

# Rapport d'activité



2024

Facilitateur de vos projets innovants durables



Olivier LE STRAT  
Président de l'association

Ronan LE DEN,  
Directeur

Notre équipe a accompagné  
86 entreprises,  
de leurs premiers pas  
à leur développement.

## Chers adhérents, chères adhérentes,

2024 a été une année de défis, mais aussi d'opportunités pour l'innovation en Cornouaille. Ce rapport d'activité, bien que non exhaustif, témoigne de l'engagement constant de la Technopole Quimper-Cornouaille pour soutenir la création et le développement de projets innovants au service de notre territoire.

Notre équipe a accompagné 86 entreprises, de leurs premiers pas à leur développement, ainsi que 12 projets en phase d'ante-création. Si le nombre d'entreprises en développement reste stable, nous observons depuis deux ans une baisse des projets de création. Toutefois, une éclaircie s'est faite sentir en fin d'année, avec une hausse encourageante des contacts entrants.

Parmi les autres faits marquants de l'année, nous notons :

- Une activité européenne soutenue à travers trois projets : Fisatur, Fishinn et Aquafish ;
- L'organisation d'une MasterClass sur la stratégie d'entreprise animée par Xavier FONTANET, expert reconnu ;
- Le lancement, en partenariat avec Quimper Bretagne Occidentale, d'un appel à projets "Innovation & transitions", qui a suscité plus de 20 candidatures – un succès !
- Une hausse de +33 % de la fréquentation de notre espace de coworking.

Nous tenons particulièrement à remercier chaleureusement nos adhérents des collèges « entreprises » et « enseignement supérieur / recherche ». Grâce à votre engagement, vos adhésions ont progressé de 30 % cette année, malgré un contexte économique tendu. C'est un signal fort de votre attachement à doter notre territoire d'outils performants pour son développement, malgré sa périphérité géographique.

Enfin, nous renouvelons nos remerciements aux collectivités territoriales, Région et EPCI, pour leur soutien fidèle à notre Technopole.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Olivier LE STRAT

# Récap' 2024

## 4 Innover durablement

5 Chiffres clés de l'année 2024

6 Accompagner la création d'entreprise innovante

8 Développer les entreprises innovantes

10 Accompagner vers les projets européens

14 French Tech Brest Bretagne Ouest

15 La Cantine Quimper - Espace de coworking

16 Ils innovent en Cornouaille : Témoignages

## Favoriser l'intelligence collective

17 Les temps forts de l'année

21 MasterClass Stratégie d'entreprise  
Fabrik Ta Pépite

22 Femmes & Numérique

23 Appels à projets

24 Créathon Numérique

## L'association

Innover  
durablement



**86**

entreprises accompagnées

**12**

nouveaux porteurs de projet accompagnés



**106 adhérents**

**786 K€**

de budget

**5**

projets européens



**4**

lettres d'information



**53**

citations dans la presse

Notre post le +



Technopole Quimper-Cornouaille  
3 014 abonnés · 7 mois - 5

Plongez dans l'aventure Ecotrophelia avec notre nouvelle vidéo !

EcotropheliaFrance, c'est le concours étudiant qui booste l'innovation ... plus



**76**

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

**107**

coworkers à La Cantine

**187**

participants  
aux ateliers Cantine



# Accompagner la création d'entreprise innovante



La Région aux côtés des entreprises innovantes

## • Sensibiliser à la création d'entreprise

### Objectif :

La Technopole sensibilise à la création d'entreprise lors de salons professionnels et encourage l'esprit d'innovation. À travers ses actions, elle vise à renforcer les liens entre le monde universitaire (étudiants et chercheurs), les entreprises innovantes et les acteurs institutionnels du territoire.



EcoTrophélia est LE concours d'innovation agroalimentaire de France, rassemblant des étudiants autour de projets créatifs et durables. En 2024, Fabien LE BLEIS et Maïna LE FLOC'H ont accompagné une équipe d'étudiants dans cette aventure entrepreneuriale. L'équipe quimpéroise, composée de 4 jeunes de l'ESIAB et du Lycée Chaptal, a imaginé «La Crème Bretonne», un dessert bio à la vanille, sarrasin et pomme, enrichi en collagène marin. Leur projet innovant a été présenté lors de la finale nationale à Rennes, du 18 au 20 juin 2024. Même s'ils n'ont pas remporté de prix, leur engagement et leur travail ont été une belle expérience.



Fabrik ta pépite est le fruit d'un partenariat entre Pépite 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 et s'appuie sur le réseau ARPEB pour coacher les étudiants.



### Salons professionnels

La Technopole participe à des salons professionnels dédiés à la création/reprise d'entreprises en Cornouaille. Ces événements offrent une excellente opportunité aux entrepreneurs 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 2024, ainsi que la 1<sup>ère</sup> édition du Forum Création Transmission d'entreprises de Pont L'Abbé le 29 novembre.



CRÉATHON NUMÉRIK

Pendant 48 heures, les étudiants se mettent au service des startups ! En équipe, ils placent sur la stratégie de communication d'une entreprise innovante et relèvent le défi de répondre à un cahier des charges précis. L'objectif ? Leur faire vivre une expérience concrète, en mettant en pratique leurs compétences tout en découvrant les coulisses de l'entrepreneuriat. À la fin de ces 2 jours, chaque groupe expose son projet devant un jury de professionnels.

# Accompagner les porteurs de projet

## Objectif :

Porte d'entrée pour 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. Pour les projets les plus ambitieux, ils peuvent intégrer l'incubateur régional Emergys.

**44** contacts entrants porteurs  
d'un projet de création

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

**4** créations d'entreprise innovante

- **Chanvre de Cornouaille,**  
CdC Haut Pays Bigouden  
Pierre PECH  
Transformation de chanvre en produits alimentaires
- **Innov'Allium**  
Quimper Bretagne Occidentale  
Stéphane JAYR  
Création variétale

- **Signe Living,**  
CdC Cap Sizun  
Anaëlle MORBIDELLI  
Solution de logiciel à destination des agences immobilières
- **Nodens,**  
CdC du Pays de Châteaulin et du Porzay  
Tristan BOTCAZOU  
Transport de whisky par voie végique



**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'État (MESR).

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.

**2 projets** ont intégré l'incubateur : HOH et WhatDo pour un montant total d'aides publiques de 20 K€.

## Outils mis à disposition

### Form'Action - 10 personnes

Formation courte d'une journée sur une thématique financière, juridique, commerciale, marketing, RH... Le 29 janvier 2024, le sujet du crowdfunding « Intégrer le crowdfunding dans sa stratégie d'amorçage » a été traité à Quimper avec l'intervention de Victoria GROC du cabinet *WeDoGood*.



### Innov'Klub - 27 personnes

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 8 avril, 19 septembre et 10 décembre.





# Développer les entreprises innovantes



La Région aux côtés des entreprises innovantes

**Objectif :** La Technopole Quimper-Cornouaille joue un rôle essentiel dans la promotion de l'innovation. Elle accompagne tout type de projet innovant et a développé 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 Cornouaille.

