

4^{ème} édition

U'COOK

innovation

COLLOQUE PROFESSIONNEL
CONCOURS ÉTUDIANTS

GOÛT
SOURCING
RÈGLEMENTATION

ALIMENT
COMPLEMENT

TEXTURANTS
& COLORANTS

20 VENDREDI
2023 MARS

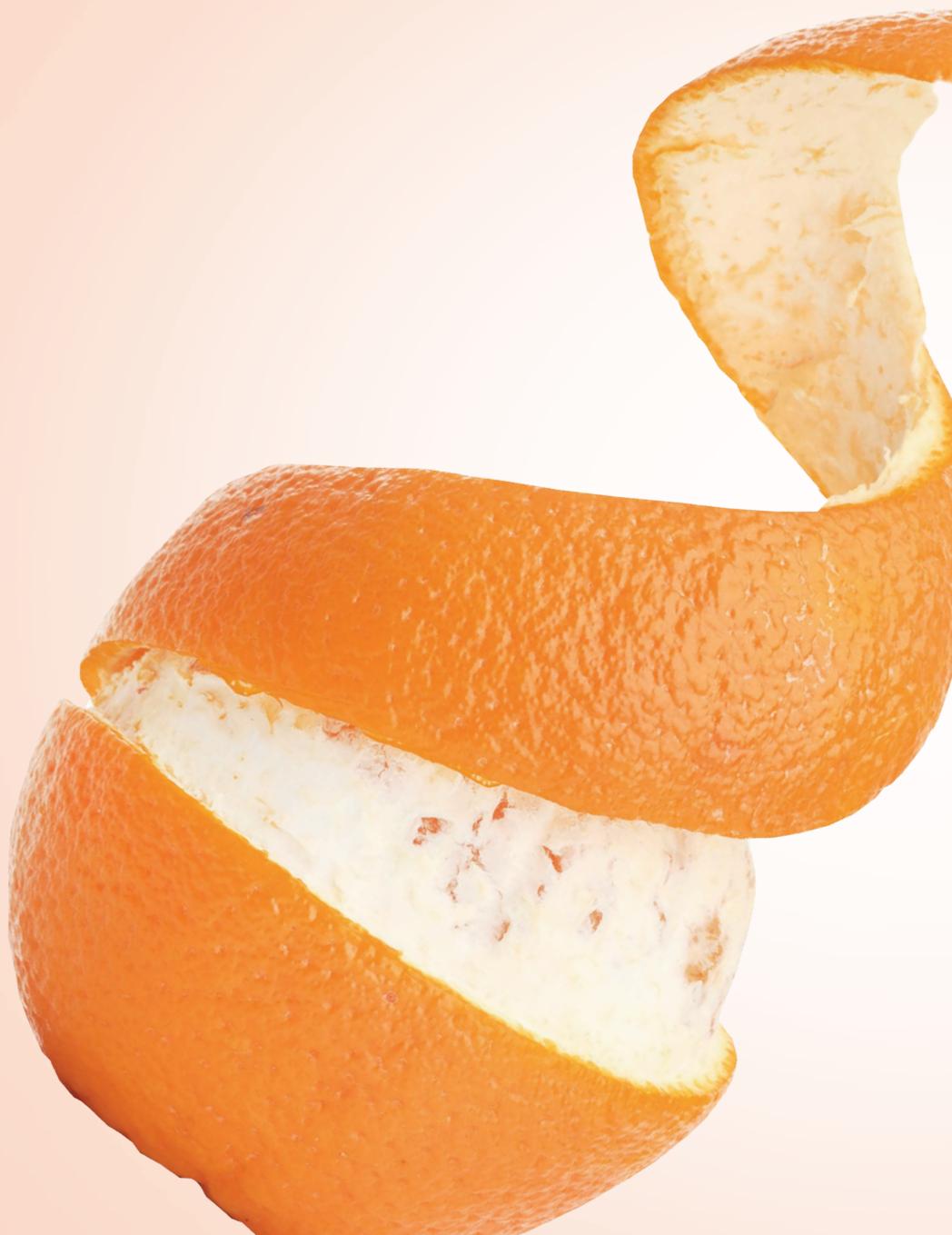
LES
ALGUES
UNE SOLUTION D'AVENIR

ANTIOXYDANT
ANTIBACTÉRIEN
ANTI-INFLAMMATOIRE

GUINGAMP



BRETAGNE
NORD
UNIVERSITÉ
CATHOLIQUE DE L'OUEST





Bienvenue
À NOTRE **4^{ÈME}** édition

U'COOK  K **4^{ème} édition**
innovation



2 ÉVÉNEMENTS EN 1 JOURNÉE

1. COLLOQUE PROFESSIONNEL

Les interventions vous plongeront au cœur de l'innovation agroalimentaire, pour comprendre un monde qui bouge, découvrir les enjeux de l'innovation et répondre aux nouveaux comportements des consommateurs.

