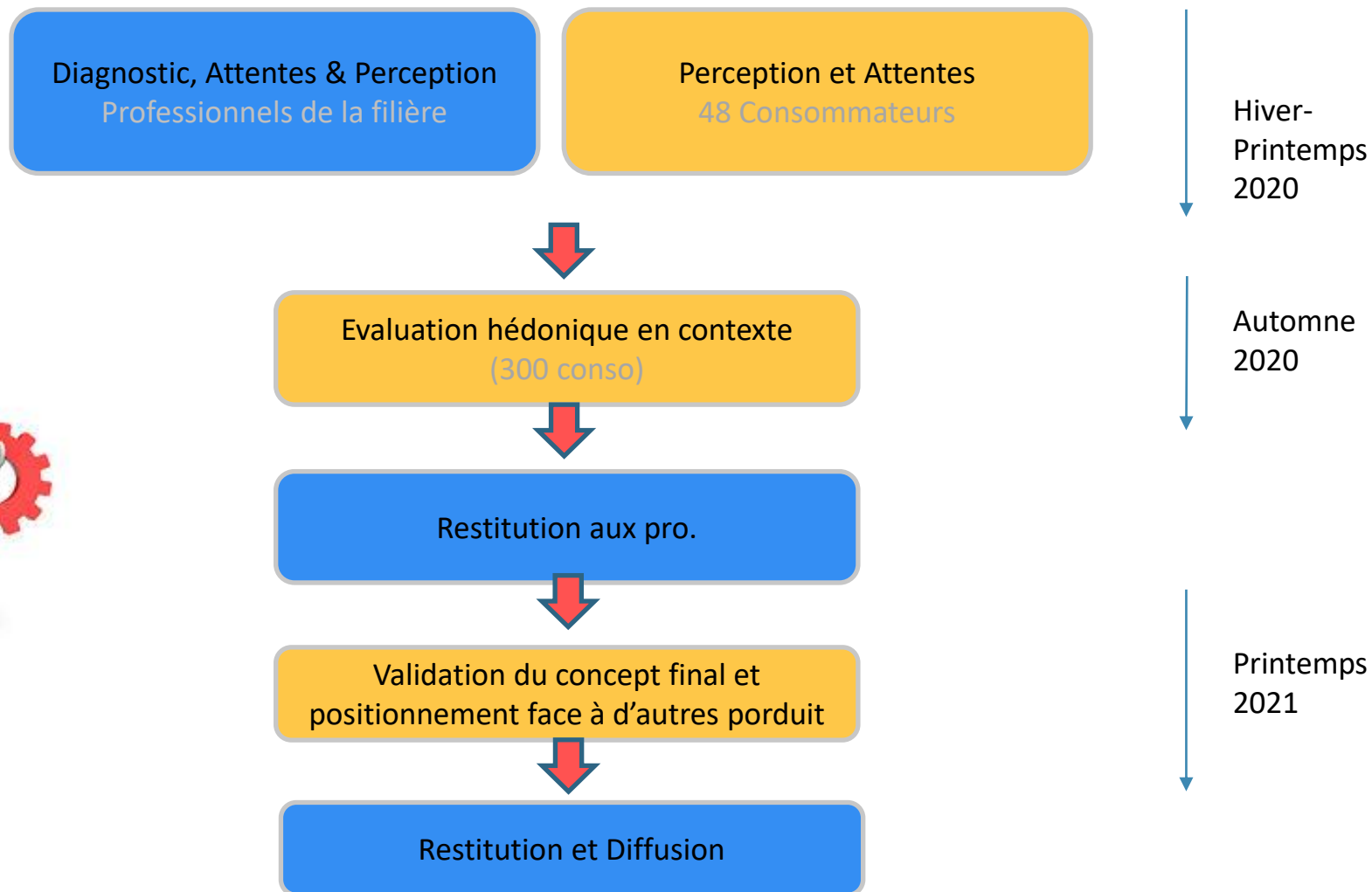




Une évaluation hédonique de trois jus de pommes à cidre en contexte de consommation

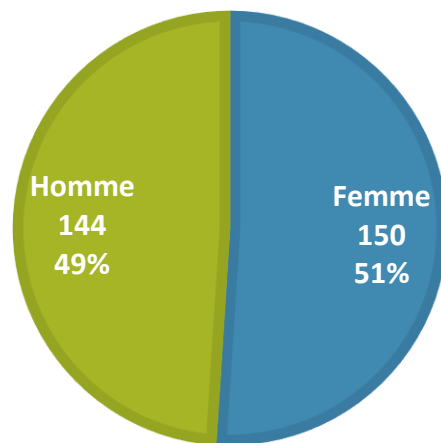
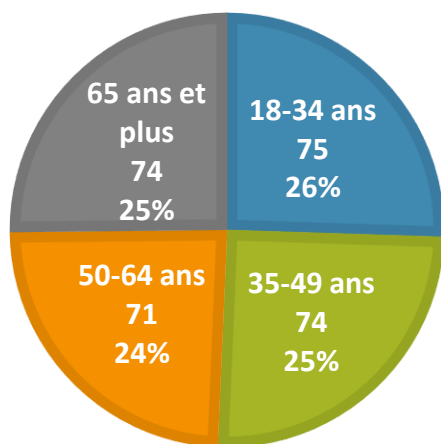
Ronan SYMONEAUX, Céline BRASSE, Sarah GEFROY,





Une évaluation hédonique de trois jus de pommes à cidre en contexte de consommation

