

CONCOURS
ISOGONE
27^E REMISE DE PRIX
7 Novembre 2013



Dossier de **Presse**



PRIX DE L'INNOVATION
AGRO-ALIMENTAIRE BRETONNE

Sommaire

I.	Les participants à la 27 ^{ème} édition.....	3
II.	Les lauréats 2013	5
III.	Qu'est-ce qu'ISOGONE ?.....	7
1.	Une association atypique.....	7
2.	Déjà 27 ans.....	7
3.	Ses valeurs.....	7
4.	Quelques dates clés.....	7
5.	Chiffres clés.....	8
IV.	Le concours en détails	8
1.	Les quatre Prix ISOGONE	8
2.	Le concours en 4 phases.....	9
3.	Comment participer à ISOGONE ?	10
4.	Pourquoi participer ?	11
V.	Partenaires	12
1.	Le comité de parrainage	12
2.	Un réseau de partenaires	13
3.	Soutiens au Concours	14
VI.	Témoignages	15

I. Les participants à la 27^{ème} édition

LE CONCOURS ISOGONE : REFLET DE L'INNOVATION AGROALIMENTAIRE BRETONNE

Depuis 27 ans le Concours ISOGONE récompense l'innovation agroalimentaire en Bretagne. Les élèves-ingénieurs d'AGROCAMPUS OUEST qui organisent le concours avaient donné rendez-vous jeudi 7 novembre 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 de la cérémonie de Remise des Prix. Au cours de l'édition 2013, un panel de 150 personnes a départagé les 24 produits innovants présentés par des entreprises régionales.

Ils concouraient pour le Prix Produit 2013 :

- Croissant Morada, Aflemis
- Pastrami, Charcuteries Gourmandes
- Poêlées de Légumes, Compagnie Générale de Conserve- d'Aucy
- Feuilletés Saint-Jacques au Muscadet, Française de Gastronomie
- Cassolettes au Saint-Jacques Purée de châtaigne, Française de Gastronomie
- Mini Craquelins, Française de Gastronomie
- Rillettes de poisson et Boursin, Guyader
- Mini Fars, Guyader
- Gamme d'émincés de poisson fumé, Guyader
- Rillettes saveur Chorizo, Hénaff
- Punch au rhum Ananas Victoria, Les Rhums de Ced'
- Fine Galette Gavottes, Loc Maria
- Gamme de papillotes de saumon, Marine Harvest Kritsen
- Escalopes de saumon fumé à poêler, Marine Harvest Kritsen
- La Gaufre, Marine Harvest Kritsen
- Pièce rôtie de saumon mi-cuit, Mer Alliance
- Saumon fumé façon sashimi, Mer Alliance
- Madeleines Bretonnes, Ker Cadélaç
- Quatre-Quarts tranchés, Ker Cadélaç
- Croûte à thé l'originale, Mimi Gwastell
- Petit Gâteau à l'abricot, Mimi Gwastell
- Gamme de Préparations pour Crèmes Gourmandes Plaisance Bio, Nature et Aliments
- Gamme de Préparations pour Macarons Plaisance Bio, Nature et Aliments
- Mystère d'Armel, Viviane Lab

Ils concouraient pour le Prix Emballage 2013 :

- Gamme « Tradinovante », Biscuiterie Menou
- Gamme Madeleine avec ouverture facile, Ker Cadélaç
- Les Globes Trotteuses, Savéol
- Kouign-Amann, Terre d'Embruns

Ils concouraient pour le Prix ACI 2013 :

- Seaux d'algues sauvages dans leur eau de mer, Algues de Bretagne
- Mon Huile de Homard, Groix et Nature
- Paillettes Eclats de Crêpes Dentelles Gavottes, Loc Maria

Les lauréats ISOGONE de l'année 2013 sont...

Cette année le Prix Produit revient à l'entreprise **Mer Alliance** pour sa **Pièce Rôtie de Saumon Mi-Cuit**. Le shaker de tomates **Les Globe Trotteuses** de l'entreprise **Savéol** a été récompensé par le Prix Emballage. Le Prix ACI (Aide Culinaire/Ingrédient) a été remis à l'entreprise **Groix et Nature** pour son ingrédient **Mon huile de homard**. Et enfin c'est l'entreprise **Française de Gastronomie** qui a su séduire le jury avec ses **Mini-craquelins** et qui remporte donc le Prix Sélection du Jury.



