

# COLLOQUE RMT ACTIA SENSORIALIS ALIMASSENS

**SATISFAIRE LES BESOINS ET ATTENTES  
DES CONSOMMATEURS  
VIS-À-VIS DE LEUR ALIMENTATION  
FOCUS SUR LES SENIORS**

**26 SEPTEMBRE 2019 - DE 9H00 À 17H00  
À LA MAISON DU LAIT À PARIS**



## LE RMT ACTIA SENSORIALIS

CE RÉSEAU NATIONAL, MIS EN PLACE ET SOUTENU PAR LE MINISTÈRE CHARGÉ DE L'ALIMENTATION, SOUS LA COORDINATION DE L'ACTIA ET COORDONNÉ PAR ACTALIA, CONSTITUE UN RÉSEAU NATIONAL UNIQUE EN ÉVALUATION SENSORIELLE.

IL REGROUPE 9 PARTENAIRES ET APORTE DES RÉPONSES CONCRÈTES AUX CONSOMMATEURS, AUX ENTREPRISES ET AUX POUVOIRS PUBLICS SUR :

- L'AMÉLIORATION DES MÉTHODOLOGIES ET OUTILS DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE ;
- LA PRISE EN COMPTE DE LA QUALITÉ SENSORIELLE DANS LE CADRE DES AMÉLIORATIONS DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE OU ENVIRONNEMENTALE DES ALIMENTS ;
- LA COMPRÉHENSION DES DÉTERMINANTS DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE, PAR UNE APPROCHE GLOBALE INTÉGRANT DIMENSION SENSORIELLE, HABITUDES ALIMENTAIRES, DIMENSIONS NUTRITIONNELLE ET ÉCONOMIQUE.

## EN SAVOIR PLUS



## RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

**LIEU : LA MAISON DU LAIT  
42 RUE DE CHÂTEAUDUN . 75009 PARIS  
MÉTRO NOTRE-DAME DE LORETTE OU TRINITÉ**  
**CONTACT**  
H.FROMENTIN@ACTALIA.EU  
TÉLÉPHONE : 02 33 06 71 71

# PROGRAMME

**9h00 - 9h30**

Accueil café

**9h45 - 10h15**

### INTRODUCTION

Présentation du RMT Actia Sensorialis et nouveau projet de RMT  
Virginie Herbreteau (Actalia Sensoriel)  
Présentation du projet AlimaSSens.  
Gilles Feron (Inra-CSGA)

**10h15 - 10h45**

Le confort en bouche : un nouveau concept pour comprendre les attentes des personnes âgées en termes de caractéristiques sensorielles des aliments.  
Hélène Labouré & Mathilde Vanderberghe-Descamps (Inra-CSGA)

**10h45 - 11h10**

Comment évoluent les consommations alimentaires avec l'âge ?  
Valentina Andreeva (univ. Paris 13 - Eren) & Claire Sulmont-Rossé (Inra-CSGA)

**11h10 - 11h35**

La dentition à l'épreuve du vieillissement  
Aurélie Maurice (université Paris 13) & Claire Sulmont Rossé (Inra-CSGA)

**11h35 - 12h00**

La mastication des aliments carnés chez le senior est une étape clé de la digestion : comment le bol nous renseigne-t-il sur le devenir digestif des viandes ?  
Marie-Agnès Peyron (Inra-UNH) & Véronique Santé-Lhoutellier (Inra-Quapa)

**12h00 - 12h15**

Témoignage sur la participation de la société Cérélab au projet AlimaSSens  
Laura Halupka (Cérélab)

**12h15 - 12h45**

### QUESTIONS-RÉPONSES

Animateur - Gilles Feron (Inra-CSGA)

**12h45-14h00 : Déjeuner**

**14h00 - 15h05**

### Mieux comprendre et cibler les attentes des consommateurs...

En identifiant les motivations à la consommation  
Virginie Herbreteau (Actalia Sensoriel)

En analysant les attentes, perception et appréciation des consommateurs  
Cas du concept de naturalité dans l'univers des pizzas  
Anne Saint-Ève (AgroParisTech, UMR GMPA)

En utilisant les allégations sensorielles  
François Germon (Agrotec)

**15h05 - 15h20**

### QUESTIONS-RÉPONSES

Animatrice - Sylvie Issanchou (Inra)

**15h20 - 16h15**

### Satisfaire le goût des consommateurs en répondant à leurs besoins nutritionnels

Enrichir en fibres des produits céréaliers sans dégradation de l'acceptabilité des consommateurs.  
Projet Céréfibres  
Pascal Schlich (Inra-CSGA)

Valorisation par les seniors des produits adaptés à leurs besoins : une approche expérimentale.  
Projet AlimaSSens  
Pascale Bazoche (Inra-Smart Lereco) & Marie-Hélène Desmonts (Aerial)

**16h15 - 16h30**

### QUESTIONS-RÉPONSES

Jean-Pierre Bodin (Énilia-Ensmic)

**16h30**

### CONCLUSION

Virginie Herbreteau (Actalia Sensoriel)  
Gilles Feron (Inra-CSGA)

**17h00**

Fin de la journée

## INSCRIPTIONS

PUBLIC CIBLÉ : PROFESSIONNELS DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE, FÉDÉRATIONS ET ORGANISMES PROFESSIONNELS, DGAL, ANSES, DGCCRF, AGENTS DDPP, INSTITUTS TECHNIQUES ET ORGANISMES DE RECHERCHE, ÉTABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT...

**INSCRIPTIONS (NOMBRE DE PLACES LIMITÉ)**  
COÛT DE L'INSCRIPTION 75 € TTC, REPAS DE MIDI INCLUS