

LABORATOIRE IDELE

L'ANALYSE SENSORIELLE AU COEUR DE VOS PROJETS



**OFFRE
DE SERVICE**

UN APPUI POUR VOS DEMARCHES

DE QUALITE, DE RECHERCHE ET DE MARKETING

-VIANDES, PRODUITS LAITIERS ET AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES-

Le laboratoire idele,

**spécialiste de l'évaluation sensorielle
des produits de l'élevage,
vous accompagne dans vos études sensorielles et
détermine le test le plus adapté
à vos besoins.**

**Il vous apportera un savoir-faire, des méthodes, des
locaux et un panel pour mener
à bien vos projets.**

VOUS CHERCHEZ A :

Étudier des différences sensorielles entre des produits ?

Décrire vos produits, réaliser leurs cartes sensorielles ?

Évaluer les impacts sensoriels de vos expérimentations
sur la qualité intrinsèque de vos produits ?

Identifier les atouts de vos produits et **communiquer**
sur les descripteurs d'intérêts ?

Mesurer l'adéquation de vos produits face aux
attentes des consommateurs ?



L'ANALYSE SENSORIELLE AU CŒUR DE VOS PROJETS



OFFRE DE SERVICE

LE LABORATOIRE D'ANALYSES SENSORIELLES IDELE

S'engage à vous accompagner tout au long de votre projet pour la construction et la réalisation de vos évaluations sensorielles.

Il mobilise tous ses moyens matériels et humains pour une réalisation rapide et efficace.

NOS ATOUTS

- 30 ans d'expertise sensorielle
- Des panels experts sur tous types de viandes, abats et produits laitiers
- Une base de données de consommateurs et de panélistes entraînés
- Un appui du service Méthodes Statistiques
- Un réseau de laboratoires pour tester vos produits sur toute la France

QUELQUES RÉFÉRENCES

- Enquête nationale (>1 500 consommateurs de viande)
- Quantification de l'effet de la cuisson basse température sur l'attendrissage des viandes par un jury d'experts
- Formation à l'évaluation sensorielle du lait des techniciens au contrôle laitier d'une entreprise Tunisienne

UN PANEL DE SERVICES ...

Un accompagnement personnalisé et rigoureux de la mise en place des essais à la présentation des résultats.

Une gamme de tests adaptés selon vos besoins pour :

- Différencier rapidement vos produits : Test triangulaire, Duo-trio, Epreuve 3-AFC, Ranking...
- Décrire vos produits : Profil conventionnel, Profil libre, Profil flash...
- Connaître l'appréciation des consommateurs : Test de préférence, de positionnement, d'authenticité, de lassitude...
- Analyser la durée de vie de vos produits.

Une validation systématique du service Méthodes Statistiques.

Des formations pour :

- Mettre en place un panel interne à votre entreprise.
- Remettre à niveau votre panel, contrôler ses performances.
- Connaître les différentes méthodologies, pouvoir organiser des dégustations et interpréter des résultats.

Des outils performants :

- Une salle avec cabines pour les évaluations sensorielles
- Une cuisine expérimentale entièrement équipée de tout matériel nécessaire au stockage et à la préparation des échantillons.

POUR EN SAVOIR PLUS :

INSTITUT DE L'ELEVAGE
Route d'Épinay
14310 VILLERS BOCAGE

Valérie HARDIT, Responsable du laboratoire
Tél : 02 31 77 78 78 valerie.hardit@idele.fr

Chloé FLATTARD, Responsable analyse sensorielle
Tél : 02 31 77 33 34 chloe.flattard@idele.fr

www.idele.fr

