# Du blé au pain
# Le bio, une filière d'avenir

INRA

ARVALIS Institut du végétal

ITAB Institut Technique de l'Agriculture Biologique

ONIGC OFFICE NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DES GRANDES CULTURES

Intercéréales

ACTA

ACTIA

# Perception des consommateurs : préférences sensorielles

**Marie Hélène DESMONTS**
**Aérial ITAI centre ACTIA**
**Strasbourg**

# Tests consommateurs : contexte

Objectif : mesure des qualités hédoniques et des préférences des consommateurs entre différents pains biologiques

- Où ?

A Strasbourg Aérial et à Angers ADIV

en laboratoire d'analyse sensorielle

- Avec qui ?

2 panels de consommateurs d'aliments bio : réguliers (1f/s) ou occasionnels (1f/mois) (52% à Angers et 34% à Strasbourg)

60 à 62 consos dans chaque ville : 2/3 F et 1/3 H

Équilibrés en âge et situation professionnelles (1 peu plus de jeunes étudiants à Angers)

# Tests consommateurs : contexte

- Sur quels pains ?

3 baguettes (cylindre)

T80 sons micronisés | T80 semoule bise | T65 témoin

3 boules (meule)

T80 décortiqué | T110 préfermentation | T80 témoin

Présentation des 6 pains entiers :

classement visuel (les 2 pains préférés, les 2 moins appréciés)

# Tests consommateurs : contexte

T80 sons micronisés

T80 semoule bise

T65 témoin

T80 décortiqué

T110 préfermentation

T80 témoin

VISUEL

- Présentation des 3 baguettes tranchées
  - note de satisfaction : échelle de type Likert à 5 niveaux
  - classement final des 3 produits entre eux
- Présentation des 3 boules tranchées : idem baguettes

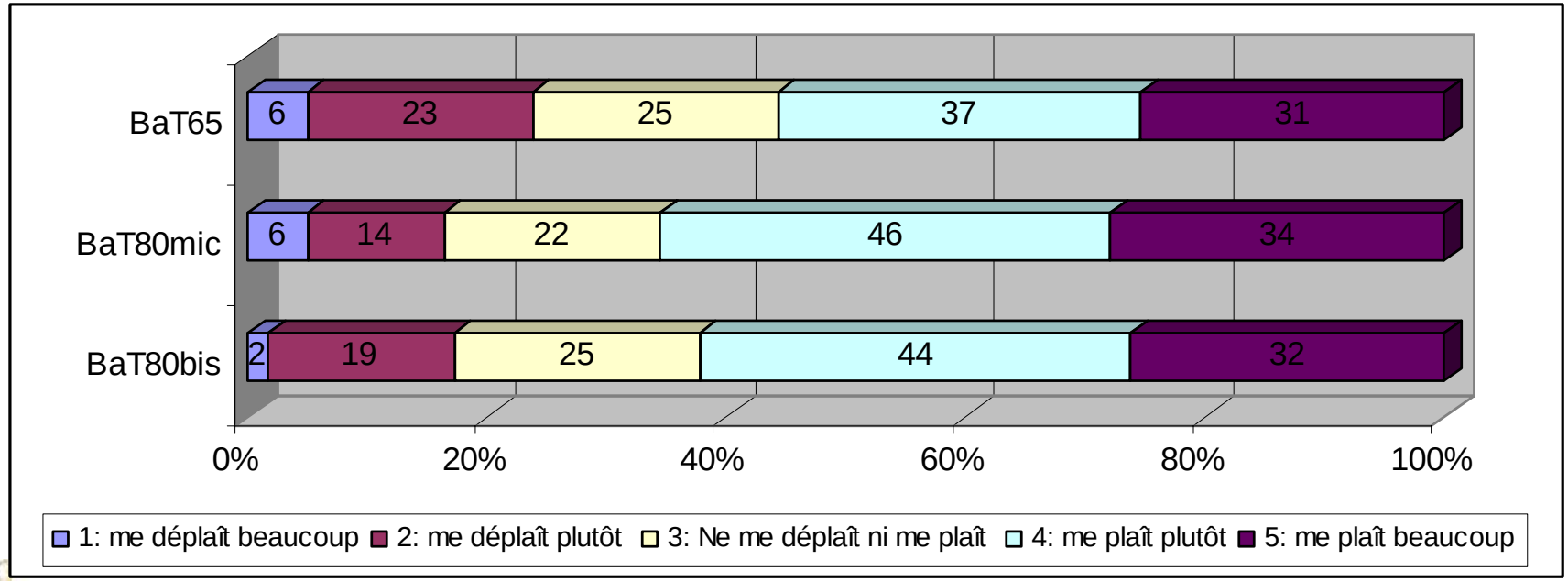
EN BOUCHE :

