

# Règlement ISOGONE 2018

## ARTICLE 1 : ORGANISATION DU CONCOURS

---

ISOGONE, concours organisé par des élèves d'AGROCAMPUS OUEST, 65 rue de St Briec, CS 84215, 35042 Rennes Cedex, organise pour la trentième-et-unième année consécutive le concours intitulé :

« **ISOGONE 2018, Prix de l'Innovation Agroalimentaire Bretonne** ». Ce concours vise à récompenser les initiatives innovantes dans le secteur agroalimentaire breton autour de quatre thèmes :

• **Le Prix Saveurs** Il récompense le produit jugé le plus innovant pour ses caractéristiques intrinsèques (goût, texture, association originale de saveurs, etc.).

✓ Prix remis en partenariat avec l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA).

• **Le Prix Usages & Consommation** : Il récompense le produit jugé le plus innovant pour ses caractéristiques extrinsèques (nouvelle manière de consommation / écoconception de l'emballage / originalité du produit par rapport aux concurrents, praticité ou suscitant un nouveau mode de consommation, etc.)

✓ Prix remis en partenariat avec le réseau d'industriels de l'emballage Breizpack.

• **Le Prix Préparation/Aide Culinaire/Ingrédient** Il récompense une Préparation / une Aide Culinaire / un Ingrédient, innovant par ses qualités nutritionnelles ou fonctionnelles notamment.

Ces produits comprennent trois familles :

- les additifs (ex : conservateurs, colorants, émulsifiants, arômes alimentaires...);
- les ingrédients à caractère fonctionnel ou nutritionnel (ex : farine aux oméga 3...);
- les préparations culinaires destinées à une remise en œuvre facile pour les professionnels.

✓ Prix remis en partenariat avec le pôle de compétitivité agroalimentaire VALORIAL (VALO-risation pour la Recherche et l'Innovation ALimentaire).

• **Le Prix Coup de Cœur** est décerné à un produit ayant retenu l'attention du parrain et du bureau de la 32<sup>ème</sup> édition, sans être lauréat de l'un des trois autres prix.

✓ Prix remis en partenariat avec le parrain de la 32<sup>ème</sup> édition.

## ARTICLE 2 : PRINCIPE GENERAL

---

Le concours ISOGONE 2018 commencera le **12 mars 2018**. Les participants au concours ISOGONE 2018 présenteront un dossier d'inscription expliquant de manière détaillée la nature de leur innovation pour l'un ou plusieurs des trois prix : *Saveurs, Usages et Consommation* ou *Préparation/Aide Culinaire/Ingrédient*.

Pour ces prix, un jury de spécialistes du secteur procédera à la sélection des produits selon la pertinence de l'innovation présentée. A l'issue de cette étape, huit produits seront sélectionnés pour chaque prix. Ensuite, une évaluation par un jury composé de consommateurs et de professionnels permettra de désigner les lauréats des prix *Saveurs* et *Usages et Consommation*. Le lauréat prix *PACI* sera désigné uniquement par un jury de professionnels. Le nombre de consommateurs et de professionnels sera déterminé en fonction du nombre de produits sélectionnés et de la méthode statistique utilisée pour l'analyse sensorielle.

Le **prix Coup de Cœur** sera attribué, après appréciation des résultats par le parrain de la 32<sup>ème</sup> édition, à une entreprise sélectionnée pour l'un des trois autres prix (*Saveurs, Usages et Consommation* ou *PACI*) et qui a retenu son attention.

**IMPORTANT** : dans le cadre des prix *Saveurs, Usages et Consommation* et *PACI*, l'étape de sélection aura lieu uniquement si le nombre de produits participants est supérieur à 8.

## ARTICLE 3 : LES PARTICIPANTS

---

Le concours ISOGONE 2018 est ouvert à toute entreprise agroalimentaire dont le site de production ou bien le site de recherche et développement du produit présenté est situé en Bretagne historique (départements 22, 29, 35, 56 et 44). La Bretagne est définie ici comme une région historique avant la loi du 19 avril 1941.

