

Projet de recherche participative :

- Définition des objectifs collectivement
- Co-construction des protocoles expérimentaux

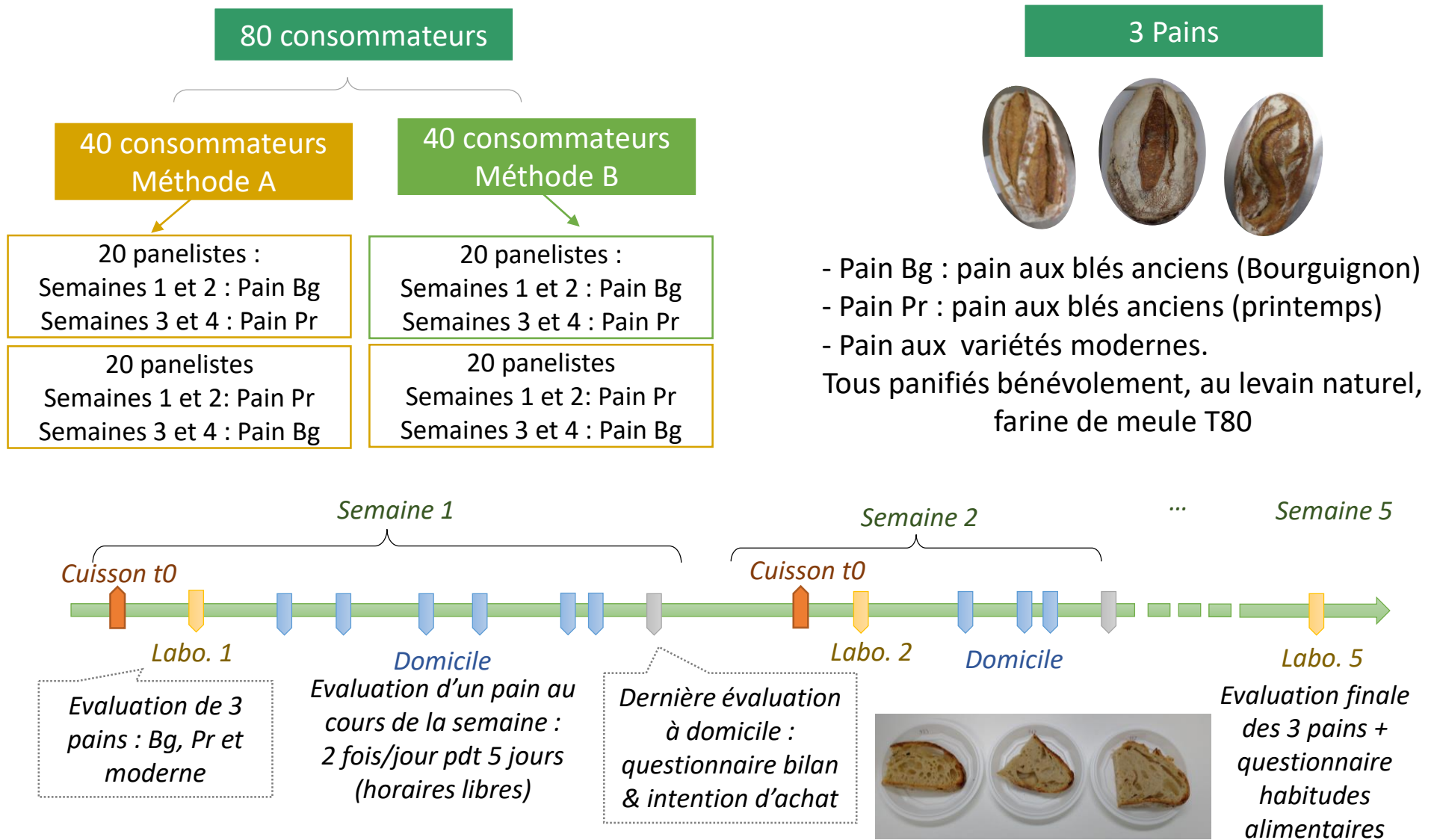
[Projet soutenu par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural]

5 Semaines d'étude : novembre & décembre 2018

OBJECITFS :

- > Étudier l'effet d'une exposition prolongée sur l'appréciation des consommateurs.
- > Étudier l'évolution des caractéristiques sensorielles des pains au cours des jours.
- > Connaître les attentes et habitudes de consommation des panelistes.