Vous échangerez avec des experts, des professionnels du sujet, des universitaires et profiterez d'un temps de questions / réponses entre chaque conférence.

“ LES
ALGUES
UNE SOLUTION D'AVENIR

2. CONCOURS ÉTUDIANTS

Assister au colloque, c'est aussi découvrir en exclusivité les 13 projets sélectionnés pour le concours U'COOK-INNOVATION. Cet événement est désormais ouvert aux étudiants de Bac +1 à Bac +5 spécialisés en agroalimentaire.

L'édition 2020 est centrée sur : « **LES ALGUES** » ! Les équipes, présentant différents profils, sont regroupées en deux catégories avec pour chacune des prix à décrocher :

- Catégorie « Cadets » 1^{er} et 2^{ème} prix « innovation & procédés »
- Catégorie « Aînés » 1^{er} prix « innovation »
- Toutes catégories confondues le prix « Coup de Cœur du Jury »

Les 13 équipes nommées défendront leur projet en 5 minutes chrono et exposeront leur produit au concept innovant. Les dossiers les plus novateurs sélectionnés par le jury se verront récompensés par de nombreux lots et avantages offerts par nos partenaires.

Le jury 2020 est composé d'un panel de 8 professionnels acteurs dans le domaine de l'agroalimentaire et des algues.

LA TEAM U'COOK-INNOVATION

- Justine CHATEAU* - Responsable concours
 - Estelle FÉAT* - Responsable colloque & communication
 - Lucie MARCHAL*** - Responsable partenariats & communication
 - Yalikhha TURMEL*** - Responsable logistique
-
- Christine GUILLAUME - Responsable événement / Responsable pôle concours
 - Laurine ANDRÉ - Responsable pôle partenariats
 - Fanny CABILLIC - Responsable pôle colloque
 - Sandrine JALAIS - Responsable pôle communication

* Etudiantes en Licence Professionnelle Alimentation et Conseil en Nutrition Santé de l'UCO BN

** Etudiante en Master 1 « Biotechnologies Parcours Ingénierie des Produits et Process - Métiers de l'Agroalimentaire » de l'UCO BN

*** Etudiante du Diplôme Universitaire en Thérapeutiques Naturelles et Diététique Chinoise



UCO
BRETAGNE NORD
UNIVERSITÉ CATHOLIQUE DE L'OUEST



SOMMAIRE

PAGE 8
Se repérer à l'UCO BN

PAGE 9
Programme

PAGE 10
Conférenciers

PAGE 12
Projets nommés

PAGE 16
Jury

PAGE 20
Partenaires

U'COOK innovation

COLLOQUE PROFESSIONNEL & CONCOURS ÉTUDIANTS EN INNOVATION AGROALIMENTAIRE

LES ALGUES UNE SOLUTION D'AVENIR

VENDREDI
20 MARS 2020
UCO BRETAGNE NORD
GUINGAMP (22)



Accueil des participants 8h30
Ouverture de la journée U'COOK-INNOVATION 9h00

■ **Introduction sur le marché des algues** 9h15
Monique RAS-DE MONCUIT
Dirigeante, Blue Science Consulting and Management (BSCM)

■ **Les algues marines : une source de protéines d'intérêt pour la nutrition humaine et animale ?** 9h45
Joël FLEURENCE
Professeur, Directeur-adjoint du laboratoire Mer Molécules Santé, Université de Nantes

■ **Algues et biomatériaux, réalisations, intérêts et limites** 10h15
Benjamin SAULNIER
Chercheur, SERPBIO / PolyBioAid

■ **Présentation des projets étudiants** 10h45

VISITE DES STANDS ÉTUDIANTS NOMINÉS 11h50

PAUSE DÉJEUNER 12h30

VISITE PLATEFORME ZICA SUR INSCRIPTION 13h15 - 13h55

■ **Quoi faire des algues ? Les algues lactofermentées** 14h00
Hélène MARFAING
Chef de projet agro-alimentaire, CEVA

■ **Les algues et leurs bienfaits pour la santé et la nutrition** 14h30
Anne-Sophie BURLLOT
Chargée de projets en R&D Sourcing, Olmix

■ **Présentation d'une technologie pour la production de micro-algues avec focus spiruline et chlorelle** 15h00
Hugo VUILLEMIN
Chef de projet micro-algues, Synoxis Algae

