



HAL
open science

Mise en place d'une plateforme méthodologique d'analyse sensorielle en corse : pertinence et conditions d'utilisation

Sacha Aben-Simeoni

► To cite this version:

Sacha Aben-Simeoni. Mise en place d'une plateforme méthodologique d'analyse sensorielle en corse : pertinence et conditions d'utilisation. Gestion et management. 2013. hal-02805429

HAL Id: hal-02805429

<https://hal.inrae.fr/hal-02805429>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Mise en place d'une plateforme d'analyse sensorielle en Corse : pertinence et conditions d'utilisation



Présenté et soutenu par Sacha ABEN SIMEONI

Préparé sous la direction de Jean Michel SORBA

INRA LRDE
Quartier Grossetti
20250 Corte

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier de tout cœur mon maître de stage Jean-Michel Sorba pour l'entière confiance qu'il a eu en moi tout au long de ce stage, son aide et ses conseils, tant sur le plan pédagogique et professionnel que sur le plan humain.

Je remercie Mesdames Nathalie Uscidda et Dominique Agostini qui ont contribué dès le départ à la définition du sujet.

Un grand merci également à tous les informateurs qui ont accepté de m'accorder un peu de leur temps (parfois même les week-end !) pour répondre à mes questionnaires et se sont intéressés à mon sujet (Marie-Josée Battesti, Jennifer Méjean, Frédéric Suberbielle, Laure Prieur, Alfred Phéneç, Claude Cristelli, Nathalie Pierrini, Jean-Pierre Luciani, Jean-Pierre Acquaviva, Philippe Pomonti, Françoise Piazzoli, Catherine LeBeschu, Jean-Philippe Richardis et Senia Mellal). Merci à l'équipe du SCAC qui m'a permis d'assister à toutes les dégustations et plus particulièrement à Anne-Catherine Vergne pour son dévouement et sa gentillesse.

Je remercie également M. Thierry Linck pour m'avoir accepté au sein de ses locaux pendant une durée de cinq mois.

Merci à toute l'équipe de l'INRA, titulaires et stagiaires pour leur accueil et leur gentillesse à mon égard.

Je remercie l'ensemble du corps enseignant du Master Ingénierie des Systèmes Agroalimentaires Méditerranéens, et plus particulièrement Claude Gambotti ainsi que tous mes camarades de promotion avec qui j'ai passé deux années merveilleuses.

Enfin je tiens à remercier la ville de Corte dans laquelle j'ai passé les sept plus belles années de ma vie. Ainsi que ma famille et tous mes amis qui sont toujours à mes côtés, de près ou de loin (Yola, Davia, Déborah, Aurélie, Célia, Emilie, Ambre, Jérémy, Matthieu, Marie-Anne, Arabelle, Marie, mes amis de Vescovato...).

Présentation de la structure d'accueil

Le Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage (LRDE) est le nom de l'unité de recherche de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) situé à Corte. Il est né en 1979 pour répondre à des problèmes de développement des activités d'élevage dans les zones difficiles. L'unité s'est spécialisée sur les dimensions techniques et organisationnelles du développement de l'élevage et de ses produits dans la mesure où les activités de transformation et de distribution forment un prolongement naturel des activités d'élevage et en déterminent les trajectoires d'évolution. Ses travaux sont orientés sur les systèmes d'élevage et la reconnaissance des logiques pastorales qui les portent, l'étude des modalités de renouvellement de leur ancrage territorial, culturel et social ainsi que de l'exploration de leur potentiel de développement au sein de filières territorialisées.

Le LRDE est l'une des premières unités de l'INRA à avoir engagé une réflexion collective systématique sur la construction de la qualité en lien avec le développement des territoires. Elle s'inscrit dans de nombreux réseaux nationaux et internationaux, en particulier sur les systèmes agroalimentaires localisés, les questions foncières en méditerranée, le feu pastoral et ses usages, ainsi que les enjeux autour de la gestion territoriale de la biodiversité animale domestique.

Ce stage a été réalisé sous la direction de Jean-Michel Sorba au sein de l'équipe, « qualification des produits ». La mission confiée consiste à réaliser une étude de faisabilité sur la mise en place d'une plateforme technique en relation avec les opérations entreprises par les producteurs et leur qualification marchande. Cette question revêt une importance particulière dans le projet de l'unité. En effet les recherches sur le développement du pastoralisme qui y sont conduites entendent inclure la valorisation des produits d'élevage. Les qualités sensorielles s'avèrent déterminantes pour relier les conditions de production pastorale (conduite des animaux, race, alimentation) aux qualités sensorielles et à la valorisation des produits. Des résultats opérationnels de cette étude sont attendus par les institutions et professions d'agriculture et agroalimentaire. Au plan de la recherche l'étude permettra d'évaluer les conditions et la pertinence du dispositif d'analyse sensorielle au sein des produits pastoraux.

Sommaire

Introduction	1
I. Synthèse bibliographique	3
II. Matériel et méthodes	8
1. Matériel	8
1.1. Choix des Produits	8
1.2. Choix des informateurs	9
2. Méthodes	10
2.1. Approche comparée	10
2.2. Analyse documentaire	11
2.3. Observations participantes	11
2.4. Entretiens individuels	12
III. Résultats.....	13
1. Description des situations observées.....	13
2. Résultats synthétiques des entretiens individuels.....	20
2.1. Les différents usages de l'analyse sensorielle par produit.....	20
2.2. Présentation thématique des résultats.....	27
3. Analyse documentaire.....	32
IV. Discussion.....	35
Conclusion.....	40
Bibliographie	
Glossaire	
Annexes	

Introduction

Les questions liées au goût des aliments sont aujourd'hui à la fois omniprésentes et multiformes. On peut entendre ou lire des amateurs exprimer des regrets sur sa banalisation. Des guides prescrivent le bon goût, des entreprises font du marketing sensoriel et les régions vantent les qualités gustatives de leurs produits. Il s'inscrit dans plusieurs registres, hédoniques, économiques, culturels et même nutritionnels. Ainsi le goût a pris place aux côtés du fameux triptyque du produit « sain, loyal et marchand ».

En Corse, le goût est particulièrement associé à l'origine des produits et aux notions de terroir et de typicité. La variété et les volumes des productions qui revendiquent une identité corse ne cessent d'augmenter car la Corse s'avère être un excellent argument commercial. Devant une telle profusion de produits « made in Corsica », des acteurs mettent en doute la relation posée comme mécanique entre provenance corse et qualité sensorielle. En réponse à ces doutes on note que durant cette dernière décennie de nombreuses AOC ont été créées en Corse. On compte aujourd'hui, hormis les vins pas moins de 5 AOC.

L'usage de plus en plus fréquent de la dégustation comme moyen de juger les produits s'est traduit dans le domaine des produits sous signe officiel de qualité (SOQ) par une réforme des règlements de l'INAO de 2006. En effet, une partie importante de la réforme porte sur les conditions du contrôle organoleptique des produits d'appellation.

Dans ce contexte, l'évaluation de la qualité sensorielle des produits devient une dimension stratégique et pour les entreprises un élément essentiel du positionnement des produits face à une concurrence de plus en plus forte sur le marché des produits corses.

Depuis quelques années, des acteurs impliqués dans les filières agroalimentaires expriment le besoin de mettre en place en Corse un dispositif spécifique pour évaluer les qualités sensorielles des produits. Bien que ce projet ne soit pas précisément formulé, la question de la pertinence d'une telle structure est posée. Ils souhaitent disposer d'un ensemble de moyens comprenant des compétences et des équipements. Il est souvent fait référence à la création d'un laboratoire d'analyse sensorielle conforme aux normes internationales.

Pour les promoteurs du projet, il s'agit d'aider les professionnels à augmenter la maîtrise de la qualité sensorielle des produits.

Pour les sciences de l'aliment, l'analyse sensorielle et les tests consommateurs apportent des réponses sur la caractérisation et l'acceptabilité des produits et sur les habitudes de consommation des acheteurs actuels ou potentiels. Cette discipline est pleinement intégrée aux problématiques de création, d'amélioration et de suivi des produits qu'ils soient sous signes de qualité ou non.

L'INRA de Corte travaille depuis de nombreuses années sur la qualification des produits régionaux. L'étude des processus de définition des qualités inclue les dimensions sensorielles. Aussi, le projet de création d'une plateforme spécialisée en analyse sensorielle fait partie de son champ de recherche.

Nous avons décidé de nous intéresser à la pertinence et aux conditions d'utilisation d'une plateforme d'analyse sensorielle sur l'île. Pour cela, nous nous intéressons dans un premier temps aux manières qu'ont actuellement les acteurs d'aborder les qualités sensorielles de leurs produits. Ensuite, il convient d'identifier les rôles, les missions et les équipements que l'on donne d'ordinaire à ce type de structure dans d'autres régions. Enfin, nous examinons, les conditions d'établissement et la pertinence d'un tel dispositif en Corse considérant les pratiques, les enjeux et les besoins des utilisateurs actuels de l'analyse sensorielle dans l'île. L'analyse est réalisée à partir d'une variété de produits et de pratiques de gestion du goût.

Ce questionnement est abordé selon le plan suivant. Le mémoire débute par un exposé des différentes approches du goût pris au sens large afin de préciser la contribution spécifique de l'analyse sensorielle. Dans un deuxième temps nous présentons les méthodes mobilisées pour aborder directement auprès des acteurs la pertinence du projet de plateforme. Les résultats de chacune des méthodes utilisées pour l'enquête sont ensuite présentés. Nous examinons enfin la pertinence de la mise en place d'un laboratoire d'analyse sensorielle et sous quelles conditions il peut rendre les services que l'on est en droit d'attendre de lui.

I. Synthèse bibliographique

Tout d'abord il paraît utile de définir brièvement ce qu'est l'analyse sensorielle encore appelée évaluation sensorielle. Cette discipline issue des sciences des aliments est aujourd'hui largement pluridisciplinaire. Elle répond à plusieurs définitions selon que les auteurs accordent un intérêt plus marqué pour les processus physiologiques, pour les comportements humains ou pour la caractérisation des aliments (les propriétés organoleptiques). Pour Stone et Sidel, « l'analyse sensorielle est destinée à énoncer, mesurer, analyser et interpréter, les réactions humaines en terme de perceptions sensorielles aux caractéristiques d'un aliment ou d'une matière » (Stone et Sidel, 1985). L'accent est mis ici sur les réactions d'un individu pris comme un instrument de mesure. Mac Leod, privilégie également ce modèle instrumental mais en intégrant la notion de réponse sensorielle et la dimension comportementale. Selon lui, l'analyse sensorielle consiste à « étudier les réponses humaines, verbales, écrites ou comportementales d'un sujet aux propriétés physico-chimiques des aliments » (Mac Leod, 1992).

D'autres définitions s'orientent d'avantage vers la connaissance des aliments. Ainsi, pour Sauvageot, « l'évaluation sensorielle cherche à comprendre les propriétés des produits qui sont saisies par les capteurs humains dans des conditions contrôlées » (Sauvageot, 2001). Pour l'AFNOR, l'analyse sensorielle est l'examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens (ISO, 1992). Enfin Depledge propose une définition qui synthétise et complète les précédentes. Pour cet auteur, l'analyse sensorielle a pour but « d'améliorer, de classer, ou de décrire de la façon la plus rigoureuse et objective les propriétés des produits de consommation courante par des sujets regroupés en panel. Il s'agit alors de déterminer les propriétés sensorielles ou organoleptiques des aliments, c'est-à-dire leurs activités sur les divers récepteurs sensoriels céphaliques stimulés avant et pendant leur ingestion, et la recherche des préférences ou aversions pour ces aliments que déterminent ces propriétés sensorielles. » (Depledge *et al.*, 2009)

Comme on le voit, ces définitions donnent du goût une vision à la fois instrumentale et comportementaliste. Les sciences sociales traitant cette fois de l'alimentation ont montré de leur côté toute la complexité et la richesse de la notion de goût. Pour Poulain, le goût est une expression de ce qu'il appelle « l'espace social de l'aliment ». Il entend par là toutes les composantes sociales, culturelles et économiques par lesquelles un individu se positionne et s'identifie au sein d'un groupe (Poulain, 2002). Poulain nous suggère de prendre en compte non seulement l'aliment et l'individu mais également son inscription dans un ensemble plus grand pour comprendre ce qu'est le goût au sens large. On peut se demander en effet où faut-il rechercher et situer le goût.

Cette rapide synthèse interroge l'ingénieur en sciences des aliments sur la localisation du goût et sur les divers moyens de le définir.

Il est possible de considérer un premier niveau que nous appellerons « le goût produit ». Celui-ci réside dans le produit lui-même. Ce sont les propriétés intrinsèques ou organoleptiques. Les sciences des aliments comme la biochimie, la chimie ou la rhéologie sont alors sollicitées à ce niveau de définition en recherchant les composants moléculaires à l'origine de l'expression de propriétés tactiles, gustatives ou aromatiques obtenues à la suite des analyses sensorielles.

Le deuxième niveau de définition du goût que l'on peut appeler le « goût papille », souligne l'aptitude ou la performance du sujet dégustateur. C'est ce modèle auquel on fait implicitement référence et auquel on fait appel par la notion de jury d'expert en analyse sensorielle. Véritable outil de mesure, l'individu est utilisé pour la qualité de son acuité et pour sa capacité à décrire les caractéristiques organoleptiques du produit qu'on lui soumet.

Le troisième niveau que l'on peut désigner sous le terme de « goût socio-culturel » fait référence à la composante culturelle citée plus haut. Pour Claude Lévi-Strauss, « Il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser ». Et c'est ce qui rend le goût important. En effet c'est le fait de mettre des mots sur ce dernier, de le décrire, de verbaliser ce qu'on pense d'un produit au niveau de son goût à l'aide de mots ou « descripteurs » qui rend l'aliment « pensable ». Et le fait qu'il soit pensable, implique une meilleure connaissance du produit par le consommateur. On peut dans ce cadre aborder d'autres approches du goût au moyen d'autres notions comme celle de « jury de terroir », de « connaisseurs » ou de consommateurs naïfs. Ici, l'individu n'est plus seulement un instrument utilisé et étalonner pour identifier et décrire mais il est pris pour les savoirs qu'il détient (savoir faire, savoir goûter, ou savoir vendre) ou qu'il recherche.

Sur le plan de ses applications, l'analyse sensorielle est utilisée par les professions de la production et du marché afin de mieux cibler les attentes et modes de consommation. Elle intervient dans de nombreux cas auxquels correspondent différents types d'épreuves. Les épreuves hédoniques ou « tests consommateurs » permettent d'obtenir les niveaux d'appréciation des produits à travers les préférences du jury composé de consommateurs (mise sur le marché d'un nouveau produit, la recherche de l'adéquation packaging/produit). Ensuite, il existe les épreuves discriminatives qui visent à détecter la présence ou l'absence de différences sensorielles entre deux produits. La caractéristique sensorielle sur laquelle porte la différence n'est connue ni de l'expérimentateur ni des sujets. Les sujets ne connaissent pas les facteurs de variation qui existent entre les produits. Lors de cette épreuve, il s'agit d'éviter toute information préalable pouvant influencer les sujets.

Elles sont utilisées dans le cas de la modification d'une composante d'un produit (recette, fournisseurs...) afin d'en mesurer les effets avant sa mise sur le marché, ou l'appréciation d'un produit (aspect, goût, couleur...) par son positionnement face à ses concurrents.

Enfin, les épreuves descriptives servent à identifier et qualifier les éventuelles différences perçues lors des épreuves discriminatives. Leur objectif est d'aboutir à une description efficace des échantillons analysés. On parle de la définition du « profil sensoriel » du produit (Depledge *et al.*, 2009). Les produits sous signes de qualité (Label Rouge, AOC), incluent des contrôles sensoriels dans leurs cahiers des charges et au préalable une définition du profil sensoriel.

Or, l'analyse sensorielle au sens strict, telle qu'elle est décrite précédemment comporte des limites lorsqu'il est question de produits typiques, et ce à différents niveaux. Selon Sorba, l'évaluation sensorielle peut en effet être orientée dans plusieurs directions. Tout d'abord elle peut être considérée comme un outil de mesure qui doit répondre à des qualités métrologiques pour être objectif et répétable. Elle peut être également assimilée à un outil normatif. Les produits peuvent alors être comparés à un standard, grâce à une échelle de variation qui possède une norme de conformité. Enfin l'évaluation sensorielle peut être associée à des critères d'acceptabilité. L'évaluation des produits intègre alors les aspects hédoniques aux autres critères. Pour les produits typiques, il est impossible de représenter les variétés sur une seule échelle. Les critères qui décrivent les produits typiques sont liés à leur caractère typique et pas seulement à leur description instrumentale. La dimension de plaisir est étroitement liée aux connaissances que le sujet-connaissable a du produit (Sorba, 2008). Comme nous le voyons, les produits régionaux posent des questions méthodologiques nouvelles qui doivent être prises en compte pour envisager l'installation de la plateforme.

La réforme de l'INAO prévue par la Loi d'Orientation Agricole du 5 janvier 2006 prend d'ailleurs appui sur ce point. En effet, le changement majeur de celle-ci porte sur les conditions de mise en œuvre de l'agrément sensoriel. L'ordonnance fixe la composition de la commission d'agrément en 3 collèges de dégustateurs dont deux font références aux connaissances locales sous les termes de « porteurs de mémoires » et « d'usagers » :

- des porteurs de mémoire du produit au sens d'opérateurs habilités en exercice ou non
- des techniciens de la filière
- des usagers du produit (restaurateurs, commerçants, associations de consommateurs reconnues et toute personne proposée par l'ODG)

La Directive 2008 - 02 rappelle l'article de la LO – art.L642-27 :

« L'examen organoleptique auquel sont soumises les appellations d'origine est effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts dans les conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits ». Et ayant pour mission de « vérifier l'acceptabilité du produit au sein de son AOP, après s'être assuré d'une absence de défaut qualitatif rédhibitoire convenablement décrit par les mots de la filière et de l'ODG approuvés et déposés à l'INAO » (INAO, 2008).

Cette réforme impose aux structures gérant les produits sous signes de qualité de réaliser des contrôles organoleptiques de trois sortes : les contrôles internes qui se font par l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion du produit). A la suite de ces contrôles, les ODG font des préconisations aux producteurs afin qu'ils remédient aux défauts de leur produit. Les contrôles externes qui se font par l'OI (Organisme d'Inspection) qui, en Corse, est le SCAC (Service de Contrôle des AOC de Corse) pour tous les produits en AOC à l'exception de l'huile d'olive. L'OI mobilise, pour réaliser ses contrôles, le jury constitué et formé par l'ODG. Les contrôles peuvent donner lieu à des refus et à des sanctions qui doivent être motivées. L'INAO audite l'OI qui à son tour audite les ODG ainsi que les autocontrôles réalisés par le producteur lui-même.

La mise en place de cette réforme est parfaitement adaptée aux produits qui revendiquent une typicité comme ceux produits en Corse. En effet, il est difficile de définir le goût uniquement de manière instrumentale dans un laboratoire d'analyse sensorielle car les produits ne peuvent pas être comparés à un témoin ou à un « standard ». Ces produits doivent être jugés par des personnes qui connaissent le produit de façon intime car selon Sauvageot, « nous percevons un produit en fonction d'un certain nombre de données génétiques, historiques, culturelles qui nous sont propres » (Sauvageot, 2001).

Dans le cas des produits typiques, les caractéristiques sensorielles sont liées à la fois à la culture technique de ceux qui fabriquent les produits et à la culture gastronomique de ceux qui les apprécient. L'évaluation sensorielle peut sous ces conditions contribuer à décider de la recevabilité d'un produit à juger, au sein d'un type auquel il prétend (Sorba, 2008).

Des produits typiques appartiennent à une même catégorie lorsqu'ils comportent plusieurs caractéristiques communes sans nécessairement les posséder toutes. Le Fur (2005) définit cette catégorie comme relevant d'un espace sensoriel propre. Cet auteur ajoute que « l'air de famille » n'est pas toujours clairement limité. L'espace sensoriel propre est défini par des contours aux « frontières floues ».

