

Dossier de Presse



PRIX DE L'INNOVATION
AGRO-ALIMENTAIRE BRETONNE

Concours ISOGONE

24^{ème} Remise des Prix
7 octobre 2010





Sommaire

I. Communiqué de presse	3
II. ISOGONE, c'est quoi ?	5
1. Une association atypique	5
2. Il y a 24 ans naissait le concours ISOGONE	5
3. Ses valeurs	5
4. Quelques dates clés	5
5. Chiffres clés	6
II. Concours en détails	6
1. Les quatre prix ISOGONE	6
2. Un concours en 3 phases	7
3. Comment participer à ISOGONE	8
4. Pourquoi participer ?	8
III. Les Lauréats	9
1. La sélection ISOGONE 2010 en détails	9
2. Quelques lauréats d'ISOGONE qui marquent toujours les linéaires	11
IV. Partenaires	12
1. Le comité de parrainage	12
2. Un réseau de partenaires	13
3. Soutien à l'association	14
V. Témoignages :	15



I. Communiqué de presse

LE CONCOURS ISOGONE : REFLET DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE BRETONNE

Depuis 24 ans le Concours ISOGONE récompense l'innovation agroalimentaire en Bretagne. Les élèves-ingénieurs en agroalimentaire d'AGROCAMPUS OUEST qui organisent le concours avaient donné rendez-vous jeudi 7 octobre aux industriels du secteur et à la presse. C'est au sein de leur école rennaise qu'ils ont dévoilé les lauréats de cette année lors d'une cérémonie de remise des prix. Au cours de l'édition 2010 un panel de plus de 150 personnes a départagé les 17 produits innovants présentés par 12 entreprises régionales. Alors qui a été le plus innovant ?

Les lauréats de l'année 2010 sont...

Cette année c'est au **burger végétal Sojasun** de l'entreprise **Triballat** que revient le Prix Produit. La **gamme Cœur** de l'entreprise des **Craquelins de Saint Malo** a été récompensé par le Prix Emballage. Le Prix PAI/Ingrédients a été remis à l'entreprise **Stalaven** pour ses **Tarti'Créatives**. Et enfin c'est le concept très original de la **gamme Rouge Papille** créé par l'entreprise la **Lune par-dessus le toit** qui remporte le Prix Sélection du Jury. Détails et visuels des produits en page 9 du dossier de presse...

Primer l'innovation agroalimentaire bretonne c'est quelque chose !

Jeudi 7 octobre l'innovation était à l'honneur sur le centre de Rennes d'AGROCAMPUS OUEST. Le Concours ISOGONE remettait ses Prix de l'innovation agroalimentaire bretonne divisés en **quatre catégories** : le Prix Produit, le Prix Emballage, le Prix PAI/Ingrédients et le Prix Sélection du Jury. Fin d'un marathon qui aura débuté près d'un an plus tôt pour **l'association d'élèves-ingénieurs en agroalimentaire** qui organise le concours. **24 ans que ça dure** et chaque année une nouvelle promotion relève ce défi avec brio. La **Région Bretagne**, l'**ABEA** (Agence Bretonne des Entreprises Agroalimentaires Bretonnes), le réseau de l'emballage **Breizpack** et le pôle de compétitivité **Valorial**, parrains du concours étaient présents pour remettre les prix aux lauréats.

Ils concourraient pour le Prix Produit 2010

- Le burger végétal Sojasun de l'entreprise Triballat
- La gamme Soignon de yaourts au lait de chèvre sur lit de fruit de l'entreprise Eurial
- Le chorizo de saumon de Mer Alliance
- La gamme de yaourts à boire biologique Vrai de l'entreprise Triballat
- Le Ti Pavez des Fromagers du Breizhon
- La gamme Breizh Salad de l'entreprise Guyader
- La gamme de hachés de jambon de Maîtres Jacques
- La boisson Bloo Tonic de la cidrerie Nicol

Ils concourraient pour le Prix Emballage 2010

- La gamme Cœur des Craquelins de Saint Malo
- La gamme de cidres aromatisés Kérisac des Etablissements Guillet Frères
- La Traiteur Box de l'entreprise Stalaven
- Le Ti Pavez des Fromagers du Breizhon
- Les Mini-cocottes de l'entreprise Guyader
- Les Sojasun Pockets de Triballat
- La gamme Rouge Papille de l'entreprise La lune par-dessus le toit