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

**68**

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 projets 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

**14**

projets individuels

**17**

projets collaboratifs

La Technopole a poursuivi sa mission de renforcement de la compétitivité des entreprises en Cornouaille/Finistère, en favorisant le rapprochement et l'animation des acteurs des filières alimentaires et mer. 26 rendez-vous ont été menés auprès d'entreprises agroalimentaires et une trentaine sur le volet maritime. 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.



**30** adhérents en Cornouaille  
**46** adhérents finistériens

**36** adhérents en Cornouaille  
**120** adhérents finistériens

## Dynamique du territoire

**2** comités territoriaux  
dont l'un à *Terre d'Embruns*, Guipavas

**1** relais territorial  
sur les 6 thématiques du Pôle Mer  
**1** conseil d'administration en Finistère Sud  
à l'entreprise *Éolane*, Douarnenez

## Thématiques travaillées

Souveraineté alimentaire, agroécologie, décarbonation, robotique agricole, valorisation des co-produits, végétalisation, *Clean Label*, *Food Tech*...

Énergies marines renouvelables, aquaculture, durabilité, écoconception de bateau, innovation produit, bioressources marines, décarbonation...

## Le comité territorial Valorial se déplace chez l'un de ses adhérents

Le comité territorial Valorial s'est réuni en janvier 2024 à Guipavas, au sein de l'entreprise *Terre d'Embruns*, spécialisée dans la fabrication de biscuits et de tartes. Ce comité, composé de membres issus du conseil d'administration de Valorial — entreprises, laboratoires, centres de recherche et universités — constitue un temps d'échange stratégique pour le pôle.

Cette rencontre a permis de présenter la feuille de route de Valorial, de faire le point sur la dynamique des projets collaboratifs en cours et d'identifier les priorités d'accompagnement pour les acteurs de l'innovation agroalimentaire du territoire.

Les participants ont également pu découvrir les coulisses de *Terre d'Embruns*, entreprise ancrée en Bretagne, alliant tradition pâtissière et innovation produit. Ce moment d'échange convivial et structurant illustre la volonté de Valorial de renforcer le lien entre gouvernance, territoire et écosystème agroalimentaire, au service d'une innovation partagée et durable.



## B-Resilient : un levier européen pour l'innovation des PME bretonnes

### B-Resilient

Le pôle de compétitivité Valorial renforce sa collaboration avec la Technopole à travers B-Resilient, un projet européen structurant destinée à accompagner les PME agroalimentaires vers davantage d'innovation, de résilience et de durabilité.

Parmi les 32 entreprises lauréates de l'appel à projets, *Algolesko*, basée à Loctudy, se distingue. Spécialisée dans la culture d'algues biologiques, l'entreprise exploite 150 hectares en mer, produit 200 tonnes d'algues par an et réalise un chiffre d'affaires de 1,15 M€ (30 % à l'export).

Avec son projet Algovalo mené en partenariat avec *Ivamer*, *Algolesko* ambitionne de valoriser ses 60 tonnes de co-produits annuels en ingrédients à forte valeur ajoutée grâce à l'hydrolyse enzymatique. Encore peu utilisée sur les macroalgues, cette méthode permettra de transformer les co-produits en ingrédients biosourcés à forte valeur ajoutée pour de nouveaux marchés, notamment pour la fabrication de biostimulants agricoles naturels, offrant une alternative durable aux intrants chimiques.

À travers B-Resilient, la synergie entre l'accompagnement local de la Technopole et le pôle Valorial démontre tout le potentiel de l'innovation collaborative pour accélérer la transition durable du secteur agroalimentaire breton.

## 15<sup>ème</sup> édition du Forum Blue Cluster à Concarneau

Le 13 novembre 2024, la 15<sup>e</sup> édition du Forum Blue Cluster a rassemblé 80 participants à Concarneau autour d'un thème central: biomatériaux et bioressources marines. Chercheurs, industriels et entreprises, tous acteurs de l'innovation, ont exploré ensemble le potentiel des ressources biologiques marines pour développer des biomatériaux innovants, durables et biodégradables en milieu marin.

Conférences, tables rondes et retours d'expérience ont permis d'aborder les enjeux d'approvisionnement, de transformation et de valorisation de ces ressources. Organisé par le Pôle Mer Bretagne Atlantique en partenariat avec la Technopole, la Station biologique de Roscoff, *Polymaris* et Biotech Santé Bretagne. L'événement s'est conclu par une visite de l'entreprise *Kairos*, incarnant l'innovation au service de l'environnement marin. Un temps fort pour l'écosystème des biotechs bleues !



## FILASTERID valorise les étoiles de mer

Labellisé en mars 2024, le projet FILASTERID vise à créer une filière innovante et durable de valorisation de deux espèces d'étoiles de mer (*Asterias rubens* et *Marthasterias glacialis*), aujourd'hui abondantes sur le littoral breton et sources de déséquilibres écologiques et économiques pour les pêcheurs et aquaculteurs.

Porté par le *Groupe Rouillier* et en partenariat avec la station marine du *Museum National d'Histoire Naturelle (MNHN)* à Concarneau, ce projet s'inscrit dans la continuité des travaux menés depuis 2021 dans le cadre du programme VALASTERID, qui a permis d'estimer à plus de 1 500 tonnes la biomasse exploitable en Cornouaille.

L'objectif est double : réduire la pression de ces espèces sur les gisements conchyliologiques tout en explorant leur potentiel de valorisation dans des domaines à fort enjeu : nutrition végétale, nutrition animale et biopolymères.

Grâce à une approche collaborative impliquant industriels (*Rouillier, NaturePlast*) établissement de recherche scientifique (MNHN) et le plateau technique de l'UBS (ComposiTIC), le projet ambitionne de structurer une chaîne complète de collecte, transformation et commercialisation.

Le MNHN joue un rôle moteur, combinant expertise biologique, coordination scientifique et ancrage territorial. Un exemple concret d'économie bleue circulaire, où recherche appliquée et innovation contribuent à la transition écologique



# Accompagner vers les projets européens



La Région aux côtés des entreprises innovantes

## 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 contribue à la concrétisation et à l'obtention de financements pour des projets européens.

## Chiffres clés

- 23** diagnostics
- 19** entreprises accompagnées en phase de montage de projet
- 12** dépôts de dossier
- 1** accompagnement à la mise en œuvre de projet
- 4** projets financés

## Webinaires

- |                    |  |
|--------------------|--|
| <b>21 février</b>  | Maximiser ses chances sur les projets européens                            |
| <b>5 avril</b>     | Startup, PME, financez vos projets d'innovation                            |
| <b>14 mai</b>      | Eurostars  |
| <b>15 mai</b>      | Programme européen de financement LIFE                                     |
| <b>4 juin</b>      | Programme Bourse MSCA  |
| <b>27 novembre</b> | Expériences vécues : comment les financements ont transformé nos projets ? |

**LES BONNES RAISONS**  
VOUS SOUHAITEZ :

**FINANCER**  
vos projets de R&D      **DÉVELOPPER**  
vos capacités d'innovation par de nouveaux savoir-faire      **ENRICHIR**  
votre réseau et explorer de nouveaux marchés      **GAGNER**  
en visibilité et en crédibilité



→ **134 personnes** ont assisté aux webinaires

## 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 (7TB) 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 pour encourager les entreprises à s'impliquer dans des projets européens de recherche développement innovation.

