



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Formation du 22 mars 2022
Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine
Académie ALSACE

L'évaluation sensorielle
adaptée aux signes officiels

Outils et Carnet de *dégustation*

Formatrices
INAO : Marie-Claire WOIMANT
Alsace Qualité : Catherine WIBERT

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL SOUS-BOIS CEDEX
TEL. 01 73 30 38 99 / TELECOPIE : 01 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr

SOMMAIRE

Evaluation sensorielle

Les 5 sens

Atelier 1 – Exercice de relaxation	3
Atelier 2 – entraînement à la reconnaissance des odeurs	4
Atelier 3 – entraînement à la reconnaissance des saveurs	5
Atelier 4 – test des références de texture	6
Atelier 5 – Les citations	6

Carnet de dégustation

Evaluation sensorielle adaptée aux SIQO

L'évaluation sensorielle – Label Rouge - fromage LR	23
L'évaluation sensorielle – Appellation d'Origine Protégée – miel AOP	32

ATELIER 1

Exercice de relaxation

Exercice de centration qui va nous permettre de réaliser que nous sommes plus qu'un corps. Nous allons prendre conscience que nous sommes un corps avec nos cinq sens, associé à un mental, avec des représentations, des croyances, une mémoire, et que nous sommes aussi un cœur avec toutes nos émotions et notre affect.

Le formateur invite les stagiaires à faire l'exercice avec lui et annonce qu'il va parler à la première personne (Durée 5 à 10 mn maxi) :

- S'asseoir et se mettre à l'aise
- Les mains sur les cuisses
- Se couper du monde et fermer les yeux
- Le but est de percevoir nos sens à l'intérieur de nous-même et de prendre conscience de leur intervention.

« Je vais respirer avec mon ventre – j'inspire par le nez et je laisse mon ventre se gonfler puis j'expire et mon ventre se dégonfle. Je recommence plusieurs fois, j'inspire ... et j'expire en sentant mon ventre se gonfler et se dégonfler. Je prends conscience de ma respiration et je fais en sorte d'être de plus en plus détendu.

...

Je vais maintenant porter l'attention sur mes yeux et mes paupières – mes paupières sont lourdes et recouvrent mes yeux. Je prends conscience de la couleur perçue au travers de mes paupières. Je prends conscience de ce premier sens

...

Je porte ensuite mon attention sur mes oreilles, j'écoute les bruits qui m'entourent, j'entends la respiration de mon voisin, les pas dans le couloir. Je prends conscience de tous les bruits qui m'entourent ... je continue de respirer calmement

...

Je porte de nouveau mon attention sur l'air que je respire. Je prends conscience cette fois de l'air qui entre dans mon nez puis qui en ressort. Je prends conscience de mon odorat.

...

Je porte ensuite mon attention sur ma bouche, mon palais, ma langue. Je laisse ma langue se promener sur mon palais, je peux même déglutir et je prends conscience de mes papilles et de mon goût.

...

Mes mains sont lourdes, appuyées sur nos jambes. Je prends conscience de mon ancrage avec le sol, je prends conscience du toucher

...

J'ai fait maintenant attention à chacun de mes sens, à tous mes sens, la vue, l'ouïe, l'odorat, le goût, le toucher.

Je perçois leur présence et je suis attentive à l'ensemble de mes sens. Je vais vivre cette journée en portant une attention particulière à tous ces sens et en les utilisant.

Je peux maintenant ouvrir les yeux. Ce petit exercice d'intériorisation est terminé vous pouvez vous étirer et bouger un peu pour reprendre une écoute active »

ATELIER 2

Entrainement à la reconnaissance des odeurs

Cette séance a pour but de faire prendre conscience des odeurs qui nous entourent. Les odeurs sont partout : dans les aliments, les boissons, à la maison, à la campagne, à l'école... L'olfaction est en lien avec l'évolution de l'espèce. En effet, depuis toujours elle nous prévient des empoisonnements (éviter des nourritures avariées par exemple) et participe ainsi à notre survie. Avec l'évolution (passage à la position debout), l'homme s'est détaché de l'utilisation de son odorat. Ce sens est souvent oublié, flou, insaisissable. Raison de plus pour lui accorder l'importance qu'il mérite

Test - Tableau de réponses

N° de l'odeur	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
J'aime Oui ou non ?										
Ça me fait penser à ... (personne, lieu, animal, événement, ...)										
Odeur de ..										

Dégustation

«Flairer» le contenu du verre n°1 Quelle est la différence si vous vous couvrez le nez ou non ?

.....

.....

.....

Remarques

ATELIER 3

Entrainement à la reconnaissance des saveurs

Le goût a plusieurs composantes : les saveurs, les arômes, et les sensations trigéminales.

Cet atelier aborde uniquement la perception des saveurs en bouche. Pour marquer la différence entre ces différentes composantes du goût, dans cette séance, le terme « goût-gustation » est utilisé pour parler des perceptions liées aux saveurs.

Test

On vous présente 7 verres alignés et numérotés de 1 à 7.

Chaque verre contient une seule saveur et elle peut répéter plusieurs fois

Donner le nom de la saveur et son intensité

0 : aucune saveur

X : Saveur perçue (seuil de perception)

XX : saveur reconnue (seuil de reconnaissance) – Ajouter le nom de la saveur reconnue

