. Ce dispositif de sensibilisation répond aux attentes des étudiants souhaitant tester l'entrepreneuriat, apprendre en faisant, s'accomplir. Chaque équipe bénéficie d'un accompagnement par un professionnel durant les 3 mois du parcours. Sur le campus de Quimper, la Technopole coordonne ce dispositif.

Lire la suite



Salons professionnels

La Technopole participe, chaque année à des salons professionnels dédiés à la création / reprise d'entreprises en Cornouaille. Ces événements offrent une excellente opportunité aux entrepreneurs locaux de présenter leurs projets novateurs. Pour nous, c'est aussi l'occasion d'obtenir de la visibilité sur nos missions de sensibilisation à l'entrepreneuriat. Le salon organisé par Concarneau Cornouaille Agglomération en est un bel exemple avec une fréquentation de 400 personnes en 2022, ainsi que l'évènement Attractivité du 18 novembre à Quimper avec plus de 300 participants.



Cette opération a pour but de sensibiliser les étudiants à l'usage du numérique et à la création d'entreprise innovante. En équipe pluridisciplinaire et en 48 heures, les étudiants vont créer une application ou un site web facilitant la vie de l'utilisateur. À la fin des deux jours, pour les immerger dans un environnement professionnel, chaque groupe d'étudiants expose son projet devant un jury de professionnels.

Accompagner les porteurs de projet

Objectif : Porte d'entrée de toute personne en création d'entreprise innovante, la Technopole propose un accompagnement sur-mesure de leur projet. L'objectif est d'en déterminer la faisabilité et d'en accompagner la réflexion et la structuration. Cela se concrétise par des échanges individuels confidentiels, la mise en réseau, le sourcing de compétences complémentaires, l'obtention de financements de l'innovation et l'accès à un panel d'outils tels que les Form'Action, Passeports, Innov'Klub et l'incubateur Emergys.

21 nouveaux porteurs de projet innovant accueillis

27 projets d'entreprises de - 3 ans ont bénéficié d'un accompagnement de suivi

5 créations d'entreprise

- **Alternativ**, CdC Châteaulin, Pleyben, Porzay
François HIRRIEN et Yannick MOISAN
Consigne et réemploi des contenants alimentaires usagés
- **BusyCoach**, Concarneau Cornouaille Agglomération
Camille CALVEZ, Cédric BAUDUIN et Baptiste BAUME
Solutions numériques pour les coaches sportifs indépendants
- **Fokkus**, CdC Pays Bigouden Sud
Anne-Marie CORGNE
Banque d'images et d'illustrations thématiques sur la Bretagne
- **Glaz**, CdC Pays Bigouden Sud
Lauriane LE COSSEC
Outils de prévention des risques et transition numérique de la filière pêche
- **Mongame**, CdC Pays Bigouden Sud
Mike METZGER
Développement d'une marketplace dans le Metavers



Emergys

Porté par la fédération des 7 Technopoles de Bretagne (7TB), l'incubateur Emergys Bretagne accompagne les entreprises innovantes dans l'émergence et la structuration de leur projet pendant une période de 2 ans. Ce programme est financé par la région Bretagne et l'Etat.

L'incubateur permet aux jeunes entreprises innovantes d'être accompagnées et soutenues dans leur projet entrepreneurial et d'obtenir des subventions et/ou aides remboursables.

5 projets ont intégré l'incubateur : *BusyCoach*, *Alternativ*, *Blade Sense*, *Adaozan*, *Mongame* pour un montant total d'aides publiques de 90 K€.



La Région aux côtés des entreprises innovantes



Outils mis à disposition

Form'Action

Formation courte d'une journée sur une thématique financière, juridique, commerciale, marketing, RH... Le 10 mars 2022, l'**Inbound Marketing** a été abordé avec l'intervention de Simon LAGADEC, *Make the Grade*.

Passeport

Formation sur 3 jours pour approfondir un sujet entrepreneurial. Un **passport commercial**, organisé par les technopoles de Vannes, Lorient et Quimper s'est tenu sur octobre-novembre avec une journée à Quimper (3 novembre) axée sur « La tactique commerciale » et animé par Benoit MORIN, *Imago*. La Technopole a également accueilli un **passport leadership au féminin** (20 septembre, 4 octobre & 18 octobre) organisé par les 7 technopoles de Bretagne et animé par Stéphanie BOISSIN, *Les premières* - Rennes.

Innov'Klub

Rencontre informelle entre créateurs d'entreprise innovante pour échanger autour de problématiques communes, créer des synergies, partager son expérience et présenter son activité. 3 rencontres ont eu lieu sur Quimper les 27 avril, 18 juillet et 20 septembre.



Accompagner le développement des entreprises innovantes

Objectif : La Technopole Quimper-Cornouaille joue un rôle essentiel dans la promotion de l'innovation avec une expertise métier dans les filières clés du territoire : agroalimentaire et mer. Grâce à des programmes de soutien à l'innovation régionaux, nationaux et européens, elle favorise les coopérations entre les entreprises et la recherche académique en territoire cornouaillais.

L'accompagnement au développement des entreprises innovantes se traduit par un processus concret et personnalisé :

63
structures accompagnées

- Diagnostic entrepreneurial et suivi 360° des projets (individuel / collaboratif) ;
- Accès au réseau de partenaires techniques, scientifiques et financiers ;
- Mises en relation qualifiées de partenaires professionnels, académiques ou institutionnels ;
- Montage de projet innovants et recherche de financements (public / privé) ;
- Accompagnement aux projets collaboratifs des pôles de compétitivité Valorial et Mer Bretagne Atlantique.

Entreprises accompagnées sur des projets d'innovation

20
projets individuels

19
projets collaboratifs

En 2022, la Technopole a poursuivi sa mission de renforcement de la compétitivité des entreprises agroalimentaires en Cornouaille/Finistère, en favorisant le rapprochement et l'animation des acteurs des filières alimentaires. 26 visites ont été menées avec des représentants d'entreprises agroalimentaires. Ces visites ont permis d'établir des contacts, de répondre aux demandes d'information et d'accompagner les entreprises dans leurs projets d'innovation. La Technopole Quimper-Cornouaille est également engagée dans des partenariats forts avec le pôle de compétitivité Valorial dont elle porte la délégation Bretagne Occidentale. Elle est également membre du conseil d'administration. Pour le Pôle Mer Bretagne Atlantique, la Technopole anime la thématique DAS4 (domaine d'actions stratégiques) « Ressources biologiques marines ». Elle est aussi membre du conseil d'administration et représente le pôle dans différentes instances locales et auprès des acteurs économiques du territoire.



 33 adhérents en Cornouaille 48 adhérents finistériens	 32 adhérents en Cornouaille 114 adhérents finistériens
Dynamique du territoire	
1 journée Valorial Connection autour de la gestion de l'eau à Concarneau 2 comités territoriaux dont l'un à l'entreprise Even, Ploudaniel	1 relais territorial sur les 6 thématiques du Pôle Mer 1 conseil d'administration en Finistère Sud à Mer Concept, Concarneau
Thématiques travaillées	
Végétalisation, emballage et réemploi, valorisation de co-produits, intelligence artificielle, qualité de vie au travail, coopération grandes entreprises/startups, biomimétisme...	Énergies marines renouvelables, aquaculture, durabilité, écoconception de bateau, innovation produit, bioressources marines...

Focus - Valorial Connection

Parmi les animations proposées par le pôle Valorial en Bretagne Occidentale, le délégué territorial a piloté l'organisation d'une journée sur la thématique :

« L'eau en agri-agro : comment innover pour continuer à gérer ce bien commun ? »

Cet évènement a rassemblé 56 participants dont 33 entreprises en présentiel.

