



# Qualité et préférence des consommateurs d'abricots

## Projet MicMac

Équipes impliquées dans le projet :

Balandran : Valentine Cottet, Aline Chagnard, Coraline Sénécal

Saint-Rémy : Elsa Desnoues, Michel Jost, Sabrina Azehaf, Clara Monteux

DP2E : Gilles Christy, Xavier Vernin, Danièle Scandella

# Le projet MicMac

Mesure et détermination des Critères de qualité et des préférences des consommateurs d'AbriCot  
2018 - 2020

Soutenu par un co-financement FranceAgriMer sur l'appel à projets Expérimentation

## ➤ Caractériser la qualité de l'offre commerciale

- Quels niveaux de qualité
- Quelle variabilité de la qualité
- Sur quels critères reposent les différences de qualité

## ➤ Mesurer les préférences des consommateurs

- Niveau de satisfaction et perception des consommateurs
- Déterminants des préférences
- Typologie de consommateurs

## ➤ Intégrer la qualité dans la filière

- Étude de produits segmentants (Abricot couleur, SIQO)
- Relation mesure instrumentale et perception sensorielle
- La qualité dans l'évaluation du matériel végétal (modélisation des attentes consommateurs)

# 3 méthodologies pour mesurer la qualité sensorielle



Echantillonnage Offre commerciale  
juin à août – 2018 à 2020

150 lots

74 lots

Caractérisation des produits

Analyse des préférences

## Mesures instrumentales

Mesures quantifiables  
(teneurs, forces...)



- Poids / calibre
- Taux de sucre
- Taux d'acide
- Fermeté

## Profils sensoriels

Détermine les différences et  
analyse les perceptions décrites  
par dégustateurs



- Evaluation objective
- Sujets entraînés
- Effectif réduit
- Condition contrôlée

## Mesures préférences

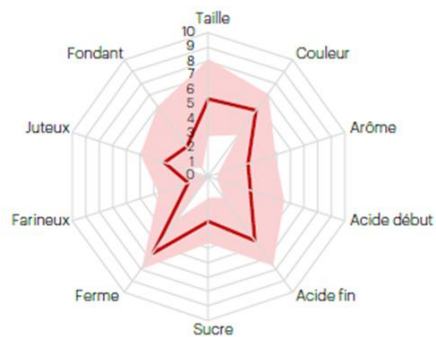
Sonde le plaisir et le déplaisir du  
consommateur



- Evaluation plaisir
- Sujets naïfs
- Effectif important

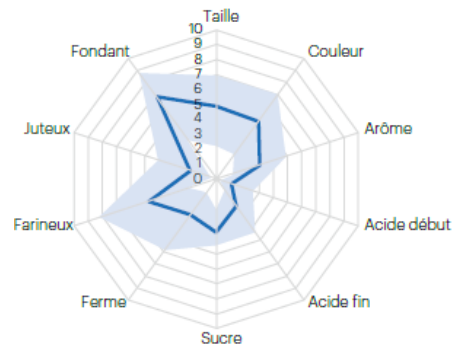


# Analyse de l'offre : 4 segments d'abricots



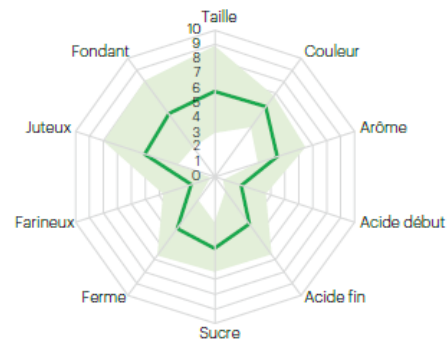
Abricots plus fermes  
et plus acides

- Pricia
- Flopria
- Farbela
- Rubilis...



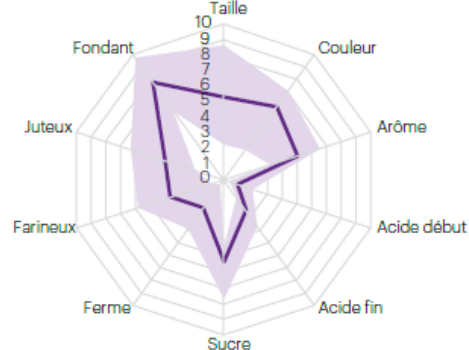
Abricots plus farineux,  
fondants

- Farbaly
- Faralia
- Orangé de Provence
- Bergeron...



Abricots plus juteux,  
Moins farineux

- Bergeval
- Colorado
- Orangered
- ...

