



## Communiqué de presse Concours ISOGONE



Pour diffusion immédiate

### Lancement de la 24<sup>ème</sup> édition du Concours ISOGONE !

*Et c'est reparti ! Cette année encore les industriels du secteur agroalimentaire breton pourront compter sur le concours ISOGONE et ses « Prix de l'Innovation Agroalimentaire Bretonne » pour mettre en valeur leurs dernières créations. Soutenu par la région Bretagne et de nombreux partenaires, ce concours, plébiscité par les professionnels du secteur, a su s'imposer comme l'ambassadeur de l'innovation agroalimentaire en Bretagne.*

#### Présentation du Concours ISOGONE

Créé en 1986, le concours ISOGONE a pour originalité de toujours avoir été animé par les élèves-ingénieurs d'AGROCAMPUS OUEST suivant la spécialité agroalimentaire du centre de Rennes. Structuré en association de loi 1901, son objectif est de soutenir, promouvoir et valoriser l'innovation en décernant « Les Prix de l'Innovation Agroalimentaire Bretonne ».

Pour sa 24<sup>ème</sup> édition, le concours ISOGONE décernera quatre prix dans les catégories suivantes: Produit, Emballage, P.A.I (Produit Alimentaire Intermédiaire)/Ingrédients et Sélection du jury.

#### S'inscrire au Concours ISOGONE

Toute entreprise possédant un site de production en Bretagne susceptible d'avoir développé une innovation sur un produit et/ou d'emballage ou encore sur un PAI/ingrédients au cours de l'année concernée, peut participer. Pour s'inscrire rien de plus simple ! Le dossier d'inscription sera envoyé sur demande adressée à [contact@isogone.com](mailto:contact@isogone.com) ou est téléchargeable directement sur notre site internet [www.isogone.com](http://www.isogone.com)

#### En 2009 ils ont gagné le concours ISOGONE

Lors de l'édition 2009, l'entreprise *Algues et Saveurs* a remporté le Prix Produit avec ses *Perles de l'Océan*. Une véritable innovation technologique : ces perles gélifiées, destinées à agrémenter huîtres et autres préparations à base de fruits de mer ou de poissons, explosent une fois en bouche pour libérer leur saveur.

L'entreprise *Youinou* s'est vu remettre le Prix Emballage pour ses *Huîtres cuisinées Kercelt*. Cet étui inédit est le fruit d'une recherche poussée en termes de praticité et de présentation : il constitue à la fois un système de calage empêchant la sauce de l'huître de couler au fond du four lors du réchauffage et un plateau pour le service.

Avec son produit *Lipowheat*, l'entreprise *Hitex* a décroché le Prix PAI. Cet extrait de blé contenant des lipides rares possède ainsi une activité d'hydratation prouvée des peaux sèches par voie orale.

Le Prix Sélection du Jury a quant à lui été attribué à la gamme de salades *Raconte-moi des salades* de *Mix Buffet*. Cette gamme de recettes raffinées et originales, alliant qualités nutritionnelles et praticité dans un packaging design et attrayant, a beaucoup séduit.

Illustrations disponibles sur demande

Pour plus de détails : <http://www.isogone.com/>

#### **Contact Presse :**

Nathanaël QUETTIER

[communication@isogone.fr](mailto:communication@isogone.fr)

06.26.97.58.17