De gauche à droite :

Elodie MACARIOU (Vice-Présidente d'ISOGONE), Isabelle SECHET (Mer Alliance), Ludovic CHOUAN (Française de Gastronomie), Clément JEGO (Président d'ISOGONE), Claire Marquet (Savéol) et Marianne GUYADER (Groix et Nature)

II. Les lauréats 2013

Le Prix Produit 2013 : Pièces rôties de saumon mi-cuit



Description : Les pièces rôties de saumon mi-cuit allient praticité, goût et naturalité. Les recettes sont originales et équilibrées (tomates et touche de basilic/zeste de citron et point d'aneth) et le produit est fondant à cœur grâce à un fumage en deux temps.

Le « plus » innovation : Mer Alliance propose un produit abouti, innovant par sa praticité, son goût, sa naturalité et son mode de présentation. Le packaging est en effet micro-ondable.

Entreprise : Mer Alliance

Isabelle SECHET, Responsable Marketing Consommateur chez Mer Alliance :

« Notre produit est le résultat d'une collaboration étroite avec les écossais qui nous ont apporté leur savoir-faire. Ce sont eux qui nous ont transmis la technique et nous avons développé ce processus en Bretagne. Ceci est le fruit d'une vraie interactivité entre différentes cultures. »

Le Prix Emballage 2013 : Les Globe Trotteuses



Description : Cet emballage se présente sous la forme d'un shaker à emmener partout avec soi. En plus le gobelet est écologique et réutilisable : il peut servir de verre doseur.

Le « plus » innovation : Ce shaker de tomate allie pause saine et fraîche avec démarche citoyenne. C'est un produit nomade, durable et réutilisable pour une alimentation naturelle et équilibrée.

Entreprise : Savéol

Claire Marquet, Chef de Produits chez Savéol :

« Les tomates sont contenues dans un shaker-gobelet. Très facile pour les picorer n'importe où et n'importe quand. De plus il est réutilisable en pot de crayon pour les enfants, en petit pot de fleur ou simplement en gobelet plastique. Nous voulions apporter un peu de gaieté au quotidien. C'est la solution saine, pratique qui répond au constat de l'évolution de la consommation : au slogan « 5 fruits et légumes par jour ». Aujourd'hui il faut s'adapter ! »

Le Prix ACI 2013 : Mon huile de homard



Description : C'est en cuisinant et en infusant les carapaces de homards dans de l'huile de pépins de raisins, que Groix & Nature présente son huile de homard. Le homard utilisé est du homard bleu, connu pour sa grande qualité.

Le « plus » innovation : Véritable aide culinaire, elle est idéale pour parfumer tous vos plats. Elle utilise un procédé novateur lors du décorticage pour préserver le goût du homard.

Entreprise : Groix & Nature

Marianne Guyader, Responsable Food Service & Export chez Groix et Nature :

« 30 ans que je travaille dans l'agroalimentaire et c'est la 1ère fois que l'on met notre nom sur un prix. Notre produit est un produit utilisé par les grands chefs en premier lieu et nous l'avons développé. C'est cela l'innovation : rendre disponible un produit qui n'existe pas dans la grande distribution. Nous avons le concours ISOGONE connu grâce à sa réputation dans le milieu. On peut acheter l'huile de homard dans les halles de Rennes, accompagnée de ses becs verseurs notamment. »

Le Prix Sélection du Jury 2013 : Mini craquelins : Escargot Ail et Fines herbes – Noix de Saint-Jacques et Cèpes



Description : Ces nouveaux mini craquelins croustillants sont garnis d'escargot à l'ail et fines herbes ou de noix de Saint-Jacques aux cèpes. Ils deviendront indispensables pour les apéritifs.

Le « plus » innovation : Une garniture qui se démarque par sa légèreté et son onctuosité.

Entreprise : Française de Gastronomie

Ludovic Chouan, Responsable Recherche et Développement chez Française de Gastronomie :

« Notre produit met en évidence le côté local. Sa texture est légère et très croustillante après réchauffage. Un nouveau concept par rapport aux recettes que l'on voit sur le marché. Le plaisir c'est le facteur premier de la consommation. L'innovation c'est ce qu'on apporte en plus au produit. Malheureusement les produits innovants ont une durée de vie courte (2 ans). Il faut renouveler, inventer des produits à Haute valeur ajoutée diverse et variée. »

III. Qu'est-ce qu'ISOGONE ?

1. Une association atypique

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

Le dynamisme et le professionnalisme de ces élèves-ingénieurs ont toujours été l'élément moteur de ce concours. Soutenus par les enseignants-chercheurs de leur formation, ils ont été peu à peu rejoints par un important réseau de partenaires souhaitant s'impliquer dans cette aventure.

