



**Françoise Besnier**  
Co-Directrice  
f.besnier@actalia.eu

**Jean Christophe Perrin**  
Co-Directeur  
jc.perrin@actalia.eu

### 4 sites en France

Responsables de site

**RENNES**

**Françoise Béhérec**  
f.beherec@actalia.eu  
Tél 02 99 27 88 95

**CAEN**

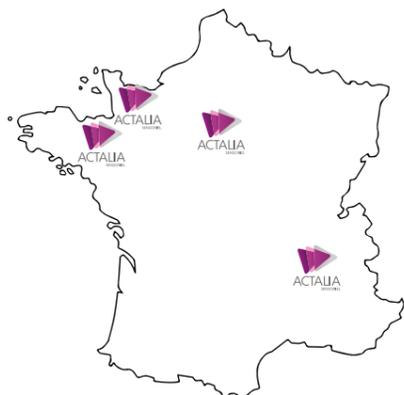
**Françoise Besnier**  
f.besnier@actalia.eu  
Tél 02 31 25 43 03

**MAISONS-ALFORT**

**Lauriane Eudier**  
l.eudier@actalia.eu  
Tél 01 45 18 16 12

**BOURG-EN-BRESSE**

**Maud Scarpellini-Nouvelot**  
m.nouvelot@actalia.eu  
Tél 04 74 45 52 25



[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)



CENTRE D'EXPERTISE AGROALIMENTAIRE

Accompagne les acteurs de la filière agroalimentaire dans la maîtrise de la **qualité** et de l'**innovation**

### 6 PÔLES DE COMPÉTENCES



- Audit • Conseil • Formations • Etudes consommateurs •
- Analyses • Normalisation de méthodes • R&D •
- Essais • Missions d'intérêt général

Plus d'information sur nos métiers, nos prestations et tous nos contacts sur : [www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)



12 implantations en France  
Une équipe pluridisciplinaire de 180 collaborateurs

# ACTALIA SENSORIEL

Notre expertise sensorielle à vos côtés...



Des prestations sur mesure pour maîtriser la qualité organoleptique de vos produits, comprendre le comportement des consommateurs, déterminer leurs attentes, évaluer leurs perceptions.

# OPTIMISATION ORGANOLEPTIQUE

## Etudes hédoniques ad hoc

- Acceptabilité de ≠ recettes
- Détermination d'un idéal sensoriel
- Analyse des pénalités
- Impact d'une allégation

## Etudes descriptives

- Profil sensoriel
- Profil dynamique DTS
- Profil aromatique qualitatif
- Impact de changement de process

# ETUDES MARKETING

## Etudes quantitatives

- Acceptabilité / ré-achat
- Consentement à payer
- Adéquation produit / pack
- Enquêtes usages et attitudes

## Etudes qualitatives / mesures comportementales

- Focus group
- Eye tracking
- Emotions perçues

- Cartographie des préférences



# CONTRÔLE QUALITÉ SUIVI DE PRODUITS

- Référencement d'un produit
- Baromètre consommateurs
- Vieillesse produit et acceptabilité
- Suivi organoleptique externalisé

- Conseil
- Accompagnement
- Formation intra entreprise :  
*modules sur mesure*

# Moyens

Une équipe d'une quarantaine de collaborateurs expérimentés

- 5 salles équipées, conformes à la norme NF EN ISO 8589 (V09 – 105)
- Une logistique de prélèvements sur plusieurs régions de France
- Plusieurs milliers de consommateurs dans les catégories enfants / ado. / adultes
- Panel chiens/chats pour tests pet-food à domicile
- Plusieurs groupes sensoriels entraînés, multi-produits ou spécialisés par types de produits, certains pouvant travailler sous accréditation COFRAC
- Engagement contractuel de protection de la confidentialité de nos projets

# Accréditations

Le site de Bourg en Bresse dispose d'une accréditation par le COFRAC pour le programme 133 (portée disponible sous [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)) et est habilité par l'INAO pour le contrôle organoleptique des productions sous signe de qualité, sous Label Rouge en particulier.

# Reconnaisances

- Animateur du RMT ACTIA-Sensorialis
- Membre de la commission AFNOR V09A analyse sensorielle
- Nombreux partenariats scientifiques et universitaires
- Enregistré au titre de la formation professionnelle sous le numéro 25.50.00743.50
- Eligible au Crédit Impôt Recherche