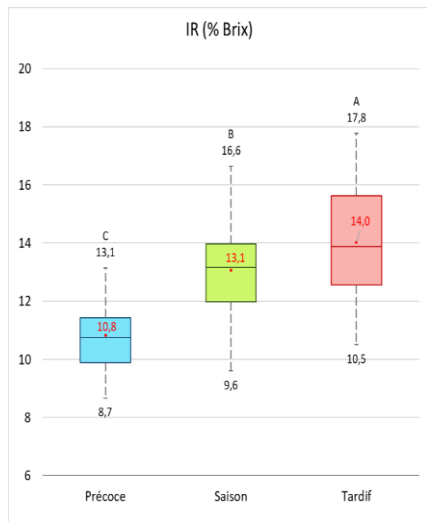


Abricots plus fondants,  
sucrés aromatiques

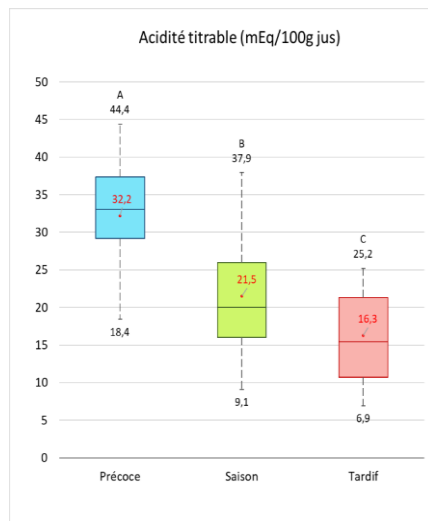
- Bergeron
- Aprisweet
- Royal Roussillon
- Vanilla Cot...