Le sensoriel permet de faire le lien entre les pratiques productives et les usages de consommation. Or, ce lien n'est pas toujours évident à mettre en place. En effet, les produits corses ne sont pas vraiment définis, ce sont des produits de terroir et non des produits standardisés. Le goût peut être un instrument dans la qualification des produits régionaux. Les producteurs doivent être sûrs que leurs produits vont être appréciés. Concernant les produits locaux, on peut dire que les savoir faire de production sont connectés aux savoir faire d'usage. En effet, le goût peut être un instrument pour connecter ces deux registres de savoir. En ce sens, il constitue un instrument qui peut traduire des choix techniques. Comment faut-il définir et utiliser le goût pour qu'il puisse valoriser et promouvoir en même temps les pratiques et les usages ? Pour le sociologue, l'acte alimentaire n'est pas seulement biologique, « il est aussi une mise en scène concrète des valeurs les plus fondamentales d'une culture ou d'une époque » (Poulain, 2002). On se rend bien compte à travers ces niveaux que les différentes définitions du goût ne peuvent fonctionner l'une sans l'autre (Dubuisson-Quellier, 2003). Cela suppose de considérer le goût du point de vue des indicateurs sensoriels qu'utilisent le producteur, les perceptions et les critères de qualité mobilisés par le négociant et ceux dont disposent le client et le mangeur (De Sainte Marie et Agostini, 2003).

Comment peut-on utiliser le goût pour qualifier les produits typiques et en quoi une plateforme technique aide à cette qualification ? Ce sont les questions auxquelles nous nous intéressons dans l'étude.

L'objectif opérationnel est d'aider les acteurs à l'origine du projet ainsi que les producteurs à définir une méthodologie. Pour cela, nous devons savoir de quelles façons les producteurs mobilisent leurs perceptions sensorielles pour opérer leurs choix techniques, les justifier et répondre aux usages de consommation qui potentiellement peuvent être des marchés.

La mise en place du dispositif pose également la question du type de produit qu'il sera en mesure de traiter. En effet, la conception et la configuration de la plateforme seront différentes en termes d'équipement et de compétences selon la nature des produits et la situation des organisations de producteurs. En conséquence, l'analyse des conditions de pertinence doit également intégrer s'il s'agit d'une structure multi-produits ou d'une structure réservée à une seule catégorie de produit.

II. Matériel et méthodes

1. Matériel

1.1. Choix des produits

Les produits choisis représentent les différentes filières susceptibles d'avoir besoin des services de la plateforme d'évaluation sensorielle. Ce choix permet de comparer des situations de gestion du « goût » présentes en Corse. Ces cas rendent compte également des pratiques actuelles et futures de l'évaluation des qualités sensorielles des produits.

Aussi, nous avons choisi de nous intéresser à des produits qui répondent aux critères suivants :

- Des produits positionnés sur le « marché des productions traditionnelles de Corse ». Nous entendons par là les spécialités régionales, les produits faisant référence à des savoir-faire ou à des matières premières locales qu'il s'agisse d'AOC validée ou en cours de certification, des produits industriels, artisanaux ou fermiers.
- Des produits correspondant à des trajectoires différentes du point de vue de l'approche des caractéristiques sensorielles.

On distingue plusieurs situations :

- La situation où les caractéristiques sensorielles font l'objet d'un contrôle de l'origine, des conditions de production ou du produit fini : cas du brocciu, du miel, de l'huile d'olive, du vin
- La situation où les produits ou leurs conditions de production sont définis par un cadre normatif national ou international : cas de l'huile d'olive
- La situation d'un modèle dominant attaché à une qualification marchande dominante, des goûts qui s'imposent aux autres, par un travail de prescription très fort : cas de l'huile d'olive, du vin
- La situation où le goût est défini localement sans cadre extérieur comme dans le cas du miel de Corse.

Chaque situation peut-être illustrée par un ou plusieurs produits de statuts différents du point de vue de la définition sensorielle.

En effet, nous avons sélectionné :

- Le brocciu, qui est en cours de relance de l'AOP,
- Le miel, seul produit à posséder une gamme variétale,
- L'huile d'olive, produit à la fois très codifié par un cadre international (le Comité Oléicole International) et qui possède une forte typicité,

- La clémentine de Corse qui possède une IGP et qui est en cours de labellisation de type qualité supérieure (Label Rouge),
- Les différents types de fromages présents en Corse qui sont au tout début d'une démarche de certification officielle
- Les vins, qui sont les plus anciennes AOC de Corse
- L'eau de Zilia, produit naturel industriel
- La production de canistrelli d'une TPE du sud de la Corse

1.2. Choix des informateurs

Les entretiens sont réalisés auprès d'informateurs sélectionnés en fonction des critères suivants :

- de leur connaissance pratique du produit, il s'agit essentiellement des producteurs et des professionnels de la vente
- des connaissances dans l'administration des contrôles des produits
- des connaissances techniques des produits
- des responsabilités dans l'animation des collectifs de producteurs

Ces critères ont conduit à élaborer les catégories d'informateurs suivantes :

- Les responsables d'ODG, qui ont une mission d'organisation de la production et de la gestion de la qualité d'origine ; ces acteurs sont intéressants car ils permettent d'analyser les conditions dans lesquelles se déroulent les contrôles produits, les contrôles des conditions de production, de quelle manière se fait la valorisation au sein de leur syndicat. Il est possible ensuite de comparer ces conditions entre les différents produits.
- Les institutions ou organisations professionnelles (hors ODG), qui doivent gérer et contrôler la qualité ; il est important pour nous de connaître leur avis sur le dispositif et de savoir comment ils abordent la question du goût à leur niveau.
- Les entreprises qui produisent et vendent leur propre marque. L'avis des industriels est également très important car ils peuvent avoir besoin d'un tel dispositif pour des applications particulières comme les innovations.
- Les prescripteurs, qui ont pour mission de conseiller les usagers des produits ; leurs avis nous paraissent importants pour savoir de quelle manière ils s'y prennent pour choisir leurs produits, sur quels critères ils se basent pour ensuite les hiérarchiser et les promouvoir.

Le Tableau 1 présente les différents informateurs que nous avons interrogés.

ODG : Responsables d'ODG ; I : Institutions ou organisations professionnelles ; P : Prescripteurs ; E : Entreprises.

Tableau 1 : Catégorie des informateurs interrogés

Informateurs	Catégories	Filières
Animatrice brocciu (ILOCC)	ODG	Brocciu
Animatrice clémentine (APRODEC)		Clémentine
Directrice du GIAC		Vin
Animatrice miel (ODARC)		Miel
La responsable des projets de SOQ et le chargé de missions contrôles de l'INAO	I	Produits sous SOQ
Animatrice de l'association de fromages fermiers (Casgiu Casanu)		Fromages Brocciu
Directrice du laboratoire miel et pollen de l'université de Corse		Miel
Président de Slow Food en Corse		Vin Fromage Clémentine
Technicienne au CRVI		Vin
Directrice du SCAC		Produits AOC sauf l'huile d'olive
Détaillant spécialisé et VPC (Corsica colis)	P	Tous produits
Animateur radio et critique culinaire sur RCFM		Tous produits
Président du concours régional des Fromages Fermiers de Corse		Fromages
Chef d'entreprise de la biscuiterie d'Afa	E	Canistrelli
Responsable qualité de l'entreprise des eaux de Zilia		Eau

2. Méthodes

La méthodologie choisie consiste à aborder la pertinence du projet de dispositif à partir des pratiques d'utilisation actuelles et des besoins tels qu'ils sont exprimés par les acteurs eux-mêmes.

Ensuite, il sera possible par une approche comparée d'analyser les parcours et les utilisations de l'évaluation sensorielle les différents cas que nous rencontrons en Corse. L'objectif est de comprendre les attentes des acteurs et les besoins qui ne sont pas encore exprimés.

Pour cette raison, l'enquête est conduite essentiellement au moyen de méthodes issues des sciences sociales. Les sciences de l'ingénieur, et notamment l'évaluation sensorielle, sont également mobilisées, en tant que discipline des sciences des aliments. Enfin, la « boîte à outil » de l'évaluation sensorielle permet de dégager des éléments d'expertise sur les objectifs et les pratiques actuelles des acteurs.

2.1. Approche comparée

L'objectif est ici d'établir une comparaison entre les différentes approches du goût et des enjeux qui lui sont liés. Elle permet d'identifier les problématiques communes à plusieurs situations ou à plusieurs produits et les éléments qui les distinguent. Il devient ensuite possible d'examiner les conditions méthodologiques et pratiques d'utilisation de la plateforme selon les enjeux et les catégories de produits.

Ainsi, la méthode prend appui sur :

- L'analyse des sites internet d'un échantillon de plateformes d'évaluation sensorielle situées sur le continent français.
- L'analyse des modes de jugement sensoriel d'un échantillon de 8 produits provenant de Corse.

2.2. Analyse documentaire

Ce travail documentaire consiste à présenter la variété des dispositifs d'analyse sensorielle existant en France continentale et dans les DOM-TOM. Pour cela, nous avons fait des recherches sur internet afin de retenir quelques plateformes existantes dans le domaine des services aux entreprises et de la recherche. Pour chaque illustration, nous avons repéré les missions réalisées, les équipements choisis ainsi que les types de jurys mobilisés et d'épreuves effectuées.

2.3. Observations participantes

L'observation participante est une technique issue des sciences sociales qui consiste à étudier un groupe humain en partageant son mode de vie, en se faisant accepter par ses membres et en participant à ses activités et en considérant ses enjeux. Dans notre cas, il s'agit d'aller « voir sur place », être physiquement présent dans la situation, la regarder se dérouler en temps réel pour en rendre compte. (Arborio et Fournier, 2010).

Dans notre cas la méthode est appliquée aux différentes situations de jugement du goût pris au sens large. Par situation, nous entendons, les points de vue des différents acteurs, les diverses conditions de dégustation, les produits soumis à un examen sensoriel. L'observation participante permet de comparer les pratiques réelles de jugement dans le cours de leur accomplissement.

Les situations retenues sont les suivantes :

- Des contrôles internes sur différents produits (vin, miel, brocciu)
- Des contrôles externes sur différents produits (vin, miel, brocciu, huile d'olive)

- La formation d'un groupe de travail dans le cadre de la relance de l'AOC brocciu ainsi qu'une formation à l'analyse sensorielle
- Confirmation d'acquis de dégustation d'huile d'olive
- Participation au Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse

2.4. Entretiens individuels

L'entretien utilisé est l'entretien semi-directif. Il permet de centrer le discours des personnes interrogées autour de différents thèmes définis au préalable par les enquêteurs et consignés dans un guide d'entretien. Ils apportent une précision et une richesse plus grandes dans les informations recueillies (Blanchet et Gotman, 2010).

Ainsi, un travail d'enquête sera réalisé afin de connaître les pratiques actuelles d'évaluation du goût, des besoins et de points de vue sur un dispositif. Pour cela, nous avons décidé de réaliser des entretiens auprès d'acteurs qui ont une connaissance pratique du jugement sensoriel.

Les quatre trames d'entretien (Annexe I) sont organisées autour des consignes et thèmes suivants :

Consignes : les questions sont formulées de façon différente en tenant compte du type d'activité et des missions de l'informateur : Qu'est ce que vous faites ? De quelle façon vous vous y prenez pour que les pratiques et le goût soient liés ? De quoi avez vous besoin ? Auriez-vous besoin d'un plateau technique ? D'acquisition de connaissances et compétences ? Quelles sont les perspectives en matière commerciale ?

Thèmes : Nous avons dégagé des thèmes communs à chaque trame puis adapté les questions en fonction des catégories selon le « schéma » suivant :

Thème A : Définition des qualités sensorielles

Thème B : Juger, évaluer, contrôler

Thème C : Le goût des produits et l'amont

- *Relation goût et pratiques productives*
- *Relation goût et choix techniques*

Thème D : Le goût des produits et l'aval : ce qui est fait en terme de valorisation

- *Relation goût et marché*
- *Relation goût et usages de consommation*

Thème E : Besoins, attentes, enjeux : comment mieux valoriser ?

Thème F : Conseil, transmission, formation (le goût transmis)

Thème G : Plateforme technique

III. Résultats

1. Description des situations observées

Miel

Contrôles internes et externes :

Sur chaque table sont disposés une fiche contenant le nom de chaque membre du jury ainsi qu'un tableau présentant les échantillons :

n° éch.	Gamme variétale	Date de récolte	Altitude	Contenant de prélèvement*

* Contenants de prélèvement : En fût : les prélèvements sont réalisés sur le haut du contenant (comme pour les seaux), ce qui rend possible la présence d'impuretés est donc probable. En maturateur, le miel est prélevé par le bas, il ne devrait pas contenir d'impuretés.

Le déroulement de la séance est identique pour les contrôles internes et externes. Dix échantillons de différents miels sont présentés de manière anonyme (une lettre indiquant la table, et un chiffre de 1 à 10), dans des verres ballons recouverts d'un film plastique afin de conserver au mieux les arômes. Les miels sont dégustés à température ambiante, à l'aide de cuillères en plastique de façon monadique selon l'ordre de la gamme variétale. Elle débute par le miel le plus doux (miel de printemps) et se termine par le miel le plus amer (maquis d'automne).

Les produits sont jugés sur des aspects visuels, olfactifs, gustatifs, tactiles en bouche. De l'eau et des pommes sont proposées aux dégustateurs afin de limiter les interférences d'un produit sur l'autre.

Les échantillons sont notés selon leur qualité d'une part (note A sur la fiche) et selon leur adéquation à la gamme d'autre part (note B sur la fiche). Les miels sont reçus lorsqu'ils sont notés de 1 à 4 et refusés au delà (Annexe II).

Si pour un produit donné, la gamme variétale d'appartenance déclarée par le producteur ne convient pas au membre du jury, ce dernier peut le proposer dans une autre gamme variétale.

Lorsque tout le monde a fini de déguster, les notes correspondant aux deux notations sont récupérées et l'animatrice organise la délibération du jury. Ces derniers donnent leur note et ils motivent leur appréciation.



Photo 1 : Contrôle interne AOC miel, délibération (archives personnelles, 2012)

Remarque : le jour de l'observation, un miel déclaré dans la gamme « miel de printemps » n'a pas été retenu dans cette gamme par un dégustateur d'après l'altitude du rucher et la date de récolte.

On note également que la catégorie « miel de Corse », regroupe de fait les miels inclassables dans la gamme. Ces miels génériques ne font pas parti d'une gamme à proprement parler, il sont simplement « d'origine corse ». On peut penser que le miel générique fait un peu office de « fourre-tout », ça peut être un miel avec plusieurs arômes de différentes gammes mélangées.

Plusieurs possibilités pour la note B :

- Elle ne peut prendre pour valeur que la note 1 ou 0 puisque le miel n'est pas jugé sur sa plus ou moins grande proximité à un miel de la gamme.
- Les membres du jury ont des difficultés pour procéder à la notation B. En effet, comment noter un miel qui fait l'objet d'une déclaration dans une gamme inappropriée et le distinguer d'un miel ne correspondant à aucune gamme ?

Vin :

Contrôle interne : Les vins présentés dans des bouteilles de 50 cl contenant le vin prélevé en cuves, chez le producteur. Sur chaque bouteille sont inscrits le numéro d'anonymat, le millésime, l'AOC et la couleur du vin. (20 maximum, 3 par appellation minimum sachant qu'il y a 4 cahiers des charges). Les jurés se servent dans des verres à pieds et dégustent les vins par couleur de façon monadique. Des crachoirs sont mis à disposition afin de ne pas boire tous les échantillons. Des morceaux de pains et de fromage ainsi que de l'eau sont également sur la table afin que les jurés

puissent limiter les interférences entre les échantillons. Ces derniers notent l'aspect visuel, olfactif, les arômes en bouche en s'appuyant sur la fiche de défauts fournie (Annexe III). Ils attribuent ensuite une note au produit (1 à 4 le vin est accepté en AOC ; 5 à 7 le vin est refusé). Si un vin n'est pas accepté, l'animatrice demande quel défaut est attribué à cette non-conformité. Ensuite, elle demande si le défaut est rédhibitoire ou non pour ce produit aux personnes ayant mis une note supérieure à 4. La décision est prise par la majorité.

Contrôle externe : Il se déroule de la même manière que les contrôles internes, à quelques différences près :

Les échantillons sont prélevés dans leur conditionnement final. C'est-à-dire soit déjà conditionnés et prêts à la vente sur les marchés (en bouteilles), soit en cuves, pour les vins vendus sous cette forme là. Afin que les produits embouteillés restent anonymes, chaque bouteille se voit revêtue d'une « chaussette » qui dissimule la forme de la bouteille ainsi que l'étiquette. L'OI doit prélever les lots où un défaut a été détecté en interne afin de s'assurer que le producteur a rectifié celui-ci.

Le vin est l'AOC la plus ancienne, bien fondée, avec un jury formé. Cette expérience se reflète au cours des dégustations. Les jurés étaient en accord les uns avec les autres sur les descripteurs et les notes données aux différents produits. Seule la liste des défauts est fournie car la liste des qualités sensorielles du vin est très exhaustive.



Photo 2 : Anonymat des vins prélevés en cuves (à gauche) et embouteillé (à droite) lors des contrôles externes (archives personnelles, 2012)

Remarque : De fait, le jugement se fait par défaut au moyen de mots de refus, et non de façon « positive » en fonction de la typicité.

Brocciu :

Contrôles internes et externes : Le déroulement de la séance est identique. Au maximum 6 brocciu sont présentés dans des assiettes en plastique sur les tables pour l'évaluation de la pièce entière, et l'examen olfactif. Ils sont ensuite rendus à l'animateur qui les coupe en parts égales. Chaque juré procède à l'examen visuel de la tranche et à l'examen gustatif à l'aide de cuillères en plastique. Pour fonder leur jugement ils peuvent faire appel aux fiches descriptives qui leur sont fournies (Annexes V et VIII). Chaque juré attribue une note à chaque produit. Le brocciu est conforme s'il obtient une note entre 1 et 4 et sera non conforme s'il obtient une note entre 5 et 7. Des pommes vertes et de l'eau sont également placées sur les tables afin de limiter les interférences entre chaque brocciu.



Photo 4 : Présentation de la pièce entière anonymée (archive personnelle, 2012)

Au cours de la séance on observe qu'il existe encore de nombreux désaccords entre les dégustateurs quant à la définition d'un brocciu AOP. On peut s'en rendre compte lors des échanges et par la disparité des notes attribuées. Nous remarquons également que, contrairement aux autres filières, les dégustations se font à 14h30. Or, d'après tous les conseils de dégustation, il est préconisé de le faire avant les repas, lorsque nos sens sont aiguisés par la faim. Ce mode et le moment de collecte imposent une dégustation l'après-midi. Pour répondre à la volonté des producteurs, les produits sont prélevés le matin et dégustés le jour même.

