



ASSOCIATION ISOGONE

NEWSLETTER 04

Jun 2026

Clap de fin pour l'édition 39



La clôture de la 39^e édition et la soirée des 40 ans d'Isogone se sont déroulées le 23 janvier 2026 à L'Institut Agro Rennes-Angers dans une ambiance conviviale. À cette occasion, des professionnels du secteur agroalimentaire, notamment Clara DELIRY, gestionnaire de projet chez Savencia et Olivier CLANCHIN, président du groupe Olga, sont intervenus pour partager leur expérience et prendre la parole durant la soirée.



Zoom sur les lauréats

Cette année encore, 4 produits ont su se démarquer :



Les gagnants du concours ont été récompensés :

Zalg a remporté le prix Saveur avec ses acras petits pois coco menthe ainsi que le prix Responsable avec son Umamix oignon figue.

Olga a reçu le prix Usage & Conso pour Lengood, une poudre de lentilles fermentée.

Enfin, la chocolaterie **Kälíner** a obtenu le prix Coup de cœur de la Région Bretagne pour sa pâte à tartiner croustillante sans allergènes.



La 40e édition du concours Isogone est lancée !

C'est désormais une toute nouvelle équipe qui a repris les rênes de l'association : nous sommes 23 étudiants à faire vivre cette nouvelle édition avec enthousiasme et ambition !



Le début de cette nouvelle édition a été marqué par notre participation à plusieurs salons professionnels. Nous avons notamment participé au CFIA Rennes 2026 du 10 au 12 mars ainsi qu'au salon Intermarché les 22 et 23 avril.

Ces événements nous ont permis de rencontrer de nombreuses entreprises, de découvrir et d'inscrire de nouveaux produits pour la 40^e édition du concours, mais aussi de mieux faire connaître notre association.

Salon SEPEM Brest: Le rendez-vous industriel régional

Le SEPEM est un salon industriel régional réunissant des acteurs clés de la production, de la maintenance et de la performance industrielle. Le SEPEM Brest se déroulera cette année les 2 et 3 juin au Brest Expo. Il a été proposé aux lauréats du prix Responsable et du prix Coup de Coeur de la Région Bretagne de présenter et faire déguster leurs produits.



Le conseil d'Isogone



L'été est là ! Pour un repas frais et iodé, revisitez votre traditionnel carpaccio de tomates avec une touche originale : parsemez généreusement votre assiette de l'Umamix sésame & algues de Zalg.

L'Umamix sublime les tomates et donne à cette recette estivale une touche originale, fraîche et gourmande.