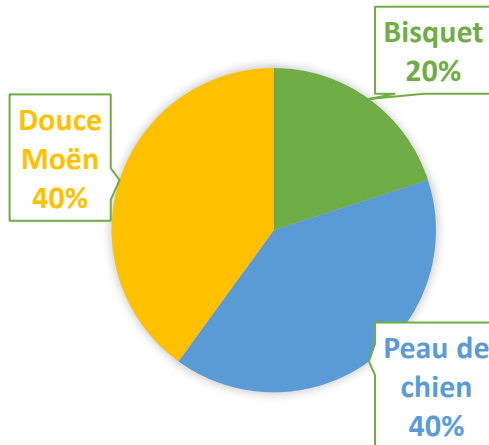
294 consommateurs



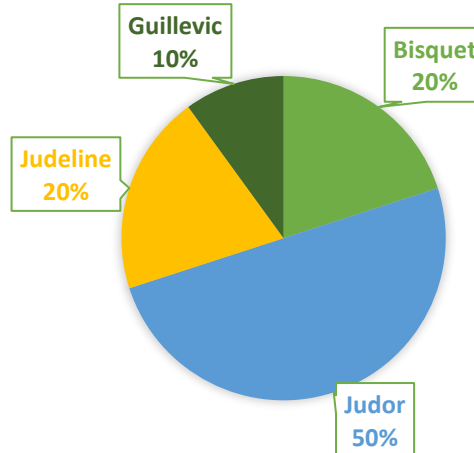
Tous consommateurs de jus de fruits et sans aversion pour le **jus de pomme**

- Elaboration de Trois jus de pommes à cidre sur assemblage de monovariétaux
 - B134 : base douce
 - B136 : base acidulée
 - B138 : base « amère / astringente » avec cuvage

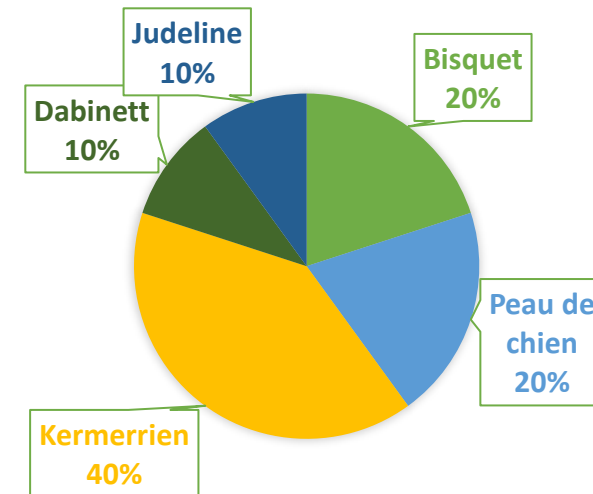
B134



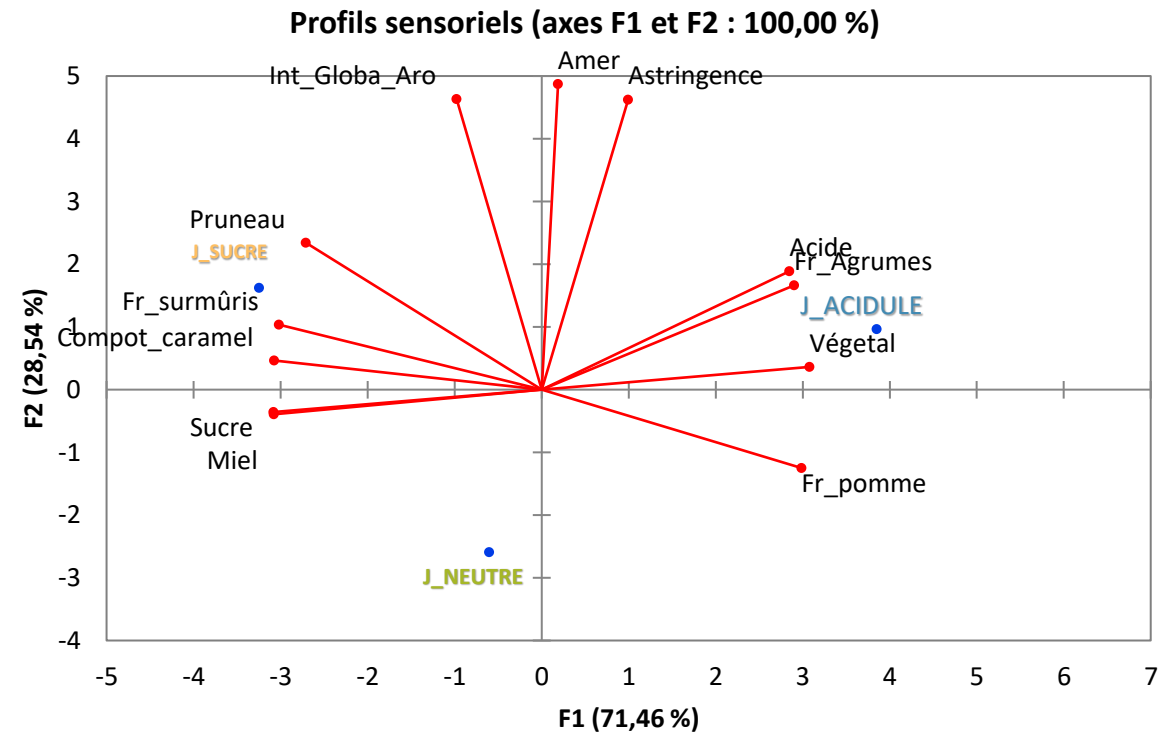
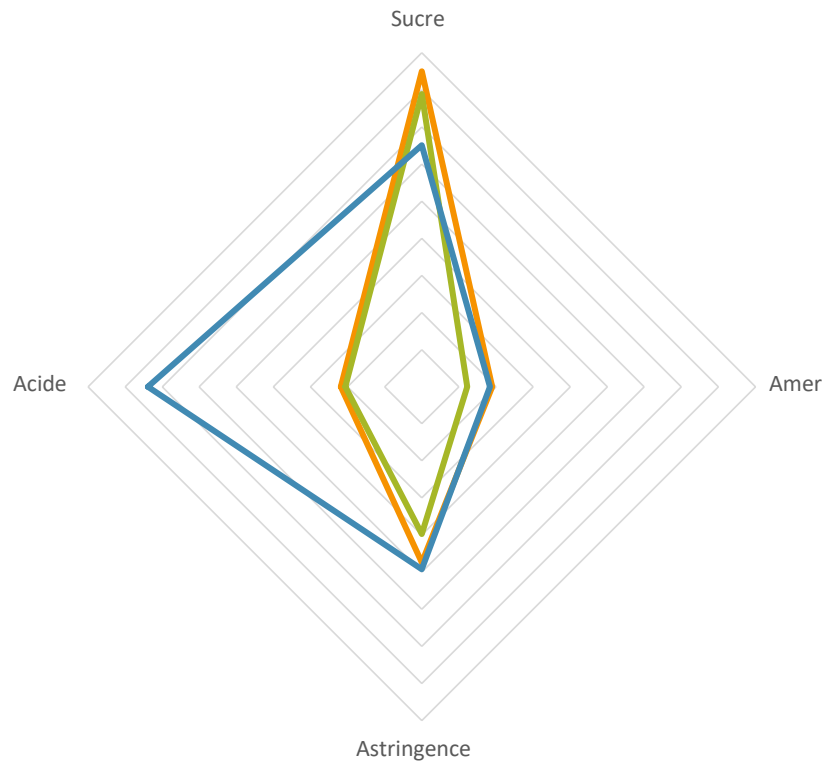
B136