PROTOCOLE :



Méthode A

Mesurer un critère sur une échelle « oui/non »

Peu croustillant

Très croustillant



Méthode B

Mesurer un critère par rapport à la dernière dégustation « plus/moins »

Moins croustillant

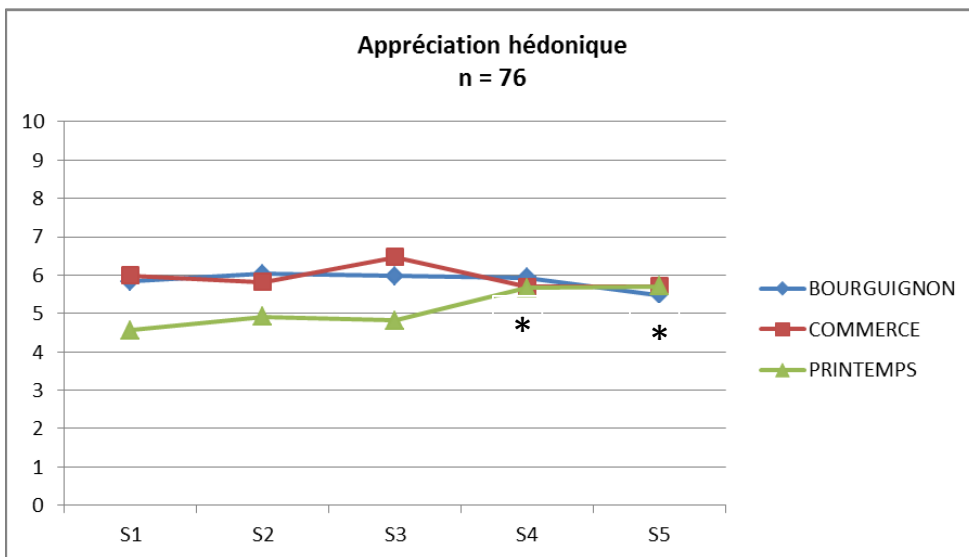
Pas de changement

Plus croustillant



➔ 11 critères évalués (8 sur la texture et 3 sur le goût)
+ l'appréciation hédonique (j'aime/j'aime pas)

ÉTUDE DE L'EFFET D'UNE EXPOSITION PROLONGÉE SUR L'APPRÉCIATION.

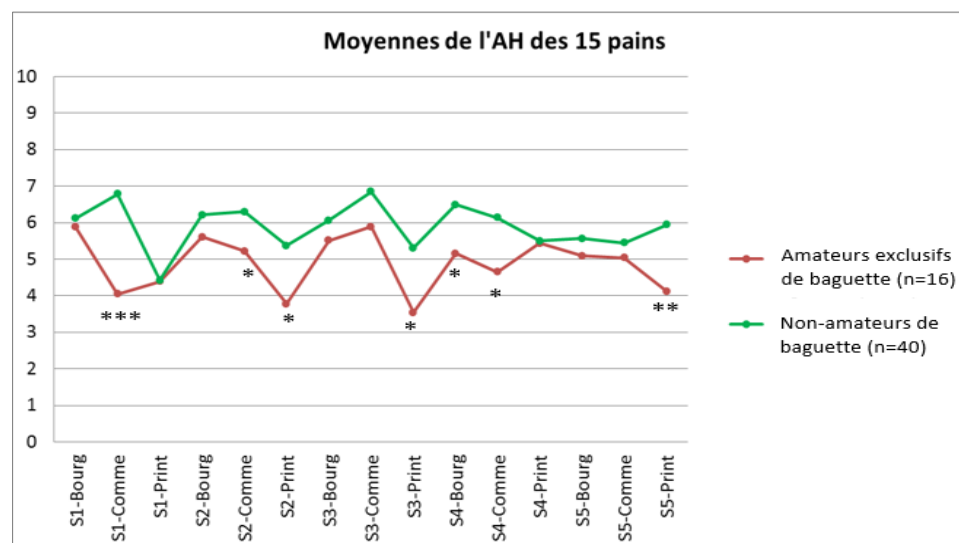


Résultats obtenus en laboratoire : appréciation des 3 pains

On constate cependant que les amateurs et consommateurs habituels de baguette ont tendance à **sous noter** les pains aux blés anciens par rapport aux non consommateurs de baguette.

