

The logo for 'ialys' is displayed in a white rounded rectangle in the top left corner. The letters are in a lowercase, sans-serif font, with a small orange dot above the 'i'.

Réseau  
de performance  
alimentaire

The 'ialys' logo is centered within a large, semi-transparent green circular graphic. The logo consists of the lowercase letters 'ialys' in a white, sans-serif font, with a small orange dot above the 'i'.

AU CŒUR  
DE LA FILIÈRE  
ALIMENTAIRE  
EN CORNOUAILLE



Réseau  
de performance  
alimentaire



### **/ Une bannière qui flotte sur un terreau fertile**

**ialys** ne pouvait naître sous de meilleurs cieux. La Cornouaille est riche et fière de sa filière aliment : 5 200 établissements, plus de 25 000 emplois, 20 % de la pêche fraîche française débarquée, 10 centres de recherche et d'innovation... C'est sa marque de fabrique !

L'agroalimentaire fait partie de notre ADN. Il repose sur un socle puissant : matières premières, savoir-faire, esprit d'innovation. C'est pourquoi nous devons continuer à produire et transformer localement. Sans oublier notre goût ancestral pour le travail en réseau. Ici, nous savons toujours nous rassembler sur l'essentiel, mettre toutes nos forces dans la balance pour atténuer les effets de notre position géographique excentrée.

### **/ Une culture de l'innovation ancienne, authentique et durable**

La filière aliment en Cornouaille est le reflet d'une histoire qui a commencé avec les pêcheurs de sardines et de maquereaux. Ils ont favorisé, grâce à l'appertisation, l'installation de fabricants de boîtes de conserves, puis la construction d'une agriculture et d'un élevage forts. Nombre de services se sont développés en support de ces entreprises : équipementiers, organismes de recherche, de formation, qui occupent une place unique dans le paysage français, à travers leur spécialisation.

Cet écosystème dense est un atout pour l'avenir et le développement économique de la Cornouaille.

L'agriculture, la pêche et l'aquaculture vont poursuivre leur évolution vers de nouveaux modèles de production et de développement plus raisonnés. Les entreprises agroalimentaires resteront confrontées au défi d'une production alimentaire durable avec une vision globale et intégrée : renforcer la sécurité sanitaire des aliments ; optimiser les qualités ; développer la performance industrielle des entreprises.

### **/ Une ambition à la hauteur des enjeux de la mondialisation**

Pour l'avenir, **ialys** a l'ambition de compléter le paysage économique alimentaire local en favorisant les synergies entre acteurs, de l'amont à l'aval. Tous concourent, de la plus petite entreprise à la plus grande, à inventer la performance alimentaire de demain. Et ce, avec l'appui des centres de recherche, des formations initiales et continues, au plus près des besoins des entreprises, des pôles de compétitivité, des organismes d'appui à l'innovation... Tous sont « **ialys**, réseau de performance alimentaire », pour leur développement individuel et pour le développement de la Cornouaille.

#### **Ludovic JOLIVET**

Président de Quimper Cornouaille Développement

#### **Claire LEVRY-GERARD**

Elue, référent **ialys** pour Quimper Cornouaille Développement

## AU CŒUR D'UN TERRITOIRE ALIMENTAIRE

La Cornouaille, comme la Bretagne, a bâti une grande partie de son développement économique sur l'industrie alimentaire (20 Milliards € de chiffre d'affaires). Son originalité par rapport au reste de la région et de la France s'est forgée sur :

« Nous sommes situés à la pointe bretonne et nous avons un autre atout à développer : les acteurs de l'aliment ont la capacité de différencier et de sécuriser les produits ; ils peuvent s'appuyer sur un écosystème support qui favorise cette créativité. »

Jo Dréau,

 KERHIS Châteaulin

- Son histoire : premier territoire breton en agroalimentaire grâce à l'industrie de la conserve dès 1850, près d'un siècle avant le reste de la Bretagne ;
- Sa spécialisation : un des territoires les plus intensément tournés vers l'agroalimentaire, l'agriculture et la pêche, en terme d'emplois, d'entreprises et de souci de la qualité ;
- Ses ressources variées : poissons, légumes, viandes, lait, oeufs... ;
- Son bassin d'entreprises internationales emblématiques et de centres de recherche et développement.

Territoire pionnier, à l'origine d'initiatives collectives qui se sont déployées sur le Grand Ouest (Valorial, Breizpack...), la Cornouaille a su favoriser le développement d'activités à la pointe de l'innovation.

# SOMMAIRE

<b>Introduction</b> .....	<b>02</b>
ialys, réseau de performance alimentaire .....	04
Notre ambition.....	06
Nos missions.....	07
Notre fonctionnement.....	08
<b>La Cornouaille, territoire pionnier de l'agroalimentaire</b> .....	<b>09</b>
La Cornouaille en chiffres.....	10
L'aliment, une filière de première importance.....	11
La variété des ressources.....	15
La capacité d'innovation cornouaillaise soutenue, organisée, unie et coopérante .....	20
<b>Une chaîne d'expertise au service de la filière aliment</b> .....	<b>22</b>
L'appui à l'innovation et aux entreprises.....	23
La recherche.....	27
La formation.....	29
L'animation.....	32
<b>Les actions ialys</b> .....	<b>33</b>



ialys

ialys

RESEAU DE  
PERFORMANCE  
ALIMENTAIRE



La Cornouaille bénéficie des ressources pour faire de l'aliment le moteur de son économie... Une activité constitutive du patrimoine, vecteur d'image pour le territoire qui fait partie intégrante de nos atouts touristiques. Faisons la rayonner ensemble au-delà de nos frontières en montrant nos forces et notre capacité à penser l'aliment du futur !

**ialys** est né en 2010 d'une volonté des acteurs locaux de faire reconnaître et de valoriser la Cornouaille pour ses savoir-faire dans l'aliment. Il réunit un large capital humain (entreprises, structures de recherche, de l'innovation, de la formation) autour d'une ambition commune : conforter le territoire comme la référence de la performance alimentaire.

Ce réseau de partage des connaissances, d'échanges et d'affaires vise à :

- soutenir, renforcer, développer les activités dans le domaine de l'aliment ;
- cultiver un sentiment d'appartenance collective à la filière aliment en Cornouaille ;
- porter une dynamique cornouaillaise d'innovation et d'intérêt régional.

**ialys** rassemble l'ensemble des métiers de l'aliment, de la «terre ou la mer à l'assiette».

## LES MÉTIERS DE L'ALIMENT REGROUPÉS DANS IALYS

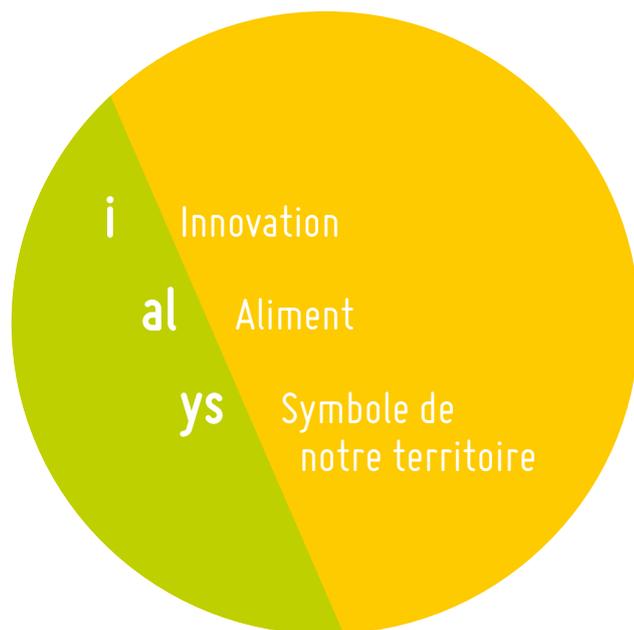
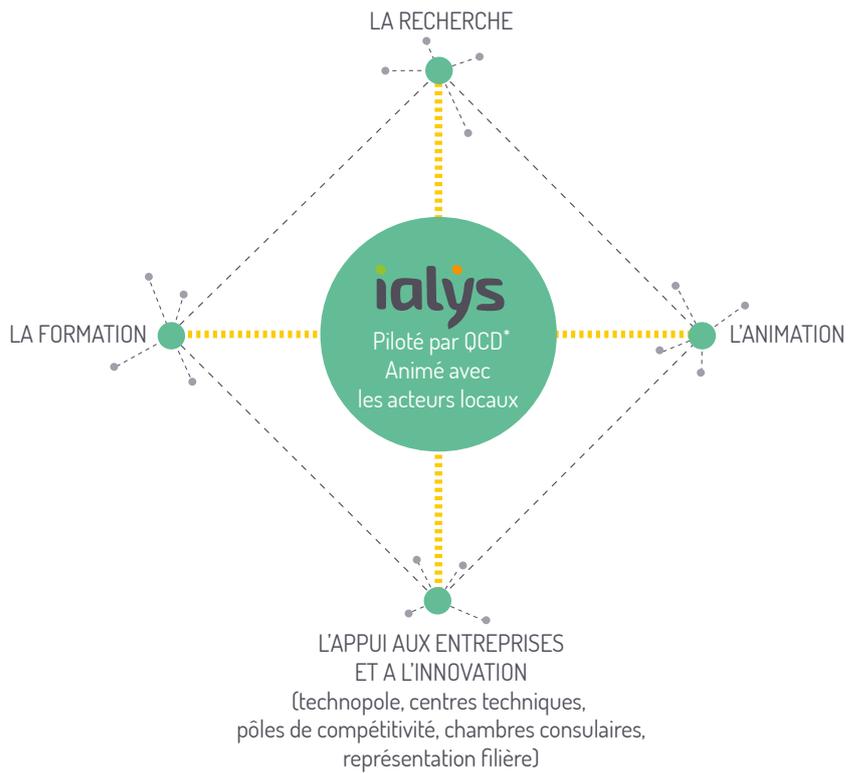


© Lionel Flageul/Quimper Communauté / i-stock / OGD / TQC

# NOTRE AMBITION

## Une force motrice créatrice de valeurs en Cornouaille

Le cluster entend mettre en réseau les professionnels de la filière, partager les connaissances, valoriser la «Cornouaille aliment», révéler les forces du savoir-faire du territoire et ses compétences à créer de nouveaux aliments en toute transparence.



