

RMT  
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

# SENSORIALIS

ÉVALUATION SENSORIELLE

## ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES  
AGRO-INDUSTRIELS

### ACTALIA SENSORIEL

Technopole Alimentec  
Rue Henri-de-Boissieu  
01060 Bourg-en-Bresse Cedex 9  
**JEAN-CHRISTOPHE PERRIN**  
Tél. : 04 74 45 52 25

Boulevard du 13-juin-1944  
B.P. 2, 14310 Villers-Bocage  
**SYLVIE SIBIRIL**  
Tél. : 02 31 25 43 03  
www.actalia.eu

### AÉRIAL

Parc d'innovation  
Rue Laurent-Fries, B.P. 40443  
67400 Illkirch  
**MARIE-HÉLÈNE DESMONTS**  
Tél. : 03 88 19 15 15  
www.aerial-crt.com

## PARTENAIRE TECHNIQUE

### AGROTEC

Site Agropole, B.P. 102  
47931 Agen Cedex 9  
**FRANÇOIS GERMON**  
Tél. : 05 53 77 21 12  
www.agropole.com

### WELIENCE

Hall de technologie alimentaire  
Rue Claude-Ladrey  
Campus universitaire  
Montmuzard, 21000 Dijon  
**ALEXANDRE THILLIER**  
Tél. : 03 80 73 00 12  
alexandre.thillier@welience.com  
www.welience.com

## ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

### ÉNILIA-ENSMIC

Avenue François-Mitterand  
B.P. 49, 17700 Surgères  
**JEAN-PIERRE BODIN**  
Tél. : 05 46 27 69 39  
www.enilia-ensmic.educagri.fr

### ÉNIL D'AURILLAC

Plate-forme tech. Ali@tech  
Route de Salers, 15 000 Aurillac  
**HÉLÈNE ALBOUY**  
Tél. : 04 71 46 26 60  
helene.albouy@educagri.fr  
www.epl.aurillac.educagri.fr

### UMR CSGA (CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION)

(CNRS, Inra, université  
de Bourgogne)  
17 rue Sully, B.P. 86510  
21065 Dijon Cedex  
**SYLVIE ISSANCHOU**  
**PASCAL SCHLICH**  
Tél. : 03 80 69 30 76  
Tél. : 03 80 68 16 38  
www2.dijon.inra.fr/csga  
www2.dijon.inra.fr/flavic

## UN RÉSEAU NATIONAL D'EXPERTISE EN ÉVALUATION SENSORIELLE

Les Réseaux mixtes technologiques (RMT) sont une nouvelle modalité de partenariat scientifique et technique mise en place et soutenue par le ministère chargé de l'Agro-alimentaire, sous la coordination de l'Actia.

## UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS

Cet ensemble d'acteurs du développement et du transfert, de la recherche et de l'enseignement, constitue un réseau unique en évaluation sensorielle. La mise en commun de leurs compétences, ainsi que de leurs panels et laboratoires, permet d'apporter aux entreprises, ainsi qu'aux pouvoirs publics, une expertise en innovation et qualité.

## DES PROGRAMMES COLLECTIFS DE RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Afin de consolider les connaissances, le RMT mène des travaux sur:

- les méthodologies de l'évaluation sensorielle, leur optimisation et le transfert de nouvelles méthodes développées par la recherche amont, aux entreprises;
- les comportements des consommateurs et l'influence du contexte sur les préférences alimentaires.

## UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGE

Destiné à vulgariser, communiquer et diffuser les avancées techniques, afin qu'elles puissent être utilisables et utilisées rapidement et au mieux par tous les opérateurs.

