



# De la perception des arômes dans le cidre par les consommateurs...

Ronan SYMONEAUX

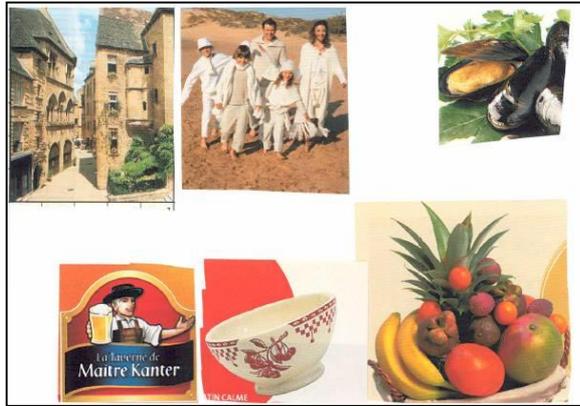


# Le projet Casdar Cidre 2008-2011 donnait un peu d'informations sur l'importance des arômes sur l'appréciation du cidre

Plusieurs méthodes utilisées : Table rondes, Cartographie des préférences...

Des discussions sur les représentations des cidres, les attentes, la consommation...

Un jeu de coupage-collage à partir de revues: « faites-moi une carte postale du cidre, avec tous les mots, les images, les couleurs qui vous font penser au cidre »



# Le cidre | plaisir: sensoriel

Un produit fruité, à base de pommes, frais et rafraîchissant



Un produit pétillant, mais des bulles plus ou moins appréciées



Un produit qui a ou doit avoir une belle couleur



Le cidre produit familial, convivial



Un produit « festif », mais moins que le champagne

- Les mots « la fête », « festif », sont revenus sur beaucoup de cartes postales
- Mais d'un autre côté le cidre est un produit « simple »



Un produit détente, les vacances



# Les freins à la consommation...



## Définition du cidre mauvais

- Exemple: « Cidre fermier d'un oncle, au tonneau: pas bon, plus amer, plus dur, terne, pas pétillant »
- Il est trouble, terne
- Il ne pétille pas
- Il **sent trop « le bois »**
- « On dirait qu'il est coupé avec de l'eau»

## Définition du bon cidre

- Il faut qu'il soit pétillant
- Il a un **bon goût**, qui dure
- Il est **fruité, a goût de pomme**
- Il faut qu'il ait une odeur
- Il n'est pas amer
- Il a une bonne couleur

# Un produit « paradoxal »



Un produit soit trop, soit pas assez alcoolisé

Un produit que tout le monde aime mais qui traîne aussi une image négative

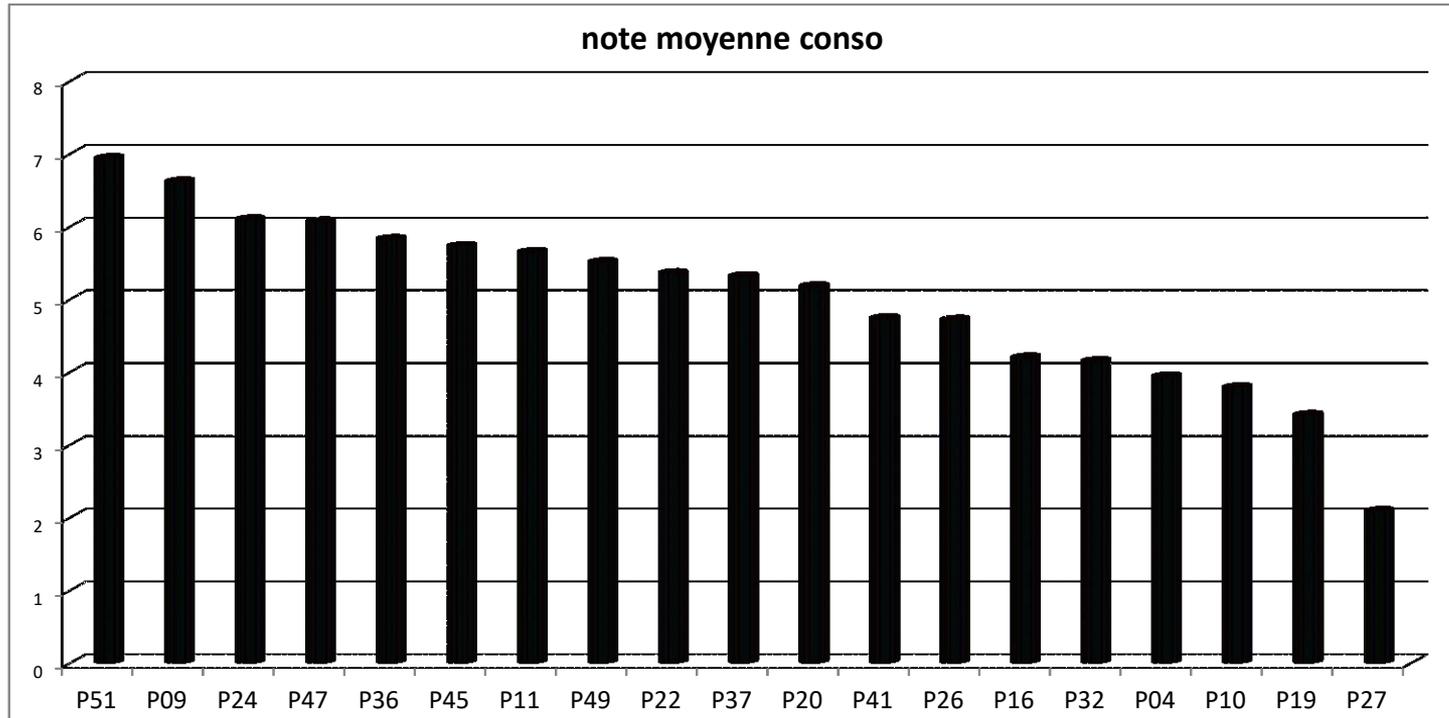
Un produit « frais », mais aussi lié aux traditions, au terroir...