\* QCD : Quimper Cornouaille Développement

# NOS MISSIONS

## COOPERER – METTRE EN RESEAU

Miser sur la proximité géographique et sectorielle entre acteurs pour créer du lien telle est l'idée de **ialys**.

Rassembler les entreprises autour de l'aliment, «de la mer ou la terre jusque l'assiette», favorise les partenariats, encourage le business de proximité et élargit les réflexions au-delà des canaux traditionnels. Quoi de plus porteur que l'action collective pour être force de propositions et inscrire la filière dans une dynamique de développement ?

## INNOVER

Décrypter les nouvelles attentes et nouveaux besoins des consommateurs, détecter des marchés en émergence ou des pistes de développement, identifier des clés pour parer aux difficultés sont autant de préoccupations majeures des entreprises.

**ialys** est une source et un relais d'information pour permettre aux entreprises de l'aliment de faire face aux enjeux du marché et d'innover.

## PROMOUVOIR — RAYONNER

Promouvoir le territoire et les savoir-faire alimentaires pour co-construire une image active de la Cornouaille et de la filière, pétrie d'innovation. Faire de **ialys** une vitrine reconnue, par le grand public et les professionnels, de la diversité des compétences, des métiers et des activités autour de l'aliment.

# NOTRE FONCTIONNEMENT

**ialys** est piloté par l'agence de développement économique et d'urbanisme, Quimper Cornouaille Développement (QCD), et animé avec les acteurs locaux.

Le rôle de Quimper Cornouaille Développement est de relayer, appuyer, soutenir le développement des acteurs, d'aider au maintien et au développement d'un éco-système, de faire émerger et susciter de nouvelles actions.

## Commission ialys

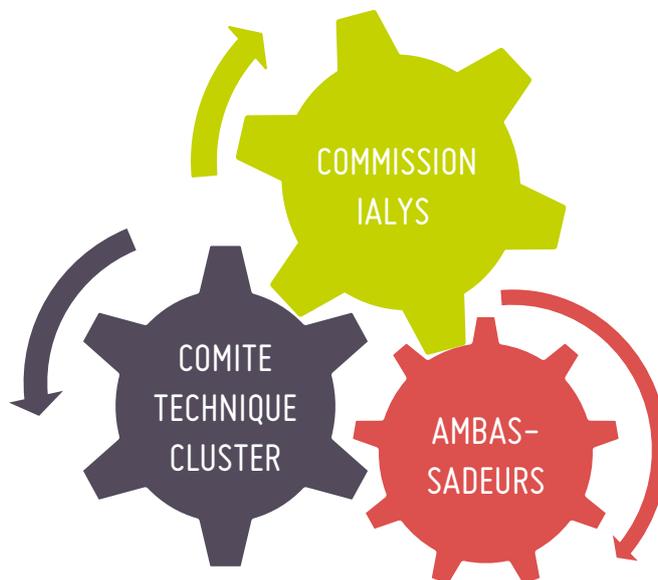
- ▶ Propose et définit les orientations **ialys**
- ▶ Porte collectivement la stratégie

Présidents ou Vice-Présidents des intercommunalités et élus des chambres consulaires

## Comité technique cluster

- ▶ Informe
- ▶ Fait émerger des projets partenariaux
- ▶ Coordonne des actions
- ▶ Valide des actions opérationnelles

Les acteurs locaux de la recherche, de l'innovation, de la formation, représentants des entreprises (cf. p 23 et suivantes).



## Ambassadeurs

- ▶ Acteurs de la filière aliment en Cornouaille, ils sont représentants de notre territoire, porte parole des compétences et des savoir faire, force de propositions de projets qui fédèrent l'ensemble de la filière.



ialys

## LA CORNOUAILLE, TERRITOIRE PIONNIER DE L'AGROALIMENTAIRE

**2<sup>e</sup> PAYS BRETON** par sa superficie (2 484 km<sup>2</sup>)

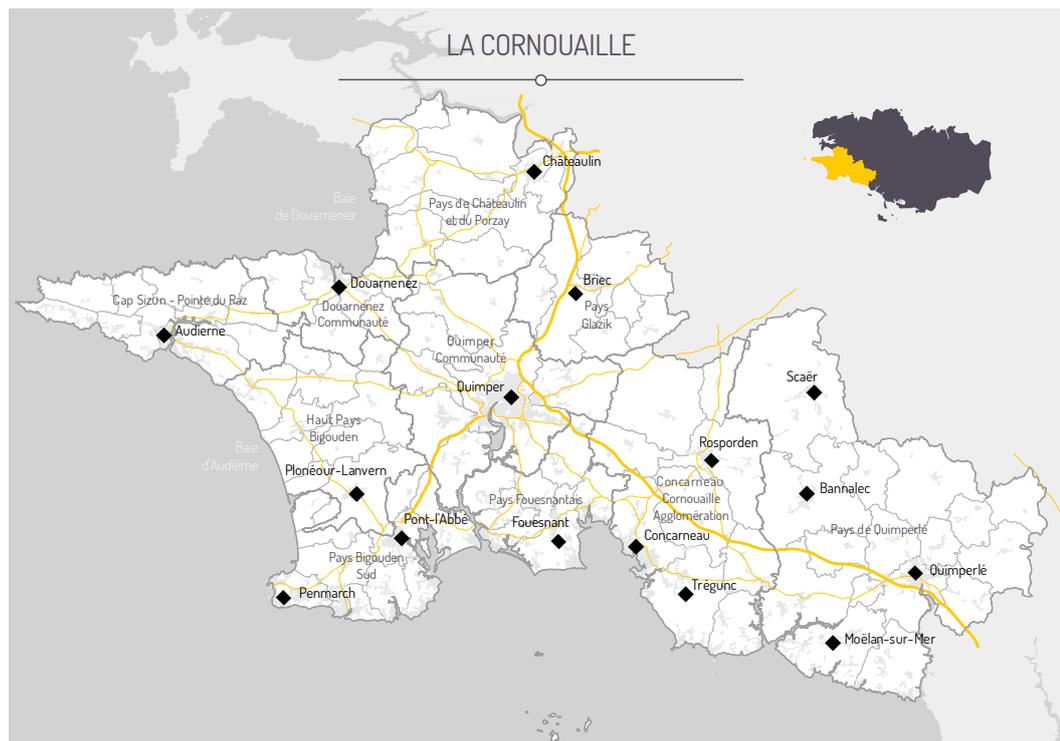
**349 000 HABITANTS** (10,3% de la population bretonne)

**129 000 EMPLOIS** (10 % de l'emploi breton)

Un réseau de villes moyennes s'articulant autour de la capitale historique, **QUIMPER, 3<sup>e</sup> VILLE BRETONNE** (63 000 hab)

**L'AGROALIMENTAIRE, L'ÉCONOMIE MARITIME**  
et le **TOURISME**, 3 spécificités de l'économie cornouillaise

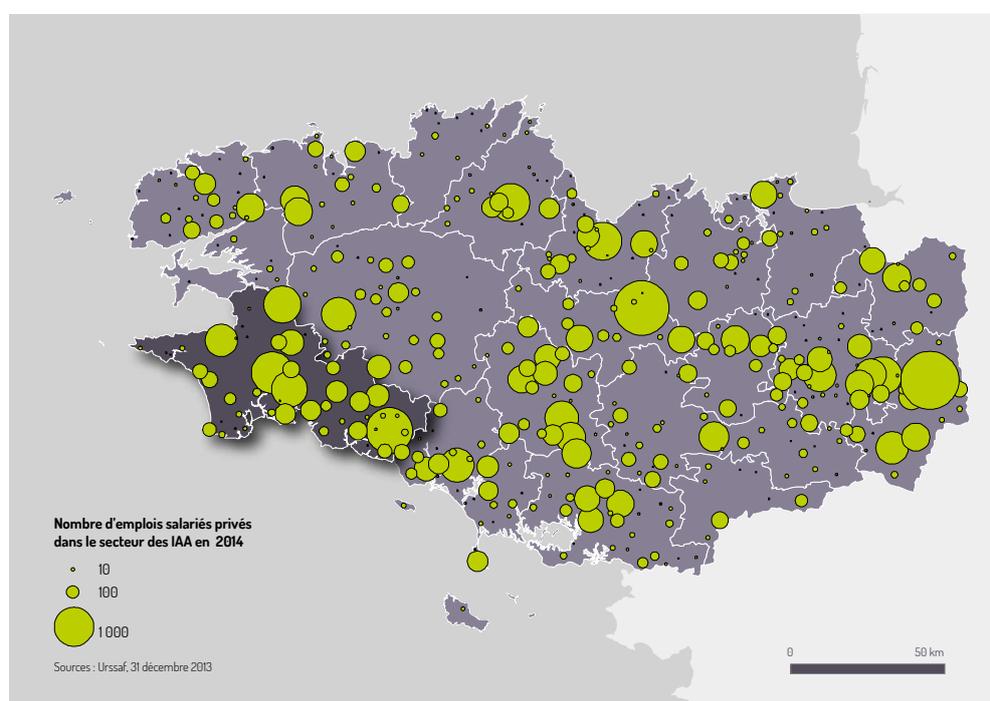
Source : INSEE - RGP 2012



# L'ALIMENT UNE FILIERE DE PREMIERE IMPORTANCE

La Cornouaille se situe à la pointe d'une des premières régions agroalimentaires de France, **la Bretagne**<sup>1</sup>

- 70 000 emplois
- 1/3 des emplois industriels bretons
- 20 milliards € de chiffre d'affaires



En Cornouaille, de la « terre ou la mer à l'assiette »<sup>2</sup>

- **25 000** emplois dans la filière aliment
- **1/5** des emplois cornouillais
- **5 200** établissements  
(entreprises artisanales, industrielles, exploitations agricoles)
- **8 000** personnes en formation continue et initiale
- **10** centres de recherche et d'innovation

<sup>1</sup> Les cartes de la Bretagne agroalimentaire - Edition 2014/2016 - Bretagne Développement Innovation

<sup>2</sup> Chiffres groupe données économiques ialys : CCI Quimper Cornouaille, Chambre de métiers et de l'artisanat du Finistère, Chambre d'agriculture du Finistère, Quimper Cornouaille Développement, Technopole Quimper-Cornouaille, Données 2014

## 1 / Une industrie dominée par l'agroalimentaire

Grâce à la conserve de poissons débarqués sur les ports locaux au XIX<sup>e</sup> siècle, La Cornouaille a développé un tissu agro-industriel performant, 100 ans avant les autres territoires bretons !