Globalement, les pains étaient **très différents entre eux** d'une semaine à l'autre. Cela n'a pas permis d'observer l'effet d'une exposition sur l'appréciation.

En revanche, on constate que l'appréciation augmente lorsque **la teneur en sel augmente**. En S4 et S5, le % de sel du pain printemps a augmenté.



Comparaison des résultats obtenus en laboratoire selon les habitudes de consommation

ÉTUDE DE L'EFFET D'UNE EXPOSITION PROLONGÉE SUR L'APPRÉCIATION.

	Evolution	Corrélation appréciation hédonique
Facilité à couper avec les dents	↘	+
Croustillance	↘	+
Facilité à mâcher	↘	+
Moelleux (en bouche)	↘	+
Effort requis pour déglutir	↗	-
Sécheresse de la mie	↗	-
Pâteux	=	NS
Arôme grillé/torréfié	=	NS
Goût acide	=	NS
Persistance de la flaveur	=	NS
Appréciation hédonique	↘	

On constate des changements significatifs dans les caractéristiques du pain environ **72 heures après la cuisson**.

Certains critères tendent à diminuer (moelleux...); d'autres à augmenter (sécheresse...). Le gout ne semble pas évoluer.

L'appréciation hédoniques diminue au cours du temps, en fonction de l'évolution de la texture.

Les deux méthodes étudiées (A et B) ont permis d'obtenir les mêmes conclusions.

n : effectif

S : semaine

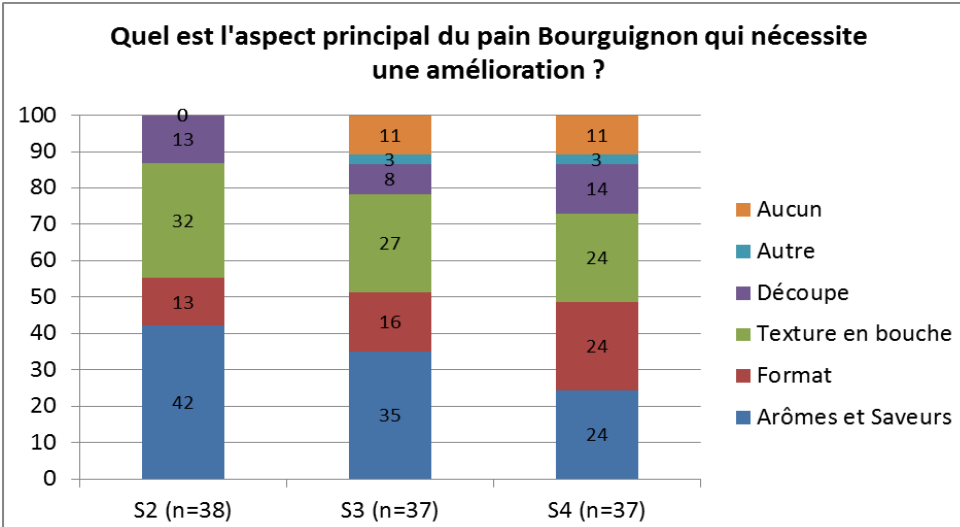
NS : non significatif

* : changement significatif

ÉTUDE SUR LES ATTENTES ET HABITUDES DE CONSOMMATION

La majorité des panelistes (73 à 92%), ne souhaiterait pas remplacer son pain quotidien par le pain aux blés anciens dégusté.