■ **La spiruline d'eau de mer : 1^{ère} source de vie sur Terre** 15h30
Marie-Gabrielle CAPODANO
Fondatrice et Gérante, Spiru'Marine/Spiru'Breizh

REMISE DES TROPHÉES 16h00

COCKTAIL DE CLÔTURE ET MOT DE LA FIN 16h30

CONFÉRENCIERS



Monique RAS-DE MONCUIT

Dirigeante de Blue Science Consulting and Management (BSCM)

Conférence : Introduction sur le marché des algues

Diplômée d'un doctorat en Génie des Procédés Environnement à l'INSA de Toulouse, Monique Ras-De Moncuit a poursuivi sa carrière professionnelle dans le domaine des algues, microalgues et ensuite macro-algues. Après 10 ans d'expériences dans le secteur de la R&D public (INRA, CNRS) et privé (Olmix), elle s'est mise à son compte en tant que consultante en Ingénierie de projets R&D Algues : BSCM.



Joël FLEURENCE

Professeur et Directeur-adjoint du laboratoire Mer Molécules Santé

Conférence : Les algues marines : une source de protéines d'intérêt pour la nutrition humaine et animale ?

Joël Fleurence a tout d'abord été Cadre de recherche chez Roussel Uclaf (Romainville 93) de 1985 à 1989, puis Cadre de recherche au centre d'études et de valorisation des algues (CEVA Pleubian 22) jusqu'en 1993. En 1994 il est devenu Cadre de recherche à l'IFREMER jusqu'au 31 Aout 2002 et depuis ce jour il exerce en tant que professeur à l'Université de Nantes.



Benjamin SAULNIER

Chercheur chez SERPBIO / PolyBioAid

Conférence : Algues et Biomatériaux, Réalisations, intérêts et limites

En 1997 Benjamin Saulnier effectue ses premières recherches sur la purification et la modification enzymatique d'alginate (CEVA, 22) pour obtenir des tensio-actifs «verts». De 2000 à 2004, il a fait une thèse de doctorat en chimie des matériaux, ensuite il a pu travailler sur des activités diverses : polysaccharides algaux en multicouches (biomédical), algues et argile, algues et plastiques.



Hélène MARFAING

Chef de projet agro-alimentaire chez CEVA

Conférence : Quoi faire des algues ? Les algues lactofermentées

Cela fait 20 ans qu'Hélène Marfaing travaille dans les domaines suivants :

- L'expertise nutritionnelle et réglementaire.
- La formulation et développement de nouveaux produits à base d'algues ou d'extraits d'algues pour les secteurs de la nutrition et de l'alimentaire.
- La mise au point de procédés d'hydrolyse enzymatique, de fermentation bactérienne, d'extraction chimique et de mise en place de procédés industriels.



Anne-Sophie BURLLOT

Chargée de projets en R&D Sourcing chez Olmix

Conférence : Les algues et leurs bienfaits pour la santé et la nutrition

Anne-Sophie Burlot a suivi un doctorat spécialisé dans les Biotechnologies. Depuis 2013 elle travaille sur les algues rouges et vertes, elle a eu l'occasion de travailler dans des centres de recherche au Canada, au Mexique et au Sénégal. Puis elle a intégré le groupe Olmix en 2018 où elle contribue à assurer l'approvisionnement en matière première algale à l'entreprise selon une gestion durable de la ressource.



Hugo VUILLEMIN

Chef de projet micro-algues, Synoxis algae

Conférence : Présentation d'une technologie pour la production de micro-algues avec focus spiruline et chlorelle

Présentation et étude des principaux facteurs biologiques, technologiques et économiques relatifs à la mise en place d'une unité de production de microalgues pour l'industries agro-alimentaire à partir de photobioréacteurs intégrant la technologie SALT.



Marie-Gabrielle CAPODANO

Fondatrice et Gérante, Spiru'Marine/Spiru'Breizh

Conférence : La spiruline d'eau de mer : 1^{ère} source de vie sur Terre

Marie-Gabrielle Capodano est Cheffe d'Exploitation Aquacole.

- Master en Qualité sur deux activités : une de «Tradition, paysanne de la mer» et une d'«Innovation».

- Brevet et 10 dépôts de marque.
- Projet d'Innovation porté par la Technopole de vannes, aides BPI, région, fondation Guyomarch.
- Trophées de la fédération française des inventeurs (mai 2019).
- Médaille d'Argent au grand Prix Eiffel (décembre 2019).