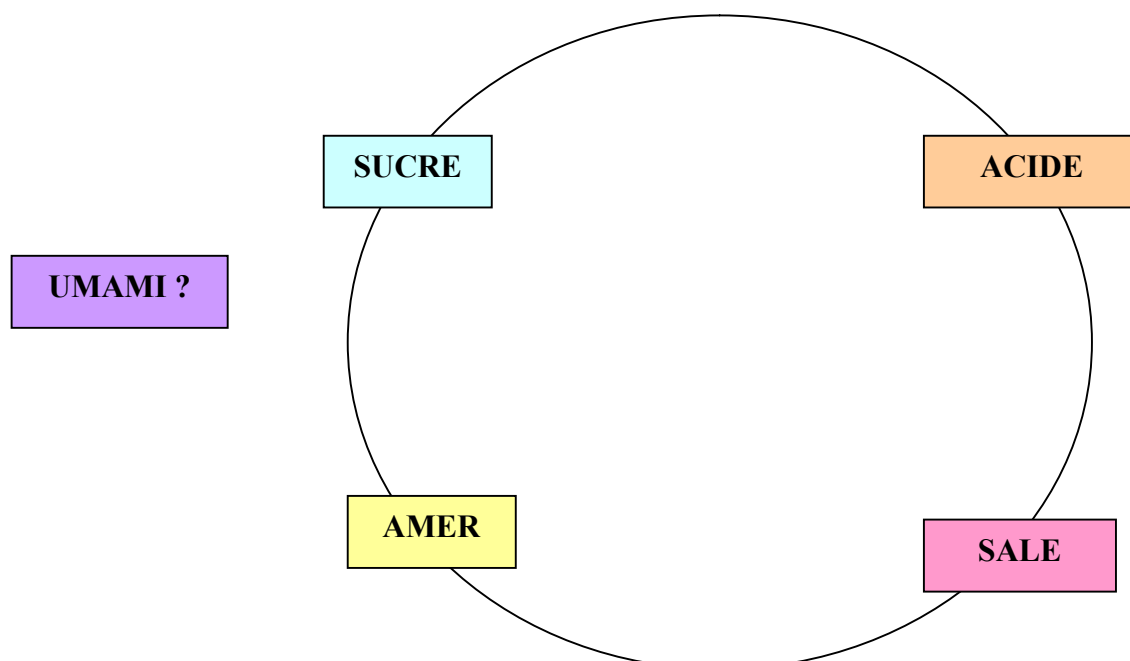
XXX : différence de concentration appréciée

A chaque perception d'une différence de concentration ajouter une croix.

Tableau de réponses

N° du verre	1	2	3	4	5	6	7
Réponses							
Intensité							

L'univers des saveurs



ATELIER 4

Test des références de texture

Le toucher est un sens « un peu » négligé dans la dégustation. Autrement dit, il passe souvent inaperçu. Or bien des refus sont liés au sens du toucher (huîtres par exemple).

Quant à l'ouïe, il intervient avant la dégustation pouvant perturber ou éveiller l'appétit.

Ces 2 sens expliquent la texture des aliments.

Test

- Lire les définitions des descripteurs à évaluer ; retenir le principe de ce qui est à mesure
- Prendre connaissance des 6 références à tester
- Tester les références dans l'ordre proposé sur l'assiette : pour chaque référence, évaluer les grandeurs à mesurer à l'aide des définitions et faites une croix dans la case de la réponse choisie (Nul, faible, moyen, élevé)

Définitions

Elasticité (au doigt) : aptitude de l'échantillon à revenir à l'état initial (vite, complètement)

Fermeté (en bouche) : résistance qu'oppose l'échantillon lorsqu'on le serre modérément entre les molaires (sans le casser)

Déformabilité (cohésivité) : aptitude de l'échantillon à endurer des déformations successives en bouche, sans les casser

Friabilité : aptitude à se désagréger ou à faire des morceaux au début de la mastication

Adhésivité : difficulté à récupérer l'échantillon avec la langue, une fois qu'on l'a plaqué au palais (au milieu de dégustation)

Solubilité : Vitesse de disparition dans la salive (avec ou sans quelques grains)

Farineux : microstructure en fin de dégustation (petites particules)

Granuleux : microstructure plus grosse que celle décrite par farineux

Caractérisation des références

REFERENCES	Grandeur à mesurer	Résultats Evaluation			
		Nul	Faible	Moyen	Elevé
meringue	Elasticité				
	Friabilité				
	Adhésivité				
Carottes	Elasticité				
	Fermeté				
Saucisse cocktail	Elasticité				
	Fermeté				
Vache qui rit	Fermeté				
	Adhésivité				
Gâteau « touron »	Déformabilité				
	Adhésivité				
	Farineux				
	Solubilité				
Madeleine	Friabilité				
	Solubilité				
Guimauve	Déformabilité				
	Adhésivité				



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

ATELIER 5

Rétro-olfaction et sensations trigéminales

Dégustation : rétro - olfaction

1/ Se pincer le nez et mettre une graine en bouche en la croquant toujours en gardant le nez bouché : quelle saveur éventuelle percevez-vous ?

.....

2/Libérer vos narines : quel arôme percevez-vous ?

.....

Dégustation : sensations trigéminales

Mettez en bouche un petit morceau d'aliment jaune clair.

Que percevez-vous ? Saveur ? Sensation trigéminal ?

.....

.....

Dégustation : rétro olfaction et sensations trigéminales

Un verre est prêt : goutez en « écoutant » vos sensations.

Regardez :

Description :

.....

Écoutez :

Description :

.....

Flairez :

Description :

.....

Avant la mise en bouche :

Se pincer le nez et mettre en bouche ensuite. Gardez le nez bouché !

Quelle saveur éventuelle percevez-vous ? Quelle sensation ?

.....

Libérer vos narines : quel arôme percevez-vous ?

.....



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

ATELIER 5 – LES CITATIONS

Cocher la case pour laquelle la citation correspond au bon critère et au type de jugement

Citations	ASPECT			ODEUR			TEXTURE			GOUT OU AROME			AUTRE
	Nature	Nature et Intensité	Affectif	Nature	Nature et Intensité	Affectif	Nature	Nature et Intensité	Affectif	Nature	Nature et Intensité	Affectif	
Mauvais goût													
Odeur de petit lait													
Ferme													
Très ferme													
Trop ferme													
Très foncé													
Amer													
Trop affiné													
Très coulant													
Brillant													
Poisseux													
Sent l'étable													
Très acide													
Fondant en bouche													
Pas assez salé													