2. Déjà 27 ans...

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 habitées par les mêmes motivations : **participer au développement de 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 important dans le développement d'une entreprise. La différenciation des produits qu'elle apporte permet de dynamiser l'activité de l'entreprise, en lui procurant un avantage concurrentiel.

Clément Jégo, président de l'édition 2013 donne le mot d'ordre du concours : *« Organisé de façon originale et professionnelle, le Concours ISOGONE apporte aux entreprises une véritable expertise, un soutien et encourage leur dynamisme tout en s'inscrivant dans le développement permanent d'un bassin agroalimentaire européen de premier plan. »*

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, le Prix ACI (Art Culinaire Industrialisé) et le Prix Sélection du Jury.

2006 : ISOGONE a déjà 20 ans d'existence et continue de remettre les quatre Prix de l'innovation : le Prix PAI (Produit Alimentaire Intermédiaire) vient remplacer l'ancien Prix ACI.

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

2013 : ISOGONE adopte le Prix ACI (Aide Culinaire et Ingrédient) qui vient remplacer le Prix PAI pour une meilleure visibilité. Le concours ouvre également ses portes au département de Loire-Atlantique (44).

5. Chiffres clés

- ✓ 30 entreprises agroalimentaires participantes
- ✓ Plus de 450 entreprises agroalimentaires contactées
- ✓ Un panel de 150 consommateurs mobilisé
- ✓ 50 élèves-ingénieurs investis
- ✓ Un réseau de 30 entreprises partenaires
- ✓ 27 ans de récompenses et déjà plus de 70 entreprises lauréates

IV. Le 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'écoconception ou l'originalité par rapport aux concurrents.



Le Prix Aide Culinaire/Ingrédient

Il récompense une innovation concernant des propriétés fonctionnelles, technologiques ou nutritionnelles d'un ingrédient ou d'une aide culinaire.

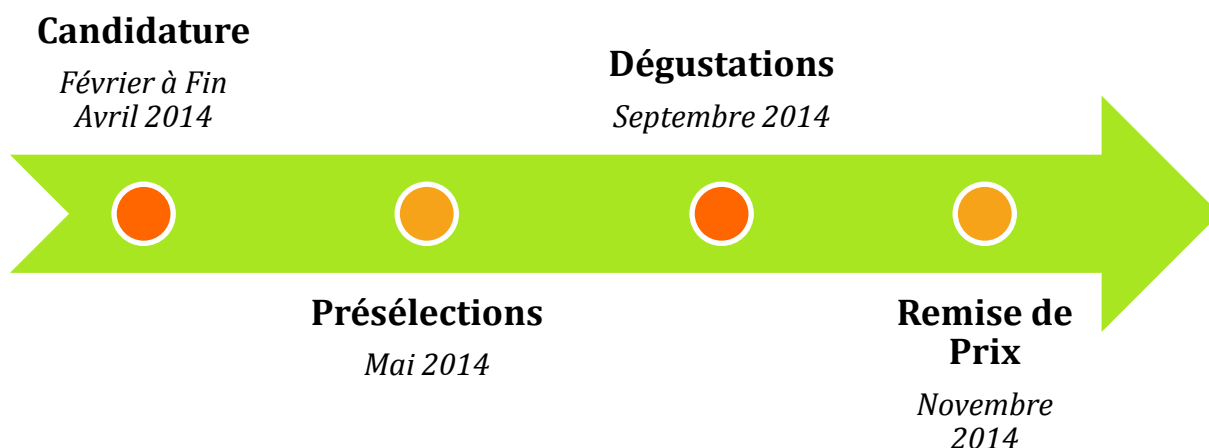


Le Prix Sélection du Jury

Il récompense 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. Le concours en 4 phases

Le concours s'articule autour de grandes phases, du lancement de l'édition en février jusqu'à la Remise des Prix aux lauréats en novembre.



Candidature

Chaque année ISOGONE lance en Février la nouvelle édition du concours : 450 entreprises agroalimentaires sont contactées sur une période de 3 mois.



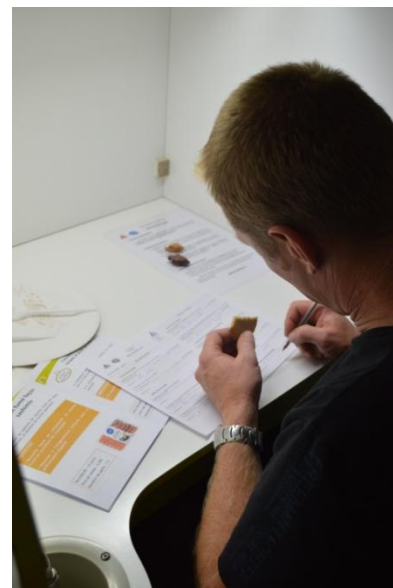
Présélections

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. Il a pour objectif de sélectionner les innovations les plus **pertinentes** qui pourront participer à la suite du concours.

