



# ISOGONE 2013



PRIX DE L'INNOVATION  
AGRO-ALIMENTAIRE BRETONNE

« 27ème édition du concours ISOGONE : les inscriptions sont ouvertes! »

« Plébiscité par les professionnels, soutenu par la Région Bretagne, AGROCAMPUS OUEST, le pôle de compétitivité Valorial, l'ABEA et Breizhpack. Le Concours ISOGONE, récompense l'innovation et la créativité des entreprises agroalimentaires qui dynamisent l'économie du territoire. »

*Bretagne Développement Innovation, mars 2013*



**“Concours ISOGONE: inscriptions jusqu'au 26 avril !”**

Le concours ISOGONE, est LE concours de l'innovation agroalimentaire en Bretagne. Il récompense depuis 27 ans les entreprises pour leur démarche d'innovation. »

*Agence Communiqués, avril 2013*

Lancement de l'édition

## Les analyses sensorielles

**Sélectionner les gagnants du concours de l'innovation agroalimentaire bretonne? Et pourquoi pas ?!**

« 8 produits, 4 emballages et 3 ACI sont en lices pour remporter les prix. Le concours ISOGONE convie ainsi les prétendants aux dégustations Afin de venir sélectionner les lauréats.

Dès le 9 septembre, les produits [ont été] soumis à un panel de 150 dégustateurs, **composé de 50 experts pour composer le jury professionnel et de 100 consommateurs naïfs.** »

*Phares et balises, 2013*



La Remise des Prix

**Prix Produit : (Mer Alliance)**  
**Pièces rôties de saumon mi-cuit**



Produit haut de gamme, les pièces rôties vous surprendront par leur goût grâce à des recettes simples et originales.

Isabelle SECHET, Responsable Marketing Consommateur  
« Cette victoire nous aide à faire valoir nos innovations. »

**Prix Emballage : (Savéol)**  
**Les Globe Trotteuses**



Les Globe Trotteuses, des tomates cœurs de pigeon, sont à l'état naturel et sont donc adaptées à tout type d'alimentation.

Claire Marquet, Chef de produits  
« Nous voulions apporter un peu de gaieté au quotidien. C'est la solution saine, pratique qui répond [à] l'évolution de la consommation. »

**Prix Sélection du jury : (Française de Gastronomie)**  
**Les minis craquelins**



Des saveurs « Terre et Mer » pour un apéritif convivial à partager, prêt en quelques minutes.



Ludovic Chouan, Responsable Recherche et Développement:  
« L'innovation c'est ce qu'on apporte en plus au produit. Ce concours est l'opportunité de soutenir nos performances. »

**Prix ACI : (Groix & nature)**  
**Mon huile de homard**



Première sur le marché et 100 % naturelle, elle permet d'assaisonner toutes sortes de plats, chauds ou froids.

Marianne Guyader, responsable Food Service & Export:  
« C'est cela l'innovation : rendre disponible un produit qui n'existe pas dans la grande distribution. »

*Isogone.fr, novembre 2013*

**Lauréats de la 27ème édition du Concours ISOGONE**



« La Remise des Prix de l'innovation agroalimentaire bretonne s'est déroulée ce jeudi 7 novembre à AGROCAMPUS OUEST site de Rennes. La cérémonie de Remise des Prix, placée sous le Haut Patronage du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, est la dernière étape du Concours, commencé en février dernier. »

*Bretagne Développement Innovation, novembre 2013*