

QUELS SONT NOS MOYENS ?

➡ Des panels qualifiés

- 3 panels experts en dégustation de produits de panification = **70 personnes**
- **2 analystes sensoriels** chargés de l'entraînement de ces panels et de mener les études sensorielles

➡ Des équipements dédiés

- **Un laboratoire sensoriel normalisé** (NF EN ISO 8589)
- **8 cabines de dégustation** et des logiciels spécialisés (Fizz et XLSTAT)
- **Une palette de méthodes sensorielles adaptées** à tout type de demande : méthodes classiques, dynamiques, mapping, ...
- Nous réalisons environ **400 tests par an**

➡ Quels produits testons-nous ?

- **Tout type de produits de panification**: pain, viennoiserie, brioche, pizza...
- Pour les autres métiers Lesaffre, certaines filiales disposent de leur propre outil sensoriel



Un réseau de 38 centres techniques, sur les 5 continents

- 45 nationalités, 60 langues parlées
- Près de 200 techniciens boulangers, chercheurs et ingénieurs au service de la filière blé-farine-pain
- 15 000 jours d'intervention dans près de 180 pays
- 365 jours par an et 7 jours sur 7

Baking Center™ Lesaffre International
Espace Lesaffre - 77, rue de Menin 59520 Marquette-lez-Lille
www.lesaffre.com

L'ANALYSE SENSORIELLE

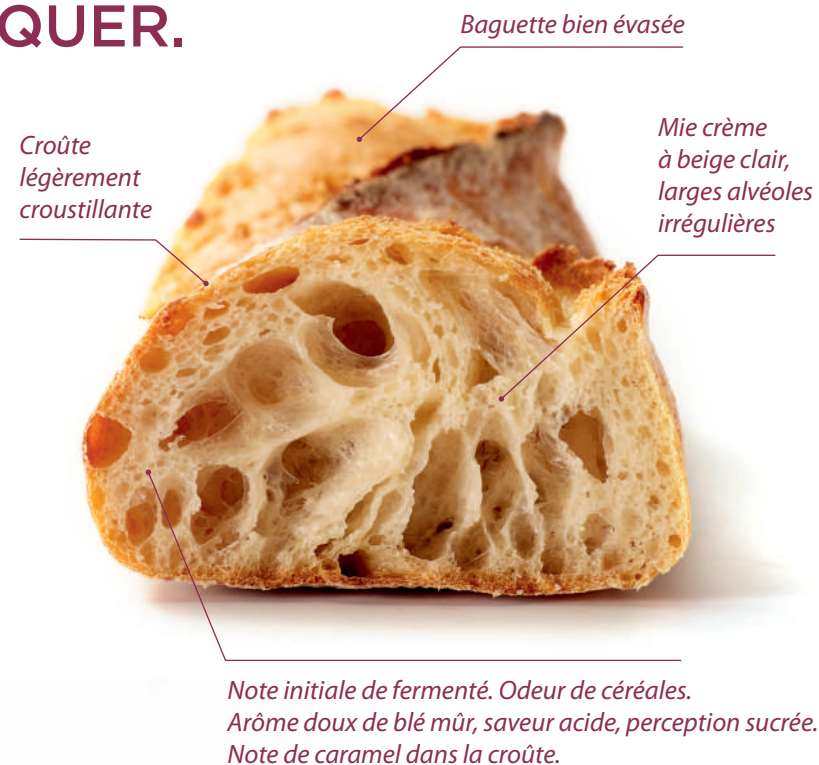
Un service Baking Center™ Lesaffre



LE LANGAGE DU PAIN POUR MIEUX INNOVER, MIEUX COMMUNIQUER.

Les arômes, les saveurs, les odeurs et la texture des aliments sont des critères majeurs de qualité pour le consommateur.

Pionnier dans le décryptage du langage du pain, le Baking Center™ Lesaffre apporte une expertise sensorielle pour accompagner ses clients dans leurs projets de développement.



*Note initiale de fermenté. Odeur de céréales.
Arôme doux de blé mûr, saveur acide, perception sucrée.
Note de caramel dans la croûte.*

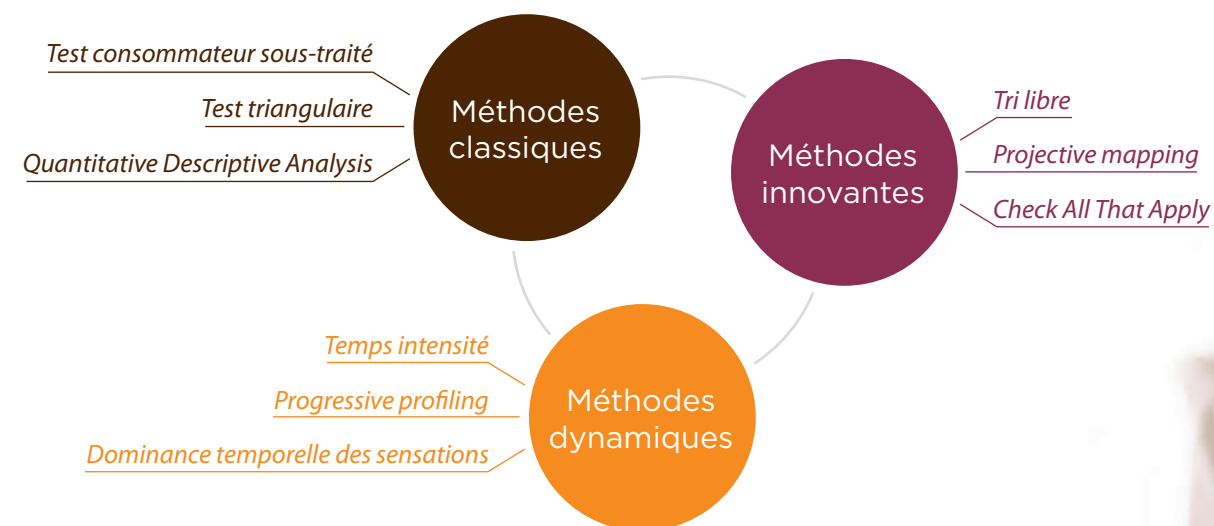
Une palette de mots,
un lexique, et des protocoles
adaptés à tout type de
produit de panification pour
parler le même langage !

UNE OFFRE MULTIPLE

➔ Des études sensorielles pour répondre à vos demandes

- **Sélectionner** la technique adaptée pour vous fournir des conseils rapides et pertinents
- **Réaliser** des tests de panels experts
- **Traiter** les résultats et rédiger des rapports d'études personnalisés

Un savoir-faire qui
repose sur la maîtrise
des méthodes
sensorielles classiques
et dynamiques



Réseau : membre de la Société Française d'Analyse Sensorielle, projets en collaboration avec des organismes de recherche et d'enseignement tels que l'Institut National de la Recherche Agronomique, l'Institut Supérieur d'Agriculture, ou la faculté AgroSup Dijon...

➔ Un accompagnement de vos équipes

- Formation à notre **vocabulaire sensoriel spécifique**
- Aide à la génération de **votre propre lexique**
- **Formation complète d'un panel interne**