

Préférences sensorielles et comportement de consommation

Compétences

Compréhension de la formation et de l'évolution des préférences et du comportement alimentaire tout au long de la vie :

- Développement et dynamique des perceptions sensorielles et du comportement alimentaire : du bébé au sénior
- Psychologie cognitive : phénomènes de mémoire sensorielle et d'apprentissage

Méthodologie de conception et réalisation d'études sensorielles et comportementales.

Secteurs d'activité

- Agro-alimentaire
- Vente, distribution

Atouts/équipements spécifiques

- Analyse sensorielle : locaux (cuisine, cabines de dégustation et salles pour focus groups), matériel de sensométrie
- Equipement pour les diffusions d'odeurs

Applications possibles

Etudes sensorielles ciblées auprès de différentes populations (nourrissons, jeunes enfants, adultes, seniors) dans leur environnement (à domicile, à la cantine,...) :

- influence des pratiques éducatives sur le comportement alimentaire des enfants
- modifications des capacités sensorielles liées à l'âge pour adapter l'alimentation des seniors
- influence des odeurs de l'environnement sur les choix et le comportement alimentaire

Conseils et expertise dans le domaine sensoriel (goût, odeur) pour mieux répondre aux attentes des consommateurs et des professionnels.

Exemples de clients : Gustalis Cerelab, Lactalis, Nestlé, CHU, Gérontopôle