Formation d'un groupe de travail dans le cadre de la relance de l'AOC brocciu et séance d'initiation à l'analyse sensorielle

En effet, le brocciu, seul produit laitier de l'île à posséder une AOC, est menacé par l'INAO de se voir retirer ce signe car les contrôles produits et conditions de production ne se font plus. De fait, le brocciu n'est plus une appellation d'origine contrôlée. L'urgence est pour les responsables de relancer les dégustations. Cela suppose de former le jury aux saveurs de base : le sucré, le salé, l'acide et l'amer à travers quelques tests d'identification des arômes au moyen de quelques tests olfactifs. Il s'agit également de sélectionner les mots de refus parmi une liste de vocabulaire générique consacrée à tous les produits fromagers (Annexe IV). Les mots de refus sont les

descripteurs qui servent à objectiver les manquements, c'est à dire les défauts liés au non respect du cahier des charges. Au cours de la séance, le jury s'est mis d'accord sur les critères à supprimer. Il s'agit des descripteurs qui ne correspondent pas à la définition sensorielle du brocciu, ceux qui sont peu compréhensibles, ceux qui sont redondants, tous les descripteurs traitant de l'hédonisme et tous ceux caractérisant une intensité. L'objectif est de ne garder qu'une liste claire, précise et efficace des descripteurs destinée à donner une définition positive du produit. (Annexe VIII). La séance s'est terminée sur un agrément blanc afin que le jury se mette dans les conditions d'un contrôle d'agrément (Annexes V et VIII)



Photo 6 : Dégustation de brocciu à blanc (archives personnelles, 2012)

Huile d'olive :

Contrôle externe : L'observation porte sur un contrôle externe réalisé sur 6 huiles d'olive. Les échantillons sont présentés dans des petits pots « anonymés » et identifiés par des pastilles de couleur. En début de réunion, les dégustateurs sont informés de l'existence d'un leurre parmi les huiles présentées. L'échantillon d'huile a été présenté et refusé à un contrôle interne un mois auparavant. Cet échantillon, prélevé en bas de cuve, est présenté une nouvelle fois aujourd'hui. Un autre, prélevé dans la même cuve mais cette fois en surface, est également présenté sans que les sujets connaissent les conditions de prélèvement. Tous les échantillons sont « anonymés » (numéro 1 à 6), les bouteilles (avec les numéros correspondants) sont également sur la table. Du pain, des pommes et de l'eau sont mis à disposition ainsi que des crachoirs. Les échantillons sont présentés un par un, après avoir été légèrement chauffés afin de favoriser la diffusion des arômes. Les grilles de dégustation (Annexe VI) sont inversées par rapport aux autres produits (1, 2, 3 : non conforme ; 4, 5, 6, 7 : conforme). Concernant l'huile, les aspects visuels, olfactifs et gustatifs sont évalués sur

une échelle de 0 à 5. Les échantillons déjà dégustés demeurent sur la table. Il est possible ainsi de les comparer. Une fiche de vocabulaire est fournie aux dégustateurs.



Photo 5 : Equipement type d'une dégustation d'huile d'olive (archive personnelle, 2012)

A l'issue de la séance les membres du jury ont tous identifié le « leurre » parmi les autres huiles ainsi que l'échantillon prélevé dans la même cuve. Ils ont perçu qu'une autre huile provenait de la même cuve.

Confirmation d'acquis de dégustation d'huile d'olive

En Corse il existe deux types d'huile d'olive concernant la composante aromatique. Une plutôt végétale et florale, typée fruité-vert et une aux arômes plus fruits noirs, typée fruité-mûr. En 1960, la plantation de Picholine contribue à l'obtention d'huiles plus végétales. Lors de cette confirmation d'acquis se fait par un intervenant de l'OI, chargé de la qualité des huiles. Pour lui, la qualité d'une huile se situe plutôt sur du côté « fruité vert » et a ainsi établie un profil sensoriel basé sur plusieurs huiles corses primées ayant pour arômes plutôt du « végétal-floral ». Les huiles tendant vers un fruité mûr sont alors un peu laissées pour compte. Au cours de cette séance, il est convenu qu'il faut également refaire des dégustations avec des huiles typées fruits mûrs et ainsi établir un profil sensoriel sur ces dernières, très différent de l'autre et qui reste quand même dans le type.

Déroulement de la séance : Les jurés dégustent plusieurs échantillons « anonymés » provenant de lots d'huiles d'olive Corses AOC de la campagne 2011 et des huiles d'olive non corses (une Espagnole et une Kabyle) afin de préciser la typicité, ainsi que quelques défauts utiles à la reconnaissance de ceux-ci.

Chaque huile est dégustée individuellement et les arômes perçus sont notés dans la fiche de dégustation distribuée, différente de celle utilisée en contrôles internes et externes (Annexe XI).

Un tour de table est ensuite effectué afin de déterminer trois voies de description : le fruité, ou l'ensemble de sensations aromatiques, l'amertume, goût perçu sur le fond de la langue et le piquant, sensation tactile, irritation.

En ce qui concerne les huiles dégustées, les résultats de sensations perçues sur le fruité s'avèrent assez proches entre les différents jurés.

Concernant l'amertume, en revanche, il y a une plus grande dispersion des réponses. Ces écarts peuvent être dus à l'intensité perçue en début ou en fin de dégustation. En effet, les premières huiles dégustées peuvent paraître très amères et les dernières moins avec l'habitude chez les personnes ayant donné des notes élevées (effet de satiété et de fatigue sensorielle). Pour les personnes qui ne perçoivent pas d'amertume, l'animateur leur recommande de bien répartir l'huile dans la bouche en prenant appui sur un schéma présentant les zones de perception des saveurs sur la langue (Photo 7). Le piquant, explique t'il, n'est pas une saveur mais une sensation somesthésique. Il s'agit d'une sorte d'irritation « au plus on en met, au plus on la sent », si on ne la perçoit pas, on peut se demander si la durée de contact est suffisante.

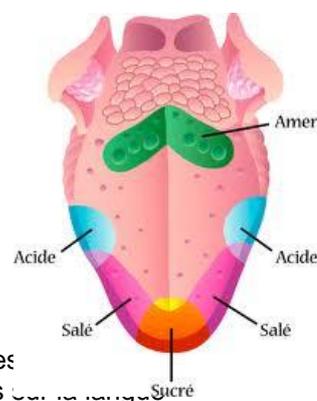


Photo 7 : Schéma des saveurs sur la langue

Fromage :

Participation au Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse

Créé à l'initiative de l'association « *a fiera di u casgiu* », le concours a pour objectif la promotion du patrimoine fromager de Corse. Il se déroule en deux sessions afin de tenir compte des périodes d'affinage et de consommation de chaque type de fromage. Ainsi, la 1^{ère} session qui a donné lieu à l'observation participante, porte sur les fromages des types « *Casgiu sartinese* », « *casgiu bastilicaccia* » et « *casgiu venachese* » (la 2^{ème} session, qui se déroule en septembre, est consacrée aux fromages « *casgiu niulincu* » et « *casgiu calinzana* »).

L'organisation du concours repose sur un jury régional composé d'une vingtaine de membres et sur deux types d'épreuves. Les membres sont choisis pour leur passion et leur connaissance des fromages corses. Le jury est multiproduit. La première épreuve auxquels sont soumis les fromages, épreuve dite de « typicité », sert à juger si les fromages sont conformes aux critères fixés pour chacun des types de fromage. La délibération se fait à la majorité des 2/3. Les produits reçus à cette épreuve sont autorisés à concourir à la seconde épreuve dite d'excellence pour laquelle la

délibération se fait à la majorité. Le prix d'excellence est accordé aux fromages qui « expriment les critères du type de façon optimale ».

Déroulement de la séance :

La séance se déroule à huis clos, hormis les membres du jury seuls les deux préparateurs sont admis à assister au déroulement du concours. Une fois « anonymé » par les soins des organisateurs, le fromage-candidat est coupé en deux par le Président du jury. Chaque moitié est placée sur deux plateaux de fromage. Ces derniers circulent de mains en mains afin que les jurés examinent les dimensions visuelles. Une fois le tour de table accompli, le Président du jury coupe des tranches de fromage et le plateau de fromage est présenté une 2^{ème} fois à chacun des membres. A ce moment là, le fromage est dégusté et les jurés jugent le produit sur des critères gustatifs. Ils utilisent une fiche descriptive spécifique à chacun des 5 types de fromages ainsi qu'une fiche de notation. Les fiches ont été élaborées lors de dégustations préparatoires organisées régulièrement et auxquelles participent des producteurs. Les notes correspondant à chacune des grandes familles de perception (visuel, tactile, consistance en bouche, saveurs et arômes) sont reportées sur la fiche de notation (Annexe IX). A l'issue de l'examen de chaque fromage, le jury délibère sous l'autorité de son Président.

Remarque : Aucune définition professionnelle des fromages n'est aujourd'hui disponible. Le jury doit produire un jugement en tenant compte des caractéristiques typiques du produit mais également des enjeux et des réalités productives et commerciale.

2. Résultats synthétiques des entretiens individuels

2.1. Les différents usages de l'analyse sensorielle par produit

➤ **Le brocciu**

Tableau 2 : Présentation des résultats obtenus suite à l'entretien de l'animatrice de l'ODG Brocciu

Contexte		
<p>Suite à une période de mise en sommeil et à une suspension des contrôles, un programme de relance a été engagé par les nouveaux responsables de l'ODG. Ces derniers ont dû intégrer rapidement le règlement de la Directive 2008 issue de la loi 2006. Lors des entretiens, ils disent ne pas avoir « le recul suffisant » à propos de l'impact des contrôles sur la modification des qualités sensorielles des produits, leur stabilisation, ou encore sur les choix techniques.</p> <p>Pour réaliser l'examen organoleptique, ils disposent aujourd'hui des éléments de l'ancienne structure syndicale. Il s'agit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'un lexique général sur la description des produits fromagers. (Annexe IV) - De la fiche de dégustation et de notation de l'AOC brocciu (Annexe V et VIII) - De l'ancienne liste des membres du jury 		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<ul style="list-style-type: none"> - Actualisation de la liste des anciens jurés : volontariat et formation - Définition d'un nouveau lexique adapté au brocciu (Annexe VII et VIII) - Initiation à l'analyse sensorielle et formation des dégustateurs membres des commissions d'agrément - Contrôles internes (CI) et externes (CE) des produits - Etablissement d'une liste de mots de refus pour justifier les manquements - Identification des qualités sensorielles comme arguments promotionnels - Analyses de laboratoire (contrôle des procédés de fabrication) 	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de profil sensoriel - Faible effectif des dégustateurs formés - Périssabilité du produit et faible délais pour la réalisation des analyses sensorielles et de laboratoire (24h) 	<ul style="list-style-type: none"> - Description positive du brocciu d'AOP, - Connaître l'effet des contrôles sur les qualités sensorielles - Relations caractéristiques sensorielles et conditions de production - Organisation logistique des contrôles - Relations qualités sensorielles/analyses de laboratoire : matière sèche, matière protéique, phosphatase alcaline - Promotion des usages culinaires du brocciu

➤ **Le miel**

Tableau 3 : Présentation des résultats obtenus suite aux entretiens réalisés auprès de l'animatrice de l'ODG Miel et de la directrice de l'ancien laboratoire miel et pollen

Contexte		
<i>Les qualités sensorielles sont bien définies et les miels peuvent être classés du plus doux au plus amer selon la gamme avec des descripteurs propres (miel de printemps : doux à dominante asphodèle ou clémentinier, miellat de maquis : odeurs plus ou moins animales...). La gamme a été construite à partir de critères de conduite du rucher, de la végétation et des caractéristiques organoleptiques.</i>		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôles internes, externes et des conditions de production - Contrôle organoleptique et analyse de laboratoire : pollen (détermine l'origine), humidité (conservation), HMF (contrôle des procédés de fabrication) - Conditions de dégustations optimales (cf. III. 2. Déroulement de la séance miel) - Evaluation des jurés par l'animatrice (mesure de l'uniformité des réponses pour un même miel) - Veille sur les produits distribués en GMS par un examen sensoriel et identification de fraudes possibles - Valorisation des critères sensoriels sur les supports promotionnels et sur les étiquettes. Promotion de ces critères et des usages culinaires des produits lors d'événementiels - Communication sur la diversité forale et sensorielle - Dégustations promotionnelles dans les GMS 	<ul style="list-style-type: none"> - Absentéisme → pas assez de commissions → les miels passent en dégustation 4 ou 5 mois après prélèvement et de fait sont déjà vendus - Changement de quelques points du cahier des charges relatifs au changement de climat (deux types de maquis d'été non distincts) - De plus en plus de producteurs qui s'installent : quels marchés pour eux ? Nécessité d'exporter sur le continent donc communication en France continentale 	<ul style="list-style-type: none"> - Limiter l'absentéisme (exclusion des jurés absents des formations et des dégustations) - Affiner la différenciation des deux types de maquis d'été - Préciser les caractéristiques sensorielles qui différencient les produits de la gamme (maquis d'été, châtaigner, miellats). - Compléter les caractéristiques sensorielles des produits de la gamme en précisant la variété intra-gamme admissible. - Identifier les facteurs de variabilité des caractéristiques sensorielles (climat) - Relations qualités sensorielles/analyses instrumentales (colorimétrie)

➤ **Les fromages**

Tableau 4 : Présentation des résultats obtenus suite aux entretiens réalisés auprès de l'animatrice de l'association de producteurs fermiers et du président du concours de fromages

Contexte		
Les différents types de fromages Corses sont au tout début d'une demande d'obtention d'une AOC. Plusieurs syndicats de défense des produits se sont constitués en fonction d'une typologie valorisant 5 terroirs de production. La définition sensorielle disponible est issue du travail d'un collectif de dégustateurs dans le cadre de l'organisation du Concours Régional des Fromages de Corse.		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<ul style="list-style-type: none"> - Dégustations actuelles : <ul style="list-style-type: none"> - Concours des fromages, - Dégustations promotionnelles auprès de commerçants : description sommaire dans un annuaire des membres de l'association de producteurs fermiers - Veille et prélèvements en GMS pour des dégustations rapides - Dégustations préparatoires au concours pour affiner les critères - Promotion : <ul style="list-style-type: none"> - Dégustations promotionnelles - Accords fromages/vins testés et formalisés <p>Valorisation des qualités sensorielles par l'utilisation des macarons « Typicité » et « Excellence » du Concours régional. Participation au Concours Général Agricole au Salon International de l'agriculture (Paris)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Dégustations préparatoires au concours pas assez nombreuses - Attributs sensoriels trop simples et insuffisants pour la valorisation surtout auprès des restaurateurs et des crémiers-fromagers 	<ul style="list-style-type: none"> - Formaliser les relations entre les critères sensoriels et les pratiques de production pour sensibiliser les producteurs au rôle des dégustations - Besoin d'aide à la valorisation : <ul style="list-style-type: none"> - Etablir des profils sensoriels - Produire des références - Tester régulièrement les produits - Meilleure formation des jurés : <ul style="list-style-type: none"> - Choix des descripteurs compris de tous - Etablir des seuils d'intensité au moyen d'échelles pour connaître les limites d'expression du caractère sensoriel - Pondération des critères sensoriels - Aide à la recherche d'accords sur les critères sensoriels

➤ **La clémentine**

Tableau 5 : Présentation des résultats obtenus suite à l'entretien réalisé auprès de l'animatrice de l'APRODEC

Contexte		
<i>La clémentine est un produit frais dont le goût dépendra des sols, du climat et des pratiques de conduite des vergers. Ce produit est labellisé en IGP et est en cours de certification label rouge. Il faut noter que les contrôles internes et externes pour les IGP ne portent pas sur le goût mais sur le respect de l'application du plan de contrôle. D'autre part, le label rouge est un signe de qualité supérieure qui se réfère à un produit témoin en l'occurrence la clémentine d'Espagne.</i>		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<ul style="list-style-type: none"> - Analyse de laboratoire (acidité totale, rendement en jus et rapport sucres/acides). La conformité établie par ces analyses décide du moment de la récolte et de la commercialisation sous la mention IGP ou non - La couleur du fruit estimée à l'aide d'un nuancier est la seule caractéristique sensorielle analysée en routine - Les clémentines sont goûtées sur place en fin de chaîne en station - Contrôles de dégustation pour l'obtention du signe « label rouge » réalisé par un laboratoire accrédité COFRAC [1] en France continentale après passage en laboratoire d'analyse et agréage organoleptique en sortie de chaîne obligatoirement fait en station. Deux jurys : un composé de consommateurs et un autre de professionnels Contrôle au moyen d'une épreuve de comparaison à un témoin (Clémentine d'Espagne) et des échelles de notation (Annexe X) à partir de critères issus de tests réalisés par l'APRODEC (producteurs et techniciens). - Choix techniques réalisés en fonction des analyses chimiques (apport de fumure) - Communication sur le goût acidulé 	<ul style="list-style-type: none"> - Produit frais et saisonnier : peu de participations aux foires car le travail est intense pendant 2 mois et demi, manque de temps pour ce qui est promotion 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas spécialement de besoins dans la mesure où les contrôles organoleptiques ne sont pas réguliers - Contrôle de routine tous les deux ans selon la même procédure pour le label rouge

➤ Le vin

Tableau 6 : Présentation des résultats obtenus suite aux entretiens réalisés auprès de l'animatrice du GIAC et de la technicienne du CRVI

Contexte		
<p><i>Ces dix dernières années la filière s'est enrichie de nombreuses compétences en œnologie et dans le métier de sommelier. La plus grande connaissance des caractéristiques sensorielles des vins corses portent à la fois sur la typicité des produits et sur la « signature » spécifique des vignobles. Plusieurs centres existent en Corse pour contrôler la qualité des vins, leur typicité : le CRVI et le GIAC.</i></p>		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<p>Le CRVI réalise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyses physico-chimiques - Analyses agronomiques - Dégustations <ul style="list-style-type: none"> - Epreuves discriminantes et descriptives - Différentes fiches - Composition du jury différente selon le type d'essais (techniciens du centre, producteurs, consommateurs, sommeliers, restaurateurs...) - Tous formés pas forcément uniquement sur la typicité corse → intéressant de voir les différents points de vue. - Formation optimale du jury à la typicité, le CRVI fait déguster des références hautes, des vins primés au niveau national ou international - Type d'essais (comparaisons, profils sensoriels...). <p>Le GIAC :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A en charge les neuf syndicats d'AOC - Gère les agréments des vins AOC en partenariat avec l'INAO. - Ont la charge d'organiser les contrôles internes (font office d'ODG). - Constituent le jury, le forme et l'évalue afin de réaliser des tables homogènes. - Insère des « faux » (vins présentant un défaut) sur certaines tables afin d'évaluer ses jurés ou compléter le nombre de produits minimal obligatoire (3 par appellation). <p>- Valorisation :</p> <p>Contre-étiquette (commentaire de dégustation, relations pratiques productives/ qualités sensorielles, histoire du domaine) rédigée par producteurs, sommeliers, acteurs de la filière ; foires ; publicité ; dégustations promotionnelles ; médailles du concours régional agricole (Paris), dégustations pour des guides, tournage de documentaires sur l'accord mets/vins.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de dégustateurs peu élevé et difficulté de les réunir un jour particulier (si un juré absent, annulation de la commission puisque le nombre d'échantillon est prélevé en fonction du nombre de jurés) - 3 jurés par table en IGP pas assez représentatif - Lors des dégustations d'AOC le système est trop long (à la suite d'un manquement, l'ODG informe l'INAO qui sanctionne mais le temps que la procédure finisse, la bouteille peut être commercialisée). 	<ul style="list-style-type: none"> - Trouver un système de blocage des lots avant de recevoir la réponse de l'INAO (conforme ou non) comme cela est fait pour les IGP.

