

# QUALTECH GROUPE

L'union au service  
de la performance  
du secteur agroalimentaire

QUALTECH  
AGROBIO

A.BIO.C

ADN ID

CEVA

Sécurité alimentaire



---

L'analyse sensorielle  
Sciences du consommateur

---

# L'analyse sensorielle consiste à étudier les propriétés d'un produit afin de pouvoir le décrire, le classer ou l'améliorer.

Le plus souvent, les entreprises cherchent à positionner leurs produits dans un environnement concurrentiel. Celles-ci désirent également connaître les attentes des consommateurs face à un nouveau produit. C'est à ces problématiques que répond l'analyse sensorielle.

---



## Nos domaines d'intervention

### ■ Tests consommateurs quantitatifs

Comparer différents produits d'un point de vue subjectif (tests hédoniques) par le biais de consommateurs dits "naïfs" (non entraînés) : en laboratoire, à domicile, en ville, in situ (exemple : restaurants).

### ■ Tests consommateurs qualitatifs

Comprendre la perception et les attentes des consommateurs envers des produits et/ou des concepts. Définir des axes d'amélioration, de positionnement ou d'évolution à partir de l'analyse des résultats.



### ■ Panels experts

Gestion et entraînement de divers panels experts internes. Création de panels experts sur demande, gérés par Qualtech ou au sein de votre entreprise.

### ■ Préférence mapping

Croisement des données issues de panels experts et de tests consommateurs afin de définir la carte sensorielle du "produit idéal" attendu par les consommateurs.

### ■ Conseil et formation

Intervention sur mesure sur les enjeux de l'analyse sensorielle, ses modalités, ses traitements statistiques, son importance dans l'activité industrielle...



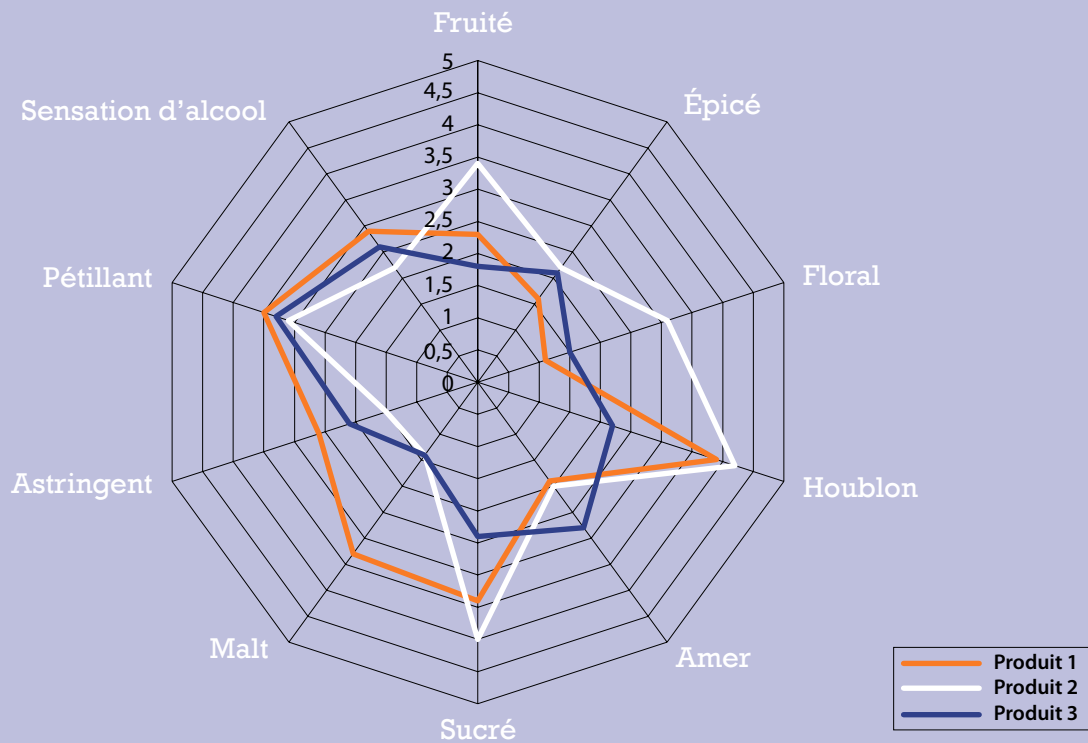
## Nos atouts

- **Jurys experts** : bière, pain, eau, crêpe et brisures, boissons végétales
- **Possibilité de panels experts** à la demande
- **Grande expérience** dans le domaine de la bière (IFBM)
- **Tests en laboratoire**, en salle (groupe focus), en ville, in situ
- **2 sites de tests** consommateurs (Nancy et Paris)
- **22 boxes d'évaluation** conformes à la norme NF V09-105 sur chaque site
- **Salles de stockage** à température ambiante, froid positif/négatif