Dans un contexte de changement climatique et d'épuisement des ressources, l'objectif était de faire état des lieux de la politique de l'eau à l'échelle du Grand Ouest et de découvrir des solutions et outils pour optimiser les quantités d'eau nécessaires en industrie et valoriser les eaux de traitement.

La journée s'est terminée par une visite de la Brasserie de Bretagne et des échanges autour de la gestion de l'eau au sein des activités brassicoles.



Une aide pour booster l'innovation



L'entreprise Cool Roof France, qui s'engage à fournir des solutions concrètes et durables de cool roofing, a bénéficié du dispositif Inno R&D « Sobriété » de la région Bretagne.

Cool Roof France propose un revêtement de toiture réfléchissant appelé Cool Roof, fabriqué 100% en France et développé en Bretagne. Ce revêtement permet de limiter l'absorption du rayonnement solaire et, par conséquent, l'accumulation de chaleur à l'intérieur des bâtiments. L'entretien régulier des toitures est essentiel pour maintenir les performances réfléchives des revêtements. C'est pourquoi Cool Roof s'est lancée dans un nouveau programme de R&D appelé COOL ROBOT. Ce projet, d'une durée de 24 mois et d'un budget de 96 000 euros, vise à concevoir un robot autonome et intelligent afin d'optimiser les performances du revêtement.

L'entreprise a bénéficié d'une subvention correspondant à un taux de 65% plafonnée à 50 K€.

Projet Pilothy

Lauréat de l'AMI de la Région Bretagne, le projet PILOTHY est subventionné à hauteur de 87 000 euros.

L'objectif de l'étude est de réduire la dépendance excessive des navires de pêche au carburant diesel. Barillec, Coprexma et Piriou étudient la faisabilité d'intégration d'une pile à combustion H2 à bord du navire Anita Conti.

L'Anita Conti, l'un des neuf chalutiers de l'armement de Julien LE BRUN, a été sélectionné pour participer au projet. L'objectif principal est de trouver une alternative au carburant diesel coûteux et de contribuer à la décarbonation de l'industrie de la pêche. Julien LE BRUN a accepté de participer au projet PILOTHY car il reconnaît les difficultés auxquelles sont confrontés les pêcheurs aujourd'hui. Ils font face à une baisse de visibilité et à des coûts élevés de carburant diesel, ce qui rend leur activité de plus en plus précaire. Pour information, un navire coûte environ 15 000 euros de frais fixes par mois, en plus du carburant. Le carburant représente actuellement entre 20 et 30% des coûts d'exploitation des navires.



Zoom sur le projet labellisé ALoh Mer (juillet 2020 – novembre 2022)

Le porteur du projet était l'entreprise Algolesko de Lesconil. L'institut Agro Rennes – Angers (équipe de Concarneau) et Gyla à Landeda ont également collaboré à ce projet financé à hauteur de 650 K€.

Le projet ALoh Mer visait à développer un système innovant de production aquacole de pleine mer permettant la co-culture de plusieurs espèces locales : macro-algues (S. latissima), d'huîtres creuses (Crassostrea gigas) et de deux gastéropodes, l'ormeau européen (Haliotis tuerkulata) et le bigorneau (Littorina littorea).

L'association de ces quatre produits au sein d'une structure d'élevage en co-culture a permis de réaliser des productions de qualité « haut de gamme » : algues primeurs, huîtres spéciales, ormeaux de pleine mer, bigorneaux jumbo. Pour la co-culture en pleine mer, le projet s'appuyait sur des prototypes de casiers flottants développés très récemment en Australie et en France pour l'élevage d'huîtres en zone intertidale ou en lagon.

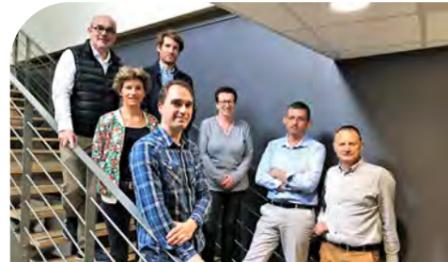
Lancement de Ker Inno Village



Ker Inno Village est un accélérateur d'activités industrielles et de services pour les entreprises alimentaires, lancé par le *Groupe Jean HÉNAFF* en partenariat avec la Communauté de Communes du Haut Pays Bigouden et l'apport méthodologique de la Technopole. Le 1^{er} appel à projet a été lancé du 2 mai au 13 juin 2022. Il vise à aider des porteurs de projets innovants à réaliser un saut entrepreneurial dans le développement de solutions innovantes pour le monde agricole et alimentaire contribuant ainsi à la transition écologique et énergétique.



Destiné aux entreprises participant à la transition alimentaire pour bien nourrir les femmes et les hommes, Ker Inno Village est un dispositif qui aide et accompagne les entrepreneurs dans les étapes clés du développement de leur projet d'activités industrielles et de services. Hébergé pendant 6 à 18 mois, l'entrepreneur dispose d'un outil de production pour tester et/ou valider un produit, procédé ou service. L'accélérateur offre aussi un accompagnement individuel et collectif auprès d'experts de l'agroalimentaire, de l'innovation et de l'entrepreneuriat.



Pour cette 1^{ère} édition, 5 projets ont été retenus. Ils ont pitché devant le jury qui s'est réuni le 6 juillet 2022 à Pouldreuzic. La startup *Zalg* fondée par Tanguy GESTIN a été primée à travers son activité innovante de création culinaire de produits à base de macroalgues cultivées en Bretagne ; son produit phare : des dés d'algues iodées à poêler, uniques au monde !



L'innovation, on en fait tous, de façon spontanée, structurée, instinctive, méthodique... suivant la nature de projets. Il peut nous arriver de passer d'un mode à l'autre. Cependant, nous ne pouvons prétendre être des spécialistes, nous pratiquons, nous éprouvons, mais il est très rare que nous prenions le temps de prendre le temps et d'apprendre auprès de ceux dont c'est l'expertise. Pour lancer Ker Inno Village, notre accélérateur bigouden d'activités industrielles et de services pour les entreprises alimentaires en partenariat avec la Communauté de communes du Haut Pays Bigouden, nous avons immédiatement fait appel à la Technopole car nous entrions dans un nouveau monde. L'aide de la Technopole nous a été très précieuse pour lancer rapidement notre projet tout en nous assurant que notre ambition pouvait se réaliser concrètement, juridiquement, et avec le recul nécessaire pour atteindre notre objectif. À ce titre, c'est déjà un succès.

Loïc HÉNAFF, président, Groupe Jean HÉNAFF

Dispositif Booster Bretagne

Cet accélérateur, porté par la région Bretagne, BPI France et les 7 Technopoles de Bretagne, vise à accompagner des entreprises en forte croissance sur une durée de 18 mois. Au travers de temps collectifs et individuels, le programme aborde les problématiques telles que la mise en place d'un middle management, le développement à l'international, la gouvernance, la stratégie et les nouveaux modèles économiques.



Lozenge, basée à Quimper, a participé à l'accélérateur dans la promotion 2021/2022. Dirigée par Renaud SAVINA, l'entreprise, spécialisée en conseil et finance de marché, en informatique et systèmes d'information, intervient auprès de grands noms internationaux pour optimiser les processus liés aux activités sur les marchés financiers.



Accompagner les entreprises innovantes vers les projets européens

Objectif : Il s'agit d'accompagner les entreprises innovantes à participer aux projets européens de recherche / développement / innovation. De l'identification du bon programme pour l'entreprise à la relecture critique du dossier en passant par l'évaluation de ses capacités à s'engager, la Technopole collabore à la concrétisation et à l'obtention de financements pour des projets européens.