PROJETS NOMMÉS

CATÉGORIE AINÉS

IUT LYON 1



LE VÉGÉT'ALGUES

Projet mené par Camille DEFRANCE, Léonie MICHEL, Cédric NICOLAS et Justine VENET en Licence Professionnelle Développement de projet et Innovation Alimentaire

Gamme apéritive de 3 mini-burgers végétariens composés d'un pain aux algues, d'une galette végétale aux lentilles, de cornichons et de fromage. Ces mini-burgers se différencient par leurs différentes sauces : pesto, poivronnade et tapenade de tomates.

UCO BRETAGNE NORD



BRIGHT SEA DRINK

Projet mené par Louis NAUD et Lucas VALLÉE en Master 2 Biotechnologies Ingénierie des Produits Alimentaires

Vous êtes à la recherche d'une source de calcium importante et biodisponible ? Vous souhaitez faire partie de la nouvelle génération de consommateurs ? Alors Bright Sea Drink est faite pour vous ! Une préparation en poudre pour boisson, riche en calcium naturel provenant d'algues, sans additifs et végétale ! Nature, Cacao, Vanille, Citron ; elle ravivera votre palais aussi bien qu'elle servira votre corps.

L'ÎLOTS ALGUES

Projet mené par Denis BETON, Pascal BOUCHARD**, Océane CEDELLE** et Céline PROUVOST** en Licence Professionnelle Bio-industries et Biotechnologies Parcours Culture et Procédés de Transformation Industriels des Macro-Algues* & Parcours Alimentation et Conseil en Nutrition Santé***



Gamme de confitures et gelées revisitées : une cuillère d'algues, une pincée de plantes et un zeste d'épices pour vous combler !



LE VÉGÉT'ALGUE

Projet mené par Adèle BIDEAU, Esther DELODE et Océane OLLIEROU en Licence Professionnelle Bio-industries et Biotechnologies Parcours Alimentation et Conseil en Nutrition Santé

Veggi'Breizh innove avec l'alliance terre et mer en proposant le Végét'algue. Cette galette végétale riche en protéines et source de fibres, apporte également les micronutriments participant à une alimentation équilibrée. De plus, il vous convaincra par son extérieur croustillant et son intérieur moelleux.

CATÉGORIE CADETS

CFA DE LA GERMINIÈRE



ALGUI

Projet mené par Alicia BARBET et Margaux FEVRIER en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Algui est un dessert lacté accompagné d'un coulis de framboises qui remplace le caramel. En plus de la carraghénane nous avons rajouté l'algue chondrus crispus.



APÉRALG

Projet mené par Eglantine GYPTEAU et Sibel SEKER en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Apéralg est un petit four farci à l'algue de Nori, une nouvelle recette pour sublimer les apéritifs. Ce produit est composé d'une pâte moelleuse saupoudrée de sésame. Le produit sera conditionné dans un emballage biodégradable et pourra être conservé durant 3 mois au congélateur.



SPIYOURT

Projet mené par Romain CATIZZONE et Amir SOULA en en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Spiyourt est un produit à base de lait, ferments, sucre et spiruline. La spécificité de notre produit est sa couleur bleue/verte due à la spiruline, qui est une algue d'eau douce élevée en France.

CFA POMMERIT-JAUDY



CHICKPEACHOCO

Projet mené par Eloann CHEVANCE, Lisa LE CONTELLEC, Valentine LE ROUX et Tifenn JEZEQUEL en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Nous proposons une mousse au chocolat 100% Vegan et biologique. Elle est composée de jus de pois chiches, de chocolat et d'extrait d'algues. Pour aller dans le sens du développement durable et donc de ne pas gaspiller, nous avons imaginé une recette pour utiliser les pois chiche sous forme d'accompagnement croustillant.



CROUS'TY ALGUES

Projet mené par Emmanuelle BIANNIC, Flavie DUVAL, Vincent LE GUILLOU et Francis LE TYRANT en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Le Crous'ty algues est un pané au fromage de chèvre à la laitue de mer. La panure est composée de farine de sarrasin et de blé complète. La chapelure est faite de pain aux céréales. C'est un produit innovant, succulent, économique, écologique, diététique !



FRESH'ALGUE

Projet mené par Margaux LE PENNEC et Erwan STEUNOU en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Nous nous sommes lancés le défi de réussir une glace associant betteraves, vanille et algues. Notre produit est 100% naturel et bon pour la santé, à base d'ingrédients locaux. Le produit est innovant car notre recette de glace n'existe pas sur ce marché concurrentiel des glaces.



ROY'ALGUE

Projet mené par Lilian CRENN et Kévin LE NOUY en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Un maître mot : l'originalité ! Nous avons créé une nouvelle gamme de chips composée seulement de kombu royal. Après de multiples essais de mise au point nous avons réussi à produire ces chips qui offrent un goût original et fort sans sel ajouté.



