

Démarche d'accompagnement des CEO à la description du goût

■ Fiche recommandation n°3



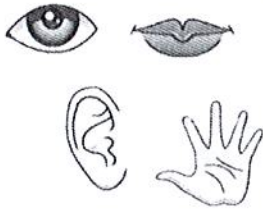
Les règles de dégustation

Fiche à remettre aux dégustateurs

Fiche recommandation n°3	Les règles de dégustation
Objectifs	Recommandations aux dégustateurs pour faire des tests dans de bonnes conditions et pour que l'accompagnement ait un sens, une utilité.
Rappels	A expliquer (principes) dès la première étape, en particulier avant le premier exercice de saveurs dans l'eau.
1/ Recommandation avant de venir en dégustation	<ol style="list-style-type: none">1. Ne pas fumer (délai 2 h), ne pas boire de café ni de tisane forte ou rafraîchissante.2. Se laver les mains.3. Ne pas manger de chewing-gum, de bonbon ; ne pas prendre de pastille pour la gorge, de sirop.4. Ne pas consommer de produit très persistant (régliste...) ou épicé.5. Ne pas se parfumer (cela gêne les voisins).
2/ Recommandation pour le temps de la dégustation	<ol style="list-style-type: none">1. Eteindre son portable.2. Se rendre disponible mentalement.3. Boire de l'eau avant de commencer tout exercice.4. Lire les consignes sur la fiche avant de déguster pour ne pas avoir à faire le travail 2 fois, car finalement la dégustation... c'est fatigant !5. Réaliser un travail individuel et silencieux ; chacun se forme et fait travailler ses sens, sa mémoire.6. Pas de prise de parole intempestive.
3/ Recommandations générales pour la salle de dégustation	<ol style="list-style-type: none">1. Préférer un endroit calme, favorable à la concentration (pas de travaux bruyants).2. Pas d'odeur perturbatrice : pas d'odeur de peinture, de café, de cuisine.3. De l'espace pour chacun ; pas de passage inopiné.4. Du matériel de dégustation et un échantillon à déguster pour chacun.5. Une température de salle raisonnable : 18 à 22°C et des échantillons dégustés ni trop chauds, ni trop froids (utiliser des repères).

■ Fiche outil n°5

Fiche de dégustation de fromages

Catégories sensorielles	Définitions
Odeur 	<p>Perception détectée par le nez lors du « flairage » des aliments. Molécules volatiles qui se dégagent des aliments.</p> <p>Inspiration normale : moins de 10% des molécules odorantes atteignent la muqueuse olfactive.</p> <p>Flairage : près de 100% des molécules odorantes atteignent la muqueuse olfactive.</p> <p><i>Exemple : Odeur de poire, odeur de champignon</i></p>
Goût 	<p>Représentation complexe qui regroupe dans la bouche :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la gustation (saveurs : molécules solubles perçues sur la langue). Les saveurs sont détectées par les bourgeons du goût, qui sont localisés à l'intérieur des papilles, <i>Exemple : acide, salée, amère, sucrée...</i> • l'olfaction par voie-rétronasale (perception des arômes), molécules odorantes qui passent par l'arrière-gorge pour atteindre la muqueuse olfactive, <i>Exemple : goût de beurre, goût de champignon...</i> • les sensations buccales (trigéminales). <i>Exemple : piquante, irritante, brûlante...</i> <p><u>Dans le langage courant, le goût regroupe les saveurs, les arômes et les sensations trigéminales.</u></p>
Texture 	<p>Ensemble des propriétés mécaniques, géométriques et de surface d'un aliment perceptibles par les récepteurs de la peau, des muscles et (le cas échéant) par les récepteurs visuels et auditifs depuis la première bouchée jusqu'à déglutition de l'aliment.</p> <p><i>Propriétés mécaniques : dur, ferme, friable, élastique...</i></p> <p><i>Propriétés géométriques : granuleux</i></p> <p><i>Propriétés de surface : humide, collant...</i></p>

Quelques consignes de dégustation.

- Avant la séance : Ne pas fumer / Boire de l'eau / Se laver les mains.
- Soyez attentif et concentré.
- Avant de déguster les échantillons qui vont vous être présentés, veuillez lire attentivement les consignes de dégustation.
- Rincez-vous la bouche entre les échantillons servis.