



Technopole
Quimper-Cornouaille

FACILITATEUR DE VOS PROJETS
INNOVANTS DURABLES

La lettre

— MARS 2025 —

WWW.TECH-QUIMPER.BZH

#FRENCH TECH

Les filles et le numérique : le Challenge

Ada Lovelace ouvre la voie



Le Challenge Ada Lovelace initie les lycéennes au numérique à travers un hackathon durant lequel elles conçoivent un projet web. Plus qu'une compétition, cet événement vise à briser les stéréotypes et à encourager les filles à se lancer dans le numérique. Echange avec Vanessa TRETOUT, Responsable du bureau des entreprises au lycée Thépot.

Peux-tu rappeler ce qu'est le Challenge Ada Lovelace et ses objectifs ?

Le Challenge Ada Lovelace est un hackathon de 48 heures dédié aux lycéennes, durant lequel elles développent un site web en équipe sur une thématique définie par un jury de professionnelles du numérique. Lancé à Lannion par l'ENSSAT et le Campus des Métiers et des Qualifications, il fête ses 10 ans et s'étend en Bretagne, avec une édition portée

par le lycée Thépot à Quimper. L'objectif : promouvoir l'égalité filles-garçons, déconstruire les stéréotypes et encourager les jeunes filles à se tourner vers les métiers du numérique, tout en renforçant leur confiance à travers une expérience immersive et stimulante.

Pourquoi cet événement est important pour la promotion des sciences du numérique auprès des jeunes, et notamment des filles ?

Au-delà de la lutte contre les écarts de genre, cet événement favorise les échanges entre lycéennes, étudiantes et professionnelles du numérique. Le challenge contribue à déconstruire les idées reçues et à montrer que les métiers du numérique sont accessibles à toutes. Ces rencontres sont essentielles.

Quels retours as-tu de la part des participantes, tutrices, membres du jury, partenaires... ?

Les lycéennes sont souvent fières d'avoir mené un projet de A à Z en seulement 48 heures. Bien que fatiguées à l'issue du challenge, elles repartent avec le sourire et la satisfaction d'avoir relevé un défi ambitieux. Les tutrices, étudiantes dans des écoles d'ingénieurs ou en formation technique (ENSSAT, ENIB, IUT...), jouent un rôle clé : elles accompagnent, conseillent et motivent les participantes tout en leur ap-

portant leurs connaissances techniques. Les professionnelles du numérique mobilisées pour le jury (développeuse, ingénieure, analyste, enseignante...) apprécient l'événement qui leur permet d'échanger avec les jeunes filles et de contribuer à une dynamique de transmission. Le réseau étant essentiel dans ce secteur, le challenge devient un véritable espace de rencontre. Les entreprises, quant à elles, s'y intéressent de plus en plus dans le cadre de leur politique RSE. La féminisation des métiers du numérique est un enjeu majeur, et cet événement représente une occasion concrète de sensibiliser et d'attirer davantage de femmes dans leurs équipes.

Comment les acteurs du territoire (entreprises, écoles, institutions) peuvent-ils contribuer à cette dynamique ?

L'organisation d'un tel événement représente un coût et nous recherchons des sponsors pour nous soutenir financièrement, techniquement et en matière de communication. Entreprises, écoles et institutions ont un rôle à jouer en apportant leur expertise, en facilitant la mise en réseau ou en contribuant aux ressources nécessaires au bon déroulement du challenge. Ensemble, nous pouvons encourager davantage de jeunes filles à se lancer dans les carrières du numérique.

Témoignage du Centre Hospitalier de Cornouaille Quimper-Concarneau

Juliette KERLOC'H - Ingénieur Chargé d'Applications MCO (maintien en conditions opérationnelles)

Qu'est-ce qui t'a le plus marqué lors de ton expérience en tant que jury ?

J'ai été impressionnée par le niveau des lycéennes, leur créativité et leur sérieux. Voir autant d'énergie, de cohésion – même entre les équipes – et une si belle ambiance m'a inspirée.

Leur engagement prouve que la parité en informatique a un bel avenir !

Pour le Centre Hospitalier, quel intérêt à participer à cet événement ?

Mon employeur encourage ma participation car il valorise la diversité et l'égalité dans la tech. C'est une occasion de créer des vocations et d'inspirer la prochaine génération.