➤ Les canistrelli

Tableau 7 : Présentation des résultats obtenus suite à l'entretien avec l'entrepreneur de la biscuiterie

Contexte		
<p>Les canistrelli de cette TPE du Sud de la Corse sont bien connus pour leur large variété de produits et ses continuelles innovations souvent mis en avant dans les articles journalistiques. Elle est référencée dans plusieurs guides mais ces derniers ne communiquent pas sur les caractéristiques sensorielles des produits, juste sur la localisation de l'entreprise. Le goût des produits va dépendre du choix des ingrédients et des techniques de protection du produit fini comme ici, des films barrières pour une conservation optimale.</p>		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières choisies minutieusement, sélectionnées selon leur valorisation (farine de châtaigne AOC par exemple), et dégustées - Produits envoyés en France continentale dans un laboratoire d'AS afin de réaliser des tests organoleptiques (profils sensoriels, tests hédoniques, comparaisons de plusieurs produits) - Des tests sont réalisés en interne lors d'innovations, le produit doit être accepté à l'unanimité au sein de l'entreprise puis auprès d'un cercle proche (famille et amis). - Des tests en laboratoire sont également réalisés pour mesurer la qualité nutritionnelle (taux de glucides, lipides) - Valorisation des produits : <ul style="list-style-type: none"> - Mise en valeur des matières premières sur l'étiquette - Dégustations promotionnelles 	/	<ul style="list-style-type: none"> - Améliorer la connaissance du goût de leurs produits (développement commercial) - Mise en avant de leurs qualités avec plus de dégustations promotionnelles

➤ L'eau

Tableau 8 : Présentation des résultats obtenus suite à l'entretien avec le responsable qualité de l'entreprise

Contexte		
<p>L'entrepreneur auquel nous nous sommes intéressés commercialise de l'eau de source qui n'a donc subi aucun traitement à l'exception d'une filtration. Il existe trois eaux commercialisées en Corse dont une gazeuse. Le marché de l'eau est très concurrentiel mais le goût de celle-ci fidélise sa clientèle. Dans l'entreprise choisie, tout le matériel est en inox afin de ne pas dénaturer le goût naturel du produit.</p>		
Pratiques actuelles	Problèmes rencontrés	Enjeux et besoins
<ul style="list-style-type: none"> - L'eau est goûtée tous les jours par le personnel <ul style="list-style-type: none"> - Dans la cuve tampon - Conditionnée (défaut au niveau de la préforme, du bouchon, ou des palettes mal plastifiées qui peuvent impliquer une accumulation d'humidité qui traverse le bouchon qui n'est pas imperméabilisé) - Analyses de laboratoire physico-chimiques et bactériologiques - Tests réalisés sur l'eau gazeuse en interne pour arrêter le volume de CO₂ injecté - Valorisation sur les critères : pure, douce, neutre avec peu de goût. 	<ul style="list-style-type: none"> - Essai d'eau aromatisée abandonné car le personnel n'avait aucun recul sur ces techniques et ne savait pas comment s'y prendre de plus, les arômes n'étaient pas réellement naturels. 	<ul style="list-style-type: none"> - Améliorer le goût de l'eau gazeuse (certains disent qu'elle a un goût salé)

2.2. Présentation thématique des résultats

Thème A : Définition des qualités sensorielles

Pour la plupart des informateurs, le goût se définit comme la sensation que l'on perçoit en bouche ainsi que dans toute la sphère rétro-nasale, il peut être connecté également aux autres sens (la vue, le toucher, l'odorat) (Informateur ODG par ex). Le goût est alors défini de façon minimale comme « la perception d'un produit en bouche ». A partir de cet élément commun, les définitions se distinguent selon le mode d'entrée dans les questions liées au goût. On note ainsi :

- Une approche hédonique du goût défini par le plaisir ou le déplaisir que procure un produit aux consommateurs
- Une définition tournée vers le contrôle, le goût est défini « comme une variable instrument »
- Une définition prenant le goût comme une qualité commerciale, le produit doit « coller au marché ».
- Une définition qui exprime une qualité singulière liée à l'origine, que certains informateurs regroupent sous le terme de « goût typique » ou de « goût authentique ».

Pour la plupart des informateurs, le goût demeure difficilement appréhendable car il est connecté à des sentiments, à des émotions et à la mémoire et peut donc être différent selon les personnes, ses habitudes, ses préférences, son apprentissage. Le goût a un caractère subjectif puisque plusieurs facteurs externes différents interviennent.

Thème B : Juger, évaluer, contrôler

Pour certains informateurs, le jugement organoleptique des produits sous signe de qualité risque de durcir le contrôle au profit de normes qui globalement uniformisent le goût. L'exemple de l'autorisation de l'utilisation des ferments en fabrication fromagère fermière est cité. Le contrôle sensoriel risquerait selon eux de conduire à reconnaître comme authentique le goût exprimé par l'utilisation de ferments lactiques et d'identifier comme un défaut le goût de présure fermière recherché par les amateurs. Dans un autre contexte, il nous est rapporté par un informateur que certains vigneron craignent que la définition d'une typicité sensorielle devienne une contrainte et un obstacle à l'expression de la variété des vins au sein d'une même AOC. Pour d'autres, le jugement sensoriel est au contraire un moyen de limiter l'effet des normes standards. Ainsi, dans le cas du miel l'ultrafiltration conduit à limiter la cristallisation et donc à rendre semblables tous les produits de la gamme pour ce critère. Le contrôle sensoriel de la cristallisation fait obstacle à ce procédé.

Le jugement sensoriel est rarement connecté à des indicateurs analytiques en dehors du vin, du miel et de l'huile dont le contrôle s'effectue dans le cadre d'une AOC.

Thème C : Le goût des produits et l'amont

Pour tous les informateurs, les conditions de productions ont un lien avec les caractéristiques sensorielles du produit. Cependant pour la plus grande partie des produits les relations ne se fondent pas sur des bases analytiques soit du fait de l'absence d'un descriptif sensoriel soit du fait d'analyses physico-chimiques trop rares soit du fait d'un découplage des critères sensoriels. Et il est rare que l'on connaisse les pratiques qui influent sur le goût et comment. L'animatrice de l'association de producteurs fermiers explique qu'afin de mettre en relation les pratiques productives et le goût des produits, « il suffit de faire un suivi des conditions de production, mettre en place un jury et réaliser des dégustations. Et il faudrait également faire des études comparatives sur différents systèmes et de voir par analyse physico-chimique ce qui est lié à l'analyse gustative, ça intéresserait nos éleveurs d'en savoir plus grâce à des études pour qu'ils puissent mieux parler de leurs produits ». Dans cette optique, le rôle des dégustations est bien perçu. Les informateurs, qu'il s'agisse d'animateurs ou de conseillers, considèrent que l'évaluation sensorielle peut contribuer à aider les producteurs à faire des choix techniques individuels (démarche qualité) ou collectifs (démarche AOC). Pour le vin, des analyses sont réalisées pour tester les conséquences de tel ou tel choix technique sur les caractéristiques organoleptiques du produit. De même, il faut orienter la conduite des ruchers pour la production de miels aux qualités sensorielles précises pour chacun des miels de la gamme.

Thème D : Le goût des produits et l'aval : ce qui est fait en terme de valorisation

« Savoir parler de son produit » est le point essentiel de la valorisation. Pour les informateurs proches de la production l'évaluation sensorielle est vue comme un moyen de disposer d'arguments de vente proches des préoccupations des consommateurs. D'autres informateurs regrettent qu'au sein des ODG, les signes de qualités ne valorisent pas suffisamment les dimensions sensorielles, « qu'est ce qu'une AOC, une IGP ? Les caractéristiques sensorielles sont souvent laisser pour compte au profit de la valorisation du terroir ». Le fait est d'autant plus regretté que les qualités sensorielles contribuent à un meilleur usage des produits, que ce soit en cuisine domestique, gastronomique ou en transformation.

Thème E : Besoins, attentes, enjeux : comment mieux valoriser ?

La préoccupation principale commune à toutes les filières est d'obtenir une plus grande information sur les qualités sensorielles des produits afin de mieux les valoriser et les commercialiser. Le président de Slowfood suggère un besoin : des « fiches-produits » reliant toutes les composantes de celui-ci, à savoir les pratiques, le terroir, les qualités sensorielles... De l'avis de tous, ce sont les

producteurs eux-mêmes qui doivent disposer de ces informations afin qu'ils puissent mieux exprimer et expliquer les qualités sensorielles de leurs produits. Pour les produits en cours de labellisation, comme le fromage, le jury doit être bien formé sur les descripteurs. D'après la responsable du SCAC, il faudrait communiquer sur le signe de qualité AOC car il reste inconnu du grand public qui ne sait pas pourquoi ces produits ont une plus-value.

Thème F : Conseil, transmission, formation (le goût transmis)

Afin d'être apte à juger les produits, le jury doit posséder deux qualités essentielles : être motivé et être formé. La sélection des personnes pour définir et évaluer les produits régionaux se fait auprès de différents publics. Tout d'abord, le triptyque producteurs, techniciens et usagers pour les produits possédant un signe de qualité (INAO, 2008). Le jugement sensoriel doit également tenir compte des préférences des consommateurs non avertis et des enfants, pour certains produits comme par exemple les canistrelli, nécessitant des tests consommateurs. Concernant les usagers, il y a deux catégories, les consommateurs lambda, totalement naïfs à l'analyse sensorielle susceptibles de porter un « œil neuf », extérieur sur quelque chose à laquelle le producteur n'a pas forcément pensé (le packaging par exemple) et des consommateurs ayant reçu une formation sur le produit. La formation des consommateurs doit également se faire avec des produits d'autres terroirs afin d'avoir des repères et pouvoir faire des comparaisons. Les trois personnes retenues comme prescripteurs, sont beaucoup plus centrés sur l'authenticité et sur le produit lui-même. L'animateur radio est plus centré sur les petits producteurs dont il entend parler et dont le produit fait naître une « émotion » chez le consommateur, même dans le cas des produits hors signes de qualité. Le revendeur recherche une qualité optimale et fait déguster sur place afin que ses clients choisissent en fonction de leur goût. Ils ne sont donc pas spécialement « pour une stabilisation » des propriétés sensorielles, cependant ils considèrent l'outil comme utile à la valorisation de ces derniers. Seul le président du concours de fromages voit l'outil comme utile à la formation de son jury.

Thème G : Plateforme technique

Selon les informateurs, toutes catégories confondues, la plateforme pourrait avoir comme missions d'apporter la compétence de personnes qui ont cette ingénierie en fournissant des références, une base de données.

Il aura également la mission de former et informer la population intéressée (formations aux métiers de bouche, en analyse sensorielle : initiation pour certains produits et développement et perfectionnement des contrôles pour les produits sous signe, confirmation d'acquis aux dégustations, mise au point de la connaissance des cahiers des charges...).

Un autre rôle du dispositif peut-être celui d'accompagner les professionnels dans le travail de qualification des produits. L'objectif est ici de construire les profils sensoriels ou de faire évoluer ceux qui ont déjà été élaborés.

Une mission pédagogique est évoquée. La plateforme pourrait également avoir un rôle pédagogique auprès d'une population de scolaires ou d'étudiants. Cette mission pourrait même être élargie à toute personne amateurs ou novices portant un intérêt pour le goût, les usages et la culture culinaire attachée aux produits corses.

Une orientation plus commerciale du dispositif est également signalée. Il s'agit d'aider les entreprises agroalimentaires qu'elles soient fermières, artisanales ou industrielles à positionner leur(s) produit(s) sur un segment de marché.

Concernant les produits sous signe de qualité, il est proposé d'ouvrir des séances de dégustation destinées à augmenter l'efficacité des contrôles organoleptiques réglementaires. En effet, un informateur signale la difficulté assez récurrente qu'ont les jurys à utiliser la fiche d'examen en 7 points établie par l'INAO. Par exemple, les dégustateurs ne font pas toujours la distinction entre la note 3 correspondant à l'appréciation « convenable » de la note 4 « moyen ». La plateforme pourrait aider les jurés à différencier les notes voire à proposer de changer ces termes afin de rendre compréhensible la distinction recherchée.

Selon l'agent de l'INAO, la plateforme pourrait être utilisée dès la phase d'instruction du dossier de demande de certification. Au stade de projet, la caractérisation est souvent un point faible des dossiers. Ces derniers seraient plus solides, si le sensoriel était traité en même temps que la rédaction du cahier des charges. Les dégustations dédiées à la définition sensorielle pourrait générer du vocabulaire qui ensuite se révélerait utile pour lier des critères sensoriels à des éléments du cahier des charges.

Les commissions d'enquête réalisées lors de la procédure d'AOC demandent de connaître l'impact des pratiques sur les qualités sensorielles. Les producteurs n'ont pas toujours de réponses précises à fournir. L'INAO leur suggère de réaliser des épreuves dans ce sens. Par exemple, en faisant varier un facteur de production comme une température ou une pratique de fabrication en suggérant aux producteurs de « déguster et d'observer les résultats ». Dans cette perspective, le dispositif fournirait les équipements et la maîtrise des épreuves codifiées indispensables à la validité des séances « les tests seraient réalisés auprès des mêmes jurys, dans les mêmes conditions et les résultats seraient comparables ».

L'outil serait également efficace pour contrôler les conditions de production. En effet, toujours selon l'INAO, les indicateurs chimiques, physiques ou microbiologiques utilisés pour contrôler les liens à l'origine ne sont pas toujours accompagnés d'un contrôle sensoriel. L'informateur cite

l'exemple du taux d'acide oléique dans le cas de la charcuterie, « cet indicateur permet de contrôler si l'animal a suivi une finition au gland ou à la châtaigne ». Or les professionnels souhaitent valoriser la finition en en faisant une mention centrale sur les étiquettes (finition châtaigne/gland). L'objectif est ici de faire correspondre à la valeur-seuil d'acide oléique admise une perception sensorielle. Mais dans un premier temps, « il faut que les producteurs s'assurent qu'il existe une différence notable au niveau gustatif à telle ou telle proportion d'acide oléique ». Ce point est important pour rendre possible le contrôle des conditions et de la durée de finition.

Pour ce qui concerne l'octroi d'un label rouge, un test organoleptique est réclamé pour vérifier si la qualité des produits soumis est de qualité supérieure en référence à un témoin. Celle-ci doit être prouvée dès le dépôt du projet. « Ce sont les syndicats de défense et les experts en analyse sensorielle qui fixent les critères sensoriels à juger ainsi que leur intensité » précise l'informateur de l'INAO. Les tests doivent être effectués par des laboratoires d'analyse sensorielle accrédités COFRAC. Les produits sont soumis à des épreuves de cotation par un panel de 12 experts et à des tests hédoniques réalisés par un panel de 60 dégustateurs.

Or, ce type de laboratoire n'existe pas en Corse. Dans ces laboratoires, les dégustateurs ne connaissent pas ou mal les produits qu'on leur présente. Ainsi, il est arrivé que les résultats fournis par les tests ne correspondent pas aux critères sensoriels que souhaitent valoriser les professionnels. L'informateur de l'INAO informe la possibilité donnée depuis peu aux producteurs de réaliser les tests en Corse avec un jury détenteur de la connaissance du produit sous le contrôle de l'INAO. Cette possibilité a été utilisée récemment pour le label rouge porc de corse. Les résultats obtenus en respectant les procédures imposées habituellement aux laboratoires accrédités COFRAC sont plus proches des attentes des producteurs responsables du label.

La plateforme envisagée pourrait être utile dans ce cadre « les conditions de tests pourraient être respectées en faisant appel à des dégustateurs locaux habitués à ce produit ». L'agent y voit d'autant plus de pertinence que les demandes de label sont croissantes en Corse, « il y a encore 4 ans on n'avait pas un seul dossier label là en l'espace de 4 ans on a validé 3 labels en aquaculture, la clémentine en cours, deux autres projets sur les viandes d'agneau et sur le porc ».

Plusieurs informateurs ont mentionné l'importance de l'appréciation visuelle qui tend paradoxalement à être sous estimée voire à disparaître dans le jugement sensoriel des produits. Pourtant, la dimension visuelle est souvent la seule perception accessible à tous notamment aux consommateurs. Pour certain produit elle est constitutive de l'origine. Ainsi, pour le miel, « les couleurs des produits sont peu prises en compte dans les commissions organoleptiques des AOC ». De même pour le vin, « l'appréciation des caractéristiques visuelles doit être aussi une des caractéristiques qui doit être jugée. Or, dans l'analyse sensorielle stricte, le produit est quelquefois

caché (verres noirs pour le vin...) car « la couleur est vue comme un élément qui peut être trompeur ». La plateforme pourrait redonner selon ces informateurs une place aux aspects visuels dans le jugement de la typicité.

Le dispositif serait efficace à conditions d'actualiser ses connaissances tant au niveau recherche que professionnel à la condition d'être accepté par tous les professionnels et que ces derniers y adhèrent complètement et collaborent. Cependant, il est indispensable selon l'agent de l'INAO que, pour une crédibilité optimale, ce dispositif soit certifié ou accrédité.

Concernant le jury, les informateurs citent des personnes de différents horizons. Il peut s'agir de professionnels et de techniciens de chacune des filières utilisatrices mais aussi de représentants des consommateurs, des usagers des produits comme les restaurateurs ou commerçants spécialisés. Le travail accompli pourrait être associé au travail des associations de consommateurs afin qu'elles se fassent le relais des qualités sensorielles informations pour des mentions de type « saveurs de l'année » par exemple. Les membres du jury seraient alors choisis en fonction du type de test à réaliser.

Concernant la gouvernance de la plateforme, elle requiert la réunion de plusieurs types de compétences confirmées. Les informateurs citent de nombreux acteurs, opérateurs directs ou plus éloignés susceptibles de composer les instances dirigeantes. Concernant l'animation technique, un tel dispositif exige plusieurs compétences, « il faut des personnes qui détiennent une grande technicité, une certaine indépendance et une impartialité ». Enfin, la structure devrait recevoir selon son projet et ses missions une accréditation COFRAC, rendue obligatoire pour les commissions d'examens organoleptiques (LOA, 2006).

3. Analyse documentaire

Une analyse documentaire a été réalisée sur les plateformes d'analyse sensorielle déjà existantes à partir des sites internet. (Tableau 8)

Tableau 9 : Résultats obtenus par recherche sur les sites internet concernant les missions, et conditions d'utilisation des plateformes existantes

	Missions	Equipements	Jury / Tests / Compétences associées
IFREMER (Nantes) [II]	<ul style="list-style-type: none"> - Aider à la compréhension des mécanismes d'altération du produit - Connaître l'effet de procédés de transformation sur la qualité finale du produit - Connaître l'effet de conditions ou de procédures d'élevage sur la qualité finale des produits - Expliquer les préférences des consommateurs - Rechercher des corrélations avec des mesures instrumentales 	<ul style="list-style-type: none"> - Salle d'Analyse Sensorielle (AS) (norme AFNOR V-09-105) - Salle climatisée - 10 cabines individuelles - lumière blanche standard (T=6500°K) - système informatique d'acquisition et de traitement des données (Fizz) - échantillons anonymes et codés - entre 10h30 et 12h30 le matin 	<ul style="list-style-type: none"> - 30 volontaires parmi le personnel de l'Ifremer formés (performances sensorielles régulièrement testées) qui participent chaque semaine à la caractérisation de poissons, coquillages et autres produits de la mer. - Analyse descriptive quantitative (profil sensoriel) - Epreuves discriminatives <p>Nouveau : tests à domicile par des consommateurs</p>
Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique (PARM) [III]	<ul style="list-style-type: none"> - Impulser la transformation et le développement des productions de tous les secteurs (fruits, légumes, pêche et aquaculture, élevage) - Mettre à la disposition des entreprises agroalimentaires des ressources technologiques (équipements, compétences, services...) essentielles pour le développement et la valorisation de leurs productions - Favoriser la formation des professionnels, des étudiants et stagiaires par la mise en place de partenariats - L'élaboration de cahiers des charges : produits, process, ... - L'assistance à la mise en place de démarches qualité, appui technique - L'assistance à l'innovation - La veille technologique, la réglementation et l'innovation produits, l'information scientifique et technique des professionnels - Transfert de technologie 	<ul style="list-style-type: none"> - Machines pilotes (traitement thermique, transformation des aliments) et de conditionnement - Laboratoire d'analyses microbiologiques et physico-chimiques - Une salle de 14 box (à la norme AFNOR V 09-105) pour l'étude des qualités organoleptiques, comparaison et carte sensorielle des produits - Une cuisine de préparation équipée - Un outil d'aide à la décision (système analytique d'acquisition avec questionnaires, évaluation des juges, tests d'acceptabilité des produits... et de traitement de données, suivi de produits) 	<ul style="list-style-type: none"> - Panel de dégustateurs naïfs et experts recrutés, entraînés ou initiés par le PARM (un jury pour chaque type de produit) - Des études de comparaison de produits, des cartes sensorielles, des tests d'acceptabilité consommateurs, le contrôle qualité et le suivi qualité de produits sont mis en œuvre dans un cadre privé ou en appui aux études de R&D du PARM. - Un ingénieur agroalimentaire et un technicien qualité
Grappe (Montpellier) [IV]	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluation sensorielle (ES) de l'effet des procédés technologiques intervenant avant, pendant et après fermentation - ES de l'effet des facteurs liés au conditionnement du vin - ES de l'effet des pratiques viticoles - Caractérisation sensorielle de nouvelles variétés pour la production de vins à teneur réduite en alcool ou de jus à faible concentration en sucre 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 salles d'AS - une salle de 36 places destinée au groupe de travail - une salle constituée de 16 cabines individuelles - informatisée avec saisie en ligne des données - logiciel Fizz 	<p>20 personnes sélectionnées et entraînées à l'AS des vins (3 séances par semaine, de novembre à juin)</p> <p>Profil QDA (analyse descriptive quantitative)</p> <p>Tests de différences (triangulaires, duo-trio, A non-A), Détermination de seuils de perception, modélisation par régression logistique</p> <p>Croisements de données sensorielles et physico-chimiques</p>