WAKA'PERO

Projet mené par Nicolas APPRIOU, Mélanie LANGELLA, José LE FLEM, Maël MAGENHAM-CARIO et Romane OLLIVIER en BTS Sciences et Techniques de l'Alimentation

Pâtes apéritives équilibrées, aux légumes locaux de saisons et algue wakamé. À tartiner, à accompagner, ou bien à marier, ces purées mélangent arômes et saveurs du monde et de nos régions voisines. Les Waka'péro sont légers, sains et adaptés nutritionnellement aux petits et grands, tout en respectant la tendance sans sel ajouté et Nutriscore A.

IUT DE LORIENT-PONTIVY



SpiruTonic

SPIRUTONIC

Projet mené par Bleuenn COAT, Lucas LANCIEN et Romane MARCEL en DUT Génie Chimique - Génie des Procédés

SpiruTonic est un bonbon enrichi en spiruline et dulce pour un apport protéique supplémentaire. Alliant gourmandise et bienfaits nutritionnels, ce produit saura conquérir les sportifs et personnes carencées à la recherche d'un complément alimentaire naturel, efficace et sain.



JURY



PRÉSIDENTE DU JURY
Florence VALENCE
Responsable CIRM-BIA à l'INRAe

Florence Valence est Microbiologiste et responsable d'un centre de ressources biologiques dédié aux bactéries d'intérêt alimentaire. Elle travaille sur la caractérisation des écosystèmes bactériens en lien avec les aliments fermentés, également sur la taxonomie, la caractérisation, la recherche de fonction d'intérêt et la conservation pérenne des bactéries d'intérêt alimentaire.

Sa vision du concours : *« Ce concours permet d'évaluer le potentiel d'innovation relatif à la valorisation alimentaire des algues. Ces dernières représentent à mon sens un levier de diversification intéressante pour notre alimentation et est en accord avec la transition alimentaire actuelle qui vise à intégrer plus de végétal au sein de notre alimentation. Curieuse également de voir si certains des candidats auront la curiosité de tester l'aptitude des algues à produire des aliments fermentés. »*



Virginie BOY
Enseignante-chercheuse à l'Université Bretagne Sud

Docteure en génie membranaire, ses activités de recherche sont aujourd'hui dédiées au procédé de séchage de biomatériaux. Virginie Boy encadre une thèse sur le séchage des algues. Enseignante au département GC-GP de l'IUT de Lorient & Pontivy, elle est en charge des enseignements de la spécialité.

Sa vision du concours : *« Le concours représente un challenge pour nos étudiants. C'est une occasion pour eux de travailler en groupe en mode projet et de se confronter à d'autres étudiants issus de formations différentes. De par mon intérêt vis-à-vis de la thématique, j'aurai une écoute attentive et bienveillante à l'ensemble des projets proposés et j'attends d'être séduite par ces derniers. D'un point de vue plus personnel, j'aimerais rencontrer au sein du jury des professionnels du secteur afin de pouvoir directement échanger avec eux sur les problèmes qu'ils ont à résoudre. »*



Roland CONANEC
Directeur Adjoint de CBB Capbiotek

De formation scientifique et rompu à l'innovation dans le domaine des ingrédients, notamment au sein du centre d'innovation technologique CBB Capbiotek et en tant qu'expert «ingrédients» de Valorial, Roland Conanec accompagne depuis plus de 20 ans les porteurs de projets et entreprises dans leurs développements.

Sa vision du concours : *« Ce concours permet de découvrir des solutions originales pour l'alimentaire, de soutenir l'émergence d'innovations alimentaires, en particulier dans les ingrédients et de sensibiliser les entreprises et formations à l'innovation. »*



Élodie GAHINET
Administratif / commerce chez Aleor / Algolesko

Élodie Gahinet a à son actif dix années d'expérience dans la culture des macro-algues ainsi que dans la recherche et le développement, en répondant à des projets publics et privés.

Sa vision du concours : *« C'est une belle opportunité de faire découvrir ou de pouvoir approfondir les connaissances autour des algues et ainsi faire de belles rencontres dans le monde de l'algue au sens large du terme. »*



Anne HUMEAU
Responsable Biotechnologie Marine chez Givaudan

En charge du centre d'excellence de Biotechnologie Marine, le travail d'Anne Humeau s'axe autour de la recherche et du développement d'actifs cosmétiques issus de microalgues et de macro-algues ainsi que de la production de ces actifs marins.