Nos chiffres clés

- 7 dépôts de dossier
- 38 diagnostics
- 7 entreprises accompagnées en phase de montage de projet
- 2 Accompagnements à la mise en œuvre de projet

Ateliers / webinaires

- 11 mars *Webinaire* - EIC Accelerator : Mettez toutes les chances de votre côté
- 3 mai *Webinaire* - PME biotech : Objectif Europe !
- 31 mai *Webinaire* - Osez les financements européens pour booster vos projets !
- 23 juin *Webinaire interactif* - EIC Accelerator : dans les starting-blocks pour le grand oral !

→ 92 entreprises ont assisté aux ateliers / webinaires

2 beaux succès pour les 7 Technopoles de Bretagne en termes d'accompagnement du dispositif très sélectif EIC Accelerator : 8 M€ pour *Perha Pharma* (entreprise de biotechnologie brestoise dans le domaine de la santé) et 2,4 M€ pour *Greenov* (entreprise vannetaise dans le domaine des clean-tech maritimes).



Une communication spécifique en lien avec



L'accès aux dispositifs européens pour les entreprises innovantes est une action mutualisée au sein de la fédération des 7 Technopoles Bretagne, et financée par la Région Bretagne. Les Technopoles Quimper-Cornouaille et Brest-Iroise sont pilotes de cette action Europe pour le compte des 7TB. Elles se coordonnent pour une intervention géographique efficace en lien avec les technopoles locales.

Les Technopoles du Finistère animent le groupe de travail « Objectif Europe » dont le but est de coordonner les structures économiques du Réseau Noé Bretagne.

FOCUS :

La Technopole Quimper-Cornouaille, partenaire de projets européens



Favoriser les conditions de développement et la création de nouveaux débouchés pour les entreprises aquacoles de la côte Atlantique.

Actions menées par la Technopole

- Diffuser des outils permettant de développer la filière aquacole, de l'implantation d'entreprises à la production en passant par l'amélioration de l'acceptabilité sociale du secteur
 - élaboration d'une plaquette et d'un guide méthodologique sur la mise en place d'activités aquacoles
- Renforcer la coopération des acteurs de l'aquaculture
 - lors d'un déplacement en Irlande (mai 2022), mise en relation d'acteurs cornouillais et irlandais, visite de sites aquacoles afin de développer leurs marchés à l'échelle européenne

Bay of Cadiz Foundation for the Economic Development (ES), Andalusian Aquaculture Technology Center (ES), The Gaeltracht Authority (IRL), Innovation & Management Centre CLG T/A WestBIC (IRL), Interdisciplinary Centre of Marine and Environmental, Research of the University of Porto (PT), Swansea University (RU), University of Algarve (PT)



9 partenaires
5 pays



Encourager l'innovation et la compétitivité dans l'économie bleue des régions atlantiques via les coopérations et le transfert de connaissances de la recherche vers l'entreprise.

Actions menées par la Technopole

- Organiser des ateliers pour soutenir les capacités d'innovation et le transfert de compétences
- Mettre en place des formations auprès des jeunes chercheurs pour déterminer comment commercialiser une technologie issue de la recherche
 - programme de formation européen (développement de modules)
 - Mise en place d'un programme de mentorat

NOVA University Lisbon ((PT) Liverpool John Moores University (RU), The Gaeltracht Authority (IRL), Technological Corporation of Andalusia (ES), Fundation center of New Water Technologies (ES), Science Park association Almada/ Setubal MADAN PARQUE (PT), International Campus of Excellence of the Sea (ES), Frontier IP Group PLC (UK), AquaTT UETP CLG (IRL), Strane Innovation S.A.S (FR), Portuguese Society of Innovation (PT)



12 partenaires
5 pays



Accompagner l'innovation dans les industries créatives et culturelles en associant l'utilisateur final et en explorant de nouveaux modèles économiques.

Le projet 4HCREAT a démarré en décembre 2022.

Camara Oficial de Comercio, Industria Y Navigacion de Sevilla (ES), Glasgow Caledonian University (UK), Limerick Institute of Technology (IR), Laval Mayenne Technopole (FR), Fundacion Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Aviles (ES)



6 partenaires
4 pays



Utiliser les ressources marines pour améliorer et assurer une alimentation saine pour les personnes âgées. Développer et soutenir la mise en place d'une économie circulaire dans le secteur des produits de la mer.

Actions menées par la Technopole

Concevoir des solutions permettant d'identifier et de produire des aliments marins ayant un apport nutritif pour les personnes âgées.

- Organisation des formations internes auprès des 14 partenaires (analyse de cycle de vie, traçabilité, éco-packaging...)
- Mise en place d'un atelier à destination des entreprises agroalimentaires de Cornouaille sur l'alimentation des personnes âgées

14 partenaires
6 pays



Spanish National Agency for Scientific Research (SP), International Iberian Nanotechnology Laboratory (PT), Indigo Rock Marine Research Station (IRL), Inxenia Desarrollo Tecnológico S.L. (SP), Lancaster University (UK), Organización de productores de pesca fresca del puerto y ría de marín (SP), Oulu University of Applied Sciences (FI), Portuguese Institute of Sea and Atmosphere (PT), RELENTO S.L. (SP), Skipping Rocks Lab (UK), Technological Centre for the Sea - CETMAR (SP), University College Cork, (IRL)



Développer de nouvelles chaînes de valeur durables, rentables et résilientes pour l'aquaculture multitrophique intégrée (AMTI)

Actions menées par la Technopole

- Participation à l'évaluation socio-économique et l'analyse coût/bénéfices de modèles AMTI.

16 partenaires
10 pays



Norce (NW), Acondicionamiento Tarrasense Asociacion (ES), Air Center (PT), Consejo Nacional de Investigaciones científicas y técnicas (ES), Council of scientific and industrial research (SA), CrowdHéliX (IR), Marine Institute (IR), M&O Partners (UK), Nigerian Institute for oceanography and marine research (NA), Sams Scottish association for marine science (UK), Université fédérale Rio Grande (BR), Université de Cap Town (SA), Viking Aquaculture (SA)



Développer de nouveaux services d'accélération pour les PME et startups et faciliter les échanges de connaissances et bonnes pratiques entre accélérateurs

Actions menées par la Technopole

- Développer et optimiser des nouveaux services d'accélération dans les écosystèmes d'innovation numériques agroalimentaires
- Mettre en place des échanges de connaissances et collaborations entre les structures dynamisant les écosystèmes d'innovation numériques agroalimentaires

10 partenaires
5 pays



Clusaga (SP) - Agrifood Capital (NL) - Food Valley (NL) Food Processing Initiative (D) - Kozep-Dunantuli regionalis innovacios ugyonokseg nonprofit KFT (H) Centro Europeo Empresas e Innovacion S.L. (SP)



French Tech Brest+
Labelisée Capitale depuis 2019

Objectif : Participer à la dynamique du territoire de l'ouest breton en encourageant l'éclosion et le développement de startups. Par le biais d'événements, nous accompagnons la transformation numérique des entreprises et la création d'outils qui accélèrent leur croissance.



Les outils à disposition

French Tech Central

Son objectif est de rapprocher les startups et les acteurs publics via un guichet unique. La startup prend directement rendez-vous avec par exemple la DRARI, APEC, Pôle emploi, INPI, DREETS, Banque de France... Les rendez-vous peuvent ensuite se tenir physiquement dans les lieux totem comme La Cantine Quimper ou en ligne.

