

Initiation au goût et à la dégustation

Chaque année en janvier, de nouveaux jurés Orne Terroirs suivent la **formation à la dégustation** (une demi-journée), obligatoire pour participer aux 3 jours de dégustation d'agrément annuels.

Orne Terroirs fait alors appel à **Maurice Chassin**, œnologue-dégustateur professionnel de CQFDgustation et membre de l'**Institut de dégustation de Tours**, partenaire d'Orne Terroirs depuis 15 ans.



Les dégustations Orne Terroirs

En général, les dégustations peuvent avoir deux objectifs différents :

- Chercher à voir si un produit est aimé du plus grand nombre (hommes et femmes, jeunes et moins jeunes, etc (c'est donc davantage un sondage).
- Chercher à voir si un produit est conforme à un cahier des charges. C'est le cas d'Orne Terroirs, des AOC, etc.

Chaque producteur a sa clientèle qui lui est propre. Nous ne doutons pas de l'intérêt porté au produit. Il est davantage utile pour le producteur de lui proposer un suivi qualité, un recul sur la fabrication de sa production.

L'**objectif du contrôle/cahier des charges gustatif Orne Terroirs**, est de veiller à ce que les produits soient réguliers dans le temps, à ce que le producteur ne dévie pas de son cahier des charges. En participant à l'élaboration de la fiche dégustation concernant son produit, il s'est engagé à ce que celui-ci soit conforme aux critères mentionnés sur la fiche.

Pour obtenir l'agrément Orne Terroirs, un produit doit être conforme au **cahier des charges gustatif**, et son producteur doit respecter un **cahier des charges d'élevage et/ou de production**.

Les dégustations d'Orne Terroirs permettent d'éliminer un produit soit banal, soit aberrant.

Les dégustations Orne Terroirs sont un **contrôle qualité**. Il ne s'agit pas de savoir si le produit plaît à un plus grand nombre.

Les jurés Orne Terroirs ne doivent pas tenir compte de leurs préférences, ils ne doivent pas faire preuve d'hédonisme. Leur rôle est de vérifier si le produit correspond aux critères préalablement établis. Ils doivent noter ce qu'ils perçoivent sans trop réfléchir, pour ne pas être parasités par leurs préférences. C'est un travail d'honnêteté par rapport à leurs perceptions.

***Hédonisme primaire** : nous avons tous des goûts, des choses qu'on aime ou pas, qui nous font plaisir ou non, c'est très personnel*

***Hédonisme de référence** : fait référence à notre histoire personnelle et collective (en fonction de nos origines communes de groupe)*

Le goût

Les fondamentaux de la dégustation, deux domaines à distinguer dans le goût :

- La préférence
- La description

Dans le cas de la description - l'objectif du jury Orne Terroirs - il s'agit de vérifier les propriétés organoleptiques des aliments. Ceci inclut l'ensemble des sensations, tant au niveau du goût, du visuel, que des textures ou des odeurs. Nos cinq sens interviennent donc : le goût, l'odorat, le toucher, l'ouïe, la vue.

Il faut distinguer :

- 1) Le goût en tant qu'un de nos cinq sens
- 2) Le goût en bouche (l'ensemble des perceptions dans la bouche)
- 3) Le goût au sens large (l'ensemble des perceptions)

Nous avons des goûts, des préférences, mais aussi des seuils de sensibilité. Le goût évolue aussi avec les générations : par exemple, le seuil moyen français de perception du sucre est passé de 5 g/litre à 8 g/litre. La modification des habitudes alimentaires en est la cause. Certaines personnes peuvent aussi ne pas percevoir certaines molécules (on parle alors d'agueusie).

Il faut donc un nombre suffisant de dégustateurs (au moins 8) et mélanger hommes/femmes, jeunes/moins jeunes pour que l'examen soit fiable.

1) Le goût sur la langue

Nous percevons **un grand nombre de saveurs mais ne pouvons en décrire que quatre. Ce sont les 4 saveurs élémentaires** sur notre langue : sucré, salé, acide, amer.

Il y a plusieurs sources de sucré : le glucose, le saccharose et l'aspartame.

Il y a une interaction entre celles-ci. Ainsi, l'acide augmente l'amertume, le sucré atténue les trois autres saveurs.

Equilibre gustatif : les 4 saveurs d'équilibrent. On décrit l'équilibre par sa dominante : si on a un peu d'acidité il y a équilibre acide, si l'acidité est excessive, on arrive au déséquilibre.