# FOCUS :

## La Technopole Quimper-Cornouaille, partenaire de projets européens



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

16 partenaires | 10 pays



[astral-project.eu](http://astral-project.eu)



Développer de nouveaux services d'accélération pour les PME et startups. Faciliter les échanges de connaissances et bonnes pratiques entre accélérateurs agri-agro numériques.

10 partenaires | 5 pays



[food-scaleup.com](http://food-scaleup.com)



ATLANTIC NETWORK OF FISHING AND MARITIME TOURIST EXPERIENCES

Soutenir la diversification d'activités économiques des territoires locaux de pêche par le tourisme durable.

6 partenaires | 4 pays



[fisatur.org](http://fisatur.org)



Encourager les producteurs et les consommateurs de produits marins vers une transition circulaire.

10 partenaires | 4 pays



Accroître la résilience des écosystèmes de pêche locaux en renforçant les collaborations entre les parties prenantes et leurs capacités d'innovation.

5 partenaires | 4 pays



[fishinnproject.eu](http://fishinnproject.eu)

## AQUAFISH 0.0 : les co-produits marins, une vraie valeur ajoutée pour la Cornouaille



Les 3 et 4 décembre 2024, la Technopole Quimper-Cornouaille a accueilli la délégation du projet européen AQUAFISH0.0 pour deux journées d'échanges consacrées à l'avenir de la valorisation des coproduits marins.

Porté par le programme Interreg Espace Atlantique et coordonné par le centre technologique aquacole CTAQUA (Espagne), le projet réunit dix partenaires de quatre pays européens. AQUAFISH0.0 vise à renforcer la circularité dans les process des secteurs de la pêche et de l'aquaculture, à encourager l'acceptation sociale de produits et co-produits marins et à sensibiliser à une alimentation marine durable.

À Quimper, les partenaires ont rencontré plusieurs acteurs locaux engagés dans l'innovation bleue, parmi lesquels :

- ADRIA, centre technique agroalimentaire à la pointe de la recherche,
- Fédération Nationale des Paniers de la Mer, qui allie insertion sociale et valorisation des produits de la mer,
- Polaris, spécialisée en nutrition santé et oméga 3,
- IDMer, expert en valorisation des produits et co-produits alimentaires.



Le projet s'appuie aussi sur une approche analytique: nous avons abordé la question de la disponibilité des gisements de coproduits marins lors du webinaire Collabor'Actif du 1<sup>er</sup> octobre 2024. Si l'intérêt industriel est croissant, les filières de valorisation demeurent peu structurées et le manque de données fiables freine leur développement, dans un contexte de changement climatique et de réglementation complexe.

Une première phase du projet a permis de travailler sur l'estimation des volumes de biomasse disponibles dans les régions partenaires en lien avec France Agrimer. En Bretagne, les résultats révèlent en 2022 un potentiel de plus de 62 000 tonnes de co-produits valorisables, issus de neuf espèces marines (poissons, crustacés et mollusques hors coquillages). Ce travail souligne les freins existants mais aussi les opportunités de développement de produits alimentaires innovants à forte valeur ajoutée.



# projets européens

## FISATUR : innover pour un tourisme maritime durable



Co-funded by  
the European Union

Le projet européen FISATUR accompagne la création de nouveaux produits et services touristiques en lien avec la pêche, l'aquaculture et le patrimoine maritime. Coordonné par la Technopole Quimper-Cornouaille, en collaboration avec des partenaires espagnols et portugais, ce programme d'incubation vise à faire émerger des initiatives locales durables, ancrées dans les territoires de la façade Atlantique.

Sur la période d'octobre 2024 à mai 2025, ce sont 28 porteurs qui bénéficient d'un accompagnement en France, au Portugal et en Espagne pour gagner en autonomie dans leurs capacités à créer et développer leurs projets.

### Un incubateur pour transformer les idées en projets

En Bretagne, le programme d'émergence FISATUR accueille 9 projets, portés par des entrepreneurs. L'accompagnement s'organise autour de sessions collectives, ponctuées d'ateliers pratiques, d'outils collaboratifs et de rencontres inspirantes. Ces temps forts permettent aux participants de structurer leur vision, de préciser leur offre et de tester leur modèle. L'approche est fondée sur l'intelligence collective : « *On repart avec une boussole plus claire, et surtout, des idées concrètes.* », témoigne l'un des incubés. À chaque session, la créativité est au rendez-vous : maquettes, post-its, frises de l'entrepreneuriat, défis en équipe... Autant d'outils pour prototyper, confronter, ajuster.

La dernière étape du programme sera le Connect'Tour en septembre 2025 : une navigation entre la Bretagne, l'Espagne et le Portugal, avec des escales dédiées à la rencontre B2B et à la valorisation des projets intégrant un programme de mentorat pour les porteurs de projets lauréats.



## FISHINN : restaurer les écosystèmes halieutiques



Le projet FISHINN vise à rendre des territoires de pêche locaux plus résilients en renforçant les collaborations entre les acteurs du territoire et leurs capacités d'innovation. Dans cette initiative européenne, 5 organisations partenaires sont embarquées jusque fin 2026 : Leartibai Fundazioa en Espagne ; Sines Tecnopolis au Portugal ; Munster Technological University en Irlande, le Pôle

Mer Bretagne Atlantique et la Technopole Quimper-Cornouaille en France. Pour accompagner la transition de ces ports de pêche, le projet ambitionne d'expérimenter une approche territoriale novatrice sur des sites pilotes.

Côté français, nous avons démarré par une caractérisation des 7 ports de Cornouaille avec un focus sur le port de Saint Guénolé Penmarch. Cette démarche nous a permis de recueillir en interview les perceptions de 14 acteurs du port sur les défis qu'ils rencontrent et les opportunités qui leur paraissent intéressantes, en s'appuyant sur les atouts et les innovations potentielles du site ou de la filière.

Les prochaines étapes sur 2025 se concentreront sur la réalisation d'un portfolio d'innovations liées aux ports et à la pêche dans les 4 pays et la co-création de feuilles de route d'innovation à partir de prototypage de projets sur les sites pilotes.



# French Tech Brest Bretagne Ouest

## Labellisée Capitale depuis 2015

### 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 acteurs publics via un guichet unique. La startup prend directement rendez-vous avec par exemple la DRARI, APEC, INPI, Banque de France... Les rendez-vous peuvent ensuite se tenir 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.

### French Tech 2030

French Tech 2030 est un nouveau programme d'accompagnement qui associe l'ambition du plan #France2030, l'accompagnement de la Mission French Tech et l'expertise de financement de Bpifrance.

## Les actions coordonnées

#QUIMPERisFrenchTech



Le 24 septembre 2024, la French Tech BBO organisait à Quimper la 2e édition de l'Impact Day.

Objectif : sensibiliser les entreprises aux enjeux du numérique responsable. Après une 1<sup>ère</sup> édition à Brest en 2023, l'événement a réuni **160 personnes** autour de sept tables-rondes, quinze stands et vingt intervenants. Au programme : IA durables comment s'y prendre, repenser le cycle de vie de son matériel informatique, oser l'écoconception de son site web, embarquer ses collaborateurs vers le numérique responsable...