French Tech Tremplin

Ce dispositif permet un accès facilité aux porteurs de projets éloignés des traditionnels dispositifs d'incubation et d'accélération et ainsi diversifier l'écosystème des startups. Les porteurs de projet obtiennent un financement pour être accompagnés pendant une année dans un incubateur du territoire (French Tech Brest+, Incubateur BBS, Incubateur IMT, Village by CA Finistère). En 2022, l'entreprise *Glaz*, basée à Lesconil, a été lauréate.

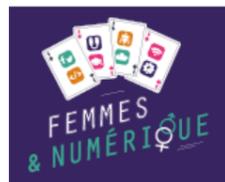
French Tech Green20

Le programme French Tech Green20 vise à faire émerger les nouveaux champions technologiques de la transition écologique. Sur le territoire de Quimper, l'entreprise *Entech smart energies* a été lauréate en 2021. Elle est accompagnée par la mission French Tech et le Ministère de la transition écologique.

Les actions coordonnées



Atelier gratuit de 2h à destination des entreprises sur des thématiques numériques d'actualité animé par des spécialistes (data, IA, nocode, recrutement, cybersécurité...).



Matinée à destination des femmes et des hommes en reconversion professionnelle ou souhaitant découvrir les métiers du numérique. Elles participent à des ateliers de codage, des ateliers autour du leadership, de la construction d'un CV... et peuvent poser toutes leurs questions aux acteurs de la formation professionnelle présents sur l'espace stands. Il s'agit d'une opération conjointe avec l'ENI Ecole informatique et la CCI MBO.



Programme d'accélération de la création d'entreprise innovante sur une courte durée. L'entrepreneur participe à des ateliers (financement, commercial, marketing...) et bénéficie de l'appui de mentors qui l'accompagnent dans la concrétisation de son projet innovant. Le coût de participation est de 250 euros, le reste étant pris en charge par la French Tech Brest+.



Sur une journée via des RDV business, des ateliers et du networking, l'événement a pour ambition de faciliter les échanges, les interactions et de « reconnecter » les acteurs de l'écosystème numérique dans un cadre atypique.



Une journée de rencontres programmées entre startups et ETI (Entreprises de Taille Intermédiaire) : pour créer des synergies en circuit court autour des enjeux numériques, répondre aux besoins des ETI et créer du business pour les startups.

Facebook @CantineQuimper
Twitter @CantineQuimper
Instagram @lacantine_coworking
lacantinequimper.bzh

La **CANTINE**
Quimper



Espace de coworking



UN LIEU D'ÉCHANGES

La Cantine est un tiers lieu de coworking, qui rassemble des entrepreneurs, des personnes en télétravail, des freelances...

Lieu ouvert et chaleureux, il permet de se construire un réseau professionnel et favorise l'entraide ainsi que la collaboration autour d'idées et de projets.



UN ESPACE DE TRAVAIL

La Cantine dispose de 20 postes de travail, d'une salle de réunion équipée d'un téléviseur et d'un espace pour se restaurer.

Les abonnements sont proposés à la journée, au mois, à l'année ou à la carte.



DES ÉVÈNEMENTS

La Cantine organise des événements gratuits autour du numérique et de l'entrepreneuriat. Ouverts à tous, ces événements sont proposés régulièrement pour se former, découvrir des outils, se rencontrer, se tenir informé de la dynamique cornouaillaise... #QUIMPERisFrenchTech

10h - 18h
du lundi au vendredi

20
postes de travail

FIBRE OPTIQUE
pour une connexion optimale

1
salle de réunion
gratuite sur réservation

1
cabine insonorisée
pour vos appels / visios
en toute confidentialité

1
cuisine toute équipée
pour des temps de convivialité

2 rue François Briant de Laubrière, Quimper | 02 98 10 16 84 | morgane.lecorre@tech-quimper.fr

Un espace animé par



Un lieu totem de



Un outil du territoire



QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL



Ils innovent en Cornouaille

Témoignages d'entreprises accompagnées



Marinelec

Cette année était capitale pour moi puisque j'ai repris en juillet dernier la direction de Marinelec, concepteur et fabricant de produits de sécurité pour la marine (détection incendies et gestion des alarmes). C'était essentiel d'être bien accueilli, conseillé et accompagné à Quimper par la Technopole pour pouvoir relancer des cycles d'innovation au plus vite, en comprenant bien les dispositifs les plus adaptés aux dynamiques du marché de la construction maritime. J'ai pu croiser cette année les équipes de la Technopole lors de différents événements organisés dans le Finistère, publié un article dans la newsletter informant les lecteurs de mon arrivée. Nous avons continué à financer le développement de notre logiciel d'optimisation de performance des navires par une meilleure consommation d'énergie grâce à leurs conseils. Cette accueil efficace et dimensionné a facilité la transition à la tête de l'entreprise.

Geoffroy LACOIN, directeur



Greenov

L'équipe Europe nous a épaulé à toutes les étapes pour répondre à nos questions, nous faire un retour critique sur notre candidature et organiser un jury blanc avec les points de contact nationaux du programme pour nous mettre en condition. Nous bénéficions aujourd'hui de 2,4 M€ pour développer son système d'atténuation du bruit sous-marin. Ce soutien constant tout au long du processus de dépôt du dossier a été précieux.

Céline DROUET, directrice innovation



Fokkus



L'accompagnement de la Technopole a été essentiel pour moi, pour lancer et développer mon entreprise : tout d'abord, ils ont été les premiers à croire en mon projet, ils m'ont conseillée et encouragée à chaque étape : étude marché, business, plan, prévisionnel... Savoir s'entourer est une des clés de la réussite, quand on entreprend.

Grâce à la Technopole, j'ai rencontré les bonnes personnes au bon moment. Des professionnels à l'écoute et compétents, motivés pour participer au développement d'une entreprise locale et innovante. Le large éventail de formations proposées par la Technopole m'a également permis de me former et d'acquérir de nouvelles compétences, à moindre coût. J'y ai trouvé une ambiance conviviale, des relations sincères et une vraie entraide. Bref, vous l'aurez compris, si vous avez l'envie d'entreprendre, la première chose à faire, c'est de contacter la Technopole.

Anne-Marie CORGNE, fondatrice

Laboratoire LEGO

Nous avons été accompagnés par la Technopole dans le cadre de la préfiguration de la Chaire académique PADE - Pratiques Alimentaires Durables. La Technopole a notamment été présente lors des ateliers de co-création que nous avons organisés avec des industriels du territoire. Le regard transversal et la connaissance du tissu économique du territoire été d'une réelle aide pour mieux appréhender les attentes et besoins des futurs partenaires de la Chaire. La Technopole a aussi ouvert son réseau afin de nous aider à présenter ce projet académique et collaboratif le plus largement possible. Enfin, les équipes de la Technopole ont toujours été à notre écoute et ont fait preuve d'un grand enthousiasme, ce qui est aussi très important en phase de préfiguration d'un projet.

Morgane INNOCENT - Co-titulaire de la Chaire PADE - Pratiques Alimentaires Durables



Favoriser
l'intelligence
collective

2022...

