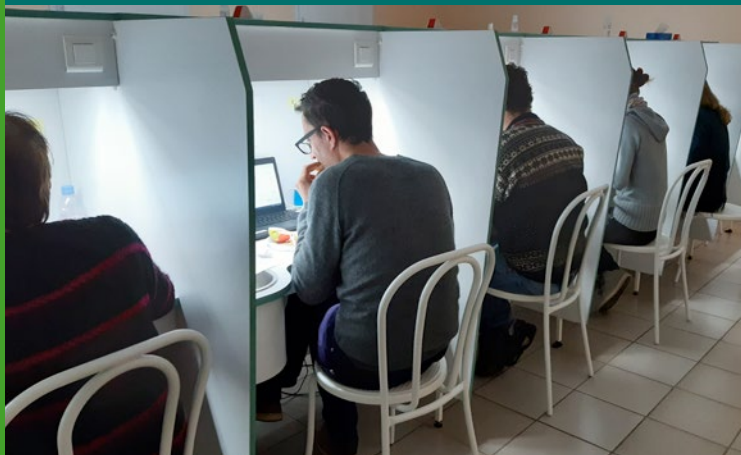


Analyses de la perception sensorielle

la qualité gustative et nutritionnelle de vos fruits et légumes



Le CTIFL réalise des études sensorielles sur les fruits et les légumes. Elles sont essentielles pour identifier la qualité, mieux la valoriser et ainsi satisfaire les consommateurs.



→ Vous souhaitez



- **Connaître** les points forts d'une variété
- **Évaluer** l'impact d'un itinéraire agronomique ou de commercialisation
- **Communiquer** sur vos produits
- **Définir** les critères primordiaux dans la qualité gustative
- **Segmenter** votre offre produits
- **Évaluer** l'appréciation des consommateurs
- **Cibler** les consommateurs

→ Le CTIFL vous permet de



- **Caractériser** votre produit (selon le choix variétal, le stade de maturité, l'environnement...)
- **Acquérir** les clés pour bien déguster (méthode, vocabulaire...)
- **Comparer** l'impact des techniques de production, de conservation, de transport...
- **Positionner** un ou des produits dans la carte sensorielle de référence
- **Évaluer** le niveau de satisfaction du consommateur (appréciation, achat/réachat)
- **Définir** des critères de préférences des consommateurs

→ Les équipements à disposition



- **Un laboratoire** d'analyses sensorielles
- **Une méthodologie** spécifique à chaque espèce
- **Un panel expert** fruits et légumes



Notre laboratoire d'évaluation sensorielle est équipé de 14 box conçus selon la norme AFNOR V09-105 et les méthodologies sont établies selon le respect des normes AFNOR.



Valentine COTTET ✉ valentine.cottet@ctifl.fr ☎ 04 66 01 10 54





**Centre technique interprofessionnel
des fruits et légumes**
www.ctifl.fr

CTIFL
97 boulevard Pereire - 75017 PARIS
Tél. 01 87 76 04 00