Sa vision du concours : *« La thématique de cette année sur les algues m'interpelle énormément puisque ce sont les matières premières que nous travaillons et que nous valorisons au sein de Givaudan. Je suis intéressée de découvrir le parallèle existant entre la cosmétique et l'agroalimentaire à travers ce concours. »*



Wilfried LIVIO
Chef cuisinier au restaurant gastronomique « Ti Blazenn »

Wilfried Livio a été second dans un étoilé Michelin en Angleterre, avant de revenir à Grenoble et à Genève en Suisse, où il a été Chef de cuisine. Ensuite, avec Samuel Jolliot, ils ont repris le restaurant « Ti Blazenn » situé à Saint-Jean Kerdaniel, petit village breton situé entre Guingamp et Saint-Brieuc. Sensibles et amoureux des produits frais ils cuisinent chaque jour avec des saveurs différentes inspirées de produits locaux.

Sa vision du concours : *« M'impliquer dans cet événement en tant que membre du jury me permet de découvrir des dossiers et des recettes innovantes proposées par les étudiants. »*





Adeline POUPON
Responsable R&D chez GELAGRI SAS

Adeline Poupon est Responsable R&D chez GELAGRI depuis 14 ans. La créativité, l'innovation permanente et l'amélioration continue font partie intégrante de son métier. Ceci est complété par une bonne connaissance du milieu industriel liée à son expérience de 6 ans en tant que Manager en production.

Sa vision du concours : *« Pour la 4^{ème} année, je suis ravie d'intégrer le jury et de découvrir les projets toujours plus bluffants des étudiants qui, j'en suis persuadée, nous donnerons un nouveau regard sur les algues. Bon courage à tous ! »*



Régine QUÉVA
Auteure

Régine Quéva a découvert les algues et leur potentiel il y a environ douze ans. Depuis elle n'a cessé de les explorer, en cuisine essentiellement, et de les faire découvrir au cours de sorties algues entre autres.

Sa vision du concours : *« Etant chargée de cours à l'UCO Bretagne Nord (algues et alimentation, algues et industrie), je découvre déjà l'énorme intérêt que les étudiants-es de l'UCO témoignent envers les algues. Je suis donc heureuse de voir ce concours se dérouler cette année sous le signe de la marée basse. Cela ne pourra qu'être passionnant. »*



PARTENAIRES

Nous remercions l'ensemble de nos partenaires pour le soutien qu'ils nous apportent. Grâce à eux, nous avons pu organiser et faire vivre cette quatrième édition du colloque et concours étudiants U'COOK-INNOVATION. Cet événement permet de regrouper le monde professionnel et le monde étudiant au coeur d'une seule et même journée riche en échanges !

VALORISONS ENSEMBLE L'INDUSTRIE DE L'AGROALIMENTAIRE

PARTENAIRE GOLD



À la croisée des mondes

Biotechnologies : Fournisseur d'ingrédients actifs pour la Cosmétique, Nutraceutique, Pharmacie, Agronomie et Environnement.

Pionnier en biotechnologie, le Groupe GREENTECH est dédié aux univers végétal, marin et microbien avec ses 4 sociétés : Greentech, Greensea, Biovitis et Mapric.

Des molécules à l'efficacité prouvée, issues de plantes et d'algues dénichées dans le monde entier. Nous sommes des scientifiques, des explorateurs, sur tous les continents, sous tous les climats, nous sourions ce que la nature a de

meilleur pour la Cosmétique, Nutraceutique, Pharmacie, Agronomie et Environnement.

Nous créons dans le monde entier des filières durables et équitables, fondées sur la protection de la biodiversité et des liens humains. La nature est source d'inspiration, source d'information, la source de notre technologie, avec elle, nous créons une source de progrès.

Nous sommes reconnus pour notre recherche avancée, aux technologies de pointe, avec une expertise saluée par de nombreux prix et brevets. Nous innovons au quotidien en travaillant sur des produits d'avenir afin de relever les grands défis de demain.

GREENTECH est un groupe profondément engagé, vert et éthique, au service du progrès, de la beauté et du bien-être de tous.

Contact : Elodie FESSY - Responsable Commerciale France
elodiefessy@greentech.fr

www.greentech.fr

PARTENAIRES SILVER



Agence de communication spécialisée dans la nutrition, la santé, la sécurité alimentaire et l'environnement.

Nathalie a fondé l'agence il y a tout juste 15 ans. Dotée d'une passion débordante pour le conseil, et douée de compétences en nutrition, marketing et communication, elle a su s'entourer d'une équipe qualifiée qui l'accompagne au quotidien dans son désir d'apporter des réponses

concrètes à tous les professionnels sur des questions en lien avec la nutrition, la santé, la sécurité alimentaire et l'environnement. Atlantic Santé est doté de 5 pôles d'expertise : Contact ; Conseil ; Edition ; Formation ; Congrès.

