

Méthode d'accompagnement des CEO sur la Diversité Sensorielle des Fromages



Méthode mise au point et rédigée par
CTFComtois, ENILV Aurillac, VetAgro Sup-Clermont,
Actalia, Pôle fromager AOP Massif central

**Contenu, points forts, exemples
d'arborescences de goût
Retours d'expériences**

Exposé aux agents de l'Inao en formation par F. Bérodiier, 9 mars 17

Pourquoi ce travail ?

2009: Une enquête nationale réalisée (34 ODG)

Le principal besoin identifié dans cette enquête concerne la génération d'un vocabulaire positif sur le goût, permettant de décrire et conserver la diversité sensorielle de son produit.

Ce vocabulaire doit être propre à chaque fromage, maîtrisé et utilisé par les professionnels de la filière et les dégustateurs des CEO

Comment répondre au besoin ?

Construction d'une méthode novatrice

- Faisant appel à des principes de dégustation accompagnée
- Utilisant des techniques issues de l'analyse sensorielle et de l'animation de groupes de travail
- Centrée sur l'odeur, les arômes, les saveurs et le déroulé d'une dégustation (car le goût est souvent délaissé dans les formations car c'est un sujet difficile)
- Impliquant fortement les acteurs de la filière et les dégustateurs de la CEO sur un temps court

Comment répondre au besoin ?

Une méthode novatrice permettant

- aux acteurs d'une filière fromagère de terroir de **produire du vocabulaire positif sur le goût** de leur fromage en libérant la parole
- d'**exprimer la diversité et la richesse sensorielle** d'un fromage de terroir en identifiant les principales directions de goût
- une **appropriation** par la CEO d'un vocabulaire spécifique sur le long terme au travers de références olfactives choisies en concertation
- de créer une **culture collective** sur le goût pouvant contribuer à pérenniser la diversité sensorielle des productions

Construire une méthode adaptée

En 2011 : Test de la méthode sur le terrain auprès de 6 CEO pilotes

Pélardon, Bleu du Vercors, Cantal, Chavignol, Reblochon, Fourme d'Ambert

⇒ Ces tests sur le terrain ont rendu la méthode opérationnelle /réaliste et pratique

Les piliers de la méthode

Méthode

- **de terrain** : sur site, dans la zone de l'AOP
- Relativement **rapide** : basée sur 4 étapes clés et 5 séances de vis-à-vis avec le groupe des dégustateurs de la CEO (n idéal = 14)
- qui **tient compte de l'existant** : inventaire du vocabulaire déjà utilisé, difficile à utiliser, ou refusé
- qui **implique l'ODG** dans le choix des fromages à déguster (environ 14 fromages choisis pour la diversité de l'AOP)
- qui permet de « **libérer la parole** » : mettre en mots le goût, sans barrière
- qui permet d'apprendre aux dégustateurs à **décrire** puis à **résumer** le goût

Une méthode en 4 étapes

Étapes 1 et 2 : travail centré sur **l'augmentation des capacités** individuelles et collectives des dégustateurs de la CEO

Étapes 3 et 4 : travail dédié à **la description des fromages**, à **la recherche de références** d'odeurs (accroches) et au **vocabulaire spécifique** de l'AOP