# Évolution de la qualité au cours de la saison

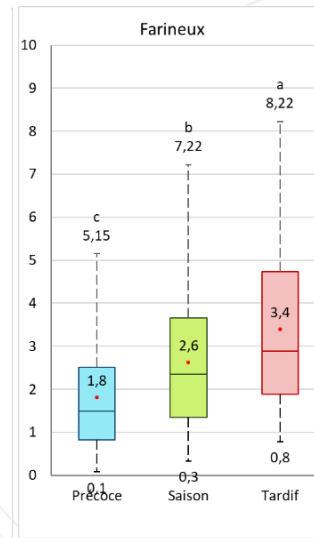
Sucre ↗



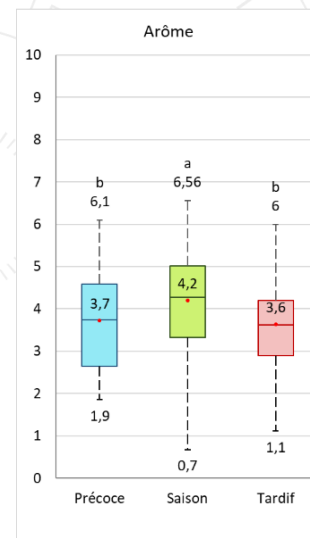
Acidité ↘



Texture farineuse ↗



Arôme ↗ ↘

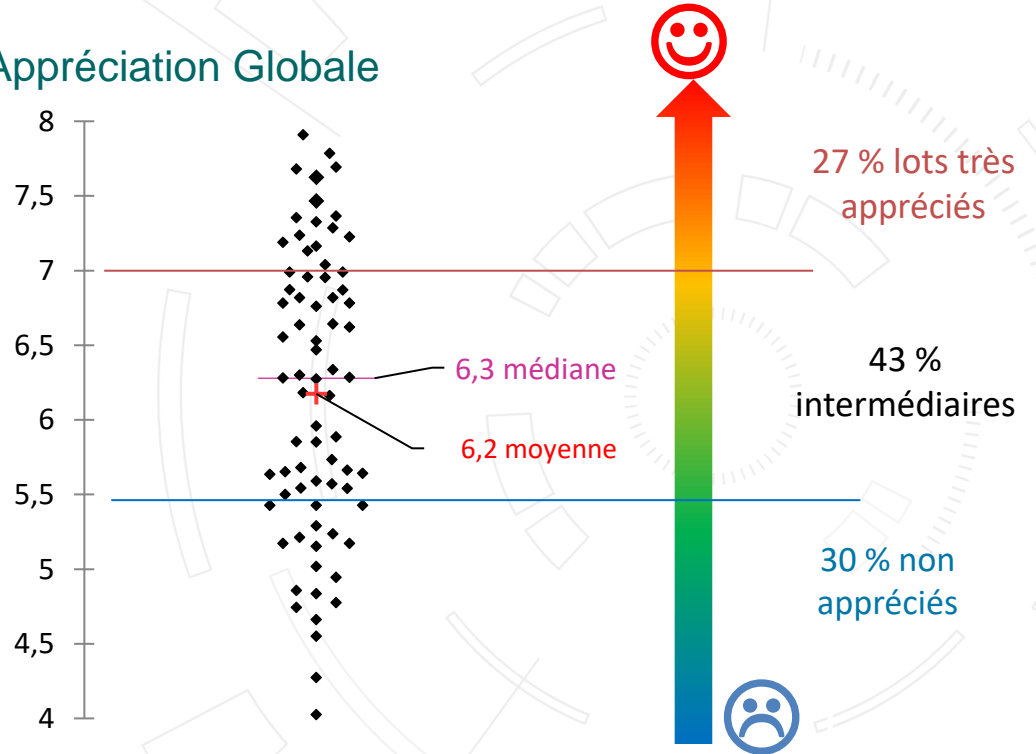


# Mesure des préférences des consommateurs



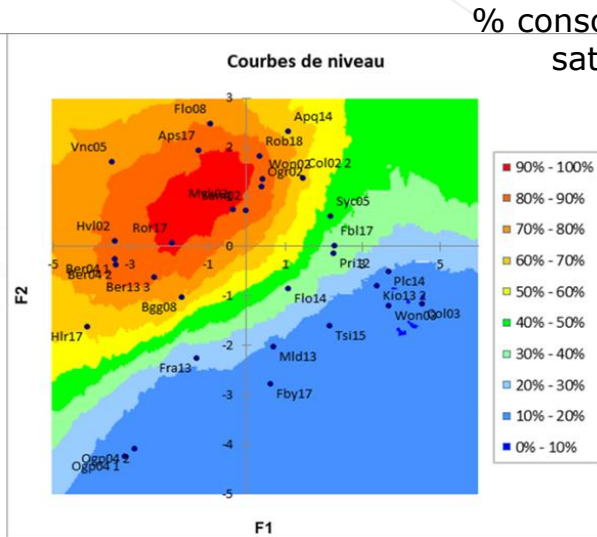
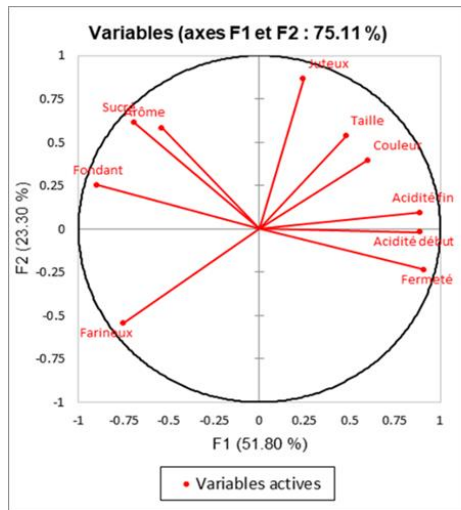
Note appréciation  
74 Lots

## Appréciation Globale



# Préférences des consommateurs

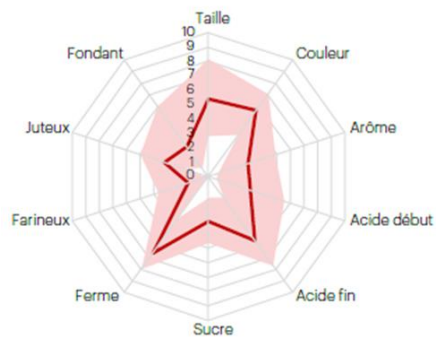
## Cartographie des préférences



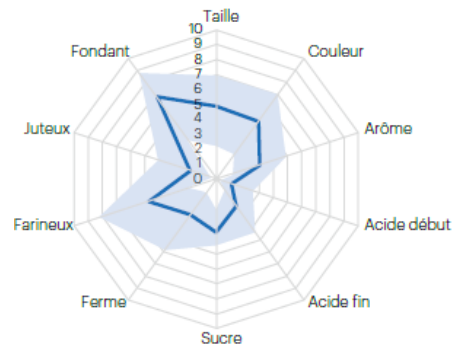
Abricot idéal :  
sucre  
arôme  
juteux