Les produits concourants doivent avoir été lancés (ou avoir bénéficié d'une amélioration innovante) après le 1<sup>er</sup> janvier 2017. Dans le cas de prototypes, ceux-ci doivent être à un niveau de développement tel qu'ils puissent être jugés par nos jurys, fournis en quantité suffisante et de qualité homogène. Sa commercialisation doit être prévue pour novembre 2018 au plus tard.

## ARTICLE 4 : MODALITES D'INSCRIPTION

---

Les entreprises agroalimentaires peuvent s'inscrire via le site internet ISOGONE. ([www.isogone.fr](http://www.isogone.fr)). Les participants peuvent aussi recevoir leur dossier de participation sur simple demande écrite à l'adresse suivante : ISOGONE, 65 rue de Saint Briec, CS 84215, 35042 Rennes Cedex ou à l'adresse mail suivante : [concours@isogone.com](mailto:concours@isogone.com).

L'entreprise participante choisit le prix pour lequel elle concourt sous réserve d'acceptation par les membres du bureau ISOGONE. En effet, si le bureau pense que le produit est plus adapté à une autre catégorie, une discussion avec l'entreprise pourra être entamée.

La clôture des inscriptions aura lieu le **27 avril 2018**.

Un même produit ne pourra être lauréat que d'un seul prix mais toute entreprise peut présenter autant de produits qu'elle le désire ; sachant qu'un produit qui se décline en plusieurs parfums sera considéré comme une gamme et concourra en tant qu'un seul produit.

L'inscription s'élève à 100€ TTC. Pour chaque produit supplémentaire proposé par une même entreprise, 25 euros par produit supplémentaire seront demandés.

L'entreprise doit aussi prendre note qu'un certain nombre de produits leur sera demandé dans le cadre du concours afin que celui-ci soit jugé par un jury d'experts et par un panel de 150 consommateurs en cas de sélection.

## **ARTICLE 5 : MODE DE SELECTION DES LAUREATS**

---

La **sélection** des dossiers de participation sera effectuée à Rennes lors d'une table ronde d'experts dans le domaine agro-alimentaire organisée par ISOGONE. La sélection se fera sur la base de l'appréciation de la qualité innovante du produit grâce aux informations fournies par l'entreprise, à une dégustation et à des tests visuels et fonctionnels.

Le **jugement final** des produits sélectionnés aura lieu début septembre 2018 à Rennes lors de séances d'analyses sensorielles, visuelles et fonctionnelles effectuées par un jury de consommateurs et de professionnels. Le jury de consommateurs sera composé de particuliers et de familles. Le jury de professionnels sera composé d'experts reconnus et spécialisés dans l'analyse de produits alimentaires et/ou d'emballages, industriels, consultants, journalistes spécialisés, enseignants-chercheurs...

Pour le *prix Coup de Cœur*, le jugement final sera effectué à l'issue des sélections des trois autres prix par le parrain de l'édition.

## **ARTICLE 6 : RECOMPENSES AUX LAUREATS**

---

Les récompenses pour les lauréats des prix ISOGONE 2018 portent sur 5 pôles de compétences :

- **Communication** : étude de développement de l'image de marque, conseil en relations presse, espaces de publicité dans la presse,...

- **Audit** : bilan environnemental,...

- **Innovation** : conseil en création de produit et d'emballage, 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,...

A l'issue des sélections, chaque entreprise candidate se verra remettre un livret de présentation des partenaires et des lots offerts par ces derniers.

Les lauréats du concours devront être présents à la rencontre avec les partenaires afin de choisir leur prestation mais aussi pour leur remettre le dossier d'analyse statistique de leur produit. Cette rencontre est organisée par ISOGONE après la détermination des lauréats.

Une fois élus, les lauréats doivent choisir et classer 5 prestations dans leur ordre de préférence. Elles leur seront ensuite attribuées selon les ordres de préférence de chacun. Il n'y a pas de nombre limité de prestations par lauréat.

