



Extrait revue de presse 2009

Concours ISOGONE - 23^{ème} édition



ISOGONE →

23^e édition : top départ !

La 23^e édition du concours Isogone organisée par l'Infsa de Rennes est ouverte. Les dossiers sont à déposer avant le 15 mai 2009 (frais d'inscription réduits à 75 euros). En 2008, quatre produits ont été primés : le duo de macarons de Rolland, les moules en silicone Moldéo, les Yoggets d'EPI Ingrédients et les marinades « prêtes à cuire » de France Culinaire Développement. Rendez-vous le 22 octobre prochain pour les résultats 2009.

Process - Avril 2009

INNOVATION

Agroalimentaire : prix à la créativité

depuis maintenant 23 ans, l'association Isogone - composée d'élèves ingénieurs d'Agrocampus ouest - récompense l'innovation et la créativité des entreprises alimentaires bretonnes. Des produits dégustés par plus de 150 personnes : professionnels et familles lambda.

Parmi les lauréats 2009, par exemple, on trouve des huîtres au cidre dans un emballage biodégradable et allant directement au four; des « Perles de l'océan », sorte de sphères gélifiées au goût citron avec « effet d'explosion en bouche » ou une salade ciblée « pour femmes » avec un carton rose de forme ronde.

Le Rennais - 15 Novembre 2009



Isogone met à l'honneur l'innovation !



Les lauréats Isogone 2009 : Hitex (Jean-Philippe Kukma), Algues et Saveurs (Christine Le Tennier et M. Isoard), Mix Buffet (Vincent Auffray) et Youinou (Jacques du Penhoat et Antoine Tincq)

Process - Octobre 2009

> Et aussi...

AGROALIMENTAIRE. QUATRE ENTREPRISES PRIMÉES

L'association Isogone a remis la semaine dernière ses prix annuels qui distinguent les entreprises de l'agroalimentaire breton. Les lauréats cette année : Lipowheat-Hitex à Vannes qui produit des compléments alimentaires (prix PAI, produits alimentaires intermédiaires); Youinou à Saint-Hernin (29) pour ses huîtres cuisinées (prix emballage); Les perles de l'océan, d'Algues et Saveurs à Rosporden (29) (prix produit); « Raconte-moi des salades », salades de Mix buffet à Guer (56) (prix spécial du jury).

Le Télégramme - 28 Octobre 2009

LE GOÛT DE L'INNOVATION

● **Isogone** l'association d'étudiants d'Agrocampus Rennes, a remis le 22 octobre ses prix de l'innovation agroalimentaire. Les Perles de l'Océan de la société Algues et saveurs ont remporté le prix produit. Kercelt et Youinou ont été récompensés pour l'emballage innovant d'un plat d'huîtres cuisinées, composé à partir de carton passant au four et Lipowheat, un complément alimentaire à base de blé aux propriétés réhydratantes pour la peau, a reçu le prix PAI (Produit alimentaire intermédiaire). Quant au prix sélection du jury, il a distingué l'emballage de Raconte-moi des salades, un produit de l'entreprise Mix Buffet.

Rens. : www.isogone.com

Sciences Ouest - Novembre 2009