

The logo for ialys, featuring the word "ialys" in a lowercase, sans-serif font. The letter "i" is blue, and the letter "y" has a blue dot. The rest of the letters are black. The logo is positioned in the top left corner of the page, which is a white rounded rectangle.

ialys

Réseau
de performance
alimentaire

The background of the entire page is a composite image. The top half shows a close-up of a person's face, wearing a white lab coat, looking through a microscope. The bottom half shows a field of golden hay bales under a bright sky. A large, semi-transparent green circle is overlaid in the center, containing the title text.

Activités ialys 2019

The logo for Quimper Cornouaille Développement, featuring a small green square with a white triangle pointing up and to the right, followed by the text "Quimper Cornouaille Développement" in a small, black, sans-serif font.

Quimper
Cornouaille
Développement

Tous ialys !

/ La Cornouaille est riche et fière de sa filière aliment : matières premières, savoir-faire, esprit d'innovation... Sans oublier notre goût ancestral pour le travail en réseau : nous savons nous rassembler sur l'essentiel.

/ La filière aliment en Cornouaille a commencé avec les pêcheurs de sardines et de maquereaux... Aujourd'hui, l'agriculture, la pêche, l'aquaculture et l'agroalimentaire se réinventent pour évoluer vers de nouveaux modèles de production et de développement raisonnés. Elles sont confrontées au défi d'une production alimentaire durable.

/ ialys a l'ambition de valoriser les acteurs cornouaillais, de favoriser leurs synergies, pour la performance alimentaire et créer l'aliment de demain. Et ce, grâce à la diffusion d'une culture de l'innovation, avec l'appui des centres de recherche, des pôles de compétitivité, des organismes d'appui à l'innovation et des formations, au plus près des besoins des entreprises. Tous sont «ialys, réseau de performance alimentaire», pour leur développement individuel et pour le développement et l'attractivité de la Cornouaille.

Claire LEVRY-GERARD

Elue, référent ialys pour Quimper Cornouaille Développement

Trois missions

Promouvoir et accompagner l'innovation des entreprises

Partenariat TQC QCD : conférence, ateliers
Innov'Agro, veille salons

Et aussi : Valorial connection, Usine Agro du
Futur, appui aux organismes de recherche

Valoriser et promouvoir la Cornouaille- aliment, la filière et ses métiers

Espace innovation à Agri Deiz

Festival de l'Artisanat

Cornouaille gourmand et son espace innovation

Prix ialys aux Entrepreneuriales

Et aussi : Adriades, Food Heroes, Work in Agro...

Portail internet et réseaux sociaux

Mettre en réseau les acteurs : nouvelles actions, gestion du projet...

Animation du réseau, Projet Alimentaire Territorial

Au croisement des filières : rendez-vous du
tourisme Cornouaillais, séminaire économie
circulaire

Et aussi : Agrocampus Ouest, Agil'agro...

Promouvoir et accompagner l'innovation des entreprises

A l'instar des années précédentes, cette mission s'est concrétisée en 2019, par un partenariat entre la Technopole Quimper-Cornouaille et Quimper Cornouaille Développement, avec l'organisation d'une conférence, d'ateliers sur l'innovation et de retours salons sur les tendances. Ces actions ont rassemblé de l'ordre de 340 personnes et ont été annoncées et suivies sur le portail internet et sur les réseaux sociaux.

A noter également la retransmission à Quimper de la Valorial Connection sur les emballages plastiques, à l'initiative du réseau, et l'Usine agro du futur de BDI au CFIA auxquels nombre d'acteurs de ialys ont participé en 2019 et vont continuer de le faire en 2020.

Convention de partenariat



et



Organisation (temps-agent) et financement 50 %
de la conférence

Financement frais externes : intervenants,
déplacements, entrées salons...

- Conférence : 50 % plafonnés à 6500 €
TTC ; coût : **6382**
- Ateliers Innov'Agro plafonnés à 2400 €
TTC ; coût : **1964**
- Retours salons plafonnés à 3000 € TTC ;
coût : **1566**

La conférence



261 participants
40 % entreprises et agriculteurs

Agenda : 184 vues
Actualité-dossier : 66 vues
Vues LinkedIn : 547

<http://www.ialys.fr/actualites/les-transitions-agricoles-et-alimentaires/>

Les ateliers
Innov'agro
54 participants

ialys.bzh : 256 vues agenda, 57, actualités

- Mode de conservation des aliments : augmenter la DLC de façon naturelle et durable
- L'avenir de la Foodtech se joue-t-elle dans la science ?
55% très satisfaits et 45%, satisfaits
- Les consommateurs engagés
30% très satisfaits et 70%, satisfaits
<http://www.ialys.fr/actualites/les-consommateurs-engages/>
- Le flexitarisme
67% très satisfaits et 33%, satisfaits
<http://www.ialys.fr/actualites/atelier-innovagro-flexitarisme/>

