

The logo for ialys, featuring the word in a lowercase, sans-serif font with a small orange dot above the 'i'.

Réseau
de performance
alimentaire

The background of the cover features a composite image. The top half shows a close-up of a person's face in profile, 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 2018

Trois missions

Promouvoir et accompagner l'innovation des entreprises

Partenariat TQC QCD :
Conférence
Ateliers Innov'Agro
Veille salons

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

Cornouaille gourmand
Espace innovation au Cornouaille gourmand
Les Pieds dans le Plat
Prix ialys aux Entrepreneuriales
Portail internet
Stand, borne-nomade...

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

Autres actions
Animation du réseau
Zoom sur le Projet Alimentaire de Territoire

A large, diagonal image on the left side of the page. It shows a close-up of a person's face looking through a microscope. The background is a warm, golden-yellow field, possibly a field of grain or flowers, with some trees in the distance. The image is split diagonally from the top-left to the bottom-right.

Promouvoir et accompagner l'innovation des entreprises

A l'instar des années précédentes, cette mission s'est concrétisée 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 130 personnes et ont été annoncées et suivies sur le portail internet et sur les réseaux sociaux...

Convention de partenariat



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

Promotion, valorisation,
partage, diffusion et retour sur
ialys.bzh, LinkedIn et Twitter
Financement frais externes :
intervenants, déplacements,
entrées salons...

- Conférence : 50 %
plafonnés à **6500 € TTC**
- Ateliers Innov'Agro
plafonnés à **2400 € TTC**
- Retours salons
plafonnés à **3000 € TTC**

Les ateliers
Innov'agro
48
participants

- Management de l'innovation en agroalimentaire
29% très satisfaits et 71%, satisfaits
- La formulation de produits alimentaires bio : contraintes ou opportunités
14% très satisfaits et 86%, satisfaits
31 vues agenda ialys.bzh
- Le voyage apprenant : nourrir son esprit d'innovation par un parcours immersif
67% très satisfaits et 33%, satisfaits
58 vues actualités ialys.bzh
<http://www.ialys.fr/actualites/voyage-apprenant-pour-innover/>
- Moins salé, moins sucré : quels leviers en termes d'innovation et de nutrition
60% très satisfaits et 40%, satisfaits

Les retours
salons
21
participants

- M.A.D.E. Paris et ANUGA FOODTEC Cologne
62% très satisfaits et 38%, satisfaits
- SEEDS & Chips Milan
100% très satisfaits

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

Cette mission a été menée principalement au sein des festivals Les Pieds dans le Plat et le festival de Cornouaille, avec les Rencontres des métiers de l'emploi, le Cornouaille gourmand et les espaces innovation. Elle touche aussi le public hors Cornouaille grâce au prix ialys aux Entrepreneuriales et à travers une présence en croissance sur les réseaux sociaux en lien avec le portail internet.

PRATIQUEZ-VOUS
LA CO-CRÉATION DANS
L'AGROALIMENTAIRE ?



ialys
Réseau
de performance
alimentaire



Technopole
Guimper-Cornouaille

ÉVÉNEMENT
PROFESSIONNEL

JEUDI 4 OCTOBRE 2018

CENTRE DES CONGRÈS DU CHAPEAU ROUGE / QUIMPER

8^{ème} ÉDITION 2018

La
conférence

65 participants
30 entreprises
9 intervenants

Agenda : 90 vues

Actualité-dossier : 53 vues

dont 58 % de nouveaux utilisateurs
de ialys.bzh

<http://www.ialys.fr/actualites/la-co-creation-avec-ses-communautes-innovation-cultiver-son-jardin/>

Top vues 2018 sur LinkedIn : 709 et
8 likes

Top vues 2018 sur twitter : 262

Les ateliers
Innov'agro
48
participants

- Management de l'innovation en agroalimentaire
29% très satisfaits et 71%, satisfaits
- La formulation de produits alimentaires bio : contraintes ou opportunités
14% très satisfaits et 86%, satisfaits
31 vues agenda ialys.bzh
- Le voyage apprenant : nourrir son esprit d'innovation par un parcours immersif
67% très satisfaits et 33%, satisfaits
58 vues actualités ialys.bzh
<http://www.ialys.fr/actualites/voyage-apprenant-pour-innover/>
- Moins salé, moins sucré : quels leviers en termes d'innovation et de nutrition
60% très satisfaits et 40%, satisfaits

Les retours
salons
21
participants

- M.A.D.E. Paris et ANUGA FOODTEC Cologne
62% très satisfaits et 38%, satisfaits
- SEEDS & Chips Milan
100% très satisfaits



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

Cette mission a été menée principalement au sein des festivals Les Pieds dans le Plat et le festival de Cornouaille, avec les Rencontres des métiers de l'emploi, le Cornouaille gourmand et les espaces innovation. Elle touche aussi le public hors Cornouaille grâce au prix ialys aux Entrepreneuriales et à travers une présence en croissance sur les réseaux sociaux en lien avec le portail internet.