- Dégustation des 3 baguettes
  - note de satisfaction : échelle de type Likert à 5 niveaux
  - classement final des 3 produits entre eux sur l'aspect global est demandé
- Présentation des 3 boules tranchées : idem baguettes

Préférence finale sur les 6 pains :

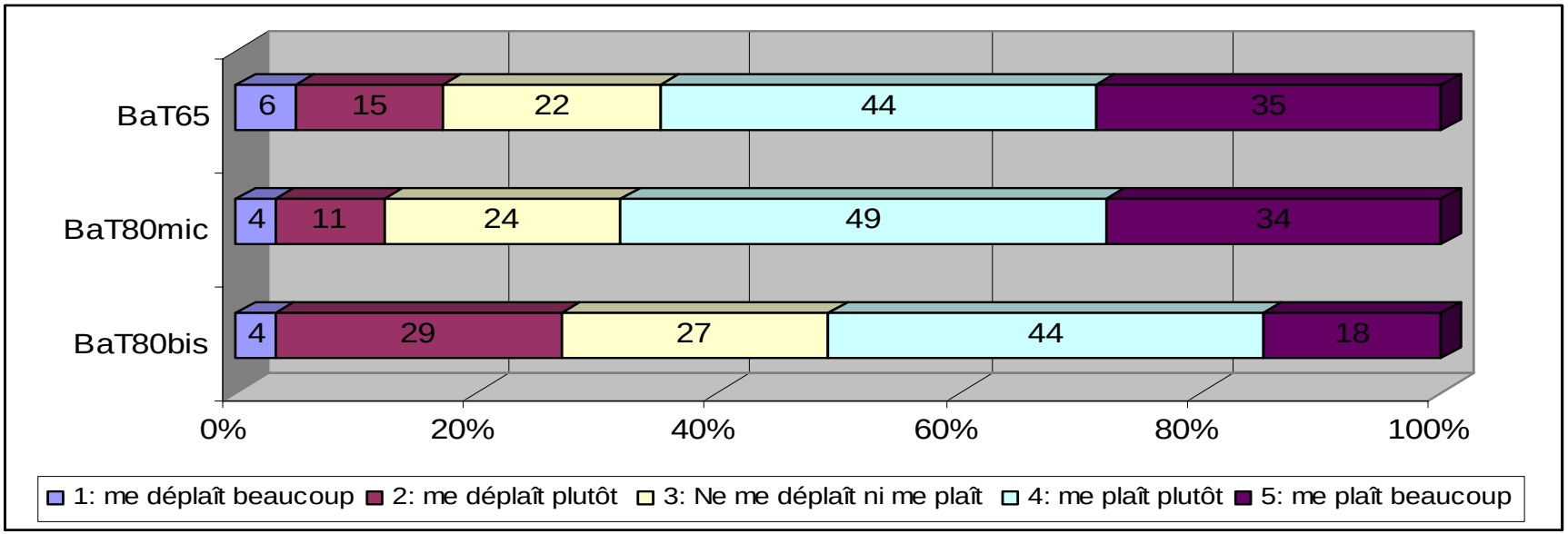
- un classement final (les 2 pains préférés, les 2 moins appréciés)