Les retours
salons
23 participants

- IFE Londres, M.A.D.E. Paris
60% très satisfaits et 40%, satisfaits
<http://www.ialys.fr/actualites/les-tendances-vues-ife-londres-made-paris/>
- ANUGA Cologne
31% très satisfaits, 61%, satisfaits
<http://www.ialys.fr/actualites/les-tendances-vues-a-lanuga/>



Valoriser et promouvoir la Cornouaille-aliment, la filière et ses métiers

En 2019, cette mission a été menée principalement au sein des festivals Cornouaillais : Agri Deiz, festival de l'Artisanat et festival de Cornouaille. Un visuel a été créé, à l'occasion de l'espace innovation Agri Deiz, puis réutilisé au Cornouaille gourmand, pour montrer le processus de l'innovation au sein de l'entreprise. Cette mission touche aussi le public des étudiants, grâce au prix ialys des Entrepreneuriales.

Ont également agi pour la promotion de la filière : les Adriades, la remise du prix Food Heroes, au CFIA, le village de la mer aux Filets Bleus, l'inauguration du show room du CEA ou la nuit du cidre... Toutes ces actions étant valorisées sur le portail internet.



Et aussi...

[Valorial Connection] Les emballages plastiques et le recyclage

En visio à la cantine numérique

Top actu sur ialys.bzh : 196 vues, 4 minutes en moyenne

<http://www.ialys.fr/actualites/emballages-plastiques-demain-recyclage/>

Usine agro du Futur : CFIA 2019, puis enquête IAA et équipementiers pour CFIA 2020



<http://www.ialys.fr/actualites/ligne-production-usine-agro-du-futur-chez-guelt/>

<http://www.ialys.fr/actualites/equipementiers-iaa-une-enquete-sur-les-besoins-en-agroalimentaire/>



Immobilier 500K€ de



Extension et création d'emplois :



873 K€ Contrat de partenariat et 313 K€



313 K€ et fonctionnement : 115 K€



Soutien à 3 thèses 48 K€

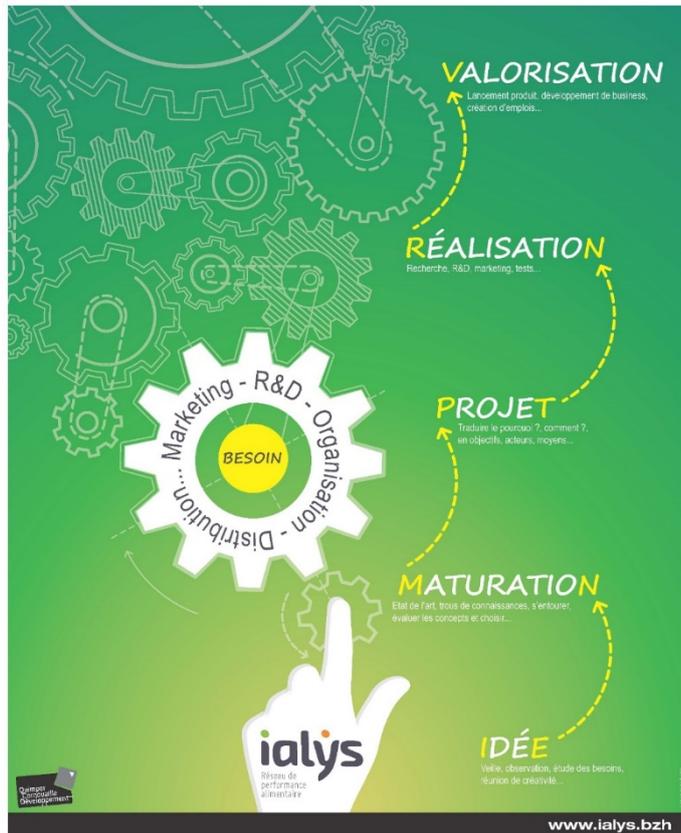


Soutien à projets collaboratifs 50K€



Soutien au projet Erasmus + 1000€





**INNOVER +, INNOVER MIEUX
AVEC L'ÉCOSYSTÈME ialys**

Espace innovation



Tests de produits et animations autour de la thématique :

➤ L'innovation de la terre au produit fini
Adria et Sens'Alg, Association Bretagne Chanvre Développement, Biskili, Copri, La Jumenterie de Cornouaille et l'Épicerie de Poséïdon.

