



DOSSIER

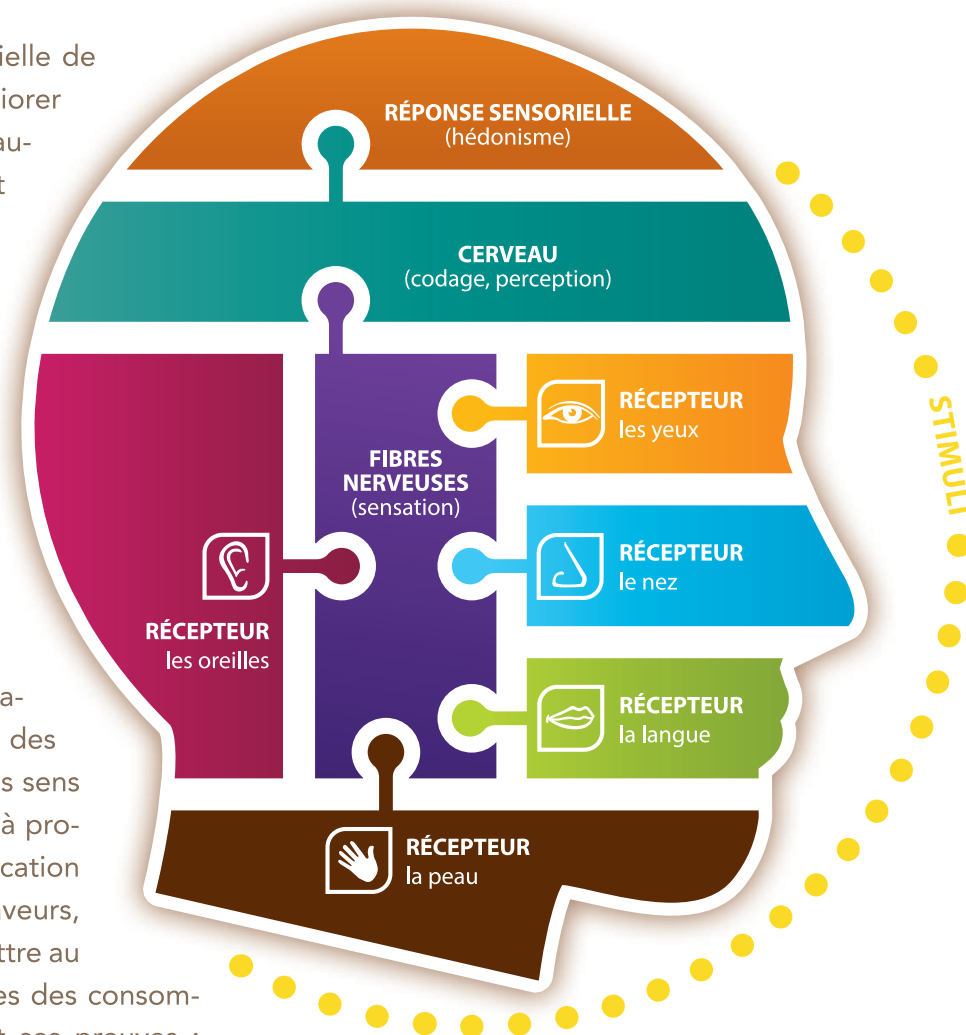
L'ANALYSE SENSORIELLE CHEZ LESAFFRE

Comprendre le langage du pain, toute une science

Fondée sur l'examen des qualités organoleptiques du pain, l'analyse sensorielle permet de mettre des mots sur les notions – souvent complexes à exprimer – d'arôme, de saveur, de texture ou d'odeur. En d'autres termes, cette discipline, dont Lesaffre est l'un des pionniers, s'appuie sur les 5 sens pour décrypter ce qui fait le caractère unique d'un produit de panification.

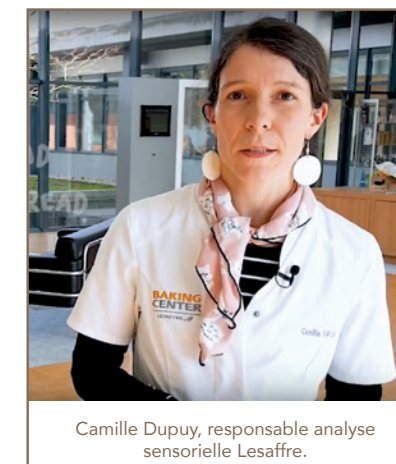
Depuis 15 ans déjà, le Pôle analyse sensorielle de Lesaffre aide ses clients industriels à améliorer les qualités d'un produit, à tester une nouveauté ou encore, à s'affirmer sur un segment concurrent. Quelle que soit la problématique, ce laboratoire expert du Baking center mobilise ses ressources pour analyser le **profil sensoriel** d'un produit fini (pain, pizza, croissant...) et identifier les axes d'optimisation possibles : plus de moelleux, moins d'acidité, etc. Pour rendre compte de la « réalité sensorielle » d'un produit, l'instrumentation scientifique se double d'une dimension humaine incontournable : **la dégustation**. C'est le rôle des panels d'experts et de consommateurs, chargés de livrer une appréciation des échantillons qu'ils goûtent. Leurs outils : des sens aiguisés et un **vocabulaire spécifique**, mis à profit pour caractériser un produit de panification avec rigueur et précision. C'est ainsi que saveurs, odeurs et textures sont décryptées pour mettre au point des produits au plus près des attentes des consommateurs. Le Pôle analyse sensorielle a fait ses preuves : Lesaffre compte aujourd'hui plusieurs laboratoires à travers le monde et propose désormais son expertise aux artisans, avec le service **SENSO Lab**.

