

CONTEXTE

Très utilisé en Europe et aux États-Unis, le sensoriel est une science en pleine évolution. L'industrie agroalimentaire canadienne bénéficierait à l'utiliser davantage. La compétition étant très forte dans le secteur fromager, le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ) souhaitait aider ses membres à mieux se positionner sur le marché. Le CEFQ a fait appel à Cintech pour développer des outils afin d'aider les fromagers à mieux définir leurs produits auprès des distributeurs et des consommateurs.

HYPOTHÈSE DE DÉPART ET RISQUE

Des notions de bases en évaluation sensorielle et l'utilisation d'un vocabulaire descriptif sensoriel adéquat, adapté et commun (entre les fromagers, distributeurs et consommateurs) permettront aux artisans fromagers québécois d'être plus compétitifs :

- Meilleure communication (vente) des attributs et de la typicité de leurs fromages
- Meilleur contrôle de la constance de la production et de la standardisation (outil au contrôle qualité)
- Meilleure compréhension du marché (compétition) et identification d'opportunités

MÉTHODOLOGIE

La méthodologie retenue fait appel à la récolte de données qualitatives (perceptions et attentes) et à de la formation en évaluation sensorielle.

Les grandes étapes de réalisation étaient les suivantes :

1. Groupes de discussion avec les consommateurs
2. Entrevues avec des distributeurs fromagers
3. Formations des fromagers en évaluation sensorielle (initiation) :
 - Bâties sur mesure pour une cohorte de plus de 15 fromagers membres du CEFQ
 - Axées sur la texture des fromages et l'élaboration de fiches descriptives
4. Développement d'un outil et diffusion (guide)

ÉQUIPE DE RÉALISATION

Sensoriel et Recherche consommateurs de Cintech :
DUPONT-GARIÉPY, Geneviève, chef de projet
LALUMIÈRE, Valérie, chef de projet junior
LAROUCHE, Cléo, chef de projet
LEROY, Valentin, chef de projet
VINCENT, Sophie, directrice sensoriel et consommateurs

RÉSULTATS

Les résultats ont permis de :

- Mettre en lumière les attentes de consommateurs vis-à-vis les facteurs clés motivant l'achat
- Mettre en lumière les attentes de distributeurs vis-à-vis la fiche descriptive et les attributs sensoriels des fromages
- Démontrer la nécessité de former les fromagers à être autonomes dans le processus d'évaluation sensorielle et d'élaboration de fiches descriptives

La réalisation du projet a fait ressortir la diversité et la grande complexité des profils sensoriels des fromages artisanaux québécois. Il y aurait possibilité de poursuivre pour une deuxième phase en traitant les points suivants :

- Formation sur les saveurs des fromages et le vocabulaire rattaché
- Création de profils de goût et la compréhension des consommateurs

TRANSFERT TECHNOLOGIQUE

Le transfert technologique était au cœur de ce projet :

- Implication du CEFQ durant toutes les étapes
- Ateliers de formations auprès de 15 entreprises fromagères
- Présentation des résultats lors de la journée fromagère organisé par le CEFQ
- Rédaction d'un guide destiné aux membres du CEFQ

IMPACT SUR LES FROMAGERS

Suite aux formations, les fromagers ont été sondés sur l'appréciation du projet. Les éléments suivants ont été soulevés :

- Meilleure compréhension de l'utilité de l'évaluation sensorielle (amélioration des processus internes, pour les consommateurs)
- Aide au développement de futurs produits
- Appréciation de la formation (apprentissage, sensoriel, alternance théorie/pratique, formation dynamique)
- Permet de mieux définir les attributs des fromages (apparence, odeur, saveur et texture)

PARTENAIRE

Le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ) était le gestionnaire principal du projet, représenté par Mme Louise Lefebvre, conseillère en transformation fromagère.

AVANCÉE TECHNOLOGIQUE

Les références en analyse sensorielle et en vocabulaire sont très limitées et peu adaptées à la typicité des fromages artisanaux québécois :

- Références françaises (moins adaptées aux fromages québécois)
- Références américaines (écart entre la langue et la compréhension)

COMPÉTITIVITÉ

Les connaissances acquises permettront aux fromagers :

- De standardiser/s'assurer d'une constance des fromages et de bien identifier les typicités de leurs produits
- Diminuer les pertes (optimisation des coûts de production/prix compétitifs)
- Se démarquer/Achat local/Autonomie alimentaire
- Identifier des opportunités sur le marché
- Mettre en valeur les aspects distinctifs de leurs produits auprès des consommateurs et des distributeurs

FINANCEMENT

Le projet a été financé par le CEFQ et le programme INNOV'ACTION agroalimentaire du MAPAQ.

IMPACT

ENVIRONNEMENTAL

Le projet a permis de mieux outiller les fromagers et pourrait diminuer l'impact environnemental en :

- Favorisant l'autonomie alimentaire
- Diminuant l'importation de fromages
- Réduisant les pertes alimentaires

DANS UN MONDE IDÉAL

Sans contrainte financière, il aurait été intéressant de :

- Sonder plus de consommateurs et de distributeurs
- Récolter des données quantitatives en plus de données qualitatives
- Donner de la formation à plus de fromagers
- Intégrer des experts sensoriels (valider/développer un vocabulaire)

GUIDE | Évaluation sensorielle du FROMAGE



Outils pour les artisans fromagers québécois

CINTECH
AGROALIMENTAIRE