© Lionel Flageul/Quimper Communauté

Deux histoires d'entreprises qui se confondent avec celle de la «Cornouaille aliment».



### Hénaff, entreprise familiale, leader sur le marché des pâtés et rillettes.

En 1907, un paysan breton fait construire une conserverie de petits pois et de haricots verts pour permettre aux agriculteurs de vendre localement. Sept ans plus tard, pour combler l'inactivité en basse saison, il se lance dans la production de pâté. Naît la recette inédite du pâté Hénaff. L'entreprise modernise son outil de production pour maîtriser totalement sa fabrication. Un tournant marque l'entreprise en 1995 : la construction d'un atelier de produits frais. Aujourd'hui, l'entreprise centenaire innove, élargit ses gammes au bio, à la charcuterie sèche... et livre la station spatiale internationale.

1 usine de production à Pouldreuzic  
49,4 millions de CA  
Exporte dans 50 pays  
217 salariés



### Wenceslas Chancerelle, n°3 des ventes de conserves de poissons.

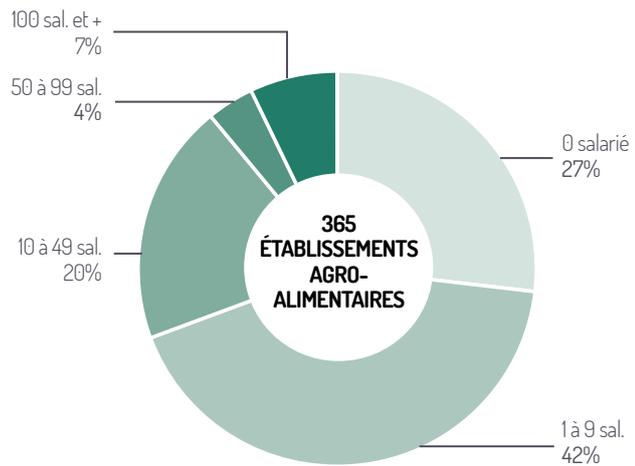
Fondateur de la presse à sardine, Robert Chancerelle crée en 1853 la première conserverie de poisson au monde à Douarnenez. En 1930, pour faire face à la concurrence internationale, elle mécanise son outil de production. Perpétuer le savoir-faire traditionnel allié à la qualité des produits et investir dans des innovations techniques performantes pour élaborer de nouvelles recettes tels sont les enjeux de l'entreprise. En 2013, elle rachète Cobreco, le leader de la conserve de coquille St Jacques et de thon en France.

120 millions de CA pour le groupe  
Plus de 400 salariés

L'activité agroalimentaire s'appuie sur les ressources de la terre et de la mer et sur un tissu dense et diversifié d'entreprises. 1 emploi industriel sur 2 relève des industries agroalimentaires. Le secteur représente **365** établissements employant près de **9 000** actifs.

Plus de **95 %** des entreprises comptent moins de 250 salariés. Ces PME font preuve d'une grande adaptabilité et sont un atout majeur pour la dynamique de la Cornouaille.

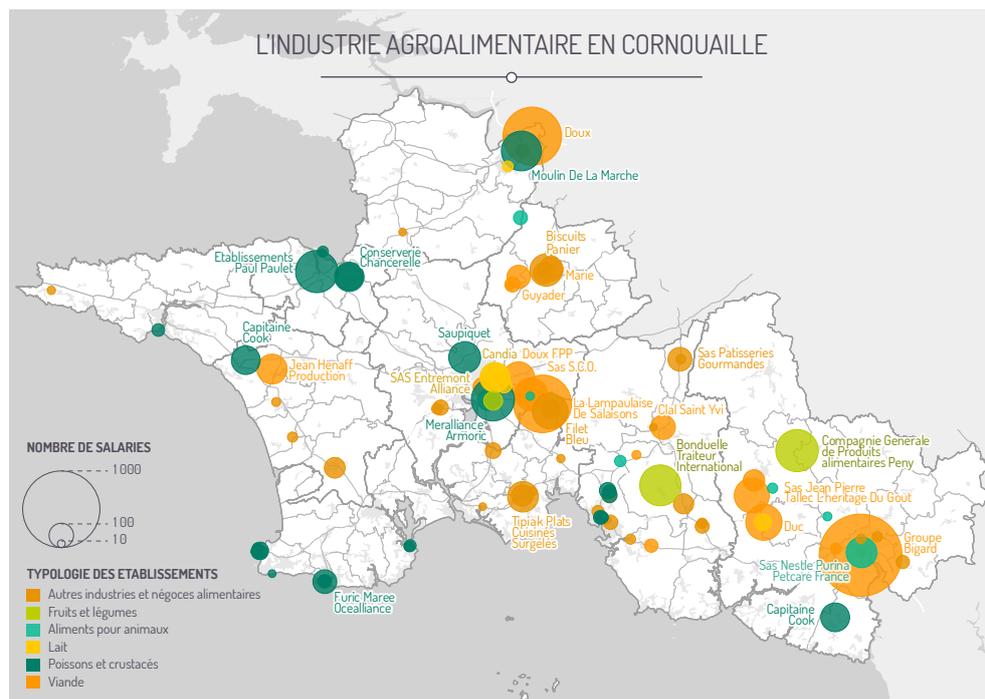
### TAILLE DES ÉTABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES



Source : Groupe données économiques ialys - Données 2014

L'industrie de la viande domine (**40 %** des emplois), suivie par la transformation du poisson et des crustacés (**26 %**) et les biscuiteries (**10 %**).

### L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE EN CORNOUILLE



Source : Groupe données économiques ialys - Données 2014

## 2/ La Cornouaille berceau d'entreprises internationales

La Cornouaille compte nombre d'entreprises emblématiques et de spécialités culinaires. Leurs produits, leur nom, leur taille ou leur marché en sont l'illustration. Si certaines ont une implantation ancienne, d'autres se sont développées récemment sur de nouveaux marchés.



Forts de l'identité, de la fiabilité et de la qualité des produits bretons, des entrepreneurs se sont lancés, plus récemment, sur des productions comme le whisky (Distillerie des Menhirs), le café (Coïc), les produits à base d'algues (Globe Export, Aqua B), compléments alimentaires (Polaris)...

## 3/ Des activités connexes

Par effet d'entraînement, cette industrie agroalimentaire forte a permis le développement d'activités connexes. Celles-ci représentent **610** établissements employant **6 400** salariés.

Les équipementiers se sont développés en Cornouaille pour accompagner les activités de production, de transformation et de conditionnement. Ils relèvent des métiers du travail des métaux, de l'électricité/automatisme, de l'électronique, de la plasturgie, de la conception et de la fabrication de lignes de production, de la ventilation... : Guelt, Secma Cabon, Tuffigo, Krampouz...

L'emballage alimentaire (métallique, papier, plastique) compte une vingtaine d'établissements : Franpac, Bolloré, Ambalia...

Des entreprises BtoB se sont spécialisées dans l'agriculture et l'agroalimentaire : sous-traitance, externalisation d'activités tertiaires (informatique, marketing), maintenance, logistique, laboratoire d'analyses (Kerhis, Labocéa, Labexia...).

# LA VARIÉTÉ DES RESSOURCES

L'agroalimentaire cornouaillais, breton, français n'existerait pas sans des terres agricoles et marines préservées.

## 1 / La Cornouaille, une terre agricole diversifiée<sup>3</sup>

Située au sein d'une des premières régions agricoles de France, la Cornouaille est façonnée par une agriculture bien présente :

2 450 exploitations

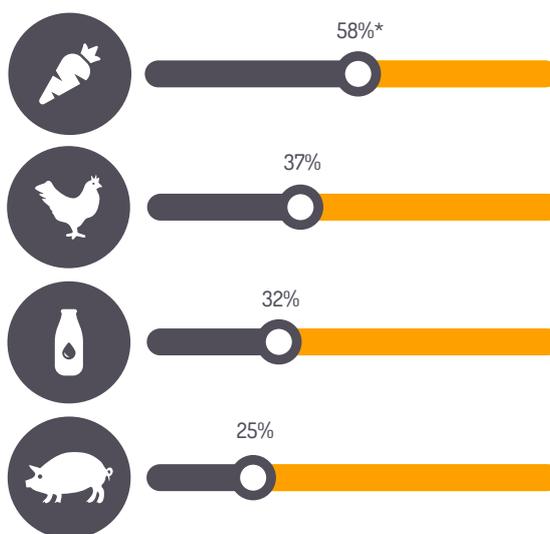
600 millions € CA

4 600 actifs salariés et non-salariés

La diversité des produits transformés trouve son origine dans la variété de l'agriculture cornouaillaise. Toutes les productions bretonnes sont présentes sur le territoire : production de lait, viande de porc, volaille, œufs, légumes, céréales, pommes à cidres...

4 productions principales :

### PART DE LA PRODUCTION CORNOUAILLAISE DANS LE FINISTÈRE



\* Légumes industrie (surgelés et conserves)

Source : Groupe données économiques ialys - Données 2014

« Tout le savoir-faire des agriculteurs et des marins est mis en musique par les acteurs de l'agroalimentaire. La filière aliment est une chaîne de professionnels où tout le monde a sa place. »

Isabelle SALOMON,  
Productrice laitière,  
Locunolé

La Cornouaille se distingue du reste du Finistère par la production de légumes destinés au surgelé et à la conserve, particulièrement les petits pois et les haricots. La filière légumes d'industrie française s'est initialement implantée en Bretagne, le long de la côte autour des conserveries de poissons, en utilisant la même technologie.

Répartie sur le territoire cornouaillais, cette activité agricole irrigue la vie et l'économie locales.

