

CONTRIBUTION DE L'APPROCHE CONSOMMATEURS À LA RECHERCHE SUR L'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES PAINS BIOLOGIQUES

A. Alessandrin¹, M.-H. Desmonts², G. Della Valle³, H. Chiron³, M. Ducasse⁴, A. Coiscault⁴, B. Onno⁵.

¹ ADIV, 9 rue Alfred Kastler BP 70754 44307 Nantes Cedex 3, agnes.alessandrin@adiv.fr,

² AERIAL, Parc d'innovation, rue Laurent Fries, BP 40443 67412 Illkirch cedex

³ INRA, BIA MC2, rue de la Géraudière BP 71627 44316 Nantes Cedex 3

⁴ BIOFOURNIL, La Camusière - 49600 Le Puiset Doré

⁵ ENITIAA, Microbiologie alimentaire et industrielle, rue de la Géraudière BP 82225 44322 Nantes Cedex

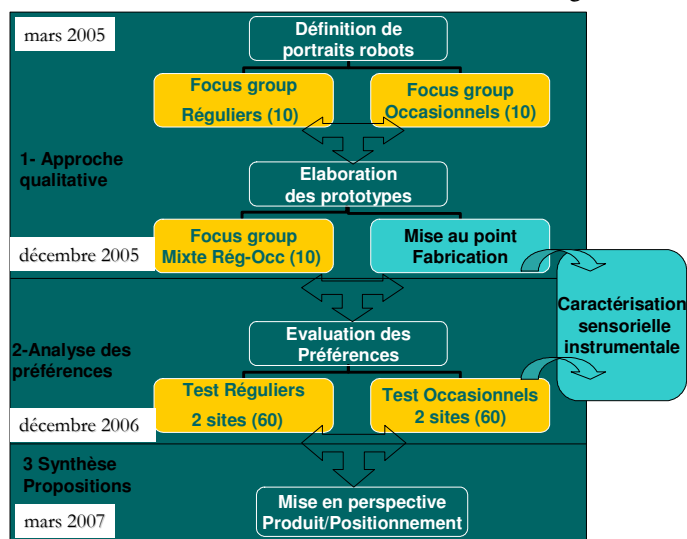


Figure n°1 : processus méthodologique

Objectifs

Cette action menée dans le cadre du programme de recherche INRA ACTA ACTIA vise à définir et de tester des prototypes de pain issus de l'Agriculture Biologique bien perçus des consommateurs.

Méthodologie

Le protocole ad hoc (fig1), conçu pour s'insérer au mieux dans la démarche technoscientifique comprend 2 investigations principales : l'une qualitative basée sur 3 réunions de groupes de consommateurs ; l'autre semi quantitative composée de 2 tests hédoniques (norme AFNOR XP-V09-500) réalisés à Strasbourg et Angers sur 120 consommateurs réguliers et occasionnels.

Résultats

L'approche qualitative :

le "portrait robot" d'un pain biologique est établi à l'opposé du pain "industriel". Les faiblesses de l'offre AB actuelle portent sur les dimensions de la qualité (goût, conservation, prix) et sur la filière (défaut de savoir-faire du boulanger, effacement du meunier traditionnel) ; 6 prototypes biologiques sont mis au point : 3 boules et 3 baguettes dont 2 témoins (fig2-3).

Les tests hédoniques :

tous les prototypes sont bien perçus par l'ensemble des dégustateurs. La proposition d'une baguette biologique rencontre l'assentiment des dégustateurs, "occasionnels" surtout ; la baguette cylindre T80 micronisée est la mieux appréciée (fig 4).

La mise en perspective des représentations et préférences permet d'esquisser 4 voies de positionnement correspondant chacune à un produit commercial ou un prototype testé, un profil de clientèle, et un circuit de distribution potentiel.

Discussion

Les résultats s'inscrivent dans les acquis des travaux nationaux et européens (François 2006, Sirieix 2006) en les précisant en terme de préférences sensorielles. La présence de passerelles et de médiateurs a permis la mise en confrontation de données de différentes natures (analyse de discours, mesures hédoniques, sensorielles et instrumentales) et le décroisement des champs disciplinaires.

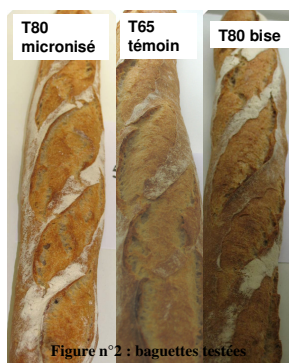


Figure n°2 : baguettes testées

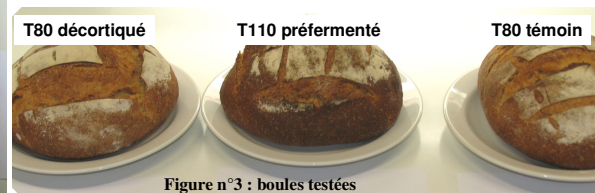


Figure n°3 : boules testées

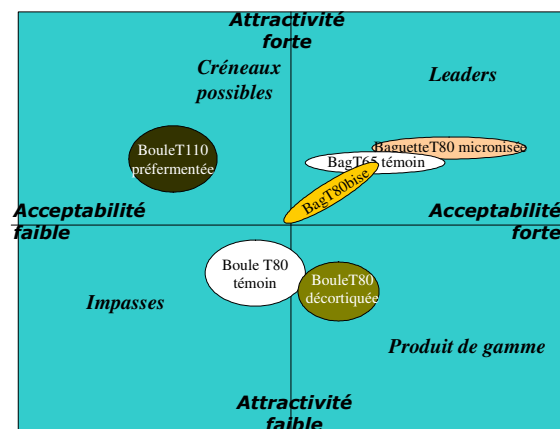


Figure n°4 : cartographie finale des préférences (n=122)

SIRIEIX L., ALESSANDRIN A., PERSILLET V., 2006, A means-end chain study of consumer preferences for organic food in France, Sociological perspectives of organic agriculture, CABI, pp 70-87.

FRANÇOIS M., SILVANDER B., 2006, Consumer perceptions and behaviour regarding organic low-input foods : European focus group discussion results synthesis of national reports, Ed QLIF.