

**AgroStat 2014 - (25) 26, 27 & 28 March 2014**  
**13<sup>th</sup> Symposium on Statistical Methods for the Food Industry**

PROGRAM

**Tuesday, March 25th, 2014**

Ateliers pré-conférence

- 10h00-12h00    MultiDimensional Scaling : méthodes et applications en analyse sensorielle, Philippe **Courcoux**
- 14h00-17h00    Analyse sensorielle temporelle: acquisition et analyse des données en ligne, Pascal **Schlich**, Michel **Visalli** & Caroline **Peltier**
- 14h00 – 16h00    Introduction aux plans d'expériences optimaux pour des modèles non linéaires - Applications à la microbiologie prédictive, Jean-Pierre **Gauchi**

**Wednesday, March 26th, 2014**

- 8h00            Registration  
**8h45**            Welcome – Opening of the conference AgroStat 2014

***Data Analysis session***

- 9h00-9h40      **Invited speaker: A. Bernard & Gilbert SAPORTA:** *"De l'ACP sparse à l'AFC et l'ACM sparse"*
- 9h40-10h00     **Zouhair El HADRI, M. Hanafi, C. Chabanet & Y. El Kettani:** *"Calcul de la matrice de corrélation impliquée par un modèle Path analysis"*
- 10h00-10h20    **Mingkun CHEN & E. Vigneau:** *"Clustering of variables in noisy data set"*
- 10h20-10h50**    *Coffee break - Posters*

***Sensometrics I session***

- 10h50-11h30    **Invited speaker: Iven VAN MECHELEN, T. Wilderjans, K. de Roover & E. Ceulemans:** *"On the outlook for conceptually sound statistical models for three-way sensory profiling data"*
- 11h30-11h50    **Eric TEILLET, C. Petit & J. Delarue:** *"Aggregating products over several sensory trials - Possible methodology and statistics"*
- 11h50-12h10    **François HUSSON & J. Josse:** *"Gérer les données manquantes en analyse factorielle multiple"*
- 12h10-14h00**    *Lunch*

***Sensometrics II session***

- 14h00-14h40    **Invited speaker: Per Bruun BROCKHOFF:** *"Mixed models for sensory and consumer data"*
- 14h40-15h00    **Caroline PELTIER, M. Visalli & P. Schlich:** *"Extension multidimensionnelle du Scaling. Méta-analyse sur 185 études de profil sensoriel"*
- 15h00-15h20    **Ronan SYMONEAUX, S. Chollet, C. Patron, R. Bauduin, J-M. Le Quéré & A. Baron:** *"Prédiction des caractéristiques sensorielles du cidre en fonction de leur composition biochimique : utilisation d'un plan d'expérience et validation par les professionnels"*
- 15h20-15h40    **Pierre SANTAGOSTINI, M. Garbez, S. Demotes-Mainard, L. Huché-Thellier, V. Guérin, J. Bourbeillon, J. Bertheloot, G. Galopin, N. Leduc, Soulaïman Sakr & R. Boumaza:** *"Analyse sensorielle en horticulture ornementale / Sensory analysis in ornamental horticulture"*
- 15h40-16h10**    *Coffee break – Posters*

***Experimental Design session***

- 16h10-16h50    **Invited speaker: Peter GOOS:** *"Design and Analysis of Experiments in Blocks: should we do what the textbooks say?"*
- 16h50-17h10    **Michelle SERGENT & M. Claeys-Bruno:** *"Algorithme de sélection WSP pour un échantillonnage uniforme"*
- 17h10-17h30    **Jean-Pierre GAUCHI & J-C. Augustin:** *"Application des plans optimaux robustes pour un modèle de croissance en microbiologie alimentaire prédictive"*