<http://www.ialys.fr/actualites/espace-innovation-agri-deiz/>



Concept, contenu, conception du visuel sur le processus d'innovation...



... et conception graphique du visuel et accueil stand



Gestion du projet, installation, mobilier et matériel
1097 € TTC



**FESTIVAL DE
L'ARTISANAT**
8-9-10 MARS 2019
PARC DES EXPOSITIONS QUIMPER CORNOUAILLE



Démonstration culinaire de Bruno Matignon

➤ La cuisine des algues

152 vues agenda

<http://www.ialys.fr/actualites/cuisiner-festival-artisanat/>



Espace Saveurs & Gourmandises

Diffusion et retour sur l'événement et soutien financier : **10000 € TTC**



6 journées de village – 42 h
41 exposants, dont 33 entreprises, et dont **10 nouveaux**

Animations enfants, bar à cidres, stand pêche
Partenariats avec le **Musée départemental breton**, la CMA29

Actu : 111 vues

<http://www.ialys.fr/actualites/cornouaille-gourmand-gout-saveur-rencontres/>



Financier 60 000 €

**FESTIVAL
CORNOUAILLE**

Maître d'ouvrage délégué



Maître d'œuvre



Appui à la recherche d'entreprises, en lien avec les EPCI, et à la communication





La ferme de Locmaria, **Les crêpes du Rouillen**, Ti Boom, La Ferme Ste Cécile, Délikats, Pains et Kouign, **l'Épicerie de Poséïdon**, Guyader Gastronomie, Krips, **La Jumenterie de Cornouaille**, Al' Terre Breizh, Sarrasin



Mimi confitures, GlobeXplore, Safran de Stival, **Cap vers la Nature**



La Charcuterie Gourmande



La Compagnie Bretonne, **La Marmite de Lanig**, Aqua B Marinoë, Larzul, **la Patiss'roule**



Les délices Bigoudens, Les Glaces de Pendréo, Panier de la Mer, **Les Atelières de la Reine**



Café Savina, **Les ligneurs de la Pointe de Bretagne**, Gaec de Lesvenez



La Maison Chancerelle, **TOWT**, Bean You, Spiruline de Bretagne



Les Ruches d'Armalia, Gaec de Stang Réo, **Les Dénudés**, Flocon, Biskili, **La Maison de la Bio**, **Dame nature**

15 chefs
et
artisans

Bruno Matignon – Combrit, Le comptoir des Voyageurs – Locronan, Ty Flo – Rosporden, La Taupinière et Auberge Ty An Heol – Pont-Aven, Tara cantine de mer – Plobannaec-Lesconil, Pains & Kouign, Le Sistrot, Ty Mamm Doué, le Prieuré de Locmaria, le bistrot d'Lao, Enfaim, Messidor et Les ateliers de Mister Pierrick – Quimper, Le Bienvenue – Roudouallec

Les Ateliers de Véro, le CIDREF et L'Avineur

Ateliers du
dimanche



Espace
innovation
ialys

➤ Tests de produits - 32 heures :
9 entreprises, dont **4 nouvelles**
485 questionnaires, 54 en moyenne : Les Dénudés,
Flocon, Guyader Gastronomie, SCO Ranou, Saupiquet,
**L'Épicerie de Poséidon, Pains & Kouign, Capitaine Cook
et GlobeXplore**
<http://www.ialys.fr/actualites/cornouaille-gourmand-espace-innovation-tester-gout/>

➤ Tendances - 30 heures :
CEA Tech, Adria/Breizpack et **Spiruline de Brocéliande,
Phénix, Agrocampus Ouest, Plancton & Innovations et Le
Likès, MAB29**
<http://www.ialys.fr/actualites/espace-ialys-innovation-au-service-des-tendances/>



Proposition d'entreprises...

...et concept, contenu, accueil stand 1 jour...

