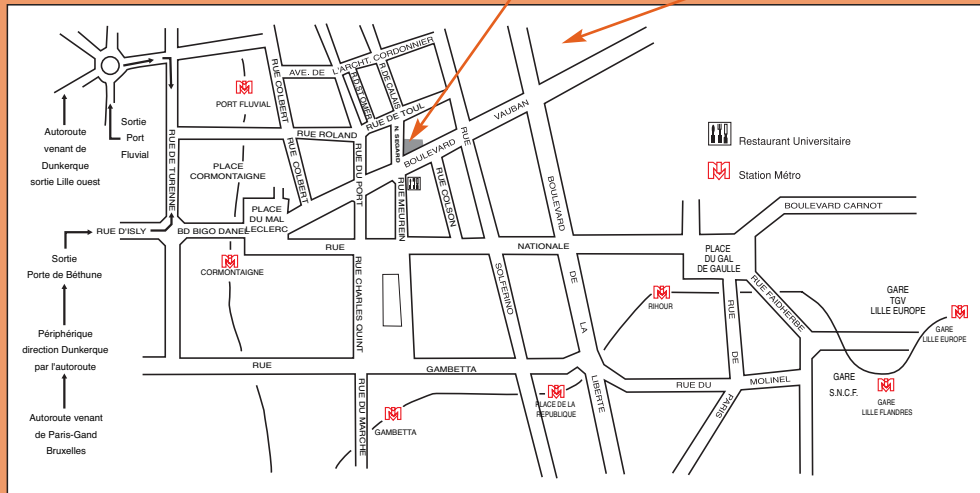


I n v i t a t i o n

ISA

**Parking du
Champ de Mars**



Stationnement difficile !
Nous vous conseillons le parking du Champ de Mars...

Quelle est la vraie valeur ajoutée de l'analyse sensorielle ?



48 boulevard Vauban
59046 Lille cedex
Tél. 03 28 38 48 48
www.isa-lille.fr



Service Communication du Groupe Isa - Imprimé sur papier recyclé Satimat Green

1^{er} avril
14 h
2010





“ Les entreprises agroalimentaires ont un souci constant d’innover et d’améliorer leurs produits. L’un des outils pour les aider dans cette démarche, peu connu et demandant une expertise et des équipements spécifiques, est l’analyse sensorielle. Alors, comment apprendre à utiliser cet outil et l’intégrer dans la stratégie de développement de votre entreprise ? C’est ce que nous vous proposons de venir découvrir durant cette après-midi thématique.

Le groupe ISA a depuis 1992 une expertise reconnue en agroalimentaire et en analyse sensorielle, avec une équipe d’ingénieurs, de techniciens et d’enseignants-chercheurs dédiée à cette activité.

Le pôle agroalimentaire dispose également de 1 000 m² d’installations technologiques liées à l’agroalimentaire et notamment d’une salle d’analyses sensorielles de 24 box aux normes AFNOR.

Tests de préférences consommateurs, produit idéal, cartographie du marché avec positionnement de vos concurrents... autant d’études que nous réalisons régulièrement pour vous, acteurs petits et grands du monde de l’agroalimentaire.

Cet accompagnement de votre développement s’appuie également sur un investissement dans des travaux de recherche que nous réalisons afin de vous faire bénéficier d’une expertise de tout premier ordre. Sylvie Chollet et Maud Desmas, docteurs en sciences de l’alimentation, vous feront ainsi partager les résultats de leurs derniers travaux.

Vous démontrer à quel point l’analyse sensorielle peut vous être utile et accessible et vous permettre de dialoguer avec des spécialistes du domaine, voici notre objectif pour cette rencontre à laquelle nous espérons vous voir très nombreux.



Christophe FACHON
responsable Pôle Agroalimentaire

Programme

Après-midi thématique Analyses sensorielles

14 h 00

Accueil par **Pascal Codron**, directeur du Groupe Isa, et **Christophe Fachon**, responsable du pôle Agroalimentaire

14 h 15

Participation à un test de tri dans le laboratoire d’analyses sensorielles

14 h 45

Conférences

Christophe Fachon : « Quelle place pour l’analyse sensorielle dans la création et le marketing d’un nouveau produit. »

Sylvie Chollet : « Les différents tests possibles en analyse sensorielle, sous forme d’une étude de cas sur le yaourt au soja. »

Maud Desmas : « Le tri, une méthode moins connue mais aux multiples applications. »

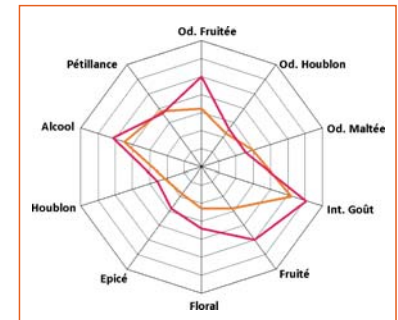
16 h 30

Table-ronde sur l’utilisation de l’analyse sensorielle dans une démarche d’innovation et de marketing, avec la participation de responsables d’entreprises.

17 h 15

Lucile Gaberel : restitution des résultats du test de tri

Conclusion : remise d’un document de synthèse et cocktail



Mais aussi...

- Diffusion d’un film réalisé dans le cadre de la thèse de Maud Desmas
- Quizz-vérification de connaissance
- Exposition « Quand la publicité agroalimentaire s’invitait dans les écoles »
- Exposition-photo sur les proverbes évoquant la nourriture, du style « mi-figue mi-raisin »