<p>AGROTEC (Agen) [V]</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tests en labo ou à domicile. - Le labo accompagne les entreprises dans leur démarche d'innovation agroalimentaire, cosmétique et pharmaceutique - Plans de contrôle qualité pour la grande distribution - Plans de contrôle des produits Label Rouge - Accompagnement des cabinets marketing dans leurs besoins en évaluation sensorielle en réalisant des tests consommateurs, des focus groupes, des cartographies des préférences - dossiers d'homologation label rouge (tests consommateur + profil sensoriel) 	<p>Labo d'AS : 300m². Comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 salles de dégustation (norme ISO8589) <ul style="list-style-type: none"> - 1 salle de 22 cabines informatisées - 1 salle de 14 cabines informatisées <p>A chaque salle de test est associée une salle de réunion pour briefing et debriefing.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 zone de préparation de 80 m² - 1 zone de livraison et de décartonnage des produits à tester à température régulée - Des zones de stockage en froid positif, négatif et sec - cuisine équipée - Fizz papier ou Fizz réseau 	<p>Un panel de 2000 à 2500 consommateurs « naïfs » (enfants, adolescents, adultes) sur Agen et sa périphérie, renouvelé à hauteur de 20 à 25% chaque année, pour la réalisation des tests consommateurs.</p> <p>Un panel de 40 sujets qualifiés pour la réalisation des essais sensoriels.</p> <p>Essai hédonique Profil sensoriel Test triangulaire Etude qualitative Dossier d'homologation Label Rouge Cartographie des préférences</p>
<p>TECHNI'SENS (La Rochelle) [VI]</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conseil et formation - Aide à la formation d'un jury - Aide à la décision - Aide au suivi du cahier des charges - Conseil d'orientation vers des laboratoires physico-chimiques, bactériologiques... compétents - Etudes et tests consommateurs - Etudes marketing - Etudes analytiques 	<p>Le laboratoire de plus de 200m² comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une salle d'évaluation composée de 12 box individuels (norme V09-105) à parois escamotables - Une salle de préparation des échantillons équipée du matériel nécessaire (en respectant la stricte confidentialité) - Des bureaux informatisés équipés de logiciels statistiques spécifiques au traitement des données. Les interrogations sont menées à partir de différents supports (papier, on-line, face à face) 	<p>Tests :</p> <p>Tests consommateurs en laboratoires et à domicile (essais hédoniques) Profils sensoriels Tests descriptifs Profil flash</p> <p>Jury : toute catégorie de publics (enfants, adultes, seniors composés en fonction de la cible du produit), panel d'animaux également (pour les produits de l'alimentation animale). Egalement base de données nationale de consommateurs pour les tests à domicile. Les jurys reçoivent une gratification leur participation (bouteilles de vins, places de cinéma, bons d'achat...)</p>
<p>Les maisons du goût [VII]</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formations - Pédagogie (primaire, collège, université) - Accompagnement des commissions de contrôles organoleptiques dans le cadre du contrôle des AOC - Analyse sensorielle - Tests consommateurs - Etudes marketing - plateforme multiproduits (produits laitiers, produits de panification, produits carnés, fruits et légumes, produits de la mer) - Contrôle des labels rouges 	<ul style="list-style-type: none"> - 3 laboratoires qui totalisent 60 cabines de dégustation - Accrédités COFRAC et habilités INAO - Experts sélectionnés et entraînés - 	<p>épreuves descriptives (quantitatives, qualitatives) épreuves discriminatives études consommateurs (tests hédoniques)</p> <p>plus de 5000 consommateurs pour les tests hédoniques (enfants, adultes, seniors)</p>

IV. Discussion

Les résultats obtenus suite à l'enquête entreprise mettent en évidence un grand intérêt des acteurs et des informateurs pour la mise en place d'une plateforme d'analyse sensorielle. On sait qu'en Corse les entreprises agroalimentaires sont généralement tournées vers la production et la valorisation des spécialités régionales. Leur activité est fortement orientée vers le marché local. Dans cette perspective, les qualités sensorielles peuvent être déterminantes sont, à l'exception du vin, souvent peu investies. Le choix méthodologique de départ de se donner une définition étendue du goût, qui va au delà de celle que donne habituellement l'analyse sensorielle, permet de rendre compte de toute sa complexité et de toutes ses dimensions. L'espace social alimentaire dont parle Poulain comprend à la fois le produit mais également ses usages et ses différentes inscriptions sociales et économiques. L'analyse des besoins exprimés lors de l'enquête le démontre.

Les besoins peuvent être l'expression d'un individu (entreprises) ou d'un collectif (Syndicat de défense des Signes Officiels de Qualité). Dans les deux cas, on relève des attentes communes. La description des produits est une préoccupation de la quasi-totalité des informateurs rencontrés. Pour le brocciu et les fromages, la caractérisation sensorielle est perçue comme prioritaire dans l'optique d'une certification de l'origine. Les animateurs des syndicats de défense font part des grandes difficultés qu'ils rencontrent pour définir le profil sensoriel des produits d'origine. En effet, aucune méthodologie n'est réellement satisfaisante. Aucune possibilité de comparaison à un produit standard n'est envisageable puisque aucun produit ne résume à lui seul la variété intra-type. D'autre part, le choix des dégustateurs pour définir les produits ne peut être fait parmi des dégustateurs experts en analyse sensorielle (Aben Simeoni, 2009). A noter que le travail sur l'identité sensorielle est également souhaité par l'entreprise de biscuiterie. Concernant les huiles d'olive, l'enjeu est aujourd'hui d'opérer un repositionnement en élargissant le descriptif sensoriel à des descripteurs qui rendent compte de la maturité des fruits ou de la composante « fruits mûrs ». Cette dernière n'est pas complètement intégrée dans le jugement des commissions d'agrément et encore moins dans les concours nationaux qui privilégient des critères tels que les arômes d'amande ou d'artichaut alors que les huiles présentées dans les concours locaux ont souvent un caractère « fruité mûr » marqué.

Une deuxième préoccupation tient à la différenciation des produits sur les marchés locaux et extérieurs. C'est le cas de la clémentine Corse, que les producteurs souhaitent identifier par son goût acidulé au moyen d'un label rouge. De même pour les canistrelli. La différenciation recherchée peut concerner également la gamme d'un produit comme dans le cas du miel. On remarque que les acteurs ont recours dans leurs pratiques à la comparaison sensorielle des produits.

Dans certains cas, il s'agit de comparer des produits issus de fabrications différentes ou utilisant des matières premières différentes dans d'autres cas l'intention est de juger et de comparer les produits comme pour le concours de fromages de Venaco. La volonté d'assurer un contrôle qualité des produits est également fortement exprimée. En premier lieu, les produits sous signes officiels de qualité sont l'objet d'examens organoleptiques réglementaires au titre des contrôles internes ou externes placés sous l'autorité d'un organisme de contrôle accrédité. D'autres contrôles sont exercés de manière empirique dans le cadre d'une politique qualité (entreprise de canistrelli). Afin d'augmenter l'efficacité des contrôles, mais aussi la maîtrise des pratiques de fabrication, les responsables professionnels et les personnes chargées des contrôles recherchent des correspondances entre les paramètres d'analyse expérimentale et les critères sensoriels. Ces relations sont très abouties dans le cas du vin (acidité volatile), du miel (HMF) et de l'huile (indice de peroxyde) alors qu'elles sont encore balbutiantes dans le cas du brocciu.

Les professionnels cherchent à intégrer les qualités sensorielles à la promotion de leurs produits soit au cours d'événementiels (dégustations promotionnelles) soit dans le cadre purement marchand (étiquetage). A l'aval des activités, les prescripteurs rencontrés font part de leur souhait d'augmenter le niveau de validité de leur jugement au moyen d'épreuves appropriées, ou d'une bonne sélection des produits.

La grande variété des besoins exprimés au niveau de la production jusqu'à la consommation illustre la volonté de tous les acteurs de connecter, par une meilleure connaissance du goût, les pratiques de fabrication aux usages de consommation.

La satisfaction de ces besoins bute sur un certain nombre d'obstacles formulés de la façon suivante. D'évidence, l'absence d'un laboratoire d'analyse sensorielle en Corse multi produits et multi usages est préjudiciable à une bonne connaissance des productions insulaires. En effet, les épreuves codifiées de l'analyse sensorielle en tant que discipline ne peuvent être mises en œuvre. A cette absence d'équipement, s'ajoute un besoin de compétences croissant dans le domaine. Il découle de cela la constitution de jurys peu formés pour certains produits comme le brocciu et les fromages auxquelles s'ajoutent les problèmes de défaillance et d'absentéisme pour toutes les filières. Les acteurs eux mêmes sont d'ailleurs demandeurs d'une structure capable de former leurs dégustateurs. La plateforme pourrait alors avoir une mission de formation à la dégustation de produits en particulier ou plusieurs. Pour les produits industriels qui nécessitent des tests consommateurs, la plateforme pourrait élaborer un listing de consommateurs naïfs. L'exemple de La Rochelle montre que les consommateurs reçoivent une gratification pour leur participation, il serait peut être astucieux de faire de même afin de limiter le taux d'absentéisme.

Pour les produits sous signes de qualité nous avons pu nous apercevoir lors des observations participantes et des entretiens que le contrôle des aspects visuels est un peu mis de côté, et exécuté très rapidement. Or, le visuel est ce qui va aider le consommateur à reconnaître le produit et le décider à se diriger vers un produit plutôt qu'un autre. La perception visuelle est souvent le seul critère de choix sur un lieu de vente. Cette dimension souvent ignorée car considérée comme triviale doit être pleinement intégrée au dispositif de jugement. Elle permet de faire le lien entre pratiques de production, qualités sensorielles et marketing.

L'ensemble de ces obstacles nuit à la crédibilité de l'analyse sensorielle. C'est pourquoi la plateforme devra, comme nous l'a précisé l'INAO, comprendre un laboratoire d'analyse sensorielle accrédité ou certifié qui répond aux normes AFNOR (cabines avec éclairage, humidité et température contrôlés, absence d'odeurs parasites...) comme dans le cas des installations que nous avons examinées.

L'inventaire des besoins et l'identification des obstacles indiquent quelques pistes pour énoncer les principales conditions de l'implantation réussie d'une plateforme d'analyse sensorielle dans l'île.

Le vaste corpus élaboré depuis près de 50 ans, de méthodes et de techniques dans le domaine du recueil de données comme en sensométrie, doit pouvoir être exploité pleinement dans le contexte des produits corses. C'est sous la condition d'une exploitation maîtrisée des épreuves descriptives (profils sensoriels, méthode conventionnelle, libre choix etc.), des épreuves de différence (triangulaire, Duo-Trio etc.), d'intensité, hédoniques que la plateforme peut asseoir sa crédibilité (Sauvageot, 2001, Issanchou, 2009). Il s'agit aussi, nous l'avons vu, d'ouvrir la plateforme à des applications nouvelles et en pleine expansion comme le montre les quelques exemples cités. Ainsi, l'intégration des méthodes et des techniques du marketing sensoriel constitue un complément indispensable dans l'accompagnement des entreprises (Giboreau, 2004). De même une approche des comportements de consommation et des préférences des insulaires faciliterait les projets de développement des TPE et des PME agroalimentaires de Corse.

Mais la condition peut être la plus impérative concerne l'articulation des différentes missions et des compétences assignées à la plateforme. Comme nous l'avons vu plus haut l'incorporation de sujets connaisseurs des produits est requise afin de dresser un profil sensoriel qui prenne en compte les relations entre le produit, les méthodes de fabrication et les usages. Dans ce domaine, la compétence cognitive et culturelle s'avère tout aussi importante que la seule acuité gustative. Pour cette raison, les personnes qui détiennent des savoirs d'usages tels que les distributeurs spécialisés ou les restaurateurs doivent également trouver une place parmi la gamme des savoir-faire à mobiliser pour la définition et le contrôle des produits. En effet, les produits de l'agriculture corse

tirent leur légitimité, pour la plupart d'entre eux, de leur origine. Le succès de la notion de produit identitaire démontre l'importance de l'attachement des insulaires mais aussi des visiteurs à l'origine. Les qualités sensorielles ne peuvent se réduire au caractère hédonique. Aussi, les compétences à déguster doivent comprendre les aptitudes culturelles à définir et à juger (Sorba, 1997). Cela suppose d'identifier les connaisseurs des produits corses dans les procédures de sélection des jurys. Cette orientation est celle recherchée par le Concours régional des fromages autour de l'image du « connaisseur » et du « jury terroir ». La notion de frontières floues entre les produits définis par Le Fur (2005) s'inscrit dans ce cadre. Ces frontières ne pourront être clarifiées qu'après délibération du jury détenteur de la connaissance des produits. Une salle de délibération dans la plateforme irait alors dans ce sens.

Nous avons vu à travers les entretiens du président de Slowfood et l'animatrice de l'association de producteurs fermiers que les professionnels étaient très demandeurs des travaux réalisés sur les accords vins/fromages. La plateforme pourrait avoir donc pour mission de réaliser des tests sur les usages des produits et en particulier leur accord les uns avec les autres. La recherche d'accords entre vins et fromages corses est citée. Toutes ces missions sont très utiles pour les professionnels de toutes les filières qui pourront ainsi mieux connaître leur produit et de fait mieux en parler et au final mieux le vendre.

A ces compétences locales, il convient d'associer des compétences purement disciplinaires. L'animateur du laboratoire est une pièce essentielle. En effet, c'est lui qui détient les connaissances expertes dans l'utilisation des épreuves codifiées comme dans la gestion des séances.

Les questions liées à la structure et la nature des équipements dépassent le cadre de cette étude. Le nombre de cabines par exemple peut être très variable selon les missions qui seront données à la plateforme. Cependant nous avons pu nous apercevoir que les plateformes prises comme illustrations, disposent de plusieurs salles en plus du laboratoire aux conditions contrôlées. Il serait ingénieux de prévoir dans le dispositif plusieurs salles annexes :

- Des salles de préparation des échantillons pour assurer l'anonymat.
- Une cuisine équipée pour la préparation des aliments ayant besoin d'une cuisson par exemple (fours, plaques électriques...).
- Les équipements nécessaires à la présentation des échantillons.
- Une salle de réunion.
- Il faut que l'outil soit informatisé comme la plupart des laboratoires pour traiter les données de manière plus fiable (les équipements informatiques, matériels et logiciels spécifiques).

De même que les dimensions (nombre de cabines, surfaces etc.), la qualité et la pertinence des équipements sont dépendantes des missions de la plateforme. Si le choix est de mettre en place une structure multi-produit et multi-usage, comme semblent le souhaiter les informateurs rencontrés, des problèmes logistiques et matériels doivent être anticipés. En effet, l'examen sensoriel ne peut être réalisé dans les mêmes conditions pour des produits végétaux et animaux (clémentine, fromage), des produits plus ou moins transformés (miels, huiles, canistrelli), nécessitant ou pas une préparation (viande) ou encore plus ou moins périssable (brocciu). Les responsables de l'ODG du brocciu nous ont fait part de la grande difficulté qu'ils rencontrent pour procéder aux analyses instrumentales et sensorielles dans le délai très court de 24 heures imposé par le plan de contrôle.

L'enquête s'est également intéressée aux missions et aux conditions de gestion de la plateforme. A qui doit s'adresser cet outil, aux collectifs de professionnels, aux entreprises privés, à la société locale ? Comment la structure peut compléter les organismes existant qui jouent notamment un rôle indispensable dans le contrôle des produits ?

Ici encore, la question déborde le cadre de l'étude, mais il est important de souligner qu'une plateforme aux compétences élargies comme le suggèrent les informateurs enquêtés suppose l'articulation de compétences diverses dans le domaine du sensoriel bien sûr mais également dans les sciences de l'ingénieur (procédés), de gestion (organisation du partenariat), des sciences sociales (rapport à la société locale) et des sciences du marketing. Il faut probablement envisager la structure comme un dispositif associant la plateforme à proprement parler à un réseau de partenaires issus du monde professionnel, des laboratoires scientifiques et plus largement des institutions sociales comme l'Education Nationale ou pourquoi pas du tourisme.

En effet, nous avons vu qu'il existe des organismes impliqués dans le contrôle de la qualité des produits sous signes officiels, notamment le S.C.A.C. qui exerce ses activités en Corse. Ainsi, il est possible d'envisager des contrôles internes et externes réalisés aujourd'hui par l'OI, confortés par d'autres activités de recherche-développement comme l'identification des facteurs de variation des qualités sensorielles ou l'étude des relations entre les analyses instrumentales, les analyses sensorielles et les qualités des produits. Une condition d'efficacité récurrente dans les entretiens réside dans le fait que ce dispositif devra également être accepté par toutes les filières et approprié.

Conclusion

« Ce dispositif d'analyse sensorielle est un outil quasi-indispensable et on peut même se demander pourquoi il n'a pas été mis en place plus tôt ». Voici la réponse de l'INAO à la demande de la pertinence de la mise en place d'une plateforme d'analyse sensorielle.

Au cours de ce stage, nous avons pu constater à travers les différentes méthodes d'approche de cette problématique, que cet outil répond à un besoin commun à chacune des filières enquêtées. L'enquête suggère de s'orienter vers une plateforme « multi-produits ». Afin d'accorder une certaine crédibilité à la structure, les informateurs interrogés privilégient l'idée d'une certification ou d'une accréditation des installations. Il ressort de l'étude que la qualité des travaux réalisés au sein d'un « vrai laboratoire d'analyse sensorielle » ne suffit pourtant pas à répondre à la variété des besoins (directement exprimés ou latents). Les conditions de définition des produits, les modes de délibération des acteurs ou de consultation des consommateurs demandent de faire appel à des méthodes qui ne sont pas seulement celles de l'analyse sensorielle au sens strict. D'autres compétences doivent être mobilisées pour définir, promouvoir et valoriser les produits ou connaître les comportements ou les habitudes sensorielles des clientèles. Ainsi, pour répondre aux exigences d'une installation multi-usage, il apparaît nécessaire de recourir à d'autres méthodes, issues autant des sciences sociales que de la sensométrie. De même les équipements ne peuvent se limiter au laboratoire d'analyse sensorielle (cabines, conditions contrôlées...). D'autres espaces sont nécessaires tels qu'une salle de réunion pour les moments de délibération. D'autres équipements peuvent également être envisagés (cuisine, salle de préparation, salle et système de saisie de traitement informatisé).

La réussite du projet est déterminée par une bonne articulation des compétences dans des champs très divers. Ces dernières peuvent faire partie intégrante de la plateforme ou être le fruit d'un partenariat. Il en découle que le projet relève plus d'un dispositif et d'une activité en réseau que d'une simple plateforme technique.

Cette dernière interrogation soulève la question de la gouvernance. L'enquête souligne l'intérêt d'opérateurs issus de mondes très différents tels que des acteurs de la production, les institutions en charge des questions de qualité, des prescripteurs ou encore du commerce. La question de l'appropriation du dispositif est la première condition de sa réussite.

Nous pouvons entrevoir une perspective à ce dispositif, celle de l'adaptation de nombreuses filières en dehors du domaine agroalimentaire, comme la cosmétologie, la parfumerie, les produits d'entretien ou le textile.