Challenge Ada Lovelace



Vanessa TRETOUT

Responsable du bureau des entreprises
Lycée Thépot
06 23 66 14 89
vanessa.tretout@ac-rennes.fr

CHANCERELLE : 197 ans d'histoire et d'innovation dans la conserve de poissons

La maison CHANCERELLE incarne l'excellence dans la conserve de poissons. Alliant savoir-faire traditionnel et innovations responsables, elle répond aux défis contemporains en proposant des produits de qualité, tout en plaçant la durabilité et la santé au cœur de ses préoccupations.

Echange avec Eric PHILIPPE, Directeur Général de la maison CHANCERELLE.

Présentez-nous la maison CHANCERELLE ?

Fondée en 1828 à Douarnenez, la maison CHANCERELLE est fière d'être la plus ancienne conserverie de sardines encore en activité. Avec plus de 197 ans d'histoire portée par 7 générations d'actionnaires de la famille, nous avons su allier tradition et innovation pour proposer des produits d'exception. Spécialisée dans la mise en conserve de poissons, nous commercialisons nos créations sous cinq marques emblématiques : Connétable, Phare d'Eckmühl, Le Savoureux, Pointe de Penmarc'h et Un Pêcheur Sachant Pêcher. Au-delà de notre savoir-faire, c'est notre engagement à promouvoir une pêche responsable traduit par un label développé en interne et contrôlé par Bureau Véritas, qui nous distingue aujourd'hui pour préserver notre métier dans le futur. Aujourd'hui, nous employons 1 900 salariés, dont 600 en France, et avons réalisé un chiffre d'affaires de 182 M€ en 2023.

Quels sont vos principaux axes d'innovation pour répondre aux évolutions du marché ?

Chez Chancerelle, l'innovation est au cœur de notre stratégie. Nous surveillons de près les évolutions des attentes des consommateurs, qu'il s'agisse d'expériences gustatives, des usages

ou des engagements RSE. En parallèle, nous veillons à maintenir nos prix accessibles sans compromettre la qualité. Nos produits sont une promesse : plaisir, santé et responsabilité. Mais notre engagement ne s'arrête pas là : la pêche responsable est la pierre angulaire de notre démarche, avec 97 % de nos approvisionnements poissons labellisés et nous mettons tout en œuvre pour réduire notre empreinte carbone et améliorer les conditions de travail et de sécurité de nos équipes.

L'innovation concerne les recettes, les procédés de fabrication et les emballages. Quels sont vos projets récents ?

Prenons par exemple notre innovation de 2025 sous la marque Le Savoureux. Nous avons créé des miettes de thon à l'huile d'olive avec deux particularités qui font toute la différence : une juste dose d'huile pour un goût savoureux et un film pelable qui simplifie l'ouverture. Moins de gaspillage, moins de matériaux et un prix plus accessible pour nos consommateurs. Nos équipes travaillent aussi à simplifier les listes d'ingrédients, supprimer les additifs, et garantir une transparence totale sur les ingrédients, y compris ceux à déclaration non-obligatoires (additifs dits « carry over »). Ainsi, nous avons utilisé de la farine de pois chiche pour nos rillettes à marque Phare d'Eckmühl.

La question des ressources marines est centrale pour votre entreprise. Comment cela se traduit-il ?

La gestion durable des ressources marines est une priorité pour nous. Dès 2015, nous avons lancé une démarche de progrès structurée autour de quatre piliers : ressources, qualité, transparence et respect. En 2019, nous avons poussé notre engagement plus loin en lançant la démarche Pêche Respon-



Éric PHILIPPE Directeur Général

sable, un modèle inédit dans le secteur des conserves de poissons. Un cahier des charges rigoureux, contrôlé par Bureau Véritas, guide toutes nos actions et cela se reflète directement sur nos packagings.



Quel est l'avenir de la conserverie ?

L'avenir de la conserve est prometteur grâce à de nombreux avantages. C'est un procédé naturel de conservation, offrant une longue durée de vie et un emballage recyclable à l'infini. Mais au-delà de ces atouts, c'est la prise de conscience croissante des bienfaits nutritionnels (en oméga-3*, calcium et vitamine D) des poissons gras qui donne à la conserve de poissons toute sa légitimité. Dans les années à venir, nous continuerons à innover pour proposer des recettes saines et durables en les végétalisant et en s'intéressant par exemple aux algues.