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



Journée à destination des femmes/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 posent leurs questions aux acteurs de la formation professionnelle. Il s'agit d'un partenariat avec ENI Ecole informatique et la CCI Finistère.



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 500 €, le reste étant pris en charge par la French Tech Brest Bretagne Ouest.



Une journée de rencontres 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.



# La Cantine Quimper

## Espace de coworking animé par la Technopole

### Objectif :

Accueillir et connecter des entrepreneurs, indépendants et télétravailleurs, en particulier issus des métiers du numérique, et animer l'écosystème autour de sujets numériques et/ou entrepreneurial.

La **CANTINE**  
Quimper

Un espace  
animé par



Un lieu  
totem de



Un outil du  
territoire



### Lancement des « Tribus »

En 2024, nous avons animé nos deux premiers meet-ups appelés Tribus. Réalisés en soirée, ils ont pour objectif de rassembler des pairs par métiers pour aborder des sujets techniques, moins adaptés au grand public que nos thématiques d'ateliers.

La première Tribu #TECH, coorganisée avec la French Tech Brest Bretagne Ouest, a eu lieu le 20 février et a rassemblé 14 participants. Le meet-up a commencé par 2 prises de parole via des collaborateurs de Zenika sur des sujets Tech qu'il et elle avaient choisi et a été suivi d'un temps d'échange convivial.



Le 16 octobre a eu lieu une Tribu #Freelance. En plus petit comité (8 participants), nous avons privilégié une discussion de groupe. Chaque freelance a pu se présenter, puis expliquer une problématique qu'il ou elle rencontrait afin de bénéficier de l'aide de ses pairs.

**107** coworkers inscrits

**1074** journées comptabilisées

**+33%** de fréquentation

### Portes ouvertes

Le coworking a organisé ses portes ouvertes du 9 au 13 septembre, durant une semaine « Back to work ». Le but était de motiver des curieux et curieuses à visiter le coworking ou le tester sur une journée gratuitement, sans besoin de réservation.

Lors de cette semaine, **9 personnes** ont tenté l'expérience du coworking, parmi lesquelles **5 sont revenues** par la suite.

### 16 ateliers organisés

- Créer des visuels grâce à l'IA
- Maîtriser le sens des couleurs
- IA et gain de temps au travail
- Rédiger pour son site web
- Campagnes e-mailing sur Brevo
- Prolonger la durée de vie de nos appareils informatiques
- Refonte de son site web & écoconception
- Entrepreneur·euse : Perfectionnez votre pitch !
- Optimiser mes ventes
- Dans les coulisses d'un projet web
- Les clés pour une meilleure ergonomie d'interface
- Les secrets de Tiktok
- Introduction à Figma
- WordPress et outils NoCode
- Réaliser une vidéo : la conception
- Pimper ses stories Instagram

→ **187 participants**



# Ils innovent en Cornouaille

## Témoignages d'entreprises accompagnées



### Groupe Jean Hénaff

La Technopole est un partenaire précieux pour le développement de nos projets innovants. Nous avons bénéficié d'un accompagnement à deux niveaux : d'une part, dans la structuration de projets collaboratifs ambitieux portés au niveau régional ou national, et d'autre part, dans le montage de dossiers de financement ciblés. Leur connaissance fine de l'écosystème breton à européen nous a permis de franchir des étapes déterminantes.

La Technopole est également un acteur clé de Ker Inno Végétal, notre incubateur dédié aux startups du végétal co-construit avec la CdC du Haut Pays Bigouden. Elle y joue un rôle structurant dans l'accompagnement des jeunes pousses, en apportant un appui stratégique, technique et un accès aux bons réseaux.

Nous apprécions tout particulièrement la qualité de la relation avec l'équipe : dynamique, compétente et à l'écoute. Elle incarne parfaitement le rôle que la Technopole s'est donnée en tant qu'outil de développement économique au service de l'innovation en Cornouaille.

*Antoine RAVENEL,  
directeur végétalisation et diversification*

### Blade SENSE

Le soutien de la Technopole via l'incubateur EMERGYS a été déterminant dans les premières étapes de mon projet. Cet accompagnement m'a permis de structurer ma démarche d'innovation, de sécuriser les premières phases de R&D, et d'appréhender les dispositifs de financement. Grâce à ce coup de pouce initial, BladeSENSE a pu poser des bases solides. Trois ans et demi plus tard, nous sommes une équipe de 5 personnes et nous collaborons avec des acteurs majeurs de l'énergie comme TotalEnergies et EDF Renouvelables.

*Dimitri VOISIN,  
président*



### Whatðo

Spécialisés dans l'accompagnement des agences audiovisuelles pour optimiser leurs marges et anticiper leurs flux d'activité, Adrien et moi avons bénéficié d'un suivi personnalisé : rendez-vous réguliers pour affiner notre modèle économique, participation à des événements sectoriels et accès à des dispositifs financiers adaptés. Leur expertise nous a permis d'intégrer le programme Emergys et de nouer des partenariats stratégiques, comme avec Kod Awen. Les résultats sont significatifs : multiplication par dix des prospects engagés dans notre phase de test et une feuille de route solide pour un lancement opérationnel d'ici fin 2025. Plus qu'un simple accompagnement, c'est un levier essentiel pour concrétiser des ambitions dans l'écosystème régional. À tout entrepreneur, nous recommandons leur approche à la fois méthodique et tournée vers l'action.

*Lou ACHARD,  
Co-Fondatrice*

### Kouma

Lorsque je suis arrivée à la Technopole, j'avais déjà une idée et un prototype. Mais avec du recul, je me rends compte que je manquais d'une méthode claire pour structurer ma démarche entrepreneuriale. Grâce à leur expertise, j'ai pu reprendre les choses dans l'ordre, redéfinir les étapes essentielles et renforcer la cohérence de mon projet.

L'accompagnement mis en place m'a permis de prendre du recul, de clarifier mes objectifs et d'avancer avec plus de confiance. J'ai particulièrement apprécié la manière dont cet accompagnement s'est adapté à mes besoins et à mon rythme, en apportant à chaque étape les bons outils et les bons questionnements.

Grâce à leur écoute, leurs conseils et les ressources proposées, j'ai pu progresser de façon plus ordonnée et efficace.

*Bénédicte,  
porteuse du projet*



**Favoriser  
l'intelligence  
collective**



Des évènements organisés conjointement avec La Cantine Quimper, la French Tech Brest Bretagne Ouest, le pôle Valorial..