Bibliographie

Documents électroniques :

- [I] COFRAC. Comité français d'accréditation [En ligne]. Disponible sur <http://www.cofrac.fr/fr/search> (PRG 133) (consulté le 14 mars 2012)
- [II] IFREMER. Plateforme d'analyse sensorielle – bioconversion, ressources marines [En ligne]. Disponible sur http://wwz.ifremer.fr/bioconversion_ressources_marines/Plateformes/Plateforme-d-analyse-sensorielle (consulté le 8 mars 2012)
- [III] PARM. Pôle Agroalimentaire Régional Martinique : Analyse sensorielle. [En ligne]. Disponible sur <http://parm.asso.fr/spip.php?article2> (consulté le 8 mars 2012)
- [VI] ESA. Unité de recherche en agroalimentaire sur les produits et les procédés (grappe). [En ligne]. Disponible sur <http://www.groupe-esa.com/unite-de-recherche-en-agroalimentaire-sur-les-produits-et-les-procedes-grappe--224.kjsp> (consulté le 9 mars 2012)
- [V] AGROTEC. Agrotec analyses sensorielles. [En ligne]. Disponible sur <http://www.agrotec-france.com/dossier-dhomologation-label-rouge.html> (consulté le 15 mars 2012)
- [VI] TECHNI'SENS. Techni'sens analyses sensorielles. [En ligne]. Disponible sur <http://www.technisens.com/analyse-sensorielle.php> (consulté le 10 mars)
- [VII] Les Maisons du goût. [En ligne]. Disponible sur <http://www.actilait.com/lesmaisonsdugout> (consulté le 12 mars 2012)

Articles et ouvrages :

- ABEN SIMEONI S., Définir les caractéristiques sensorielles du prisuttu : obstacles et propositions méthodologiques, Licence professionnelle qualité, IUT de Corte, 2009, 35p.
- AFNOR. Analyse sensorielle. 6^{ème} édition. Directives générales pour l'implantation de locaux destinés à l'analyse sensorielle. NF V09-105. Paris : AFNOR, 2002, 636p. ISBN 2121908633
- ARBORIO A-M. ET FOURNIER P. L'enquête et ses méthodes : l'observation directe. Armand Colin, Paris, 2010, 128p. Collection 128.
- BLANCHET A. ET GOTMAN A. L'enquête et ses méthodes : l'entretien. Armand Colin, Paris, 2010, 128p. Collection 128.
- Le Fur Y., Candelon M., Ballester J., Uscidda N., et Bourde L. Etude de l'espace sensoriel propre aux vins corses issus du cépage sciaccarellu, 2005, Revue Française d'œnologie n°213, 19p.

- DE SAINTE MARIE C. ET AGOSTINI D., 2003, Du signe à l'inscription géographique de l'origine : le requalification de la clémentine de Corse in Juger pour échanger sous la direction de S. Dubuisson-Quellier et JP. Neuville, 14p.
- DEPLEDT F. Evaluation sensorielle manuel méthodologique, Edition Tec&Doc - Lavoisier, 2009. Collection Sciences et techniques agroalimentaires.
- DUBUISSON-QUELLIER S., 2003, Goûts des produits et goûts des consommateurs. La pluralité des épreuves de qualification dans la mise en marché des produits alimentaires in Juger pour échanger sous la direction de S. Dubuisson-Quellier et JP. Neuville, 14p.
- GIBOREAU A., Le profil sensoriel : un outil au service du marketing sensoriel, 2004, Revue française du marketing n°196, 5p.
- INAO. Directive 2008 - 02 relative à la commission de l'examen organoleptique, Paris : 2008. 10p.
- ISO, Analyse sensorielle - Vocabulaire. 5492 : 1992
- ISSANCHOU S., Détermination directe d'un idéal sensoriel in évaluation sensorielle, manuel méthodologique, édition Tec&Doc – Lavoisier, 2009. Collection Sciences et techniques agroalimentaires.
- MAC LEOD P., Circuits nerveux de la préférence alimentaire et du plaisir, dans Plaisir et préférences alimentaires, ed. Par Giachetti I., Polytechnica, Paris, 1992, 89-96
- MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET. Loi d'orientation agricole. Journal Officiel n°2006-11 du 5 janvier 2006, 14p.
- POULAIN JP. Sociologie de l'alimentation : Les mangeurs et l'espace social alimentaire. Paris : PUF, 2002, 286p. Collection Sciences sociale et sociétés.
- SAUVAGEOT F. Les caractéristiques d'une réponse sensorielle. Biotechnol. Agron. Soc. Environ. 9p. 2001
- SORBA JM. Définir et juger le « goût de l'origine » des produits sous IG : Quelle place pour les usages et les usagers ? GT4. PRODDIG, 2008.
- SORBA JM. Du goût de l'origine aux origines des goûts, analyse des points d'appui à la production des goûts et à l'échange marchand des fromages corses, M2R Formation aux métiers de la recherche en Sociologie, Université Toulouse II – Le Mirail, 2007, 97p.
- SORBA JM. La qualification sensorielle d'un produit typé, le cas du prisuttu (jambon sec de Corse). Maîtrise des Sciences et des Techniques - Valorisation des Ressources Naturelles, Université de Corse, UFR Sciences et Techniques, septembre 1997.
- STONE H. et SIDEL JL., Sensory evaluation practices. Food Science and technology a series of monographs, 1985

Glossaire

AOC : Appellation d'origine contrôlée

AOP : Appellation d'origine protégée

APRODEC : Association de promotion et de défense de la clémentine corse

COFRAC : Comité français d'accréditation

CRVI : Centre de recherche viticole de Corse

GIAC : Groupement intersyndical des vins AOC de Corse

GMS : Grandes et moyennes surfaces

ILOCC : Interprofession laitière ovine et caprine de Corse

INAO : Institut national de l'origine et de la qualité

INRA : Institut national de recherches agronomiques

IGP : Indication géographique protégée

LRDE : Laboratoire de recherche et de développement dans l'élevage

ODG : Organisme de défense et de gestion

OI : Organisme d'inspection

PME : Petites et moyennes entreprises

SCAC : Service de contrôle des AOC de Corse

SOQ : Signes officiels de qualité

TPE : Très petites entreprises

SOMMAIRE DES ANNEXES

ANNEXE I : Trames d'entretiens

- Responsables d'ODG
- Prescripteurs
- Institutions et organisations professionnelles
- Entreprises

ANNEXE II : Fiches de dégustation et de vocabulaire du miel

ANNEXE III : Fiches de dégustation et des défauts des vins AOP, IGP, VDP

ANNEXE IV : Liste du vocabulaire de description des produits fromagers

ANNEXE V : Fiche de dégustation du brocciu

ANNEXE VI : Fiches de dégustation de l'huile d'olive et compte rendu par dégustateur

ANNEXE VII : Liste de vocabulaire triée après les discussions avec le groupe de travail « Brocciu »

ANNEXE VIII : Nouvelle fiche de vocabulaire réalisée après la réunion avec le groupe de travail

ANNEXE IX : Exemple de fiches de vocabulaire et de dégustation pour le concours de fromages (le cas du Bastelicaccia)

ANNEXE X : Fiche de dégustation clémentine

ANNEXE XI : Fiches de confirmation d'acquis de dégustation d'huile d'olive

ANNEXE XII : Fiche de dégustation accords vins/fromages

Annexe I
Trames d'entretiens

Les responsables des ODG

Nom :	Localisation :
Prénom :	Produit :
Qualité :	

A1. Qu'est ce que le champ du sensoriel pour vous ?

- Quelles sont les dimensions du goût pour vous ?

A2. Qui peut définir la typicité et comment ?

- Pouvez vous en donner une définition ?

A3. Quelles sont selon vous les qualités sensorielles des produits de l'appellation ?

A4. Le produit a t'il fait l'objet d'une description sensorielle ?

- Comment a t'il été construit ?

B1. Comment les qualités sensorielles sont-elles contrôlées au sein de votre organisme ?

- Comment vous y prenez vous ? (Description des procédures)
 - Choix, préparation, présentation des produits évalués
 - Matériel d'évaluation (fiche d'évaluation...)
- Quels sont les avantages, profits, enseignements de cette procédure (épreuves) ?
- Quelles sont les difficultés que vous rencontrez ?
 - Acuité, absentéisme...
- Quelles sont selon vous les améliorations qu'il faudrait apporter ?
- Comment avez vous choisi le vocabulaire ?
 - « Produit typique » apparaît il sur la liste des descripteurs ?
- Comment avez vous sélectionné le jury ?
 - procédures, critères de choix, activités, métiers
- A t'il suivi une formation pour être habilité à juger ce type de produit ?
- Quel type d'épreuves avez vous utilisé ? C'est satisfaisant ?
- Selon vous, la mise en place des contrôles a t'elle modifié les qualités sensorielles du produit ?

B2. En cas de refus de l'échantillon à la suite des contrôles externes, quelles sont les informations apportez aux producteurs ?

- Quel vocabulaire particulier est utilisé pour justifier les manquements possibles ?

B3. A la suite des contrôles internes, quelles préconisations, recommandations faites vous pour remédier à la non acceptabilité du produit dans l'appellation ?

B4. Quelles sont les analyses de laboratoire réalisées sur les produits ? (Chimique, physique, microbiologique)

- Pour quelles raisons ?
- Ces paramètres analytiques ont ils un lien avec les qualités sensorielles typiques ?
 - Lesquelles ?

B5. En quoi les normes et la législation peuvent influencer sur le goût du produit ?

B6. Est ce que ces évaluations, contrôles ont un lien avec le maintien, la stabilisation du produit ?

B7. Depuis le début des contrôles avez-vous constaté un changement des qualités sensorielles du produit ?

- Y a t'il eu une diminution de la variabilité des produits ?

C1. Quelles sont les pratiques de production qui fondent « la typicité » des produits ?

C2. Quels sont les choix techniques que vous avez réalisé afin d'optimiser les qualités typiques du produit ?

D1. Comment valorisez vous les qualités de votre produit ? (→ Ce que vous faites)

- Quelles sont les opérations commerciales, promotionnelles que vous mettez en place ?
 - Seules, avec l'aide des institutions ?
 - Dégustations promotionnelles ?
- Faites vous appel à des opérateurs particuliers ?
 - Guides, salons professionnels, foires, semaine du goût...

D2. Quels sont les attributs que vous valorisez dans les campagnes publicitaires ?

- Les qualités sensorielles sont elles explicites ?

D3. Quels attributs sont valorisés par les opérateurs du marché ?

- Les qualités sensorielles sont elles assez explicites selon vous ?

D4. Pour vous est ce que la mention « corse » suffit elle a promouvoir le produit ?

D5. Quels sont les différents usages de consommation associés à votre produit ?

- Domestique (cuisine), gastronomique (restaurants), industriel (transformation)

E1. De quelle façon souhaiteriez vous mieux valoriser les qualités sensorielles du produit ? → Ce qu'il faudrait faire

- Publication de recettes, produits transformés, dérivés, dégustations promotionnelles, évènementiel, organisation d'une journée consacrée entièrement au goût d'un produit)

E2. Quels sont vos enjeux dans les questions de valorisation du goût ?

- Craintes de pertes
- Avez vous des besoins ? Attentes ?

F1. Quel dispositif d'apprentissage au goût est nécessaire pour prendre en compte les qualités typiques des produits régionaux ?

- Amateurs, grand public, formation enfants...

F2. De quelle façon doit on choisir les personnes aptes à juger les qualités typiques des produits régionaux ?

G1. Que peut apporter pour vous un dispositif d'AS ?

- De quelle façon ou pour quel type de questions le dispositif peut vous aider ?
- De quelles façons ce dispositif pourrait-il être géré et par qui ?
- Quelles missions pourrait avoir le dispositif ?
- Selon vous quel type de jury doit il avoir ?

- A quelles conditions ce dispositif peut être efficace ?

G2. De quelles façons le dispositif sensoriel peut il vous aider à définir les produits ?

- Soutien à l'ODG

- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G3. De quelles façons le dispositif sensoriel peut il vous aider à contrôler les qualités sensorielles du produit ?

- Intensité : définition des seuils

- Soutien à l'OI

- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G4. De quelles façons le dispositif sensoriel peut il vous aider à valoriser les qualités sensorielles du produit ?

- Consommateurs

- Prescripteurs

- Cuisiniers

G5. Comment le dispositif peut vous aider à respecter les normes ?

Les prescripteurs

A1. Quelles sont les qualités typiques des produits que vous recherchez dans vos produits ?

B1. Quelle est la place de la dégustation dans le choix des produits ?

- Quelle procédure ?

- Qui est présent ?

C1. Sur quels critères de production choisissez vous les produits ?

C2. Achetez vous des matières premières que vous transformez ?

C3. De quelle manière choisissez vous les producteurs, les produits ? (Tournées, visites, bouche à oreille, lecture, internet, revue spécialisée...)

D1. Quelles sont selon vous les exigences qualités recherchées par le consommateur ?

D2. Quelles sont les qualités que vous valorisez auprès de votre clientèle ?

- Dont vous faites la promotion ?

D3. Quels sont les différents usages de consommation associés à vos produits ?

D4. En quoi les normes et la législation peuvent influencer sur le goût du produit ?

E1. Quels sont vos besoins ? Attentes ? Enjeux en matière de goût ?

F1. Comment procédez vous pour conseiller les consommateurs (mangeurs + clients) ?

F2. Quelle est la place de la dégustation à ce moment là ?

G1. Que peut apporter pour vous la mise en place d'un dispositif d'AS en Corse ? (Laboratoire, équipement et conseil)

- De quelle façon ou pour quel type de questions le dispositif peut vous aider ?
- Quelles missions pourrait avoir le dispositif ?
- De quelle façon ce dispositif pourrait-il être géré et par qui ?
- Selon vous à partir de quel type de jury les tests doivent être réalisés ?
- A quelles conditions ce dispositif peut être efficace ?

G2. De quelles façons et pour quels types de problèmes le dispositif sensoriel peut il vous aider à définir vos produits ?

- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G3. De quelles façons et pour quels types de problèmes le dispositif sensoriel peut il vous aider à contrôler les qualités sensorielles de vos produits ?

- L'intensité des qualités sensorielles : définition des seuils
- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G4. De quelles façons et pour quels types de problèmes le dispositif sensoriel peut il vous aider à valoriser les qualités sensorielles du produit ?

- Auprès des consommateurs
- Prescripteurs
- Cuisiniers

G6. Comment le dispositif peut il vous aider à respecter les normes réglementaires ?

Institutions et organisations professionnelles

A1. Quelle définition donnez vous du goût ?

B1. Comment contrôlez vous les qualités des produits ? (Méthode, équipement, qui ?)

B2. Quelles sont les analyses de laboratoires que vous faites ?

B3. Comment analysez vous les propriétés sensorielles ?

B4. Quelles relations faites vous entre les analyses de laboratoire et les propriétés sensorielles ?

B5. Selon vous quelle est l'influence des normes et de la réglementation sur le goût des produits ?

C1. Comment peut on établir des correspondances entre les pratiques de production et les qualités sensorielles des produits régionaux ?

- Comment l'évaluation sensorielle peut définir ces correspondances ?
- Comment retenir les principales correspondances ? (Celles qui comptent)
- Qui est en mesure de les hiérarchiser ?
 - Qui est légitime pour le faire ?

C2. La mise en place de ces correspondances peut elle être un moyen d'aider les producteurs dans leurs choix techniques ?

- Sous quelles conditions ?

D1. De quelles façons les qualités sensorielles peuvent être un point d'appui à la valorisation des produits régionaux ?

- Marchés locaux
- Marchés extérieurs

D2. Comment les qualités sensorielles peuvent elles être utilisées pour la mise en marché des produits ?

D5. En quoi la connaissance des usages des produits peut aider à la définition des qualités sensorielles des produits ? (J'entends par usages gastro, domestique, industriel)

D6. Dans cette perspective quels sont les opérateurs qui peuvent être mobilisés et comment ?

D7. Quelles pourraient être les techniques d'AS qui pourraient répondre à ces préoccupations ?

E1. Selon vous, de quelle façon les qualités sensorielles (ou le goût) peuvent elles contribuer à mieux valoriser le produit régional ?

E3. Quel moyen faudrait il mettre à la disposition des acteurs pour que les qualités sensorielles soient mieux valorisées ?

F1. De quelles façons doit on sélectionner les personnes pour définir et évaluer les qualités sensorielles des produits régionaux ?

- Parmi quel groupe de personnes doit-on faire ce choix ?

F2. Quel dispositif d'apprentissage vous paraît nécessaire pour permettre ce choix ?

F3. D'une manière générale de quelle façon faisons nous ce choix vis à vis de la population locale ?

- Amateurs, grand public, formation enfants...

G1. Que peut apporter pour vous un dispositif d'AS ?

- De quelle façon ou pour quel type de questions ce dispositif peut vous aider ?
- Quelles missions pourrait avoir le dispositif d'AS ?
- De quelles façons ce dispositif pourrait-il être géré et par qui ?
- Selon vous quel type de jury doit elle avoir ?
- A quelles conditions ce dispositif peut être efficace ?

G2. De quelles façons le dispositif sensoriel peut il vous aider à définir vos produits ?

- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G3. De quelles façons le dispositif sensoriel peut il vous aider à contrôler les qualités sensorielles de vos produits ? Le contrôle du type ?

- L'intensité des qualités sensorielles : définition des seuils
- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G4. De quelles façons le dispositif sensoriel peut il vous aider à valoriser les qualités sensorielles du produit ?

- Auprès des consommateurs
- Prescripteurs
- Cuisiniers

G5. Comment le dispositif peut il vous aider à respecter les normes ?

Les entreprises

A1. Pouvez-vous me présenter les produits que vous proposez sur le marché ?

A2. Considérez-vous que les produits que vous élaborez soient des produits identitaires ? Si oui, pourquoi ?

A3. Quelles qualités attribuez-vous à chacun de vos produits ?

A4. Quelles sont les qualités sensorielles que vous recherchez pour chacun d'entre eux ?

B1. Comment évaluez-vous la qualité de vos produits ?

- Instruments de mesure - indicateurs, critères, repères visuels ou tactiles (perception/prédictif)
- Qualités technologique, hygiénique, marchande
- A quel moment ? Choix des matières premières, produits intermédiaires, produits finis ?

B2. Comment faites vous actuellement pour tester les qualités sensorielles de vos produits ? Qui et à quel moment ?

- Déceler des variations, afin qu'ils se maintiennent, se stabilisent

B3. Comment testez vous vos produits nouveaux ?

B4. De quelle façon vous y prenez vous pour connaître les qualités des produits concurrents ? Notamment sur les qualités sensorielles ?

B5. Pensez vous que la mise en place des normes influent sur les qualités de vos produits notamment sur les qualités sensorielles ?

C1. Que faites vous pour maintenir les qualités sensorielles de vos produits au seins de l'entreprise ?

- Technologique, conditionnement, traitement des matières premières
- Relation qualités sensorielles / pratiques productives

C2. Comment testez-vous les qualités sensorielles des nouveaux produits ? Lorsque vous réalisez des innovations ?

- Tester la technologie, conditionnement, matières premières

C3. Avez vous déjà réalisé des innovations qui n'ont pas marché par rapport à leur goût ?

C4. A quelle(s) composante(s) de la production (ou opération(s)) attribuez-vous les qualités sensorielles de vos produits ?

- Relation qualités sensorielles / choix
- Technologie, conditionnement, matières premières...
- Pouvez-vous me donner des exemples ?

Relation qualités sensorielles / marchés

D1. Quelle place donnez-vous aux qualités sensorielles dans la mise en marché (le positionnement) des produits ?

D2. Quelle(s) qualité(s) sensorielle(s) valorisez-vous pour promouvoir vos produits ?

D3. Quelles précautions prenez-vous pour que les qualités sensorielles restent stables après les ventes, à la sortie de l'entreprise ?

- équipements, choix de magasins, de transporteurs (marketing, merchandising...)

D4. Quelles opérations réalisez-vous pour valoriser les qualités sensorielles ?

- Dégustations promotionnelles ou autres ?

Prescription

D5. Etes-vous référencé dans un guide (commerce(s) spécialisé(s), restaurateur(s)) ?

- Quelles sont les qualités de vos produits mises en avant par le prescripteur ?
- Les qualités sensorielles sont-elles mentionnées dans le guide ?

D6. Etes-vous référencé dans un itinéraire gastronomique ?

- Quelles qualités sont mises en avant par le prescripteur ?
- Les qualités sensorielles sont-elles mentionnées dans le guide ?

D7. Vos produits ou votre entreprise sont-ils mentionnés dans des articles de journalistes ?

- Quels arguments de qualité sont mis en avant par le prescripteur ?
- Les qualités sensorielles sont-elles mentionnées dans le guide ?

