

L'incontournable Institut du goût

Créé par la puissante industrie agroalimentaire de Périgueux, l'Institut du goût est devenu le partenaire privilégié des PME en quête de succès. Décryptage d'un savoureux réseau d'influence.

S I L'HÔPITAL EST LE PREMIER EMPLOYEUR de Périgueux, c'est l'industrie agroalimentaire qui booste l'économie locale. A l'initiative de la communauté d'agglomération périgourdine, les plus grosses entreprises de la région se sont associées pour bâtir une structure capable d'accompagner la création de nouveaux produits et de nouvelles entreprises. En 2006, est née l'association Institut du goût, pilotée par l'agglomération et les trois cadors de la filière agroalimentaire : Sobeval, entreprise d'abattage et de transformation de veau, Martine Spécialités (groupe Européenne des Desserts), spécialisé dans les pâtisseries et Fromarsac (groupe

Bongrain), fromager. « Dans la filière de l'agroalimentaire, il y a beaucoup de PME et de TPE qui n'ont pas les ressources ni le temps pour la recherche et développement, ni pour le marketing, explique Sabine Kieser directrice de l'Institut. L'objectif est de mettre à leur disposition une structure pour répondre à ces besoins. »

Savoir-faire à la carte et renommée nationale

L'Institut réalise les études de marché, les tests de dégustation, le marketing, ainsi que les dossiers de requête de subventions publiques. Sa principale activité repose sur le laboratoire d'analyse sensorielle. Un panel d'experts détecte les arômes spécifiques et établit une cartographie sensorielle. Un panel de 7 500 consommateurs effectue les tests de dégustation. « Ils sont sélectionnés selon les habitudes alimentaires et la clientèle ciblée par l'entreprise, explique Sabine Kieser, nous réalisons 70 tests par jour et 400 études par an. »

Le succès rencontré permet à l'association de s'auto-financer, de par les prestations qu'elle facture aux entreprises clientes. Elle a réussi à dépasser son ancrage



TESTEURS. Un panel de 7 500 consommateurs participe aux épreuves de goût de tous les nouveaux produits agricoles.

local originel et peut maintenant compter sur un réseau de 250 clients dispersés sur tout le territoire national. Franck Corlay, vice-président de l'Institut et directeur marketing et recherche-développement de Martine Spécialités, résume : « Le projet initial consistait à soutenir le développement économique des entreprises locales. La qualité et le niveau d'expertise reconnus de l'équipe ont permis un développement régulier qui s'étend désormais au niveau national. »

Créé en 1980, Sobeval, qui

emploie 400 salariés et réalise 300 millions d'euros de chiffre d'affaires, a renoué toute sa gamme de produits et le packaging de 2014 grâce à l'Institut du goût. « L'association nous apporte une structure de proximité qui, par la diversité de ses savoir-faire, nous permet de tout lui confier et d'avoir un avis homogène. Nos cadres ont une meilleure connaissance du goût des consommateurs et notre entreprise est plus réactive », explique Xavier Koulytchizky, président de l'Institut du goût et directeur qualité de Sobeval.



SABINE KIESER. Directrice de l'Institut du goût, un laboratoire unique en France.