



Communiqué de presse Concours ISOGONE



Pour diffusion immédiate

ISOGONE 2010 : une sélection Produits emportée par une vague de goût et de naturel !

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 Produit 2010 ils étaient 22 produits candidats, seuls 8 d'entre eux vont continuer l'aventure. Ils ont su se démarquer par leur qualité, et leurs concepts novateurs ont séduit notre jury exigeant. La société Mer Alliance a surpris avec son Chorizo de saumon. Premier du genre, il est déjà tranché et constitue donc un produit snacking unique. Soignon a présenté son Yaourt au lait de chèvre sur lit de fruits. Ce produit crée une belle alliance entre ces deux constituants. La gamme Breizh Salad de l'entreprise Guyader a plu grâce à la praticité de son packaging et à ses recettes bretonnantes. L'entreprise Tribalat se distingue avec deux de ses produits : le Burger Végétal Sojasun et le yaourt à boire biologique de la marque Vrai. Le haché de jambon de l'entreprise Maître Jacques, le fromage fermier aux algues de Ti Pavez et le Bloo tonic de la cidrerie NICOL ont également gagné leurs places pour la suite du concours grâce à leur originalité.

Les entreprises bretonnes gardent leur optimisme et continuent à croire en la nouveauté comme élément décisif de développement. De grandes tendances semblent se dessiner dans l'innovation bretonne. En effet, le cru ISOGONE 2010 met en avant des goûts naturels. On remarque aussi un nombre important de produits laitiers et de produits à base de soja parmi les produits présélectionnés. En un mot, le goût et le naturel semblent être le slogan de cette nouvelle édition du Concours ISOGONE.

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 !

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

Contact Presse :

Nathanaël QUETTIER

communication@isogone.fr

06.26.97.58.17