D8. Votre entreprise ou vos produits font-ils l'objet d'une promotion commerciale (par quelqu'un d'autre) ?

- Quelles qualités sont mises en avant par le prescripteur ?
- Les qualités sensorielles sont-elles mentionnées dans le guide ?

Relation qualités sensorielles / usages

D9. Quels sont les différents usages de consommation associés à vos produits ?

- Domestique, gastronomique, industriel

D10. Quelles sont les qualités attendues pour chacun de ces usages ?

E1. Souhaiteriez-vous améliorer la connaissance du goût de vos produits ?

E2. Dans quels objectifs ?

- Pour maintenir les qualités
- Dans le cadre des innovations
- Dans le cadre de la connaissance de la concurrence, du marché

E3. De quelles façons ? Citez des exemples

F1. Comment avez-vous appris votre métier ?

- Notamment comment avez-vous appris à évaluer les qualités des produits ?

Citer des exemples.

F2. Avez-vous suivi une formation ?

- Où ? Quand ? Comment ?

F3. Bénéficiez-vous de conseils techniques pour améliorer les qualités sensorielles de vos produits ?

- De la part de qui ? → Fabrication, évaluation du produit

F4. Comment faites-vous pour transmettre vos connaissances ?

G1. Que peut vous apporter la mise en place d'un dispositif d'AS en Corse ? (Laboratoire, équipement et conseil)

- De quelle façon ou pour quel type de questions le dispositif peut vous aider ?
- Quelles missions pourrait avoir le dispositif ?

- De quelles façons ce dispositif pourrait-il être géré et par qui ?
- Selon vous à partir de quel type de jury les tests doivent être réalisés ?
- Quels types de test souhaiteriez-vous qu'il fasse sur vos produits ?
- A quelles conditions ce dispositif peut-il être efficace ?

G2. Pour quels types de problèmes le dispositif sensoriel peut il vous apporter une réponse ?

- De quelles façons et sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G3. De quelles façons et pour quels types de problèmes le dispositif sensoriel peut il vous aider à contrôler les qualités sensorielles de vos produits ?

- L'intensité des qualités sensorielles : définition des seuils
- Sous quelles conditions ? (épreuves, jury)

G4. De quelles façons et pour quels types de problèmes le dispositif sensoriel peut il vous aider à valoriser les qualités sensorielles du produit ?

- Auprès des consommateurs
- Prescripteurs
- Cuisiniers

G5. Comment pensez vous que le dispositif peut vous aider à affronter la concurrence ?

G6. Comment le dispositif peut il vous aider à respecter les normes réglementaires ?

Annexe II
Fiches de dégustation et de vocabulaire du miel

Fiche de Caractérisation et de Notation **Table n°**

 <p style="text-align: center;">O.D.G. de l'AOC "MIEL DE CORSE-MELE DI CORSICA"</p> <p style="text-align: center; margin-top: 20px;">AGREMENT PRODUIT</p>	<p>Session de dégustation du :</p> <p>Nom : _____ Prénom : _____</p> <p>Collège: (à cocher)</p> <p><input type="checkbox"/> Apiculteur (Porteur de mémoire) Signature : _____</p> <p><input type="checkbox"/> Technicien</p> <p><input type="checkbox"/> Consommateur (Usager du produit)</p>
---	--

<p>La gamme variétale :</p> <p>P. Printemps MP. Maquis de Printemps MM. Miellats du Maquis C. Châtaigneraie ME. Maquis d'Eté MA. Maquis d'Automne G. Miel de Corse</p>	<p style="text-align: center;">LA NOTATION ORDINALE</p> <p>Le Miel (note A) :</p> <p>1. Miel très bon 2. Miel bon 3. Miel convenable 4. Miel moyen 5. Miel médiocre 6. Miel mauvais 7. Miel très mauvais</p> <p>La gamme variétale (note B) :</p> <p>1. Adéquation à 100% 2. Adéquation à 75% 3. Adéquation à 60% 4. Adéquation à 50% 5. Adéquation à 30% 6. Adéquation à 15 % 7. Adéquation à 0 %</p> <p style="text-align: center;">Le miel ayant une note de 1, 2, 3 ou 4 est FAVORABLE Le miel ayant une note de 5, 6 ou 7 est DEFAVORABLE</p>
---	--

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION					NOTATION				
Numéro Anonymat	Visuel (Apparence, couleur)	Olfactif (Intensité, Qualité)	Gustatif (Intensité, Qualité, Goût, Persistance Arrière goût).	Tactile en bouche (Viscosité consistance, Qualité des cristaux).	Note A	Synthèse des commentaires (Harmonie, typicité, défauts)	Gamme variétale revendiquée (lettre)	Note B	Gamme variétale proposée (lettre)

Annexe 1 - Caractéristiques et composition pollinique des gammes variétales de l'A.O.C. "MIEL DE CORSE - MELE DI CORSICA"

Miels	Caractéristiques visuelles	Caractéristiques olfactives	Caractéristiques gustatives	Principales associations végétales
PRINTEMPS	Très clair à clair doré.	Intensité : Faible à moyenne. Qualité : Végétal, floral (fruit cuit ou produit laitier).	Intensité aromatique : Faible à moyenne. Qualité : Fruité, floral, frais, délicat ou fruit frais, végétal, laitier. Goût : Sucrosité normale ou moyenne, sans acidité particulière ou légèrement acide. Persistance et arrière goût : Faible à moyenne sans arrière goût.	Le clémentinier (<i>Citrus aurantium</i> x <i>déliciosa</i>) associé à des arbres fruitiers et kiwi ainsi que différentes espèces du maquis entourant les plantations : cistes, chênes, lotiers, saules, ronce, églantier, myrte, eucalyptus, cytinet. ou L'asphodèle (<i>Asphodelus</i> sp) ou la vesce (<i>Viciasp.</i>) ou la vipérine (<i>Echium</i> sp.) ou des chardons de type Galactites associés à différentes espèces du maquis (voir maquis à Erica) : M5.
MAQUIS DE PRINTEMPS	Ambré à ambré foncé.	Intensité : Moyenne. Qualité : Floral plus ou moins typé "coco", réglisse, cuir.	Intensité aromatique : Moyenne plus ou moins riche. Qualité : Délicate, plus ou moins typée. Caramel-foncé, cacao. Goût : Sucrosité normale sans acidité ou amertume particulière. Persistance et arrière goût : Faible à moyenne, faible arrière goût.	La bruyère arborescente (<i>Erica arborea</i>) associée à d'autres espèces nectarifères principalement la lavande maritime ou stoechades (<i>Lavandula stoechas</i>) et/ou : - des saules (<i>Salix</i> sp) - des lotiers (<i>Lotus</i> sp) - la vipérine (<i>Echium</i> sp) - des Trèfles, asphodèles, Cytise, calicotomes - l'Anthyllide faux Hermannia (<i>Anthyllis hermanniae</i>) - germandrées , (<i>Teucrium</i> sp), genêts (<i>Genista</i> sp) - l'aubépine (<i>Crataegus monogyna</i>) avec présence de pollen de : - cistes- Chênes-Frêne à fleur Buis et/ou châtaignier.
MIELLATS DU MAQUIS	Foncé.	Intensité : Faible. Qualité : Végétal, boisé, un peu piquant, caramel, légèrement animal, musqué.	Intensité aromatique : Moyenne à forte plus ou moins riche. Qualité : Fruit mur, sec. Sucre cuit, réglisse, caramel. (Balsamique, vin cuit). Goût : Pas trop sucré, sensiblement acide, goût malté. Persistance et arrière goût : Assez persistant plutôt long en bouche.	Les trois espèces de cistes (<i>Cistus</i> sp) associées à : la lavande maritime, le cytinet (<i>Cytinus hypocistis</i>), les calicotomes. la jasionne (<i>Jasione montana</i>) des chardons de type Galactites. le myrte (<i>Myrtus communis</i>) des eucalyptus... ou les chênes (<i>Quercus</i> sp), et différentes espèces de maquis voir maquis à Erica.
CHATAIGNERAIE	Ambré à ambré foncé.	Intensité : Moyenne à forte. Qualité : Phénolique, aromatique, boisée, tannique.	Intensité aromatique : Moyenne à forte. Qualité : Phénolique, pomme blette. Goût : Peu sucré, âcre tannique, Amertume sensible (+ ou -). Persistance et arrière goût : Très persistant, long en bouche. Arrière goût amer.	Le châtaignier (<i>Castanea Sativa</i>) associé principalement à : des ronces (<i>Rubus</i> sp). et des associations de type maquis : - Erica - Anthyllis - Teucrium - Genista avec des chênes et cistes ainsi que le lierre (<i>Hedera helix</i>) et la clematite (<i>Clematis</i> sp)
MAQUIS D'ETE	Clair à ambré clair.	Intensité : Faible à très faible. Qualité : Végétal, générique de miel.	Intensité Aromatique : Moyenne, assez aromatique pour un miel clair. Qualité : Floral, Fruité, aromatique, bois aromatique. Goût : Sucrosité assez élevée, sans acidité ni amertume particulière. Persistance et arrière goût : Peu persistant et sans arrière goût.	- L'anthyllide d'Hermann (<i>Anthyllide faux Hermannia</i>) - différentes espèces de genêts (<i>Genista</i> sp). - la germandrée marum (<i>Teuclium marum</i>) - les ronces (<i>rubus</i> sp) le thym corse (<i>Thymus herba barona</i>).
MAQUIS D'AUTOMNE	Ambré clair.	Intensité : Moyenne à forte. Qualité : Phénolique, marc de café, écorce, boisée, (ruche gentiane).	Intensité aromatique : Moyenne à forte. Qualité : Phénolique, marc de café. Goût : Amertume plus ou moins franche, nettement perceptible. Persistance et arrière goût : Persistant à très persistant et arrière goût amer.	L'arbousier (<i>Arbutus unedo</i>) unedo associé au : - lierre (<i>Hedera helix</i>) - châtaignier (<i>Castanea sativa</i>) - ronce (<i>Rubus</i> sp) - Inule visqueuse (<i>Inula viscosa</i>) - salsepareille (<i>smilax aspera</i>).

Annexe III
Fiches de défauts et de dégustation du vin

LISTE NATIONALE DES DEFAUTS ORGANOLEPTIQUES
(FILIERE VITICOLE)

F13/29

Révision: a
Date : 01/10/11
Page : 1/1

Défauts visuels	Défauts olfactifs			Défauts gustatifs		
Brunissement	Acescence	Odeur de cuivre	Odeur résinique	Acide	Goût de poivron vert	Qualité insuffisante
Cassé	Alcooleux	Odeur de géranium	Odeur de serpillière	Aigre doux (raisins atteints de pourriture grise)	Goût de pourri	Salé
Couleur Altérée	Alliacé	Odeur de gouache	Odeur SO ₂	Alcooleux	Goût de rafle	Sans caractère
Couleur insuffisante	Botrytis (pourriture grise)	Odeur de goudron	Odeur de solvant	Amer	Goût de rance	Sirupeux
Couleur oxydée	Eventé	Odeur de levure	Odeur de souris	Apré	Goût de réduit	Squelettique
Couleur pas nette	Fermé	Odeur de lies	Odeur de suie	Asséchant	Goût de sec	Tartre sec
Décoloré	Foxé	Odeur de moisi	Poussiéreux	Astringent	Goût de SO ₂	Terreux
Filant	Light	Odeur de plastique	Sans caractère	Caractère de vin rouge primeur	Goût d' oignon	Usé
Gazeux	Manque de typicité	Odeur de poivron vert		Creux	Goût herbacée	
Huileux	Mauvais boisé	Odeur de pourri		Déséquilibré	Goût lactique	
Manque de typicité	Mauvaise odeur	Odeur de punaise		Dilué	Goût métallique	
Plombé	Mercaptans	Odeur de rance		Doucereux	Goût oxydé	
Taché	Odeur acétique	Odeur de réduit		Fermé	Goût pas nette	
Trouble	Odeur aigre douce (raisins atteints de pourriture grise)	Odeur d'H ₂ S		Gazeux	Goût poussiéreux	
Tuilé	Odeur amylique	Odeur d'hydrocarbure		Goût acétique	Goût savonneux	
Usé	Odeur animale	Odeur d'oignon		Goût alliacé	Goût végétal	
	Odeur bouchonnée	Odeur herbacée		Goût d'amande amer	Grossier	
	Odeur butyrique	Odeur lactique		Goût de bouchon	Maigre	
	Odeur d'amende amere	Odeur oxydée		Goût de ciment	Manque de typicité	
	Odeur de caoutchouc	Odeur pas nette		Goût de cuit	Mauvais boisé	
	Odeur de champignon	Odeur pharmaceutique		Goût de cuivre	Mauvais goût	
	Odeur de cryosote	Odeur phéniquée		Goût de lies	Mou	
	Odeur de croupi	Odeur phénolée		Goût de moisi	Piqué	
	Odeur de cuit	Odeur piquée		Goût de papier	Plat	
	Odeur d'écurie	Odeur putride		Goût de plastique		



Département de la Haute-Corse
Service de Contrôle des A.O.C de Corse
Villa Baldacci - 1 rampe des Zouaves - 20250 CORTE
Tel. : 04.95.46.80.07 Fax : 04.95.46.88.65 Email : scac@cg2b.fr



ACCREDITATION
N°3-0850
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR

Annexe IV
Liste de vocabulaire de description des produits fromagers



VOCABULAIRE DE DEGUSTATION DU BROCCIU FRAIS

**Codification :
XX**

**Révision: X
Date : XX/XX/XX
Page : 61/88**

La dégustation doit se faire en silence afin de permettre à chaque personne de nommer les différents critères avec ses propres perceptions.

Vous devez observer chaque échantillon pour décrire son aspect. Portez un bout de l'échantillon vers votre nez et notez **les odeurs** observées. Mettez un morceau dans votre bouche et appréciez au fur et à mesure **les arômes** et **la texture**. Puis vous percevez sur la langue **les saveurs** du Brocciu dégusté.

Pour vous aider, notez les mots placés ci-dessous qui vous semblent le mieux caractériser ce que vous percevez et donnez une note d'ensemble.

BONNE DEGUSTATION !

ASPECT						
Aqueux	Compact	Granuleux	Lisse	Petits grains	Tendre	Forme Non-conforme
Attirant	Crémeux	Gris	Mat	Sale	Terne	
Blanc	Effrité	Grumeleux	Moelleux	Sec	Tremblant	Tronconique
Blanc cassé	Egoutté	Homogène	Onctueux	Souple	Troué	Cylindrique
Bonne tenue	Fragile	Humide	Oxydé	Taché		
Brillant	Friable	Jaune léger	Pâteux	Tassé		

ODEUR						
Acide	Chèvre	Faible	Forte	Indéfinissable	Laitieuse	Pas nette
Agréable	Crème	Fermentée	Franche	Intense	Légère	Petit lait
Aigre	Discrète	Fermier	Fromage	Lait	Maquis	Plate
Boisée	Douce	Fine	Fruitée	Lait cuit	Neutre	Prononcée
Brûlée	Fade	Foin	Fumée	Lait tourné	Noisette	Sans odeur

AROME EN BOUCHE						
Agréable	Beurre	De chèvre	Fin	Insipide	Moisi	Plastique
Aigre	Brûlé	Désagréable	Fort	Lacté	Neutre	Rural
Amer	Chloré	Discret	Franc	Lait	Noisette	Sans caractère
Apre	Crème fraîche	Doux	Fromage	Laiteux	Œuf	Sans goût
Arrière goût	Crémeux	Equilibré	Fromage frais	Léger	Pas franc	Tanique
Artificiel	Cuit	Fade	Goût dilué	Long	Petit suisse	Trop de lait
Atypique	De brebis	Fermier	Indéfini	Lourd	Peu d'arôme	Typique

TEXTURE						
Caoutchouteuse	Elastique	Friable	Légère	Non homogène	Présence de fine	Tendre
Cassante	Epaisse	Granuleuse	Lisse	Onctueuse	Particules de fromages	Tremblante
Collante	Ferme	Grasse	Lourde	Petits grains		Trempée
Consistante	Fine	Grumeleuse	Moelleuse	Plâtreuse	Sèche	Trop égouttée
Dure	Fondante	Humide	Molle		Souple	

SAVEUR						
Acide	Arrière goût	Equilibrée	Goût de réfrigérateur	Parasite	Produit d'entretien	Sans caractère
Acidulée	Courte	Fade	Longue	Pas nette	Ronde	Sans saveur
Aigre	Désagréable	Forte	Mauvais goût	Persistante	Salée	Sucrée
Amère	Douce	Franche	Neutre	Plat	Sans bouquet	

Annexe V
Fiche de dégustation du brocciu

Annexe VI
Fiches de dégustation de l'huile d'olive et compte rendu des
notes par dégustateurs

ORIGINE

FICHE DE NOTATION DES HUILES D'OLIVES AOC OLIU DI CORSICA

N° COMMISSION :

NOM :

SIGNATURE :

DATE :

N° ECHANTILLON : 5

INTENSITE DE LA PERCEPTION		0	1	2	3	4	5	CARACTERISATION DE LA PERCEPTION Couleurs et reflets, types d'arômes, de saveurs, de défauts.
ASPECT VISUEL	Intensité				X			
	Qualité			X				
	Typicité			X				
ASPECT OLFACTIF	Intensité		X					
	Qualité	X						
	Typicité		X					
ASPECT GUSTATIF	Intensité des arômes							
	Qualité des arômes							
	Onctuosité							
	Amertume							
	Ardence							
	Persistance aromatique							
	Typicité							

APPRECIATION GENERALE (Typicité et Qualité)

 NON-CONFORME ⇨ 1 2 3
 (avec motif obligatoire)

 CONFORME ⇨ 4 5 6 7

Très mauvais - 2 : Assez mauvais - 3 : Médiocre

4 : Moyen - 5 : Convenable - 6 : Typique - 7 : Très typique

N° ECHANTILLON : 6

INTENSITE DE LA PERCEPTION = Mauvaise ou nulle, 5 = Bonne ou forte		0	1	2	3	4	5	CARACTERISATION DE LA PERCEPTION Couleurs et reflets, types d'arômes, de saveurs, de défauts.
ASPECT VISUEL	Intensité				X			
	Qualité					X		
	Typicité					X		
ASPECT OLFACTIF	Intensité					X		
	Qualité					X		
	Typicité					X		
ASPECT GUSTATIF	Intensité des arômes							
	Qualité des arômes							
	Onctuosité							
	Amertume							
	Ardence							
	Persistance aromatique							
	Typicité							

APPRECIATION GENERALE (Typicité et Qualité)

 NON-CONFORME ⇨ 1 2 3
 (avec motif obligatoire)

 CONFORME ⇨ 4 5 6 7

Très mauvais - 2 : Assez mauvais - 3 : Médiocre

4 : Moyen - 5 : Convenable - 6 : Typique - 7 : Très typique

ORIGINE
traçabilité, contrôle

FICHE DE DÉGUSTATION OLÉICOLE HO CORSE

Dégustateur : NOM : SORBA

Signature

Numéro de la commission : HOC-12-2

Prénom : Jean Michel

Collège : Usager du produit

(P: porteur de mémoire, T: technicien, U: usager du produit)

Date : 05/03/2012

Ordre	N° anonymat	Avis	Remarques éventuelles	Avis	Motifs en cas d'avis non conforme		
		Conforme		Non Conforme	Défait constaté	Intensité	Appartenance à la famille
1	1	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
2	2	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
3	3	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
4	4	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
5	5	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
6	6	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
7		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
8		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
9		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
10		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		faible <input type="checkbox"/> moyenne <input type="checkbox"/> forte <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>

Annexe VII

**Liste de vocabulaire triée après les discussions avec le groupe
de travail « Brocciu »**

	Défauts	?	A supprimer
Aspect	Aqueux (1) Effrité Friable Granuleux Gris Grumeleux Jaune léger Petits grains Sale Tâché Troué Forme NC Cylindrique	Blanc cassé (2) Sec (5) Mat/terne/brillant (6) Tassé	Oxydé (3) Pâteux (4)
Odeur	Acide Aigre Brûlé Fermentée Foin Fromage Lait/laitouse Lait cuit/ tourné Odeur étrangère (7)	Boisé	Fade (8) Fermier
Arômes en bouche	Aigre Amer Apre Arrière-goût Artificiel Atypique Brûlé Chloré Désagréable Fromage Fromage frais Moisi Œuf Petit suisse Plastique	Lait/lacté/laitoux (9) Tannique (10)	Fermier Dilué Rural
Texture	Caoutchouteux Sèche (11) Dure (13) Friable Granuleuse (14) Grumeleuse (15) Non homogène Petits grains Plâtreuse Présence de fines particules de fromage Trepée (16)	Cassante (12)	Elastique

Saveur	Acide/acidulé Aigre Amère Produits d'entretien Désagréable Mauvais goût Goût de frigo (17) Saveur étrangère		
--------	--	--	--

- (1) Aqueux : date d'anciens temps : il ne fallait pas que le brocciu soit « aqueux » car il ne fallait pas qu'il soit trempé dans l'eau.
- (2) Blanc cassé : réelle couleur qu'est ce que le « blanc cassé » exactement ? jusqu'à quelle limite on peut appeler le blanc, blanc et quand vire t'il au blanc cassé ? ce n'est pas tout à fait un défaut mais ce n'est pas une qualité non plus. Pour moi, il faudrait supprimer ce descripteur.
- (3) Oxydé : ce n'est pas un problème d'aspect donc il n'a rien à faire dans cette catégorie mais c'est un défaut.
- (4) Pâteux : ce n'est pas un problème d'aspect. Un brocciu peut être pâteux sans pour autant que ce soit un brocciu non conforme (en pâtisserie, on le demande plus cuit par exemple).
- (5) Sec : même problème que pour pâteux : les pâtisseries demandent à avoir un produit plus cuit, donc plus sec.
- (6) Mat/terne/brillant : revoir les intensités. Est ce que ça caractérise bel et bien un défaut ?
- (7) Odeur étrangère : regroupe odeur de lessive, odeur indéfinissable...
- (8) Fade : fait référence au sel donc pas dans la catégorie « odeur ».
- (9) Lait/lacté/laiteux : est ce que ces trois mots font référence à l'intensité ? lait moins intense que lacté moins intense que laiteux ?
- (10) Tannique : cuivre de la cuve ?
- (11) Sèche : voir au dessus. Ici caractérisé comme un défaut mais moi je ne le mettrai pas dans cette colonne obligatoirement (pâtisseries).
- (12) Cassante : ne pas confondre avec friable. Un brocciu qui se casse c'est normal mais qui s'effrite non.
- (13) Dure : mis dans les défauts, selon moi ce descripteur n'est pas caractéristique du produit je le supprimerai de la liste.
- (14) Granuleuse : texture composée de grains répartis de façon homogène.
- (15) Grumeleuse : texture composée de grains répartis de façon hétérogène.
- (16) Trempée : fait référence à aqueux.
- (17) Goût de frigo : il faut une chambre froide ou ne pas mélanger les produits dans le frigo.

