METHODE JAR « Just About Right »

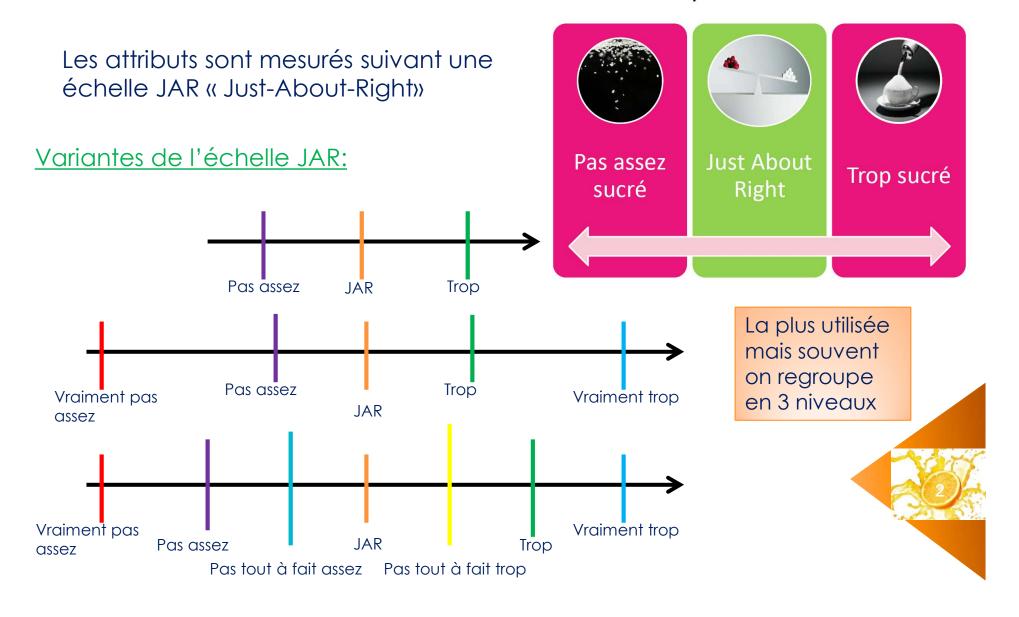
F. Husson – Institut Agro

La méthode JAR

- permet de tester le niveau de satisfaction de différents attributs
- mesure le niveau de perception d'un attribut par les consommateurs
- ddagnostique les attributs qui pénalisent l'acceptabilité d'un produit
- propose des directions (drivers of liking) pour l'amélioration de l'acceptabilité (reformulation ou optimisation)

Recueil de données

Exemple d'échelle JAR:



