

*La présente note a pour but de présenter nos tests sensoriels et de vous informer de la façon dont ils se déroulent grâce aux dégustateurs-bénévoles.*

## Tests Sensoriels - Dégustateurs

### Buts de l'ASBL

« Promouvoir la recherche appliquée, collaborer avec des laboratoires, des entreprises, des instituts ou des centres de recherche, à des projets de recherche ou de développement, de conseiller ou d'assister les personnes, les sociétés privées et les organismes publics qui font appel à ses services, notamment dans les domaines de la recherche, du développement ou de la formation, en Belgique ou à l'étranger. Elle peut faire toute opération en rapport direct ou indirect avec son objet et peut donner son concours à des activités similaires ou connexes à son objet. »

### Activités de l'ASBL

En collaborant avec des entreprises, des laboratoires de Recherche et Développement ou des instituts de recherche, le Laboratoire d'Analyse Sensorielle, dépendant de l'ASBL, est amené ponctuellement à organiser des tests sensoriels de dégustation.

Les produits à « déguster » sont toujours des produits de qualité alimentaire garantis par les fabricants. Il s'agit habituellement de produits disponibles dans le commerce ou de produits fabriqués par l'industrie alimentaire et destinés prochainement à être mis dans le commerce.

Pour effectuer ces tests, le Laboratoire d'Analyse Sensorielle a besoin de constituer un panel de dégustateurs-bénévoles qui pourra être différent d'un test à l'autre. En effet, en fonction des produits, les dégustateurs ne seront que des Bruxellois, entre 35 et 55 ans et ayant des enfants ou bien les dégustateurs seront représentatifs des trois régions du pays, des deux sexes et âgés de 18 à 55 ans et plus... toutes les variations sont possibles.

Au préalable de tout test sensoriel, une fois défini le profil des dégustateurs, le Service d'Analyse Sensorielle prend contact téléphoniquement avec les dégustateurs en puisant dans sa base de donnée qui doit être la plus large possible afin de pouvoir répondre aux demandes. (Nous respectons la loi sur la protection des personnes physiques à l'égard du traitement de données à caractère personnel et nous nous engageons à ne jamais communiquer les données concernant les dégustateurs.)

Les dates et horaires où le test sensoriel est effectué, sont fixés d'un commun accord lors de la prise de rendez-vous pour chaque type de produit à tester, cet horaire ne peut être modifié sans l'accord préalable du Service d'Analyse Sensorielle.

Le dégustateur-bénévole suit les règles de sécurité et d'hygiène et s'engage à ne pas manger, boire (autre chose que de l'eau) ou fumer dans l'heure qui précède la séance de test, en outre, il ne doit pas se parfumer exagérément de façon à ne pas perturber la dégustation et les autres dégustateurs. Il s'engage à respecter l'horaire fixé et le cas échéant, prévient le plus tôt possible, de son absence un des responsables du groupe de dégustateurs.

Il est tenu à un devoir de discrétion. (Secret professionnel tel que prévu par le Code Pénal art. 458)

### Indemnités – remboursement des frais

L'exercice d'une activité bénévole n'implique pas forcément le versement d'une indemnité par l'association. Cependant notre association verse au dégustateur-bénévole une indemnité forfaitaire pour frais divers.

Le dégustateur-bénévole signe un reçu pour preuve de réception de l'indemnité.

Ce montant n'est pas considéré comme une rémunération s'il ne dépasse pas les montants maxima prévus par la loi et indexés chaque année.

**Le dégustateur-bénévole ne peut cumuler des indemnités forfaitaires auprès de plusieurs associations qui entraîneraient un dépassement des montants mentionnés à l'article 10 de la loi du 3 juillet 2005.**