L'évaluation sensorielle appliquée aux SIQO

Le Label rouge

Brie thermisé label rouge / brie standard

Test sensoriel
Test hédonique

Descripteurs évalués : Test sensoriel (Brie thermisé LR/Brie standard)

	borne inférieure (0)		borne supérieure (10)
ASPECT			
Couleur blanche de la fleur	grise	↔	blanche
Aspect strié de la fleur	lisse	↔	striée
Epaisseur de la fleur	fine	↔	épaisse
Degré d'affaissement	pas affaissé	↔	très affaissé
Couleur jaune de la pâte	blanche	↔	jaune
Homogénéité de la pâte	pas homogène	↔	très homogène
Présence d'ouvertures	absentes	↔	nombreuses
ODEUR			
Odeur d'ammoniaque	absente	↔	intense
Odeur de champignon	absente	↔	intense
TEXTURE			
Texture ferme	pas ferme	↔	très ferme
Texture souple	pas souple	↔	très souple
Perception de la croûte	pas perceptible	↔	très perceptible
Texture crémeuse	pas crémeuse	↔	très crémeuse
GOUT			
Intensité globale du goût	faible	↔	intense
Saveur salée	pas salée	↔	très salée
Saveur amère	pas amère	↔	très amère
Goût piquant	pas piquant	↔	très piquant
Arôme lacté	absent	↔	intense
Arôme d'étable	absent	↔	intense
Richesse aromatique	faible	↔	importante

Définition des descripteurs

Couleur blanche de la fleur : à évaluer sur la croûte située sur le dessus du fromage (pas sur le talon).

Aspect strié de la fleur : se traduit par la présence de « rainures » en relief sur le fromage, par opposition à une fleur d'aspect lisse.

Epaisseur de la fleur : à évaluer sur la croûte située sur le dessus du fromage (pas au talon).

Degré d'affaissement : Lorsque le fromage est affaissé, la part est beaucoup moins épaisse au niveau du cœur qu'au niveau du talon. En revanche, un fromage non affaissé a la même épaisseur partout.

Couleur jaune de la pâte : à évaluer sur la pâte située au cœur du fromage.

Homogénéité de la pâte : la pâte présente-elle le même aspect sur toute son épaisseur (homogène) ou bien présente-elle une zone centrale qui paraît moins affinée ?

Présence d'ouvertures : correspond à la présence de trous dans la pâte du fromage.

Odeur d'ammoniacque : en référence à la solution d'ammoniacque.

Odeur de champignon : à évaluer sur la couche très superficielle de la fleur, en référence au témoin présenté (aromathèque d'ACTALIA Sensoriel).

Texture ferme : à évaluer en bouche ou au toucher. Traduit la force nécessaire pour obtenir une déformation ou une pénétration donnée : de mou (faible résistance) à dur (forte résistance). Pour l'évaluer, il faut prendre l'échantillon entre les doigts ou entre les molaires et mesurer la résistance que présente l'échantillon à la déformation.

Texture souple : traduit la façon dont le fromage peut reprendre sa forme après une pression du doigt. Pour l'évaluer, on exerce une légère pression avec le doigt et on observe comment le fromage reprend sa forme initiale.

Perception de la croûte : lorsque vous mastiquez le fromage, la croûte reste-elle perceptible, ou bien se fond-elle avec la pâte et devient imperceptible ?

Texture crémeuse : correspond à une texture comparable à celle d'une crème fraîche épaisse. Fait référence également à une perception de matière grasse.

Intensité globale du goût : Traduit la force globale du goût, sans référence à une note aromatique ou à une saveur particulière.

Saveur salée : Traduit le goût typique provoqué par le chlorure de sodium. En référence à une solution de NaCl.

Saveur amère : Traduit le goût typique provoqué par la caféine. En référence à une solution de caféine.

Goût piquant : Traduit une sensation de picotement ou d'irritation des muqueuses buccales (comme pourraient le rappeler certaines moutardes).

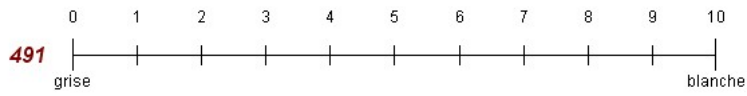
Arôme lacté : en référence à un mélange de lait entier et de crème fraîche.

Arôme d'étable : en référence à l'odeur d'étable présentée (aromathèque d'ACTALIA Sensoriel).

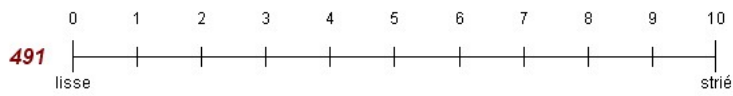
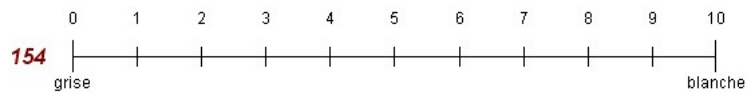
Richesse aromatique : traduit la diversité des arômes perçus en bouche. Pour l'évaluer, il faut noter la diversité des arômes perçus, depuis la mise en bouche jusqu'à la mastication complète.

DEGUSTATION DE BRIE

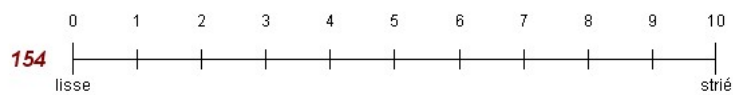
ASPECT



Couleur blanche de la fleur (i)



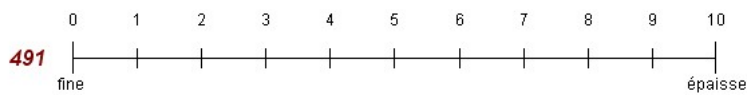
Aspect strié de la fleur (i)



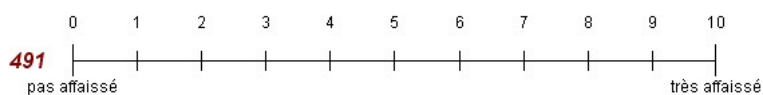
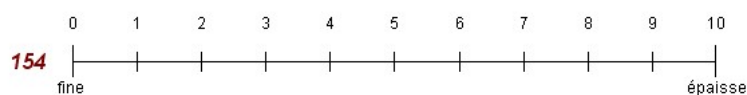
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

