

Catherine Dacremont

Enseignante-chercheuse en Evaluation Sensorielle

En bref

Profession

Enseignante-chercheuse
AgroSup Dijon

Mots-clés

Evaluation sensorielle
Contexte
Perception
Choix alimentaires
Master ESCAI



« Encadrer un doctorant ou encadrer des étudiants en Travaux Pratiques, ce n'est pas la même chose, mais dans les deux cas, ce qui me plait beaucoup, c'est la transmission de savoir. »

Etudiante en école d'ingénieur à Compiègne, c'est un peu par hasard que Catherine Dacremont répond à une offre de thèse en évaluation sensorielle à Dijon. « Ce n'était pas forcément dans mes projets au départ, mais cette opportunité m'a séduite et je me suis lancée ». Après une thèse sur le croquant et le croustillant, Catherine est recrutée en 1992 par une école d'ingénieur en agroalimentaire, aujourd'hui AgroSup Dijon : « J'ai eu beaucoup de chance ! Un poste d'enseignant-chercheur s'est ouvert dans mon domaine au moment où je finissais ma thèse. » En 2010, Catherine rejoint le CSGA avec d'autres collègues enseignants-chercheurs pour fonder l'équipe « Culture, expertise et perception ».

Enseignant-chercheur, c'est cumuler deux métiers. Le métier d'enseignant, c'est bien-sûr faire des cours aux élèves ingénieurs ou aux étudiants en Master. Mais c'est aussi proposer et organiser des modules d'enseignement ou des formations. « Ces derniers mois, j'ai "toileté" une formation dont je suis responsable : j'ai revu avec mes collègues ce que l'on gardait, ce que l'on enlevait, ce que l'on réorganisait. Cela représente beaucoup d'échanges et d'interactions avec mes collègues pour améliorer les formations proposées aux étudiants. »

Côté recherche, Catherine ne fait plus beaucoup d'expérimentations elle-même, mais encadre des étudiants en stage recherche. « En ce moment, j'encadre une doctorante. Au quotidien, je suis son travail, je l'aide à monter ses manips, à rédiger ses articles... » En parallèle, Catherine participe également au montage de projets de recherche pour demander des subventions... et ce n'est pas toujours facile d'être motivée quand le résultat est souvent très incertain ! « Un doctorant, on le suit, on le pousse, quelque fois il nous tire... Mais c'est extrêmement rare qu'un doctorant échoue ! Un projet qu'on dépose, on ne sait pas s'il va être retenu et financé... »

Catherine s'intéresse à l'effet du contexte sur la perception des aliments et les choix des consommateurs. Dans ses études, elle fait varier l'ambiance d'un bar et analyse les choix de boissons des consommateurs. « Dans une étude récente, nous avons observé que les consommateurs choisissaient des boissons différentes selon qu'ils étaient dans une ambiance froide (couleurs blanches et bleues, images d'iceberg, musique électro) ou dans une ambiance chaude (couleurs oranges et rouges, images de désert, musique latino). La question est de savoir si les choix sont guidés par une similitude perceptive – je choisis une boisson de la même couleur que l'ambiance – ou si c'est quelque chose de beaucoup plus cognitif – je choisis une boisson qui évoque la même idée, le même concept que l'ambiance ».

Ce que Catherine apprécie particulièrement dans son travail, c'est la rencontre avec les personnes qui viennent participer aux études : « Des gens prêts à donner de leur temps pour participer à une expérience, sans forcément en tirer grand-chose de personnel. Il s'agit de vrais volontaires ! ». Et quand on l'interroge sur ses meilleurs souvenirs, on reste sur le plaisir des rencontres... et de la dégustation ! « Il y a une dizaine d'années, j'avais besoin de vins pour une étude. Une collègue œnologue qui connaissait la plupart des viticulteurs de la région m'a emmenée faire le tour des caves pour choisir les vins. On a passé la journée à faire des dégustations de cave en cave, à échanger avec des gens passionnés par leur métier ! »