'en 1 clic'

Janvier

- 25 - Atelier Cantine (Adobe Illustrator)
- 25 - Atelier Cantine (Présentation Métiers du numérique)
- 27 - Petit-déjeuner débat (Usurpation d'identité en ligne)

Février

- 25 - Atelier Cantine (Logiciel After Effect)

Mars

- 1 - Atelier Cantine (Outil no-code « Airtable »)
- 8 - Atelier Cantine (Cryptomonnaies et cryptoactifs)
- 9 - Digital box (Créer, développer, fédérer une communauté)
- 10 - Form'Action (Inbound Marketing)
- 11 - Atelier Europe (EIC Accelerator)
- 29 - Atelier Innov'Agro (Solutions digitales interactives)

Avril

- 6 - Matinale de l'export
- 27 - Rencontre – Innov'Klub

Mai

- 5 - Challenge - Startups à l'école
- 12 - Petit-déjeuner débat (Marketing du territoire)
- 31 - Atelier Europe (Financements européens)

Juin

- 3 - Atelier Femmes & Numérique (Présentation Métiers)
- 16 - Atelier Innov'Agro (Alimentation des personnes âgées)
- 17 - **Assemblée Générale de la Technopole**
- 23 - Atelier Europe (Préparation grand oral EIC)

Juillet

- 18 - Rencontre – Innov'Klub

Septembre

- 12 - Atelier France Design Week (Design & créativité)
- 15 - Atelier Femmes & Numérique à Vannes
- 13 - Atelier Cantine / France Design Week (Protéger vos créations)
- 16 - Atelier Cantine / France Design Week (L'art de la typographie)
- 20 - Atelier Cantine / France Design Week (Protéger vos logiciels)
- 20 - Rencontre - Innov'Klub
- 22 - Petit-déjeuner débat (Logiciels no-code)

Octobre

- 6 - Conférence agroalimentaire ialys (Économie bas carbone et résilience)
- 7 - Événement – Parlons Design / Komz by le Lycée Paraclet
- 12 - Atelier Cantine (Communiquer vers les médias)
- 13 - Événement – Digital Inspirational by Leads Generation
- 18 - Atelier Cantine (Management avec l'IKIGAI)
- 25 - Atelier Cantine (Cybersécurité)

Novembre

- 3 - Passeport – commercial 7TB
- 8 - Événement – Femmes & Numérique
- 8 - Atelier Cantine (Créativité de votre carte de vœux)
- 15 - Digital Box (Sendinblue de A à Z)
- 17 - Événement final - projet NutriCHIC
- 18 - Événement – Attractivité & Transitions by Quimper Cornouaille Développement

Décembre

- 8 - Petit-déjeuner débat (Prix de l'énergie)
- 9 - Ticket to Pitch SICA, Saint-Pol-de-Léon



Les temps forts

4 Petits-déjeuners débat

Temps d'échanges et de partage, les petits-déjeuners débat rassemblent l'écosystème local. Entreprises, laboratoires, structures publiques, établissements d'enseignement supérieur... prennent le temps de se rencontrer autour de sujets d'actualité.

Thèmes abordés :

- L'usurpation d'identité : identifier et prévenir les fraudes
- Développer l'attractivité de son entreprise par le **marketing du territoire**
- Intégrer les **outils no-code** dans mon entreprise
- Quelle stratégie face à l'augmentation des **prix de l'Énergie** ?

139 participants
56% d'entreprises



3 Innov'Klub

Moment de réseautage informel pour les startups accompagnées par la Technopole et la French Tech Brest+. Ces rencontres fermées ont pour objectif de partager son expérience, confronter ses idées, mettre en place des actions communes, renforcer les liens et la connaissance des startups.

49 participants



2 Digital Box

Atelier en petit groupe sur une thématique numérique (datas, IA, logiciel...) à destination des entreprises de Cornouaille. Ces ateliers complètent ceux organisés dans l'espace de coworking La Cantine.

Thèmes abordés :

- Créer, développer et fédérer une communauté
- Sendinblue de A à Z : créez votre première campagne d'e-mailing

19 participants



2 ateliers Innov'Agro

Atelier pour échanger et réseauter entre industriels de l'agroalimentaire sur des sujets techniques ou transversaux innovants.

Thèmes abordés :

- Solutions digitales interactives pour l'agroalimentaire
- Alimentation des personnes âgées : opportunités et voies d'innovation face aux défis du bien-vieillir

35 participants



#Conférence agroalimentaire

Objectif : Pour la Technopole, il s'agit d'un temps fort d'animation de l'écosystème innovant. Ce rendez-vous annuel, rassemble les industriels agroalimentaires du Grand Ouest et les entreprises innovantes du territoire, autour d'un sujet d'actualité, tendance ou d'avenir pour la profession. Pour faire rayonner le territoire, un grand témoin de renommée nationale dresse un panorama de la situation, confronté ensuite aux engagements et actions d'entreprises bretonnes.

Face aux multiples conséquences du dérèglement climatique, le système alimentaire doit se transformer en profondeur pour simultanément réduire ses émissions de gaz à effet de serre, accroître la capacité de stockage du carbone et développer la production de biomasse renouvelable pour se substituer aux énergies fossiles. La compréhension de ces enjeux et la nature des réponses qu'ils requièrent va constituer dans les années à venir, une variable toujours plus importante de la résilience de nos systèmes alimentaires pour une transition vers une économie bas-carbone, circulaire et durable. La région Bretagne présente de nombreux ingrédients de la résilience alimentaire et d'importantes marges de manœuvre pour la renforcer.



92 participant.e.s



Redécouvrez la Conf'Agro



Pour en débattre, la conférence agroalimentaire a abordé des questions autour de la préparation des cultures, la dépendance aux coûts de l'énergie, la durabilité et l'empreinte carbone.

Annabelle RICHARD du cabinet *Utopies* a dressé un panorama des forces et faiblesses de l'industrie agroalimentaire française et bretonne et sa capacité à devenir souveraine en matière alimentaire. Cet état des lieux a ensuite été étayé par l'entreprise *Fabulous French Brasseurs*, la *Coopérative Le Guessant*, le centre technique *Adria* et la *Chambre d'Agriculture de Bretagne*. Leurs prises de parole ont mis en lumière leurs démarches engagées autour de pratiques alimentaires durables, de la décarbonation des activités des agriculteurs, le réemploi des bouteilles de verre en territoire (*Distro*)...

Les intervenants

- Annabelle RICHARD, Directrice Conseil économies locales durables, Cabinet Utopies - Paris
- Marc-Olivier BERNARD, PDG, Fabulous French Brasseurs - Concarneau
- Anne-Sophie GUILLARD, responsable Food Pack, Adria - Quimper
- Christelle HOUDARD, directeur général adjoint, Coopérative Le Guessant - Lamballe
- Mathieu MERLHE, chargé de missions Europe et Innovation, Chambre d'agriculture de Bretagne - Rennes



Co-organisé par



En partenariat avec



#Femmes&Numérique



Objectif : Faire connaître les métiers du numérique ainsi que les formations aux femmes, porter des valeurs d'entrepreneuriat au féminin et encourager les reconversions telle est l'ambition de Femmes & Numérique animée par la Fench Tech Brest+, ENI école numérique et la CCI MBO depuis 2018. Cette action a été lauréate du FT Community Fund (appel à projet pour soutenir des initiatives portées par des acteurs French Tech).



Le mardi 8 novembre, la 5^{ème} édition Femmes & numérique a rassemblé plus de 650 participants dont 85 % de femmes. L'évènement se déroulait au centre des congrès du Chapeau-Rouge-Quimper de 9h à 13h. Une plénière « Numérique, vent porteur » ouvrait la matinée avec les entreprises *Entech Smart Energies* – Quimper, *Kerhis* – Châteaulin, *Accentrure* – Brest qui exprimaient leurs innovations en matière de recrutement. L'APEC intervenait également pour présenter les chiffres-clés en matière de recrutement sur le territoire. Les participantes pouvaient ensuite déambuler dans les différents espaces (stands, présentations métiers, espace entreprises), participer à un atelier codage (toujours très recherché) ou des ateliers thématiques : financer sa reconversion, se démarquer avec un CV, s'exprimer à l'oral ou structurer son projet entrepreneurial.