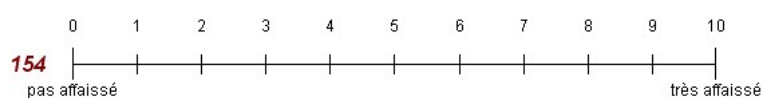
ASPECT



Epaisseur de la fleur (i)



Degré d'affaissement du brie

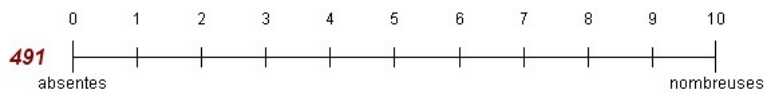


Ecran Précédent

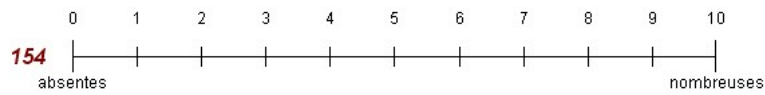
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

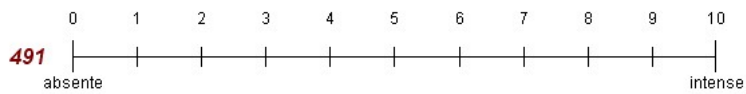
ASPECT



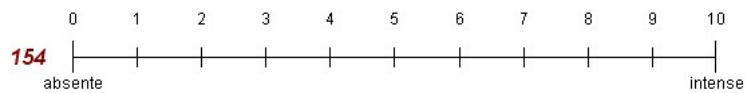
Présence d'ouvertures ds pâte



ODEUR



Odeur d'ammoniaque

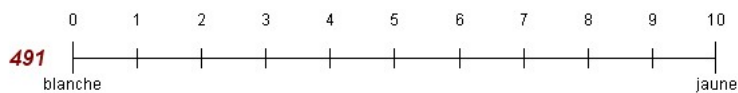


Ecran Précédent

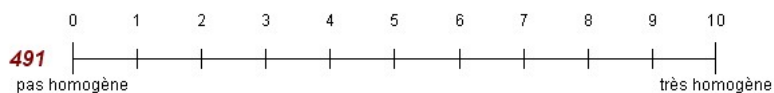
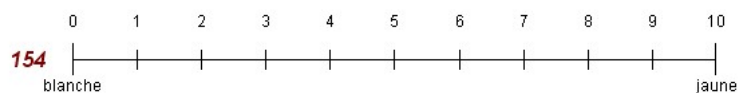
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

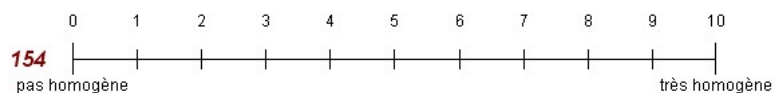
ASPECT



Couleur jaune de la pâte



Homogénéité de la pâte

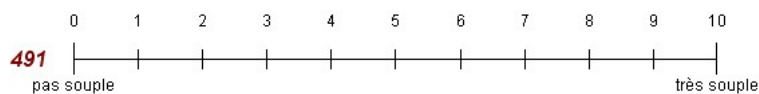


Ecran Précédent

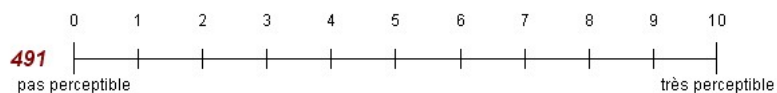
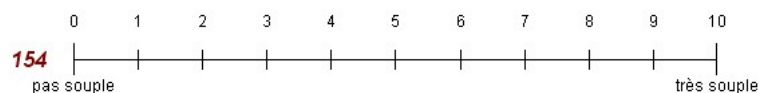
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

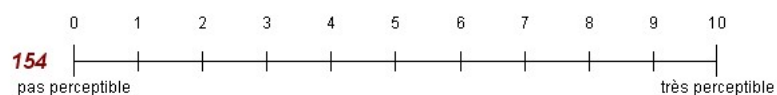
TEXTURE



Texture souple



Perception de la croûte

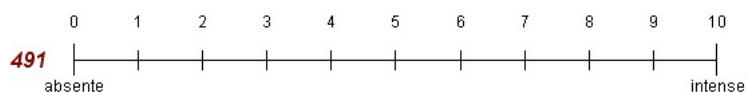


Ecran Précédent

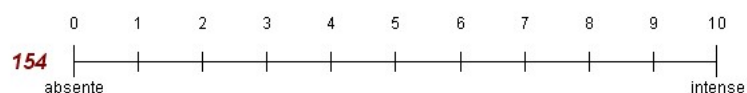
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

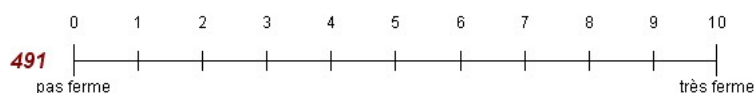
ODEUR



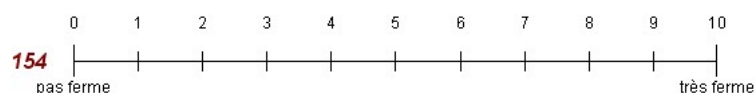
Odeur de champignon



TEXTURE



Texture ferme

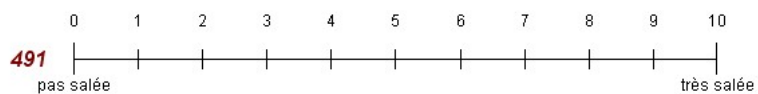


Ecran Précédent

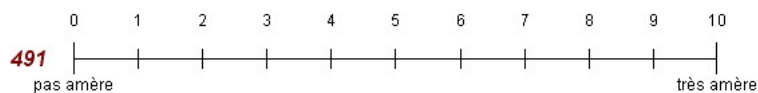
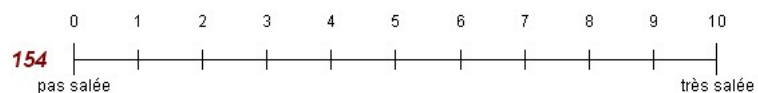
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