Projection des préférences des consommateurs sur la carte sensorielle

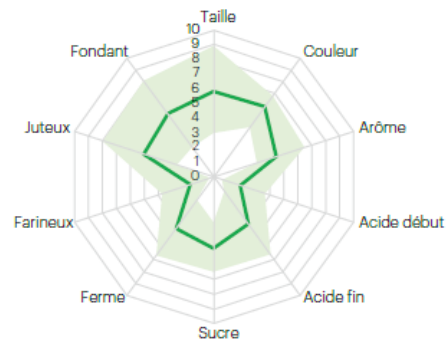
# Satisfaction des consommateurs



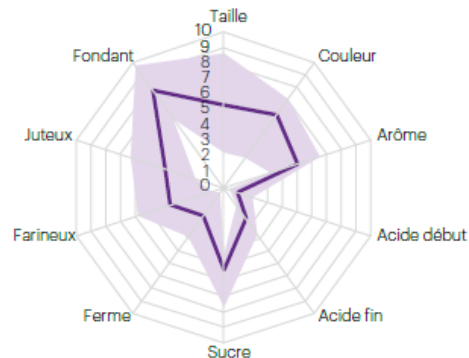
Abricots plus fermes  
et plus acides



Abricots plus farineux,  
fondants



Abricots plus juteux,  
Moins farineux



Abricots plus fondants,  
sucrés aromatiques





## 2 typologies de consommateurs avec des attentes spécifiques

➤ Des critères de rejets différents selon les consommateurs

### 60 % Consommateurs Tolérants

Rejettent les abricots **farineux**  
Acceptent fermeté et acidité

- + de jeunes (-34 ans)
- Consommation immédiate
- Achat abricots fermes

### 40 % Consommateurs exigeants

Rejettent fermeté et acidité  
Tolèrent farineux

- + >35 ans
- Raison achat : origine du produit
- Achat abricots souples
- Consommation quand ils sont mûrs

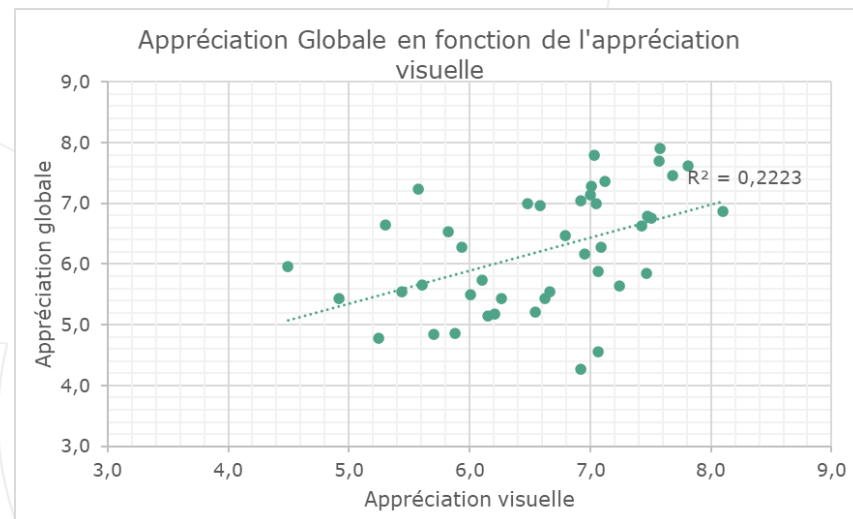
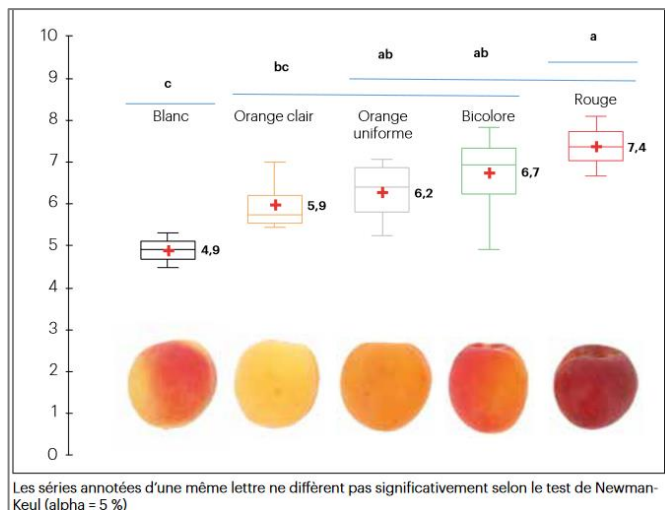
# Perception des consommateurs de l'offre en rayon



# Décalage entre le beau et le bon



Appréciation visuelle en fonction de la couleur des fruits



La couleur est synonyme de promesse gustative qui n'est pas au rendez-vous et conduit à la déception du consommateur

# Conclusion

---

## ➤ Caractérisation de la qualité

- Très grande variabilité (texture, saveur, aspect, arôme) et (IR, Acidité, poids, couleur)
- Évolution au cours de la saison
- Principaux facteurs de variabilité : génétique et maturité

## ➤ Satisfaction des consommateurs très mitigée

- Un abricot idéal pour tous
- 2 typologies de consommateurs identifiés plus ou moins exigeants

## ➤ Levier d'amélioration pour la filière

- Choix variétal pour favoriser des génétiques qualitatives
- Gestion du calendrier de production
- Optimiser le stade de récolte pour une maturité
- Limiter le décalage entre l'aspect et le goût

70  
ans

Réussir aujourd'hui,  
c'est imaginer demain.

CENTRE TECHNIQUE INTERPROFESSIONNEL  
DES FRUITS ET LÉGUMES



Pour en savoir plus  
[www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr)

Action financée par