Femmes & Numérique #FNQ22 rayonne au-delà de Quimper

Femmes & Numérique propose aussi un format court d'échanges avec des professionnels sur les métiers du numérique qui embauchent. En 2022, des rencontres ont été organisées au Centre hospitalier de Cornouaille autour des métiers systèmes & réseaux, de l'initiation au codage et une présentation des métiers dans l'industrie au Greta. Sur Quimper, 33 personnes ont assisté aux rencontres.

Le sujet est tellement d'actualité que nous avons proposé aux technopoles du Morbihan de profiter de notre expertise pour dupliquer ces rencontres. Le 15 septembre, l'entreprise *MGDIS* (éditeur de progiciels pour les organisations publiques) sur le territoire de VIPE a accueilli plus de 30 personnes pour présenter les métiers de testeuse, développeuse, scrum master et cheffe de projets.

Un franc succès qui sera reconduit en 2023 en collaboration avec Lorient Technopole et VIPE (Vannes) !

650 participant.e.s

Auditoire à 85% féminin

20 intervenant.e.s

7 pitches métier

5 ateliers

www.femmes-numerique.bzh

Nos inédits

#1 | France Design Week s'invite à la Technopole

C'est quoi ? France Design Week est un label événementiel visant à donner de la visibilité à la diversité et la vitalité des pratiques du design français. France Design Week s'est déroulée du 7 au 28 septembre 2022, partout en France mais également en Europe (en Belgique et en Allemagne). Il est orchestré pour la Bretagne par l'Eclozr à Rennes.



Les participants à France Design Week s'engagent par leurs initiatives à valoriser l'innovation et les savoir-faire par le design – vecteur de développement économique, social, culturel et environnemental – et à faire connaître cette démarche au plus grand nombre. Les événements labellisés France Design Week s'adressent à tous. Ils sont autant d'occasions de se questionner, de vivre une expérience et de se rencontrer. La Technopole est d'ailleurs ambassadeur sur le territoire de la Cornouaille pour les personnes et structures qui souhaiteraient en savoir plus sur cette démarche.



En 2022, la Technopole s'est impliquée en proposant différents types d'ateliers et en associant une designeuse du territoire Carine VADET-PERROT à nos actions ainsi que le cabinet *IPSIDE*.

- Carine VADET-PERROT est designer graphique et typographique. Elle a fondé *Graine de papier* en 2011, bureau de design basé à Saint-Evarzec où elle crée des polices de caractères, des identités visuelles, et les supports d'expression des entreprises.
- Le *Cabinet IPSIDE* est un cabinet de conseil en Propriété Intellectuelle. Il couvre tous les aspects de la PI : rédactions et procédures de brevets, marques, noms de domaines... Isabelle COTONNEC, responsable de l'agence et Agathe CONTER, conseillère en PI, sont intervenues pour exposer les points de vigilance sur la PI.

Nous avons également collaboré avec la *CCI Bretagne* autour d'un atelier de créativité « Des outils pour créer les conditions pour innover en équipe » à destination des entreprises agroalimentaires. Cet atelier était animé par Loubna BENTAMY, *CCI Bretagne* et Laurence CALVET, *Cabinet Dix de plus*.

Ces initiatives ont permis de sensibiliser un large public à l'importance du design, tout en offrant des opportunités d'apprentissage, de rencontre et d'inspiration au sein de la Cornouaille.



Thématiques des ateliers

- 8 sept.** Différenciation, diversification, innovation : découvrez ce que le design peut apporter à votre entreprise
Graine de papier - Annulé
- 12 sept.** Design & Créativité : Des outils pour créer les conditions pour innover en équipe
CCI Bretagne - 19 participant.e.s
- 13 sept.** Comment protéger ses créations ?
Cabinet IPSIDE - 6 participant.e.s
- 16 sept.** Les caractères sont plus bavards que les mots : découvrez comment les lettres nous parlent
Graine de papier - 8 participant.e.s
- 20 sept.** Comment protéger ses logiciels ?
Cabinet IPSIDE - 4 participant.e.s

#2 | **Projet Nutrichic (2019 - 2022)** évènement final à Quimper le 7 novembre 2022

NUTRICHICDeiz



NutriCHIC est un projet innovant, collaboratif, porté par le Centre hospitalier de Cornouaille. L'ambition de ce projet visait à améliorer le plaisir alimentaire et le bien-être en EHPAD pour les résidents en luttant contre la dénutrition. Pendant quatre ans (2019 à 2022), des professionnels de santé, des entreprises locales et des laboratoires de recherche se sont associés pour mener à bien ce projet régional.

Devant plus de 120 professionnels, lors de la journée de restitution des résultats le 17 novembre 2022 à Quimper, les partenaires ont démontré l'efficacité du choix dans le plaisir et la prise alimentaire au regard de facteurs sensoriels, psychologiques, sociologiques et physiologiques. NutriCHIC a permis, au sein de trois résidences (*Ty Creach et Ker Radeneg* à Quimper, *Les Embruns* à Concarneau), d'approfondir plusieurs stratégies comportementales autour du repas allant du désengagement à l'engagement. Les partenaires ont également expérimenté des leviers sensoriels tels que la couleur, le goût, la texture, manger à la main, etc., autour d'une trentaine de recettes. Ils ont identifié des facteurs de bien-être dans le contexte du repas, comme le temps du repas, la présentation de la table, l'ambiance de la salle, la tenue du personnel...

Les perspectives du projet ont été annoncées par Catherine CORRE, directrice adjointe des résidences pour personnes âgées du CHIC. Elle prévoit en premier lieu de permettre une appropriation et un essaimage des résultats grâce, entre autres, à un outil de e-learning développé dans le cadre du projet. Ensuite, elle souhaite ouvrir un nouveau champ d'étude collaborative autour des enjeux du maintien à domicile, du bien vivre et bien manger de la personne âgée. Autant de questions actuelles qui vont projeter un nouveau chapitre de coopération innovante pour le futur du territoire.



NutriCHIC a été financé par la Région Bretagne, le Conseil départemental du Finistère et Quimper Bretagne Occidentale. Le budget était de 678 K€, subventionnée par la Région Bretagne, le Département du Finistère et Quimper Bretagne Occidentale, à hauteur de 439 K€.



Ce projet coordonné par le Centre Hospitalier Intercommunal de Cornouaille incluait 10 partenaires : *Adria, FHF Région Bretagne, GIP Vitalys, Groupe Jean Hénaff, Guyader Gastronomie, Kemper Gastronomie, Polaris, Sensostat* et *UBO/Lego*. NutriCHIC a été accompagné par la Technopole, Biotech & Santé Bretagne et labellisé par le pôle de compétitivité Valorial.

Startups à l'école



La 4^{ème} édition du challenge Startups à l'école a été relevée avec succès par 33 élèves de 4^{ème} du Collège La Mennais de Pleyben. Ces derniers ont développé un projet innovant pour la *Chocolaterie Chatillon*, dirigée par Renaud CHEREL, en travaillant sur le packaging, la communication et la visite d'entreprise.

Tout au long du dispositif, les collégiens ont rencontré des professionnels qui leur ont fait découvrir leur métier dans le domaine de la communication, du tourisme (visite d'entreprise), du packaging et de la finance. Cet accès au monde de l'entreprise permet aux jeunes d'obtenir une première approche de différents métiers, de s'entraîner à la prise de parole et de travailler en équipe dans des délais impartis.