Ils concourraient pour le Prix PAI/Ingrédients 2010

- Les Tarti'Créatives de Stalaven
- La gamme Sign'Nature de l'entreprise Saveur

Contact Presse
Nathanaël QUETTIER
communication@isogone.com
06.26.97.58.17



De gauche à droite : Mme Dorvault directrice de l'entreprise la Lune par-dessus le toit, M. Danielou responsable du centre de création culinaire Stalaven, M. Boivon directeur des Craquelins de Saint Malo, Mme Haussaine responsable produit traiteur Triballat.



II. ISOGONE, c'est quoi ?

1. Une association atypique

Le concours ISOGONE est organisé chaque année par l'association ISOGONE de loi 1901. Il a pour originalité de toujours avoir été animé par **les élèves-ingénieurs d'AGROCAMPUS OUEST suivant la spécialité agroalimentaire** du centre de Rennes.

Le dynamisme, et le professionnalisme de ces 30 élèves-ingénieurs en fin de cursus ont toujours été l'élément moteur de ce concours. Soutenus par les enseignants-chercheurs de leur formation, ils ont aussi été rejoints au fil des années par un important réseau de partenaires qui ont voulu s'investir dans cette aventure.

2. Il y a 24 ans naissait le concours ISOGONE

En 1986, deux Juniors Entreprises se rencontrent : l'AGRO-CONTACT du Pôle Agronomique de Rennes et JESER de la faculté de Sciences Economiques de Rennes. Issues de formations secondaires différentes elles sont pourtant animées par les mêmes motivations : **développer l'innovation dans les entreprises agroalimentaires bretonnes.**

Face à cet enjeu elles s'unissent et lancent un projet ambitieux : **le Concours ISOGONE, récompensant l'innovation agroalimentaire en Bretagne.**

3. Ses valeurs

Pour ISOGONE, l'innovation est un facteur essentiel dans le développement d'une entreprise. La différenciation des produits qu'elle apporte permet de dynamiser l'activité de l'entreprise.

Hadrien CADIOU, président de l'édition 2010 donne le mot d'ordre du concours : « **A travers ISOGONE notre ambition est d'encourager, de soutenir et de promouvoir l'innovation dans le secteur agroalimentaire sous toutes ses formes.** »

Le Concours ISOGONE s'impose de plus en plus comme l'ambassadeur de l'innovation agroalimentaire en Bretagne.

4. Quelques dates clés

1986 : Création du Concours ISOGONE. Les trois produits agroalimentaires bretons les plus innovants sont récompensés par un classement de mérite avec les prix « ISOGONE d'Or », « ISOGONE d'Argent » et « ISOGONE de Bronze ».

2000 : Les Prix ISOGONE évoluent. Le Concours ne décerne plus trois, mais **quatre prix qui se déclinent maintenant en catégories d'innovation** : le Prix Produit, le Prix Emballage et le Prix ACI (Art Culinaire Industrialisé), et le Prix Sélection du Jury.

2006 : ISOGONE a alors déjà **20 ans d'existence et prend la forme qu'on lui connaît aujourd'hui.** Quatre prix : Produit, Emballage, PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires)/Ingrédients et Sélection du Jury.

2009 : ISOGONE officialise **son comité de parrainage** comprenant l'ABEA (Agence Bretonne des Entreprises Agroalimentaires Bretonnes), le réseau de l'emballage **Breizpack** et le pôle de compétitivité **Valorial**.



5. Chiffres clés

ISOgone c'est :

- 30 entreprises agroalimentaires participantes
- Plus de 350 entreprises agroalimentaires contactées
- Un panel de 150 consommateurs mobilisé
- 30 élèves-ingénieurs investis
- Un réseau de 30 entreprises partenaires
- 24 ans de récompenses et déjà 70 entreprises lauréates

II. Concours en détails

1. Les quatre prix ISOgone



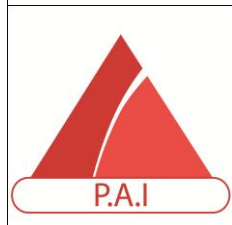
• Le Prix Produit

Il récompense le produit jugé le plus innovant dans sa globalité, aussi bien pour ses qualités intrinsèques qu'extrinsèques, ainsi que pour son concept.



