La perception multimodale des boissons alcoolisées : le cas des sensations complexes de fraîcheur et de légèreté.

Thèse

Doctorants :
Jérémy ROQUE

Extrait :
Il existe un réel intérêt de l'industrie agroalimentaire à développer des produits perçus par les consommateurs comme rafraîchissants et légers. L'évaluation de la fraîcheur perçue lors de la consommation d'un produit donné s'est faite jusqu'à présent principalement sur la base de questionnaires. La légèreté reste à explorer expérimentalement. Etant donné la difficulté à capturer ces expériences perceptives et la complexité évidente des mécanismes qui les sous-tendent, cette approche a besoin d'être complétée par des mesures objectives. De plus, la plupart des études se sont focalisées sur les attentes des consommateurs en termes de fraîcheur et non sur leur expérience perceptive réelle, qui est pourtant moins vulnérable aux sources de variabilité telles que l'apprentissage et les associations acquises entre couleur et flaveur. L'objectif théorique du projet est d'explorer les facteurs sensoriels et cognitifs qui sous-tendent l'expérience perceptive de fraîcheur et de légèreté lors de la consommation de boissons alcoolisées. L'objectif pratique est de tester les leviers sensoriels exploitant les mécanismes perceptifs afin de stimuler efficacement la stratégie d'innovation du groupe Pernod-Ricard notamment à travers la formulation produit et les mesures du comportement du buveur.

Directeur de thèse :
Malika Auvray - Jérémie Lafraire

École doctorale :
Ecole doctorale n°158, « Cerveau, Cognition, Comportement », Université Pierre et Marie Curie (Paris)

Partenaires :

- Centre de Recherche Pernod Ricard

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
Envoyer un email
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

> Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire

Portrait de doctorant

> Consulter la fiche
de Jérémy ROQUE