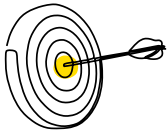


EVALUATION SENSORIELLE

DÉGUSTATION ET VOCABULAIRE SENSORIEL POUR DÉCRIRE VOS PRODUITS

OBJECTIFS



- Acquérir les bases des bonnes pratiques de l'analyse sensorielle et éviter les biais pour mettre en place une dégustation
- Comprendre les notions de perception sensorielle et de plaisir alimentaire
- Appliquer une méthode pour décrire vos produits en utilisant un vocabulaire pertinent et consensuel

Présentiel - 800€ HT - Rennes : 1^{er} avril 2025 - Nantes : 4 décembre 2025

La qualité sensorielle est un critère important dans le choix des consommateurs (achat et réachat). Pour en faire un axe de développement et de communication efficace, il est essentiel de correctement la décrire. Cette formation vous présentera les mécanismes liés à la perception sensorielle lors de la dégustation, le vocabulaire associé, abordera les bases de l'analyse sensorielle et vous aidera à élaborer un lexique pour parler de la qualité organoleptique de vos produits.

INTERVENANT

Céline BATY-JULIEN, ingénieure senior, responsable analyse sensorielle à VEGENOV

PUBLIC

Direction, Services R&D, Marketing et commercial des IAA. Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits.

PRÉ-REQUIS

Absence de pré-requis

PÉDAGOGIE

Alternance de présentations et d'ateliers pratiques de dégustation pour illustrer les aspects théoriques.

ÉVALUATION

Évaluation finale des connaissances sous forme de questionnaire écrit et questionnaire de satisfaction en fin de formation.

DURÉE & HORAIRES

1 jour (7 heures)
9h00-12h30 / 14h00-17h30

LES 5 SENS EN ŒUVRE LORS DE LA DÉGUSTATION (AVEC EXERCICES PRATIQUES)

- Les sens impliqués dans la dégustation et les organes associés
- Notion des seuils de perception : de la composition de l'aliment à sa perception
- Interaction entre sensations : vue et attentes sur le produit, masquage et synergie

SESSION PRATIQUE :

- Différentes étapes de la dégustation et utilisation du vocabulaire adéquat lié aux différentes perceptions

PERCEPTION ET PRÉFÉRENCE

- Différences inter-individuelles de perception
- Les préférences et aversions alimentaires

NOTIONS D'ÉVALUATION SENSORIELLE

- Objectif et principes
- Les différents tests en analyse sensorielle : tests hédoniques, tests discriminatifs, tests descriptifs
- Les moyens nécessaires et biais à éviter : sujets, produits et environnement

SESSION PRATIQUE :

- Élaboration d'une liste commune de descripteurs : de la génération individuelle du vocabulaire à une liste de descripteurs objectifs et partagés

LE +

Formation pratique permettant de découvrir les fondamentaux de la dégustation et de sensibiliser à l'importance d'utiliser un vocabulaire approprié pour décrire le goût des produits.