

## Portraits de... dégustateurs

Lors des dégustations Orne Terroirs des 29-30 janvier 2009, nous avons eu le plaisir d'accueillir pas moins de 35 dégustateurs. Un taux de participation inédit jusqu'alors. Nous les remercions encore pour leur précieuse collaboration.

En quoi consiste le Jury Orne Terroirs ? Qu'est-ce qu'être « juré » Orne Terroirs ? Deux d'entre eux vous livrent leur expérience...

**Sylvie ALLIO, assistante à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne**  
**50 ans, dégustatrice depuis plusieurs années**



### Pourquoi vous êtes-vous portée volontaire la 1<sup>ère</sup> fois ?

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Orne, membre et partenaire institutionnel de Synagro, a été sollicitée pour désigner une ou deux personnes parmi ses salariés ou élus, afin de faire partie du jury de dégustation Orne Terroirs. Mon collègue Yannick Rapicault et moi étions intéressés par les produits du terroir, et curieux de découvrir la démarche. Nous avons donc accepté d'apporter notre contribution.

### Qu'appréciez-vous, qui vous incite à revenir d'année en année ?

Tous les ans, de nouveaux produits sont proposés à la dégustation. Pas un jury sans nouveauté. J'ai ainsi découvert, par exemple, le lait de jument, que je n'avais jamais eu l'occasion de goûter. Je ne soupçonnais même pas que l'on puisse en trouver à la vente.

### De quelles principales qualités le dégustateur Orne Terroirs doit-il faire preuve ?

Je dirais qu'il faut d'abord être gourmand. Mais cela ne suffit pas. Il faut aussi être sensible au terroir, à la préparation des plats à l'ancienne. Et être curieux.

Mais avant de participer aux séances d'agrément, nous avons suivi la demi-journée de formation à la dégustation, obligatoire pour participer. Nous y avons appris à évaluer de manière plus fiable les critères organoleptiques des produits.

### Qu'avez-vous appris d'autres lors de ces dégustations ?

Il ne suffit pas de goûter avec la bouche. Les critères que nous devons évaluer, et figurant sur la fiche de dégustation propre à chaque produit, ne sont pas seulement gustatifs, mais d'abord visuels, puis olfactifs. Le toucher intervient également, avant de mettre en bouche.

Nous voyons aussi l'évolution des produits déjà agréés. Certains progressent d'année en année. D'autres présentent un défaut certaines années et se voient ainsi refuser l'agrément pour un an.

### Que trouvez-vous le plus difficile ?

La difficulté se révèle à plusieurs niveaux :

- Le plus difficile est peut-être de déguster certaines catégories d'aliments que l'on n'apprécie pas en général.
- Il n'est pas évident non plus de juger conforme un produit que l'on ne trouve pas à son goût personnel. Il ne s'agit pas, en effet, de dire si l'on aime ou pas le produit, mais de distinguer s'il est conforme ou pas à la fiche de dégustation.
- Enfin, la complexité intervient aussi lorsqu'on déguste une longue série de produits d'une même catégorie, par exemple 8 crèmes fraîches, ou toute une gamme de produits sucrés. La lassitude peut ainsi apparaître. Il faut alors, d'une part rester concentré, d'autre part boire un peu d'eau et/ou manger un morceau de pain entre chaque produit.

Le concours de Maurice Chassin\* est parfois nécessaire pour recadrer certains critères. Nous apprécions sa présence lors des dégustations. Il sait nous guider avec bonne humeur quand nous éprouvons quelques difficultés, ce qui nous fait oublier le côté rébarbatif quand nous avons toute une série de produits que nous n'aimons pas forcément.

\* Institut de Dégustation de Tours, animateur des dégustations Orne Terroirs pour le compte de Synagro depuis 1996.

## Jean-Pierre APARD

**retraité, ex-pâtissier-chocolatier-confiseur, ex-professeur de pâtisserie aux 3IFA (centre de formation des apprentis à Alençon) membre de la Communauté de communes du Merlerault dégustateur pour la première fois en 2009**



[Les Communautés de communes de l'Orne ont été nombreuses, cette année, à participer aux dégustations Orne Terroirs. Pourquoi à votre avis ?](#)

Peut-être parce que nous représentons le milieu agricole et parce que, aujourd'hui, on parle davantage de terroir et de bio.

[Comment êtes-vous devenu dégustateur Orne Terroirs ?](#)

Ayant 50 ans de profession dans le domaine du goût, mes collègues de la CdC – sollicitée par Synagro - ont souhaité me désigner. C'est avec beaucoup de plaisir que je me suis engagé à participer. Habitué à être juré lors de concours, j'ai souhaité découvrir la procédure d'agrément Orne Terroirs.