# 2024...

## Janvier

- 17 - Finale à Quimper Ouest Startups French Tech BBO – 1ère promo
- 22 - Digital Box (Souveraineté des données)
- 29 - Form'Action (crowdfunding)
- 31 - Rencontre – Innov'Klub

## Février

- 6 - Atelier « Comprendre et optimiser vos CIR & CII »
- 12 - et 13 - Créathon Numérique (avec la CdC du Pays Bigouden Sud)
- 15 - Webinaire Europe (Transformation digitale dans l'agroalimentaire)
- 15 - Atelier Cantine (l'IA générative Midjourney)
- 20 - La Tribu #Tech (Cantine x FTBBO)
- 21 - Webinaire Europe (Maximiser ses chances sur les projets européens)
- 22 - Atelier Cantine (Maîtrisez les couleurs)
- 22 - Petit Déjeuner Débat (Prise de parole en public)

## Mars

- 01 - Atelier Ouest Startups à Quimper
- 11 - Atelier Cantine (Digital Clean Up Day)
- 12 - Finale régionale Fabrik ta Pépite à Quimper
- 26 - Atelier Cantine (Rédiger pour son site web)

## Avril

- 03 - Matinale de l'export – 7TB
- 05 - Webinaire Europe (Startup, PME, financez votre projet d'innovation)
- 08 - Rencontre – Innov'Klub
- 09 - Atelier Cantine (L'emailing sur Brevo)
- 12 - Acceler'Action (Mesurer l'impact de votre entreprise : comment s'y prendre)
- 19 - Technopulse (IA et droit d'auteur)

## Mai

- 13 - Lancement appel à projet Incubateur Fisatur
- 14 - Webinaire Europe (Programme Eurostar)
- 15 - Webinaire Europe (Programme européen de financement LIFE)
- 23 - Atelier Cantine (Prolonger la durée de vie de nos appareils informatiques)
- 24 - Atelier Cantine (Préparer la refonte de son site web dans une démarche d'écoconception)
- 29 - Digital Box (L'IA comme assistant personnel pour lancer son projet)
- 30 - Atelier Innov'Agro (Microbiote intestinal : de découvertes en découvertes pour notre futur alimentaire)

## Juin

- 4 - Webinaire Europe (Programme Bourse MSCA)
- 4 - Petit Déjeuner Débat (Libérons le sens de l'humain... en valorisant l'engagement et l'action)

- 13 - Atelier Cantine (Perfectionnez votre pitch)
- 14 - Digital Box (Social Ads et influence)
- 20 - Atelier Cantine (Optimiser mes ventes)
- 21 - Assemblée Générale de la Technopole
- 25 - Rencontres maritimes de Quimper Cornouaille Développement

## Juillet

- 02 - Atelier Femmes & Numérique (Parcours de reconversion : devenir développeuse)
- 11 - Atelier Cantine (Coulisses d'un projet web)
- 16 - Atelier Cantine (Les clés pour une meilleure ergonomie d'interface (UX design))

## Septembre

- Du 9 au 13 - Portes ouvertes La Cantine Quimper
- 13 - Atelier Cantine (Les secrets de TikTok)
  - 17 - Rencontre Designers dans le cadre de France Design Week
  - 19 - Rencontre – Innov'Klub
  - 24 - Impact Day à Quimper
  - 26 - Atelier Cantine (Introduction à Figma)

## Octobre

- 01 - Petit Déjeuner Débat (Répondre aux enjeux des emballages de demain)
- 08 - Digital Box (Transformez votre approche commerciale)
- 10 - Atelier Innov'Agro (La restauration collective : une opportunité de diversification par l'innovation)
- 11 - Créathon numérique (avec 3 startups)
- 16 - La Tribu #Freelance (Cantine)
- 17 - Evènement – Digital Inspirationnel
- 22 - L'œil de l'expert·e (Boostez votre productivité avec Copilot)

## Novembre

- 12 - Masterclass Stratégie (Avec Xavier Fontanet, expert en stratégie d'entreprise)
- 14 - 7ème édition Femmes & Numérique
- 19 - Atelier Cantine (Wordpress & outil nocode)
- 27 - Webinaire Europe (Expériences vécues, comment les financements ont transformés nos projets)
- 28 - Petit Déjeuner Débat (Le marketing de l'innovation de l'idée à la mise en marche)
- 28 - Atelier Cantine (Concevoir une vidéo)
- 28 - Atelier Innov'Agro (IA et agroalimentaire, construisez votre feuille de route stratégique)

## Décembre

- 06 - Ticket to pitch, Brest
- 10 - Rencontre – Innov'Klub
- 12 - Atelier Femmes & Numérique (Nocode et IA)
- 17 - Atelier Cantine (Stories instagram)

# 'en 1 clic'



# 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 :

- Réussir sa prise de parole : des astuces pour un message clair
- Libérons le sens de l'humain... en valorisant l'engagement et l'action.
- Répondre aux enjeux des emballages de demain : entre écologie, praticité et innovation
- Le Marketing de l'innovation : de l'idée à la mise en marche

**148**  
participants  
**62 %**  
d'entreprises



## 4 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 :

- Souveraineté des données : maîtrisez et anticipiez ces enjeux
- L'IA comme assistant personnel pour lancer son projet
- Social Ads et influence : 2 leviers pour performer sur les réseaux sociaux
- Transformer votre approche commerciale : prospection automatisée et personnalisée grâce au NoCode et l'IA

**59**  
participants



**20**

## 3 Innov'Klub

Moment de réseautage informel pour les startups accompagnées par la Technopole et la French Tech BBO. 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.

**27**  
participants



## 3 ateliers Innov'Agro

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

### Thèmes abordés :

- Microbiote intestinal : de découvertes en découvertes pour notre futur alimentaire
- La restauration collective : une opportunité de diversification par l'innovation
- IA et agroalimentaire, construisez votre feuille de route stratégique

**32**  
participants

# #MasterClass Stratégie d'entreprise

## Objectif :

Pour la Technopole, il s'agit d'un temps fort d'animation de l'écosystème innovant. Cet événement s'inscrit dans notre démarche d'offrir aux entrepreneurs un large éventail de sujets stratégiques et techniques. Cette année, nous avons eu le privilège d'accueillir Xavier FONTANET, expert en stratégie d'entreprise, pour une MasterClass dédiée à ce thème fondamental.

Dans un environnement économique en perpétuelle évolution, disposer d'une stratégie d'entreprise solide est un levier essentiel pour assurer la croissance et la pérennité d'une entreprise. La stratégie définit des objectifs précis, oriente les ressources et permet d'anticiper les défis du marché. Elle constitue une véritable boussole pour guider les décisions et assurer un positionnement concurrentiel efficace. Ces éléments ont été au cœur de la MasterClass, permettant aux entrepreneurs et étudiants d'acquérir des outils concrets pour affiner leur stratégie et renforcer leur leadership.

Xavier FONTANET, ancien PDG d'*Essilor* et ancien DG de *Beneteau*, est reconnu comme l'un des plus grands spécialistes français en stratégie d'entreprise. Son intervention a permis aux participants de bénéficier d'une analyse pointue sur le leadership stratégique et la gestion du changement. Grâce à des exemples concrets et des approches pragmatiques, il a partagé son expertise pour aider les dirigeants et entrepreneurs à naviguer dans un environnement économique complexe et en mutation constante.



108 participants



Le programme « Fabrik ta pépite » est porté par les 7 technopoles de Bretagne et Pépite 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, le développement de compétences (gestion de projet, communication, management...) et l'entraînement à la prise de parole via des soutenances blanches.

Pour cette 3<sup>ème</sup> édition, la finale régionale s'est déroulée à Quimper au centre des congrès du Chapeau-Rouge. C'est l'équipe « Chofy » des 2 étudiants des lycées Le Likès La Salle et Yves Thepot qui a remporté le prix du « Campus de Quimper » avec la création d'un chauffe-eau solaire utilisant une lentille de Fresnel qui capture la lumière du soleil pour une solution écologique et économique.