Contact : Nathalie HUTTER-LARDEAU- Directrice

nathalie@atlanticsante.fr

www.hi-network.com



**Crédit Mutuel
de Bretagne**

Entrepreneur de la banque et de l'assurance, le Crédit Mutuel de Bretagne fait partie du groupe Crédit Mutuel Arkéa comprenant également le Crédit Mutuel du sud-ouest ainsi qu'une vingtaine de filiales spécialisées qui couvrent tous les métiers de la sphère financière. Le Crédit Mutuel de Bretagne propose à ses clients, qu'ils soient particuliers ou professionnels, acteurs de la vie économique,

sociale ou institutionnelle, une gamme complète de produits et services bancaires, financiers, patrimoniaux et d'assurances.

Contact : Patrice DUBREUIL - Directeur Départemental Adjoint

patrice.dubreuil@arkea.com

www.cmb.fr



La division « Sodiaal Fromages » regroupe les sociétés Entremont, Monts & Terroirs, Les Fromageries Occitanes, Les Fromageries Blamont et Renard Gillard. Cette Division est leader des fromages à pâtes pressées ainsi que des fromages AOP, 1,3 Milliard de CA, 3 300 collaborateurs en France et à l'Etranger, 16 sites industriels en France, 2 sites industriels en Europe, 3 Filiales en Allemagne, Belgique et Italie,

230 000 tonnes de fromages vendues dont 40 % à l'international. Notre site Entremont basé à Guingamp regroupe deux activités, un secteur Fromagerie avec les pâtes pressées cuites et les pâtes pressées non cuites et le secteur des produits industriels axé sur les poudres de lait infantiles.

Contact : Annie LE GUICHARD

aleguichard@entremont.com

www.entremont.com



Iwase Cosfa est un groupe international fondé au Japon en 1931. Experts dans la distribution de matières premières, principalement pour l'industrie cosmétique et alimentaire, notre spécialité est de fournir à nos clients des ingrédients à haute valeur ajoutée afin d'accompagner l'innovation et la qualité des produits.

Depuis 2015, Iwase Cosfa Europe a pour mission de fournir aux fabricants de produits cosmétiques le meilleur de la technologie et du savoir-faire japonais, tout en tenant compte de ses exigences.

Contact : Aurélien CHARTUS - Sales Representative

a.chartus@iwasecosfa.com

<http://iwasecosfa.eu>

PARTENAIRE BRONZE



Commerce à prédominance alimentaire.

Contact : Franck BOIVIN - Directeur

franck.boivin@systeme-u.fr

superu-treguier.com

PARTENAIRES LOTS



Apiculteur dans les Côtes d'Armor à Guingamp.

Contact : Didier DUCAUROY - Responsable

Abeillesdarmor.com



AGRIMER est leader dans la transformation des ressources marines depuis plus de 20 ans. L'entreprise développe des produits et des actifs dans 3 domaines d'activités : Agriculture, Cosmétique et Nutrition, pour les marchés français et internationaux.

Contact : Laëtitia TETEDOUX, Directrice Marketing et Communication

marketing1@agrimer.com

www.agrimer.com



Algolesko et Aleor produisent et transforment en Bretagne (Finistère et Cotes d'Armor) des algues bio destinées à la consommation alimentaire, à la cosmétique et la santé.

Contact : Laetitia DARRHORT
contact@algolesko.com
www.algolesko.com



Accélérateur d'innovation, la technopole Anticipa est l'interface incontournable des projets d'entreprise à caractère innovant ou industriel sur l'Ouest des Côtes-d'Armor.

Sylvie BRICHET
sylvie.brichet@technopole-anticipa.com
technopole-anticipa.com



Fabricant de pâtisseries pur beurre d'exception !
www.armor-delices.fr



Cave à Vins, spiritueux, bières artisanales et épiceries.
Romain PARIS - Gérant
aufilduvin@aol.fr
aufilduvin-shop.com



La Brasserie L'Hirondelle, produit et commercialise de la bière locale et artisanale.

La Brûlerie du Menez-Bré, est une entreprise de torréfaction créée, il y a plus de 50 ans. Notre café est local et artisanal.
Laëtitia LE BARS - attachée commerciale
commerce@menezbre.com
Sur Facebook et Instagram : Brasserie L'hirondelle et Brûlerie du Menez Bré



Entreprise familiale située à St-Agathon depuis plus de 50 ans, Crust'armor propose des produits de la mer comme la soupe de poissons, rillettes, beurres, sauces.

Jérémy ZARIFFA - Gérant crust.
armor@wanadoo.fr
crustarmor.fr



Daunat propose une variété de repas prêts à consommer : salades, sandwiches, snacks chauds, desserts...