B138



	Au total	Par base
Volume (L)	432	144
Nombre de bouteilles :	617	206

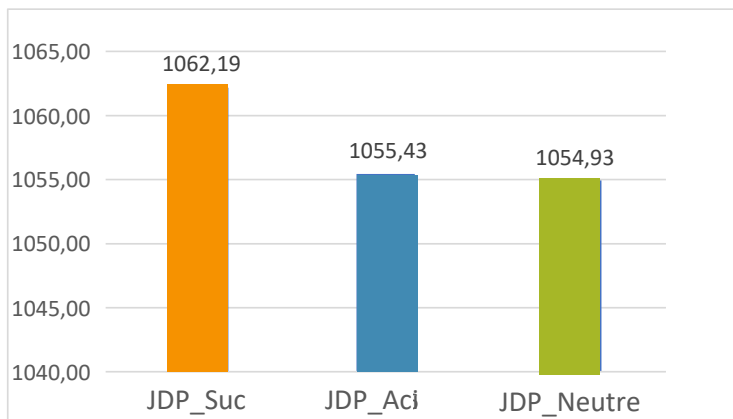


B134 : base douce -> Sucré

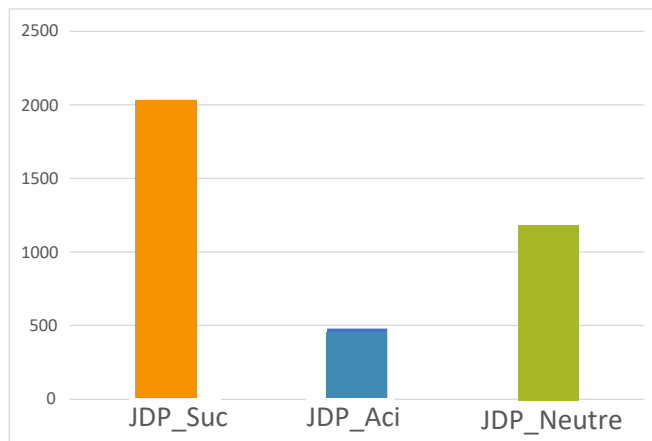
B136 : base acidulée -> Acidulée

B138 : base « amère / astringente » -> Neutre

Masse Volumique

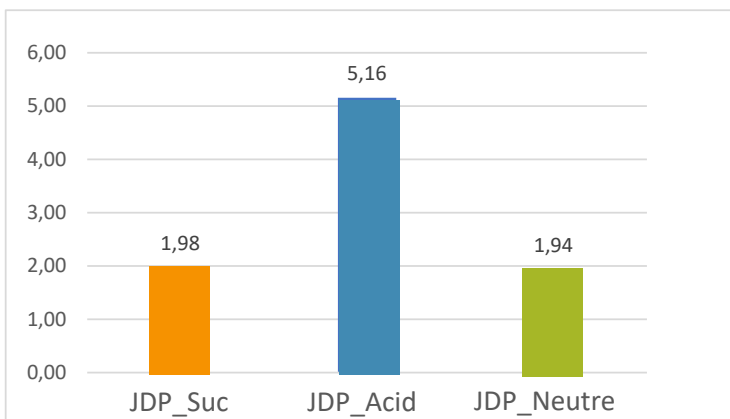


Polyphenols Totaux

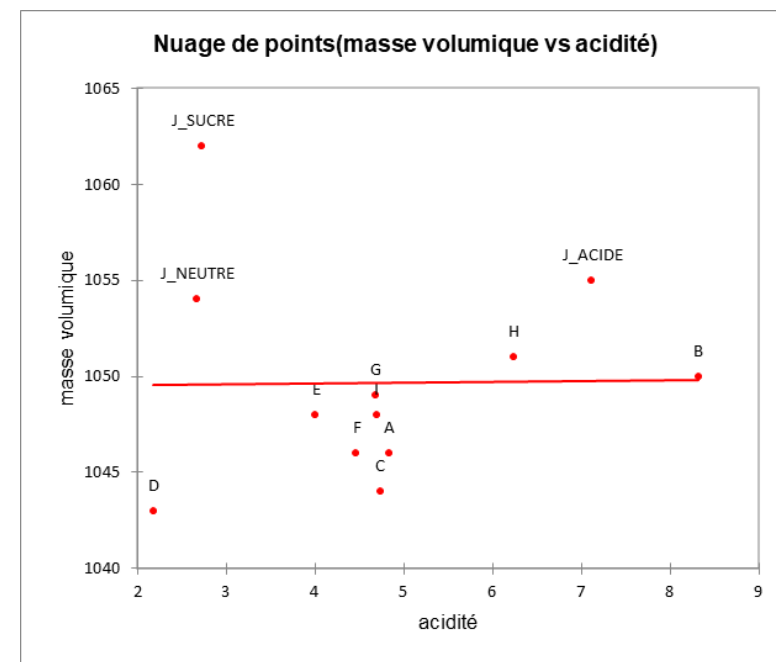
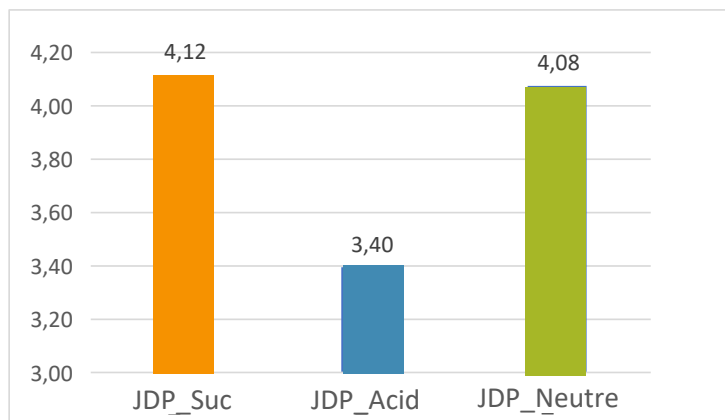


- JDP_Suc
- JDP_Aci
- JDP_Neutr

Acidité Totale



pH





Test en labo pour un meilleur contrôle
Mais avec une immersion multisensorielle

Imaginez pendant la dégustation que vous vous prenez le petit déjeuner ou l'apéritif à l'extérieur