# Appréciation visuelle : baguettes



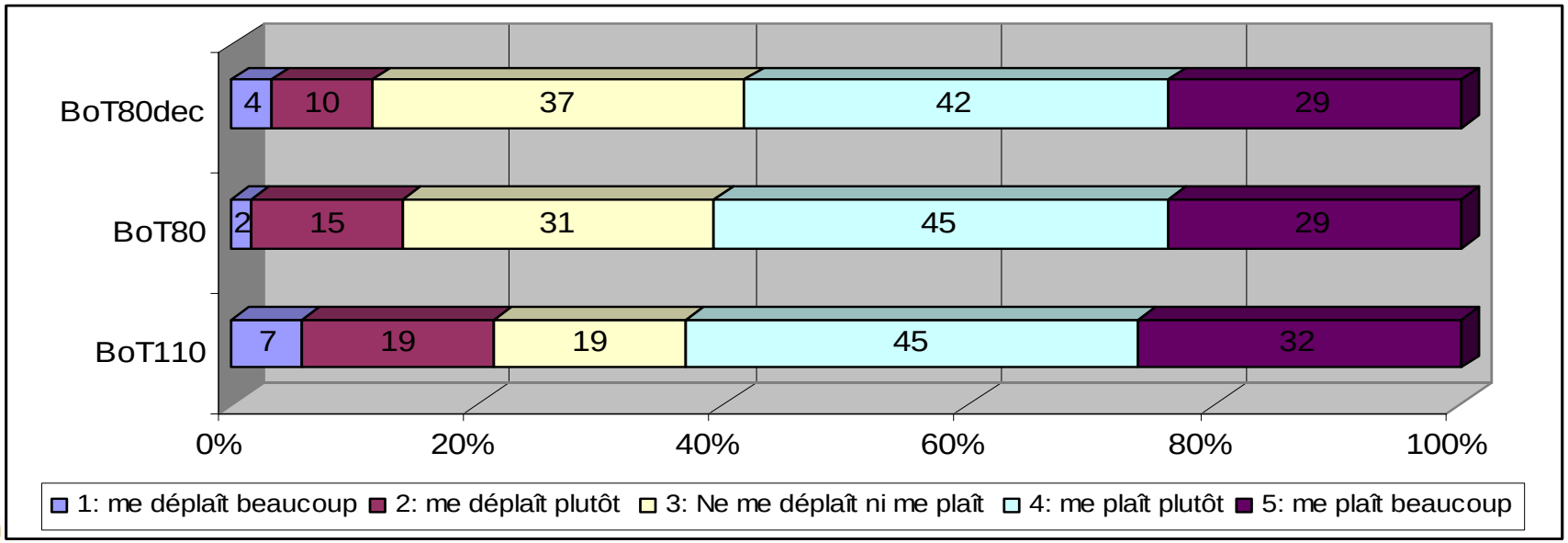

- Différences non significatives dans les appréciations visuelles entre la baguette témoin et les 2 autres (122 consommateurs)
- Baguette témoin moins bien classée que les 2 autres pour la préférence visuelle à Angers

# Appréciation en bouche : baguettes




- La baguette bise, aux caractéristiques gustatives plus prononcées, reçoit les appréciations les moins bonnes : différences significatives à Angers mais non à Strasbourg

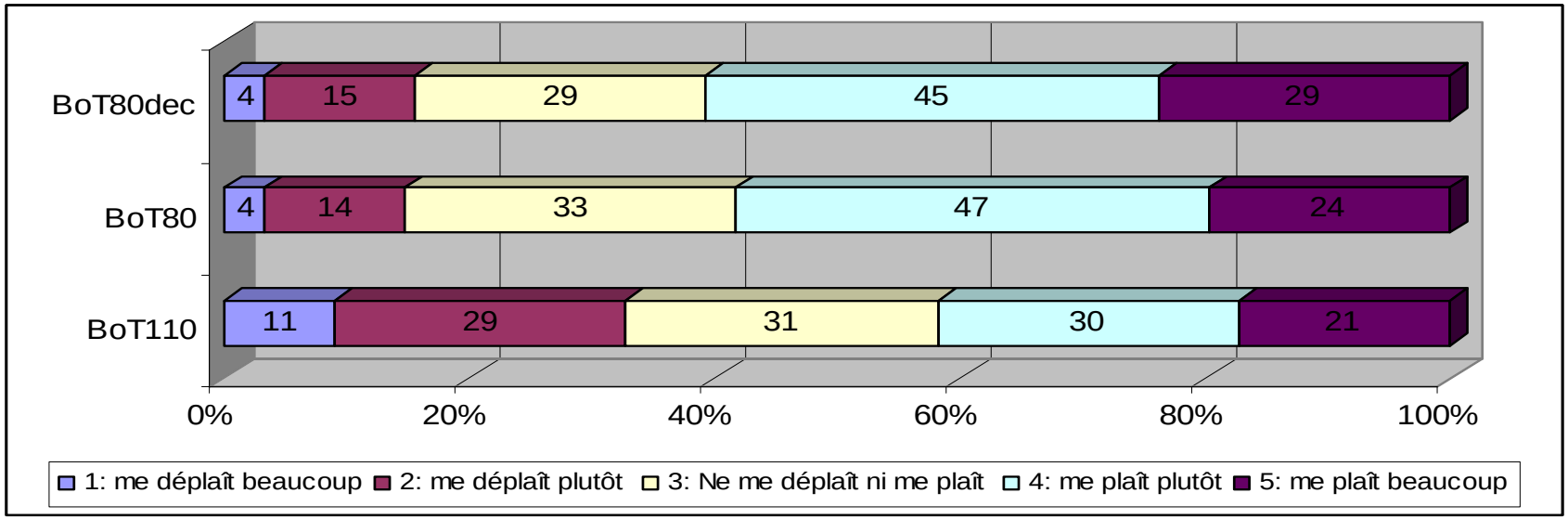
# Appréciation visuelle : boules




- Différences non significatives dans les appréciations visuelles entre la boule témoin et les 2 autres (122 consommateurs)

