

## Anne-Laure Loiseau

Analyse sensorielle et management qualité

### En bref

#### Profession :

- Assistante ingénieur en analyse sensorielle
- Animatrice qualité

#### Mots clés :

- Analyse sensorielle – Qualité
- Management – Recherche – ChemoSens



« Ce que j'apprécie dans mon métier, c'est de pouvoir partager mon temps entre les activités de recherche et le management de la qualité. »

Titulaire d'une formation initiale en agroalimentaire, Anne-Laure Loiseau est arrivée dans la plateforme ChemoSens en 2012 après seize années d'expérience professionnelle dans le secteur privé – six ans dans l'industrie alimentaire et dix ans dans la grande distribution, principalement dans le domaine de la qualité. « Au cours de ces années, l'évaluation sensorielle a toujours été présente, en tant qu'activité principale dans le centre de recherche de Danone, ou complémentaire lors de l'évaluation organoleptique des produits dans le cadre de contrôle qualité ».

Rêvant de pouvoir concilier évaluation sensorielle et management de la qualité, sa titularisation en 2013 au sein de la plateforme ChemoSens lui en offre la possibilité. « Je suis ravie d'avoir obtenu ce poste qui offre une double opportunité professionnelle et me permet d'acquérir de nouvelles connaissances. »

Côté recherche, Anne-Laure participe activement à la réalisation d'études en évaluation sensorielle. Cette discipline permet de déterminer les propriétés organoleptiques (arôme, saveur, texture...) des aliments, ainsi que d'étudier les préférences et aversions alimentaires des consommateurs. « Quand on organise une séance de

dégustation, il faut tout prévoir. Il faut établir le protocole expérimental, gérer les aspects logistiques, organiser la collecte de données et bien-sûr analyser les résultats puis les valoriser. **C'est un véritable travail d'équipe, faisant appel aux compétences et savoir-faire de tout le personnel ChemoSens**, que ce soit au niveau technique, pour recruter des consommateurs et réaliser les séances, ou au niveau scientifique, pour définir le protocole et traiter les données. »

Pour autant, Anne-Laure n'oublie pas la qualité. Lors des séances d'évaluation sensorielle, il faut veiller à la sécurité alimentaire des produits dégustés en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de traçabilité. Ces bonnes pratiques sont formalisées sous forme de fiches d'instruction qu'Anne-Laure met régulièrement à jour : « **Dans mon métier, ma partie terrain me permet de mettre en application les directives imposées en matière de qualité.** Ainsi, je conserve un œil critique par rapport aux fiches qualité et je les améliore en tenant compte des avis de mes collègues ».

Plus largement, Anne-Laure co-anime avec Nicolas Deprêtre la cellule « Assurance Qualité Recherche » (AQR) du CSGA qui réunit régulièrement les animateurs qualité des différentes équipes : « Ces réunions permettent de piloter des actions qualité à l'échelle de l'unité. **Le management de la qualité constitue un véritable appui à la recherche.** » Toujours en binôme avec Nicolas, elle a travaillé sur le projet de certification ISO 9001 de la plateforme ChemoSens : « Nous avons obtenu la certification en 2014. À présent, l'objectif est de conserver ce certificat car celui-ci est remis en jeu tous les trois ans. »

A son arrivée sur Dijon il y a cinq ans, Anne-Laure n'imaginait pas obtenir un poste à l'INRA, a fortiori dans le domaine de l'évaluation sensorielle et de la qualité. « J'avais fait une prospection des employeurs potentiels de la région et j'avais bien identifié l'INRA. Mais cela me paraissait utopique. Aujourd'hui, je mesure la chance de pouvoir être entourée de personnes qui, chaque jour, me permettent de développer de nouvelles compétences. »