* l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA qui est un oméga « à longue chaîne »



Laurence BLANLOEIL

Responsable des Relations
Publiques et Médias
02 98 92 42

laurence.blanloeil@chancerelle.com

Quimper Bretagne Occidentale donne l'impulsion aux transitions

Quimper Bretagne Occidentale, en partenariat avec la Technopole Quimper-Cornouaille, a lancé la première édition de l'appel à projets «Innovation & transitions». Ce dispositif vise à soutenir les entreprises du territoire développant des solutions innovantes dans les domaines de la transition énergétique, numérique et environnementale. L'objectif ? Favoriser la création d'activités économiques durables et renforcer la dynamique d'innovation locale.



Un accompagnement financier et stratégique

Avec une enveloppe globale de 45 000 €, 4 entreprises ont été sélectionnées pour la pertinence et l'impact de leur projet. Au-delà de la subvention, elles bénéficient d'un accompagnement personnalisé de la Technopole, permettant d'accélérer leur développement et de maximiser leur impact sur le territoire.

Découvrons les 4 lauréats qui ont été distingués le 23 janvier dernier lors des vœux de l'interclub économique de Cornouaille.

- **Les Brasseuses de Fruits** révolutionnent le marché des boissons artisanales.

« L'aide de QBO va nous permettre d'accélérer notre développement sur deux axes stratégiques : continuer d'innover sur notre gamme avec le lancement d'une offre sans alcool, et accélérer le déploiement commercial via la création d'outils adaptés à nos circuits de distribution ou encore la participation à des salons professionnels. Cette subvention constitue un véritable effet levier pour Les Brasseuses de Fruits en nous donnant les moyens d'investir dès maintenant dans les ressources essentielles à notre développement. Nous tenons à remercier QBO pour leur confiance et leur soutien depuis le début de notre aventure. » Laura BOYER & Carole MACHUT, co-fondatrices.

- **La brasserie Roi de Pik' à Quimper** propose des bières bretonnes ancrées dans une démarche durable.

« Avec des matières premières 100 % bretonnes et un fonctionnement Low-tech, la brasserie propose une gamme de bières au sarrasin bio et sans gluten. En janvier, j'ai eu l'honneur de recevoir le prix Coup de Cœur de l'appel à projets. Grâce à cette aide, je vais pouvoir intégrer des solutions Low-tech, notamment un chauffe-eau solaire thermique pour réduire ma consommation électrique liée à la chauffe de mon eau de brassage. » Julien KERSALE, fondateur.

- **GBC Laboratoire** innove dans la cosmétique écoresponsable.

« Nous sommes un laboratoire de formulation sur mesure de produits cosmétiques et nous poursuivons nos innovations afin d'aller vers une cosmétique vertueuse. Le projet porte sur le développement d'une formulation et d'un procédé de fabrication écoresponsables de produits cosmétiques solides pour le soin de la peau. En réponse à la demande des consommateurs pour des produits pratiques et efficaces présentant une empreinte écologique réduite (CO2, eau, plastique...), la société GBC souhaite grâce à ce projet proposer des produits de soin sous forme de pastilles solides monodoses tout en limitant l'utilisation d'emballages plastiques. Cette subvention permettra de réaliser les premiers essais de montée en échelle. » Gaël BOUTRY, fondateur.

- **Karbon Créations** est une entreprise spécialisée dans la réutilisation des chutes de carbone pour créer des produits innovants.

« JOLAN, c'est le nom de la nouvelle marque que nous allons lancer pour commercialiser des produits de grande taille réalisés à partir de chutes de carbone. Grâce à cette aide, Karbon Créations pourra structurer son activité et développer une nouvelle offre durable et responsable. » Jolan TRECHEREL, fondateur.

Un effet levier pour le territoire

Cet appel à projets permet de créer un écosystème propice à l'innovation et à la transition sur le territoire de Quimper Bretagne Occidentale. Ce coup de pouce et cette mise en lumière apportent à ces entrepreneurs un soutien précieux. Il vient faciliter le passage de jalons stratégiques en apportant un effet de levier complémentaires aux ressources de l'entreprise.