• Le Prix Emballage

Il récompense une innovation améliorant l'attractivité, la facilité d'utilisation du produit, l'information au consommateur, l'éco-conception ou l'originalité par rapport aux concurrents.



• Le Prix PAI (Produit Alimentaire Intermédiaire)/ Ingrédients

Il distingue une innovation concernant des propriétés fonctionnelles, technologiques ou nutritionnelles d'un PAI ou d'un ingrédient.



• Le Prix Sélection du jury

Il est décerné à un produit s'étant distingué dans le concours ; sans être lauréat pour l'un des trois autres prix, il a tout de même retenu l'attention du jury par son originalité.



2. Un concours en 3 phases

LES PRESELECTIONS

Un **collège d'experts** composé d'enseignants spécialisés, d'analystes sensoriels, de partenaires du concours, de professionnels des métiers de bouche et de journalistes de la presse agroalimentaire se réunit en juin pour la soirée de présélection. Elle a pour objectif de **sélectionner les innovations les plus percutantes** qui pourront participer à la suite du concours.



LES DEGUSTATIONS

Les produits précédemment retenus sont jugés en septembre par un **panel de plus de 150 consommateurs** dans des salles d'analyse sensorielle ou en conditions réelles. Des professionnels de l'agroalimentaire viennent aussi donner leur avis d'experts. Tous estiment l'innovation par rapport aux **qualités organoleptiques** des produits candidats (saveur, odeur...) mais aussi à travers des tests visuels et tactiles pour évaluer notamment **l'aspect et la praticité** des emballages.



C'est sur une **analyse statistique fiable et pertinente** que sont ensuite déterminés les lauréats des différents prix. Elle débouche également sur un **rapport complet** auquel les entreprises auront accès si elles le désirent et qui sera offert aux lauréats.

LA REMISE DES PRIX

Les entreprises lauréates se verront décerner leurs prix le **7 octobre 2010** au sein du centre de Rennes d'AGROCAMPUS OUEST, au terme du colloque de notre parrain Valorial. La remise des prix constitue une **véritable vitrine pour leurs produits** qui sont présentés et mis en avant durant toute la soirée où seront présents industriels de la profession, représentants des institutions bretonnes et des invités de la presse agroalimentaire et grand public.

Les lauréats sont également récompensés par le **rapport statistique de leurs produits** et des **lots offerts par nos partenaires**.





3. Comment participer à ISOGONE

Toute entreprise agroalimentaire possédant un site de production en Bretagne susceptible d'avoir développé une innovation au cours de l'année concernée, peut participer. Quel que soit son domaine d'activité et qu'elle soit une PME ou une plus grande entreprise.

Il lui suffit de remplir et de renvoyer le **dossier d'inscription** (téléchargeable sur notre site internet) accompagné des 75€ de frais d'inscription au concours avant la date de clôture des inscriptions en avril.

Il n'y a pas de limite de nombre de produits par entreprise. Chaque entreprise peut ainsi faire entrer dans la compétition un nombre illimité produits qu'elles jugent innovants dans n'importe laquelle des trois catégories.

4. Pourquoi participer ?

• Des retombées médiatiques sur les produits et l'entreprise

Participer au concours ISOGONE assure une couverture médiatique sur les produits présentés et ce pendant tout le déroulement du concours. Que ce soit dans la presse spécialisée et grand public, sur Internet mais aussi lors de salons dédiés au secteur agroalimentaire, ISOGONE est présent. Les produits lauréats seront notamment présentés au SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire) en octobre à Paris, évènement agroalimentaire à échelle internationale.