## **ARTICLE 7 : ANALYSE DES RESULTATS ET RAPPORTS**

---

Les sélections et l'élection des lauréats donnent lieu à un rapport par entreprise, par produit et par prix.

Dans le cas où un prix requiert une sélection, est rédigé un **premier compte rendu gratuit** contenant les commentaires émis par les experts au cours des tables rondes concernant le produit présenté ainsi que les résultats des traitements statistiques des questionnaires présentés aux jurys.

A l'issue des dégustations, un rapport statistique complet sera remis aux lauréats. Ce rapport présente les résultats statistiques des analyses sensorielles, visuelles et fonctionnelles faites par les jurys de consommateurs et de professionnels et précise la position du produit concerné par rapport aux autres. Les produits non-lauréats ont aussi droit à un rapport statistique présentant les moyennes ajustées obtenues pour chaque question avec une brève explication et la description des répondants.

## **ARTICLE 8 : ENGAGEMENTS DES ENTREPRISES PARTICIPANTES**

---

Toute entreprise participante au concours ISOGONE 2018 s'engage :

- à fournir des produits à la demande des organisateurs au moment des pré-sélections, sélections et remise des prix ;
- à régler les frais de participation dans un délai de 2 semaines suivant leur inscription au concours, cachet de la Poste faisant foi. L'association se réserve le droit d'invalider l'inscription en cas de non paiement après le délai ;
- à ne pas abandonner le concours avant son issue.

Les entreprises lauréates des prix ISOGONE 2018 s'engagent :

- à être représentées au cours de la cérémonie de remise des prix ;
- à être présentes lors d'une rencontre avec les partenaires d'ISOGONE ;
- à être filmées ;
- à mentionner, dans toute publication, *Prix Saveurs ISOGONE 2018*, *Prix Usages et Consommation ISOGONE 2018*, *Prix Préparation/Aide Culinaire/Ingrédient ISOGONE 2018* ou *Prix Coup de Cœur ISOGONE 2018*.

## **ARTICLE 9 : CEREMONIE DE REMISE DES PRIX**

---

L'association ISOGONE organisera fin d'année 2018 sa cérémonie de remise des prix. La date exacte de la cérémonie sera communiquée durant l'année. Seront conviés à la cérémonie les lauréats, les partenaires de l'association, des personnalités départementales et régionales et la presse.

## **ARTICLE 10 : DEPOT DU REGLEMENT**

---

Le présent règlement est déposé chez Maître Graive, 2 rue Denis et Eugène Bühler, 35000 Rennes. Le présent règlement est déposé dans une enveloppe Soleau à l'INPI. Il peut être obtenu gratuitement sur simple demande écrite auprès de l'association ou sur son site internet : [www.isogone.com](http://www.isogone.com).

## **ARTICLE 11 : DISPOSITIONS DIVERSES**

---

La participation au concours ISOGONE 2018, Prix de l'Innovation Agroalimentaire Bretonne, implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement. Les lauréats acceptent par avance les récompenses, qui ne feront l'objet d'aucun échange. La dotation du jeu pourra notamment être modifiée en cas de force majeure ou pour des raisons indépendantes de la volonté des organisateurs sans que la responsabilité de ceux-ci ne puisse être recherchée de quelque façon que ce soit. L'association ISOGONE se réserve le droit de modifier les lots attribués en cas de force majeure ou pour toute raison indépendante de sa volonté sans que sa responsabilité ne puisse être engagée pour quelque motif que ce soit. Les lauréats autorisent par avance l'association ISOGONE à publier leur nom, adresse et photographie, à réaliser tout document vidéo qu'elle pourra utiliser dans toute manifestation promotionnelle liée au présent concours, sans que cette publication ou utilisation puisse ouvrir d'autres droits que ceux des récompenses gagnées. L'association ISOGONE se réserve le droit de vérifier la bonne application de l'article 8 et de sanctionner tout manquement en refusant l'accès de la 32<sup>ième</sup> édition du concours ISOGONE à l'entreprise défaillante.