Un cidre fermier synonyme de qualité, mais que certains évitent par peur des arômes évolués...

Un cidre industriel source de beaucoup de fantasmes négatifs, mais que beaucoup achètent notamment pour un gout plus fruité...

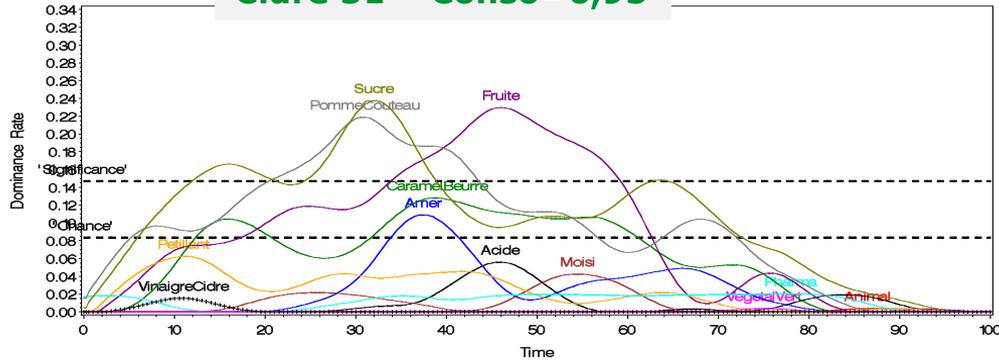
Un produit qu'on aime pour son caractère Fruité OU pour Son caractère, son côté « Terroir »

# Le projet Casdar Cidre 2008-2011 donnait un peu d'informations sur l'importance des arômes sur l'appréciation du cidre



# Le profil dynamique des deux extrêmes

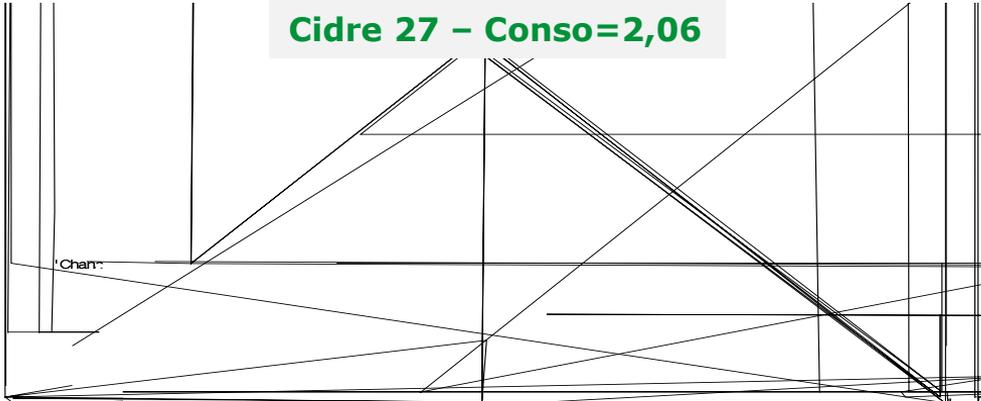
## Cidre 51 – Conso=6,95



## CIDRE 51

Une attaque sucrée accompagnée d'un arôme "pomme au couteau", relayée par le fruité avec une finale à nouveau sucrée. A noter une touche d'amertume et de caramel-beurre en milieu de bouche