<sup>3</sup> Chiffres Chambre d'Agriculture du Finistère - 2014

## 2 / La pêche, un poids lourd de l'économie locale

**1 900 marins**, soit **1 marin français sur 10**  
et 31% des effectifs bretons

**20 % de la pêche fraîche** en France,  
45% des apports bretons en frais

**146 millions €<sup>4</sup>** de chiffre d'affaires

**57 600 T** de poisson débarqué<sup>5</sup>  
(lotte, sardine, cabillaud...)

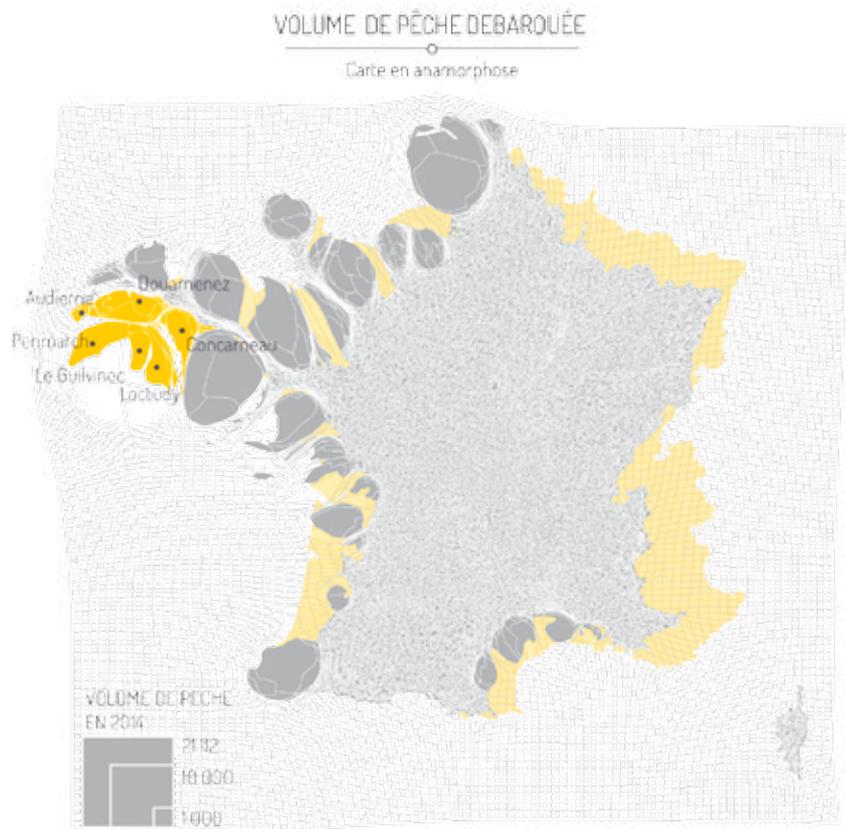


© iStock

Ce secteur tient une place importante sur un territoire bordé par plus de 330 km de côte. 6 ports de pêche sont gérés par la CCI Quimper Cornouaille et regroupés au sein de *Cornouaille ports de pêche* : le Guilvinec (1<sup>er</sup> port de pêche français), Concarneau (11<sup>e</sup>), St Guénolé Penmarc'h (13<sup>e</sup>), Loctudy, Douarnenez, et Audierne.<sup>6</sup>

« Un des produits phares, c'est la langoustine. Elles sont fraîches, débarquées en journée. La qualité des produits est une valeur ajoutée pour notre région... »

Frédéric Louédec,  
patron pêcheur  
des bateaux Zoé Jules et  
Ptit Emile, langoustines  
et coquilles Saint-Jacques



<sup>4</sup> Valeur du poisson débarqué – Données CCI Quimper Cornouaille 2014

<sup>5</sup> Données CCI Quimper Cornouaille 2014

<sup>6</sup> En valeur du poisson débarqué. France Agrimer et réseau intercréées - 2014

Le secteur génère des emplois indirects en amont et en aval de la filière (transformation, mareyage...) : 1 emploi en mer induit 3 à 5 emplois à terre.



© TOC

Le tourisme tire également partie de cette activité : Haliotika, la cité de la pêche - centre de découverte qui explique les coulisses de l'activité - au Guilvinec a accueilli **50 000 visiteurs** en 2014.

Le littoral cornouaillais est propice aux cultures marines. L'ostréiculture a démarré dans le Belon au XIX<sup>e</sup> siècle. Le secteur conchylicole représente **45** entreprises employant **500** personnes<sup>7</sup>. La Cornouaille compte les deux plus gros établissements conchylicoles de France : Thaëron et Cadoret.



© Franck Berthemin

Les algues marines alimentaires constituent un potentiel de développement important. Territoire pionnier en algoculture, la Cornouaille compte une dizaine d'entreprises d'une cinquantaine de salariés qui travaillent dans l'exploitation et la transformation de ces algues : Globe Export, Aqua B...

<sup>7</sup> Données Comité régional conchylicole Bretagne sud 2013

### 3 / Un seul leitmotiv : la qualité, la reconnaissance de nos produits, le respect des ressources naturelles

© Pascal Pérennec/Ville et Quimper Communauté



Plusieurs entreprises cornouaillaises sont investies dans des démarches qualité produits : Label rouge<sup>8</sup>, Agri Confiance<sup>9</sup>, IFS (International Food Standard) / BRC (British Retail Consortium)<sup>10</sup>, Bleu Blanc Coeur<sup>11</sup>...

Le territoire a une Appellation d'origine protégée (AOP), **le cidre Cornouaille**, sur une frange littorale qui s'étend du Pays bigouden au Pays de Quimperlé. Plus de **500 000** bouteilles sont produites par an.

Lancée en 1995 par des chefs d'entreprises finistériens de l'agroalimentaire et de la distribution, la marque collective *Produit en Bretagne* valorise les produits bretons grâce à leur origine de fabrication. Elle mène une stratégie de développement territorial synonyme de qualité des produits. Aujourd'hui, elle est la plus grande association française gérant une marque collective de territoire. La Cornouaille représente à elle seule **20 %** de ses adhérents.

Pour donner du sens à leur métier, tous ces acteurs se donnent pour priorité le progrès de la filière pour renforcer la confiance des consommateurs et leur santé, la transparence et la traçabilité des produits, le respect de la planète dans une démarche qualité.

© Pascal Pérennec/Ville et Quimper Communauté



<sup>8</sup> Label attestant que le produit possède différentes caractéristiques établissant un niveau de qualité supérieure

<sup>9</sup> Certification sur la qualité et la sécurité des flux des produits

<sup>10</sup> Référentiels sur la qualité et la sécurité des produits

<sup>11</sup> Démarche d'amélioration de la teneur nutritionnelle en oméga 3

#### 4 / Spécialités culinaires et gastronomie

« les produits que j'aime utiliser, ce sont les produits de bord de mer. On a en Cornouaille ce qu'il y a de mieux, le plus beau patrimoine culinaire européen de la mer ! Ce qui m'inspire aussi et qui retrouve de la qualité depuis une dizaine d'années c'est le cochon, avec le porc blanc, notamment. Ce sont les deux pépites de notre patrimoine culinaire que j'aime utiliser. »

Olivier Bellin, Auberge  
des Glazicks, ★★ Michelin,  
Plomodiern



© Olivier Bellin

La richesse et la qualité de nos produits, le patrimoine culinaire de la région inspirent de ce fait de grands chefs étoilés. Profitant de la proximité de l'approvisionnement local, ils donnent à la filière alimentaire de Cornouaille toute la noblesse de leur art et de la poésie en bouche...

« Tartelette iodée », « Fleur de blé noir », « œuf fermier », « retour de pêche », « Barbu de petit bateau », « kig Homardz » (© ) nous invitent à la dégustation...

Quelques chefs étoilés en Cornouaille :

- Patrick Le Guen, Ar Men Du, ★ Michelin, Nevez
- Olivier Bellin, Auberge des Glazicks, ★★ Michelin, Plomodiern
- Frédéric Sébilleau, Moulin de Rosmadec, ★ Michelin, Pont Aven
- Lionel Hénaff, Allium, ★ Michelin, Quimper
- Gilbert Guyon, L'ambroisie, ★ Michelin, Quimper
- Frédéric Claquin, Les 3 rochers, ★ Michelin, Sainte Marine

# LA CAPACITÉ D'INNOVATION CORNOUAILLAISE

SOUTENUE, ORGANISÉE,  
UNIE ET COOPÉRANTE

Avec plus de 3 000 innovations «produits» mises sur le marché français chaque année<sup>12</sup>, l'agroalimentaire se distingue par sa forte propension à innover.

L'innovation recouvre de multiples facettes : conception ou amélioration d'un produit ou d'un service, mise en œuvre d'un nouveau procédé, d'une nouvelle méthode de commercialisation ou d'un nouveau mode d'organisation. Levier de compétitivité des entreprises, créatrice de valeur, elle fait appel à des capacités internes des entreprises ou à des ressources externes.

Les entreprises bretonnes font figure d'exemple en France avec un taux d'innovation plus important : 59 % contre 48 %<sup>13</sup>. Cet écart s'explique par un écosystème régional structuré et coopératif entre établissements privés et publics (accompagnement, recherche) et la capacité à travailler ensemble (une innovation sur trois est réalisée en coopération avec d'autres entreprises ou organismes, une proportion supérieure au niveau national<sup>14</sup>). La Cornouaille est le reflet de cette forte capacité d'innovation.

## 1/ Les biotechnologies, sources d'innovation

© Pascal Perennec/Ville&Quimper Communauté



Les biotechnologies couvrent un large éventail de technologies de plus en plus utilisées en agriculture -élevage, pêche, aquaculture-, en agroalimentaire -ingrédients, nutrition, sécurité alimentaire, procédés de fabrication et de transformation des aliments, maîtrise des agroressources...- et répondent aux enjeux de l'alimentation de demain.

Elles s'imposent de plus en plus comme un secteur-clé de la Bretagne. Au sein de la 3<sup>e</sup> région biotechnologique française<sup>15</sup>, la Cornouaille compte une quinzaine d'entreprises œuvrant dans le domaine : Germicopa, Polaris, Yslab...

Un réseau d'acteurs finistériens, incluant la Technopole Quimper-Cornouaille, a vu le jour en 2010 au service du développement de la filière biosciences : Biosciences en Finistère.