6 journées de village – 42 h

Actu : 49 vues

<http://www.ialys.fr/actualites/festival-cornouaille-gourmandise-par-tous-les-temps/>



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur
de la
Cornouaille

Financement opération 60 K€



Maître d'ouvrage délégué



Maître d'œuvre



Organisation du bilan de l'édition 2017, de la conférence de presse :

Actu : 116 vues (au top 3)

<http://www.ialys.fr/actualites/les-exposants-preparent-cornouaille-gourmand-2018/>

Agenda : 94 vues



36 exposants

Dont 27
entreprises

dont 8
nouveaux

Chancerelle, GlobeXplore, La compagnie Bretonne, Larzul, Latypick, Cidrerie Manoir du Kinkiz, Kerné, Aqua B/Marinoé, Biscuits Panier, Krips, Pains & Kouign, Café Savina, La ferme de Locmaria, Ti Boom, GAEC Stang Réo, Esprit Safran, Safran du Stival, Spiruline de Bretagne, SCEA Quimerc'h, Delikats, Ferme de Ste Cécile, Les Ruches d'Armalia

Mimi confitures, Bean you, Flocon, MLB Slow Food – Les palais de Cornouaille, Bruno Matignon, Fédération des Paniers de la mer, Le Parc Naturel Régional d'Armorique, Locavore de Cornouaille, Cap vers la nature, Haliotika - La Cité de la pêche

Bar à cidres du CIDREF, restauration par l'Alliance des cuisiniers Slow Food, Invest'in Cornouaille de QCD

16
démonstrations
de cuisine

La ferme de l'Odet, Hôtel de la Pointe de Moustierlin, Ty An Heol, Le Sistrot, Bara Soup, Le Bienvenue, Ar Maen Hir, L'esprit de Fanny, La Taupinière, Enfaim, Le Rabelais, Comptoir des Voyageurs, L'art du goût, Messidor, L'Avineur, Cook Sun Cakes



Espace innovation ialys

➤ TestConcept :

11 entreprises, plus de 22 heures, 35 questionnaires en moyenne : Champichips, Flocon, anonyme, SCO Ranou, Guyader, Petit Navire, La Compagnie Bretonne, Les Dénudés, Krips, Esprit Safran et Saupiquet

➤ Temps forts

11 acteurs, 7 heures : CEA Tech, Adria/Breizpack, Agrocampus Ouest, Labocéa, Latypick, Champicycle, Pains & Kouign et Nutri & co, Association Bretagne Chanvre, Gélabon, Apéro Algues



Création du Test Concept, diffusion auprès des entreprises, accueil stand 4h



Organisation des temps forts, gestion technique des tests



Gestion du projet, accueil stand 40h
Diffusion de l'événement et retour
Création et conception du fond de stand, achat borne-écran

Actu : 140 vues

<http://www.ialys.fr/actualites/cornouaille-gourmand-des-tests-consommateurs-vitrine-des-produits-demain/>



Agenda : 900 vues dont
www.lespiedsdansleplat.bzh



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur
de la
Cornouaille

Financement 50 000 €



Maître d'ouvrage délégué



CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
Techniques et technologies
alimentaires
Bretagne

Maître d'œuvre Rencontres des
Métiers



AUX
GOUTS
DU
JOUR
À LA DÉCOUVERTE
DE L'ALIMENTATION

Maître d'œuvre Parcours aliment



Quimper
Cornouaille
Développement

Organisation et animation de la
table-ronde innovation-recherche
Diffusion et retour de l'évènement et
de sa préparation Repas des
exposants 1550 €



Rencontres des
Métiers

18 entreprises
13 organismes de formation,
associations...
100 exposants
5h de tables-rondes
800 jeunes 2^{nde} pro à licence pro
Actu : 94 vues
<http://www.ialys.fr/actualites/les-pieds-dans-plat-rencontres-des-metiers-agroalimentaire/>

