

La start-up [MYRISSI](http://www.myrissi.fr) / T : 03.83.59.58.49 (siège à Nancy/54) qui a développé un procédé breveté de modélisation qui lie nos données comportementales et sensorielles s'attaque au marché de l'agroalimentaire et veut séduire la filière vinicole ; des producteurs de rosé l'ont ainsi contacté. Le procédé mis au point par Myrissi issu de la valorisation de travaux de recherche réalisés à l'ENSAIA (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires) à l'Université de Lorraine, consiste à associer à une odeur une couleur, partant du principe qu'une zone spécifique du cerveau s'anime avec la couleur. Myrissi propose une solution marketing qui permet aux marques de rationaliser leur choix de couleurs en bonne adéquation avec les qualités olfactives d'un produit et du marché sur lequel il est distribué. Depuis 2004, l'entreprise a construit une base de données sensorielles qui répertorie plus de 25.000 résultats d'expériences menées sur plus d'une centaine d'odeurs complexes. www.myrissi.fr