Annexe VIII

**Nouvelle fiche de dégustation élaborée après la réunion avec le
groupe de travail**



**VOCABULAIRE DE DEGUSTATION
DU BROCCIU FRAIS**

**Codification :
XX**

**Révision: X
Date : XX/XX/XX
Page : 71/88**

La dégustation doit se faire en silence afin de permettre à chaque personne de nommer les différents critères avec ses propres perceptions.

Vous devez observer chaque échantillon pour décrire son aspect. Portez un bout de l'échantillon vers votre nez et notez **les odeurs** observées. Mettez un morceau dans votre bouche et appréciez au fur et à mesure **les arômes** et **la texture**. Puis vous percevez sur la langue **les saveurs** du Brocciu dégusté.

Pour vous aider, notez les mots placés ci-dessous qui vous semblent le mieux caractériser ce que vous percevez et donnez une note d'ensemble.

ASPECT				
Défauts			Caractéristiques positives	
Aqueux	Oxydé	Blanc cassé	Attirant	Moelleux
Effrité	Taché	Sec	Blanc	Onctueux
Homogène	Petits grains	Mat	tronconique	Tendre
Egoutté	Sale	terne	homogène	Bonne tenue
Fragile	Troué	brillant	Souple	Crémeux
Jaune léger	forme Non-conforme	Tassé	crémeux	Lisse

ODEUR				
Défauts			Caractéristiques positives	
Acide	Laitreuse	Boisé	Agréable	Franche
Fermentée	Lait	Fade	Crème	Fruitée
Aigre	Fermier		Discrète	Intense
Lait cuit	Foin		Douce	Maquis
Brûlée	Lait tourné		Fine	Neutre
Etrangère	Fromage		forte	Prononcé

AROME EN BOUCHE				
Défauts			Caractéristiques positives	
Moisi	Plastique	Lait	Agréable	Franc
Aigre	Brûlé	Lacté	Crème fraîche	Long
Amer	Chloré	Laiteux	Crémeux	Typique
Apré	Fromage	Tannique	Cuit	
Arrière goût	Fromage frais	De brebis	Doux	
Artificiel	Petit suisse	De chèvre	Equilibré	
Désagréable	Œuf		Fin	
Atypique			Léger	

TEXTURE				
Défauts			Caractéristiques positives	
Caoutchouteuse	Friable	Cassante	Consistante	Lisse
Petits grains	Trempée	Trop égouttée	Epaisse	Moelleuse
Granuleuse	Plâtreuse		Ferme	Onctueuse
Grumeleuse	Sèche		Fine	Souple
Dure	Non homogène		Fondante	Tendre
Présence de fines particules de fromages			Légère	

SAVEUR			
Défauts		Caractéristiques positives	
Acide	Arrière goût	Douce	Persistance
Acidulée	Désagréable	Equilibrée	
Aigre	Mauvais goût	Forte	
Amère	Sucrée	Franche	
Goût de réfrigérateur	Etrangère	Longue	
Produit d'entretien		Ronde	

Annexe IX

**Exemple de fiches de vocabulaire et de dégustation pour le
concours de fromages : Le cas du Bastelicaccia**

- Casgiu Bastilicaccia -

Critères retenus	Descripteurs		Défauts du type Caractéristiques étrangères au type
	Bastilicaccia	In ciarbeddu (bast. d'hivers) (affinage 2 mois maxi)	
<ul style="list-style-type: none"> • Forme Disque Forme des talons Hauteur des talons 	Rond, diamètre 10 – 14 cm Convexes, striés et cannelures 4 à 7 cm (accuppiatu, duppiatu)	Ronds, aplatis Fripée et aplatie 2 à 4 cm	
<ul style="list-style-type: none"> • Format 	500 à 700 g	400 à 700 g	
<ul style="list-style-type: none"> • Croûte Surface Aspect Couleur Consistance Epaisseur Viscosité Rugosité Flores et levures 	Homogène, non fissurée Blanc à gris (ton bleuté et ocre possible) Ferme Moyenne (2 à 4 mm) Absente à légère Velouté à légèrement granuleuse Présence et répartition hétérogène	Craquelures et fentes admises Blanc à grise Souple Fine Velouté Présence et répartition hétérogène	Fissures importantes
<ul style="list-style-type: none"> • Pâte Couleurs Aspect extérieur et toucher Consistance en bouche Elasticité Adhésivité Humidité Yeux (formes régulières) Ouvertures (formes irrégulières) 	Ivoire Homogène, régulière, souple, lisse Tendre Assez ferme Présence souhaitée	Ivoire Crémeuse Onctueuse et moelleuse Coulante Colle au couteau Légèrement humide	Crayeux - plâtreux Friable, très sec Elastique - caoutchouteuse Ouvertures de grande taille
<ul style="list-style-type: none"> • Odeurs 	Franche, légère, délicate, fraîche et suave	<i>Sui generis</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Saveurs et arômes 	Douce	Légèrement salée	Amertume, acide et goût piquant ammoniac

Source : Fiera di u casgiu - Jury Régional. L'utilisation de ce document est soumise à l'accord de l'association «a fieru di u casgiu»

- Dégustation préparatoire 23 juin 2012 -

Casgiu bastilicaccia

(Feuille 1/6)

N°		<i>Le produit présenté correspond-t-il au type ?</i>	
Critères du type		Oui	Non (<i>Justifier votre décision</i>)
Fattura (<i>forme</i>)			
Pesu (<i>format</i>)			
Crostula (<i>croûte surface</i>)			
Pasta (<i>pâte</i>)			
Odore, muscu (<i>odeurs</i>)			
Gusti, sapore (<i>saveurs, goûts</i>)			
DECISION	Prova di tipicità		
	Prova d'eccellenza		

N°		<i>Le produit présenté correspond-t-il au type ?</i>	
Critères du type		Oui	Non (<i>Justifier votre décision</i>)
Fattura (<i>forme</i>)			
Pesu (<i>format</i>)			
Crostula (<i>croûte surface</i>)			
Pasta (<i>pâte</i>)			
Odore, muscu (<i>odeurs</i>)			
Gusti, sapore (<i>saveurs, goûts</i>)			
DECISION	Prova di tipicità		
	Prova d'eccellenza		

N°		<i>Le produit présenté correspond-t-il au type ?</i>	
Critères du type		Oui	Non (<i>Justifier votre décision</i>)
Fattura (<i>forme</i>)			
Pesu (<i>format</i>)			
Crostula (<i>croûte surface</i>)			
Pasta (<i>pâte</i>)			
Odore, muscu (<i>odeurs</i>)			
Gusti, sapore (<i>saveurs, goûts</i>)			
DECISION	Prova di tipicità		
	Prova d'eccellenza		

Annexe X
Fiche de dégustation de la clémentine

Agréage organoleptique des clémentines candidates au Label Rouge

N° de lot :

Date :

I : ASPECT - TEXTURE - ODEUR	A	B	C	Remarques	D	Remarques
fermeté de l'écorce	Irréprochable <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Acceptable <input type="checkbox"/>		Insatisfaisant <input type="checkbox"/>	
adhésion de l'écorce à la chair	Irréprochable <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Acceptable <input type="checkbox"/>		Insatisfaisant <input type="checkbox"/>	
épaisseur de la peau	Irréprochable <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Acceptable <input type="checkbox"/>		Insatisfaisant <input type="checkbox"/>	
couleur de la chair	Irréprochable <input type="checkbox"/>	Satisfaisant <input type="checkbox"/>	Acceptable <input type="checkbox"/>		Insatisfaisant <input type="checkbox"/>	
odeur de clémentine	Excellent <input type="checkbox"/>	Bon <input type="checkbox"/>	Ni bon, ni mauvais <input type="checkbox"/>		Mauvais <input type="checkbox"/>	
II : CARACTERISTIQUES GUSTATIVES	A	B	C	Remarques	D	Remarques
goût de clémentine	Excellent <input type="checkbox"/>	Bon <input type="checkbox"/>	Ni bon, ni mauvais <input type="checkbox"/>		Mauvais <input type="checkbox"/>	
goût sucré	Excellent <input type="checkbox"/>	Bon <input type="checkbox"/>	Ni bon, ni mauvais <input type="checkbox"/>		Mauvais <input type="checkbox"/>	
goût acidulé	Excellent <input type="checkbox"/>	Bon <input type="checkbox"/>	Ni bon, ni mauvais <input type="checkbox"/>		Mauvais <input type="checkbox"/>	
jutosité	Excellent <input type="checkbox"/>	Bon <input type="checkbox"/>	Ni bon, ni mauvais <input type="checkbox"/>		Mauvais <input type="checkbox"/>	
fermeté en bouche	Excellent <input type="checkbox"/>	Bon <input type="checkbox"/>	Ni bon, ni mauvais <input type="checkbox"/>		Mauvais <input type="checkbox"/>	

Résultat

Classement Label Rouge

Déclassement

I : ASPECT - TEXTURE - ODEUR : 3 notes C acceptées
 II : CARACTERISTIQUES GUSTATIVES : 5 notes A ou B obligatoires avec 3 A minimum

1 note D
 ou 1 note C en II
 Motif :

**Annexe XI : Fiches de confirmation d'acquis de dégustation
d'huile d'olive**

**Feuille de profil de l'huile d'olive vierge
(à usage du dégustateur)**

Intensité de perception des défauts

Chômé / Lies	_____	▷
Moisi-Humidité-terre	_____	▷
Vineux-Vinaigré-Acide-Aigre	_____	▷
Métallique	_____	▷
Rance	_____	▷
Autre (lesquels)	_____	▷
.....		

Intensité de perception des attributs positifs

Fruité	_____	▷
	vert <input type="checkbox"/>	mûr <input type="checkbox"/>
Amer	_____	▷
Piquant	_____	▷

Nom du dégustateur :

Code de l'échantillon :

Date :

Observations :

FEUILLE DE DESCRIPTION ANALOGIQUE

Utilisation exclusive en groupe

Fruité vert à mûr	Olfaction	En bouche	Descripteurs énoncés par les autres dégustateurs
Amande			
Amande fraîche			
Amande verte coque			
Ananas			
Artichaut cru			
Banane ultra-mûre (mi-noire)			
Banane, banane verte			
Basilic			
Beurre frais			
Camomille			
Cassis			
Céréales			
Cerise / noyau			
Fleur de genêt			
Fleurs			
Foin frais			
Fruits exotiques			
Fruits rouges			
Herbe, feuille			
Menthe			
Mûre			
Noisette fraîche			
Noix fraîche			
Pamplemousse			
Pâtisserie			
Pêche			
Poire			
Poivre vert			
Pomme			
Prune			
Tomate			
Vanille			
+			
+			
+			

Fruité Noir	Olfaction	En bouche	Descripteurs énoncés par les autres dégustateurs
Artichaut cuit			
Cacao			
Champignon			
Confiture / Fruits confits			
Foin sec			
Fruits secs			
Maquis			
Olive noire			
Pain au levain			
Propolis			
Pruneau			
Sous-bois			
Truffe			
+			

Dégustateur:

Code huile:

Date:

MODE OPÉRATOIRE

1 Flairer l'huile et noter:
- l'aspect végétal, qui caractérise la fraîcheur des olives et la jeunesse de l'huile (valeur de 0 à 10)
- le premier descripteur détecté (une croix)

Sensation végétale	sur 10
--------------------	--------

2 Flairer à nouveau, plus intensivement et/ou de plus près. Dans le cas où l'on parvient à détecter nettement un descripteur différent, noter ce descripteur (une croix). Sinon, noter à nouveau le descripteur dominant avec une croix sur la même ligne.

3 Flairer une troisième fois, plus intensivement et/ou de plus près, et noter à nouveau un descripteur détecté comme précédemment (une croix).

4 Mettre l'huile en bouche et noter le premier descripteur détecté (une croix).

5 Conserver l'huile en bouche en forçant sur la voie rétronasale et l'aération. Dans le cas où l'on parvient à détecter nettement un descripteur différent, noter ce descripteur (une croix). Sinon, noter à nouveau le descripteur dominant avec une croix sur la même ligne.

6 Réduire l'aération en bouche tout en maintenant l'activité rétronasale, et noter à nouveau un descripteur (une croix).

7 Tour de table: noter les perceptions des autres dégustateurs et énoncer lentement ses perceptions

8 Refaire une analyse olfactive en recherchant les descripteurs énoncés par les autres dégustateurs, noter ceux qui apparaissent le plus nettement (placer trois croix, sur une, deux ou trois lignes)

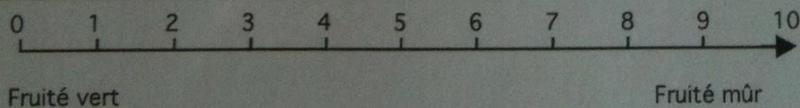
9 Refaire une dégustation en bouche en recherchant les descripteurs énoncés par les autres dégustateurs, noter ceux qui apparaissent le plus nettement (trois croix à nouveau)

10 Vérifier qu'il y a bien 6 croix dans chaque grille (Olfaction et En bouche).

11 Évaluer la position du fruité sur l'échelle en bas de page

Remarques

- La position de la croix sur la ligne ne change rien au résultat final
- plusieurs croix peuvent se trouver sur une même ligne



Annexe XII
Fiches de dégustation accords vins/fromages



Fiche de dégustation

Nom du domaine :

Prop/Œnologue :

Terroir (Géologie, Pédologie, Exposition, climat...) :

Commentaires sur les pratiques de production :

Impression générale / Accord:

COULEUR Type de jaune (inte.)	Vert	Pâle	Citron	Paille	Doré
ARÔMES					
INTENSITE	0	1	2	3	4
QUALITE	0	1	2	3	4
Floral	0	1	2	3	4
Fruité	0	1	2	3	4
Flours blanches	0	1	2	3	4
Flours jaunes	0	1	2	3	4
Agrumes	0	1	2	3	4
Fruits Exotiques	0	1	2	3	4
Miel, Polen	0	1	2	3	4
Fruits Blancs	0	1	2	3	4
Banane	0	1	2	3	4
Végétal	0	1	2	3	4
Minéral	0	1	2	3	4
Autres (préciser)					
BOUCHE					
Acidité					
Alcool	Faible	Léger	Généreux	Chaud	Brûlant
Moelleux	Mordant	Ferme	Fondu	Rond	Gras
Corps	1	2	3	4	5
Amertume	1	2	3	4	5
Equilibre	1	2	3	4	5
PAI	0	2-4	4-6	6-8	> 8



Fiche de dégustation

Lieu de production :

Berger :

Type de fromage... :

Commentaires sur les pratiques de production :

Impression générale / Accord:

Vue Couleur Etat Aspect (Croustage)	Blanc Liquide	Crème Souple	Jaune Ferme	Rougeâtre Très ferme	Gris /bleu Granuleux
ARÔMES					
INTENSITE	0	1	2	3	4
QUALITE	0	1	2	3	4
Lactique	0	1	2	3	4
Lait frais	0	1	2	3	4
Yaourt	0	1	2	3	4
Crème rance	0	1	2	3	4
Fruité	0	1	2	3	4
Abricot	0	1	2	3	4
Prune	0	1	2	3	4
Noix	0	1	2	3	4
miel	0	1	2	3	4
Empyreumatique	0	1	2	3	4
Végétale	0	1	2	3	4
Animale	0	1	2	3	4
Épicée	0	1	2	3	4
Muscade	0	1	2	3	4
Thym	0	1	2	3	4
Poivre					
Mentholé					
vanille					
Autres (préciser)					
BOUCHE					
Brulant	0	1	2	3	4
Rafraichissant	0	1	2	3	4
Piquant	0	1	2	3	4
Astringent	0	1	2	3	4
Métalique	0	1	2	3	4
SAVEURS					
Sucré	0	1	2	3	4
Salé	0	1	2	3	4
Acide	0	1	2	3	4
Amer	0	1	2	3	4

Résumé

Afin de déterminer la pertinence et les conditions d'utilisation d'un dispositif d'analyse sensorielle en Corse, la méthodologie utilisée a été :

- Un travail bibliographique et documentaire sur l'analyse sensorielle et sur les différents types de laboratoires existants en France continentale.
- Un travail d'enquête, composé d'observations participantes (dégustations type commission d'agrément).
- Des entretiens ont également été réalisés auprès de différents acteurs. Ces derniers nous ont éclairé sur leurs attentes, leurs besoins en analyse sensorielle concernant leur produit.

Après avoir dépouillé les résultats nous avons pu prouver la pertinence d'un tel outil en Corse et ainsi fournir une ébauche de dispositif qui précise la nature des jurys, les épreuves, les équipements nécessaires et ainsi les conditions d'utilisation.

Mots-clés : analyse sensorielle, épreuves, entretiens, jury, observation.

Abstract

To determine the suitability and conditions of use of a sensory analysis in Corsica, the methodology used was:

- A bibliographical and documentary work on sensory analysis and the different types of existing laboratories in mainland France.
- An investigative work, composed of participant observation (such tastings accreditation commission).
- Interviews were also conducted with various stakeholders. The latter informed us about their expectations, their needs for sensory analysis on their product.

Having stripped the results we were able to demonstrate the relevance of such a tool in Corsica and thus provide a draft system that specifies the nature of juries, trials, and the necessary equipment and operating conditions.

Keywords : sensory analysis, tests, interviews, jury observation.