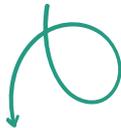
Maïna LE FLOC'H

Cheffe de projet

Création entreprise innovante

06 88 37 37 91

maina.lefloch@tech-quimper.fr



Le projet HALIOKER : Une dynamique territoriale au service de la pêche durable

Le 3 février 2025 marquait le lancement du projet HALIOKER*, financé par la Région Bretagne. Ce projet, ancré en Cornouaille, ambitionne de valoriser des espèces halieutiques méconnues afin de compenser la diminution de certains approvisionnements. Rencontre avec Pascal LE FLOC'H, Directeur de l'IUT de Quimper qui nous présente ce projet.

À quels enjeux le projet Halioker répond-il ?

La Cornouaille, historiquement marquée par la pêche, a vu sa flotte fragilisée par la crise de 1993-1994, la hausse du gasoil dans les années 2000 et le Brexit. Le Guilvinec perd du terrain en 2023, dépassé par Erquy et Saint-Quay-Portrieux. La filière fait face à des défis inédits : hausse des coûts, baisse des prix de vente, recul de la biomasse et impacts du climat. Le projet Halioker vise à valoriser des poissons méconnus grâce à la formation et la recherche. Pour cela ce projet réunit les compétences du territoire de Cornouaille en matière de formation (IUT, ESIAB, Lycée Chaptal), de recherche (LUBEM, LBCM, LEGO, AMURE) et trois partenaires associatifs (Les Paniers de la Mer, Aux Goûts du Jour) et un tiers veilleur (Technopole Quimper-Cornouaille). L'ensemble des acteurs cherchent des solutions techniques, des solutions logistiques et commerciales pour proposer aux consommateurs des produits transformés à partir d'espèces moins recherchées.

Le projet s'appuie sur le concept de dynamique territoriale de connaissance. Pourriez-vous nous en expliquer le principe et fonctionnement ?

Le projet Halioker est prévu sur deux

années, 2025 et 2026, avec le recrutement de trois stagiaires et un-e ingénieur-e d'étude. Il s'appuie sur le concept de dynamique territoriale de connaissance car il intègre les consommateurs à la filière en plus de la prise de contact prévue avec les acteurs de l'industrie halieutique situés en Cornouaille. En effet, le consommateur a toute sa place dans le projet Halioker car il s'agit de préparer et proposer sur le plateau technique de la halle de fabrication alimentaire de l'IUT des produits de la mer méconnus. Il est d'ailleurs prévu de dessiner les profils des consommateurs en Cornouaille, notamment en se rapprochant de deux communes, l'une littorale et l'autre rurale, dans le sens d'un plus fort éloignement des ports de pêche. Les communes de St-Guérolé-Penmarch et de Briec seront sollicitées pour mener des entretiens, et mieux connaître les aspirations des consommateurs de toutes générations. C'est ainsi qu'il faut comprendre une dynamique territoriale de connaissance, rassemblant les acteurs de l'industrie (de la TPE à la PME), de la formation et recherche, les soutiens institutionnels par les collectivités... et le consommateur trop souvent évincé. Ainsi des actions de communication à destination des professionnels et du grand public sont prévues.

Ce projet fait d'ailleurs écho aux mêmes orientations présentées par l'interprofession du port de Loctudy le jeudi 30 janvier où tous les habitants, les professionnels et toutes les parties intéressées étaient conviés.

Quelles opportunités ce projet peut-il créer en matière de formation ?

De nouvelles opportunités de formation s'ouvrent impliquant des acteurs clés de la filière. Les Paniers de la Mer favorise l'insertion en for-



mant aux métiers du poisson, tandis qu'Aux Goûts du Jour sensibilise à une alimentation saine et valorise le patrimoine culinaire. La Technopole Quimper-Cornouaille soutient l'innovation et la recherche appliquée aux ressources marines. Ces collaborations permettent de développer des formations aux enjeux actuels : durabilité, valorisation des espèces méconnues et amélioration des pratiques alimentaires, renforçant ainsi la professionnalisation et l'inclusion dans le secteur.