Dégustations

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 grâce à une **analyse statistique fiable et pertinente** que sont ensuite déterminés les lauréats des différents Prix. Elles débouchent également sur un **rapport complet** auquel les entreprises auront accès si elles le désirent et qui seront offerts aux lauréats.



La Remise de Prix

Les entreprises lauréates se voient décerner leur Prix, au sein d'AROCAMPUS OUEST- centre de Rennes, **au terme du colloque de notre parrain VALORIAL** (courant Novembre). La Remise de Prix constitue une **véritable vitrine pour les produits** qui sont présentés et mis en avant tout au long de 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 détaillé** de leur(s) produit(s) et les **prestations offerts par nos partenaires**.



3. Comment participer à ISOGONE ?

Toute entreprise agroalimentaire possédant un site de production en Bretagne historique (région Bretagne et Loire-Atlantique), et susceptible d'avoir développé une innovation au cours de l'année concernée, peut participer. Quel que soit son domaine d'activité et quel que soit sa taille.

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 (courant 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 de produits qu'elle juge innovants dans n'importe laquelle des trois catégories : Produit, Emballage et ACI.

4. Pourquoi participer ?

Une expertise

Les dégustations débouchent sur une analyse statistique d'une **qualité aussi élevée que les études en cabinet de conseil**. Réalisée en étroite collaboration avec les enseignants-chercheurs du laboratoire de mathématiques appliqués d'AGROCAMPUS OUEST, cette étude 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€ seulement. Rigueur et fiabilité font la force du Concours ISOGONE.

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 lauréats des **prestations commerciales 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. Que l'entreprise soit une PME ou une structure plus importante, notre but est aussi de leur **offrir des outils pour toujours plus innover**.

Des retombées médiatiques sur les produits et l'entreprise

Participer au Concours ISOGONE permet d'assurer une couverture médiatique aux produits présentés. Que ce soit dans la presse spécialisée ou grand public, sur internet, mais aussi lors de salons dédiés à l'agroalimentaire, ISOGONE est présent. Les produits lauréats seront notamment présentés au SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire), généralement en octobre à Paris, événement agroalimentaire à l'échelle internationale.

Nos ambitions et forces



V. 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 de l'un des Prix ISOGONE. Ce parrainage a pour objectif d'apporter un soutien aux divers Prix ainsi qu'une d'améliorer la reconnaissance des entreprises lauréates. Il a aussi pour rôle de guider le concours dans son évolution ou ses éventuels changements.