Recueil de données

jus d'orange évalués selon des variables JAR

| 1 | Produit | Juge | Appréciation_G | Nc | lo | Su | Ac | Am | Pu | Sexe | Age |
|----|----------|--------|----------------|-----|-------|---------|--|--------|---------------|------|-----|
| 2 | 1JPA | j1 | 7 | Nc2 | lo3 | Su4 | AC2 | Am3 | Pu3 | F | 20 |
| 3 | 2JPR | j1 | | Nc3 | lo3 | Su4 | AC2 | Am3 | Pu3 | F | 20 |
| 4 | 3JSA | j1 | 5 | Nc2 | lo3 | Su5 | AC2 | Am2 | Pu2 | F | 20 |
| 5 | 4JSR | j1 | | Nc2 | lo2 | Su5 | Ac3 | Am2 | Pu1 | F | 20 |
| 6 | 5TPA | j1 | | Nc3 | lo3 | Su4 | Ac1 | Am3 | Pu3 | F | 20 |
| 7 | | j1 | | Nc3 | lo2 | Su4 | AC2 | Am1 | Pu3 | F | 20 |
| 8 | | j1 | | Nc3 | lo2 | Su4 | Ac3 | Am3 | Pu1 | F | 20 |
| 9 | | j1 | | Nc3 | lo1 | Su4 | Ac1 | Am2 | Pu1 | F | 20 |
| 10 | 1JPA | j10 | | Nc2 | lo3 | Su3 | Ac3 | Am3 | Pu4 | F | 24 |
| 11 | 2JPR | j10 | | Nc4 | lo2 | Su3 | Ac3 | Am3 | Pu3 | F | 24 |
| 12 | | j10 | | Nc2 | lo2 | Su2 | Ac5 | Am3 | Pu2 | F | 24 |
| 13 | 4JSR | j10 | | Nc4 | lo3 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu2 | F | 24 |
| 14 | 5TPA | j10 | | Nc4 | lo2 | Su2 | Ac3 | Am3 | Pu3 | F | 24 |
| 15 | 6TPR | j10 | | Nc3 | lo2 | Su3 | Ac3 | Am3 | Pu4 | F | 24 |
| | | j10 | | Nc4 | lo3 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu2 | F | 24 |
| 17 | 8TSR | j10 | | Nc3 | lo1 | Su4 | Ac4 | Am3 | Pu2 | F | 24 |
| 18 | 1JPA | j100 | | Nc3 | lo2 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu3 | F | 19 |
| 19 | 2JPR | j100 | | Nc3 | lo2 | Su3 | Ac4 | Am4 | Pu3 | F | 19 |
| | 3JSA | j100 | | Nc2 | lo3 | Su3 | Ac3 | Am4 | Pu2 | F | 19 |
| 21 | 4JSR | j100 | | Nc3 | lo2 | Su3 | Ac4 | Am5 | Pu2 | F | 19 |
| 22 | | j100 | | Nc3 | lo3 | Su3 | Ac4 | Am4 | Pu3 | F | 19 |
| 23 | 6TPR | j100 | | Nc3 | lo3 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu4 | F | 19 |
| 24 | 7TSA | j100 | | Nc3 | lo2 | Su2 | Ac4 | Am4 | Pu2 | F | 19 |
| 25 | 8TSR | j100 | | Nc3 | lo3 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu2 | F | 19 |
| 26 | 1JPA | j101 | | Nc2 | lo2 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu3 | M | 23 |
| 27 | 2JPR | j101 | | Nc2 | lo2 | Su4 | Ac4 | Am4 | Pu3 | | |
| | 3JSA | j101 | | Nc1 | lo1 | Su4 | Ac4 | Am3 | Pu2 | M | 23 |
| | 4JSR | j101 | | Nc2 | lo2 | Su3 | Ac3 | Am3 | Pu2 | M | 23 |
| 30 | 5TPA | j101 | | Nc3 | 104 | Su3 | Ac5 | Am4 | Pu4 | M | 23 |
| 31 | 6TPR | j101 | | Nc3 | lo2 | Su3 | Ac3 | Am3 | Pu3 | M | 23 |
| 32 | 7TSA | j101 | 6 | Nc2 | lo1 | Su3 | Ac4 | Am3 | Pu2 | M | 23 |
| | <u> </u> | | | | 0.000 | | • | | | M | 23 |
| Q | | % 30gs | 900 j.do | | J. | atiable | • couleur • intensite • sucré, • acide, • amer, • pulpeur | é_odeu | ir, ¿Grafé | die | 1 |

