

## Maurice Chassin et l'Institut de Dégustation de Tours : partenaires d'Orne Terroirs depuis 15 ans

*Depuis sa création, la démarche Orne Terroirs fait appel à l'Institut de Dégustation de Tours, développant un guide d'expertise dans le domaine du goût. Maurice CHASSIN, expert à l'Institut, participe à chaque jury de dégustation. Pourquoi cette présence ? Quel rôle pour Orne Terroirs ? Maurice Chassin nous répond.*



### Orne Terroirs :

« Qu'est-ce que l'Institution de Dégustation ? »

### Maurice Chassin :

« L'institut de dégustation est une association créée en 1988, pour développer une réflexion et des outils pédagogiques sur le goût.

Dans le cadre de cet institut, CQFDgustation est une s.a.r.l. créée en 2002 et qui, par ses prestations de conseil, de formation et d'animation, propose la dégustation et l'examen sensoriel comme des outils performants dans les domaines l'analyse et la sélection de l'aliment et comme source de plaisir et d'éveil dans les domaines de la santé, de la pédagogie, de la culture.

CQFDgustation se compose d'experts, de formateurs et d'animateurs spécialisés dans le goût et la dégustation, encadrés par trois professionnels de la dégustation et des méthodologies sensorielles. »

### Orne Terroirs :

« Quel est votre rôle quant à Orne Terroirs ? »

### Maurice Chassin :

« J'ai un rôle d'accompagnateur de Synagro dans la définition des règles de sélection, dans le contrôle gustatif fait en fonction des objectifs des producteurs. Ce travail se fait en plusieurs phases :

1) D'abord, nous nous réunissons avec les producteurs, pour essayer de définir les caractéristiques importants des produits qu'ils élaborent, et qui les distinguent des produits industriels. Le but étant d'éliminer les produits banals, standardisés ou ceux à défauts qui ont subi une déviance. Avec ces producteurs, nous mettons une grille au point pour effectuer le contrôle qualité.

2) Ensuite, sur une demi-journée, je forme les dégustateurs à la dégustation de manière générale, à la démarche Orne Terroirs et aux fiches que je qualifie de cahiers des charges gustatifs.

3) Enfin, j'encadre, lors des 3 journées de dégustations annuelles, le travail de contrôle effectué par les jurés formés.



Maurice Chassin explique chaque fiche aux jurés avant les séries de produits à déguster

Nous avons un bon groupe de départ, fidèle depuis plusieurs années, avec quelques nouveaux chaque année. Au sein de ce noyau bien expérimenté, qui a bien compris la démarche, les jurés savent qu'ils ne sont pas là pour juger si le produit est à leur goût, mais pour vérifier que le produit est conforme au cahier des charges établi.

Les jurés sont plus ou moins sensibles, plus ou moins performants. Le fait d'être plus nombreux au fil des années permet d'atténuer l'effet négatif de certains dégustateurs qui perçoivent un peu plus mal.



Les membres du jury de dégustation 2010

Le produit le plus difficile à contrôler, sur lequel on a le moins de maîtrise, est peut-être le cidre, qui connaît une variabilité très importante, avec des dérives, et une prise de mousse parfois tardive.

Il est plus difficile de goûter toute une série d'un même type de produits (10 crèmes fraîches ou 15 cidres par exemple), que de goûter des échantillons de produits totalement différents. Afin d'éviter ce phénomène de saturation, nous répartissons les jurés en deux groupes, qui goûtent chacun la moitié d'une série. »

#### **Orne Terroirs :**

« Quelle évolution avez-vous constaté dans la démarche Orne Terroirs tout au long de ces 15 années ? »

#### **Maurice Chassin :**

« Les producteurs font preuve d'un professionnalisme grandissant dans l'élaboration de leurs produits finis ; cela se ressent dans les produits, en général de plus en plus dans le cadre défini. Nous voyons de moins en moins de produits aberrants.

Notamment, les produits laitiers ont beaucoup évolué (les yaourts un peu moins, qui connaissent encore régulièrement des refus d'agrément).

Parallèlement, nous assistons à une diversification des produits. Les producteurs fermiers proposent de plus en plus de produits élaborés, de façon presque artisanale. Ils se contentent de moins en moins de fabriquer des produits de base et proposent aussi leurs spécialités (fromages ou apéritifs par exemple). »

#### **Orne Terroirs :**

« Quels conseils donneriez-vous aux consommateurs ? »

#### **Maurice Chassin :**

« La sélection Orne Terroirs a pour objet de départ d'éliminer les produits aberrants, soit parce que trop proches des produits industriels, soit pour défauts importants. Mais il ne s'agit pas d'uniformiser les produits, de les standardiser.

Un produit Orne Terroirs ne sera pas banal, il aura moins de défauts. Mais ensuite, il faut aussi choisir en fonction de ce qui nous donne envie, de nos propres goûts. Il faut les goûter et les choisir parmi cette diversité. »