

## Evaluation sensorielle : tests consommateurs

### Contexte

Evaluer les propriétés sensorielles d'un produit est de plus en plus répandu (concours, cahiers des charges AOC-IGP, ...). L'évaluation sensorielle en tant que méthodologie scientifique peut réellement apporter des outils pour professionnaliser ces dégustations.

En 2008-2009, nous avons proposé un cours dans le domaine de l'analyse sensorielle et nous poursuivons cette année en abordant plus spécifiquement l'approche consommateur et les tests hédoniques.

Les tests hédoniques ou tests consommateurs visent à établir les préférences et les représentations des consommateurs à l'égard d'un produit. Selon le but de l'enquête, différentes méthodes peuvent être utilisées (par exemple évaluation de l'acceptabilité, de l'appréciation, des préférences, recherche des univers symboliques associés aux perceptions, aux aliments...).

### Public

Les personnes ayant besoin d'outils et d'exercices pour faire des tests consommateurs en analyse sensorielle.

### Objectifs pour les participant-e-s

- Connaître la démarche consommateur en évaluation sensorielle.
- Découvrir les méthodes utilisées en évaluation sensorielle dans une démarche consommateur, apprendre à les utiliser et à les mettre en valeur selon l'objectif visé.

### Contenu

Rappel des différences entre tests hédoniques et analytiques, découverte des méthodes hédoniques qualitatives et quantitatives, compréhension des paramètres permettant la réussite d'un test consommateur, utilisation de tests hédoniques pour le développement de produits et le contrôle qualité.

### Méthode

Exposés et exercices pratiques.

### Remarques

Cours limité à 16 participant-e-s.

**1602**

### Date

29.04.2010

### Durée

1 jour

### Lieu

MORGES

### Responsable(s)

CORNAZ CARINE  
EICHENBERGER  
VIRGINIE

### Prix

Fr 150.- / jour  
Membre AGRIDEA  
Fr 250.- / jour  
Non membre AGRIDEA

### Type de cours

Perfectionnement

### Compétence

Savoir, savoir-faire