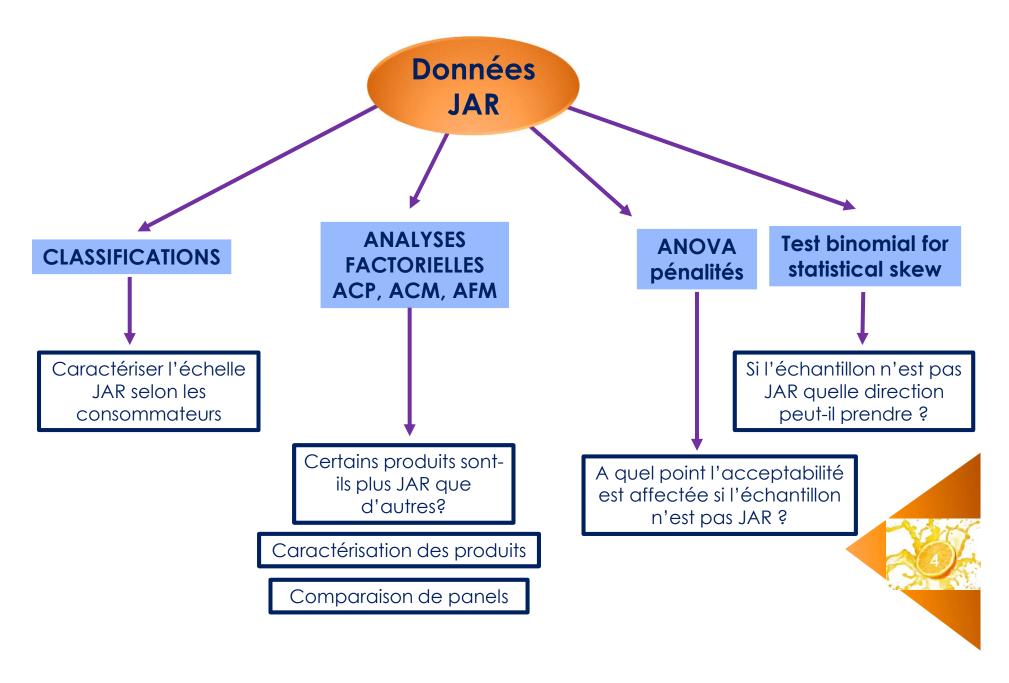
Source: Berthelo S., Brossier M., Gourret D. & Pagès J. (2012)

3 types de données recueillis

- 6 variables JAR à 5 niveaux
- 1 variable hédonique
- 6 variables signalétiques
- -106 consommateurs
- 8 produits

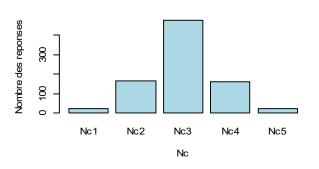


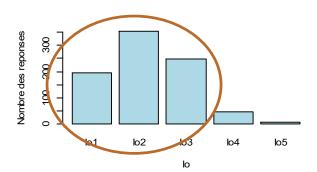
© Comment analyser les données JAR ??



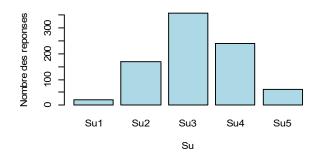
ANALYSE EXPLORATOIRE

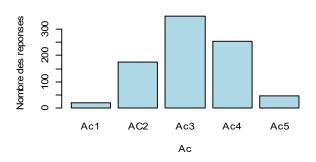
Distribution des données pour chaque descripteur

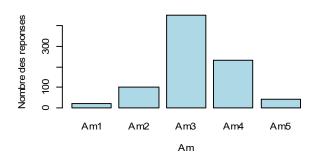


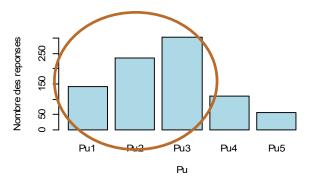


Diagnostic visuel des attributs qui ne correspondent pas à l'attente du consommateur, pas centré autour du centre de l'échelle (niveau JAR).









Il y a beaucoup de personnes qui jugent les produits «pas assez» selon les attributs Intensité odeur et Pulpeux



A quel point la préférence est affectée?



ANALYSE DES PÉNALITÉS

- Méthode populaire pour identifier des axes d'améliorations possibles pour les produits
- Est-ce qu'une différence de notation JAR est associée une différence significative au niveau des données globales de préférence ?
- Mettre en évidence et classer les caractéristiques susceptibles de pénaliser la satisfaction des consommateurs pour un produit donné

Calcul des pénalités : la pénalité (d'un attribut sur un produit) est l'écart entre la moyenne des préférences quand l'attribut est « trop » (resp. « pas assez ») et la moyenne des préférences quand l'attribut est JAR

| | Appréciation_G |
|-----------------|----------------|
| JAR_Sucré | 6.542135 |
| Pas_assez_sucré | 4.259259 |
| Trop_sucré | 4.768977 |

Nombre de points de préférence perdus lorsque le produit est jugé « trop » ou « pas assez » sucré

A quel point la préférence est affectée?

