

PR COMMUNIQUÉ DE PRESSE RSSE

PARIS - FRANCE - 15.02.2021

Comment les experts Lesaffre s'adaptent-ils aux différentes perceptions et appréciations des saveurs dans le monde ?

Dans une enquête réalisée d'août à octobre 2019 auprès de consommateurs de sept pays différents¹, Lesaffre, acteur mondial de la fermentation, montre que les habitants du monde n'ont pas tous la même connaissance et appréciation des cinq saveurs. Pour répondre à ces divergences et aux besoins de ses clients sur l'ensemble des continents, Lesaffre développe depuis plus de 15 ans son expertise en analyse sensorielle au cœur de toutes ses activités agroalimentaires.

Les différences d'appréciation et de perception des saveurs dans le monde

Les saveurs sont les structures principales d'un aliment, elles sont notre premier ressenti en bouche quand un produit est sucré, salé, amer, acide ou umami. Mais comment sont perçues ces saveurs ? A quels aliments sont-elles associées ? Les experts en analyse sensorielle de Lesaffre ont mené une enquête auprès des consommateurs de sept pays pour mieux comprendre leur rapport aux saveurs.

Sans grande surprise, c'est le **goût sucré (95%) - suivi de près par le goût salé (91%) - qui est le plus connu dans les différents pays**. C'est aussi le plus apprécié. Pourtant, l'aliment le plus associé au goût sucré n'est pas le même partout : si la France et le Brésil associent le goût sucré au chocolat, ce sont les fruits qui y sont associés au Mexique, le baklava en Turquie ou encore le miel en Russie. A l'inverse, **le goût acide est le moins plébiscité dans les aliments dans chacun des pays interrogés et globalement massivement représenté par le citron**, à l'exception du Vietnam et de la Russie qui l'associent en majorité respectivement dans le Canh Chua (une soupe traditionnelle) et le kéfir.

« Si on prend l'exemple de l'acidité, les habitudes et les préférences de consommation diffèrent selon les pays. C'est pourquoi il est nécessaire d'adapter cette acidité dans nos produits pour répondre aux attentes de tous nos clients, où qu'ils se trouvent. Notre perception de l'acidité dans le pain au levain, par exemple, est liée à la détection des protons présents dans de nombreux acides, tels que les acides lactiques ou acétiques, qui sont produits par les bactéries au cours de la fermentation. L'analyse sensorielle est essentielle pour détecter et caractériser les acides, et utilise de nombreuses méthodes comme la méthode Temps-intensité, qui évalue pendant combien de temps cette acidité est perçue. Ce paramètre peut d'ailleurs influencer les préférences des consommateurs. » explique Marine Baudin, experte en analyse sensorielle du Baking Center™ de Lesaffre.

¹ Etude réalisée auprès d'un panel de 790 consommateurs en France, Turquie, Chine, Vietnam, Mexique, Brésil, Russie.
Contacts presse : Valérie Lassalle et Chloé Bencivengo -WELLCOM -Tél. +33 (0)1 46 34 60 60 - lesaffre@wellcom.fr

L'amertume est également un goût peu apprécié par les différents pays mais, a contrario de l'acidité, chaque pays l'associe à un aliment bien différent : l'endive en France, le chocolat au Mexique... Une autre saveur avec laquelle la population est peu familière est l'umami. Signifiant littéralement "goût délicieux" en japonais et souvent associé à la culture asiatique, l'umami est pourtant présente naturellement dans de très nombreux aliments, tels que la tomate, le parmesan, les champignons. **Ce goût distinctif, apporté par certains composés spécifiques, offre de nombreux avantages dans la formulation des aliments, en apportant de la richesse et de l'intensité au goût des produits. L'umami permet également d'importantes réductions de la teneur en sel sans compromis sur le goût du produit fini.**

Lesaffre, un acteur mondial qui s'adapte aux spécificités locales de ses clients

Cette étude permet de mieux comprendre l'influence de l'ancrage culturel sur la connaissance et l'appréciation des saveurs et la complexité de détecter les saveurs. Pour répondre à ces divergences et aux besoins de ses clients répartis sur l'ensemble des continents, Lesaffre s'appuie sur son expertise en analyse sensorielle. Au total, ce sont **huit laboratoires d'analyse sensorielle dans le monde** (4 en France, Argentine, Chine, Singapour, Turquie) qui travaillent à l'amélioration de la qualité organoleptique des produits Lesaffre. **Ils ont pour mission de créer des synergies entre les business units et les experts des différents domaines d'activités afin d'élaborer des produits et solutions adéquats pour répondre aux spécificités locales de chaque client Lesaffre.**