<sup>12</sup> Association nationale des industries alimentaires (ANIA)

<sup>13</sup> INSEE Enquête communautaire sur l'innovation CIS 2010

<sup>14</sup> INSEE Bretagne - 2012

<sup>15</sup> Biomap 2014 -2015

### Projet SPOREMER

Développement d'une procédure pour évaluer la thermorésistance de bactéries sporulées au sein d'une formulation de plats cuisinés à base de produits de la mer.

2010-2011

[Partenaires cornouillais](#)

**Wenceslas Chancerelle : conserverie**  
**ADRIA Développement**  
**LUBEM UBO**

### Projet LIPOEIL

Développement et mise sur le marché de compléments alimentaires pour le bien-être et la protection de l'œil à base d'acides gras oméga 3 issus d'huiles de poisson.

2006-2008

[Partenaires cornouillais](#)

**Yslab** conçoit et fabrique des produits d'hygiène et de santé à base d'ingrédients naturels marins.

**Polaris** expert dans les lipides nutritionnels

SPOILERS  
IN  
FOOD

## 2 / Les pôles de compétitivité, des carrefours actifs de coopération

Depuis la création du pôle de compétitivité agroalimentaire **Valorial**<sup>16</sup> en 2006,

**108** projets labellisés comptent un acteur cornouillais, soit

**1/3** des projets Valorial (Bretagne, Pays de la Loire, Normandie)

**45** acteurs cornouillais impliqués

**26,6** millions € de R&D sur le territoire

Le Pôle de compétitivité Mer Bretagne Atlantique (PMBA) labellise également des projets collaboratifs innovants autour de l'aliment quand ils concernent les ressources biologiques marines, produit brut ou de première transformation. Certains projets sont co-labellisés pôles PMBA et Valorial.

## 3 / Des actions d'envergure nationale et internationale

Plusieurs initiatives locales viennent stimuler l'innovation en Cornouaille :

### • Spoilers in Food

Congrès international scientifique sur l'altération microbienne des aliments co-organisé par ADRIA Développement, le LUBEM et la Technopole Quimper-Cornouaille<sup>17</sup>, il réunit tous les quatre ans les centres de recherche académique et des centres techniques leaders dans le domaine. Les participants présentent leurs récents résultats de recherche, échangent autour de nouvelles orientations pour améliorer la maîtrise des contaminations et les moyens de contrôle.

*En 2013, 150 industriels et scientifiques de 24 pays.*



© TOC

### • Molécules & Ingrédients Santé (MIS)

Tous les trois ans, le colloque Molécules & Ingrédients Santé est l'occasion d'allier recherche académique, développement et applications industrielles dans une logique de partenariats et de transfert. Il est organisé depuis 2011 à Quimper par le centre d'innovation technologique, Capbiotek<sup>18</sup>.

<sup>16-17</sup> cf partie 3 Une chaîne d'expertise au service de la filière aliment

<sup>18</sup> Centre de transfert technologique spécialisé sur la chimie et les biotechnologies

The image is a composite graphic. On the left, a close-up of a person's face is shown looking through a microscope. The background of this section is a warm, golden-yellow color. On the right, a rural landscape is visible, featuring a field with several large, round hay bales and trees in the distance. The overall color palette is dominated by warm, golden-yellow tones. The text is positioned on the right side of the image, set against a white background.

ialys

UNE CHAÎNE  
D'EXPERTISE  
AU SERVICE  
DE LA FILIÈRE  
ALIMENTAIRE  
pour relever  
les défis  
de demain

# L'APPUI À L'INNOVATION ET AUX ENTREPRISES



## Contact

Ronan LE DEN  
02 98 100 200  
ronan.leden@tech-quimper.fr

## 1 / Technopole Quimper-Cornouaille

La Technopole est née en 1987 à l'initiative de la recherche publique et d'élus quimpérois ainsi que d'entrepreneurs cornouaillais. Sa vocation : le développement économique du territoire par l'innovation.

A l'interface entre industrie et recherche, centres techniques, formations, partenaires économiques et financiers, elle facilite l'innovation sous toutes ses formes : produit, procédé, organisation, commerce.

Ses missions :

- Accompagnement à la création d'entreprises innovantes ;
- Accompagnement des TPE et PME dans leurs projets collectifs et individuels d'innovation ;
- Animation économique des filières majeures du territoire cornouaillais.

Elle répond aux besoins des entreprises quel que soit leur stade de développement ou leur secteur d'activités. La Technopole dispose d'expertises sur les thématiques Mer, Agroalimentaire et TIC.

Elle est la délégation du pôle de compétitivité Valorial pour la Bretagne Occidentale. Relais territorial du Pôle Mer Bretagne Atlantique, elle anime la commission ressources biologiques marines (poissons, coquillages, algues et biotechnologies).

Elle est labellisée Centre Européen d'Entreprises et d'Innovation (CEEI) et membre du réseau breton des 7 technopoles.

## 2 / Les centres et plateformes techniques

### ■ ADRIA Développement

ADRIA Développement est un institut technique agroalimentaire qui dispose d'expertises en qualité et sécurité des aliments. Il est l'un des 15 instituts nationaux labellisés par le Ministère de l'Agriculture.

Doté d'une équipe de 58 personnes, il propose des services de recherche, de formation, de conseil et de veille scientifique, technologique et réglementaire à destination des industries agroalimentaires, des fournisseurs, des distributeurs et des industries connexes (emballage, cosmétique, industrie du diagnostic, équipementiers).

Les chercheurs et ingénieurs coordonnent et participent à de nombreux programmes R&D et actions de transfert pour développer l'aliment de demain, en collaboration avec les inter-professions des industries agroalimentaires et avec les organismes internationaux.

Ils accompagnent les entreprises dans leurs projets d'innovation sur la reformulation des recettes, l'amélioration nutritionnelle, l'optimisation des procédés et la conservation des produits.

Grâce au pôle de compétitivité Valorial, ADRIA Développement est également au cœur de l'innovation régionale : il intervient dans plusieurs projets industriels et conseille les entreprises sur l'ingénierie de leurs projets.

Enfin, il est reconnu au niveau international comme laboratoire expert dans la validation des méthodes rapides d'analyses microbiologiques développées par les industries du diagnostic et utilisées quotidiennement par les laboratoires des entreprises. Il est leader sur le marché européen, avec plus de 60 % de part de marché. La mission de transfert de technologies vers les entreprises s'opère à travers les formations, le conseil et l'animation de la filière agroalimentaire.



## Contact

Jean Robert GEOFFROY  
02 98 10 18 18  
jean-robert.geoffroy@adria.tm.fr

## Breizpack

Réseau des Industriels de  
l'Emballage en Bretagne

### Contact Breizpack

ADRIA Développement  
Thierry VARLET  
Blandine LAGAIN  
02 98 10 18 18  
breizpack@breizpack.net

## ACT food BRETAGNE

ALLIANCE DES CENTRES TECHNIQUES

### Contact

Jean Robert GEOFFROY  
02 98 10 18 18  
jean-robert.geoffroy@adria.tm.fr



### Contact

Christine SAGE  
02 98 94 40 70  
christine.sage@agrocampus-ouest.fr

## ■ ADRIA/Breizpack

ADRIA/Breizpack est le réseau des industriels de l'emballage en Bretagne : fabricants de conditionnements, constructeurs de machines d'emballages, prestataires de services et packaging. Il s'adresse aux entreprises fabricantes, comme utilisatrices d'emballages, notamment agroalimentaires.

Né en Cornouaille il y a 20 ans et aujourd'hui rattaché à ADRIA Développement, Breizpack se positionne au carrefour entre recherche et industrie, de l'accompagnement à l'innovation du secteur de l'emballage. Il est devenu une référence nationale. Au cœur de ses missions :

- Animation du réseau industriel : conférences, mise en relation, réseau professionnel privé <http://resopack.net> ;
- Veille innovation et réglementation ;
- Conseil auprès des entreprises ;
- Formation initiale ou continue ;
- Travail collaboratif et gestion de projet.

## ■ Actfood

Né en 2015 et basé à Quimper, Act Food Bretagne est le réseau des 5 centres techniques bretons de recherche et d'innovation : ADRIA Développement, CEVA (valorisation des algues, Pleubian), IDMer (produits de la mer, Lorient), Végénov (biotechnologies végétales, St Pol de Léon) et le Zoopôle Développement (santé animale et sciences du vivant, St Briec). Ce regroupement vise à mutualiser leurs activités et à travailler sur des projets au croisement de leurs domaines d'intervention.

## ■ Agrocampus Ouest site de Beg-Meil (Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage)

Créé en 1968, le Cempama<sup>19</sup> s'est installé en 1973 à Beg-Meil et a été rattaché à Agrocampus Ouest en 2006.

Dans le domaine aquacole et des cultures marines, l'Institut a développé un espace technologique alimenté en eau de mer grâce à une installation de pompage.

Par la conduite d'expérimentations, cet outil rend possible une activité d'accompagnement de projets professionnels et de recherche. Agrocampus et le Lycée de Bréhoulou, situé à 5 km, disposent, à eux deux, de 1 100 m<sup>2</sup> de plateaux techniques récents, d'équipements modulables en eau douce et eau salée et d'équipes compétentes.

Champs d'application : cultures d'algues et de phytoplancton, éclosion de coquillages, crustacés, poissons.

## ■ Pépinière des innovations / hall technologique d'ADRIA Développement

En 2011, Quimper Communauté s'est doté de locaux adaptés pour pouvoir accueillir des créateurs d'entreprises agroalimentaires. Ces locaux sont situés dans la pépinière dédiée aux innovations et dans le hall technologique d'ADRIA Développement.

Ces véritables petites usines permettent de développer des activités pendant deux à quatre ans et de démarrer la production et la commercialisation des produits à une petite échelle industrielle.

<sup>19</sup> Centre d'études du milieu et de pédagogie appliquée

### 3 / Les pôles de compétitivité

Les pôles de compétitivité ont l'ambition de renforcer les collaborations des entreprises et centres de recherche et de formation pour améliorer les performances, valoriser, stimuler l'innovation, développer la croissance et l'emploi face à la concurrence internationale.

