



Demi-journée d'information sur les méthodologies innovantes de l'évaluation sensorielle :

- Mesures sensorielles dynamiques auprès de consommateurs
- Impact des associations « emballage produit » sur la perception du consommateur - Transfert de sensations

CHANGEMENT DE DATE : Mardi 13 décembre 2016 (9h30-12h30)

ACTALIA Saint-Lô (310 rue Popielujko)

PROGRAMME

9h30-11h00 : mesures sensorielles dynamiques auprès de consommateurs, ou comment prendre en compte la temporalité de la perception sensorielle et hédonique ?

La méthodologie de mesures sensorielles dynamiques est utilisée depuis le début des années 2000 mais auprès de jurys qualifiés sur des sensations. ACTALIA Sensoriel a mis au point une méthodologie de mesures sensorielles dynamiques auprès de consommateurs permettant également de déterminer l'évolution de l'appréciation d'un produit au cours de sa dégustation.

- Méthodologie de mesures de dominance temporelle des sensations (DTS) et de mesures temporelles de l'appréciation.
- Présentation des résultats issus d'une étude de cas sur des chocolats noirs permettant de comprendre la valeur ajoutée de la méthodologie.

11h00-12h30 : Transfert de sensations entre un emballage et un produit, ou comment choisir le couple emballage/produit ?

Le transfert de sensation est un phénomène inconscient qui repose sur des interactions entre nos sens, Ainsi notre cerveau associe intuitivement des formes et des sons, ou encore des odeurs et des couleurs. Ces interactions interviennent aussi entre les informations sensorielles issues d'un emballage et celles issues de son contenu. ACTALIA Sensoriel, dans le cadre d'un projet au sein du RMT Actia Sensorialis, a étudié le transfert de sensations entre des yaourts et différentes formes d'emballages pour démontrer le phénomène, en évaluer l'impact et donc son importance dans le choix d'un couple emballage/produit.

- Méthodologie mise en œuvre dans le cadre du projet RMT Sensorialis et mise en situation des participants avec une dégustation de yaourts.
- Présentation des résultats issus d'une étude de cas sur des yaourts



INSCRIPTION

Pour plus de renseignements, merci de contacter Dominique DROGER au 02-31-25-43-03 ou par email d.droger@actalia.eu

Inscription par email dès à présent et **avant le 02 décembre 2016** à l'adresse suivante : d.droger@actalia.eu

Inscription gratuite / (attention, nombre de places limité)