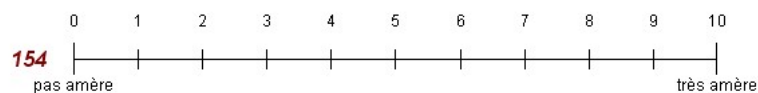
GOUT



Saveur salée



Saveur amère

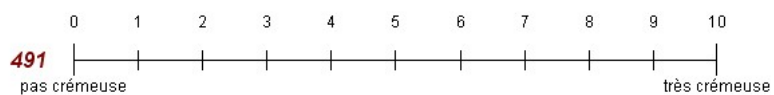


Ecran Précédent

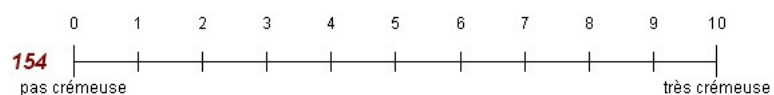
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

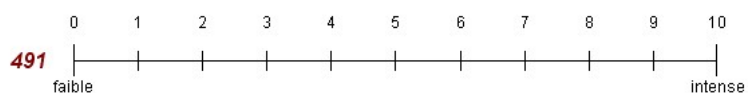
TEXTURE



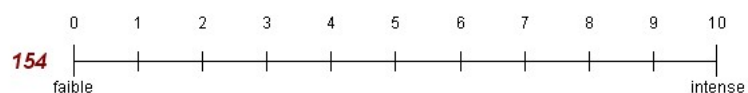
Texture crémeuse



GOUT



Intensité globale du goût

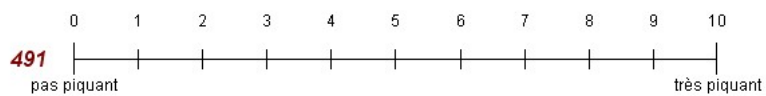


Ecran Précédent

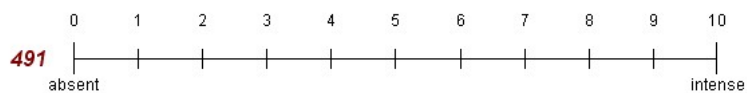
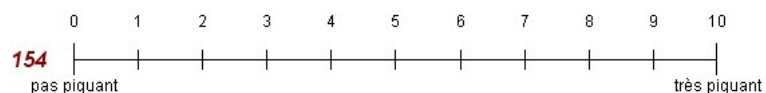
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

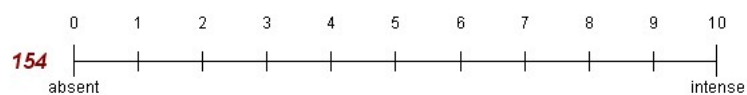
GOUT



Goût piquant



Arôme lacté

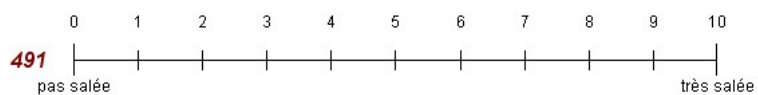


Ecran Précédent

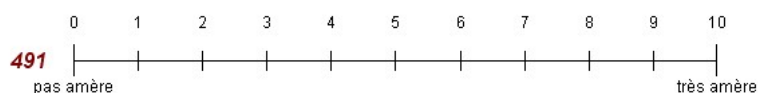
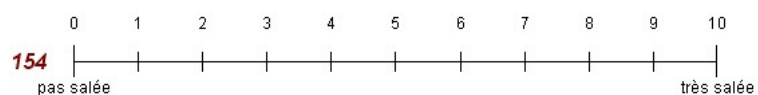
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

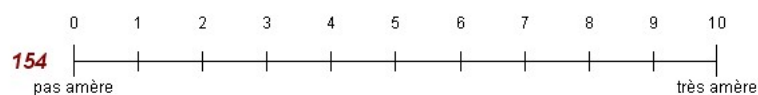
GOUT



Saveur salée



Saveur amère

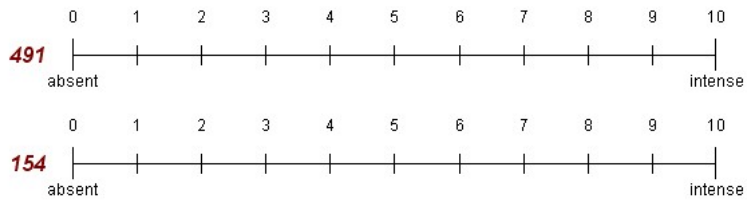


Ecran Précédent

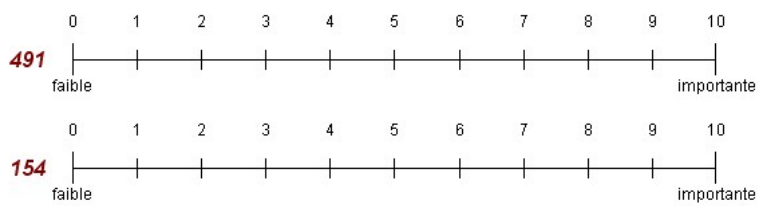
Ecran Suivant

DEGUSTATION DE BRIE

GOUT



Arôme d'étable



Richesse aromatique

Ecran Précédent

Ecran Suivant

Fiche de test hédonique (Brie thermisé LR/Brie standard)

Présentation en simultané

Consigne : Observer les 2 pointes de Bries et donner son appréciation visuelle avant dégustation

Appréciation de l'aspect avant dégustation

Echantillon **584**

ASPECT



Echantillon **862**

ASPECT



Ecran Suivant

Consigne : Notation après dégustation en ayant observé, senti et dégustés les 2 bries :

- Donner votre avis sur l'appréciation globale
- Puis, donner votre avis sur l'épaisseur de la croute, puis l'intensité des arômes

Au final, des commentaires positifs ou négatifs peuvent-être faits sur les 2 produits

Appréciation globale après dégustation

Dégustez les produits dans leur ordre d'apparition à l'écran, d'abord celui du haut, puis celui du bas. Une fois les produits goûtés, merci de faire votre notation, puis de ne pas les re-goûter, de cliquer sur l'écran suivant en bas à gauche de la page.

