

Virginie Kersulec
Senior Sensory Evaluation Scientist, Mars Chocolate UK - Mars 2013



« Virginie, pourquoi as-tu choisi de t'orienter vers l'évaluation sensorielle, quel est ton parcours ? »

Au cours d'un premier cycle en agro-alimentaire j'ai découvert brièvement l'analyse sensorielle. J'ai donc poursuivi dans cette voie à Tours (M.S.T.) puis à Dijon (D.E.A).

Ce parcours m'a permis de côtoyer différents environnements et d'avoir des expériences enrichissantes aussi bien chez des prestataires de services, en recherche académique, qu'en industrie.

« Quelles sont tes expériences en entreprise passées et actuelles ? »

Bien qu'ayant toujours travaillé dans le domaine du senso/conso, mon parcours professionnel m'a également permis de rencontrer des contextes divers.

Après l'alimentaire, j'ai travaillé durant 6 années dans la parfumerie qui présente différents challenges du fait du produit en lui-même mais également du cycle de création.

De plus travailler à l'étranger permet, au-delà de l'enrichissement humain, de découvrir différentes mises en œuvre et 'philosophie' de l'analyse sensorielle.

Si la formation académique que j'ai reçue est de très haut niveau, il m'est désormais évident que les compétences acquises au cours de ces expériences me sont tout autant essentielles aujourd'hui.

Aujourd'hui à nouveau dans l'alimentaire mon rôle est de permettre toutes sortes d'initiatives produit ou packaging (innovation, optimisation...) en mesurant les implications pour les consommateurs en partenariat avec mes collègues du développement et du marketing. Cela implique comme beaucoup de projets sensoriels en industrie de comprendre les implications business, de convaincre et de communiquer efficacement mais ne laisse pas place à l'ennui et me permet de travailler avec une large variété de méthodes.

« Quel est ton regard sur le métier et sur son évolution »

L'analyse sensorielle reste encore dans certaines structures un fournisseur de service plus qu'un réel partenaire, cela limite son efficacité et parfois il est surprenant de réaliser comment les domaines de compétences sont définis de manière rigide pour un service.

Sur une note plus positive même si la recherche et les publications semblent toujours en avance sur le terrain en entreprise ; il me semble exister une porosité entre le monde académique et industriel et une forte volonté des équipes sensorielles en entreprise pour que le domaine et ses applications demeurent dynamiques et innovantes.