

## L'ISA vous propose aussi des expertises en :

- Marketing : focus group, test packaging, U&A...
- Innovation, formulation
- Statistiques
- Process, halle technologique agroalimentaire (micro-brasserie, laiterie, etc)
- Rhéologie, analyses physico-chimiques
- Codesign, ateliers d'innovation et séances de créativité.

Plus d'infos sur [www.isa-lille.fr/entreprises](http://www.isa-lille.fr/entreprises)

### BON À SAVOIR :

L'ISA est un organisme de formation professionnelle permettant une prise en charge par votre OPCA. C'est également un établissement d'enseignement supérieur d'intérêt général à but non lucratif et dans ce cadre, en faisant appel à nos services, votre crédit d'impôt recherche est doublé (60%).



### Contact

Lucile GABEREL  
Responsable prestations en  
Analyse Sensorielle  
Tél : 03 28 38 48 03  
Port : 06 27 17 08 75  
Email : [lucile.gaberel@isa-lille.fr](mailto:lucile.gaberel@isa-lille.fr)



ISA LILLE  
48 boulevard Vauban - 59046 LILLE Cedex  
Tél : 03 28 38 48 48 - Fax : 03 28 38 48 47  
[www.isa-lille.fr](http://www.isa-lille.fr)  
Une école du Groupe HEI ISA ISEN



GROUPE  
HEI  
+  
ISA  
+  
ISEN

Création : Julie Chauville - Crédit photo : SJarry / ISA Lille / Shutterstock - Impression : Nordimprim - Papier recyclé et issu de forêts gérées durablement.



# EVALUATION SENSORIELLE

*Nos solutions sur mesure  
Une équipe à votre service*

AGRICULTURE

AGROALIMENTAIRE

ENVIRONNEMENT

PAYSAGE

## Des équipements performants et modulables

**Le laboratoire**, conforme à la norme NF V09-105, peut accueillir 24 personnes. Nos 24 boxes sont informatisés et équipés du logiciel d'analyse sensorielle FIZZ. Nous pouvons travailler en individuel ou en groupe, en lumière blanche ou sous filtres de couleur. Nous disposons d'une **base de données de consommateurs** de tous types de profils, de l'enfant au senior.

## Une équipe spécialisée à votre service

Notre équipe est composée de :

- 2 enseignants-chercheurs
- 2 ingénieurs d'étude spécialisés en évaluation sensorielle, dédiés aux prestations entreprises
- 1 technicienne formulation et préparation culinaire.

## Des prestations qui s'appuient sur nos axes de recherche

- Etude des méthodes descriptives alternatives : méthode de tri, CATA, profil pivot
- Etude des différents types d'apprentissage (professionnels, panélistes entraînés, consommateurs avisés et novices) sur la catégorisation et les représentations mentales de stimuli (bières)
- Mise en évidence de l'influence culturelle sur la perception des aliments aux niveaux descriptifs, perceptifs et hédoniques.



## Notre offre de prestations

### Tests consommateurs

- Test hédonique classique
- Test de profil idéal (comparaison par rapport au produit idéal, pistes d'amélioration)
- Test CATA (cartographie selon termes hédoniques, attributs sensoriels et U&A)
- Test packaging, marketing (étude des tendances, de nouveaux concepts produits...)
- Cartographie des préférences.

### Panels experts

- Profil sensoriel
- Méthodes alternatives descriptives (profil Flash, profil pivot...)

### Formations à la carte

- Formation ou calibrage panel expert au sein d'une entreprise
- Formation analyse sensorielle / dégustation ou comment mieux déguster, mieux communiquer sur vos produits en interne et auprès de vos clients
- Formation sur les outils en analyse sensorielle
- Formation panel leader ou comment gérer un panel expert dans une entreprise.

#### Les +

Tests en laboratoire ou à domicile  
Possibilité de tests multi-sites

#### Les +

Panel expert sur mesure  
Panel expert bière à disposition

#### Les +

Contenus et méthodologies adaptés à votre demande