[Qu'avez-vous appris ? Qu'est-ce qui vous a surpris ?](#)

D'abord, j'ai appris que, à mon âge, je pouvais encore apprendre. Et cela m'a agréablement surpris.

Et j'ai découvert une partie des coulisses d'Orne Terroirs. Je ne voyais pas ça aussi « pro ». J'ai participé à beaucoup de concours et jurys, dont celui du meilleur apprenti de France. J'ai participé à des animations dans les écoles et collèges, plusieurs années, à l'occasion de la Semaine du Goût.

Mais Orne Terroirs me semble aller plus loin dans le domaine du goût. La démarche m'est apparue très technique, très approfondie. L'analyse des produits est très détaillée, de la perception à l'attaque en bouche, jusqu'à la perception finale après quelques instants. Sans compter l'aspect visuel, olfactif et tactile.

Je me suis rendu compte que, malgré mon expérience, la formation à la dégustation, préalable aux séances de dégustation Orne Terroirs, a approfondi mes connaissances en goût. C'est une démarche plus professionnelle. Et puis, j'étais plus habitué à déguster des produits sucrés. Ici, je découvre aussi les produits carnés et laitiers.

Tout au long des dégustations, j'ai pu constater le sérieux de la démarche, la rigueur et la bonne organisation.

[Qu'avez-vous trouvé difficile ?](#)

Le plus délicat est de faire abstraction de son goût personnel. Même si l'on est plus à l'aise sur les produits que l'on aime, il faut rester concentré sur l'analyse des critères à évaluer d'après la fiche de dégustation.

[Etes-vous prêt à renouveler l'expérience ?](#)

Je souhaite vivement poursuivre ma découverte d'Orne Terroirs lors des dégustations du 14 mai, avec notamment les produits cidricoles. Je suis également prêt à revenir l'an prochain, pour approfondir ma découverte, et profiter des nouveautés 2010...

Etre dégustateur Orne Terroirs, c'est :

- Etre gourmand et curieux, être intéressé par les produits du terroir
- Etre disponible 3 jours par an :
  - ½ journée pour la formation à la dégustation, début janvier
  - 2 jours pour le jury de fin-janvier
  - et/ou 1 jour pour le jury de mi-mai



## MEMBRES du JURY ORNE TERROIRS 2009

JEUDI 29 et VENDREDI 30 JANVIER

Sylvie **ALLIO** – Chambre de Métiers et de l'Artisanat  
Yannick **RAPICAULT** - Chambre de Métiers et de l'Artisanat  
Josianne **HERTAULT** – FDSEA  
Jean-François **PION** – DDAF  
Christophe **TABOURET** – Chambre de Métiers et de l'Artisanat \*  
René **DENIS** – Retraité Chambre d'Agriculture  
Jeannick **BOUQUEREL** – Retraitée  
Jacques **GUISEMBERT** – Confrérie Chevaliers Goûte Boudin  
Nicole **GUISEMBERT** - Confrérie Chevaliers Goûte Boudin  
Yves **FLEURY** – Commune d'Essay  
Jean-Michel **EICHELBRENNER** – CDC Perche Rémalardais  
Jeanne **EICHELBRENNER** – CDC Perche Rémalardais  
Jean-Pierre **APARD** – CDC Pays du Merlerault \*  
Joël **LANGLIN** – CDC Pays d'Athis \*  
Edmond **LELIEVRE** – CDC Pays Mélois \*  
Michel **CORRON** – CDC de Mortagne au Perche \*  
Guy **DOUTE** – CDC Pays de Briouze \*  
Patrick **VILLE** – Comité Départemental du Tourisme \*

Yolande **CAGNA-GUESDON** – Aînés Ruraux  
Christine **DEZERT-NEVOUX** – Pôle agroalimentaire du Bocage  
Patrick **LEPRINCE** - Lycée Agricole de Sées  
Micheline **LERICHE** – COLOC  
Yvonne **SERGENT** – COLOC  
Françoise **COULON** – COLOC  
Yves **JULIENNE** – COLOC  
Claude **CHATEAU** – COLOC \*  
Thérèse **GIBEAU** – COLOC  
Annie **HANACHI** – COLOC  
Madeleine **PELCOQ** – COLOC  
François **DEGOND** – Délys votre Terroir  
Gilles **GUEZENEC** – Inspect° Académique/Lycée Flora Tristan  
Nicole **RAGOT** – Commune de Lonrai \*  
Annie **VISSEICHE** – Commune de Lonrai \*  
Jean **SANOUIILLER** – UMIH 61  
Monique **LE ROYER** – UMIH 61

\* *Nouveaux membres*