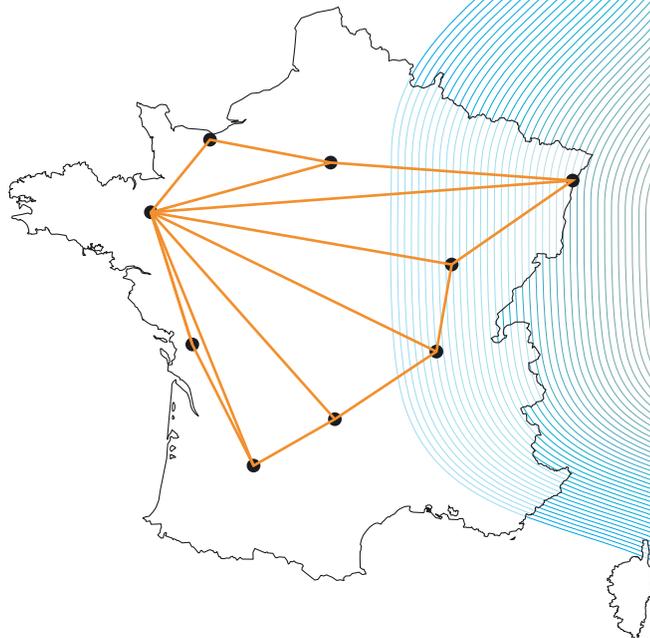


PARTENAIRES



ITAI

INSTITUTS TECHNIQUES
AGRO-INDUSTRIELS

ACTALIA SENSORIEL

Lab 61, 61 rue Jean-Guéhenno
35700 Rennes
VIRGINIE HERBRETEAU
v.herbreteau@actalia.eu
Tél. : 07 70 01 87 30
www.actalia.eu

Boulevard du 13-juin-1944
B.P. 2, 14310 Villers-Bocage

DOMINIQUE DROGER

d.droger@actalia.eu
Tél. : 02 31 25 43 03

AÉRIAL

Parc d'innovation
250 r. Laurent-Fries, C.S. 40443
67412 Illkirch

MARIE-HÉLÈNE DESMONTS

mh.desmonts@aerial-crt.com
Tél. : 03 88 19 15 15
www.aerial-crt.com

IFV

210 en Beaujolais, B.P. 320
69661 Villefranche/Saône Cedex

BERTRAND CHATELET

bertrand.chatelet@vignevin.com
Tél. : 04 74 02 22 40
www.vignevin.com

PARTENAIRE TECHNIQUE

AGROTEC

Site Agropole, B.P. 102
47931 Agen Cedex 9

FRANÇOIS GERMON

Tél. : 05 53 77 20 01
f.germon@agrotec-france.com
www.agropole.com

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

ÉNILIA-ENSMIC

Avenue François-Mitterrand
B.P. 49, 17700 Surgères

JEAN-PIERRE BODIN

jean-pierre.bodin@educagri.fr
Tél. : 05 46 27 69 00
www.enilia-ensmic.fr

ÉNILV GEORGES-POMPIDOU

Route de Salers, B.P. 537
15 005 Aurillac

HÉLÈNE ALBOUY

Tél. : 04 71 46 26 60
helene.albouy@educagri.fr
www.epl.aurillac.educagri.fr

UMR 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 70
Sylvie.Issanchou@dijon.inra.fr
pascal.schlich@dijon.inra.fr
www2.dijon.inra.fr/csga

ENSEIGNEMENT & RECHERCHE

UMR EREN

ÉQUIPE DE RECHERCHE
EN ÉPIDÉMIOLOGIE
NUTRITIONNELLE

UMR 1153 INSERM

U1125 INRA, CNAM-UP13
Université Paris 13
Centre de recherche en
nutrition humaine Île-de-France
74 rue Marcel-Cachin
93017 Bobigny cedex
CAROLINE MEJEAN
Tél. : 01 48 38 89 58
c.mejean@uren.smbh.univ-
paris13.fr
www.univ-paris13.fr/uren/fr

UR ALISS (INRA) ALIMENTATION ET SCIENCES SOCIALES

65 boulevard de Brandebourg
94205 Ivry-sur-Seine Cedex
GÉRALDINE ENDERLI
Geraldine.Enderli@ivry.inra.fr
LOUIS GEORGES SOLER
Tél. : 01 49 59 69 00
www6.versailles-grignon.inra.
fr/aliss

RMT
RÉSEAU MIXTE TECHNOLOGIQUE

SENSORIALIS

ÉVALUATION SENSORIELLE

UN RÉSEAU D'EXPERTS AU SERVICE DES INDUSTRIELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Les Réseaux mixtes technologiques (RMT) sont mis en place et soutenus par le ministère chargé de l'Agro-alimentaire pour favoriser le rapprochement entre les acteurs du développement, de la recherche et de la formation sur des thèmes d'intérêt national, sous la coordination de l'ACTIA (le Réseau français des instituts techniques de l'agro-alimentaire).

