

L'Analyse sensorielle au service de l'innovation

Le laboratoire GRAPPE développe des compétences autour de la caractérisation des produits alimentaires et en particulier des relations entre leurs propriétés physico-chimiques et sensorielles. Parmi les produits abordés, le raisin et le vin constituent une des priorités du laboratoire.

Le contexte actuel amène les différents acteurs de la filière à mieux redéfinir la qualité sensorielle des vins, leur typicité, en réponse aux attentes des consommateurs, et ce pour un meilleur positionnement du produit sur des segments de marché mieux définis.

Cette préoccupation des professionnels nous amène à réfléchir à l'utilisation objective de l'analyse sensorielle comme outil méthodologique.

Trois axes majeurs sont étudiés en lien avec différents acteurs professionnels :

Le développement des méthodes de « Preference mapping » appliquées au vin

Ces techniques, utilisées classiquement pour le développement de nouveaux produits en agro-alimentaire, sont encore très peu utilisées dans le cas du vin. Elles font appel à la fois à la caractérisation fine des vins par un panel experts, et à l'expression des préférences par un panel consommateurs. Le laboratoire travaille depuis 3 ans sur le développement de cette approche avec les syndicats de production d'AOC. Ainsi des études ont été menées avec le syndicat d'AOC Chinon, sur la perception de la typicité des vins par les consommateurs et aboutissant à des propositions de repositionnement de la stratégie de marketing et de communication des producteurs sur les différents vins issus de l'AOC. Dans d'autres cas (études menées sur les 3 AOC de vins rosés de Loire et sur les vins blancs issus de cépage Chenin), les résultats permettent éventuellement aux syndicats d'aboutir à des préconisations d'itinéraires techniques et technologiques en lien avec les préférences des consommateurs.

Ces méthodes peuvent aider les professionnels à mieux clarifier leur offre, la segmenter d'un point de vue « identité des produits » en lien avec le marché.

La recherche de méthodologies innovantes appliquées aux besoins de la filière vin

Ce programme est mené en lien avec InterLoire. Il vise à fournir aux professionnels du vin des outils à la fois objectifs, rigoureux et simples d'utilisation pour différents cadres d'utilisation de l'analyse sensorielle : concours, jurys techniques, agrément des vins d'AOC.

Les recherches sont basées sur l'analyse de la complémentarité apportée par les différentes méthodes utilisées actuellement dans la filière : jurys experts, jurys techniques, dégustations par des œnologues, par les viticulteurs et dans certains cas, jurys de consommateurs.

La mise au point d'une méthodologie objective d'analyse sensorielle des raisins

L'utilisation de la dégustation des baies de raisin par les techniciens et viticulteurs comme outil de détermination de la date de vendanges se développe de plus en plus. Cependant, la dégustation des raisins pratiquée repose aujourd'hui sur l'expérience personnelle et peu de travaux scientifiques ont été réalisés afin de valider les relations entre évaluation sensorielle et caractérisation chimique (composés phénoliques notamment). Le travail mené vise à conforter l'utilisation de l'analyse sensorielle des raisins en tant qu'outil objectif d'aide au suivi de maturation et détermination de la date de vendanges.

Extrait d'InterLoire Actualités n°45 novembre 2005

Contact : ESA d'Angers - 02 41 23 55 55 - f.jourjon@esa-angers.educagri.fr