• Plus qu'un concours : un concours-service adapté aux besoins des entreprises

Gagner un prix ISOGONE c'est aussi gagner **un ensemble de services offerts par nos partenaires**. Notre réseau comprenant des acteurs de différents pôles de compétences nous permet de proposer aux entreprises participantes des **lots très divers d'une valeur commerciale pouvant aller jusqu'à 5000€**. Des audits conseils au développement par des cabinets spécialisés, en passant par un article dans un magazine de l'industrie agroalimentaire, ou un marché test en Grandes et Moyennes Surfaces de la région rennaise, un large éventail s'offre à elles. Par un système de vœux elles peuvent sélectionner les services dont elles ont besoin. Qu'elle soit une PME ou une structure plus importante, notre but est aussi de leur **offrir des outils pour toujours plus innover**.

• Une analyse statistique complète de leurs produits

Les dégustations débouchent sur une analyse statistique d'une **qualité aussi élevée qu'une étude en cabinet conseil**. Réalisée en étroite collaboration avec les enseignants-chercheurs du laboratoire de mathématiques appliquées d'AGROCAMPUS OUEST, cette étude dégagera **de précieux indicateurs d'amélioration et de positionnement pour vos produits**. Le rapport statistique complet sera offert aux lauréats, avec une possibilité de présentation des résultats au sein de l'entreprise. Pour les autres candidats présélectionnés il sera accessible pour une somme de 350 euros seulement. Rigueur et fiabilité scientifique font la force du concours ISOGONE. **Véritable test pour les produits** il trace la voie pour développer l'innovation de demain.



III. Les Lauréats

1. La sélection ISOGONE 2010 en détails

• Le Prix Produit 2010 : Le burger végétal Sojasun



Description : Composé d'un pain pavé et d'un steak de soja il se décline en deux recettes : tomate et curry. Ce burger est moelleux et se réchauffe en 50 secondes aux micro-ondes.

Le "plus" innovation : Une praticité au top, un profil nutritionnel recherché, une présentation travaillée : ce produit constitue un ensemble est innovant et réussi ! En bref un repas vite prêt, sain et savoureux.



Entreprise :

TRIBALLAT NOYAL

2 rue Julien Neveu

35 531 NOYAL SUR VILAINE

Tél. : 02 99 04 17 40

Effectif du groupe : 900

Président de la SAS : Olivier Clanchin

Témoignage : « *Nous sommes ravis de recevoir ce prix.* » témoignait Mme Haussaine responsable produit traiteur. « *Quand on lance un nouveau produit, on part toujours dans l'inconnu, à l'aveuglette.* », ajoute-t-elle. Et pourtant rien ne semble avoir laissé au hasard dans ce burger.

• Le Prix Emballage 2010 : La gamme Coeur



Description : Ces petits craquelins nappés de fruits ou de caramel, et enrobés de chocolat fin sont conditionnés dans un sachet à soufflets latéraux.

Le "plus" innovation : Tout en offrant une préservation optimale du produit ce dernier, en évitant toute barquette, permet de diminuer la quantité d'emballage utilisée.

Entreprise :

Les Craquelins de Saint Malo

ZAC de la Moinerie

1 rue de la Grassinai

35400 Saint Malo

Tél. : 02 99 81 92 89



Effectif : 32 salariés

Président de la SAS : M. Boivon

Témoignage : M. Boivon directeur de l'entreprise nous confiait que ce prix ISOGONE était « *une reconnaissance interne, une réussite.* » « *Cela va donner une autre image du craquelin.* » ajoutait-il.



• Le Prix PAI/Ingrédients 2010 : Les Tartif'Créatives



Description : Ces tartinades à texture lisse à froid comme à chaud sont 100% végétales (légumes et fruits) mais aussi sans conservateur, sans colorant, sans additif, sans sucre ajouté. Les trois recettes pleines d'originalités (poivron-mangue, curry thaï et patate douce-figue) sont vendues en format doypack.

Le "plus" innovation : Ce produit ouvre vers une multiples d'applications possibles suivant l'imagination de chacun : mises en bouche, verrines, sauces, sandwiches, garniture de tartes et croustades, soupes... Et le tout avec l'argument « naturel » et « végétal ».