Test organisé entre 7 et 10 AM

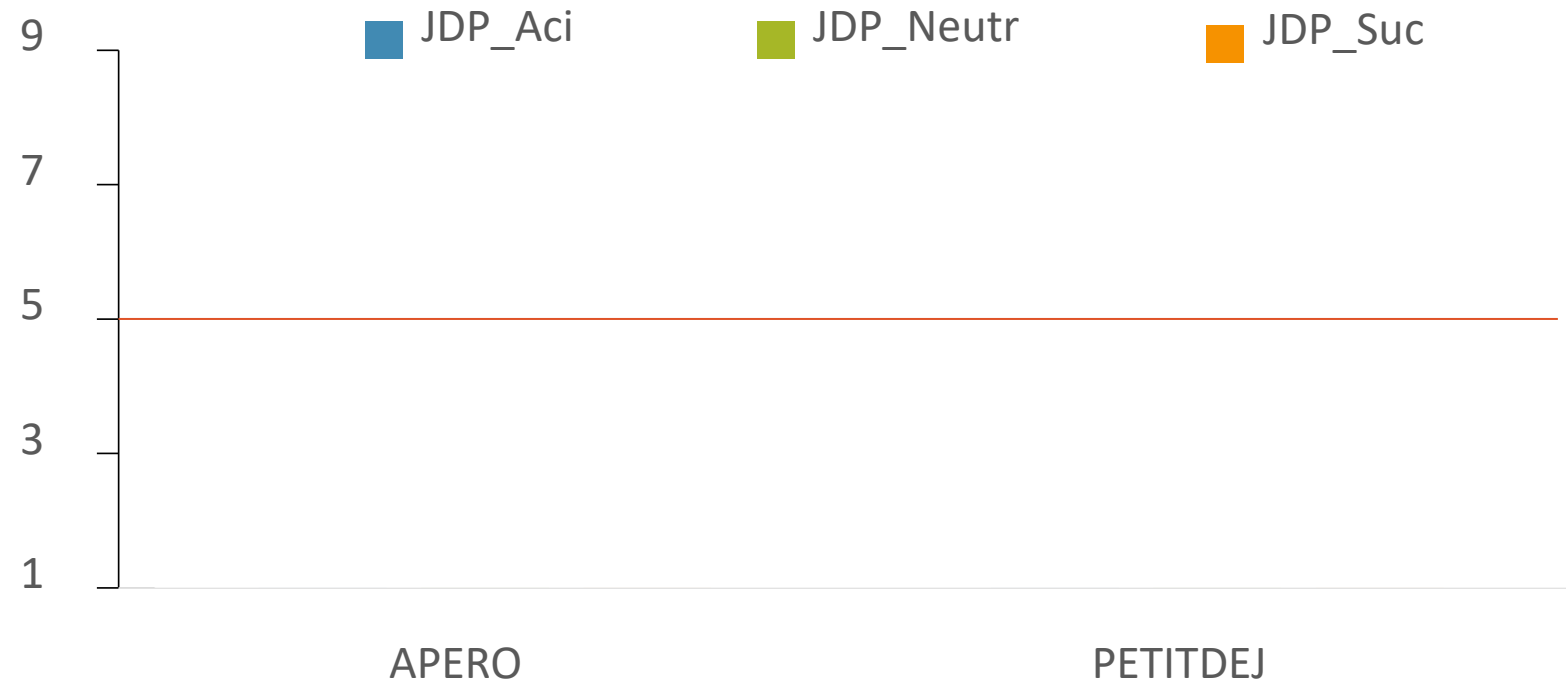


Test organisé entre 17 to 20 PM

1 = Extremnt Désagréable

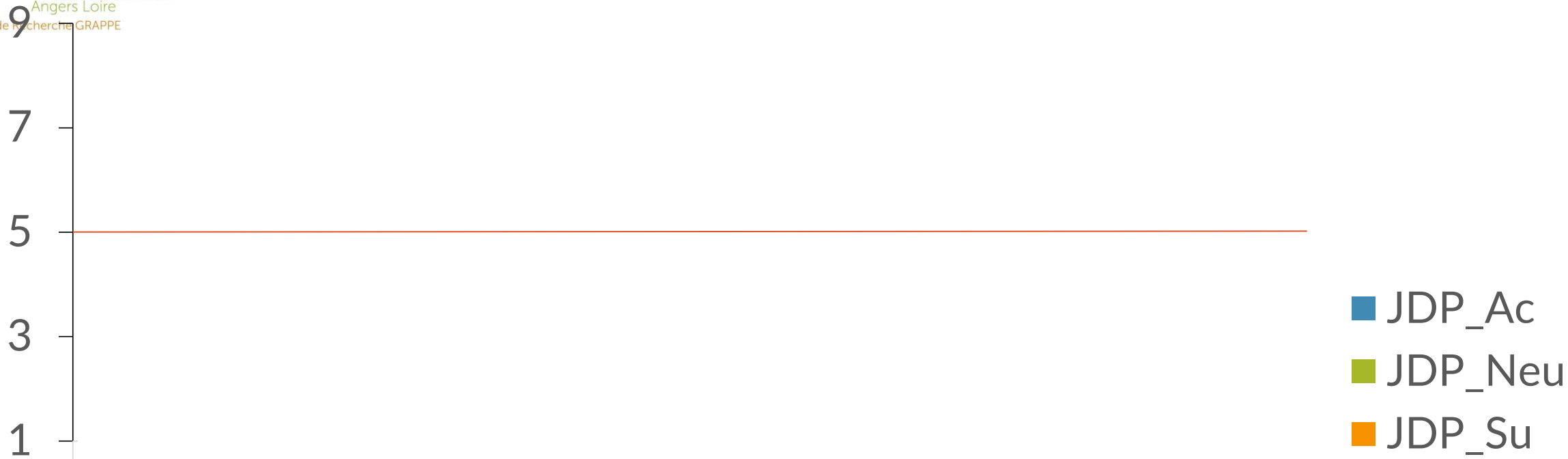
9 = Extremnt Agréable

et qualité/défauts

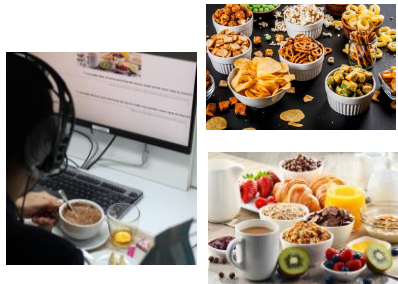


N=294

Des appréciation variées en fonction des jus et des contextes



Les clusters ne sont pas explicables par des variables socio-démographique et comportementales





Positionnement des jus de pommes à cidre dans l'univers commercial des jus de pomme

Ronan SYMONEAUX, Céline BRASSE, Sarah GEFROY, Corinne PATRON



- Evaluer la performance des trois jus de pommes issus de variétés de pommes à cidre avec une méthode d'évaluation classique, sans mention de contexte de dégustation.
- Comparer ces jus de pommes à cidre à des jus de pommes classiques du commerce.
- Évaluer l'intérêt du concept « jus de pommes à cidre » auprès des consommateurs.

- Trois jus de pommes à cidre sur assemblage de monovariétaux testés lors du test contextualisation de septembre 2020