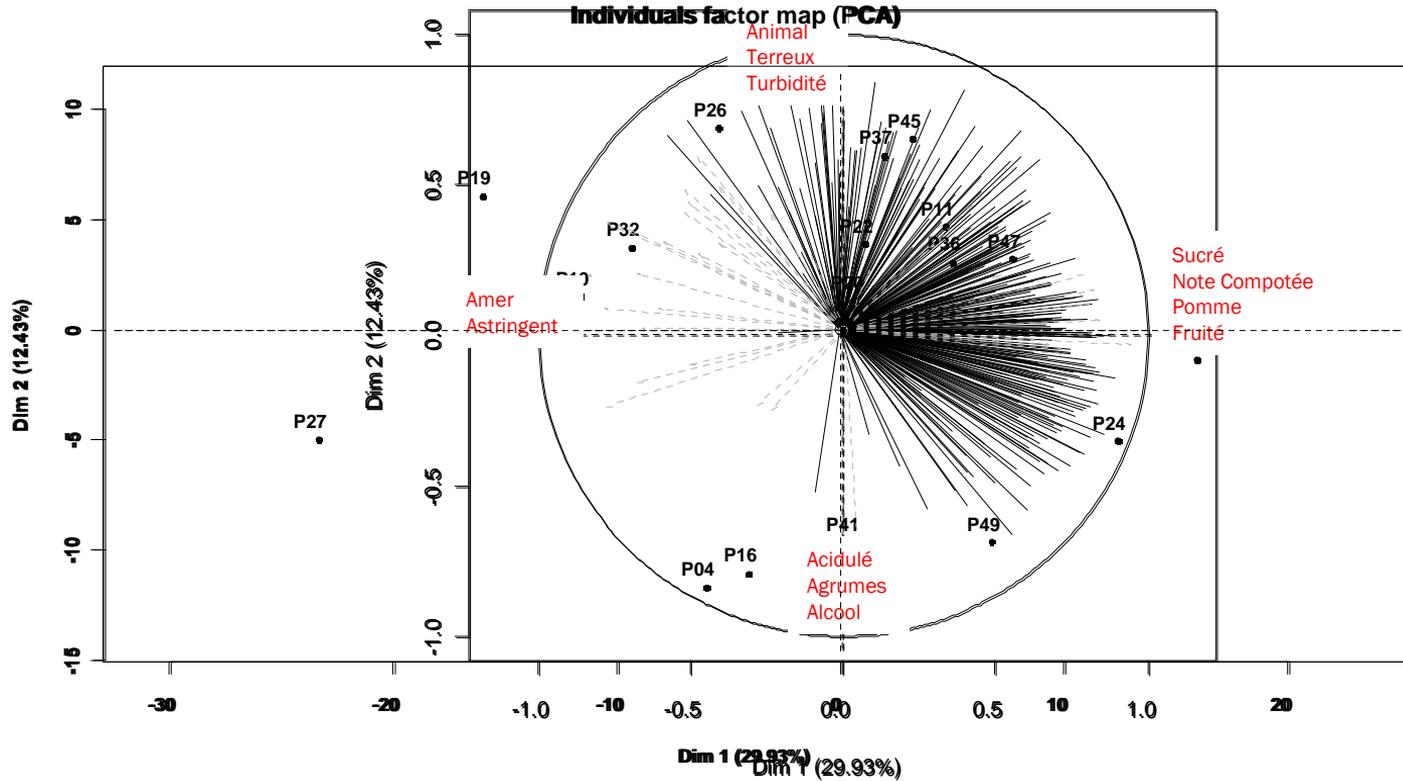
## Cidre 27 – Conso=2,06



## CIDRE 27

Une attaque et une grosse dominance amère avec les arômes moisi et animal en fin de bouche.

