



# *Analyse sensorielle: un domaine d'application de la statistique en pleine expansion*

**Jérôme Pagès**

Laboratoire de  
Mathématiques Appliquées  
Agrocampus Rennes



## **Resum**

L'analyse sensorielle est la discipline qui recouvre ce qui est communément appelé « tests de dégustation ». Classiquement, on propose une série de produits à un ensemble de dégustateurs. On obtient ainsi un ensemble de données qui peut-être volumineux et donc nécessite le recours à la statistique pour être analysé. Le traitement statistique des données sensorielles utilise des méthodes classiques (analyse de variance, analyse en composantes principales, etc.) mais présente suffisamment de spécificités pour que cette discipline porte un nom qui lui est propre : la sensométrie.

Aujourd'hui, la sensométrie fait l'objet d'un foisonnement certain. Elle a son propre congrès, sa propre revue, qui concernent à la fois les universitaires et les industriels. En effet, tous les grands groupes agro-alimentaires possèdent aujourd'hui un service d'analyse sensorielle dans lequel la statistique joue un grand rôle. Il en résulte un nombre conséquent d'emploi pour les étudiants ayant un bon bagage en statistique appliquée et plus précisément en sensométrie. Depuis plusieurs années, Agrocampus-Rennes dispense ce type de formation et est maintenant bien connu dans ce domaine.

L'exposé présentera quelques grandes problématiques d'entreprises, en analyse sensorielle, et les méthodologies statistiques correspondantes.

**Dimecres, 19 d'abril de 2006, a les 18h**

Sala d'Actes de la

**Facultat de Matemàtiques i Estadística**

C. Pau Gargallo, 5 - Barcelona



UNIVERSITAT POLITÈCNICA  
DE CATALUNYA

C  
O  
N  
F  
E  
R  
È  
N  
C  
I  
A