*Projet HALIOKER : ressources HALieutiques aux cOnsommateurs du territoire de la Cornouaille – KERNé

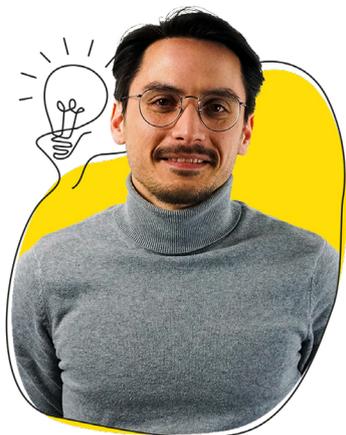


Pascal LE FLOC'H

Directeur adjoint UMR AMURE
Directeur de l'IUT de Quimper
02 98 90 02 27
plfloch@univ-brest.fr

#ZOOM SUR

Garantir la qualité et sécurité des aliments face aux contaminants microbiens : un enjeu majeur pour l'industrie agroalimentaire



L'ADRIA (centre technique agroalimentaire), le LUBEM (Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Écologie Microbienne) et la Technopole Quimper-Cornouaille organisent, du 24 au 26 juin 2025, un symposium scientifique d'envergure internationale sur les contaminants microbiens (spoilers), ces micro-organismes indésirables pouvant altérer la qualité et la sécurité des produits alimentaires. Nicolas NGUYEN VAN LONG, Responsable Recherche et Innovation à l'ADRIA nous en dit plus.

Pourquoi organiser un tel congrès à Quimper ?

Ce territoire bénéficie d'une expertise reconnue au niveau international grâce à ses laboratoires de recherche et son centre technique qui travaillent sur cette thématique depuis plusieurs dizaines d'années et ont organisé les précédentes éditions en 2009, 2013 et 2017. Cette année, entre 130 et 150 chercheurs, scientifiques et industriels partageront durant ces 3 jours les dernières avancées en matière de détection, de prévention et de maîtrise des contaminants microbiens.

Comment garantir qualité et sécurité des aliments face aux contaminants microbiens ?

Les micro-organismes d'altération sont capables de contaminer les produits finis

via de nombreuses sources de contamination comme les matières premières, les surfaces, les opérateurs, les emballages. La première étape de leur maîtrise est l'identification des sources de contamination. En fonction de ces sources, des traitements de nettoyage et désinfection spécifiques, des optimisations des procédés de fabrication ou des emballages peuvent être mises en place. Dans tous, les bonnes pratiques d'hygiène restent une base essentielle.

Quels sont les principaux contaminants d'altération ?

La biodiversité des micro-organismes responsables de l'altération des aliments est en constante évolution, influencée par le changement climatique, les nouvelles pratiques agricoles et les étapes de la transformation des aliments. Parmi eux se trouvent des bactéries (capables ou non de produire des spores), des levures et des champignons filamenteux (moisissures). Les bactéries sporulées, les levures et moisissures capables de produire des spores sont particulièrement préoccupantes car ces spores sont des formes de résistance parfois capables de survivre au procédé de fabrication.

Quelles sont les sources de contamination les plus courantes dans les chaînes de production agroalimentaire ?

Les matières premières sont généralement la première source de contamination. Les matières d'origines animales ou végétales sont naturellement contaminées par des micro-organismes parfois capables de produire des altérations. Une fois présents sur le site, ces contaminants peuvent persister dans l'environnement de fabrication sous la forme de biofilms capables de recontaminer régulièrement les produits. Les opérateurs peuvent également véhiculer via leurs tenues de travail des contaminants microbiologiques et les re-

déposer dans l'environnement et sur les produits.

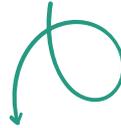
Comment les entreprises peuvent-elles identifier et surveiller les risques microbiologiques dans leurs processus de fabrication ?

En fonction des micro-organismes impliqués, la disponibilité d'une méthode fiable, spécifique et sélective est primordiale pour être capable d'identifier et de surveiller ces derniers. Les méthodes qui s'appuient sur la culture des micro-organismes (culturelles) sont généralement efficaces mais des méthodes moléculaires (basées sur la présence d'ADN du contaminant) sont de plus en plus disponibles et restent généralement plus sensibles et rapides que les méthodes culturelles. La mise en œuvre de ces méthodes par un laboratoire qualifié est primordiale pour assurer une détection ou une surveillance efficace. D'autre part, la recherche des niches de contamination ne doit oublier aucune surface potentiellement contaminée, notamment les moins accessibles pour le nettoyage.