# Les divergences d'avis...



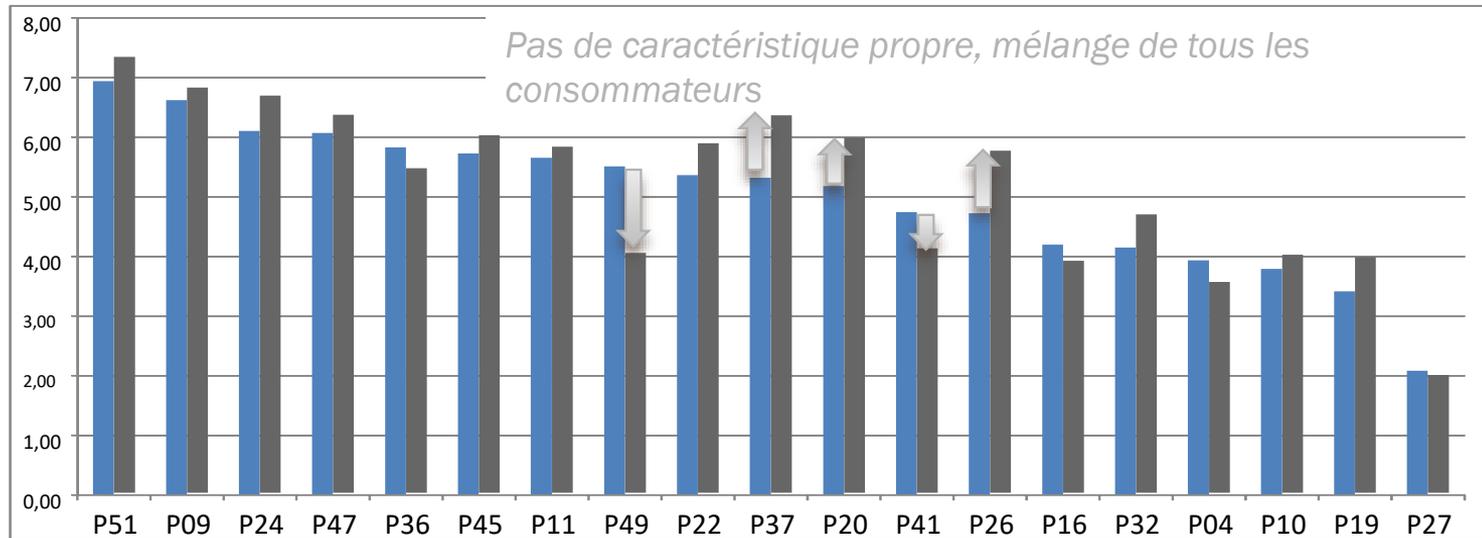
## Un groupe proche du comportement moyen (n=105)



Une appréciation proche de la moyenne du groupe

La mousse peut être un critère valorisant

Recherche d'équilibre aromatique



# Les connaisseurs



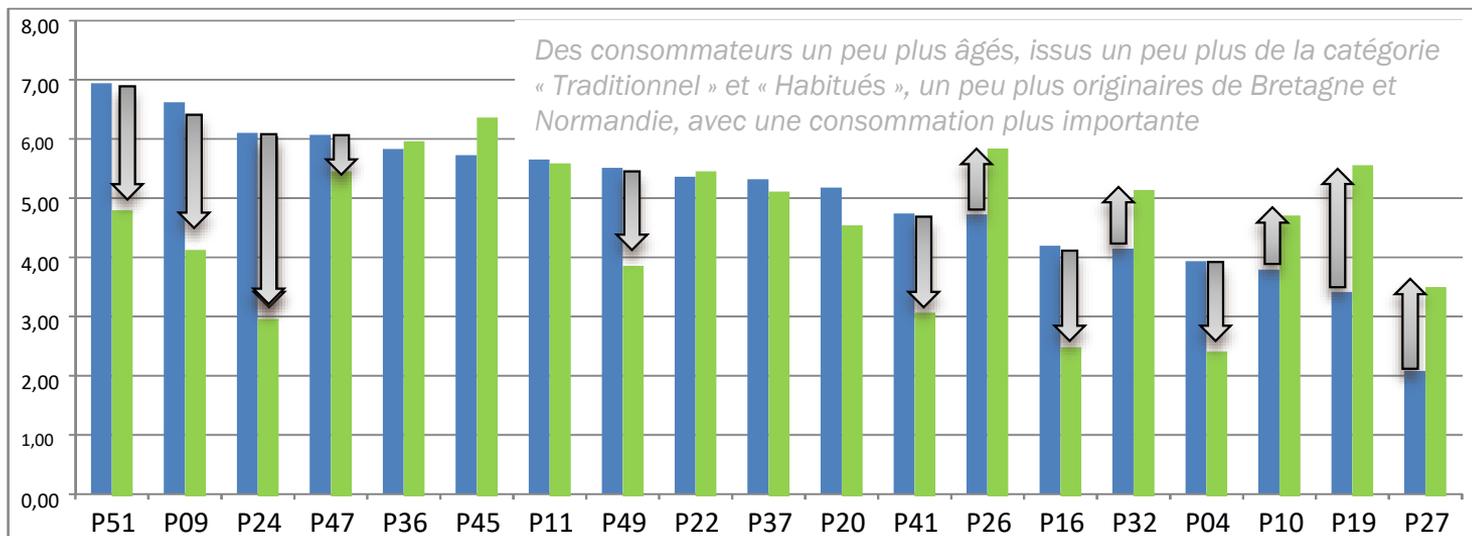
Les cidres Sucrés avec des notes comptotées, caramel au lait sont rejetés