Echantillon **306**

AG



Echantillon **244**

AG



Ecran Suivant

Appréciation des arômes perçus en bouche

Echantillon **306**

ARÔMES



Echantillon **244**

ARÔMES



Ecran Suivant

Appréciation des arômes perçus en bouche

Echantillon **306**

ARÔMES



Echantillon **244**

ARÔMES



Ecran Suivant

Commentaires POSITIFS

Echantillon **306**

Ce que vous avez aimé :



Echantillon **244**

Ce que vous avez aimé :



Commentaires NEGATIFS

Echantillon **306**

Ce que vous n'avez pas aimé :



Echantillon **244**

Ce que vous n'avez pas aimé :



FICHE (généraliste) DE DEGUSTATION FROMAGES

EVALUATION SENSORIELLE													COMMENTAIRES (description, défauts, qualités, ...)																									
EXAMEN VISUEL DU FROMAGE ENTIER																																						
Homogénéité du lot													faible 0 1 2 3 4 5 forte													Précisez les défauts éventuels : Précisez les défauts éventuels :												
Forme																																						
Type de forme																																					
Régularité													très 0 1 2 3 4 5 très irrégulière régulière																									
Présence de défaut(s)													forte 0 1 2 3 4 5 absence																									
Croûte																																						
Aspect couverture																																					
Couleur																																					
Présence de défaut(s)													forte 0 1 2 3 4 5 absence																									
EXAMEN VISUEL APRES DECOUPE																																						
Croûte																										Précisez les défauts éventuels :												
Epaisseur													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Croûte solidaire													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Pâte																																						
Aspect																																					
Couleur																																					
Présence de défaut(s)													forte 0 1 2 3 4 5 absence																									
EXAMEN OLFACTIF : ODEURS																																						
Intensité													faible 0 1 2 3 4 5 élevée													Type d'odeur(s) :												
Diversité													faible 0 1 2 3 4 5 élevée																									
EXAMEN GUSTATIF : TEXTURE AU TOUCHER ET EN BOUCHE																																						
Fermeté													mou 0 1 2 3 4 5 ferme																									
Souplesse													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Friabilité													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Fondant													faible 0 1 2 3 4 5 fort																									
Collant													faible 0 1 2 3 4 5 élevé																									
Granuleux													faible 0 1 2 3 4 5 élevé																									
EXAMEN GUSTATIF : SAVEURS																																						
Intensité																																						
Salé													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Sucré													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Acide													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Amer													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
Piquant													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
EXAMEN GUSTATIF : AROMES																																						
Intensité													faible 0 1 2 3 4 5 élevée													Type d'arôme(s) :												
Diversité													faible 0 1 2 3 4 5 élevée																									
Persistance													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
APPRECIATION GLOBALE																																						
Equilibre													faible 0 1 2 3 4 5 forte													3 qualitatifs au maximum :												
Harmonie													faible 0 1 2 3 4 5 forte																									
JUGEMENT HEDONIQUE													COMMENTAIRES (personnels)																									
APPRECIATION																																						
Très Mauvaise													0 1 2 3 4 5 6 7 Très bonne													Précisez :												

Avant de commencer la dégustation, noter le nom du fromage s'il est connu.

2-Examen visuel du fromage entier

Il s'agit de faire une description du fromage étudié, c'est-à-dire que l'on définit la forme du fromage, son aspect, la couleur de la croûte, ... Il s'agit d'une évaluation globale (vue d'ensemble).

Quel que soit le type de forme, elle doit être régulière, les contours francs et sans marques, coups ou aspérités. C'est un premier critère indiquant le soin et la maîtrise de l'ensemble des différentes étapes de la transformation par le fromager. L'aspect extérieur représente l'état et la qualité de la flore de surface (la "couverture" du fromage) ainsi que la conduite de l'affinage.

Forme : affaissé, bords droits, bombé, bûche, bullé, carré, casquette, concave, cuvette, cylindre, détalonné, fissuré, frisé, oscillé, régulier, ronde, tronconique, veiné, ...

Aspect de la croûte : arêtes cornées, bosselée, bombée, boursouflée, brillante, bullée, collante, crevassée, craquelée, déchirée, duveteuse, épaisse, fendillée, feutrée, fine, fissurée, fleurie, gercée, homogène, humide, irrégulière, lisse, luisante, mat, mince, ondulée, peau de crapaud, plane, plissée, poisseuse, rêche, ridée, sèche, souple, striée, suintante, vallonée, veinée, veloutée, vermiculée, visqueuse, ...

Couleur : acajou, beige, beige blanchâtre, blanc, blanc cassé, blanchâtre, brique, brique orangé, brun, brunâtre, brun doré, brun mat, caramel, citron, crème, écru, gris clair, jaunâtre, jaune, jaune beige, jaune citron, jaune doré, jaune orangé, jaune pâle, marron, mat, noir, ocre, orange brique, orange clair, orange cuivré, orange foncé, orangé gris, orange rosé, orange tuilé, orange vif, paille, pâle, reflets jaunes, reflets mats, rosé blanc, rose pâle, rouge, rouge orangé, roux, saumon, verdâtre

3-Examen visuel après découpe

Le fromage est ensuite coupé soit en deux soit en quatre. Cette fois-ci, il s'agit de faire une description des morceaux : on observe l'aspect de la pâte et on peut aussi donner sa couleur. On apprécie la tenue du fromage. La coupe du fromage révèle au dégustateur "l'histoire" du fromage. On peut, à partir de l'observation de la coupe, apprécier la qualité du caillé mis en œuvre et/ou la qualité du moulage, l'état et la qualité de l'affinage.

Aspect de la pâte : aveugle, brillante, compacte, coulante, crayeuse, crémeuse, élastique, ferme, grains fins, grasseuse, granuleuse, hétérogène, lisse, molle, plâtreuse, poisseuse, scintillante, souple, tassée, trous, ...