Rencontrez des experts pour vous éclairer sur vos problématiques d'altération :
rendez-vous à Quimper du 24 au 26 juin 2025
<https://spoilers25.sciencesconf.org/>



Nicolas NGUYEN VAN LONG
 Responsable Recherche et Innovation
 ADRIA
hello@spoilersinfood.com



Plongée au coeur de l'écosystème de pêche Cornouaillais pour la délégation européenne FISHINN

Les 28 et 29 janvier derniers, la Technopole Quimper-Cornouaille et le Pôle Mer Bretagne Atlantique ont organisé la 3^e rencontre transnationale du projet FISHINN. L'occasion d'accueillir à Quimper une trentaine de participants des écosystèmes de pêche partenaires de la façade Atlantique : Pays Basque Espagnol, Kerry Irlandais et Sud du Portugal. La délégation a réuni des organisations professionnelles de la filière pêche, chercheurs, autorités locales et acteurs économiques du secteur.

Au programme, 2 jours d'échanges et de visites terrain en Cornouaille avec pour objectifs d'échanger autour des enjeux communs, explorer des solutions innovantes et des bonnes pratiques maritimes, et décrypter le fonctionnement de l'écosystème et de la filière pêche en Cornouaille en croisant les regards (élus, représentants de la filière, acteurs économiques...). Un itinéraire qui a mené les participants à visiter plusieurs sites de Quimper à Penmarc'h, du Guilvinec à Concarneau.

Immersion dans l'écosystème de la pêche en Cornouaille

Pour accompagner la transition des ports de pêche, le projet ambitionne d'expérimenter une approche territoriale novatrice sur 4 sites pilotes. Pour la France, cap sur le port de Saint Guénolé Penmarc'h en Finistère Sud. La délégation a fait escale en Cornouaille et a pu décoder la filière pêche et notre contexte territorial à travers les interventions d'élus des collectivités territoriales et du Syndicat Mixte des Ports de Pêche – Plaisance de Cornouaille; du Comité Départemental des Pêches, du Groupement Local pour le Développement des Affaires Maritimes, Pêche et aquaculture ou encore de l'association Demain Saint Gué qui regroupe usagers professionnels et non



professionnels du port-quartier de Saint Guénolé.

La visite de la conserverie de poissons La Compagnie bretonne à Penmarc'h et d'Haliotika – Cité de la Pêche et de la criée du Guilvinec ont permis d'illustrer tout ce parcours immersif de découverte.

Des enjeux communs sur la façade Atlantique

« On ne peut plus travailler comme avant, on a une vraie difficulté à recruter, à attirer les jeunes » ; « Il y a un retard d'innovation à rattraper, il faut investir fortement dans l'activité maintenant pour améliorer la sélectivité de la pêche, la décarbonation, les conditions de travail » ; « Les espèces évoluent, on doit s'adapter et diversifier pour être moins fragiles » ... des propos qui résonnent chez nos partenaires européens.

Les défis et les ressentis sont partagés sur l'ensemble des écosystèmes de pêche qui font partie de FISHINN : coûts de production / d'exploitation en hausse, décarbonation, digitalisation, difficulté de recrutement et perte de savoir-faire dans l'ensemble de la filière, complexité des réglementations... L'incertitude face aux aspects liés aux décisions politiques, réglementaires ou au contexte économique tendu est généralisée.

Explorer des pistes d'innovation, en renforçant les échanges européens

Face aux challenges, la prochaine étape

du projet FISHINN est de creuser sur chaque site pilote des pistes d'innovation et des bonnes pratiques à travers les 4 territoires partenaires. Les 28 & 29 janvier, des entreprises et porteurs de projets français ont d'ores et déjà pu présenter leurs solutions à Quimper pour amorcer les réflexions :

- Laminak Energy et Vectura System autour des enjeux énergétiques et décarbonation des navires et engins de pêche
- Glaz sur des solutions digitales pour améliorer la prévention des risques métiers et la conformité des navires
- Le Drezen et l'Institut Régional des Matériaux Avancés (IRMA) ont présenté le projet Linc Biomer sur la conception d'engins de pêche recyclables, biodégradables en mer et compostables
- La Coopération Maritime qui travaille avec ses adhérents sur la mutualisation, la circularité des engins de pêche usagés, ...