et les « produit nouveaux » également

Les produits dans un équilibre Sucre-Amer-Astringent s'exprime nt mieux

L'intensité de l'effervescence est appréciée.

Trouble ou limpide, peu d'importance



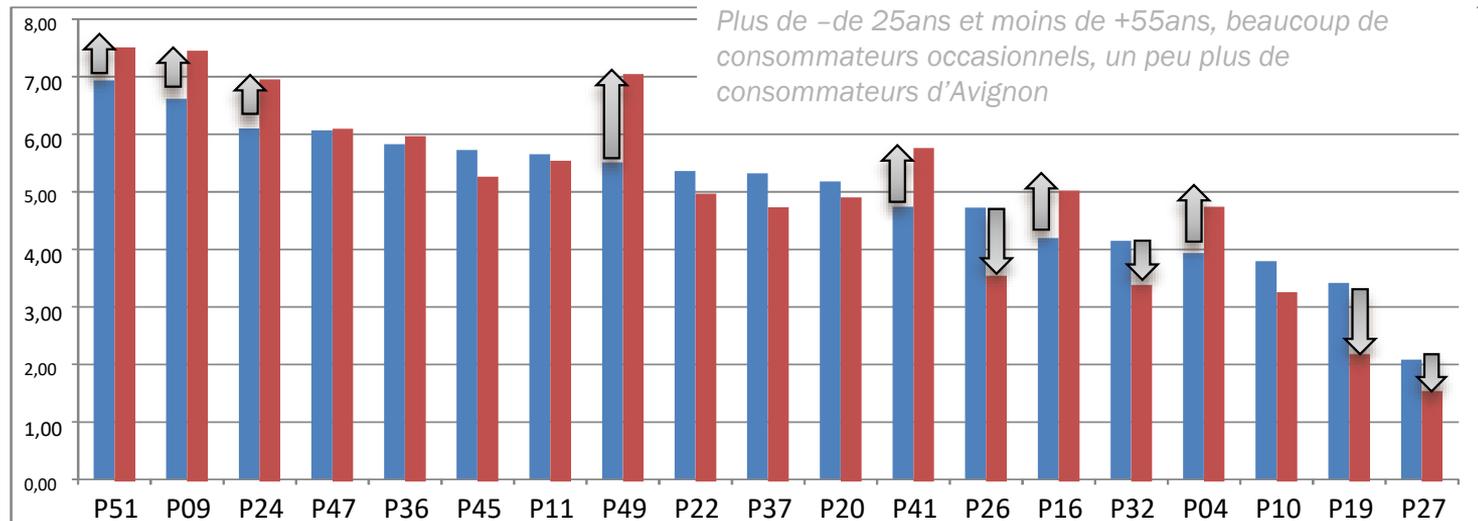
# Les nouveaux consommateurs, occasionnels (n=169)

Performance des produits plus sucrés et moindre appréciation des produits secs

Meilleure appréciation que les autres des produits « originaux »

- Ciders, Apfel Frost et deux autres produits
- Apprécie le caractère alcooleux, acidulé, le sucré, **fruité**
- Apprécie les couleurs sortant de l'ordinaire le plus pale & le plus rosé

Sanctionne l'amertume, l'absence de fruité, l'excès d'effervescence & le trouble



# Difficile de conclure sur l'importance des arômes mais il doit participer à la satisfaction globale...



Le Fruité fait partie des caractéristiques implicites attendues dans un cidre

Les notes d'évolution ou de caractères peuvent plaire à des consommateurs habitués

Des nouveaux consommateurs séduits par des notes sucrées... mais également par les arômes fruités

De la place pour une segmentation aromatique si on maîtrise les caractéristiques aromatiques

