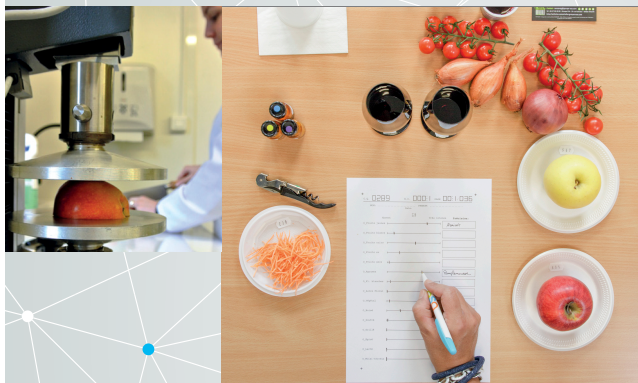


INNOVONS
ENSEMBLE

EXPERTISE SENSORIELLE ET TECHNIQUE DES ALIMENTS



esa
L'ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES AGRICULTURES

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS

TESTS CONSOMMATEURS

CARACTÉRISATION

CONSEIL ET FORMATION

*Nourrir le monde
d'intelligences*



L'expertise de l'unité de recherche GRAPPE au service de vos projets

Le GRAPPE est le Groupe de recherche en agroalimentaire, sur les produits et les procédés de l'ESA.

Quelle est la meilleure formulation pour mon produit ?

Quelle est son aptitude à la transformation ?

Quels messages puis-je utiliser pour communiquer sur mon produit ?



Comment est-il apprécié par les consommateurs ?

En quoi mon produit est-il différent ?

Comment évolue-t-il au cours du process ?

Comment mon concept produit est-il accueilli par les consommateurs ?

De l'idée à la mise en marché, nous vous accompagnons tout au long de votre processus d'innovation. En fonction de vos besoins spécifiques, nous construisons ensemble un projet sur-mesure.

Crédit Impôt Recherche

Vos dépenses éligibles sont prises en compte pour le double de leur montant dans l'assiette de votre CIR.



34

collaborateurs
grappe.groupe-esa.com

Sens'd Veg1

plateforme sensorielle :

- 20 cabines standardisées
- Une salle de focus group
- 18 panels entraînés
- 3000 consommateurs



420 m²

de laboratoire d'analyses physico-chimiques



5 espaces de formulation & transformation

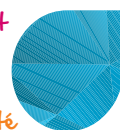


Protocoles rigoureux



Accompagnement personnalisé

Confidentialité



Démarche scientifique

Innovation produit

De l'apéritif au dessert, confiez-nous vos idées, nous les réaliserons pour vous !

- Sessions de créativité
- Recherche de fournisseurs
- Formulation
- Tests de vieillissement
- Essais pilotes en halles partenaires
- Accompagnement à l'industrialisation



Exemples :

- Formulation et industrialisation de desserts lactés allégés.
- Mise au point d'un nouveau produit apéritif à base de vin.

Caractérisation

Par des mesures instrumentales et sensorielles, nous définissons objectivement la qualité, la **typicité** et les relations entre les différentes propriétés de vos produits.

// Mesures globales :

Texture, couleur, acidité, a_w , ...

// Quantification de composés d'intérêts nutritionnels :

Polyphénols et caroténoïdes, vitamines, antioxydants, fibres, sucres, protéines, ...

// Compréhension de l'évolution biochimique des produits :

Étude des phénomènes de brunissement enzymatique, d'évolution de la texture des produits, ...

// Profil sensoriel :

Panel entraîné fruits et légumes frais et transformés

Exemples :

- Sélection de variétés de poires en lien avec leur tenue à la transformation.
- Définition des critères de différenciation de légumes
- Évaluation des facteurs de variabilité de la qualité des fruits.
- Profil sensoriel de purées enrichies en protéines végétales.

Tests consommateurs

Quoi de plus important que l'avis des consommateurs sur votre nouveau produit ou concept ?

Grâce à notre base de 3000 consommateurs angevins, nous interrogeons des cibles spécifiques selon vos besoins. Nous avons notamment développé une expertise sur la **cible sénior**.

Nous organisons des tests multi-sites en France et à l'international via notre réseau de partenaires.

// Focus group : valider vos nouveaux concepts

Exemples :

- Perception des consommateurs face à une nouvelle variété de pommes.
- Freins à l'adoption de nouveaux produits chez les séniors.
- Perception des dimensions environnementales et interactions avec les signes de qualité.

// Test hédonique : comprendre les préférences des consommateurs

Exemples :

- Impact de la réduction du degré d'alcool sur l'appréciation hédonique des vins.
- Appréciation de produits enrichis en protéines végétales.
- Identification des segments de consommateurs de pommes.

// Cartographie des préférences :

Relier les préférences des consommateurs aux caractéristiques sensorielles ou physico-chimiques d'un produit.

Conseil et formation

// Besoin d'un appui méthodologique en analyse sensorielle ou en traitement de données ?

Laissez-nous vous conseiller et former vos équipes.

Exemples :

- Formation d'un panel interne à l'analyse sensorielle.
- Accompagnement méthodologique et statistique pour la recherche de typicités de vins rosés.

L'ESA

- 120 ans d'expérience
- 1 500 entreprises partenaires
- 5 unités de recherche
- + de 200 salariés
- 3 chaires école-entreprises
- 20 000 m² de bâtiment

Notre réseau



INRAE



| Contact |

Céline BRASSE •




Ingénieur de recherche et valorisation

- 02 41 23 56 74 • c.brasse@groupe-esa.com
- grappe.groupe-esa.com

ESA - 55, rue Rabelais - B.P. 30748 - 49007 ANGERS Cedex 01

Informations et demande d'étude chiffrée



 www.groupe-esa.com
 @Groupe_ESA
 GroupeESA.Angers.official