4-Odeurs

Après ces examens visuels, passer à l'examen olfactif. Il s'agit là d'« humer » le fromage en distinguant l'odeur de la croûte de celle de la pâte. Si nécessaire, il est possible d'ôter la croûte. En effet l'odeur de la croûte peut masquer l'odeur de la pâte.

L'intensité peut être notée jusqu'à 5 ; ce qui permet de situer l'odeur (degré de puissance atteint par les odeurs), c'est-à-dire de noter si on la trouve plutôt faible ou plutôt forte. **Par exemple si on trouve que le fromage dégage une très forte odeur, on pourra lui mettre une intensité de 5 et inversement.**

La diversité d'odeur peut également être notée jusqu'à 5 ; ce qui permet de juger de la présence d'un ou plusieurs arômes. **Un fromage ne dégageant qu'une seule odeur sera noté 1 alors qu'un fromage dégageant une multitude d'odeurs pourra être noté 5.**

FAMILLES	SOUS FAMILLES	REFERENCES
Lactique	Lactique frais Lactique chauffé Lactique acidifié Lactique évolué Croûte de fromage	Lait frais, caillé frais, crème fraîche, beurre frais Beurre fondu, lait cuit, lait chaud Caillé acidifié, yaourt, lactosérum, lait caillé Crème rance, beurre rance, metton affiné, cancoillotte Croûte de...
Végétal	Herbe (note verte) Herbe fermentée Légumes cuits à l'eau (bouillon de légumes) Alliacées Boisé (sous bois) Soufré	Herbe coupée, foin Herbe mouillée, foin fermenté, paille souillée, terre humide Pomme de terre, chou fleur, céleri, petit pois Ail, oignon Humus, copeaux, bois humide, sciure, champignon, girolle Choux, colza
Floral	Miel Fleurs	Miel toutes fleurs Rose, violette
Fruité	Graines sèches (fruits à coque) Agrumes Fruits exotiques Fruits à noyaux ou à pépins Fruits transformés Huile de fruits	Noisette, noix, châtaigne Pamplemousse, orange, citron Banane, ananas Abricot, pomme, prune Fruits secs et fermentés Huile d'olive
Torréfié	Empyreumatique très fort Empyreumatique (grillé ou torréfié) Empyreumatique moyen Empyreumatique léger (caramel doux) Graines grillées	Fumé, brûlé Chicorée, café, chocolat noir, Caramel brun Caramel mou Vanillé, brioché, pain frais, mie de pain Amande, arachide et noisettes grillées
Animal	Fumier Caillette/Présure Viande (carné) Vache/Troupeau Jaune d'œuf Litière	Fumier de bovins, lisier Caillette de veaux Bouillon de viande, chèvre Sueur, cuir, étable
Epicé	Épices Epicé rafraîchis Epicé brûlant Epicé vanillé	Clou de girofle, muscade Menthe Poivre Vanille (gousse), lait vanillé
Autres		Ensilage, caoutchouc, putride, moisi, savon, soufré, aigre, piquant au nez, acétique, ammoniacal, chimique, suiffeux, alcool, argile, balsamique, carton/papier, choucroute, levure de boulanger, note de bleu, plastique, poisson, poussière, praliné, purée, serpillière, tourteau

5- Texture au toucher et en bouche

Il s'agit d'évaluer différents aspects de la texture de la pâte que se soit au toucher ou en bouche. Dans un 1^{er} temps, étudier la texture avec les mains, la peau puis introduire le morceau de fromage dans la bouche, et apprécier une seconde fois la texture.

Voici quelques exemples de textures:

Adhésivité : difficulté à récupérer l'échantillon avec la langue, une fois qu'on l'a plaqué au palais.

Collant : la pâte colle au palais quand on l'applique avec la langue sur le palais.

Déformabilité : aptitude de l'échantillon à endurer des déformations successives en bouche sans casser.

Elasticité (au doigt) : aptitude de l'échantillon à revenir à l'état initial.

Farineux : microstructure en fin de dégustation (petites particules).

Fermeté (en bouche) : résistance qu'oppose l'échantillon lorsqu'on le serre modérément entre les molaires (sans le casser).

Fondant : on estime le temps qu'il faut pour que le morceau de fromage se délite en bouche sous l'action de la salive.

Friabilité : aptitude à se désagréger ou à faire des morceaux au début de la mastication.

Granuleux : microstructure plus grosse que celle décrite par farineux, que l'on peut percevoir plus facilement entre la langue et le palais.

Solubilité : vitesse de disparition dans la salive

Souplesse : on exerce une légère pression du doigt près du centre du fromage, la pâte s'enfonce légèrement et reprend sa position initiale.



6- Saveurs et arômes en bouche

Intensité des saveurs

Il s'agit d'évaluer dans un premier temps l'intensité des quatre saveurs (salé, sucré, acide, amer) ainsi que le piquant. L'échelle d'intensité est graduée de 1 à 5 (exemple: de très peu salé à très salé).

Piquant : sensation âpre au goût, saveur forte et irritante.

Description des arômes

Une fois en bouche il s'agit de décrire les arômes qui se dégagent du fromage (se référer au tableau des odeurs).

Remarque : Il est important de bien faire la différence entre les saveurs et les arômes :

Saveurs : tout ce que nous percevons dans la bouche et plus particulièrement sur la langue. Les saveurs fondamentales sont au nombre de quatre (salé, sucré, acide et amer).

Arômes : action des composés volatiles qui, lorsqu'ils sont dans l'arrière bouche, sont entraînés par les gaz expirés vers les fosses nasales.

7- Appréciation globale

Image laissée par le fromage en appréciant d'une manière générale la notation de l'ensemble des critères. Il s'agit du bilan de l'évaluation sensorielle du fromage dégusté. Tentez de définir cette image à l'aide de trois qualificatifs maximum.

8- Jugement hédonique

Appréciation personnelle du fromage venant d'être dégusté. A l'inverse de l'appréciation globale du fromage réalisée auparavant, il s'agit là de juger le fromage en fonction de ses propres goûts (j'aime ou je n'aime pas).



