

BENJAMIN MAHIEU, DOCTORANT ET LAURÉAT : COMMENTAIRE LIBRE



Benjamin Mahieu, doctorant au CSGA, vient de remporter le prix de thèse 2021 de la Société Française d'Analyse Sensorielle (SFAS). Une belle occasion pour écrire un commentaire libre sur son travail de thèse...

Parler de nos repas. Décrire ce que l'on mange. En France, c'est presque un sport national. Mais c'est aussi une source d'information importante pour tous ceux qui s'intéressent aux attentes et aux préférences des consommateurs.

Dans le cadre de sa thèse encadrée par Pascal Schlich, l'ambition de Benjamin était de revisiter le « commentaire libre », une méthode qui consiste à laisser le consommateur décrire librement un produit avec son propre vocabulaire. Bien que facile à mettre en œuvre, le commentaire libre n'est souvent que la question subsidiaire d'un long questionnaire et l'analyse des réponses reste rudimentaire.

Après avoir mis au point une procédure semi-automatique pour extraire les réponses des consommateurs sous forme d'un tableau de contingence (présence/absence des termes pour chaque couple produit × dégustateur), Benjamin a comparé les performances du commentaire libre avec la méthode dite « CATA » (Check-All-That-Apply). Contrairement au commentaire libre, la méthode CATA demande aux dégustateurs de cocher les termes s'appliquant à un produit parmi une liste de descripteurs sensoriels prédéfinis.

Benjamin a ainsi comparé les résultats obtenus en utilisant le commentaire libre *versus* la méthode CATA pour décrire des vins rouges et des chocolats. Les résultats ont montré que le commentaire libre permettait de mieux différencier les produits, avec une description plus riche, plus fine et plus précise que les descriptions obtenues avec la méthode CATA.

En armant les chercheurs d'outils d'analyse performants et en vérifiant la validité des résultats obtenus, Benjamin ouvre une voie très prometteuse dans l'exploration des mots utilisés par les consommateurs pour décrire ce qu'ils ressentent.

Contact

Benjamin Mahieu, benjamin.mahieu@inrae.fr

Pour en savoir plus

Mahieu B, Visalli M, Thomas A, Schlich P (2020). Free-comment outperformed check-all-that-apply in the sensory characterisation of wines with consumers at home. *Food Quality and Preference*, 84.

Mahieu B, Visalli M, Thomas A, Schlich P (2021). An investigation of the stability of Free-Comment and Check-All-That-Apply in two consumer studies on red wines and milk chocolates. *Food Quality and Preference*, 90.

Mots-clefs

Analyse sensorielle ; description ; aliment ; boisson ; statistiques