- **Cuisines équipées**
- **Logiciel de sélection** des panélistes
- **Logiciels d'analyse** et de traitement de données (FIZZ, logiciel R...)
- **Organisme de formation** reconnu
- **Complémentarité analytique** permettant de coupler les résultats d'analyse sensorielle à des tests physico-chimiques





# Qualtech, c'est plus de 20 ans d'expérience dans la science du consommateur

## POUR QUI ?

Grâce à l'analyse sensorielle, Qualtech s'adresse à l'ensemble des acteurs des filières agroalimentaires et/ou cosmétique, par exemple :

- PME développant un projet, un produit
- Entreprise voulant maîtriser un marché
- Groupes agroalimentaires, cosmétique, emballages...
- Coopératives cherchant à optimiser leurs ventes
- Marques en quête de satisfaction clients
- Etc.

## POUR QUOI ?

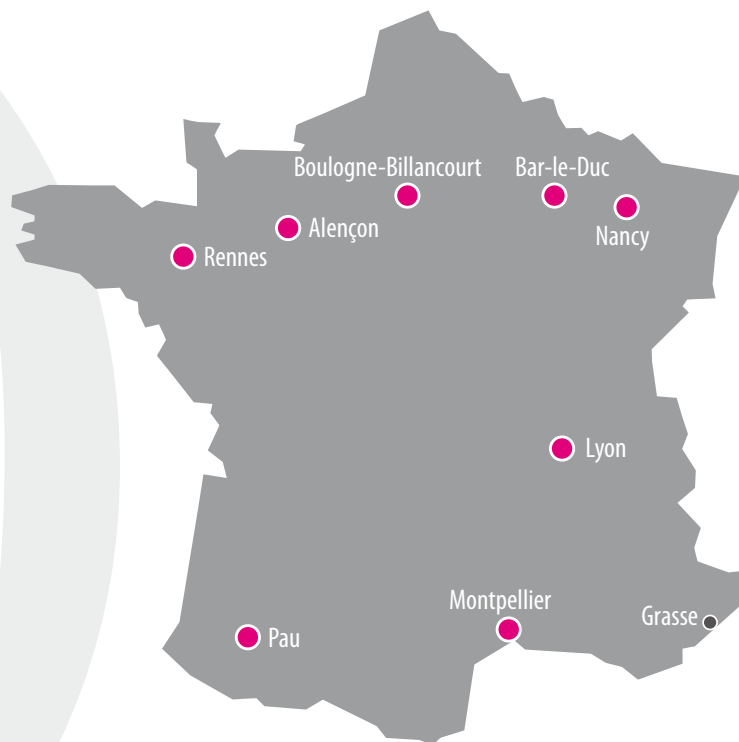
L'analyse sensorielle permet de :

- Comprendre les choix et attentes des consommateurs
- Analyser les produits concurrents
- Modifier ou améliorer une recette
- Positionner un produit dans un univers concurrentiel
- Maîtriser la conformité d'un produit
- Évaluer un produit selon certaines normes
- Accompagner le développement d'un nouveau produit/concept
- Etc.

## NOS LABORATOIRES

Qualtech, ce sont 2 laboratoires d'analyse sensorielle à Paris et Nancy, mais aussi :

- Une filiale du groupe IFBM-Qualtech
- 8 laboratoires et 2 partenariats en France
- Des préleveurs hygiénistes sur toute la France
- Des analyses physico-chimiques, microbiologiques, biologie moléculaire, hydrologie, pesticides, mycotoxines, métaux lourds et minéraux...
- Contrôle qualité et conformité toutes céréales
- Formation, audit et conseil
- Des reconnaissances qualité



## Qualtech

Qualtech Paris (porte de Saint-Cloud)  
26, rue Gallieni  
92100 Boulogne-Billancourt  
Tél. : +33 (0)1 41 41 03 20  
Fax : +33 (0)1 41 41 98 00

Qualtech (siège social)  
Technopôle Nancy-Brabois  
7, rue du Bois de la Champelle  
BP 86 - F-54503 Vandœuvre Cedex  
Tél. : +33 (0)3 83 44 88 00  
Fax : +33 (0)3 83 44 12 90

contact@qualtech-groupe.com

[www.qualtech-groupe.com](http://www.qualtech-groupe.com)