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/Ingrédient

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

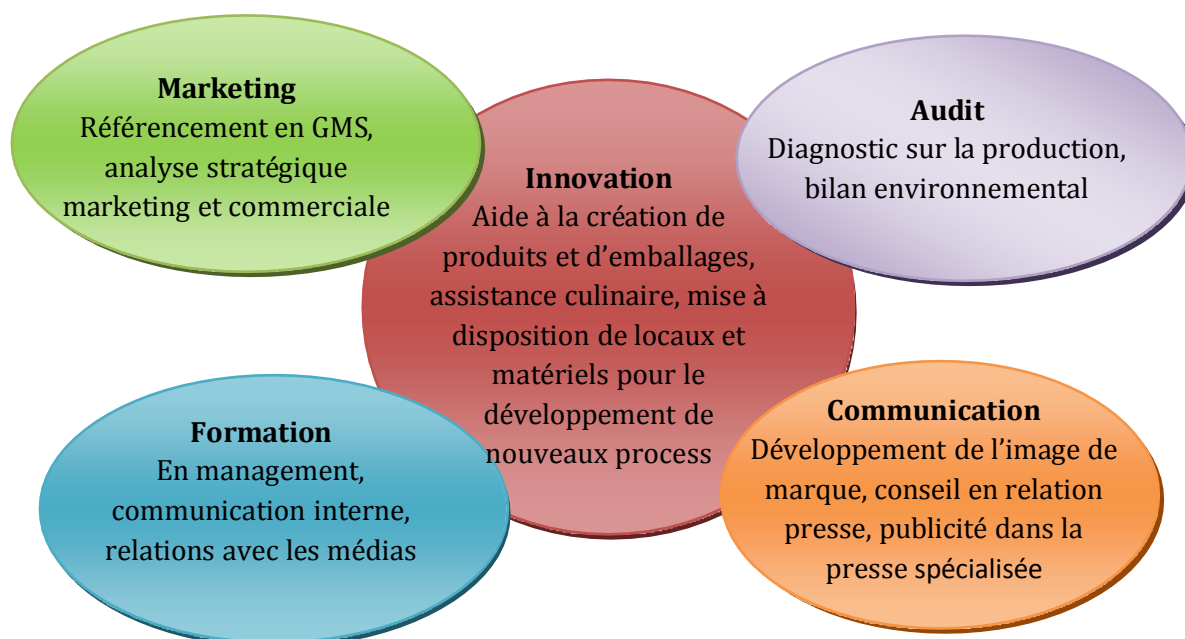


Regroupant plus de 200 entreprises, groupes de Recherche et de Formation, l'association a pour vocation d'identifier, d'accompagner et de labelliser les projets de coopération économique innovants proposés par les entreprises.

2. Un réseau de partenaires

ISOGONE bénéficie depuis plusieurs années d'un **important réseau de partenaires engagés**. A chaque édition du concours, **ils récompensent les lauréats par des prestations adaptées qui aident le développement des entreprises et soutiennent l'innovation de ces dernières**. La diversité des domaines de compétences couvert par ce réseau permet à ISOGONE d'offrir aux lauréats des prestations d'une grande qualité et surtout adaptées 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 ethnologie



3. Soutiens au Concours



Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

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 donc son soutien depuis les débuts de l'aventure.



AGRO CAMPUS OUEST

AGRO CAMPUS OUEST est né le 1er juillet 2009 de la fusion entre Agrocampus Rennes - berceau du concours ISOGONE - et l'Institut National d'Horticulture d'Angers. Chaque année, ce grand ensemble réaffirme son soutien au concours et participe activement à l'organisation de celui-ci.



Rennes Métropole

Rennes métropole apporte un soutien aux associations étudiantes qui portent des initiatives ou créent des événements en lien avec les formations proposées par les établissements d'enseignement supérieur de l'agglomération rennaise.

VI. Témoignages

« Nous sommes 15 à travaillés dans l'entreprise située sur la petite île de Groix. Cette victoire va continuer d'asseoir la notoriété de l'entreprise et nous offrir la chance de bénéficier de l'expertise des nombreux partenaires. »

Marianne Guyader, Responsable Food Service & Export chez Groix et Nature, lauréate du Prix ACI 2013 avec son ingrédient Mon Huile de Homard.

« Cette victoire nous aide à faire valoir nos innovations. C'est un gros avantage d'être primé dans un concours comme le vôtre. »

Isabelle Séchet, Responsable Marketing Consommateur chez Mer Alliance, lauréate du Prix Produit 2013 avec sa Pièce Rôtie de Saumon Mi-Cuit.

« Être lauréat et avoir un prix c'est être reconnu par la profession, des personnes compétentes. [...] ISOGONE c'est une mise en valeur évidente du produit. »

Evelyne LOISON, gérante de la société Breizh avoan, lauréate du prix PAI/Ingrédient 2012 avec son produit Caresse d'avoine.

« ISOGONE est une belle vitrine de l'innovation agro-alimentaire bretonne. Cette récompense est une vraie reconnaissance de notre esprit créatif. Nous avons bénéficié d'une mise en avant auprès des lectrices et des lecteurs de la presse professionnelle. Enfin et il ne faut pas l'oublier, le prix ISOGONE valorise le travail effectué au quotidien par nos collaborateurs. Ce sont eux qui mettent en œuvre chaque jour cette innovation. »

Maxime Resmon, Assistant marketing de l'entreprise Marie Morin, lauréate du Prix Produit 2011 avec son Cheese-cake au caramel au beurre salé.

« 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.

« Le contexte d'aujourd'hui me donne encore plus envie de continuer à participer à cet événement ISOGONE. »

Jean-Luc Perrot, Directeur de Valorial, à l'occasion de la Remise de Prix ISOGONE 2013.

« Une stratégie d'innovation est une stratégie payante, au cœur de toute occupation. Je voudrais particulièrement saluer l'initiative des étudiants. Merci de faire le lien entre vous étudiants et les entreprises, vous êtes l'avenir. »

Patrick Lefranc, Membre du Conseil d'Administration de l'ABEA, à l'occasion de la Remise de Prix ISOGONE 2013.