Entreprise :

STALAVEN SAS

Tel : 02 96 63 80 53

13 rue de Brest - BP 94

22120 YFFINIAC

Tel : 02 96 63 80 53

Effectif du groupe : 1400

Président de la SAS : Franck Meuriot

Témoignage : Mr Danielou, responsable du centre de création culinaire à l'origine du produit nous expliquait que « *La gamme Tartif'Coulis est issue de 2 années de recherches.* » En effet « *La plus grande difficulté au cours de la réalisation d'un tel produit a été d'associer toutes les contraintes de naturalité et de texture.* »

• Le Prix Sélection du Jury 2010 : La gamme Rouge Papille



Description : Dans chaque boîte cubique s'ouvrant comme une boîte allumette, 8 pochettes individuelles contiennent chacune un chocolat et un mot sur l'un des 4 thèmes : poésie, théâtre, étonnants mots et voyages.

Le "plus" innovation : L'emballage suscite la curiosité et l'interrogation. Il suggère le jeu, le partage et la découverte.

Entreprise :

Société La lune par-dessus le toit

La Pommerais

22630 SAINT-JUVAT

Tel : 02 96 88 10 47

Effectif : 1

Directrice de l'EURL : Mme Dorvault

Témoignage : « *L'idée était d'allier poésie et chocolat, de faire vivre la poésie.* » nous raconte Mme Dorvault directrice de l'entreprise **La lune par-dessus le toit** dont le nom nous confie-t-elle fait lui-même référence à un poème de Verlaine.



2. Quelques lauréats d'ISOGONE qui marquent toujours les linéaires

• La gamme de trois parfums de desserts au soja aux fruits Sojasun



En 1989, lors de la troisième édition du concours, ISOGONE décerne l'« ISOGONE d'Or » - comme on l'appelait à l'époque - à l'entreprise Triballat pour ce produit. Certes l'évènement paraît bien dépassé maintenant, mais remettons les choses dans leur contexte... A l'époque où l'entreprise lance ces produits et postule à ISOGONE, le concept paraissait bien singulier et le pari de démocratiser la consommation de produits au soja très risqué !

Quand on regarde aujourd'hui le chemin parcouru on peut dire que **cette innovation en valait le coup et s'est véritablement installée dans le paysage agroalimentaire français !**

• Sardines entières Connétable à l'huile d'olive vierge extra et au piment d'Espelette



C'est en 2002 que le groupe Chancerelle présente au Concours ISOGONE un nouveau produit sous sa célèbre marque aux boîtes rouges. Le côté raffiné du piment d'Espelette relevant par son caractère la douceur des sardines a tout de suite séduit et c'est avec brio que l'entreprise remporta le Prix Art Culinaire Industrialisé ISOGONE.

Aujourd'hui encore ce produit reste un produit phare de la marque.

• Duos de macarons glacés de Rolland SAS



Ces gourmandises glacées ont remporté le Prix Produit lors de l'édition 2008. **Premier dessert de ce type mis sur le marché ils constituaient de la pure innovation et ont depuis le concours fait sensation !**

Pour l'anecdote, ils figurent toujours en dans les premières pages du catalogue du glacier Rolland.

• Les Yoqgets de EPI Ingrédients



Le domaine des PAI (Produits Alimentaires Industrialisés)/Ingrédients est certes le plus souvent connu des professionnels seuls. Mais le concours ISOGONE met un point d'honneur à récompenser ce secteur de l'agroalimentaire lui aussi riche en innovation !

C'est en 2008 que l'entreprise EPI Ingrédients était récompensée pour ces pépites de yaourt. **Croquantes et apportant un véritable goût de yaourt elles représentent un véritable aboutissement technologique.**



IV. Partenaires

1. Le comité de parrainage

La création d'un comité de parrainage, composé de l'**Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaire** (ABEA), du réseau des industriels de l'emballage **Breizpack** ainsi que du pôle de compétitivité **Valorial**, a été officialisée lors de la cérémonie de Remise des Prix de la 23^{ème} édition du concours ISOGONE, le 22 octobre 2009.

Chacun de ces trois acteurs de l'innovation agroalimentaire est alors devenu parrain d'un des prix d'ISOGONE. Ce parrainage a pour objectif d'apporter un soutien aux divers prix, ainsi qu'une reconnaissance accrue aux entreprises lauréates.

Par leur soutien, l'ABEA, Breizpack et Valorial montrent que le concours ISOGONE est un moteur de l'innovation agroalimentaire en Bretagne.



