

# L'analyse sensorielle

## *un outil d'aide à la décision*

La qualité organoleptique des produits est un enjeu majeur. Un test d'analyse sensorielle est un outil d'aide à la décision qui apporte des réponses concrètes et exploitables pour :

- **Un contrôle qualité fiable** (ex. comparaison à un standard interne ou externe).
- **Une stratégie de développement efficace** (ex. lancement, repositionnement d'un produit).
- **La détermination du prix** : Catch Value Auction®.

L'ISHA s'engage auprès de ses clients à :

- **réaliser les tests avec une fiabilité maximale** depuis la sélection des panélistes jusqu'à la rédaction du rapport.
- **assurer un service complet et personnalisé** par sa réactivité et ses conseils : intervention le plus possible en amont, dans la réflexion sur les objectifs et résultats attendus.

### Les tests proposés



L'ISHA accompagne ses clients à chaque stade du cycle de vie de leurs produits et propose une gamme complète de test.

■ **Test triangulaire** : met en évidence les différences ou similitudes entre deux produits. Test utilisé en contrôle qualité, suivi de production, en cas de changement d'ingrédient dans vos recettes.

■ **Test descriptif** : en laboratoire, le panel de dégustateur est un outil de mesure pour obtenir une définition objective des propriétés de vos produits.

■ **Test hédonique** : détermine le niveau d'acceptabilité du produit, liste ses points forts et faibles, identifie les préférences des consommateurs en phase de R&D et de mise sur le marché.

■ **Test marketing** : réalisé seul ou en complément du test hédonique, pour aborder l'acceptabilité de nouveaux concepts, l'appréciation des consommateurs pour le packaging, leur réaction aux allégations marketing.

■ **Test d'usage à domicile** : permet de valider le mode d'utilisation d'un produit, la praticité d'un packaging dans des conditions réelles d'utilisation par le consommateur.

■ **Test de Robinson** : analyse l'impact d'un emballage "carton" sur les propriétés sensorielles d'un aliment.



## CATCH VALUE AUCTION®

Cette prestation originale est le fruit de la collaboration de spécialistes de l'économie expérimentale du CNRS et de l'ISHA.

Elle assiste le client dans une prise de décision relative à son produit en réduisant la part de risque.

Quelle est la valeur du produit ?  
Quelle est la valeur d'une allégation ?

Le Catch Value Auction permet une mesure précise et rapide de l'impact de chaque caractéristique du mix produit sur les dispositions à payer du consommateur.

Une  
compétence  
reconnue

Une équipe  
qui s'engage

Conseil  
personnalisé  
selon les  
thèmes

**ISHA**  
Institut Scientifique  
d'Hygiène & d'Analyse