# #Femmes&Numérique - 7<sup>ème</sup> édition

## Objectif :

Promouvoir les métiers du numérique et les formations auprès des femmes, porter des valeurs d'entrepreneuriat au féminin et encourager les reconversions telle est l'ambition de Femmes & Numérique animée par la French Tech Brest Bretagne Ouest, ENI Ecole informatique et la CCI Finistère depuis 2018.



Le 14 novembre dernier, le Centre des congrès du Chapeau-Rouge de Quimper a accueilli la 7<sup>ème</sup> édition de cet événement majeur dédié aux métiers du numérique.

Fort du succès des précédentes éditions et à la demande des participantes, cet événement s'est transformé en une journée entièrement dédiée aux métiers du numérique et à la reconversion professionnelle. Plus de 300 participantes se sont rassemblées pour découvrir et s'informer autour des opportunités du secteur.

Les participantes ont pu explorer différents espaces pour découvrir des métiers variés tels que les systèmes & réseaux, le no-code, et aussi appréhender les différentes perspectives de reconversion. Elles ont également eu l'opportunité de rencontrer les partenaires et les entreprises qui recrutent.

## Une conférence d'ouverture avec le Laboratoire de l'Égalité

La journée a commencé par la traditionnelle plénière. Cette année, celle-ci a mis en lumière les biais de genre dans l'IA et proposé des solutions pour y remédier. Selon leurs analyses, trois axes sont essentiels pour réduire ces inégalités :

- ✓ Agir sur les données : mesurer les inégalités et corriger les biais de sexe dans les bases de données.
- ✓ Agir sur les algorithmes : intégrer des objectifs égalitaires dès la conception des scripts.
- ✓ Établir un cadre éthique : créer un label «IA équitable», rédiger des chartes éthiques et sensibiliser le public à ces enjeux.

## Remerciements

Cet événement n'aurait pu avoir lieu sans le précieux soutien de nos partenaires. Un grand merci à **Arkéa**, **Naval Groupe**, **Accenture** et tous nos partenaires pour leur engagement !

## Une initiative qui se prolonge sur l'année



FNQ organise des formats courts d'échanges avec des professionnels. En 2024, 3 rencontres ont eu lieu à Quimper : parcours de reconversion, no-code et développer ses compétences grâce à l'IA (39 participantes au total). Depuis 2022, la FNQ s'étend aussi au Morbihan avec Lorient Technopole et VIPE. Le 10 octobre, une session a eu lieu à Vannes sur « Booster ses compétences grâce à IA » (30 participantes).



**300 participantes**



**Auditoire à 83% féminin**



**1 conférence d'ouverture**

sur les biais de genre dans l'IA



**9 pitchs métier**

(administratrice système, business analyst, développeuse...)



**5 ateliers pratiques**

permettant d'approfondir des sujets concrets comme le no-code, l'optimisation de LinkedIn et l'empowerment.



**6 tables-rondes**

abordant des sujets clés comme la reconversion, l'entrepreneuriat et le leadership dans la tech.

[femmes-numerique.bzh](http://femmes-numerique.bzh)

# #Appels à projets

## Ker Inno Végétal

Le Groupe Jean Hénaff a lancé en juin 2024, la 3<sup>e</sup> édition de son incubateur «Ker Inno Végétal» (anciennement Ker Inno Village), en partenariat avec la Communauté de Communes du Haut Pays Bigouden et la Technopole. Ce programme vise à soutenir les startups innovantes dans la végétalisation des offres alimentaires. Les candidats devaient proposer des solutions durables favorisant la biodiversité, réduisant l'empreinte carbone et répondre aux attentes des consommateurs.



Le lauréat 2024 est *Madame Beans*, entreprise fondée par Charlotte BLIN et Lucie LAJOUX. Leur mission : intégrer davantage de légumes secs dans la restauration collective via des aides culinaires innovantes. Leur gamme inclut la référence « Bas'atout », une base à cuisiner à partir de lentilles et pois chiches locaux, ainsi que « Legg'eau », un substitut d'œuf végétal. La startup bénéficiera d'un accompagnement par le Groupe Jean Hénaff : accès à des infrastructures industrielles, soutien en R&D, conseils en marketing, stratégie commerciale et conformité réglementaire ainsi que du soutien du Haut Pays Bigouden et de la Technopole.



Postuler au programme Ker Inno était une évidence : Hénaff incarne les valeurs bretonnes qui nous animent, alliant gourmandise, alimentation locale et respect de l'environnement. C'est une collaboration qui nous permettra de franchir un cap dans notre développement et notre engagement pour la promotion des légumineuses.

Lucie LAJOUX et Charlotte BLIN, fondateures de Madame BEANS

## Innovation & Transitions

Quimper Bretagne Occidentale, en partenariat avec la Technopole, a lancé en septembre 2024 la 1<sup>ère</sup> édition de son appel à projets «Innovation & Transitions» pour soutenir l'innovation et accompagner les transitions écologique, numérique et sociétale. Doté d'un budget de 45 000 €, cet appel à projet visait à dynamiser l'entrepreneuriat local en apportant un soutien financier et stratégique aux entreprises de moins de 50 salariés. Il favorisait l'émergence de solutions durables et innovantes, créatrices de valeur pour le territoire.

Quatre entreprises ont été lauréates :

- **Les Brasseuses de Fruits Françaises** (Laura BOYER & Carole MACHUT) qui développent des boissons artisanales innovantes, notamment sans alcool.
- **GBC Laboratoire** (Gaël BOUTRY) spécialisé dans la cosmétique écoresponsable avec des produits solides et sans plastique.
- **Karbon Créations** (Jolan TRECHEREL), qui valorise les chutes de carbone en produits innovants et durables.

Ces 3 entreprises ont obtenu un prix de 14 000 € et seront accompagnées dans le développement de leurs innovations par la Technopole. Un prix coup de cœur a été remis à la brasserie **Roi de Pik'** (Julien KERSALE), une brasserie durable misant sur des matières premières locales et des procédés low-tech. Elle obtient un prix de 3 000 € ainsi qu'un accompagnement par nos services.



# #Créathon Numérique

Pour redynamiser ce challenge, nous l'avons renommé Créathon Numérique (ex-Challenge numérique). L'objectif reste le même : plonger les étudiants dans une dynamique startup en les confrontant aux enjeux du territoire ou d'une entreprise et en valorisant leurs compétences numériques. Ce challenge leur offre l'opportunité de mettre en pratique leurs connaissances, de stimuler leur créativité et de se confronter aux réalités du processus entrepreneurial. En 24 ou 48 heures, les étudiants doivent répondre à une problématique de stratégie de communication pour une entreprise ou une collectivité. Cela peut se traduire par la définition d'une charte graphique, la création d'un logo, d'une application, d'un site web ou encore la réalisation d'un motion design. En 2024, 2 éditions se sont tenues dans notre espace de coworking La Cantine - Quimper l'une avec une collectivité et la seconde avec 3 startups.

Le Créathon Numérique offre aux étudiants une expérience immersive. Ce format intensif leur permet de développer leur capacité d'adaptation et de se confronter à des cas concrets, tout en favorisant l'innovation et l'esprit d'entreprise.



