



# ISOGONE 2012



PRIX DE L'INNOVATION  
AGRO-ALIMENTAIRE BRETONNE

Ils en parlent...

## Une association étudiante récompense l'innovation agroalimentaire en Bretagne



La Remise des Prix du Concours ISOGONE a eu lieu ce mardi 27 novembre au sein du centre de Rennes d'AGROCAMPUS OUEST. Cette cérémonie a été l'occasion de valoriser des entreprises dynamiques tournées vers l'avenir et de permettre au Concours ISOGONE de s'affirmer une nouvelle fois comme l'ambassadeur de l'innovation agroalimentaire en Bretagne.

*Jactiv Ouest France  
– Novembre 2012*

## ISOGONE 2012, 8 produits sélectionnés sur 22

Avant l'étape décisive de la dégustation, en septembre, le Concours ISOGONE qui récompense l'innovation agroalimentaire en Bretagne a présélectionné 8 produits sur 22. En lice cette année : Douceur d'Avoine (Breizh Avoan), En direct des ports bretons (Mer Alliance), Blanc de pomme (Val de Rance), Parmentiers en box (Guyader), Dés de poissons fumés (Mer Alliance), Mon dessert bio (Marinoë), Bière blonde à l'eau de mer (Morbraz) et Pastilles Up Naturel (Uzelaise).

*Le journal des entreprises – Juin 2012*

### PRIX PRODUIT Guyader

#### Parmentiers en box

Cette gamme de parmentiers riches en poisson et cuisinés à partir d'une purée de pomme de terre maison est composée de trois références (rouget et églefin cuisinés à la tomate, cabillaud et pointe de persil, saumon et pointe de ciboulette).



#### Virginie Le Port, chef de marque chez Guyader

« Avec les parmentiers, notre objectif était de nous positionner en prix sur une box rassiante avec une recette simple et naturelle, pour faciliter l'augmentation de la part de poisson dans la ration alimentaire des consommateurs ».

### PRIX EMBALLAGE Pâtisserie de l'Odéa

#### Gâteau breton au caramel au beurre salé

Cet emballage, plus qualitatif que le traditionnel film transparent, dispose d'ouvertures permettant de voir le gâteau et le fourrage. La structure cartonnée facilite la superposition en rayon et la position debout sur la tranche.



#### Ronan Le Floch, dirigeant de la Pâtisserie de l'Odéa

« Nous avons repris la société il y a 14 mois avec la volonté de nous différencier par la qualité, du produit et de l'emballage. Nous sommes membres de Produits en Bretagne et inscrits à la Chambre des Métiers pour une valorisation artisanale ».

### PRIX PAI-INGRÉDIENT Breizh Avoan

#### Cresse d'avoine

Issue de l'agriculture biologique française, cette crème de cuisine à l'avoine est 100 % végétale et sans équivalent en produit frais. Elle répond aux attentes des personnes intolérantes au lactose, pour qui elle représente une alternative au soja. De plus, les bêta-glucanes de l'avoine favoriseraient la régularisation du taux de cholestérol.



#### Evelyne Loison, gérante de Breizh Avoan

« La mise au point de Cresse d'avoine nous a pris deux ans, avec la collaboration du lycée de la Lande du Breil et le financement de Bretagne Développement Innovation ».

### SÉLECTION DU JURY AQUA-B

#### Marinoë Mon Dessert Bio

Décliné en trois parfums (mangue-acérola, framboise, framboise-cassis) et à base de fruits issus de l'agriculture biologique, ce dessert est composé d'algues. Naturellement riche en calcium et en vitamine C, il est également sans lactose, sans gluten, ni soja.



#### Patrick Plan, gérant de Aqua-B

« Nous sommes parmi les pionniers de la culture d'algues en France. Les produits Mon dessert Bio étaient un pari risqué pour nous car les algues sont moins attendues dans les desserts ».

*Process – Janvier 2013*

## Algues de Bretagne revient sur les bénéfices de ses participations au Concours ISOGONE

Le concours ISOGONE a récompensé à deux reprises (2009 et 2011) cette entreprise pour ses produits innovants. Ces prix ont ouvert de nouvelles opportunités à l'entreprise. [...] Les bénéfices ne se sont pas fait attendre : la demande s'est fortement accrue, lui ouvrant de nouveaux marchés. Finalement, pour Algues de Bretagne comme pour les autres lauréats, ce concours est un nouveau canal de communication qui présente de nouvelles opportunités de développement.

*Bretagne Développement Innovation – Octobre 2012*