Parcours aliment

850 enfants

Stand innovation
ialys

Dégustation de biscuits aux
algues : Malvina Kuri

Show culinaire

90 participants
<http://www.ialys.fr/actualites/les-pieds-dans-plat-patrimoine-culinaire-cornouaille/>

Dégustation

Rennes

Rado Rambelison
Valérie Randria
Camilo Combariza
Mélisa Diaz
Taha Sbaiti
Agrocampus Ouest
ENSA Oujda
Universidad Central (Egresados)
Universidad ECCI Egresados

Coach



Bruno Boulc'h-Mascaret
Cadres en Mission

Parrain



Loïc Bohuon
Agence Autrement

Prix Innovation Agroalimentaire - 400 €

FiaFarm



ferme aquacole éco-responsable à Madagascar
approvisionnement en tilapia et carpe de qualité supérieure

Entrepreneuriales :
prix ialys de
l'innovation
agroalimentaire

Top actu sur ialys.bzh : 158
vues
<http://www.ialys.fr/actualites/le-prix-ialys-de-linnovation-agroalimentaire-ira-a-madagascar/>



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur
de la
Cornouaille

Co-organisation locale

Financement 3 000 €



Participation au jury Diffusion de l'événement



Communication



Portail internet

6344 visites, 4521 utilisateurs
12620 pages vues
Rédaction : 19 actualités, 34 dates d'agenda
14 envois en nombre à 511 contacts
408 contacts Linkedin, 79, Twitter
Maintenance, hébergement, noms de domaine : **445 € TTC**

Borne-nomade

Consultation et achat : **4235 € TTC**

Stand

Conception, consultation, impression +achat parasol : **1045 € TTC**

Stand Assises
départementales
PAT

Rédactionnel

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

Le pilotage de ialys et la coordination de son écosystème assurent cette mission, au service des acteurs locaux de la filière et des EPCI.

Cela s'est également traduit par la poursuite du travail de diagnostic d'Aux Goûts du Jour, pour un Projet Alimentaire de Territoire, accompagné par Quimper Cornouaille Développement.

L'éco-système professionnel



Activité de Beg-Meil à reprendre...



Installation et inauguration
Co-financement immo 2.4 M€ 4 ans



Agenda et actu 162 vues
<http://www.ialys.fr/actualites/lan-cement-cea-tech-bretagne-quimper-2/>



Les Rendez-vous de Concarneau



2000 €

Agenda 104 vues



Diffusion sur ialys.bzh, réseaux sociaux

Centre culinaire contemporain,
Secur'Food... 732 € TTC

ialys

Réseau
de performance
alimentaire



Et aussi....

Investissement immobilier et
création d'emplois

Contrat de partenariat 872 K€



Le cœur
de la
Cornouaille

313 K€

Fonctionnement 115 K€ par an

Matériel 52 K€

<http://www.ialys.fr/actualites/adria-developpement-investit-devient-adria-food-expertise/>



Soutien à 3 thèses 50 K€ par an
Matériel recherche 100 K€



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur
de la
Cornouaille

Festival des Filets
Bleus

Village de la mer



Participation 2000 €

Projet Alimentaire de Territoire



Diagnostic en Cornouaille
Proposition de 4 scénarios



Accompagnement **6K €(2017-2018)**
3 réunions du groupe développeurs
éco élargi des EPCI
Comité cluster ialys
3 réunions groupe projet

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne /

Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales

Financement **24 K€**



Assises départementales
Actu-dossier 102 vues – top 4
<http://www.ialys.fr/actualites/projet-alimentaire-territorial-assises-departementales/>

Scénario 1 : Coordination des actions menées en Cornouaille

Besoins :

- Rapprocher les acteurs de la filière alimentaire (demande/offre),
- Accompagner les cuisiniers de la restauration collective dans leur démarche.

Objectifs : Essaimer et dupliquer les bonnes pratiques dans les EPCI de Cornouaille.

ACTIONS

- Collecter et Diffuser les retours d'expériences,

- Utiliser les compétences présentes au sein de l'EPCI ou de la commune.