B134 =
JDP_Su
Base douce



B136 =
JDP_Ac
Base acidulée



B138 =
JDP_Neutre
Base
amère/astringente



- 3 jus de pommes du commerce non troubles en bouteille 75cl ou 1L

Joker
JCom_A



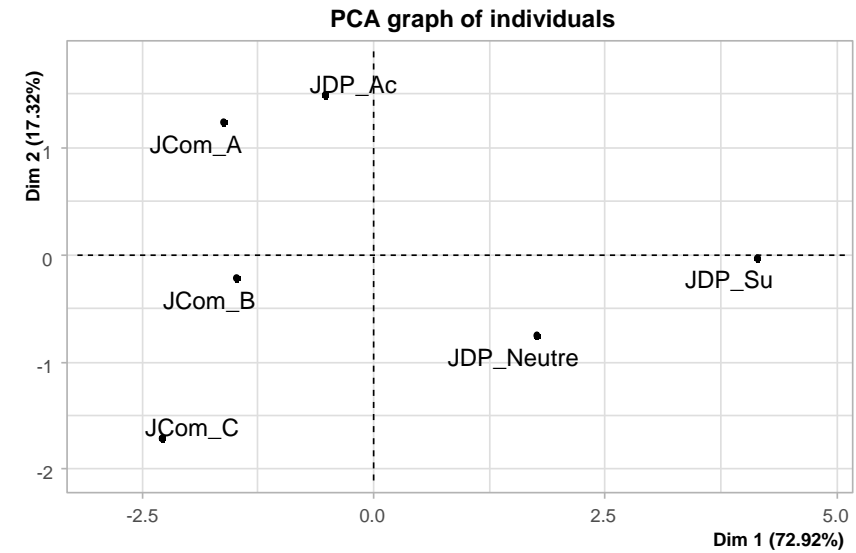
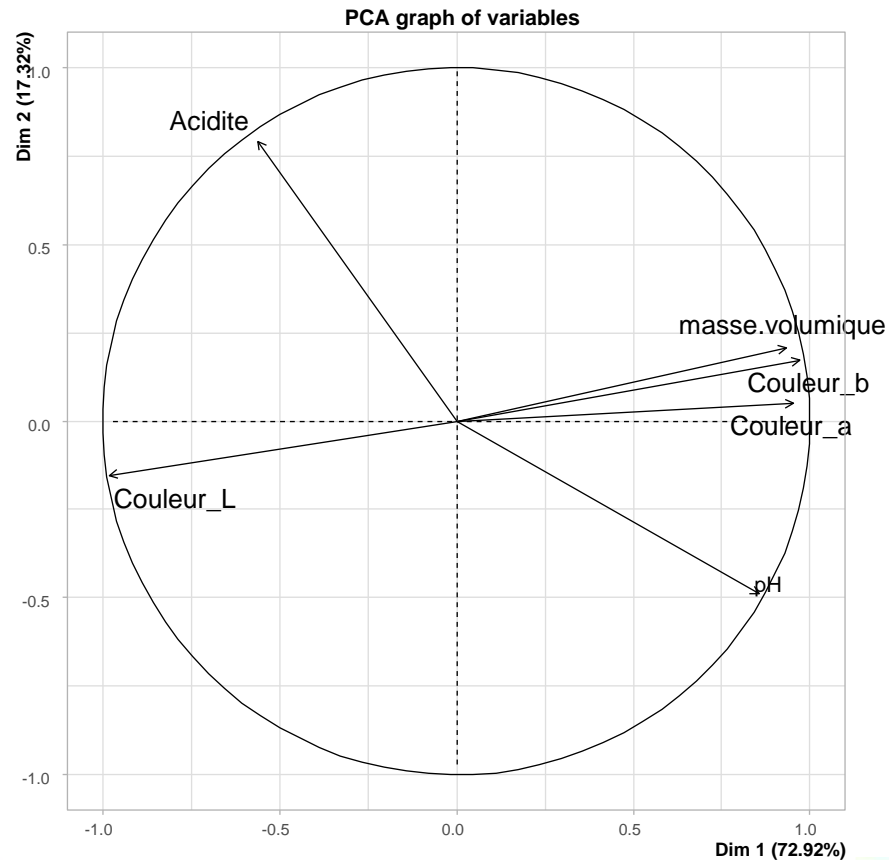
