

Actu | Jura et région

Deux produits retenus sur les neuf élaborés



Laure Bourgeois, formatrice Enilbio et chargée de projets domaine boissons, et Marine Peyroche, chargée d'études chez Actalia sensoriel. Photo Maryline Chalon

« La couleur est pétante et vive, ça donne envie de le déguster. » Marine Peyroche déguste la boisson gazeuse fermentée à la couleur jaune. « Les fines bulles sont pétillantes, on sent bien le goût du sirop de fleur de sureau qui apporte un côté fruité même si on a une légère acidité en bouche », embraye la chargée d'études chez Actalia sensoriel, qui conseille de déguster la boisson dans un apéro sans alcool. Le second nectar a une couleur rose pâle. Il s'agit d'un jus pomme-framboise. « On sent le goût lacté, le fruité de la framboise et une petite acidité en bouche qui donne de la fraîcheur », énumère-t-elle. Le jus convient davantage au petit-déjeuner ou au goûter.

• Un panel de consommateurs qui a l'habitude des magasins de producteurs

Avant de trouver la recette qui convienne, les choix des associations de goûts ont été menés à l'Enilbio. Trois types de boissons pétillantes, jus de raisin, jus de pomme et sirop de fleur de sureau ainsi que six jus de fruits (raisin, pomme-framboise, pomme-abricot, fraise-basilic avec des lactosérums différents). « Les études ont été menées sur un panel de consommateurs de différents âges, hommes et femmes, plutôt aisés, qui ont l'habitude de consommer des produits issus de magasins de producteurs et qui ont déjà dégusté des produits fermentés », déroule Marine Peyroche. Les produits ont subi des traitements thermiques afin de se conserver à température ambiante. « Le maintien du transport à une température fraîche a un coût

environnemental », a rappelé Geneviève Gésan Guiziou. Il reste à travailler sur le dépôt au fond de la bouteille. « Même si les consommateurs ont l'habitude d'en avoir, il y a une limite acceptable », appuie-t-elle. Le projet s'achève l'an prochain.