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

L'évaluation sensorielle appliquée aux SIQO

L'Appellation d'Origine

La Commission d'Examen Organoleptique

Les miels sous SIQO

AOC - AOP

- Miel de Corse - Mele di Corsica
- Miel de sapin des Vosges

IGP

- Miel d'Alsace
- Miel de Provence
- Miel des Cévennes

Label Rouge

- Miel de lavande et de lavandin
- Miel de sapin
- Miel toutes fleurs

Le protocole

1-Protocole de la dégustation des miels

La présentation des échantillons se fait à température ambiante.

Les miels sont présentés dans des verres à pied recouverts d'une feuille de papier aluminium ou dans de petits gobelets plastiques recouverts par un obturateur.

La dégustation commence par les miels les plus neutres et les plus simples et se poursuit avec les miels les plus intenses et complexes.

Il conviendra de ne pas dépasser 5 échantillons par séance dans le cas d'une évaluation descriptive détaillée.

Il faudra utiliser des morceaux de pommes entre chaque échantillon pour éviter de saturer trop rapidement les papilles.

2-Critères spécifiques de la dégustation des miels

Couleur : de très blanc (miel lavande) à brun foncé (miel de sarrasin)

Etat physique du miel : cristallisation ou non du miel et fluidité ou non

1er nez - 2ème nez

Intensité des arômes perçus

Caractérisation des arômes perçus

Etat physique du miel : fluidité du miel : liquide, crémeux ou cristallisé

Fluidité, cristallisation, taille des cristaux, impression auditive des cristaux

Intensité des arômes perçus

Rétro-olfaction

Caractérisation des arômes perçus

3-Les classes d'arômes

6 classes d'arômes peuvent être rencontrées cf. roue des arômes du groupe d'analyse sensorielle des miels de PACA.

Certains paramètres peuvent s'apparenter à des défauts en fonction de l'intensité ou du type de mie

Les classes d'arômes du miel

Classe "Chaud"

Doux– Beurre, vanille, cire d'abeille, pâte d'amande, noix de coco
– Ex: miels d'acacia, lavande, romarin

Caramélisé– Caramel au beurre, caramel, cassonade
– Ex: miels de miellat, sarrasin, bruyère

De fruit cuit– Datte, pruneau, figue, raisin, fruit confit
– Ex: miels de châtaignier, miellat

Brûlé– Mélasse, pain grillé, caramel brûlé
– Ex: miels tropicaux, de châtaignier, de miellat

Grillé cacahuètes, amandes grillées

Classe "Boisé":

Epicé

– Clou de girofle, noix de muscade, café, « curry »
– Ex: arbousier, sarriette

Résiné

– copeaux de pin, cèdre, résine de pin, propolis
– Ex: miels de sapin, miellat

Végétal sec

– Bois de feuillus, poussière, noix, noisette, foin, thé vert, crayon, pollen
– Ex: lavande, chêne, trèfle

Classe "Floral, fruit frais" :

Floral

– Fleur d'oranger, violette, rose, jacinthe, ylang ylang
– Ex: miels de lavande, miel exotique, acacia

Fruit frais

– Pomme, poire, fruits rouges, cassis, abricot, ananas
– Ex: miel de ronces, litchi

Classe "Frais":

Zeste, rafraîchissant

– Agrumes, menthe, camphre, anis
– Ex: miel de tilleul, colza, chardon

Végétal vert

– Céleri, feuille froissée, végétaux après la pluie, haricot crû

Classe "Chimique":

Pétrochimique

– Styrène, peinture, solvant, goudron végétal
– Ex: miels de thym, litchi

Médicament

- Savon de Marseille, pharmacie
- Ex: miels de tilleul

Classe "Avancé":

Animal

- Fromage, transpiration, bouillon cube, cèpes séchés, étable, pipi de chat
- Ex: miels de sarrasin, serpolet, thym, pissenlit

Moisi

- champignon frais, torchon humide, humus, renfermé
- Ex: acacia

Les miels à défauts

Fermentation = odeur de Cidre, d'alcool de prunes

Métallique

De fumée

Les autres aspects de l'analyse sensorielle des miels

La texture

Fluide

Visqueux

Cristallisé avec la taille du grain : Très fin, fin, moyen, grossier

Consistance : souple, pâteux, dure

Persistance : durée pendant lequel la flaveur demeure en bouche

FICHE(généraliste) DE DEGUSTATION MIELS

EVALUATION SENSORIELLE												
CRITERES										COMMENTAIRES (description)		
ASPECT VISUEL												
Couleur – Teinte	faible	1	2	3	4	5	élevée					
Type cristallisation...	faible	1	2	3	4	5	élevée					
Fluidité	faible	1	2	3	4	5	élevée					
Propreté	faible	1	2	3	4	5	élevée					
Homogénéité	faible	1	2	3	4	5	élevée					
ASPECT OLFACTIF												
Intensité	faible	1	2	3	4	5	élevée					
Qualité	faible	1	2	3	4	5	élevée					
Famille												
ASPECT GUSTATIF : TACTILE												
Miel liquide	fluide	1	2	3	4	5	visqueux					
Miel cristallisé	fin	1	2	3	4	5	grossier					
Miel crémeux	fin	1	2	3	4	5	grossier					
ASPECT GUSTATIF : SAVEURS												
Amertume	faible	1	2	3	4	5	forte					
Acidité	faible	1	2	3	4	5	forte					
Astringence	faible	1	2	3	4	5	forte					
Sucré	faible	1	2	3	4	5	forte					
Equilibre	faible	1	2	3	4	5	forte					
ASPECT GUSTATIF : AROMES												
Intensité	faible	1	2	3	4	5	forte					
Qualité	faible	1	2	3	4	5	forte					
Persistance	faible	1	2	3	4	5	forte					
Famille												
APPRECIATION GLOBALE												
Equilibre	faible	1	2	3	4	5	forte					
Harmonie	faible	1	2	3	4	5	forte					

JUGEMENT HEDONIQUE												
☹	1	2	3	4	5	☺						

ROUE DES AROMES

Conçue par le groupe
d'analyse sensorielle
des miels de PACA

