



**Paul Le Mens**

## **Le Goût pour mieux communiquer**

**Ingénieur** en Science des Aliments et en Sciences du goût, ENSBANA Dijon

**Professeur** de dégustation des aliments à l'Université du Vin, Suze la Rousse

**Professeur** de dégustation à l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, INBP, Rouen

**Professeur** de dégustation à l'ISNAB, Bordeaux à l'ENSAP de Bordeaux

**Consultant** Slow Food dans le domaine de la caractérisation sensorielle et animation d'ateliers du Goût, label Slow Food, formateur à l'Institut de formation Slow Food

**Fondateur de l'école du Goût Food Flavor**

**Adresse postale** : 407 chemin d'Alicante Bouschet, 47250 COCUMONT

06 77 84 09 78,

[lemenspaul@orange.fr](mailto:lemenspaul@orange.fr)

### **Formation initiale**

Ingénieur en biochimie-biologie du Conservatoire National des Arts et Métiers de Paris, CNAM

Ancien élève de l'Institut Pasteur de Lille en DESS de microbiologie alimentaire.

### **Qualification dans le domaine de l'analyse sensorielle**

**De 1992 à 2005**, responsable du laboratoire d'analyse sensorielle de la station expérimentale du Pradel, avec pour but de réaliser des études sur les entre l'alimentation et la qualité sensorielle des fromages. Entreprise : Institut de l'élevage, Paris.

### **Activités dans l'art de la dégustation**

**Fondation de l'Ecole du Goût Food Flavor** avec pour cible les métiers de bouche et les filières agro-paysannes

Réalisation de **formations aux artisans de l'alimentation** par le canal des Chambre des Métiers

Réalisation de nombreuses formations à **l'art de la dégustation destinées aux producteurs fermiers**, par les organismes agricoles et affiliés, Chambre d'Agriculture, Agences agricoles, Syndicats de produits AOP, Labels, IGP. Filière paysanne de Suède et de Norvège. Formation à la dégustation des fromages pour la filière fromagère du Québec.

**Ateliers du Goût grand public** en événementiels sur des salons en Italie, Suède, Slovénie, Québec, France, pour le compte de Slow Food France.

**Animation d'ateliers du Goût grand public** pour le compte de municipalités, syndicats de touristes, Parc régionaux, salon du chocolat...

Réalisation d'un DVD avec l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie de Rouen pour la Fédération Nationale des Boulangers. DVD destiné à former les boulangers à l'art de déguster les pains.

Etude de perception hédonique des consommateurs de produits régionaux labellisés, avec l'IRQUA Poitou-Charentes

### **Activités dans la caractérisation sensorielle des aliments**

Etude de caractérisation sensorielle du petit épeautre de Haute Provence, en IGP,  
Etude de caractérisation des fromages de brebis type Béarnais, Ossau Iraty,  
Etude de la caractérisation de la viande de mouton de Barège-Gavarni AOC, octobre  
Etude de la caractérisation de la viande de la Béarnaise avec Slow Food Béarn, de la  
Maraichine avec le CREGEN du Marais Poitevin  
Etude de la caractérisation sensorielle de la lentille Blonde de Saint Flour en demande d'IGP  
Etude de la caractérisation sensorielle de la viande de poule Gasconne, poularde, chapon fin,  
œufs, de la poule et des œufs de Marans  
Etude de la caractérisation sensorielle du Pelardon affiné  
Etude de la caractérisation sensorielle du Gwell et de la crème de Pie Noire Bretonne  
Etude de la caractérisation sensorielle des fromages de brebis d'estive Béarnaise  
Etude de la caractérisation sensorielle du jambon de Porc Basque élevé en plein air  
Etude de la caractérisation sensorielle du Mothais sur feuille, projets AOP  
Etude de la caractérisation sensorielle des pommes à cidres du pays Basque  
Etude de la caractérisation sensorielle du gras de Porc Blanc de l'Ouest  
Etude de la caractérisation du Chou de Lorient  
Analyse sensorielle des maïs issus des semences paysannes, AgroBio 24  
Analyse sensorielle des pains boulangers, semences paysannes, Tryptolème Bretagne  
Analyse sensorielle des carottes, et laitues variétés anciennes, CIVAM BIO 47  
Caractérisation sensorielle de l'ail violet de Cadours  
Analyse de la typicité sensorielle des grands crus de chocolats noirs Français  
Etude de la caractérisation sensorielle du pain Croustillot, label rouge en cours et du pain de  
petit épeautre avec le syndicat des producteurs de la région Alpes Haute Provence,  
Vaucluse.

**Actualisé Octobre 2022**