ACTIA, LE RÉSEAU FRANÇAIS  
DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

16 rue Claude-Bernard . 75231 Paris Cedex 05  
Téléphone : 01 44 08 86 20 . Fax : 01 44 08 86 21  
Courriel : actia @ actia-asso.eu . Site web : www.actia-asso.eu

Avec le soutien financier du ministère chargé de l'Agro-alimentaire

Imprimé par Escourbiac, imprimeur certifié Imprim'vert, encres végétales . Création : A.-L. Dermenghem  
Papier Munken (Arctic Paper, ISO 14001), issu de forêts gérées de façon durable



ACTIA

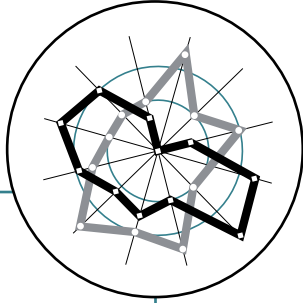
## COORDINATION DU RÉSEAU

### ACTALIA

Virginie Herbreteau  
55 boulevard d'Armorique, 35700 Rennes  
Téléphone : 02 99 27 03 27  
Courriel : v.herbreteau@actalia.eu  
Site internet : www.actalia.eu



# MET À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS



**CONSUMER PANELS**  
More than 20,000 consumers, adults and children, in many regions in France.

**TRAINED GROUPS**  
Groups that are qualified for sensory description and specialised by type of food product.

**OPERATIONAL TOOLS AND DATABASES**  
Pooling of tools based on secure and anonymous databases.

**OPÉRATIONNELLES**

**SENSOBASE**  
Automated tool for assessing the performance of trained subjects, which makes it possible to have reliable indicators that can be obtained quickly on the performance of trained subjects and groups.

(Management : Liris CESG  
<https://liris.cesg.cnrs.fr>)

**CONTAINS MORE THAN 600 SENSORY PROFILE DATASETS**

**CURRENTLY BEING COMPILED**

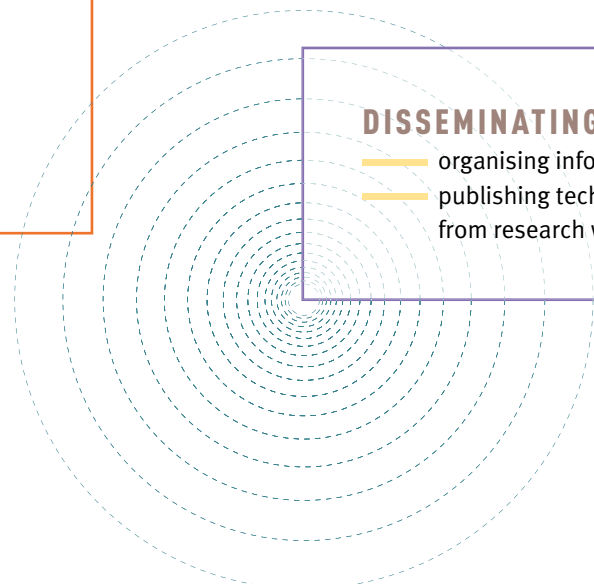
**PREFBASE**  
Tool for calculating and monitoring product acceptability indicators, making it possible to position a product in its competitive environment in terms of acceptability.

**CONTAINS CONSUMER TEST DATASETS**

**EXPERIENCE ON A DAILY BASIS**  
with sensory studies on food products that each year cover more than a thousand tests carried out by all of the partners.

**TECHNICAL AND SCIENTIFIC EXPERTISE, THE FRUIT OF WORK THAT HAS ALREADY BEEN INITIATED AND OF EXCHANGES BETWEEN TEAMS OF ENGINEERS, RESEARCHERS AND TEACHERS WORKING CLOSELY TOGETHER WITHIN THE FRAMEWORK OF THE NETWORK**

- With **strong involvement** on the field of formalising methods and standardisation (Actia guide to good practices, Afnor work).
- With **innovating work** in terms of methodology and inter-laboratory tests: sensory profile, triangular test.
- With **collective research programmes**:
  - optimising sensory analysis methods: number and profile of tasters, how often consumers are solicited;
  - study on the influence of the taste of products and of consumer preferences on food behaviour;
  - monitoring preferences over time, especially in liaison with the nutritional context and food offering.



**DISSEMINATING AND SHARING KNOWLEDGE**

- organising information days and debates;
- publishing technical and scientific articles stemming from research work.