Plus de 300 projets collaboratifs, dont 1/3 en Cornouaille et 45 organismes locaux à l'initiative des pôles de compétitivité.

#### ■ Valorial - L'aliment de demain

Issue d'une initiative quimpéroise en 2005, Valorial a déployé son réseau au-delà de la Bretagne : Pays de la Loire, Basse Normandie. Basé aujourd'hui à Rennes, et fort de 300 adhérents, il garde une délégation territoriale au sein de la Technopole du fait du poids de la filière en Cornouaille.

Labellisés par Valorial, les projets collaboratifs innovants bénéficient de cofinancements publics dédiés aux pôles de compétitivité. Le soutien aux porteurs de projets agroalimentaires s'articule autour de six thématiques : nutrition santé animale et humaine, microbiologie et sécurité des aliments, technologies innovantes (process, emballages), ingrédients fonctionnels, usages et marketing alimentaire, produits alimentaires d'origine aquatique.



#### Contact sur la Cornouaille

Technopole Quimper-Cornouaille  
Fabien LE BLEIS  
02 98 100 200 - 06 31 65 40 48  
fabien.lebleis@tech-quimper.fr

#### ■ Pôle Mer Bretagne Atlantique

Créé en 2005, le pôle de compétitivité Mer Bretagne Atlantique (350 adhérents) accompagne les projets collaboratifs d'innovation, la recherche de cofinancements publics/privés, la valorisation des résultats pour le développement de l'économie maritime.

Ses domaines d'actions : sécurité et sûreté, naval et nautisme, ressources énergétiques et minières, ressources biologiques, environnement et aménagement du littoral, ports, infrastructures et transports maritimes.

De nombreuses entreprises de Cornouaille s'impliquent dans des projets d'innovation (produits, procédés) sur les bateaux, sur les produits de la mer et leurs coproduits pour des valorisations notamment en alimentation humaine et animale...



#### Contact sur la Cornouaille

Technopole Quimper Cornouaille  
Rachel PORTAL-SELLIN  
02 98 100 200 - 07 86 25 84 87  
rachel.sellin@tech-quimper.fr

### 4 / Chambres consulaires et représentation filières

#### ■ La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) Quimper- Cornouaille

La CCI œuvre au développement économique de la Cornouaille et de ses 12 500 entreprises industrielles, commerciales, touristiques et de services. Partenaire de proximité, elle offre une large gamme de services aux entrepreneurs et acteurs économiques : la création, la cession et reprise d'entreprises, l'accompagnement dans leur développement, l'information économique, les formalités administratives et la formation professionnelle. Elle gère également des équipements structurants (ports de pêche, centres de formation).



#### Contact

Vincent COPPOLA  
02 98 98 29 29  
vincent.coppola@quimper.cci.fr

**Contact**

Yannick LE MOIGNE  
02 98 76 46 46  
contact@cma29.fr

### ■ La Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Finistère (CMA29)

Elle intervient au sein de quatre grandes familles : l'alimentation, le bâtiment, la production et les services. Située à Quimper, elle sert les intérêts professionnels des artisans du département. La CMA29 facilite la vie de ces entreprises et conforte leur développement, grâce à un accompagnement à la création et à la reprise / transmission, à la formation, à l'apprentissage. La Chambre dispose d'un centre de formation pour apprentis à Quimper depuis plus de 20 ans qui accueille des jeunes, notamment dans les domaines de l'alimentation et de la restauration.

### ■ La Chambre d'Agriculture du Finistère (CA29)

Etablissement public, la Chambre d'Agriculture est dirigée par des élus représentant l'ensemble des acteurs du monde agricole.

Une double mission :

- une mission consulaire : interlocuteur privilégié des services de l'Etat, des collectivités territoriales...
- une mission de développement agricole : appui technique, économique et stratégique, formation, auprès des agriculteurs sous forme individuelle ou collective, mais aussi soutien aux territoires désireux de conduire des projets.

**Contact**

Anne LE DUGOU  
02 98 52 49 49  
contact@finistere.chambagri.fr

En Bretagne, une mutualisation régionale des Chambres d'Agriculture a été engagée sur la recherche appliquée, la gestion des stations de recherche, les formalités aux entreprises et les études prospectives...

### ■ Comité départemental des pêches maritimes et des élevages marins du Finistère (CDPMEM29)

**Contact**

Marc BIGOT  
02 98 10 10 87  
bigot.cdpmem29@gmail.com

Sa vocation : promouvoir et représenter les intérêts professionnels de la pêche auprès des autorités locales et départementales. Il apporte un appui scientifique et technique aux professionnels de la pêche et soutient les nouvelles installations et la transmission d'entreprises. Interlocuteur de référence sur l'information économique pour la pêche, il réalise une veille active auprès des instances européennes et internationales pour permettre aux navires de travailler sur l'espace maritime.

### ■ Pêcheurs de Bretagne

Organisation de producteurs (OP) de dimension européenne, située à Quimper, Pêcheurs de Bretagne veut faire valoir un mode de gestion de la pêche durable, basé sur la responsabilité individuelle. Avec 800 navires, 3 000 marins adhérents débarquant 100 000 tonnes de poissons / an, c'est la plus grosse OP européenne.

Ses missions sont régionales :

- la gestion collective et durable des droits de pêche : établissement des plans de gestion par pêcherie, gestion des quotas ;
- la gestion du marché : organisation de la mise en marché et de la promotion de la production ;
- le conseil aux adhérents ;
- l'accompagnement scientifique de projets en lien avec l'amélioration de la sélectivité, le suivi de la ressource, l'amélioration des engins de pêche.

**Contact**

Jacques PICHON  
02 98 10 11 11  
op@pecheursdebretagne.eu

# LA RECHERCHE

Les centres de recherche cornouaillais sont des structures spécialisées, référents nationaux sur des domaines clés.

## ■ Le LUBEM (Laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Écologie Microbienne)

Le LUBEM EA 3882, laboratoire de recherche de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), développe des activités dans le domaine de la microbiologie en agroalimentaire et en environnement. Il est constitué de deux équipes, l'une située dans les locaux de l'École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne Atlantique (ESIAB) à Plouzané et l'autre sur le site de l'IUT à Quimper.

L'équipe de Plouzané s'intéresse aux écosystèmes à composantes fongiques et moisissures ; celle de Quimper se concentre sur les bactéries sporulées.

Le Lubem œuvre à une meilleure connaissance des micro-organismes d'intérêt : technologique, d'altération, pathogène. Ses travaux de recherche correspondent à des questionnements en termes d'écologie, de physiologie, de métabolisme et de maîtrise, particulièrement applicables aux préoccupations de l'agroalimentaire.

Les axes de recherche des enseignants-chercheurs quimpérois portent particulièrement sur l'inactivation microbienne et la microbiologie prévisionnelle, aux multiples applications dans l'agroalimentaire. L'équipe quimpéroise collabore étroitement avec le centre technique ADRIA Développement au sein de l'Unité Mixte Technologique (UMT SPORE-RISK), créant ainsi une synergie entre la recherche et le développement qui permette d'appréhender les préoccupations industrielles.

Le LUBEM est engagé dans des programmes de recherche nationaux et européens. L'équipe quimpéroise participe à de nombreuses actions d'animation scientifique de filières (œufs, lait...), au pôle de compétitivité Valorial... Il collabore fortement avec des entreprises locales et internationales.

## ■ ADRIA Développement

ADRIA développement opère particulièrement en sécurité sanitaire, conservation et qualité fonctionnelles des aliments : formulation et process. Il est aujourd'hui le laboratoire expert leader en Europe pour la validation des méthodes alternatives, avec plus de 60% des études réalisées. Il opère pour AFNOR Certification, MicroVal et l'AOAC<sup>20</sup>.

L'Unité Mixte Technologique SPORE-RISK, au sein de laquelle Adria et LUBEM collaborent a succédé à l'UMT PHYS'Opt, plébiscitée pour ses résultats et le nombre de publications scientifiques et techniques à l'échelle internationale.

ADRIA développement est également impliqué dans la normalisation internationale ISO avec l'animation de la partie 1 de l'ISO 16140 sur la validation des méthodes et du groupe de travail, sur la rédaction d'un guide technique, pour la réalisation des challenge-tests. ADRIA Développement dispose d'outils performants : un laboratoire de microbiologie alimentaire et de biologie moléculaire, un laboratoire sur les propriétés physico-chimiques des aliments et un hall technologique doté de plusieurs équipements industriels.

<sup>20</sup> Organismes de certification



### Contact en Cornouaille

Ivan LEGUERINEL  
02 98 90 85 58  
guerinel@univ-brest.fr



### Contact

Jean Robert GEOFFROY  
02 98 10 18 18  
jean-robert.geoffroy@adria.tm.fr

## ■ Station de biologie marine de Concarneau du Muséum National d'Histoire Naturelle

Créée en 1859, elle a impulsé le démarrage de l'ostréiculture sur le Moros à Concarneau et de la pisciculture avec le premier élevage de soles. La station a toujours été liée aux activités marines locales en faisant de la recherche appliquée et fondamentale.

Elle assume cinq missions : la recherche, les collections, l'expertise, l'enseignement et la diffusion des connaissances avec le marinarium.

Référence nationale, La station accueille une dizaine d'enseignants-chercheurs autour de deux grands axes de recherche :

- la biologie expérimentale, biochimie et biologie moléculaire des organismes ;
- l'environnement, les biotechnologies, l'écotoxicologie : inventaires et suivis, projet avec l'Ifremer sur les algues toxiques...

Elle dispose de plusieurs plateformes techniques accessibles aux scientifiques et aux industriels : microscopie, électronique, biologie moléculaire, biologie cellulaire, mésocosmes<sup>21</sup> de sclérochronologie<sup>22</sup>.

Ce savoir-faire est recherché dans l'industrie agroalimentaire en matière de traçabilité.



### Contact

Nadia AMEZIANE  
02 98 97 06 59  
ameziane@mnhn.fr

## ■ Ifremer

Partageant les locaux de la station de biologie marine de Concarneau, le laboratoire (Environnement/Ressources, Bretagne Occidentale) est rattaché au département Océanographique et Dynamique des Ecosystèmes (ODE) de l'Ifremer et dépend administrativement du centre Ifremer Bretagne situé à Plouzané. Il fait partie des six laboratoires côtiers sur la façade Bretagne et Atlantique.

