

Les analyses sensorielles au service d'une alimentation saine et durable

LA STATION DE RECHERCHES AGROSCOPE LIEBEFELD-POSIEUX PARTICIPE À L'ÉVALUA- TION DU MARCHÉ POUR DE NOUVEAUX PRODUITS.

Un yoghourt moins sucré ou un fromage moins gras auront-ils autant de chance de plaire au consommateur? Et seront-ils concurrentiels sur le marché de l'alimentation? La station fédérale de recherches en production animale et laitière Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), dont une antenne se trouve sur sol fribourgeois, essaie de répondre à ces questions grâce aux analyses sensorielles. Cet outil, qui relève de la démarche scientifique, permet à ALP de participer à l'évaluation du marché pour de nouveaux produits. Le principe est simple: après avoir fait déguster un produit à des personnes formées à ce type d'analyse afin d'obtenir une description objective en fonction de critères bien précis, le produit est soumis à des consommateurs cibles, qui font part de leur appréciation.

Cette technique permet à ALP de contribuer à une alimentation saine et durable. Ainsi, une récente étude de la station de recherche a montré que les gens sont prêts à accepter jusqu'à 30% de sucre en moins dans certains yogourts. «Mais ce n'est pas la peine de concevoir un produit plus sain si celui-ci ne plaît pas», note toutefois Patrizia Piccinali, ingénieure alimentaire et responsable des analyses sensorielles pour ALP. Au fait, qu'est-ce qui fait craquer le consommateur à l'heure actuelle? «C'est difficile de donner une tendance. Une chose est sûre: le produit doit être bon et frais. Et on constate beaucoup d'intérêt pour tout ce qui est lié au terroir», explique la spécialiste. Mais qui dit intérêt ne dit pas forcément achat...

Comme le dit son slogan «du pré à l'assiette», Agroscope dispose d'une vue d'ensemble sur tout le domaine de l'alimentation. Il s'engage pour une agriculture au service de l'être humain et de l'environnement. Le but des recherches est d'obtenir des aliments sains, mais également de préserver un espace rural où il fait bon vivre. «Nous avons l'avantage d'être un organe neutre. Nos études ont donc un crédit plus important que celles effectuées par les marques elles-mêmes», précise Donatella Del Vecchio, chargée de communication pour ALP.

Agroscope fait partie de l'Office fédéral de l'agriculture et comprend trois stations de recherche: Changins-Wädenswil (ACW), Liebefeld-Posieux (ALP) et Reckenholz-Tänikon (ART). Avec un budget annuel d'environ 40 millions de francs, ALP compte un peu moins de 300 employés, mais aussi un cheptel d'environ 300 bovins et 600 porcs. En 2011, ALP organise, en collaboration avec l'Institut agricole de Grangeneuve (IAG), Vetsuisse (la faculté de médecine vétérinaire de Berne) et la Haute école suisse d'agriculture de Zollikofen, Nutri11. Cette grande manifestation dédiée à la nutrition aura lieu du 17 au 19 juin à Posieux. Sous le thème «La nutrition rassemble et nous concerne tous», des projets de recherche communs seront présentés au grand public. Objectif: sensibiliser la population au fait que l'agriculture, en collaboration avec la recherche agronomique, joue un rôle important dans l'alimentation des plantes, des animaux et des êtres humains.

www.agroscope.admin.ch