• Parrain du prix Produit :

Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires

Cette association d'entreprises regroupe 120 adhérents, représentant avec leurs filières plus de 300 sociétés et coopératives, soit plus de 50000 salariés, dans le but d'exprimer collectivement les préoccupations et attentes des entreprises de l'industrie agroalimentaire.



• Parrain du prix emballage :

Breizpack, Réseau des Industriels de l'Emballage en Bretagne

Ce réseau regroupe plus de 320 entreprises de l'emballage dans le but d'apporter conseils et formations aux entreprises de Bretagne, pour toute problématique liée à l'emballage.



• Parrain du prix PAI/Ingrédients :

Valorial, pôle de valorisation pour la Recherche et l'Innovation Alimentaire

Regroupant plus de 200 entreprises, groupes de Recherche et de Formation, l'association a pour vocation d'identifier, d'accompagner et de labelliser les projets de coopération économique innovants proposés par les entreprises.



2. Un réseau de partenaires

ISOGONE a su au cours des années se créer un **important réseau de partenaires engagés**. Tous acteurs de près ou de loin de la de la filière agroalimentaire, **ils récompensent les lauréats par des lots adaptés qui aident au développement des entreprises et de leurs innovations**. L'éventail des domaines de compétences couvert par ce réseau permet à ISOGONE d'offrir aux lauréats des prix d'une grande qualité et surtout adaptés à leurs besoins respectifs. On citera par exemple :

- Des référencements en grande distribution et marchés tests
- Des supports de communication et campagnes d'affichage
- Des conseils en marketing, développement et technologie.



ouestfrance-emploi.com



Breizpack
Réseau des Industriels de l'Emballage en Bretagne



COMMUNICATION
Développement de l'image de marque, conseil en relations presse, espace de publicité dans la presse spécialisée.

AUDIT
Diagnostic sur la production, bilan environnemental.

INNOVATION
Aide à la création de produits et d'emballages, assistance culinaire, mise à disposition de locaux et matériels pour le développement de nouveaux process.

FORMATION
en management, à la communication interne, aux relations avec les médias.

MARKETING
Référencement en GMS, analyse stratégique marketing et commerciale.





3. Soutien à l'association



- **Ministère de l'Agriculture de l'Alimentation de la Pêche et de la Ruralité**

ISOgone est une initiative soutenue par ce ministère.



- **La région Bretagne**

Est-il nécessaire de rappeler que la Bretagne est un puissant bassin agroalimentaire ? C'est donc tout naturellement que la Région Bretagne a reconnu l'utilité du concours ISOgone et lui apporte son soutien depuis les débuts de l'aventure.



- **AGROCAMPUS OUEST**

AGROCAMPUS OUEST est né le 1^{er} juillet 2009 de la fusion entre Agrocampus Rennes - berceau du concours ISOgone - et l'INH d'Angers. Chaque année ce grand ensemble réaffirme son plein soutien au concours et participe activement à l'organisation de celui-ci.



V. Témoignages :

« Cela nous a permis d'avoir des retombées médiatiques [...] le concours ISOGONE est venu comme un soutien, une aide à la vente pour notre produit. »

Antoine Tincq, responsable marketing de l'entreprise Youinou, lauréate du Prix Emballage 2009 avec l'étui de ses huîtres cuisinées au cidre de Bretagne de la marque Kercelt

« Notre participation à ce concours a activement participé à la promotion de notre produit. »

Thierry LE GUEN, responsable marketing et communication de l'entreprise EPI Ingrédients, lauréate du Prix PAI/Ingrédients 2008 avec son produit Yoggets.

« Nous avons pu pénétrer un nouveau marché et finir l'année en beauté. [...] Nous avons ouvert notre circuit de distribution hors de la région Bretagne. »

Céline Rochefort, directrice de la Brasserie des Remparts, lauréate du Prix Emballage 2007 avec sa valisette Passeport Découverte.

« Isogone permet à des petites entreprises de concourir et de se développer. »

M. Christian Taquard, directeur général de l'entreprise Locmaria, lauréate du Prix Produit 2003 avec ses gavottes cœur de pralinés.

« Cette reconnaissance a joué en faveur de notre image de marque »

Mme Menou, directrice de la société Menou, vainqueur prix Sélection du Jury 2002 avec son kouign amann en sachets individuels.