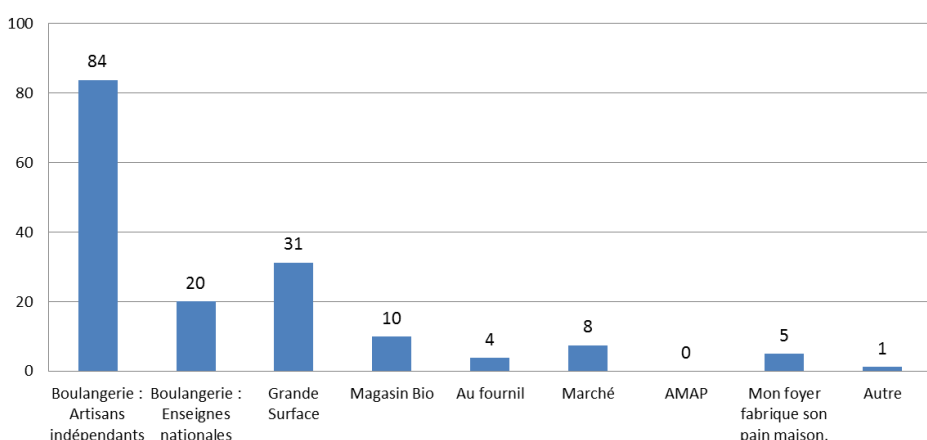
Les points à améliorer seraient: « les arômes et saveurs », « le format » et « la texture en bouche »



La majorité des panelistes consomme des baguettes (79%), achetées en boulangerie (84%) ou grande surface (31%), entre 0.70 et 1.30€.

Le choix du lieu d'achat dépend de la « qualité du pain » (88%) et de la « praticité » (53%).

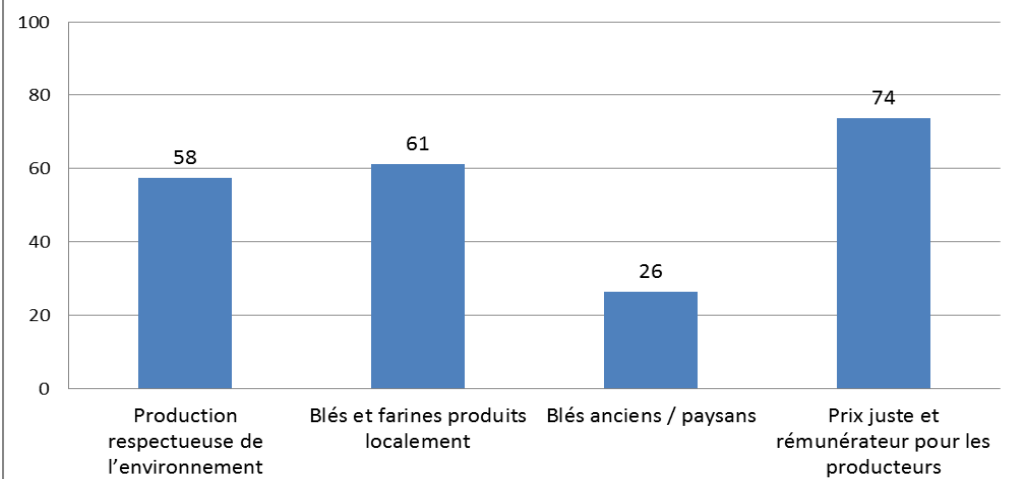
En général où achetez-vous votre pain ? (n=80)



Les panelistes se disent intéressés par « *des prix justes et rémunérateurs* », « *une farine et des blés locaux* » et le « *respect de l'environnement* ».

Ils souhaiteraient avoir plus d'informations sur « *les matières premières utilisées* » (83%) et « *la méthode de fabrication* » (53%).

Parmi les caractéristiques suivantes, quelles sont celles auxquelles vous accordez de l'importance ? (n=80)



Les limites de l'étude

Il est important de souligner les limites de l'étude qui ont pu influencer les résultats :

- Les pains étaient très **différents** d'une semaine à l'autre, les recettes ont changé.
- Les boulangers n'ont pas eu assez le temps de **s'entraîner** sur les farines.
- Une des farines a connu des **problèmes de conservation** : conséquences sur le goût.
- Les sujets sont principalement des **urbains** qui vivent et/ou travaillent à Dijon.



Les consommateurs et panelistes n'ont reçu **aucune information** sur les pains qu'ils dégustaient afin de ne pas influencer leur appréciation