En s'appuyant sur leur sens aigu de l'odorat, de la vue, du goût, du toucher et de l'ouïe, **ce sont plus de 200 testeurs qui analysent chaque produit Lesaffre et étudient les nuances subtiles des produits finis.**

« Les panelistes experts sont des testeurs très entraînés à mesurer n'importe quel type de goût sur un produit donné (pain, biscuit, boisson...). La mesure est objective, un peu comme des machines pourraient le faire. Les tests consommateurs, au contraire, sont une mesure subjective de l'appréciation des produits : il est donc absolument nécessaire d'interroger des consommateurs représentatifs du pays et du marché ciblé. Chez Lesaffre, nous ne réalisons que des panels descriptifs. Depuis 2016, nous avons commencé à ouvrir des centres sensoriels dans plusieurs régions du Groupe (Chine, Turquie, Singapour...) pour répondre à l'augmentation des demandes sensorielles.

Pour certains goûts très spécifiques, les experts locaux apportent une perception plus fine puisqu'ils sont habitués à les consommer régulièrement depuis leur enfance, contrairement à un testeur expert entraîné à ce goût ou cette saveur uniquement dans le cadre des tests Lesaffre. Double avantage donc à la création de ces centres sensoriels locaux : une expertise au cœur des demandes donc plus réactive, mais également une expertise parfois plus précise capitalisant sur un ancrage culturel régional. » explique Camille Dupuy, responsable analyse sensorielle chez Lesaffre.

Dans le cas de l'umami, c'est la Business Unit de Lesaffre, Biospringer - qui vise à apporter du plaisir en améliorant les propriétés gustatives, nutritionnelles et sensorielles des aliments et boissons - qui a développé **une gamme d'extraits de levure à haute teneur en umami appelée Springer®2000.**

Grâce à l'analyse sensorielle, **les évaluations du panel expert Biospringer permettent de caractériser la saveur umami dans les extraits de levure.** Les panélistes entraînés effectuent leurs tests dans des cabines sensorielles équipées de lumière rouge. Via la méthode du Temps-Intensité ce panel de 25 personnes note l'intensité de la saveur perçue tout le long de la dégustation sur une échelle de 0 à 10.

Les profils aromatiques issus de ces séances permettent à la R&D de **développer des ingrédients adaptés à différents marchés géographiques.** Les applications culinaires de ces ingrédients comme le Springer® 2020 vont de la sauce poisson en Asie à la sauce bolognaise en Europe. L'ajout de cet extrait de levure intensifie notamment la note tomate et la saveur umami.

« En tant qu'acteur mondial des produits de levure et dérivés de levure, Lesaffre vise à fournir des solutions gustatives sur mesure pour toutes les régions du monde, afin que chacun fasse l'expérience d'une saveur parfaite pour son alimentation, que ce soit dans le pain, la bière, les biscuits ou les préparations végétaliennes. » explique Camille Dupuy, responsable analyse sensorielle chez Lesaffre.

À PROPOS DE LESAFFRE

Acteur majeur mondial de la fermentation depuis plus d'un siècle, Lesaffre, 2,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, implanté sur tous les continents, compte 10 700 collaborateurs et plus de 70 nationalités. Fort de cette expérience et de cette diversité, nous collaborons avec clients, partenaires et chercheurs, pour trouver des réponses toujours plus pertinentes aux besoins de nutrition, de santé, de naturalité et de respect de notre environnement. Ainsi, chaque jour, nous explorons et révélons le potentiel infini des micro-organismes.

Nourrir sainement 10 milliards d'habitants en 2050 en utilisant au plus juste les ressources de la planète, est un enjeu majeur et inédit. Nous croyons que la fermentation est l'une des réponses les plus prometteuses à ce défi.

Lesaffre - Entreprendre ensemble pour mieux nourrir et protéger la planète.

Plus d'informations sur www.lesaffre.com

Rejoignez-nous sur [LinkedIn](#) et sur [Twitter](#)