Les partenaires européens ont pu visiter sur site :

- Les Paniers de la Mer en ciblant le renforcement de la circularité des produits de la mer ;
- La Station Marine de Concarneau sur le développement de modèles d'aquaculture multitrophique intégrée et des projets R&D collaboratifs ;
- Techsealab en se plongeant dans le développement de biotechnologies (bio-fertilisants et élaboration d'actifs) à base d'algues.



#PROJETS EUROPÉENS (SUITE)



La mobilisation de nombreux acteurs du territoire et de l'innovation maritime a largement contribué au succès de cette réunion transnationale. Les présentations à Quimper et les visites terrain ont inspiré, permis de nombreux échanges directs avec les participants européens, avec une volonté réciproque de créer des liens ultérieurement.

Les étapes à suivre

Un portfolio de bonnes pratiques / solutions innovantes liées à la pêche sera partagé d'ici l'été 2025. Il s'agit de caractériser des pistes, qui pourront être travaillées et approfondies dans le cadre de FISHINN et de dessiner une feuille de route d'innovation sur chaque territoire pilote pour clôturer le projet.

La prochaine réunion transnationale du projet en territoire aura lieu début 2026.

5 Partenaires

Leartibai Fundazioia (ES) - Chef de file du projet
Technopole Quimper Cornouaille (FR)
Pôle Mer Bretagne Atlantique (FR)
Munster technological University (IR)
Sines Tecnopolo (PT)

8 Partenaires associés

- Région Bretagne (FR)
- Direction de la Pêche et de l'Aquaculture du gouvernement basque (ESP)
- Innobasque – Agence Basque de développement de l'innovation (ESP)
- Leartiker S. Coop - Institut de recherche universitaire (ESP)
- Communauté de communes du Littoral de l'Alentejo (PT)
- Fundación AZTI – Centre de recherche technologique et scientifique (ESP)
- Association des Armateurs de Pêche Artisanale du littoral sud-ouest vicentin et de l'Alentejo (PT)
- BIM Agence irlandaise nationale de développement des produits de la mer (IR)



PLUS D'INFOS

fishinnproject.eu

Interreg
Atlantic Area
FISHINN



Co-funded by
the European Union



CONTACTS

Rozenn LE VAILLANT

rozenn.levaillant@tech-quimper.fr

ou Justine SCHMUTZ

justine.schmutz@tech-quimper.fr

AU PLUS PRÈS DU TERRITOIRE

Cap-Sizun : Guillaume RAPHALEN • 02 98 70 16 00 • economie@cap-sizun.fr
Concarneau Cornouaille Agglomération : Nicolas PIRIOU • 02 98 97 71 50 • nicolas.piriou@cca.bzh
Douarnenez Communauté : Christophe PODEVIN • 02 98 74 48 50 • economie@douarnenez-communaute.fr
Haute Cornouaille : Christophe POULIQUEN • 02 98 73 25 36 • eco@haute-cornouaille.fr
Haut Pays Bigouden : Annie KEROUEDAN • 02 98 54 49 04 • animateur.eco@cchpb.com
Pays Bigouden Sud : Leslie COIC • 02 98 87 14 42 • l.coic@ccpbs.fr
Pays Fouesnantais : Linda PALACIN - DOVAL • 02 98 51 61 27 • linda.palacin@cc-paysfouesnantais.fr
Pays de Pleyben, Châteaulin et Porzay : Émile PRONOST • 02 98 16 14 00 • emile.pronost@ccpcp.bzh
Quimper Bretagne Occidentale : Laurent BRUCHON • 02 98 98 89 89 • laurent.bruchon@quimper.bzh
Quimperlé Communauté : Aurore LE BOUGUENEC • 02 98 35 13 54 • aurore.lebouguenec@quimperle-co.bzh

TECHNOPOLE
QUIMPER-CORNOUAILLE
2 rue François Briant de Laubrière,
29000 QUIMPER

Association loi 1901 soutenue par :



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL



Cette lettre d'information est distribuée auprès des entreprises de la Technopole et du tissu industriel régional, de la presse, des partenaires institutionnels, des universités, grandes écoles et centres de recherche.
Directeur de la publication : Olivier LE STRAT. Imprimée à 1350 exemplaires sur les presses de CLOITRE.



RESTONS CONNECTÉS !
tech-quimper.bzh • contact@tech-quimper.fr • Tél. 33 (0) 2 98 100 200