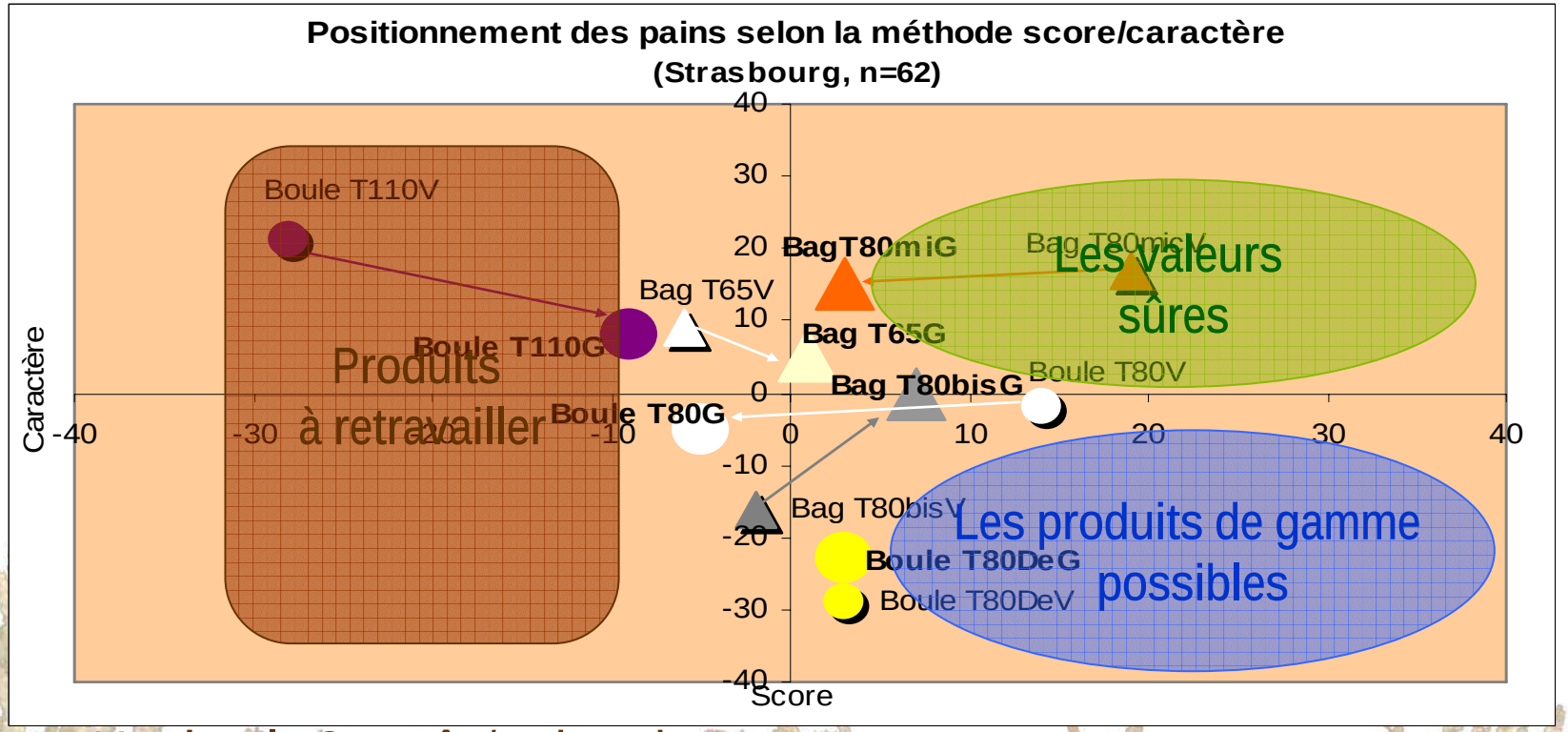
- Différences non significatives de classement pour la préférence visuelle entre les 3 boules

# Appréciation en bouche : boules




- La boule T110 qui en moyenne *ne plaît ni ne déplait* est moins bien notée que les deux autres qui en moyenne *plaisent plutôt* (122 consommateurs)
- Différence plus marquée à Angers qu'à Strasbourg (que groupe des « occasionnels »