Gestion du projet, installation, accueil stand 5 j
Mobilier et matériel **1492 € TTC**
Actus : 178 vues, 554 LinkedIn, 3809 Twitter

Les Entrep'



Prix ialys de
l'innovation
agroalimentaire

- 2018/2019 : 30 équipes, 119 étudiants, sans le campus de Quimper
 - Retour en 2019/2020 avec 5 équipes du Master ESIAB et de licence pro entrepreneuriat
- Co-organisation locale



Prix 2019 à un projet de foodtruck anti-gaspi et solidaire (étudiants du campus de Rennes)
<http://www.ialys.fr/actualites/les-entrep-remise-prix-ialys-innovation-agroalimentaire-2/>

Financement 3 000 €, dont le prix 400 €

Remise du prix

Et aussi, au
sein de l'éco-
système...



Adriades

80 participants

57 vues : <http://www.ialys.fr/actualites/co-construire-une-alimentation-durable-avec-adria/>



Prix européen Food Heroes au CFIA

150 participants

89 vues : <http://www.ialys.fr/actualites/food-heroes-creer-valeur-ajoutee-avec-coproducts/>



Work In Agro au CFIA

600 rendez-vous

47 vues : <http://www.ialys.fr/actualites/cfia-vitrine-pour-recruter-dans-agro/>



Inauguration du show room

170 participants

65 vues : <http://www.ialys.fr/actualites/cea-tech-bien-etre-animal-securite-alimentaire-usine-agro-futur/>



Village de la mer aux Filets Bleus

Nuit du Cidre

32 vues : <http://www.ialys.fr/actualites/nuit-du-cidre-1/>



Diffusion sur ialys.bzh et réseaux sociaux

Participation à Meet'in Agro : 480 € TTC



Portail
internet
et
réseaux
sociaux

6915 visites
5502 utilisateurs
12556 pages vues

31 actualités
42 dates d'agenda

Tops fréquentation :

Emballages plastiques et recyclage 196
Agenda conférence agri-agro 179
Agenda espace innovation Agri Deiz 161
Séminaire sur l'économie circulaire 123
Loi Egalim en restauration collective 123
Assises départementales 2018 PAT 104
Espace innovation Cornouaille gourmand

15 envois en nombre à 600 contacts

596 contacts LinkedIn
134 contacts Twitter



Rédaction, maintenance, hébergement, noms de
domaine : **646 € TTC**



The background of the page is a composite image. On the left, a person's face is shown in profile, looking through the eyepieces of a microscope. The scene is bathed in a warm, golden-yellow light, suggesting a sunrise or sunset. In the background, a field of tall grass or reeds is visible, with a few trees in the distance. The overall mood is one of scientific inquiry and natural beauty.

Mettre en réseau les acteurs : nouvelles actions, gestion du projet

Le pilotage de ialys par Quimper Cornouaille Développement et la coordination de son éco-système assurent cette mission, au service des acteurs locaux de la filière et des EPCI.

A ce titre, le choix a été fait, en fin d'année 2019 d'engager les démarches pour faire labelliser ialys en tant que Projet Alimentaire Territorial, afin de valoriser, au plan national, l'innovation et la recherche locales autour d'une alimentation durable.

Au
croisement
des filières et
au sein de
l'éco-
système...



Séminaire économie circulaire mer

90 participants

123 vues actu

Top vues actu Linkedin 1764

<http://www.ialys.fr/actualites/economie-circulaire-mer-littoral-et-sardine/>

Les rendez-vous 2018 du tourisme Cornouaillais

50 vues actu

<http://www.ialys.fr/actualites/les-savoir-faire-culinaires-pour-valoriser-la-cornouaille-et-les-metiers/>

Agil'Agro

GTEC test 9 entreprises cornouaillaises

32 vues : <http://www.ialys.fr/actualites/nuit-du-cidre-1/>

Activité de Beg-Meil à reprendre...

Repas de bilan : 375 € TTC

Et 2020 ?

Partenariat renouvelé de Quimper Cornouaille Développement avec la Technopole Quimper-Cornouaille, pour l'organisation d'une conférence, d'ateliers innovation et de retours salons. Avec le festival de Cornouaille et QBO également, pour un espace innovation au Cornouaille gourmand.

Elaboration du dossier de demande de labellisation de ialys en tant que Projet Alimentaire Territorial, par QCD, et en lien avec tous les acteurs impliqués.

Et la création d'un conseil scientifique ?

Egalement au programme de l'année, la conférence sur l'alimentation durable de l'UBO, le Job Meeting Date du campus des Métiers et des Qualifications, les portes ouvertes de l'IFRIA, pour la Semaine de l'Alternance, l'Usine agro du Futur, Beecome, le congrès européen de l'apiculture...

Et la poursuite du croisement avec la Destination Cornouaille touristique et la stratégie d'attractivité de la Cornouaille...