

Rennes, le 05 décembre 2011

Plateforme d'Ingénierie Culinaire

Une «boîte à outil» innovante

Le lundi 05 décembre restera gravé comme une nouvelle étape dans l'avancement du projet de la **PLATEFORME D'INGENIERIE CULINAIRE**. Quasiment trois années après avoir été créée, l'association présidée par Jean-Michel LEMETAYER fédère une centaine de partenaires et concrétise la pose d'une première pierre d'une infrastructure technique inédite sous la présidence de Michel CADOT, Préfet de Région, Jean-Yves LE DRIAN, Président de la Région Bretagne, Jean-Louis TOURENNE, Président du Conseil Général d'Ille-et-Vilaine et Daniel DELAVEAU, Président de Rennes Métropole.

UNE INITIATIVE COLLECTIVE

L'association créée en janvier 2009 a pu concrétiser le portage du projet grâce à la mobilisation d'une centaine d'adhérents dont 24 membres Fondateurs (Cf. liste ci-dessous). L'implication du CNIEL⁽¹⁾ et de la CCI Rennes-Bretagne⁽²⁾ a été déterminante. L'engagement de l'ABEA⁽³⁾ et l'impulsion donnée par RENNES METROPOLE ont été de précieux accélérateurs. Enfin, les expertises de la Préfecture de Région et de la DRAAF⁽⁴⁾, de BDI⁽⁵⁾, de VALORIAL et d'AGROCAMPUS OUEST ont confortées l'ensemble.

UN «COUTEAU SUISSE» DE SOLUTIONS CULINAIRES

L'ensemble imaginé par Freddy THIBURCE prendra la forme d'un « couteau suisse » de solutions culinaires dédiées à l'innovation et à la médiation culturelle gastronomique et alimentaire. L'actuel Cercle Culinaire de Rennes et son équipe seront les chevilles ouvrières de la nouvelle structure d'exploitation baptisée CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN.

OUVERT AUX PUBLICS

Le CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN, outre ses activités dédiées aux professionnels de l'alimentaire (recherche-études, R & D, tests et essais, formation professionnelle, marketing-communication), proposera également des activités accessibles à tous : cours de cuisine, restaurants d'application et d'expérimentation, petits marchés de producteurs, comptoir-boutique, conférences-débats, ...

UN CENTRE D'AFFAIRES

Avec le CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN, plusieurs partenaires seront présents dans le futur bâtiment. L'Ecole des Maîtres Crêpiers (EMC) implantera son centre de formation en crêperie et pizzeria. L'Association Bretonne des Entreprises Agro-alimentaires (ABEA), l'Institut International du Fromage et le Pôle Chaîne Alimentaire/Thémavision de la CCI Rennes-Bretagne y seront locataires.

UN BÂTIMENT DESIGN DE 3100 M2

C'est l'architecte rennais David CRAS associé au bureau d'études BETOM et à l'économiste CDLP qui assure la maîtrise d'œuvre d'un programme immobilier conçu dans une démarche Haute Qualité Environnementale (HQE) et avec le label Bâtiment Basse Consommation (BBC). Christian KERNALÉGUEN en assure l'Assistance à Maîtrise d'Ouvrage (AMO). Une quinzaine d'entreprises régionales ont été retenues pour la construction.

UN INVESTISSEMENT D'AVENIR

L'Etat (500 K€) et les collectivités locales, Rennes Métropole (500 K€), la Région Bretagne (500 K€) et le Département d'Ille-et-Vilaine (150 K€) soutiennent le projet à hauteur de 1,650 M€ pour un investissement global de 6,7 M€. Après avoir été labellisé comme projet structurant par VALORIAL, le CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN est l'un des 6 projets sélectionnés (sur 34 candidatures) par l'Etat au titre du Fond Unique Interministériel (FUI). Il est ainsi reconnu au plan national « Plateforme d'innovation ». Les travaux sont programmés sur une année pour une livraison fin 2012 et une ouverture projetée début 2013.

UNE CENTAINE D'ADHERENTS DONT 24 MEMBRES FONDATEURS*

Le Collège des MEMBRES ACTIFS associe plus de 70 membres et le Collège des MEMBRES FONDATEURS est composé des 24 acteurs suivants : Agrocampus Ouest - Amann mad - Ame Haslé - Ansamble - Caisse Régionale du Crédit Agricole d'Ille-et-Vilaine - CCI Rennes Bretagne - Cerafel - Chambre des Métiers d'Ille et Vilaine - Cilouest - Compagnie des Pêches de St Malo - Coralis - Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne (CRAB) - Ecole Maître Crêpier - France Culinaire Développement - Jean Henaff SA - Interbev - Lactalis CHF - Loc Maria - Metro France cash & carry - Arc International Cookware (Pyrex) - SAS SNDA (Del Arte/Groupe Le Duff) - Sopexa - SVA Jean Rozé - Triballat Noyal

*(adhésion à l'association et participation au minimum de 15 000 € au fond associatif)

(1) Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière - (2) Chambre de Commerce et d'Industrie - (3) Association Bretonne des Entreprises Agro-alimentaires - (4) Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bretagne - (5) Bretagne Développement Innovation

Pour en savoir + :

Freddy THIBURCE
Directeur Général
Centre Culinaire Contemporain
Tél. 06 22 53 74 34

**PLATEFORME
D'INGENIERIE
CULINAIRE**



lab-3c

CENTRE CULINAIRE CONTEMPORAIN

Laboratoire d'usages innovants

Lab :

Laboratoire d'usages innovants

> living-lab :

recherche/innovation/

formation/communication

3C :

Centre Culinaire Contemporain

> Concept :

Culinarité/Créativité/

Commensalité

> Design graphique :

Conceptuel !

Le signe évoque l'alliance

du chiffre 3 et de la lettre C,

la dynamique du tour de main,

la dextérité du chef et la rondeur

du geste culinaire.

Créatif !

Le traitement graphique, sobre et

épuré, crée un univers

contemporain.

Culturel !

Il revisite la stylistique du triskell,

s'habille du noir et blanc breton

et d'ocre en référence à la terre,

là où tout prend racine...

PROCHAINE ÉTAPE

Développement d'un portefeuille d'activités dédié à l'innovation et à la médiation culturelle gastronomique et alimentaire.