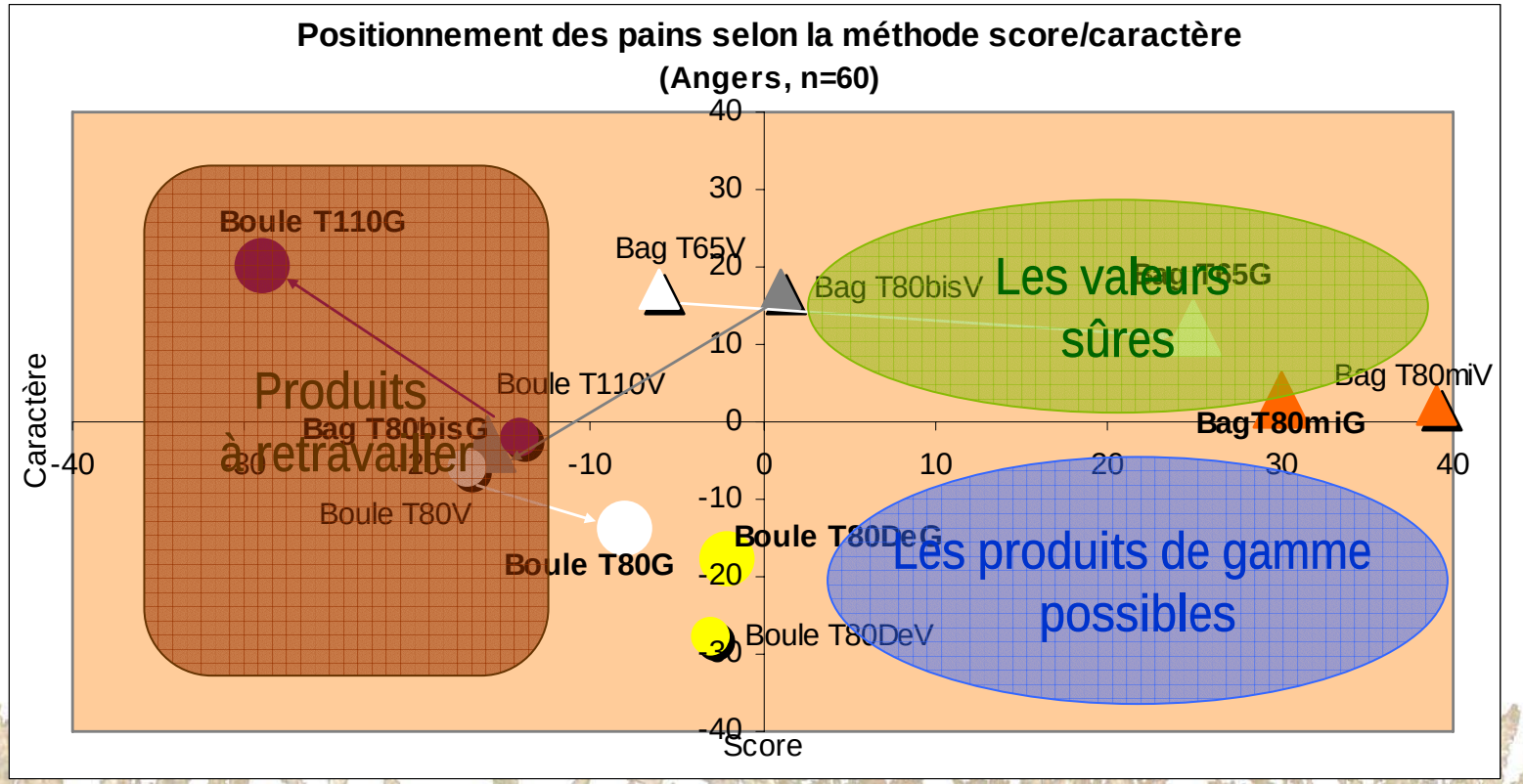
# Positionnement final des pains Strasbourg




V : visuel G : goût /en bouche

- Les valeurs sures : La baguette T80 micronisée
- pains à retravailler : cas de la boule T110

# Positionnement final des pains Angers




- Les valeurs sures : La baguette T80 micronisée
- pains à retravailler : cas de la boule T110

# CONCLUSION

- Baguettes témoins T65, T80 semoule bise et T80 son micronisé bien appréciées tant en visuel qu'en gustatif
- Différences plus marquées à Angers : la baguette témoin en visuel et la baguette bise en bouche sont les moins appréciées (différence fabrication ; différence panel).

- les boules sont bien appréciées mais plus en visuel qu'en bouche.
- A Angers : tendance à mieux noter les baguettes que les boules
- La boule T110 est la moins appréciée des trois en particulier pour le groupe des consommateurs "occasionnels".