



Communiqué de presse Concours ISOGONE



Pour diffusion immédiate

ISOGONE 2010 : une sélection Emballages emportée par une vague de créativité et de praticité !

Mardi 8 juin ont eu lieu les présélections du Concours ISOGONE, récompensant l'innovation agroalimentaire bretonne. Cet évènement annonce le top départ du concours ! Pour l'occasion un collège d'experts s'est réuni au centre de Rennes d'AGROCAMPUS OUEST. Des professionnels de l'industrie agroalimentaire, des journalistes gastronomiques ainsi que des représentants de la grande distribution ont sélectionné, parmi les produits candidats, les innovations les plus percutantes. Alors, qui a été assez innovant pour participer à ISOGONE 2010 ?

Pour le Prix Emballage 2010, les présélectionnés sont au nombre de six. Tout d'abord, le cidre Kérisac aux fruits rouges modernise l'image du cidre par son petit conditionnement et sa capsule. Les craquelins de Saint-Malo ont plu grâce à leur sachet permettant une réduction d'emballage. Rouge Papille s'est démarquée par ces huit pochettes individuelles personnalisées qui ont suscité la curiosité et l'interrogation. La cloche en plastique à micro-ouvertures du fromage Ti Pavez a également été sélectionnée. Avec son emballage en PP, la mini-cocotte façon grand-mère de Guyader permet un réchauffage rapide au micro-onde. Pour finir, Traiteur Box de Stalaven a lui aussi su plaire de part son intéressante barquette facilitant la manutention et l'identification du produit.

Les entreprises bretonnes gardent leur optimisme et continuent à croire en la nouveauté comme élément décisif de développement. Cependant, de grandes tendances s'affirment dans l'innovation bretonne. En effet, le cru ISOGONE 2010 met toujours plus en avant la créativité et la praticité pour le consommateur. Enfin l'aspect environnemental est au cœur des préoccupations des industriels avec notamment une réduction générale des emballages.

Le Prix Produit n'est pas la seule récompense octroyée par le concours, il en existe trois autres : le Prix Emballage, le Prix PAI/ Ingrédients (Produit Alimentaire Intermédiaire) et le Prix Sélection du Jury. Suite à cette phase déterminante de présélection, rendez-vous en septembre où se sera au tour des consommateurs d'élire parmi ces produits l'innovation agroalimentaire bretonne de l'année !

Illustrations disponibles sur demande
Pour plus de détails : <http://www.isogone.com/>

Contact Presse :
Nathanaël QUETTIER
communication@isogone.fr
06.26.97.58.17

