



Concours ISOGONE

Communiqué de Presse



24/11/2011

La sélection 2011 est arrivée !

Le jeudi 24 Novembre, le concours ISOGONE a révélé les noms des lauréats de la 25^{ème} édition. Sur le site d'AGROCAMPUS OUEST, pour conclure le colloque Valorial, la cérémonie de Remise des Prix a eu lieu en présence d'invités prestigieux. Les quatre Prix du concours, ainsi que le Prix Spécial 25 ans, ont trouvé leurs gagnants ainsi que le Prix Spécial 25 ans.

Cette journée riche en innovations a commencé avec une conférence donnée par Hervé This et organisée par le concours ISOGONE. Elle a permis de faire découvrir les avancées récentes de la cuisine moléculaire ainsi que la cuisine note à note aux étudiants d'AGROCAMPUS OUEST. Mr Hervé This a ensuite pu échanger avec les élèves autour des expériences réalisées.

La cérémonie de Remise des Prix a débuté avec un discours de Mr Michel Morin, 2^e vice-président chargé de l'agriculture et de l'agro-alimentaire du Conseil régional de Bretagne, partenaire historique du concours. Nous avons ensuite découvert les lauréats de cette année :

- **Lauréat du Prix Produit : La pizza à la pâte aux légumes des Délices de Saint Léonard**
C'est grâce à l'inédit de sa pâte que cette pizza a remporté tous les suffrages. Une nouvelle façon de consommer des légumes qui se décline en 4 saveurs: épinard, carotte, betterave et tomate.
- **Lauréat du Prix Emballage : Les biscuits Speculos de Loc Maria**
Le plus de ces délicieux biscuits ? Un emballage écologique ! Il est recyclable et les encres sont végétales. Ces dessins ludiques permettent de découvrir en un coup d'œil tous les ingrédients contenus dans ces Speculos.
- **Lauréat du Prix PAI (Produit Alimentaire Intermédiaire) : Les perles de saveurs Frozen Creativ Food de Algues de Bretagne**
Ces perles d'alginate surgelées au coeur fondant ou liquides se déclinent en 6 parfums exotiques: framboise, truffes, curaçao, purées de fruits, wasabi et soja. Elles ont été développées en collaboration avec des chefs étoilés.
- **Lauréat du Prix Sélection du Jury : le Cheesecake au caramel au beurre salée de Marie Morin**
C'est la version bretonne du célèbre gâteau outre Atlantique. Il ne contient aucuns colorants, conservateurs et ajout d'arômes. De plus, il est formulé à partir de matières premières locales. Et son délicieux goût a su conquérir le jury.

Mr Hervé This a ensuite remis le Prix Spécial 25 ans à l'entreprise Guyader pour sa politique d'innovation dynamique, ses produits pérennes, ses innovations percutantes et ses nombreuses participations au concours ISOGONE.



ISOGONE est un concours récompensant l'innovation des entreprises agroalimentaires bretonnes. Organisé et géré par les élèves d'AGROCAMPUS OUEST, le concours ISOGONE décernera en novembre prochain pour la 25^e année les prix de l'innovation agro-alimentaire bretonne

Pour plus d'informations : www.isogone.com