

Senso[🌿] Veg

Plateforme sensorielle
sur le végétal & le vin

Donnez du sens à vos innovations



Vous souhaitez développer des produits plus performants pour répondre aux attentes de consommateurs ciblés ? Vous désirez valider le potentiel de vos innovations et optimiser leurs chances de réussite ? Vous voulez gagner des parts de marché grâce à une meilleure communication sur vos produits ?

Senso'Veg vous accompagne pour intégrer les méthodologies sensorielles, mieux comprendre et améliorer la qualité perçue de vos produits.

Des solutions sur mesure pour nourrir votre innovation

Grâce à des méthodologies adaptées et une connaissance des spécificités du **matériel végétal, des produits transformés, du cidre et du vin**, Senso'Veg accompagne votre innovation :

- de la caractérisation sensorielle à l'appréciation par les consommateurs,
- de la réalisation de tests aux analyses statistiques des résultats,

jusqu'à une recommandation produit.

Notre offre de services

- Décrire **les caractéristiques sensorielles** des produits
- **Comprendre** les préférences des consommateurs
- Valider **vos concepts** par des focus groupes
- **Auditer** vos pratiques sensorielles
- **Former vos équipes** à l'analyse sensorielle
- **Réaliser les analyses statistiques** de vos résultats de dégustation

Ils nous font confiance

Ackerman, Algues de Bretagne,
Alliance Loire, Fleuron d'Anjou,
Fleury-Michon, Interloire,
Lactalis, Pasquier, Super U,
Vins d'AOC dont Montbazillac,
Chinon...

Exemples de projets

- Performance sensorielle d'une gamme de vins rouges et positionnement face à la concurrence
- Acceptation d'une innovation de rupture : une nouvelle variété de pomme
- Impact des conditions de culture sur la forme de plantes d'ornement comme le rosier





Donner du sens aux perceptions des consommateurs

Notre expertise recherche au service de vos innovations

Exemples de projets de recherche

Mesure des préférences
alimentaires des séniors
pour plus de plaisir et un
meilleur statut nutritionnel
(Projet Aupalesens)

Influence de la sensibilité
environnementale des
consommateurs sur leur
perception produit
(Projet Qualenvic)

Optimisation de la génération
et du traitement des
commentaires libres des
consommateurs
(Projet Tempantiox)

Une plateforme dédiée...

- **Salle d'analyse sensorielle** : 20 box informatisés
- **Salle focus groupes** équipée d'une glace sans tain et de systèmes audio et vidéo
- **Cuisine professionnelle** pour la préparation des produits

... des méthodes originales

- **Panels experts sur le végétal spécialisé**
Fruits et légumes frais et transformés / Vin et Cidre / Plantes d'ornement
- **Méthodologies adaptées pour des cibles spécifiques** : séniors, individus à implication environnementale variable, etc.
- **Méthode de traitement des commentaires** des consommateurs

Plateforme accréditée
Crédit d'Impôt Recherche (CIR)

Installée au sein de l'ESA (École Supérieure d'Agricultures), la plateforme Senso'Veg est portée par l'Unité de Recherche GRAPPE*. Elle est membre de la Structure Fédérative de Recherche QUASAV (Qualité et Santé du Végétal).



Senso[🌿] Veg

Située au cœur du pôle de compétitivité du végétal, Végépolys, Senso'Veg propose des services sur-mesure pour :

 **Goûter** aux atouts d'un grand Groupe d'Enseignement Supérieur et de Recherche

 **Être à l'écoute** des **consommateurs**

 **Sentir** les évolutions

 **Voir** plus loin, **anticiper**, **innover**

 **Toucher** à l'essentiel...



Contact ou demande de devis :
Céline BRASSE, Ingénieur d'Etudes
c.brasse@groupe-esa.com
02 41 23 56 74