UN LIEU DE SYNERGIE ET D'ÉCHANGE

Animé par Actalia, le RMT Actia Sensorialis regroupe neuf partenaires. Cet ensemble d'acteurs constitue un réseau national unique en évaluation sensorielle.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DES ENTREPRISES ET DES POUVOIRS PUBLICS

Par la mise en commun de compétences et de moyens techniques, le RMT apporte 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.

DE LA RECHERCHE AU TRANSFERT

Conduisant des programmes de recherche technologique, le RMT a pour objectif de communiquer et diffuser les avancées techniques, afin qu'elles soient utilisées rapidement et au mieux par tous les opérateurs (colloques, outils, guides de bonnes pratiques, programmes pour l'enseignement).

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 - janvier 2017

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



ACTIA

COORDINATION DU RÉSEAU

ACTALIA

Virginie Herbreteau
Lab 61, 61 rue Jean-Guéhenno, 35700 Rennes
Téléphone : 07 70 01 87 30
Courriel : v.herbreteau@actalia.eu
Site internet : www.actalia.eu



COMPRENDRE ET ANALYSER LE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS FACE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES SOUS L'ANGLE DU SENSORIEL



UNE RÉPARTITION À L'ÉCHELLE NATIONALE POUR MENER DES ÉTUDES SENSORIELLES

DES PANELS DE CONSOMMATEURS

Plus de 20 000 consommateurs, adultes et enfants.

DES GROUPES ENTRAÎNÉS

Groupes qualifiés pour la description sensorielle et spécialisés par type de produit.

UNE EXPÉRIENCE AU QUOTIDIEN POUR LES ÉTUDES SENSORIELLES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

portant chaque année sur plus d'un millier d'essais réalisés par les partenaires, dans huit laboratoires répartis à l'échelle nationale.



DES OUTILS & DES BASES DE DONNÉES

Mutualisation d'outils développés et gérés par le CSGA, fondés sur des bases de données sécurisées et anonymes :

PREFBASE : outil de calcul d'indicateurs d'acceptabilité. Regroupe plus de 500 jeux de données de tests consommateurs.

SENSOBASE : outil automatisé d'évaluation des performances des sujets entraînés regroupe plus de 1 000 jeux de données.

UNE EXPERTISE TECHNIQUE & SCIENTIFIQUE

Implication dans le domaine de la **formalisation des méthodes** et de la normalisation.

Travaux sur des méthodologies innovantes : méthodes d'économie expérimentale, mesures sensorielles temporelles et épidémiologie.

Développement d'outils pour caractériser les consommateurs et les aptitudes des jurys d'évaluation sensorielle.

ASSOCIÉ À LA PSYCHOLOGIE, SOCIOLOGIE, ÉCONOMIE ET ÉPIDÉMIOLOGIE NUTRITIONNELLE POUR UNE APPROCHE PLUS GLOBALE DU COMPORTEMENT DU CONSOMMATEUR

UNE UTILISATION DES BASES DE DONNÉES ET ÉTUDES ÉPIDÉMIOLOGIQUES COMME SUPPORT DES ACTIONS DE RECHERCHE DU RÉSEAU

POUR ÉTUDIER LE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS

Étude Nutrinet santé regroupant des données de consommation et comportement alimentaire d'une cohorte de 267 000 adultes.

Gérée par Eren

Pour suivre la QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Base Oqali : base de données sur les caractéristiques nutritionnelles des produits.

Gérée par Aliss et l'Anses

AVEC DES PROGRAMMES DE RECHERCHE COLLECTIFS POUR :

- Mieux comprendre les déterminants des choix et comportements alimentaires des consommateurs.
- Intégrer la composante sensorielle à l'évolution de la qualité des aliments (qualité nutritionnelle, durabilité).

DIFFUSION ET PARTAGE DES CONNAISSANCES

- Organisation de journées d'information et débats.
- Publication d'articles scientifiques et techniques issus des travaux de recherche.
- Rédaction du Guide pratique Actia sur l'évaluation sensorielle.