Approche unidimensionnelle

$$Y_{ij} = \mu + \alpha_i + \varepsilon_{ij}$$

- Y=jugement global du jième couple (conso x produit) pour la modalité i
- μ = jugement global correspondant a la modalité i
- α_i = pénalité associée à la modalité i
- → modalité JAR = modalité de référence
- Ne conserve que les variables JAR significatives
- Possibilité d'enrichir le modèle : effet consommateur 2,5

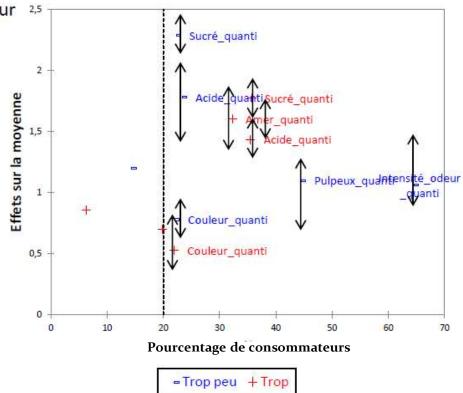
Effets sur la moyenne vs %

Approche multidimensionnelle

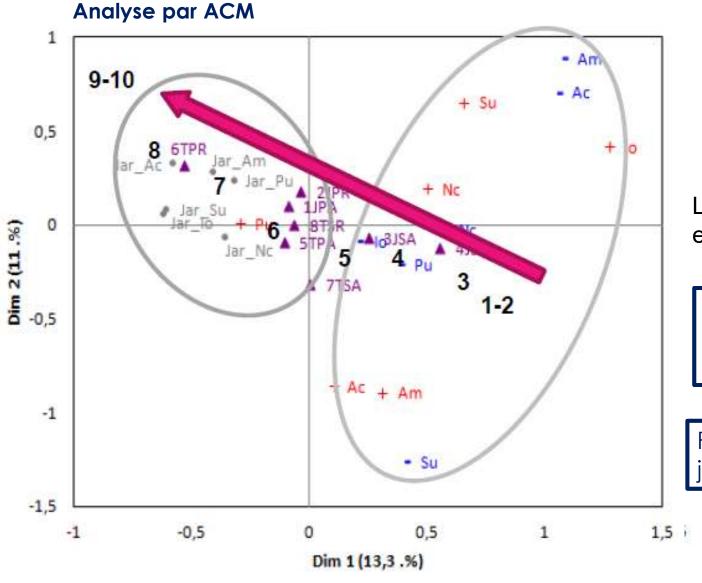
 Modèle qui fait intervenir toutes les variables en même temps

Espace Produit

 Modèle qui permet de calculer les pénalités tous produits confondus (facilite l'interprétabilité)



Certains produits sont-ils plus « JAR », que d'autres ?



données

Variables JAR 3

niveaux

Les notes sont mises en supplémentaires

Les modalités JAR se démarquent des autres

Produit 6TPR est juste comme il faut

Avantages et Limites

➤ Avantages :

- Méthode simple pour solliciter le feed-back des consommateurs
- Permet l'amélioration des produits
- Combine l'intensité sensorielle et un implicite point idéal

>Limites:

- Pollution de l'évaluation globale par les évaluations spécifiques (solution: réaliser 2 dégustations différentes)
- Le niveau JAR diffère d'un consommateur à l'autre
- La notion d'intensité n'est pas quantifiable
- Echelle non exhaustive

➤ Méthode concurrente :

- Le profil idéal technique offrant la possibilité d'identifier des pistes d'optimisation pour chaque caractéristique pertinente
- Nécessité de combiner JAR avec d'autres analyses (profil sensoriel, caractéristiques physicochimiques...)