Reflets de France
JCom_B



Cœur de Pom
JCom_C

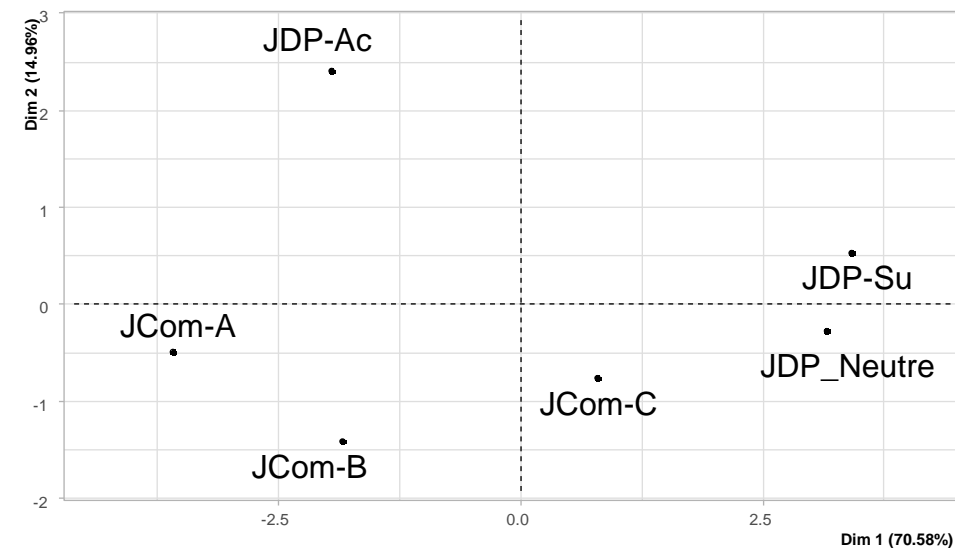
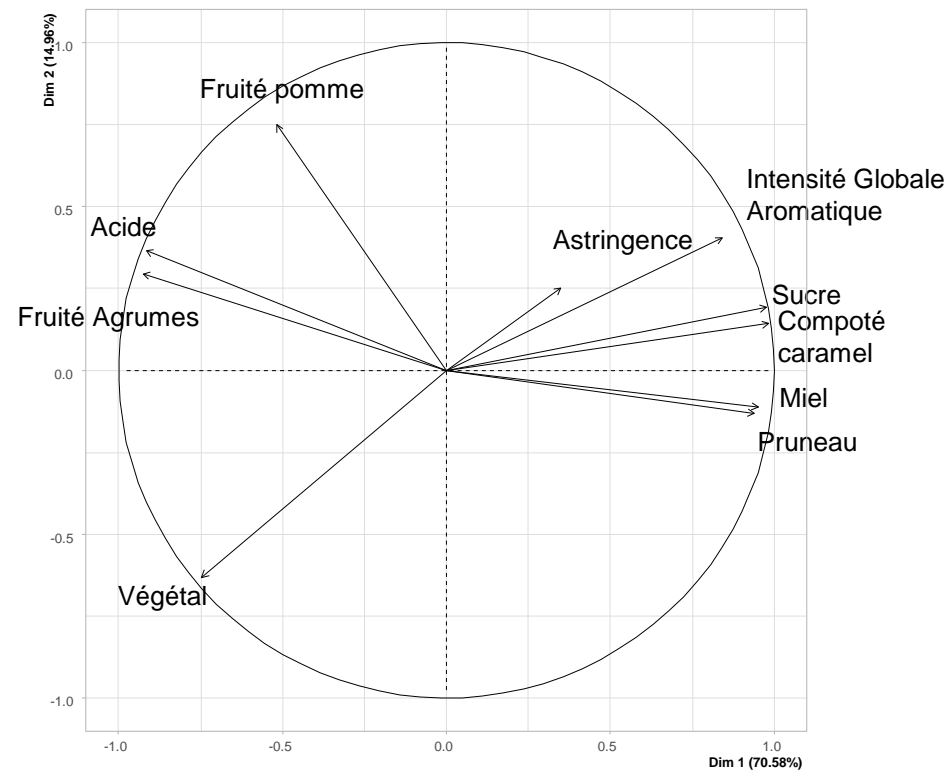


- Les jus de pommes à cidre contiennent plus de sucre que les jus du commerce.
- Le JDP_Ac est le plus acide des jus étudiés.





