

# Revue de Presse 2011



PRIX DE L'INNOVATION  
AGRO-ALIMENTAIRE BRETONNE

## Les lauréats de la 25e édition du concours ISOGONE

La sélection 2011 est arrivée !

Le jeudi 24 Novembre, le concours ISOGONE a révélé les noms des lauréats de la 25ème édition. Sur le site d'AGROCAMPUS OUEST, pour conclure le colloque Valorial, la cérémonie de Remise des Prix a eu lieu en présence d'invités prestigieux. Les quatre Prix du concours, ainsi que le Prix Spécial 25 ans, ont trouvé leurs gagnants ainsi que le Prix Spécial 25 ans.

Source : isogone.fr

Cette journée riche en innovations a commencé avec une conférence donnée par Hervé This et organisée par le concours ISOGONE. Elle a permis de faire découvrir les avancées récentes de la cuisine moléculaire ainsi que la cuisine note à note aux étudiants d'AGROCAMPUS OUEST. Mr Hervé This a ensuite pu échanger avec les élèves autour des expériences réalisées.

Ouest-France – Novembre 2011

## ISOGONE : Découvrez le 25ème palmarès



Un « Prix spécial 25 ans » a été remis par le chercheur Hervé This à Virginie Le Port, chef de marque pour Guyader. Les cakes au saumon et laitue de mer, les entrées apéritives, les pains de poisson ont en effet marqué l'histoire du prix Isogone. Preuve que l'innovation ne s'essouffle pas, Guyader a lancé récemment des mini-madeleines apéritives.

Process – Novembre 2011

**Blog  
agroalimentaire**  
–  
Mai 2011

## Un trophée pour le concours Isogone

par LiliAn le 30\_MAI\_2011 dans ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE



Depuis 25 ans le concours ISOGONE récompense chaque année l'innovation agroalimentaire en Bretagne. Pour fêter l'occasion, un nouveau trophée à son image vient d'être sélectionné suite à un concours de maquettes auprès des écoles d'art et de design de Rennes.

## Concours Isogone : la sélection 2011 est arrivée !

La remise des prix du concours Isogone, qui récompense l'innovation dans l'industrie agroalimentaire bretonne, s'est tenue le 24 novembre dernier à l'issue du colloque Valorial, sur le site de l'Agrocampus Ouest.

Pour cette 25<sup>e</sup> édition, l'association étudiante et le jury ont décerné leurs prix dans 4 catégories :

- Prix Produit : **La pizza à la pâte aux légumes** des Délices de Saint Léonard (une nouvelle façon de consommer des légumes qui se décline en 4 saveurs : épinard, carotte, betterave et tomate).

- Prix Emballage : **Les biscuits Speculos** de Loc Maria (un emballage recyclable, des encres végétales et des dessins ludiques et pédagogiques).

- Prix PAI (Produit Alimentaire Intermédiaire) : **Les perles de saveurs Frozen Creativ Food** d'Algues de Bretagne (perles d'alginate surgelées au cœur fondant ou liquides déclinées en 6 parfums exotiques et développées en collaboration avec des chefs étoilés).

- Sélection du Jury : le **Cheesecake au caramel au beurre salé** de Marie Morin : une version bretonne du célèbre gâteau d'outre Atlantique, sans colorants ni conservateurs, et formulée à partir de matières premières locales.

Pour marquer les 25 ans du concours, l'association avait invité Hervé This, le co-fondateur de la cuisine moléculaire. Celui-ci a remis un prix spécial

à l'entreprise Guyader pour saluer sa politique d'innovation dynamique, ses produits pérennes et ses nombreuses participations au concours Isogone.

[www.isogone.com](http://www.isogone.com)



**Paré à innover**  
–  
**Décembre 2011**