Stephane DELYS - Chargé des partenariats
stephane.delys@daunat.com
www.daunat.com



Épicerie Fine.

Catherine HUMON
délicesetcie22@orange.fr
Facebook : **Délices et Cie Ploumagoar Lamballe**



Fabrication artisanale de charcuterie.

Anne-Sophie DENOUAL
roland.denoual@orange.fr
www.charcuteriedenoual.fr



GlobeXplore est la pionnière des algues alimentaires et des spécialités à base d'algues. Depuis plus de 30 ans, nous développons des recettes mêlant tradition, produits locaux du terroir et exotisme, saveurs du monde entier.

Kévin LE PALLEC, Responsable Commercial - Magasin Spécialisé et Réseau Bio
Antoine Ravenel - Directeur - ara@algues.fr
www.algues.fr



L'CHANVRE propose des produits alimentaires au chanvre 100% biologique, 100% origine France, 100% transformée en Bretagne.

Ivanne DUROS - Responsable R&D - qualité
ivanne@lchanvre.com
www.lchanvre.com



Fabrique de biscuits Bretonne.

Jean-Marc FLEUROT - Président
contact@labiscuiteriedebretagne.com
www.labiscuiteriedebretagne.fr





Producteur et Vendeur de spiruline des Côtes d'Armor.

Fanny MATNER - Responsable

contact@laptitespiru.fr

www.laptitespiru.fr

 **muy mucho**

Magasin de décoration et de cadeaux.

Caroline LE PEUCH

carolinelepeuch@yahoo.fr

facebook Ploumagoar Muy Mucho



MAISON PASQUIET

depuis 1902

Pâtisserie, chocolaterie et salon de thé.

Vincent PASQUIET

vincent.pasquiet@wanadoo.fr



Spiruline Marine
CONCENTRÉ DE BIENFAITS MARINS

Propose une gamme de produits à base de spiruline, 100 % à l'eau de mer.

Marie-Gabrielle CAPODANO - Fondatrice Gérante

www.spiruline-marine.fr

ILS NOUS SOUTIENNENT



Côtes d'Armor
le Département



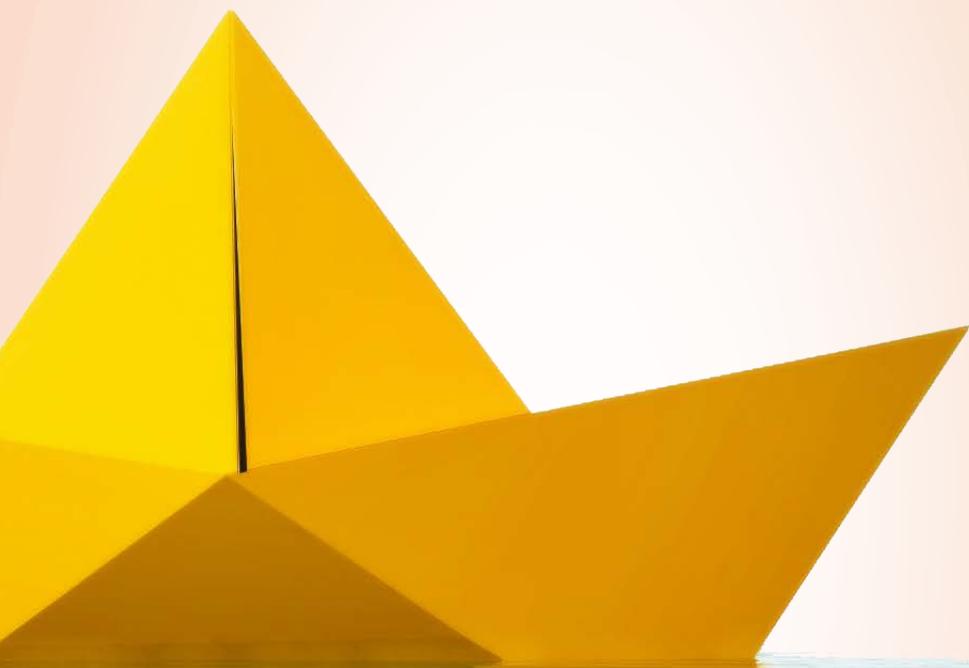
Guingamp
Paimpol
AGGLOMÉRATION



MERCI
À NOS PARTENAIRES
QUI NOUS PERMETTENT
DE FAIRE VIVRE
CETTE JOURNÉE !







UCO Bretagne Nord
Campus de la Tour d'Auvergne
37 rue du Maréchal Foch - 22200 Guingamp
www.guingamp.uco.fr