- Une proximité des jus JDP_Su et JDP_Neutre
- Une intensité aromatique globale supérieure pour les jus de pomme à cidre
 - Jcom_A et Jcom_B sont les moins aromatiques de l'espace produit



Le test consommateurs : pour évaluer l'appréciation des jus et l'impact du concept des jus de pommes à cidre

140 consommateurs

X

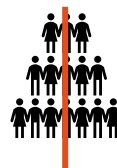
6 jus de pomme (3 JINNOV et 3 JUS COMMERCIAUX)

« Ces jus sont tous des 100% pur jus de pomme, sans concentré, issus de pommes françaises. »



Avec information sur le concept

Sans information sur le concept



Concept

Trois de ces **jus de pomme** sont des jus de pomme produits avec des variétés utilisées classiquement pour les jus de pomme.

Trois autres des ces jus sont issus de variétés cidricoles. Ce sont des pommes utilisées habituellement pour faire du cidre. Elles présentent une grande richesse gustative et elles ont également l'avantage d'être plus résistantes, leur culture nécessite donc moins de produits phytosanitaires. Ce sont des pommes locales, de terroir, traditionnellement cultivées en Bretagne, Normandie et Pays de la Loire.

Dégustation

« jus de pomme classique »
 ou
 « jus de pomme à cidre »



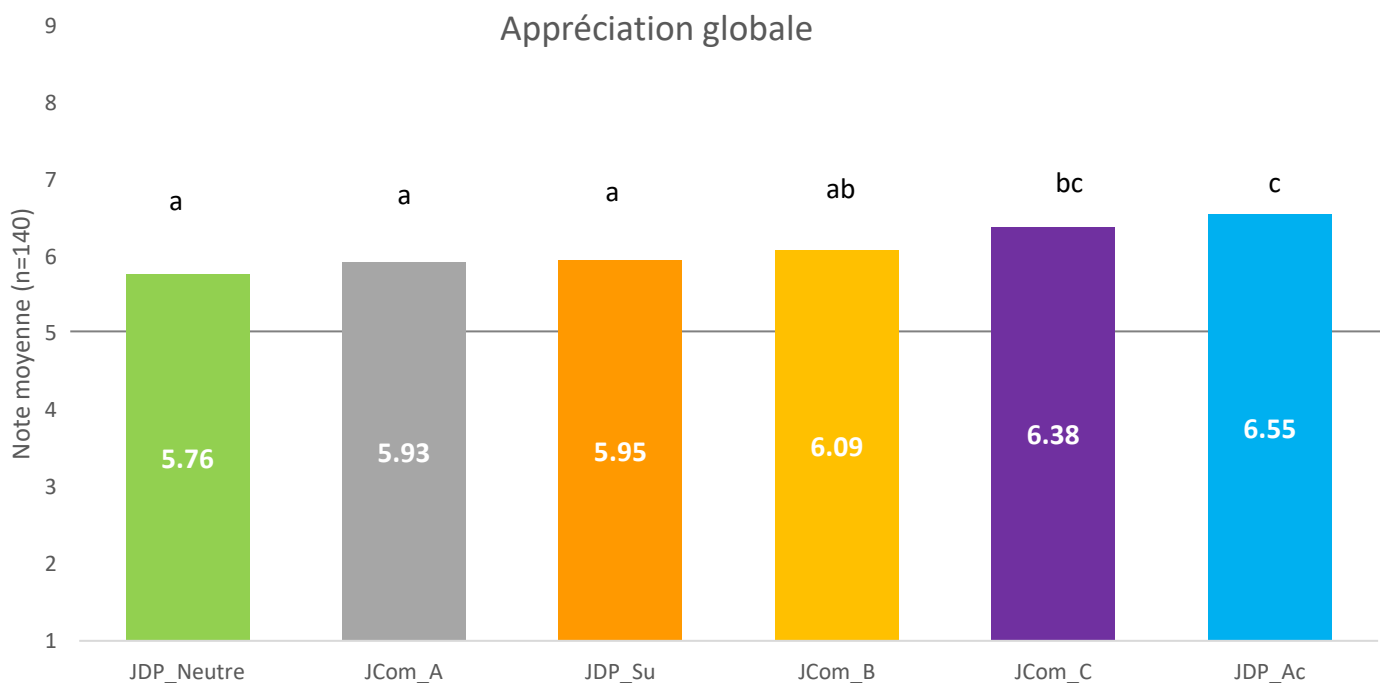
« jus de pomme »

Note d'appréciation hédonique + qualités et défauts

Concept

Ce qui plait / déplaît / surprend

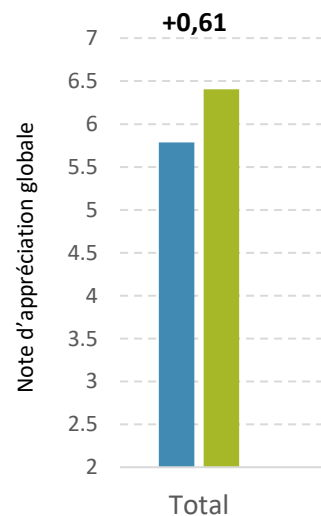
- Les notes d'appréciation moyenne montrent que les produits sont appréciés
 - Pas un niveau d'acceptabilité consensuel élevée pour un produit en particulier malgré la meilleur performance du Jus de pommes acidulée
 - Aucun produit n'est rejeté et la cartographie interne témoigne à nouveau d'avis partagés

