

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 91 (2000)  
**Heft:** 1

**Buchbesprechung:** Evaluation sensorielle

**Autor:** Lavanchy, P.

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 01.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

### **Evaluation sensorielle, 2e édition, SSHA**

Société scientifique d'hygiène alimentaire

Editeur: Tec & Doc Lavoisier, 353 pages, 1998. Prix: 420 FF

La deuxième version de ce manuel méthodologique d'évaluation sensorielle offre, par rapport à la première de 1990, plusieurs avantages. Le premier et le plus évident est qu'elle est disponible pour tous ceux qui n'ont pas pu se la procurer depuis de longues années, car la première version fut rapidement épuisée. Un autre avantage est qu'il a changé sa typographie en l'améliorant et, en gardant les petits dessins fantaisistes et très illustratifs des domaines traités. Les divers chapitres ont été rafraîchis. Ils sont, maintenant, signés d'un ou des auteurs, ce qui est aussi un avantage pour le lecteur. La première partie, intitulée généralités, traite de l'instrument de mesure que sont nos sens et des grandeurs psychophysiques qui en résultent. Elle n'a pas subi de grands bouleversements.

La deuxième partie traite des épreuves analytiques de l'évaluation sensorielle. Ce sont certainement pour l'industrie alimentaire les pages les plus consistantes. Elles considèrent aussi bien les épreuves discriminatives que les épreuves descriptives. De plus, elles n'oublient pas l'organisation pratique de ces diverses épreuves et l'importance, pas toujours évidente pour le praticien, de la qualité de la préparation d'un test. Cette partie a été heureusement complétée par des exemples de contrôle des performances des dégustateurs et par une nette amélioration de l'ordre de présentation des échantillons. Le profil avec libre choix du vocabulaire a été retravaillé de façon plus pertinente. De même le lecteur saura tirer profit des modifications apportées à l'étude des méthodes non verbales. Ces faits montrent bien que l'analyse sensorielle est réellement devenue une discipline scientifique digne d'accréditation, quand bien même l'homme reste un instrument de mesure très particulier, mais pouvant être performant et fiable, lorsqu'il est entraîné et contrôlé.

La troisième partie de ce manuel concerne les épreuves hédoniques. Ce n'est pas celle qui a été le plus modifiée. Elle reste très fidèle à son traitement lors de la première édition. Elle garde donc son intérêt. La dernière partie de ce livre est consacrée à un des piliers de la méthodologie sensorielle: la statistique. Ce chapitre est de loin celui qui a subi le plus de modifications. Ces modifications sont normales pour cette deuxième édition et sont bien illustrées. Elles reflètent l'importance accrue de la statistique dans le domaine traité. Une seule chose dérange. Pourquoi avoir choisi, p. ex. pour illustrer l'aspect sableux, une représentation graphique en trois dimensions, alors que deux seules variables (fréquence et note) sont présentes? Mis à part cette critique, les méthodes décrites le sont de façon très compréhensibles.

Pour ceux, de plus en plus nombreux, qui pratiquent l'évaluation sensorielle, ce manuel est recommandé. Il est relativement simple, les sujets sont clairement expliqués et les petits dessins l'agrémentent de façon sympathique. Il fait partie de la collection «Sciences et techniques agroalimentaires» de l'éditeur Lavoisier.

P. Lavanchy