Exemple : *Concarneau Cornouaille Agglomération s'intéresse aux circuits courts (approvisionnement local et bio) dans les écoles. L'idée étant de dupliquer sur le territoire de l'EPCI les actions mises en place par la cuisine de St-Yvi.*

Compétences des EPCI :

- déchets,
- environnement,
- économie.
- **Contrat locale ?**

Limites :

- Un simple rapprochement des acteurs ne suffit pas. Il faut un accompagnement technique.
- Le manque de plateforme logistique semble être un frein.

➤ Appuyer les actions du département au niveau local (exemple : Agrilocal 29)

Scénario 2 : L'échelle du pays est prise en compte a minima

Besoins : Promouvoir l'excellence des entreprises alimentaires du territoire : les savoir-faire et la qualité des produits.

Objectifs : - Diffuser l'information auprès des consommateurs,
- Faciliter la communication pour les acteurs de la filière alimentaire.

ACTIONS

Informier le grand public :

- Référencer et communiquer sur les points de vente de produits locaux sur le territoire.

Mettre en valeur le tourisme alimentaire :

- Référencer et communiquer sur les circuits touristiques,
- Valoriser le savoir faire des entreprises alimentaires du territoire qui font parties du patrimoine locale.

Compétences existantes : Communicants présents dans différentes structures :
- Centres de formation, chambres consulaires, offices de tourisme, musées, etc.

Limites :

- Qui gouverne ?
- Qui coordonne ?
- Comment mutualiser ?
- Quel temps y accorder ?

Scénario 3 : Un projet alimentaire voit le jour

3

Besoins : Apporter des solutions techniques afin de transporter et d'approvisionner en produits locaux.

Objectifs : Développer des nouvelles formes de logistique et de commercialisation.

ACTIONS

- Diversifier l'offre : Faire une enquête auprès des entreprises. Que peuvent-elles faire ? Quels sont leur besoins sur ce sujet ?
- Pérenniser les liens et les actions réalisées lors des forums pour la restauration collective.
- Réfléchir et expérimenter une nouvelle forme de logistique locale,
- Réfléchir et expérimenter une nouvelle forme de commercialisation,
- Réfléchir et créer un outil numérique (plateforme, application, etc.) qui permet de trouver les produits Cornouaillais qui représentent le territoire.

Compétences existantes ?

Beaucoup de choses ont pu être réfléchies et pensées sur le territoire. Une mise en commun serait nécessaire afin de connaître les forces en présence, les compétences, les aptitudes et les manques.

Limites :

- Quels porteurs ?
- Quelles compétences ?
- Quels financements ?

Scénario 4 : Un projet alimentaire voit le jour, avec un enjeu de rayonnement

4

Besoins : Promouvoir l'excellence des entreprises alimentaires du territoire.

Objectifs : Travailler l'axe Tourisme - Economie - Alimentation

Réflexion : Travailler sur l'imaginaire du consommateur, améliorer la visibilité des produits de Cornouaille pour se démarquer de la Bretagne.

ACTIONS

- Développer la distribution des produits locaux.
- Valoriser les métiers de l'alimentation locaux.
- Promouvoir de produits d'excellence mettant en valeur le territoire.
- Développer un outil de promotion : Enquêter auprès des entreprises : Valoriser localement les entreprises du territoire ? Apposer un Logo sur les produits ? Créer une marque ? Créer un label ?

Avantages :

- valorisation des entreprises auprès des consommateurs locaux, nationaux et touristes.
- Booster les ventes des produits estampillés en local et en national.

Limites :

- Mise en place de label : Comment définir la qualité ? Comment la mesurer ? La vérifier ?
- Comment faire en sorte que l'outil créé ait une notoriété ?
- Est-ce un besoin pour les entreprises ? est-ce une priorité ?

➤ Création d'un outil de promotion territoriale.

Et 2019

Participation renouvelée au festival de l'Artisanat, à Agri Deiz et au Cornouaille gourmand. Et renouvellement de la convention entre la Technopole Quimper-Cornouaille et Quimper Cornouaille Développement, pour l'organisation d'une conférence, d'ateliers et de retours salons. L'espace innovation ialys s'installe dans le paysage, avec une première fois à Agri Deiz et une évolution sur le Cornouaille gourmand avec les tests de produits et un nouvel espace Tendances.



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

FINISTÈRE



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

Démo cuisine des végétaux marins



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE



Espace innovation ialys



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Le cœur
de la
Cornouaille

Espace innovation ialys



Conférence, ateliers innov'Agro,
retours salons



BRETAGNE
IFRIA
LA FORMATION DE
LA FILIÈRE ALIMENTAIRE