L'équipe d'une quinzaine de personnes opère les réseaux de suivi de qualité de l'eau littorale dans le Finistère, en particulier le suivi des efflorescences toxiques.

Il dispose d'une expertise de renommée internationale en microalgues notamment dans l'identification des microalgues toxiques.



### Contact

Claude LE BEC  
02 98 10 42 80  
littoral.lerbo@ifremer.fr

## ■ INRA (Institut National de la Recherche Agronomique)

Le site de Quimper a deux services :

- l'Unité Mixte de Recherche Sol Agro et hydrosystème Spatialisation (UMR SAS) qui étudie les interactions entre l'agriculture et le milieu afin d'élaborer des systèmes de production agricole durables, d'améliorer l'aménagement de l'espace rural, de préserver la qualité de l'eau, du sol, de l'air et des paysages ;
- Le pôle « Intelligence Economique » de la Direction du Partenariat et du Transfert pour l'Innovation est chargé de réaliser la veille et les analyses socio-économiques sur les domaines d'innovation de l'Inra et sur les entreprises stratégiques pour l'Inra. Il assure également la communication ciblée vers les partenaires socio-économiques (entreprises et monde agricole) et vient en appui pour l'information interne vers les chercheurs. Basé à Paris, ce pôle compte sept personnes à Quimper.



### Contact

Odile Whitechurch  
02 98 95 60 28  
christine.lindenberger@inra.fr

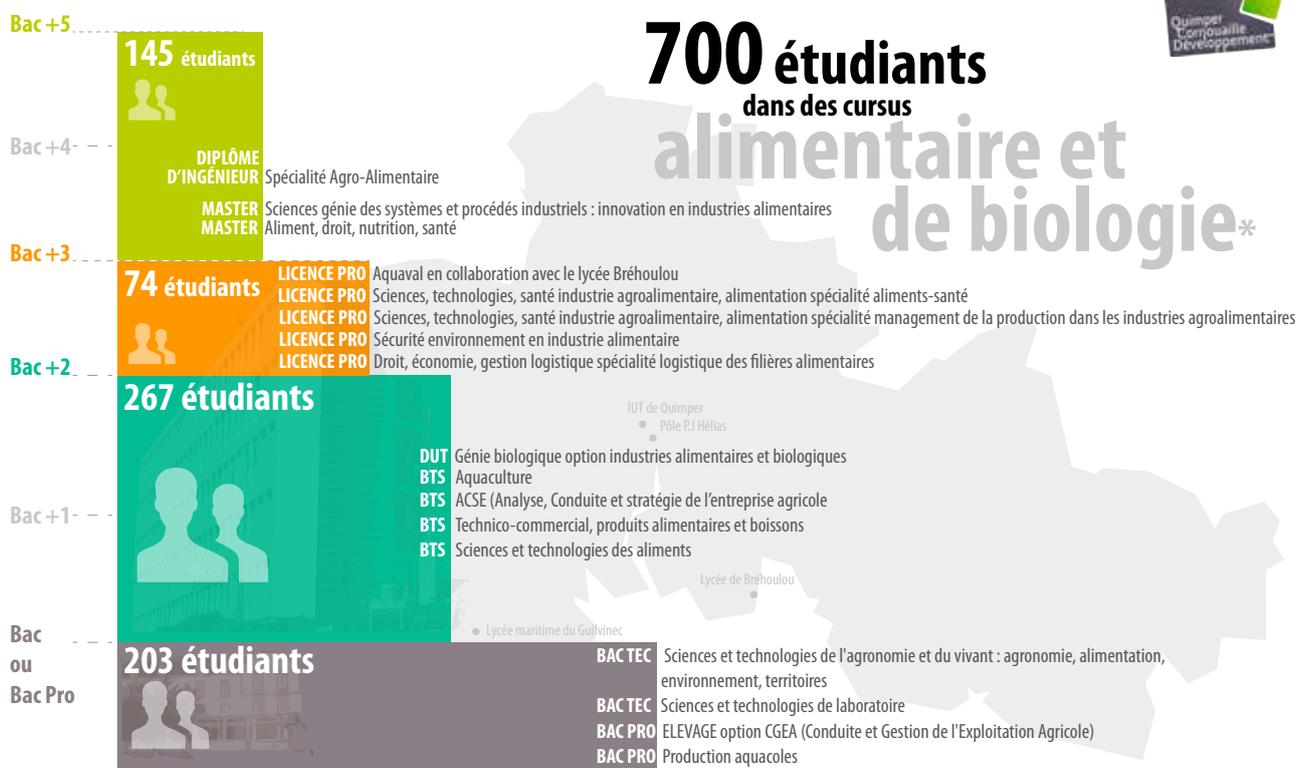
<sup>21</sup> Aquariums expérimentaux

<sup>22</sup> Permet entre autres de déterminer l'âge des poissons

# LA FORMATION

Forte de son industrie, la Cornouaille est un bassin d'emplois riches et variés. Elle s'engage à former ses jeunes du CAP au Bac +5 en techniques et technologies alimentaires<sup>23</sup> selon les besoins réels des entreprises dans les domaines de la production, la qualité/hygiène, la restauration, la logistique, etc.

Près de 50 formations initiales et de 150 formations continues accueillent 8 000 étudiants dont :



\* Formations dispensées en Cornouaille ou par l'intermédiaire d'un organisme cornouaillais en 2014

Source : Quimper Cornouaille Développement - 2015

<sup>23</sup> Métiers de bouche, savoir-faire techniques alimentaires, en technologies, innovation recherche et procédés biologiques

### ■ IFRIA Bretagne (Institut de Formation Régional des Industries Alimentaires)

Association paritaire, l'IFRIA Bretagne est créé en 1996 à l'initiative des branches professionnelles de l'industrie alimentaire. Véritable outil dédié aux entreprises, l'Institut intervient sur l'apprentissage en proposant des formations du CAP au diplôme d'ingénieur et sur l'ensemble des dispositifs de formation et de développement des compétences : formations intégration, formations évolution, certification des compétences, tutorat...

Sa position d'organisme dédié à la branche alimentaire, la qualité de l'organisation des formations, sa connaissance du terrain et des entreprises (des TPE / PME aux grands groupes), sa capacité à créer des outils pragmatiques et adaptés, en font un interlocuteur reconnu et fiable pour les salariés et les entreprises du secteur.

À ce jour,

**650** entreprises partenaires

Depuis sa création, l'IFRIA Bretagne a contribué à l'intégration et la formation de plus de **3 000** collaborateurs, ainsi qu'à l'évolution de près de **1 600** salariés.



#### Contact

Marie-Hélène QUEMENER  
02 98 64 55 51  
mhquemener@ifria-bretagne.fr



#### Contact

Frédéric HERVE  
02 98 90 02 27  
frederic.herve@univ-brest.fr

### ■ IUT de Quimper

L'IUT confirme sa position dans le domaine alimentaire avec cinq formations, du DUT à la licence professionnelle : génie biologique, métiers de la santé : nutrition, alimentation, aliments-santé, la valorisation des produits d'origine aquatique avec le Lycée de Bréhoulou, AQUAVAL et l'IFRIA...

A l'écoute des entreprises locales, l'IUT a créé en 2013 à leur demande, la licence professionnelle Management de la production en industries agroalimentaires. Dispensés en alternance, les enseignements sont fortement adaptés au milieu professionnel.

Ces formations jouissent également de la présence du LUBEM.

### ■ Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB)

L'ESIAB est une école interne de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO).

Elle propose trois formations :

- Ingénieur "microbiologie et qualité", localisée à Plouzané ;
- Master à finalité professionnelle "innovation en industries alimentaires", localisée à Quimper ;
- Ingénieur "procédés industriels" par apprentissage en partenariat avec l'IFRIA Bretagne, localisée à Quimper.

Forte des compétences et de la notoriété de chaque formation, l'ESIAB forme de futurs cadres dans les domaines de la qualité, de la sécurité sanitaire, du management de la production, des procédés et de l'innovation répondant ainsi aux besoins de la filière agroalimentaire. Elle est appuyée par un réseau dynamique de diplômés et d'entreprises partenaires.



#### Contact

Georges BARBIER  
02 98 90 02 27  
georges.barbier@univ-brest.fr



#### Contact

Jean Robert GEOFFROY  
02 98 10 18 18  
jean-robert.geoffroy@adria.tm.fr

## ■ ADRIA Développement

Leader en formation professionnelle continue agroalimentaire

6 000 stagiaires par an,

40 000 heures de formation en immersif.

Depuis plus de 40 ans, ADRIA Développement, facilitateur en transfert de savoirs et de savoir-faire, et à l'interface entre la recherche et l'industrie, accompagne les entreprises dans l'expertise des métiers de l'agroalimentaire. L'équipe formation déploie des formations sur catalogue et sur-mesure, des audits et du conseil, des produits pédagogiques innovants.

Sa force repose sur un réseau d'experts capable de répondre à un large éventail de problématiques industrielles (réglementation, emballages, innovation, qualité, sécurité des aliments, process alimentaires, techniques de laboratoire...).

## ■ Le campus des métiers et des qualifications

### « Techniques et Technologies alimentaires »

Labellisé début 2016, suite au troisième appel à projets du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, le campus des métiers et des qualifications "Techniques et Technologies alimentaires" est né à l'initiative de **ialys** et, en particulier, d'ADRIA Développement et de l'IUT. Il valorise la dynamique existante de lien entre recherche, formations et entreprises et permettra de l'amplifier.

Nouvel acteur de **ialys**, il est porté par le lycée Chaptal, la région et le rectorat. Basé en Cornouaille, il rayonnera au-delà en associant les pays de Lorient, Pontivy et Saint-Brieuc.

Le projet s'inscrit dans une démarche globale de valorisation de la filière alimentaire et de ses métiers, englobant l'ensemble des formations du secteur.