* Qui peut être perçu par les organes sensoriels.



« FAIS-MOI GOÛTER TON PAIN, JE TE DIRAI COMMENT EN PARLER »

Le service **SENSO Lab** à destination des artisans



Camille Dupuy, responsable analyse sensorielle Lesaffre.

Comment l'analyse sensorielle peut-elle vous aider à mieux communiquer auprès des consommateurs ? Cette question est à l'origine de **SENSO Lab**, un service Lesaffre dédié aux artisans boulangers. Son objectif : vous apporter des éléments de langage pour parler de votre pain et vous proposer des solutions pour valoriser votre signature aromatique.

Pour décrire la note beurrée d'un levain ou caractériser le moelleux d'une mie, pas toujours simple de trouver les mots justes. Sur-tout quand on ne partage pas le même vocabulaire : en tant que professionnel, vous avez votre « jargon », tandis que vos clients s'expriment sur leur ressenti. Si bien que, « face à des consommateurs toujours plus soucieux de ce qu'ils mangent, il peut être difficile de communiquer sur ses produits », avance Camille Dupuy (Responsable analyse sensorielle Lesaffre). De ce constat est né **SENSO Lab**, un **service d'analyse sensorielle** fondé sur un diagnostic en direct de votre pain.



Une dégustation sur mesure

Le principe de **SENSO Lab** : un simple rendez-vous, au cours duquel un conseiller sensoriel procède à une dégustation d'un de vos produits, avant de vous remettre sa « **carte d'identité aromatique** ». Ce tête-à-tête de quelques minutes est constructif à plus d'un titre : il permet d'abord d'en savoir plus sur le **profil aromatique** de votre pain. « En effet, explique Camille Dupuy, en décryptant les caractéristiques sensorielles de leurs produits de panification, nous aidons les boulangers à étoffer leurs arguments de vente ».

Développer sa signature aromatique

Un rendez-vous **SENSO Lab**, c'est aussi une invitation à **enrichir votre savoir-faire** : « la dégustation et l'échange qui en découle nous permet d'apporter des suggestions aux artisans, en préconisant des levains différents de ceux qu'ils utilisent habituellement », souligne Camille Dupuy. Pour développer, par exemple, une signature aromatique plus fermentée, des notes fruitées ou toastées... Avec à la clé, la possibilité de tester les produits de la **gamme Liven-do** : levains vivants, dévitalisés, starters, préparations.

Un rendez-vous personnalisé

Conçu comme un laboratoire itinérant, le **SENSO Lab** vous attend sur le stand Lesaffre, à l'occasion des **événements régionaux ou nationaux** qui animent votre profession. Expérimenté en janvier lors du dernier salon Europain, « le concept a permis d'échanger avec nos premiers clients sur la base des pains qu'ils ont soumis à notre dégustation », conclut Camille Dupuy. Et la satisfaction était... au rendez-vous !

LE DIAGNOSTIC SENSO LAB : POURQUOI PAS VOUS ?

Votre commercial Lesaffre est là pour vous informer des prochaines opportunités de rendez-vous dans votre région.

ZOOM SUR ...

LA PIZZA MOT À MOT



Marine Baudin, ingénieure en analyse sensorielle chez Lesaffre.

Le dernier livret de la collection « Mot à mot » est consacré au lexique sensoriel de la pizza sur base de levure, accompagné de témoignages et d'idées de recettes. Présentation avec Marine Baudin, Ingénieure en analyse sensorielle chez Lesaffre :

« Comme pour les autres volumes déjà parus*, nous avons conçu ce livret pour diffuser un vocabulaire sensoriel de référence sur un produit donné. Cette fois-ci, c'est au tour de la pizza : en effet nous avons constaté un manque cruel de **langage commun** au sujet d'une spécialité pourtant si répandue ! Pour combler cette lacune, il nous a semblé utile de mettre en relation un **lexique expert** (plus objectif) et un **lexique consommateur** (plus subjectif) pour chacun des volets abordés : l'aspect, l'odeur, le son, la texture et le goût. Destiné à un large public (artisans, industriels, stagiaires en CFA, services marketing), la « Pizza mot à mot » entend favoriser la communication sur le sujet, entre professionnels, mais aussi auprès des consommateurs. »



Pour le recevoir gratuitement, appelez le 01 49 77 19 36.

* Les pains à croûte, le croissant.