

---

## *Le consommateur au cœur de vos démarches d'innovation*

---

### **Prérequis**

---

Aucun prérequis

### **Objectifs pédagogiques**

---

- Se familiariser aux principes des études consommateurs
- Fournir les connaissances de base dans le domaine de la perception sensorielle
- Mesurer tout le potentiel et l'intérêt des études consommateurs pour répondre à vos problématiques Qualité, R&D et Marketing
- Découvrir les différentes méthodologies et leur application

### **Public visé**

---

Personnes impliquées dans l'innovation produit : R&D, Qualité, Marketing, Etudes.

### **Programme**

---

#### **L'influence des sens dans le comportement consommateurs**

- Physiologie : les 5 sens
- Sensorialité et consommation
- Les propriétés sensorielles des produits
- Différences inter et intra individuelles

#### **La métrologie sensorielle**

- Les grands principes (laboratoire, produits, codage, plan de présentation, sujets...)
- Les épreuves discriminatives
- Les épreuves descriptives
- Les évaluations hédoniques
- Les classements et préférence

#### **Innover avec les approches quantitatives**

- Objectifs et méthodes
- Tests de concept, de packagings, ...

#### **Explorer et créer avec les approches qualitatives**

- Objectifs et méthodes
- Les entretiens semi-directifs
- Les approches de groupes
- Le design thinking et la co-création avec des consommateurs
- Développer son charisme

## *Le consommateur au cœur de vos démarches d'innovation*

### Méthodes et supports pédagogiques

- Moyens techniques audiovisuels
- Pédagogie active et participative
  - Des apports d'informations
  - Des exercices et des études de cas
- Support pédagogique remis aux stagiaires
- Evaluation des acquis par QCM
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

### L'intervenante

**Alexandra OUISE**, Responsable des Opérations Sensorielles & Consommateurs.

22 ans d'expérience au service des professionnels du Marketing Sensoriel de l'agroalimentaire et cosmétiques au sein de Mérieux NutriSciences.

### Durée, date et lieu

Durée	Date	Lieu
1 jour (7h) – de 9h à 17h	1 <sup>er</sup> juin 2023	Cité de l'Agriculture - Orléans

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

### Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne

### Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