## Thursday, March 27th, 2014

### **Chemometrics I session**

- 8h45-9h25 **Invited speaker:** V. Shapaval, T. Møretrø, J. Schmitt, R. Talintyre, D. Zeze, H.-P. Suso & **Achim KOHLER** :  
“FTIR Spectroscopy: Source tracking and monitoring of microbial contamination in food industry”
- 9h25-9h45 **Aida ESLAMI**, E.M. Qannari & S. Bougeard : “Multi-group and multi-block PLS regression”
- 9h45-10h05 **Benoît JAILLAIS**, D. Bertrand & P. Courcoux : “Characterization of powder mixtures by direct calibration of multivariate images”
- 10h05-10h25 **Véronique CARIOU**, S. Chéreau, P. Courcoux, J-P. Antignac, G. Dervilly-Pinel & M. Hanafi : “Identification de variables discriminantes dans le cas de données métabolomiques longitudinales 3-voies”
- 10h25-11h00** Coffee break – Posters

### **Risk session**

- 11h00-11h20 **Cristina XAVIER**, U. Gonzales-Barron & V. Cadavez: “Meta-analysis of Salmonella and Campylobacter in Portuguese fresh meats”
- 11h20-11h40 **Christophe BOULAIS**: “Relating microbiological specifications to risk analysis metrics of the Codex Alimentarius: a food industry perspective”
- 11h40-12h00 **Ursula GONZALES-BARRON**, C. Xavier, L. Piza, E. Costa & V. Cadavez: “An exposure assessment model of the prevalence of Salmonella spp. Along the production of Brazilian beef”
- 12h00-13h30** Lunch
- 13h30-14h30 **Poster session**

*Social program – Gala dinner*

## Friday, March 28th, 2014

### **Sensometrics III session**

- 9h00-9h40** **Invited speaker: Burhard DETTMAR**, M. Plattner & C. Vetter : “Underdetermination in Multivariate Data Analysis”
- 9h40-10h05 **Claire CHABANET**, C. Lange, M. Visalli, C. Laval, C. Schwartz, S. Wagner, P. Schlich, S. Monnery-Patris, S. Issanchou & S. Nicklaus : “Modèle de type ‘path analysis’ : application à la mise en place des préférences pour les légumes chez l’enfant”
- 10h05-10h25 **Julien ROGUES**, C. Forges, C. Baron & C. Nicéron: “ Impact of dietary past on the orientation of cat feeding preferences”
- 10h25-10h45 K. Ben Hassine, **Ibtihel REBHI**, A. Taamalli, N. Grati-kamoun, M. Hammami, D. Malouche & F. Husson : “Analyse Factorielle Multiple et cartographie externe des préférences pour l’étude de liens entre les données des caractéristiques physico-chimiques, des descripteurs sensoriels et des préférences des consommateurs: cas de l’huile d’olive vierge extra en Tunisie”
- 10h45-11h15** Coffee break – Posters

### **Industry session**

- 11h15-12h15 avec **Andreas RITZ** (Nestlé) : “Deep understanding of food-data is essential for increasing consumer benefits (more than fancy data analyses methods)”  
et **Sébastien MARQUE** (Danone, Capionis) : “Intérêts et limites des méthodes statistiques innovantes dans le développement industriel de produits agro-alimentaires”
- 12h15-14h00** Lunch

### **Chemometrics II session**

- 14h00-14h20 **Jean-Louis LAFFONT** & M. Hanafi : “Biplot Génotype+Génotype par Blocs d’environnements - biplots GGB”
- 14h20-14h40 **Maïna KERBRAT** & P. Rondeau : “Application du package MBPLS et ade4 dans le cadre d’analyse multi-tableaux”
- 14h40-15h00 **Naoual SEMLALI** & T. Bounahmidi : “Etude expérimentale et modélisation statistique de la cinétique de précipitation des phosphates de calcium lors de l’épuration industrielle des jus de canne à sucre”
- 15h00-15h20 **Zineb MOURHAT**, S. Rabi . A. Amhoud , A. Abdelaoui & M. Mbarki : “Comparative study of edible vegetable oils by means of chemometrics applied to infrared spectroscopy”
- 15h20** Conference closing / Awards : XLSTAT prize of young researcher.