

05/09/2022

La maison CHANCERELLE fait le bilan de la mise en place de son panel interne d'analyse sensorielle déployé en 2020

Douarnenez, le 5 septembre 2022 – La maison CHANCERELLE, entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de poissons en conserve basée à Douarnenez a mis en place depuis en 2020 un panel interne de dégustateurs dont la vocation est d'évaluer les produits fabriqués par la conserverie. L'entreprise voulait gagner en expertise dans l'évaluation sensorielle de ses produits en disposant d'un groupe de salariés formés et en s'appuyant sur une méthode normalisée reconnue.

Deux ans et un investissement de 50 000 euros auront été nécessaires pour déployer ce projet. Et le bilan est positif. La pratique de l'analyse sensorielle a réussi à se faire accepter comme un outil d'analyse à part entière.

C'est en 2019 que ce projet est initié avec comme objectif un déploiement en 2020. Piloté par Benoît Rivier, Responsable Assurance Qualité de la maison CHANCERELLE, la création d'un panel interne d'analyse sensorielle a une double vocation : décrire sensoriellement les produits et identifier les différences entre produits, et ce objectivement. " *En acquérant un certain nombre de notions propres à l'évaluation sensorielle, nos dégustateurs entraînés peuvent mesurer la qualité organoleptique d'une recette, faire évoluer un process ou encore mettre en évidence des problèmes de déviations organoleptiques*" indique Benoît Rivier qui précise que ces participants utilisent un vocabulaire commun ainsi qu'une échelle d'intensité commune sur lesquels ils se sont accordés.

Pour construire ce programme de formation adapté aux profils des participants, la conserverie s'est fait accompagner par la société BLUE PANEL, spécialisée dans l'analyse sensorielle. Un appel à candidature lancé auprès de l'ensemble du personnel a permis de recruter 30 collaborateurs de tous profils désirant participer à ce panel d'analyse sensorielle pour suivre des séances d'entraînement aux techniques de

dégustation et passer différents tests d'aptitude. Les dégustateurs se sont familiarisés avec les principales notions de caractérisation des produits alimentaires à savoir décrire objectivement l'ensemble des caractéristiques sensorielles d'un produit, discriminer les saveurs fondamentales et certaines odeurs spécifiques des produits, reconnaître et mémoriser diverses odeurs, classer des produits en fonction de l'intensité croissante d'une caractéristique. Grâce à ce travail, une grille d'évaluation sensorielle a été créée ainsi qu'une méthode d'analyse. S'en est suivi la création d'un lexique déterminant le vocabulaire du groupe pour une bonne appropriation des termes employés sur les différents produits : thons, sardines et tartinables, et la rédaction de protocoles décrivant les types d'analyses et l'interprétation des résultats. *"Ces glossaires ont été rédigés de manière collégiale par des membres du panel, pour une bonne appropriation des termes employés."* précise Benoît Rivier.

Les séances d'évaluation sensorielle se déroulent dans une salle prévue à cet effet dont les caractéristiques correspondent aux recommandations de l'AFNOR. 8 cabines de dégustation permettent aujourd'hui aux testeurs d'analyser les produits en évitant l'influence de facteurs extérieurs. *« Véritable outil d'aide à la décision, cette méthodologie permet de caractériser de manière objective nos produits, de guider nos choix pour répondre encore mieux aux besoins des consommateurs »* commente Benoît Rivier. Le bilan de la mise en œuvre de cette démarche est concluant. A titre d'exemple, ce panel a ainsi pu identifier l'origine de mauvaise appréciation entre deux recettes.

En 2022, la maison CHANCERELLE poursuit cette démarche avec la rédaction d'un glossaire dédié au maquereau. Elle souhaite aussi recueillir et combiner des données issues de panels externes et internes, ceci afin de mieux identifier les critères appréciés par les consommateurs.

A propos de maison CHANCERELLE

La Maison CHANCERELLE est une entreprise française familiale spécialisée dans la production de poissons en conserves et fondée en 1828. Située à Douarnenez, l'entreprise est aujourd'hui la plus ancienne conserverie de sardines au monde encore en activité. Elle commercialise une gamme de poissons en conserves à base de sardines, de thon, de maquereaux et autres poissons sélectionnés et préparés avec soin sous quatre marques emblématiques : Connétable, Phare d'Eckmühl, Le Savoureux et Pointe de Penmarc'h.

La Maison CHANCERELLE emploie près de 2300 salariés dont 600 en France. Elle compte deux sites de production répartis à Douarnenez et d'un site situé au Maroc, ainsi qu'un site logistique basé à Douarnenez. L'entreprise a réalisé un CA de 168 millions d'euros en 2021.

Contact presse :

Laurence.blanloeil@chancerelle.com | T. 02 98 92 42 44 | M. 06 69 99 30 88