## 1<sup>ère</sup> édition : les 12 et 13 février



Pour cette 1<sup>ère</sup> session, le service communication de la Communauté de Communes du Pays Bigouden Sud a mis au défi les 23 étudiants de 2<sup>ème</sup> année DNMADE du Lycée Le Paraclet (design numérique et print).

Objectif : optimiser l'articulation print/digital du magazine Sud Bigouden afin d'atteindre un plus large public, imaginer une solution numérique innovante et s'appuyer sur les compétences des étudiants.

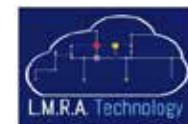
Les points forts de cette édition résident dans la mise en pratique des compétences numériques, la maîtrise du pitch et le respect des délais imposés. De plus, les étudiants ont eu l'opportunité de rencontrer des professionnels tels que Chloé GUENNOU, fondatrice de Bav'Ar[t], Gaëlle MAZINGUE, auto-entrepreneuse, Carine VADET PERRROT, qui a apporté un focus sur la typographie, Seva HOUEZ de Pépite Bretagne, qui a expliqué le statut d'étudiant entrepreneur, ainsi que Clémence RETAILLEAU, qui a présenté la French Tech.



## 2<sup>ème</sup> édition : le 10 octobre

Cette session a réuni 17 étudiants de 2<sup>ème</sup> année DNMADE du Lycée Le Paraclet (design numérique) autour de 3 startups locales *Cueillette* (Clohars Fouesnant), *HOH* (Quimper) et *LMRA Technology* (Châteaulin).

L'objectif était d'apporter un regard neuf sur leurs supports de communication. Une fois de plus, les étudiants ont relevé le défi et contribué à la réussite de ce challenge en permettant aux entrepreneurs de prendre de la hauteur sur leurs outils de communication.



# L'association



# Qui som



## L'équipe



Ronan LE DEN  
Directeur



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



Clémence RETAILLEAU  
Chargée de mission  
French Tech Brest Bretagne Ouest



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



Rozenn LE VAILLANT  
Cheffe de projet  
Europe & Innovation



Sarah GERART  
Chargée de mission  
Mer & Europe



Fabienne JOLIVET  
Chargée de communication



Laure COLIN  
Comptable



Justine SCHMUTZ  
Chargée de mission Europe



Morgane LE CORRE  
Responsable coworking  
La Cantine Quimper



Déborah WANG  
Assistante

# mes-nous ?



## Les administrateurs.trices

### Membres du Bureau & du Conseil d'Administration

Président :	Olivier LE STRAT, Directeur général, <i>H2Gremm</i>
Vice-président entreprises :	Jo DREAU, Gérant, <i>SARL Dréau</i>
Vice-président enseignement et recherche :	Louis COROLLER, Directeur, <i>LUBEM</i>
Secrétaire :	Mireille PEUZIAT, Responsable qualité, <i>Groupe Jean HENNAF</i>
Trésorière :	Marie LE GUEN, RAF, <i>Océane Alimentaire</i>
Membres :	Philippe CLOAREC, Directeur industriel, <i>Maison Chancerelle</i> Forough-Léa DADKHAH, Vice-Présidente Recherche, Innovation, Enseignement supérieur et Ingénierie financière, <i>Quimper Bretagne Occidentale</i>

### Membres du Conseil d'Administration

Chefs d'entreprises et chambres consulaires	Raphaël BOURDON, Président, <i>Agriprotech</i> Isabelle COTONNEC, Responsable d'agence, <i>Cabinet Ipside</i> Christophe DUPONT, Secrétaire général, <i>Crédit Agricole du Finistère</i> Philippe FILLETTE, Directeur, <i>Les Ateliers fouesnantais</i> Christopher FRANQUET, Président, <i>Entech smart energies</i> Léa SEBIANE, Directrice, <i>Coopérative Le Koeur</i>
Représentants de la recherche et des établissements de formation	Tangi ALLIOUX, Directeur adjoint, <i>Lycée Le Likès La Salle – Quimper</i> Daniel DREAU, Directeur adjoint, <i>Lycée Thépot</i> Gaëtan LE FLOC'H, Directeur, <i>ESIAB</i> Pascal LE FLOC'H, Directeur, <i>IUT de Quimper</i> Guillaume MASSE, Directeur, <i>MNHN - Concarneau</i> Mireille PEUZIAT, Membre du directoire, <i>ADRIA</i> Alexandrine PINGEL, Responsable, <i>CEA Tech Bretagne</i>
Collectivités territoriales	Marc ANDRO, Vice-président Attractivité du territoire et de la dynamique cornouaillaise, de l'Animation communautaire de Quimper Bretagne Occidentale Olivier BELLEC, Président de Concarneau Cornouaille Agglomération Loïc HENAFF, Conseiller régional, Conseil régional de Bretagne Josiane KERLOCH, Présidente de la CdC du Haut Pays Bigouden Stéphane LE DOARE, Président de la CdC du Pays Bigouden Sud Roger LE GOFF, Président de la CdC du Pays Fouesnantais Gaël LE MEUR, Conseillère régionale, Conseil régional de Bretagne Sébastien MIOSSEC, 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

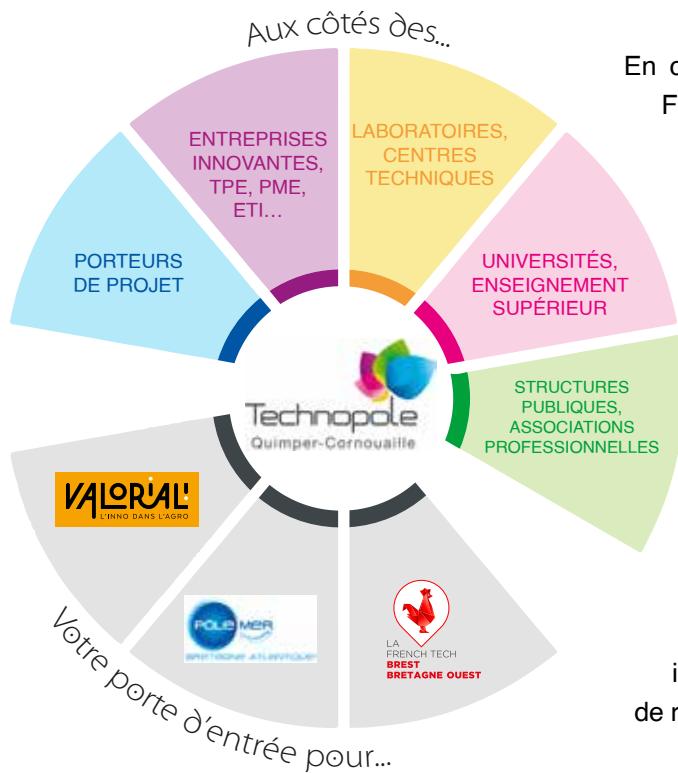
# Nos missions



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. Elle 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 cette dynamique au nom de la Fédération des 7 technopoles de Bretagne. Nous identifions les opportunités de financement et aidons les entreprises à élaborer leurs propositions visant à optimiser 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 leur permettre d'accéder à des ressources en compétences et financements complémentaires.