Les entreprises Bigard et Saupiquet ont rapidement adhéré à la démarche et participé à la co-construction du projet qui s'articule autour de cinq grands axes :

- Assurer la promotion et la valorisation des métiers de l'alimentaire,
- Garantir l'employabilité des jeunes et l'élévation des niveaux de qualification des moins qualifiés par la formation continue,
- Rapprocher les entreprises locales des acteurs de la formation sur l'ensemble de la Bretagne,
- Mettre en cohérence l'offre de formation avec les besoins des entreprises.



#### Contact

Nadine JEGAT/ Lycée Chaptal  
02 98 55 90 31  
nadine.jegat@ac-rennes.fr



LA CITÉ  
DU GOÛT  
ET DES  
SAVEURS

**Contact**

Anthony TRIHAN  
06 88 85 06 06  
anthony.trihan@cma29.fr

■ **La cité du goût et des saveurs**

Depuis 2012, la Chambre des métiers et de l'artisanat du Finistère anime une Cité du Goût et des Saveurs. Son ambition est de promouvoir auprès du grand public des savoir faire à travers des ateliers culinaires, un espace d'expression et de reconnaissance. Il s'agit aussi de sensibiliser le grand public à mettre en œuvre de bonnes pratiques alimentaires en réhabilitant la culture du « fait maison ». La Cité du Goût et des Saveurs s'inscrit dans une démarche de valorisation des produits de qualité, en mettant en avant la valeur gustative, les modes de production et de conservation, ainsi que le rapport à la culture, la tradition et la santé. Elle propose à chacun de s'initier, de cuisiner avec un Chef, de déguster les plats réalisés et de découvrir, en toute convivialité, de nouveaux plaisirs gustatifs.



**Contact**

Emmeline VERRIEST  
02 90 41 77 84  
contact@agdj.fr

■ **Aux Goûts du Jour**

Depuis 2006, Aux Goûts du Jour accompagne, sensibilise, forme sur toutes les questions liées à l'alimentation : la consommation responsable, la valorisation des métiers du secteur alimentaire, l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la nutrition - santé. Labellisée depuis 2011 par le Programme National de l'Alimentation, l'équipe s'adresse tant au grand public, aux scolaires qu'aux entreprises. Créée à Quimper, Aux Goûts du Jour intervient aujourd'hui sur toute la France.

Lionel Henaff © Quimper Cornouaille Développement





ialys

LES ACTIONS  
ialys

# LA VALORISATION DE LA FILIÈRE

...À DESTINATION DES PROFESSIONNELS

... À DESTINATION DU GRAND PUBLIC

...À DESTINATION DES ÉTUDIANTS

**ialys** œuvre pour mettre en place des outils de communication et d'échange d'informations. Force de proposition, à l'écoute des acteurs de la filière et de leurs besoins, **ialys** initie de nouveaux thèmes de réflexion et soutient de nombreuses actions en partenariat.

## 1 / Des outils de promotion

### ■ Le portail des professionnels de la filière aliment

Cet espace web dédié est une vitrine des acteurs de l'aliment, un promoteur de la filière. Il est doté d'un répertoire des professionnels d'appui à l'innovation et aux entreprises, de la recherche et de la formation ainsi que des entreprises tournées vers l'aliment. Il s'agit d'un portail d'information et de ressources sur et pour la filière.

### ■ Participation à des salons nationaux et internationaux

### ■ Prix d'innovation

### ■ Des conférences en replay

### ■ L'organisation de conférences de presse

### ■ D'autres outils à venir...

## 2 / Le soutien au développement des acteurs locaux de l'aliment

### ■ Les conférences agroalimentaires



© TDC

Anticiper les consommations de demain et les futurs besoins constitue un moteur de l'innovation des entreprises.

#### **Les protéines végétales de demain**

(Technopole Quimper Cornouaille 2014),

#### **Les «super-aliments»**

(Technopole Quimper Cornouaille 2015)

#### **Manger local en restauration collective**

(Chambre d'Agriculture- Quimper Cornouaille Développement- Agrideiz 2015),

#### **L'alimentation des seniors, une opportunité pour les artisans**

(Quimper Cornouaille Développement - Festival de l'Artisanat 2015)

#### **Les micro-organismes d'intérêt en agroalimentaire**

(Biosciences en Finistère 2015)

#### **Les produits sans gluten**

(Technopole 2016)

### ■ Les forums de sensibilisation, de mise en réseau et d'information

En 2016,

Forum en partenariat avec « Chargeurs Pointe de Bretagne » et Bretagne Développement Innovation pour sensibiliser les entreprises bretonnes à la mutualisation de leur logistique.

Forum AgrEtic pour le développement du numérique dans les équipements des industries agroalimentaires.

## ■ Les ateliers innovation

En lien avec la conférence annuelle sur les tendances et innovations en agroalimentaire organisée par la Technopole, les ateliers innovation, créés en 2016, ont pour objectif d'approfondir le sujet sur des aspects transversaux au sein de l'entreprise : veille, Big data, la panification sans gluten...

## ■ Les clubs d'entreprises

Depuis 2013, la CCI anime dans le cadre de **ialys** deux clubs d'entreprises :

- Marketing : le positionnement de la marque, le e-marketing, le co-branding... ;
- Ressources Humaines : la conduite du changement, la gestion des fins de carrière ou encore la santé au travail.

## ■ La veille salons



Le SIRHA à Lyon, Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation (Technopole Quimper Cornouaille 2015)

L'ANUGA à Cologne, Salon d'alimentation, leader mondial pour le commerce, la restauration et le marché de la vente-à-emporter. (Technopole Quimper Cornouaille 2015)



À Bruxelles, premier salon mondial des produits de la mer (Technopole Quimper Cornouaille - Quimper Cornouaille Développement 2016)



Journée Aliments & Santé (Technopole Quimper Cornouaille - Quimper Cornouaille Développement 2016)



Salon mondial de l'emballage à Paris (Breizpack 2016)

### ■ Le prix ialys de l'innovation agroalimentaire

Le trophée **ialys**, créé en 2011, rejoint les Entrepreneuriales<sup>24</sup> en 2014 en lui donnant un volet agroalimentaire.



En 2016, le projet lauréat Apéri'line, tartinade de légumes verts, poissons et spiruline d'origine française est parrainé par Lionel Caillaud responsable R&D chez Saupiquet.

En 2015, l'équipe étudiante quimpéroise du projet Ortizz, soda bio à base d'orties et de citron, parrainée par Aurélie Stéphan-TiBoom a reçu le 1<sup>er</sup> prix des Entrepreneuriales.

Un projet innovant d'étudiantes, parrainé par Ludovic Chouan, R&D (Maréval), et primé en 2014, Buléo (petit steack de poisson surgelé) est fabriqué et commercialisé aujourd'hui par l'entreprise Maréval.

### 3 / Des initiatives orchestrées auprès du grand public par ialys et ses acteurs

Elles valorisent la filière et les produits locaux en faisant rimer astucieusement saveurs cornouaillaises, approches ludiques et pédagogiques autour du goût, de la gastronomie, la nutrition santé, la transformation ou encore la sécurité alimentaire avec des démonstrations de chefs, des ateliers...

#### ■ Les villages "aliments"

Au sein de festivals majeurs

**Agri Deiz**, la plus grande ferme reconstituée du département (Chambre d'Agriculture).

**Le festival de l'Artisanat** créé en 2015 par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.



**Le Cornouaille Gourmand**, depuis 2013, au cœur du Festival de Cornouaille, plus de **30 000 visiteurs** et 28 exposants professionnels...

**Festival À table !** Créé en 2010 par Aux Goûts du Jour, ce festival aborde l'alimentation sous toutes ses facettes : **20 000 visiteurs** en trois éditions.

**Billig®**, la fête des crêpes du monde, **15 000 visiteurs** en deux éditions.

#### ■ Saveurs de Cornouaille

Les entreprises cornouaillaises du club marketing ont créé la marque « Saveurs de Cornouaille » avec l'appui de la CCI Quimper Cornouaille.

<sup>24</sup> Programme national pédagogique de création d'entreprise par des étudiants

# QUELQUES TÉMOIGNAGES

« Un réseau peut encourager un véritable cercle vertueux de développement : faire que les entreprises reconnues hors de Cornouaille interagissent avec des plus petits et décuplent notre visibilité. »



Philippe et Alain GUEGUEN,  
artisans boulangers,  
Quimper

« Nous devons jouer la complémentarité. Fédérer les compétences et les métiers est un enjeu majeur. Au centre du triangle agriculteurs-transformateurs-équipementiers sont les aliments de demain. »



Yves GUELT,  
Quimperlé

« ialys, une volonté politique de réunir et de fédérer les entreprises de la filière aliment de Cornouaille, pour les aider à réaliser leurs projets. »



Christian Guyader,  
Landrévarzec

Nos remerciements au groupe ialys données économiques (CCI Quimper Cornouaille, CMA29, CA29, Quimper Cornouaille Développement et Technopole Quimper-Cornouaille) pour son implication dans l'élaboration de ce support.

**Merçi pour leurs contributions à :** Technopole Quimper Cornouaille, Adria Développement, Breizpack, LUBEM, IFRIA, ESIAB, IUT de Quimper, Valorial, Pôle Mer Bretagne Atlantique, CDPMEM 29, Pêcheurs de Bretagne, Station de biologie marine de Concarneau, Agrocampus Ouest site de Beg-Meil, Iremet, Aux Gouts du Jour, Bruno Maignon, Rémi Mer, Quimper Cornouaille Développement.

**Merçi aux entreprises pour leur témoignage :** Isabelle Salomon, Frédéric Louédec, Philippe et Alain Guéguen - Pains & Kouïgn, Jo Dréau - Kerhis, Yves Guelt - Guelt, Christian Guyader - Guyader Gastronomie, Olivier Bellin.



Réseau  
de performance  
alimentaire

**Du réseau ialys, ont émergé  
de nombreuses initiatives.  
À nous de faire savoir  
notre savoir faire**

Vous êtes déjà  
l'ambassadeur de **ialys**,  
et nous vous en remercions.

## CONTACT

**Quimper Cornouaille Développement**

Tél. 02 98 10 34 00

Mail : [ialys@quimper-cornouaille-developpement.fr](mailto:ialys@quimper-cornouaille-developpement.fr)

[www.ialys.fr](http://www.ialys.fr)