Jeudi 23 juin 2022, 7 projets ont été défendus devant un jury de professionnels composé de :

- Jean GUEGUEN, directeur du collège St Germain à Pleyben
- Renaud CHEREL, dirigeant, entreprise *Chatillon*
- Amélie CARO, Maire de Pleyben et Vice-présidente en charge du développement économique, de l'agriculture, de l'emploi et de l'économie sociale et solidaire à la Communauté de communes de Pleyben- Châteaulin-Porzay

Chaque projet s'est vu remettre un prix accompagné de goodies et produits fournis par la *Chocolaterie Chatillon*, la Technopole et la Communauté de communes.

STARTUPS À L'ÉCOLE



L'édition 2022 en vidéo

Fabrik ta pépète



Le programme «Fabrik ta pépète» est porté par les 7 technopoles de Bretagne et Pépète Bretagne, avec pour objectif de sensibiliser les étudiants à la création d'entreprise grâce à un parcours certifiant qui les mène à la finale régionale. Tous les campus de Bretagne sont impliqués dans ce dispositif.

Les avantages pour les étudiants sont nombreux : un accompagnement personnalisé par un coach professionnel (en partenariat avec l'ARPEB pour Quimper), la rencontre d'experts dans divers domaines (financement, marketing, communication, stratégie, etc.), l'accès à des ressources via des webinaires / ateliers et le développement de compétences (gestion de projet, communication, management...), l'entraînement à la prise de parole via des soutenances blanches.

Pour cette première édition dans son nouveau format, anciennement appelé «Les Entrep'», le campus de Quimper représenté par les étudiants de l'ESIAB (Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne Atlantique), ceux de la licence pro Entrepreneuriat de l'IUT de Quimper et les étudiants L2 DNMADE graphique du Lycée Le Paraclet ont remporté 3 prix : le prix régional, le prix de la meilleure vidéo et celui du campus de Quimper. Nos 7 équipes en compétition ont été récompensées, avec un total de 1 600 euros distribués en numéraire.

Quimper Cornouaille Développement soutient cette action au travers de ialys, le réseau de acteurs de l'aliment en Cornouaille.



Nos publications



4 lettres d'information



La presse parle de nous

87 parutions



Notre série Déclic | Témoignages d'entrepreneurs innovants



À (re)voir ici



Qui som mes-nous ?



L'équipe



Ronan LE DEN
Directeur



Naðège COMHAIRE
Cheffe de projet Création
d'entreprises innovantes



Alexandre RETIF
Chargé de mission
French Tech Brest+



Fabien LE BLEIS
Chef de projet agroalimentaire
Délégué territorial Valorial
Bretagne Occidentale



Maïna LE FLOC'H
Cheffe de projet Création
d'entreprises innovantes



Clémence RETAILLEAU
Chargée de mission
French Tech Brest+



Olivier DENOUAL
Chef de projet
Europe & Mer



Rozenn LE VAILLANT
Cheffe de projet
Europe & Innovation



Sarah GERART
Chargée de mission
Mer & Europe



Fabienne JOLIVET
Chargée de communication



Laure COLIN
Comptable



Mathieu LESCOPE
Responsable coworking
La Cantine Quimper



Morgane LE CORRE
Responsable coworking
La Cantine Quimper



Aurère TÉNOT
Assistante



Les administrateurs.trices

Membres du Bureau & du Conseil d'Administration

Président : Olivier LE STRAT, Directeur général, *H2Gremm*
Vice-président : Louis COROLLER, Directeur, *LUBEM*
Secrétaire : Jo DREAU, PDG, *Kerhis*
Trésorière : Marie LE GUEN, Gérante, *Océane Alimentaire*
Membres : Nadia AMEZIANE, Chef de station, *MNHN Concarneau*
Forough-Léa DADKHAH, Vice-Présidente Recherche, Innovation,
Enseignement supérieur et Ingénierie financière, *Quimper Bretagne Occidentale*
Mireille PEUZAT, Directrice qualité, *Groupe Jean Hénaff*

Membres du Conseil d'Administration

Chefs d'entreprises et chambres consulaires
Philippe BORNENS, Directeur, *Setec In Vivo*
Isabelle COTONNEC, Responsable d'agence, *Cabinet Ipside*
Yann DOLLO, Directeur, *CDK Technologies*
Christopher FRANQUET, Président, *Entech smart energies*
Hervé GILLES, Directeur industriel, *Franpac*
Guillaume Kerdiles, Président, *Yslab*
Pascal LAUFROY, Directeur général adjoint, *Crédit Agricole du Finistère*
Monsieur le Président de la *Chambre d'agriculture du Finistère*
Monsieur le Président de la *Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère*
Monsieur le Président de la *CCI métropolitaine Bretagne Ouest*

Représentants de la recherche et des établissements de formation
Tangi ALLIOUX, Directeur adjoint, *Lycée Le Likès La Salle – Quimper*
Sylvain FERRÉ, Directeur, *Lycée Thépot*
Pascal LE FLOCH, Directeur, *IUT de Quimper*
Hugo LE ROUX, Directeur, *EPLFFPA Quimper-Bréhoulou*
Pascal OLIVARD, Président, *U.B.O.*
Alexandrine PINGEL, Responsable, *CEA Tech Bretagne*
Daniel SAUVAGET, Président, *ADRIA Développement*

Collectivités territoriales
Monsieur le Président du *Conseil régional de Bretagne*
Marc ANDRO, Vice-président Attractivité de *Quimper Bretagne Occidentale*
Olivier BELLEC, Président de *Concarneau Cornouaille Agglomération*
Josiane KERLOC'H, Présidente de la CdC du *Haut Pays Bigouden*
Stéphane LE DOARÉ, Président de la CdC du *Pays Bigouden Sud*
Roger LE GOFF, Président de la CdC du *Pays Fouesnantais*
Sébastien MIOSSÉC, Président de *Quimperlé Communauté*
Gaëlle NICOLAS, Présidente de la CdC du *Pays de Pleyben, Châteaulin et du Porzay*
Jocelyne POITEVIN, Présidente de *Douarnenez Communauté*
Bernard SALIOU, Président de la CdC *Haute Cornouaille*
Gilles SERGENT, Président de la CdC du *Cap Sizun*

Nos missions

La Technopole Quimper-Cornouaille est une association qui a pour objectif de favoriser le développement économique du territoire de la Cornouaille par l'innovation. Nos missions principales consistent à soutenir les entrepreneurs dans leurs projets de création ou de développement de leur entreprise. Notre accompagnement porte sur le volet entrepreneurial ou sur l'ingénierie de projet individuel, collaboratif ou européen d'innovation durable.



L'équipe de la Technopole travaille en collaboration avec les acteurs économiques locaux, les collectivités territoriales, les universités et les centres de recherche pour favoriser la création et le développement d'entreprises innovantes ainsi que leur implantation. La Technopole Quimper-Cornouaille contribue ainsi au développement économique du territoire par l'innovation.

La Technopole Quimper-Cornouaille offre également un service d'accompagnement aux entreprises innovantes pour les aider à accéder aux programmes européens. Avec le Technopôle Brest-Iroise, nous portons au nom de la Fédération des 7 technopoles de Bretagne cette dynamique. Nous identifions les opportunités de financement et aidons les entreprises à élaborer leurs propositions pour augmenter leurs chances de réussite.



La Technopole joue un rôle clé dans la promotion de l'innovation en étant porte d'entrée pour les pôles de compétitivité Mer Bretagne Atlantique et Valorial. En tant que membre actif de ces réseaux, elle renforce son offre aux entreprises pour accéder à des ressources en compétences et financements complémentaires.

En complément, nous sommes engagés dans la dynamique French Tech Brest+. Cette labélisation « Capitale French Tech » vise à renforcer l'écosystème numérique en fédérant les acteurs autour d'une même ambition : faire de la pointe bretonne l'une des régions les plus attractives pour les startups qui veulent se lancer. La Technopole Quimper-Cornouaille coordonne la French Tech sur Quimper et anime des événements tels que « Femmes & Numérique », les ateliers « Digital Box » ...