2) Le goût en bouche

Quatre de nos sens sont présents en bouche (seule la vue ne l'est pas) :

Le goût : cf ci-dessus

Le toucher

Ce sens est présent dans la bouche, sous **4 formes** :

- Le **toucher thermique** : chaud/froid
 - Le **toucher de résistance** : par exemple viande dure ou tendre (perçu via nos dents et articulations de la mâchoire)
 - Le **toucher tactile** : par exemple viande juteuse, grasse, fibreuse, lisse, grumeleux)
- Ces 3 premiers niveaux de toucher sont présents aussi dans la main.
- Le **toucher chimique**, présent sur les muqueuses et perçu dans toute la bouche (et non que sur la langue), qui permet de percevoir **5 dimensions chimiques** :

- . Le **piquant** : bulles, moutarde, poivre...
- . L'**âstringent** : recherché dans les vins, à exclure dans les poirés, il donne une impression d'assèchement de la bouche)
- . Le **brûlant** : alcool, harissa, piment...
- . Le **rafraîchissant** : menthe, réglisse, girofle, même si elles ne sont pas froides)
- . Le **métallique** : perception rare en alimentaire, mais que l'on retrouve dans le cresson par exemple.

.../...

Les sensations chimiques sont dites pseudo-thermiques et à ce titre elles sont différentes de la température : du piment ou un alcool peut paraître brûlant, même s'il est froid.

Il y a des effets croisés entre ces 5 dimensions, comme sur les 4 saveurs.

Dans l'équilibre gustatif d'un aliment, on intègre les 4 saveurs et les 5 dimensions.

On les compare à la fois en attaque (au début de la mise en bouche), en évolution, puis en final.

L'ouïe

C'est un sens qui intervient également dans la dégustation et dans le goût en bouche. En effet, on entend, au niveau interne, le bruit craquant lorsqu'on croque une pomme, une chip, une biscotte...

L'odorat

On perçoit également en interne les odeurs des aliments qu'on a en bouche.

Par ailleurs, certains aliments peuvent provoquer chez nous du dégoût au niveau de la vue, ou de la texture, mais du plaisir au niveau de l'odorat.

Nous avons, en général, 300 à 400 odeurs en mémoire, même sans entraînement particulier. Nous avons plus de mal à identifier ses odeurs, à mettre un nom sur une odeur. En effet, nous pouvons avoir senti et mémorisé une odeur dans en avoir vu la source et donc sans savoir d'où elle venait.

Une odeur correspond souvent à une image sensorielle. On fait alors de l'analogie : il nous arrive souvent de dire « ça sent le citron, la rose, etc », ce qui veut dire « ça sent comme le citron ».

Pour bien déguster, il est conseillé de mettre 3 fois en bouche :

- une première fois pour évaluer les 4 saveurs,
- une deuxième fois pour évaluer les 5 dimensions,
- une troisième fois pour les 4 touchers.

3) Le goût au sens large

C'est le goût en bouche + les odeurs externes + le visuel + les bruits externes liés à l'aliment.+ le toucher externe.

Les perceptions externes ont un impact très fort. Elles constituent aussi des barrières. Elles peuvent donner envie de goûter ou non, entraîner l'appétence ou le dégoût.

Certaines odeurs externes fortes d'aliments - odeurs de type animal des fromages par exemple (qui font penser aux pieds, à la sueur, à l'urine, au fumier...) - disparaissent une fois en bouche. Ces odeurs que nous tolérons lorsqu'ils s'agit de fromages, seraient rejetées sur un autre aliment.

Elles sont aussi une sécurité : on apprend à ne pas tout mettre en bouche. Instinctivement, certaines choses mises en bouche sont ensuite immédiatement rejetées par l'organisme, par réflexe.

Les étrangers qui n'ont pas notre culture culinaire peuvent aussi rejeter ces odeurs concernant les fromages.

Après cet apport théorique sur le goût et la dégustation, les nouveaux jurés ont pu participer à des travaux pratiques : examen de deux produits (crème fraîche et cidre) et remplissage des fiches dégustation correspondantes.



Les 6 nouveaux jurés Orne Terroirs 2011, lors de la formation du 10 janvier

Voir aussi nos articles (sur www.orne-terroirs.fr):

- « [Témoignage de dégustateurs...](#) » (février 2009)
- « [Première expérience de jurés](#) : huit élèves jurés Orne Terroirs » (février 2010)
- « [L'institut de dégustation de Tours, partenaire d'Orne Terroirs depuis 15 ans...](#) » (mai 2010)

NB : Maurice Chassin a publié un livre « Le Vin » (édition Les Essentiels de Milan) en 1997. Son deuxième ouvrage paraîtra en avril 2011.