

# L'ANALYSE SENSORIELLE AU CŒUR DE VOS PROJETS

**PAR L'ANALYSE SENSORIELLE, LE LABORATOIRE D'ANALYSES  
ET DE TECHNOLOGIE DES PRODUITS APORTE UN APPUI  
À VOS DÉMARCHES DE QUALITÉ, DE RECHERCHE  
ET DE MARKETING :**

- 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



**ANALYSES - ÉTUDES - FORMATIONS**

Une expertise en recherche et développement pour alimenter la réflexion et faciliter la décision



# 6 BONNES RAISONS DE TRAVAILLER AVEC NOTRE LABORATOIRE

1

## DES PANELS D'EXPERTS



Une base de juges experts pour répondre à vos problématiques sur tous types de viandes, d'abats et de produits laitiers.

La possibilité de former des panels experts sur tous types de produits.

3

## DES OUTILS PERFORMANTS



Une salle de 12 boxs informatisés pour vos évaluations sensorielles, une cuisine expérimentale entièrement équipée de tout le matériel nécessaire au stockage et à la préparation des échantillons.

5

## DES ÉTUDES COUVRANT LA FRANCE ENTIÈRE



Nous avons la capacité d'intervenir et recueillir l'avis de consommateurs sur vos produits sur toute la France, prenant ainsi en compte les différences régionales d'appréciation.

2

## UN ACCOMPAGNEMENT COMPLET



Le laboratoire Idele vous accompagne, de la mise en place des essais à la présentation des résultats.

4

## UNE PRESTATION PERSONNALISÉE



Notre équipe, composée de 6 professionnels, vous assure un accompagnement personnalisé.

6

## UNE GESTION DES PRÉLÈVEMENTS



Nous assurons la gestion des prélèvements des viandes et l'acheminement de vos produits vers notre laboratoire.

# UNE GAMME COMPLÈTE DE PRESTATIONS SUR L'ANALYSE SENSORIELLE



## UNE GAMME DE TESTS SENSORIELS

### DES TESTS ANALYTIQUES AVEC DES DÉGUSTATIONS EXPERTS POUR :

- Différencier rapidement vos produits : Test triangulaire, Duo-trio, Epreuve 3-AFC, Ranking...
- Décrire vos produits : Profil conventionnel, Profil libre, Profil flash...
- Analyser la durée de vie de vos produits.

### DES TESTS HÉDONIQUES AVEC DES CONSOMMATEURS POUR :

- Connaître l'appréciation des consommateurs : Test de préférence, de positionnement, d'authenticité, de lassitude, de consentement à payer...

### DES ÉTUDES QUALITATIVES POUR :

- Faire ressortir des besoins, des attentes vis-à-vis de vos produits avec des focus group et entretiens individuels.



## DES FORMATIONS

- 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

Le Laboratoire  
d'analyses et  
de technologie  
des produits  
agroalimentaires

**30** ans  
d'expertise  
à votre service

Le laboratoire d'analyses et de technologie des produits agroalimentaires de l'Institut de l'Élevage propose également une gamme complète de mesures et analyses sur les produits carnés, laitiers et les fourrages, des analyses physico-chimiques, microbiologiques et nutritionnelles, ainsi que des mesures visuelles et instrumentales.

Quelques exemples de réalisations en analyse sensorielle :

- Enquête nationale sur la tendreté de la viande (1 500 consommateurs de viande interviewés).
- Valorisation de la viande de chevreau : durée de vie résiduelle, panel expert, test consommateur (projet CASDAR ValCabri).
- Détection d'huiles essentielles dans du lait de vaches traitées par huiles essentielles par un jury d'experts.
- Détermination d'accroches marketing et de leurs impacts économiques sur la viande issue de bœufs normands (à travers des focus group, du consentement à payer et des tests consommateurs)
- Formation des jurés du Concours Général Agricole à la dégustation de viandes bovines et ovines, pour le salon de l'Agriculture.

Le **+**  
Un accompagnement  
personnalisé  
et rigoureux



# L'INSTITUT DE L'ÉLEVAGE INSTITUT DE RECHERCHE APPLIQUÉE ET DE DÉVELOPPEMENT

Sa vocation est d'améliorer la compétitivité des élevages herbivores et de leurs filières. Ses travaux apportent des solutions techniques aux éleveurs de bovins, ovins, caprins, équins et aux acteurs économiques de leurs filières. L'un des enjeux est aussi de fournir des éléments de réponse aux questions sociétales.

L'Institut de l'Élevage travaille sur les domaines d'expertises suivants : la génétique, les techniques d'élevage, l'environnement, la santé, le bien-être animal, la qualité des produits, l'économie des filières et de l'exploitation, les systèmes d'élevage, le métier d'éleveur, les systèmes d'informations, la coopération internationale.

## VOS CONTACTS



**Faustine NOEL**  
Responsable Analyse sensorielle  
Tél 02 31 77 33 34  
faustine.noel@idele.fr  
Institut de l'Élevage  
Route d'Epinay - 14310 Villers-Bocage



**Valérie HARDIT**  
Responsable du laboratoire  
Tél 02 31 77 78 78  
valerie.hardit@idele.fr  
Institut de l'Élevage  
Route d'Epinay - 14310 Villers-Bocage



Institut de l'Élevage • 149, rue de Bercy • 75595 - Paris cedex 12  
Tél. 01 40 04 52 54 • communication@idele.fr

**idele.fr**

“  
**Retrouvez-nous  
sur les réseaux sociaux.**  
”