La Technopole Quimper-Cornouaille organise régulièrement des événements, ateliers et rencontres pour favoriser les collaborations, créer des synergies. Ces initiatives visent à encourager les échanges de bonnes pratiques, de coopération, d'identification de compétences avec l'écosystème innovant (porteurs de projet, entreprises, centres techniques et de recherche, organismes bancaires, institutions...).

Notre écosystème



Les adhérents

A

- A.Vé Marketing
- ADRIA Developpement
- Agriprotech
- Alsyone
- Anticipa
- Apf 3 I Concept
- Ateliers Fouesnantais
- Aymara Food

B

- Banque Populaire Grand Ouest
- Biotech Santé Bretagne
- Blade Sense
- Bollore Division Films
- Bretagne Plants Innovation
- Busycoach

C

- C3S Numériques
- Cadiou Industrie
- Capsularis
- CdC De Haute Cornouaille
- CdC Du Pays Fouesnantais
- CdC Haut Pays Bigouden
- CdC Pays Bigouden Sud
- CdC Pleyben-Châteaulin-Porzay
- CDK Technologies
- CEA Tech Bretagne
- CG-Wireless
- CIC Ouest Finistere
- Concarneau Cornouaille Agglomération
- Conserverie Chancerelle
- Cool Roof France
- Cooperative Le Koeur
- Copri
- Credit Agricole Du Finistere
- Credit Mutuel Arkea

D

- Data Soluce
- Douarnenez Communauté

E

- ENI - Ecole Informatique
- Entech
- EPLEFPA de Quimper Brehoulou
- ESIAB - Ecole d'ingénieurs
- Expand

F

- Fédération Nationale Des Paniers De La Mer
- FH Industrie
- Fidal
- Finistere Mer Vent
- Fokkus
- Franpac

G

- Germicopa Breeding
- Glaz
- Globexport

I

- Ijinus - Groupe Claire
- Innozh
- INPI
- Institut Agro Rennes-Angers
- IPSIDE
- IUT de Quimper

J

- Jean Henaff
- Jean-François Furic

K

- Kenta
- Kerhis
- KomKom

L

- L'atelier - CEAPC
- Le Drezen
- Le Likès La Salle
- Lubem
- Lycée Yves Thépot

M

- Maison Larzul
- Malterie De Bretagne
- Marinelec
- Mer Agitée
- Mission Locale Pays De Cornouaille
- MNHN
- My Easy Way

N

- Nexiode
- Nicot Frigorifique

O

- Oceane Alimentaire
- Oh Dites
- Orange
- Ouest Conseil Audit
- Oyat Design
- Oziolab

P

- Petit Navire
- PDM Consulting
- Perdrix / Maint and Sea

Q

- Quimperlé Communauté

R

- Roquette Web

S

- Sabella
- SCO Monique Ranou
- Seasidetch
- Secrets de Famille
- Setec Energie Environnement
- Skyline
- So Ho ! Communication
- Socogec
- Solia Concept
- Spinnof
- Sportrizer

T

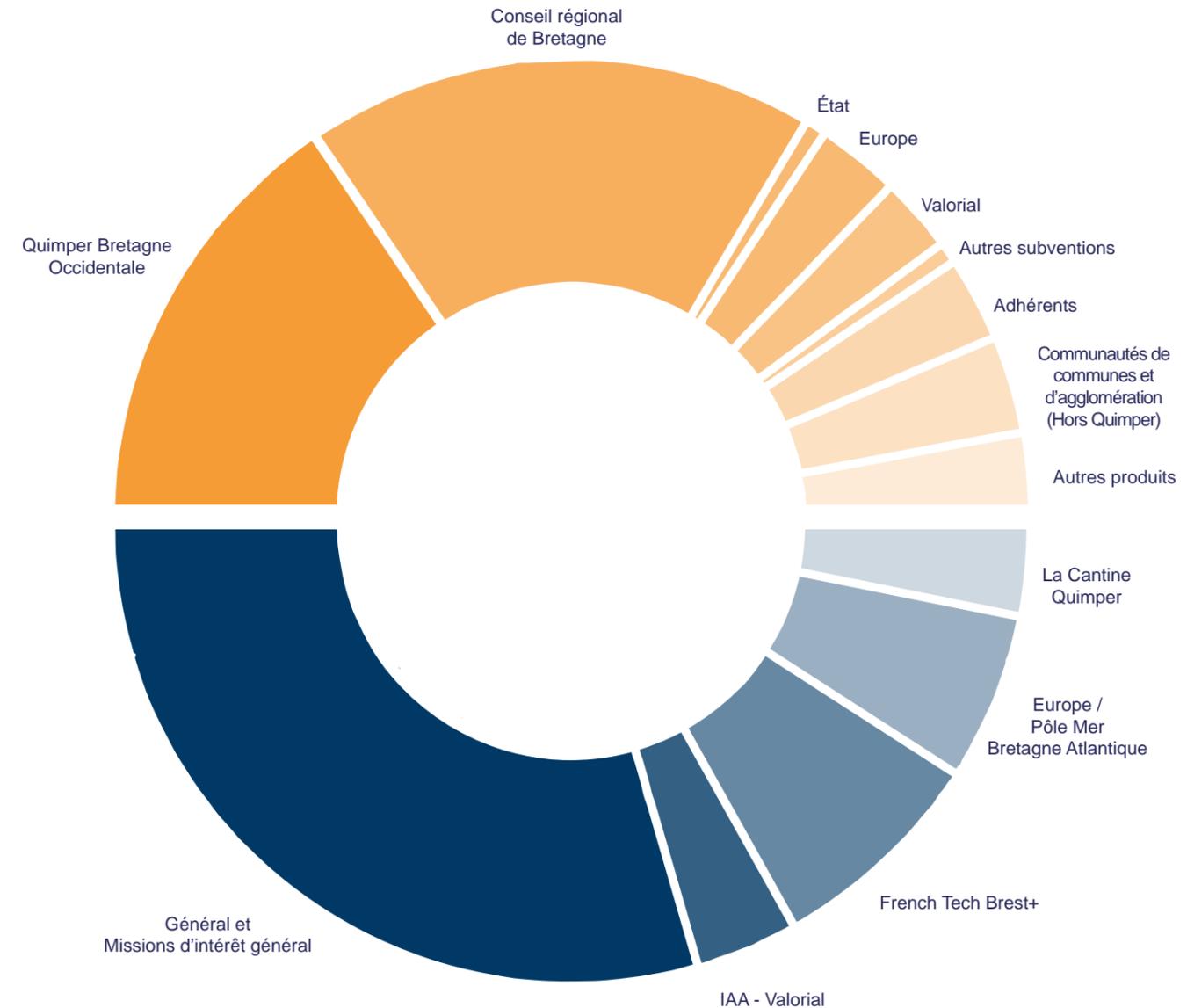
- Technopôle Brest-Iroise
- Tell digital
- Tiboom
- Towt

U - Y

- Université Bretagne Occidentale
- Verlingue
- Yslab

Le budget 2022

Ressources : 798 K€



Dépenses : 804 K€

Nos financeurs



Ils s'impliquent à nos côtés

Les communautés d'agglomération et
communautés de communes de Cornouaille



En coulisses...





**Merci
de votre
soutien**

tech-quimper.bzh • contact@tech-quimper.fr • Tél. 02 98 100 200
Technopole Quimper-Cornouaille, 2 rue F. Briant de La Laubrière, Quimper