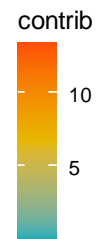
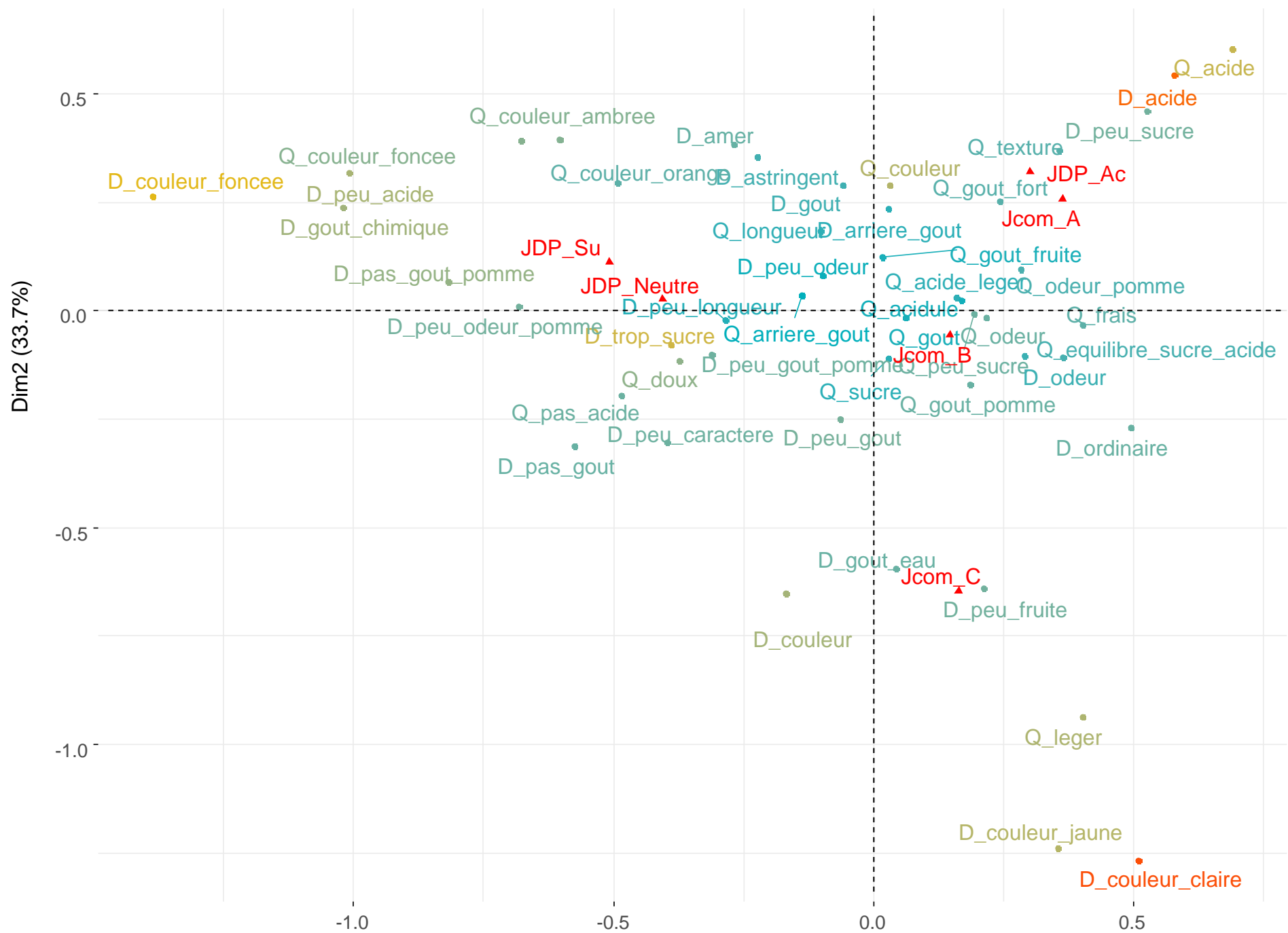


Répartition des notes

Notes	JDP_Neutre	Jcom_A	JDP_Su	JCom_B	JCom_C	JDP_Ac
1 à 3	15% (+) **	7%	9%	10%	4%	5% (-) *
4 à 6	44%	50%	44%	46%	46%	38%
7 à 9	41%	43%	46%	44%	51%	57% (+) **

- Avec information, les consommateurs notent les produits de façon plus élevée
- Le jus de pommes à cidre est bien valorisé notamment pour les produits à l'origine moins performant





- Les avis consommateurs sont divers, sur des produits qui sont tous bien acceptés ce qui valident la pertinence d'une diversification sensorielle
 - L'acidité, le sucré et la couleur sont des éléments qui peuvent segmenter les avis consommateurs.
- Le jus de pomme à cidre base acide est préféré aux deux autres jus de pomme à cidre
- Le concept de jus de pomme à cidre est bien accueilli par les consommateurs, avec des évocations positives liées aux différents attributs : pur jus, local, peu d'intrants mais pas vraiment l'intérêt nutritionnel.
- Pas possible de tester l'acceptabilité pour un jus exprimant l'amertume et l'astringence de manière plus marquée



Positionnement des jus de pommes à cidre dans l'univers commercial des jus de pomme

Ronan SYMONEAUX, Céline BRASSE, Sarah GEFROY, Corinne PATRON