En complément, nous sommes engagés dans la dynamique French Tech Brest Bretagne Ouest. 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. Nous coordonnons la French Tech sur Quimper et animons des événements tels que « Femmes & Numérique » ou les ateliers « Digital Box ».

Régulièrement des événements, ateliers et rencontres pour favoriser les collaborations, créer des synergies sont organisés. Ces initiatives visent à encourager les échanges de bonnes pratiques, de coopération, d'identification de compétences avec l'écosystème innovant (porteur de projet, entreprise, centre technique et de recherche, organisme bancaire, institution...).

# Notre écosystème

## Membre de réseaux



Réseau français de l'innovation



## Partenaires financiers



BPI France, État, Union Européenne, Bretagne Entreprendre, Finistère Angels...



## Partenaires Innovation

Centres d'innovation technologique  
Structures Innovation en Bretagne  
Pépinière d'entreprises en Cornouaille

## Technopoles de Bretagne



## Pôles de compétitivité



## Communautés de communes et d'agglomération



## Laboratoires, Universités

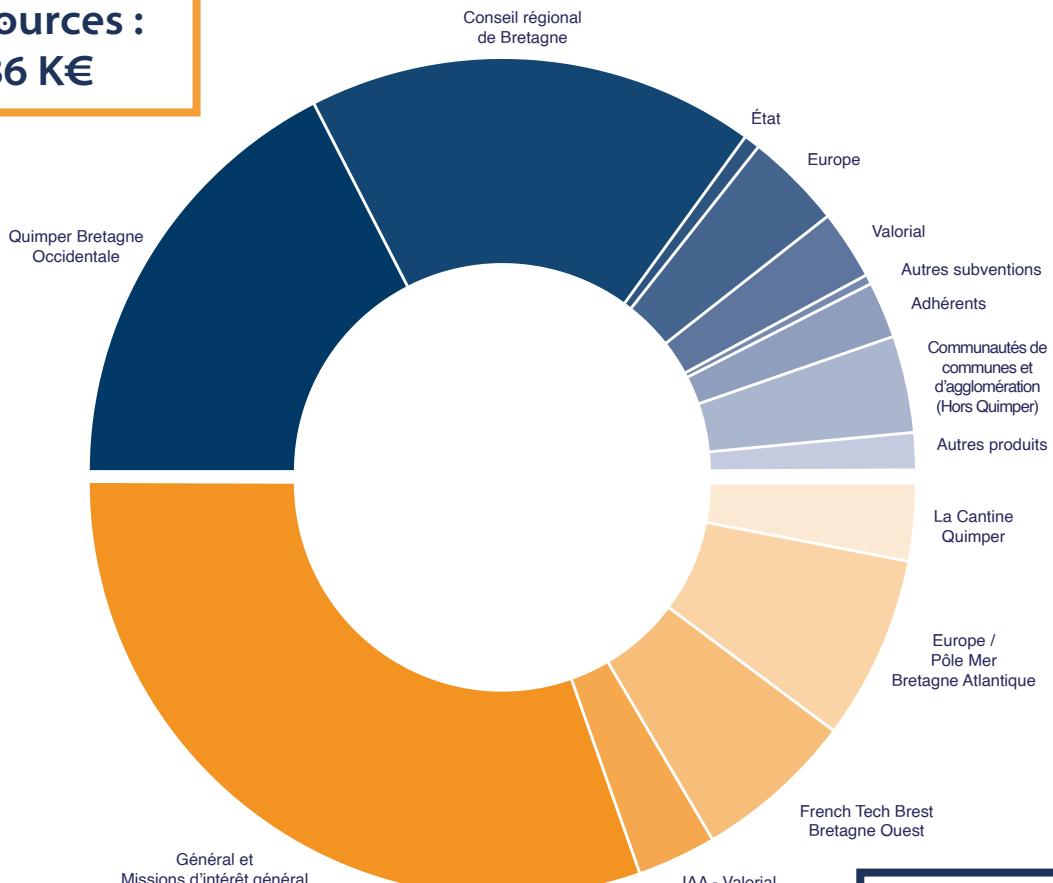
ADRIA, Institut Agro Rennes-Angers, Ifremer, INDRA, IUT Quimper, UBO, LUBEM, MNHN, CEA Tech...

# Les adhérents

- A.Vé Marketing
- Adria
- Agriprotech
- Alsyone
- Anticipa
- AR[t] Studio
- Arinfo
- Atelier Ambres
- Ateliers Fouesnantais
- Axon'Mechatronics
- Banque Populaire Grand Ouest
- Bed & Desk
- Biotech Santé Bretagne
- Blade Sense
- Breizh e-Nov
- Bretagne Developpement Innovation
- Bretagne Plants Innovation
- Callego
- Capsularis
- Carrieres Nomades
- CdC de Haute Cornouaille
- CdC du Cap Sizun
- CdC du Pays Fouesnantais
- CdC Haut Pays Bigouden
- CdC Pays Bigouden Sud
- CdC Pleyben-Châteaulin-Porzay
- CEA Tech Bretagne
- CG-Wireless
- Concarneau Cornouaille Agglomération
- Conserverie Chancerelle
- Coprexma
- Copri
- Credit Agricole du Finistère
- Douarnenez Communauté
- Dreau Sas
- ENI - Ecole Informatique
- Entech
- Eplefpa de Quimper Brehoulou
- ESIAB
- Expand
- Fastnaet
- Fédération Nationale des Paniers de la Mer
- FH Industrie
- Fidal
- Finistère Mer Vent
- Fokkus
- Glaz
- GlobXplore
- Groupe Jean Henaff
- H2Gremm
- HOH
- Hussar Academy
- Ijinus
- Implicit
- Innolis
- Innovapi
- Innozh
- INPI
- Institut Agro Rennes-Angers
- Ipside
- IUT de Quimper
- Kerbriant
- KGC Conseil
- Larzul
- Le Drezen
- Le Koeur - Coopérative Bio
- Le Likès La Salle
- LMRA Technology
- Lubem - UBO
- LWNC
- Lycée Yves Thépot
- Maison Cadiou
- Marinelec
- Massilly Franpac
- Mediapilote
- MEIZ
- Mer Alliance / Groupe Thai Union
- Mission Locale Pays de Cornouaille
- MNHN
- Naotech
- Océane Alimentaire
- Ogec Le Paraclet
- Olivier Bienvenu
- Opti'Sea
- Orange
- Oyat Design
- Oziolab
- Pôle Mer Bretagne Atlantique
- Quimper Bretagne Occidentale
- Quimperlé Communauté
- Région Bretagne
- Réseau Entreprendre Bretagne
- Seasidetech
- Secrets de famille
- Setec Energie Environnement
- Solia Concept
- Spinnof
- Tech Sea Lab
- Technopôle Brest-Iroise
- Tout Commence en Finistère
- Ty Data
- UBO
- Uvasc-Lab
- Verlingue
- Yslab

# Le budget 2024

Ressources :  
786 K€



Dépenses :  
786 K€

## Nos financeurs



Ils s'impliquent à nos côtés

Les communautés d'agglomération et communautés de communes de Cornouaille





Merci  
de votre  
soutien