Un classeur de
fiches de
travail

4 Fiches Etapes
5 Fiches Recommandations
4 Fiches Méthodes
2 Fiches Astuces
8 Fiches Outils

FICHE ÉTAPE

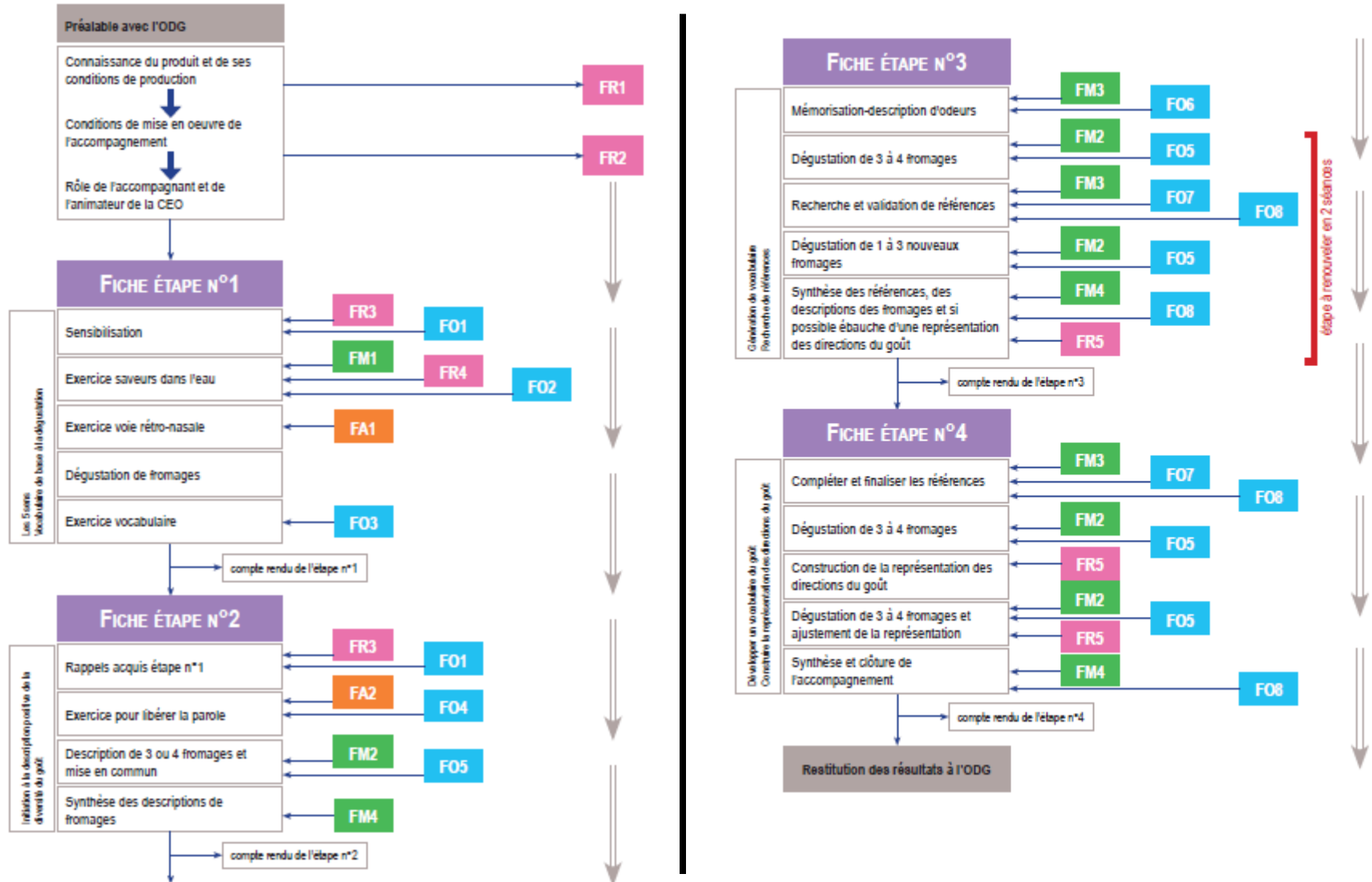
FICHE RECOMMANDATION

FICHE MÉTHODE

FICHE ASTUCE

FICHE OUTIL

Une méthode organisée



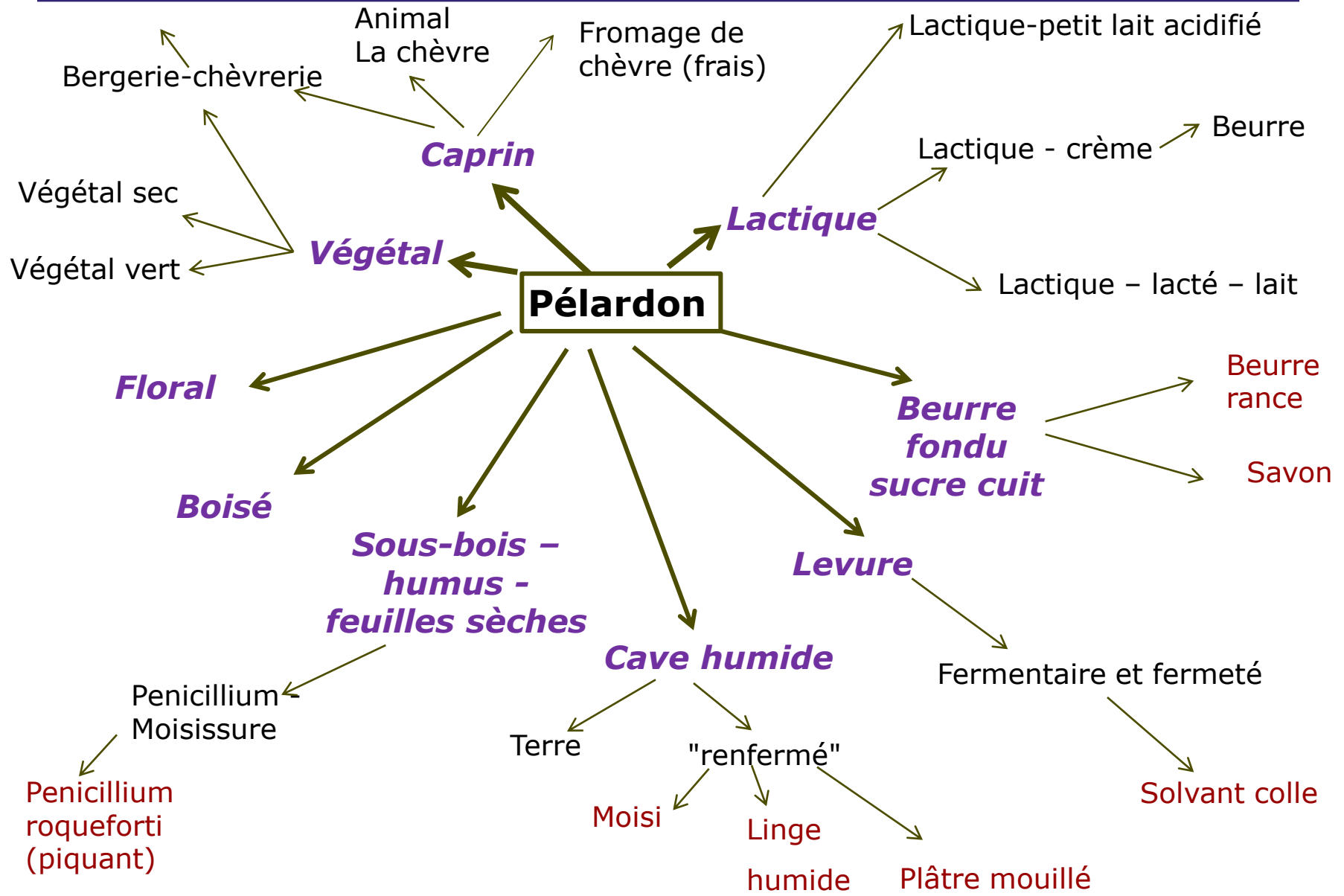
Une méthode qui produit des résultats

- ❑ Formation individuelle et collective
- ❑ Description des fromages
- ❑ Une sélection de références olfactives validées (points d'ancrage pour la mémoire)
- ❑ Construction d'une représentation des directions du goût spécifique à l'AOP
- ❑ Construction dynamique et évolutive (par la ceo, l'ODG)

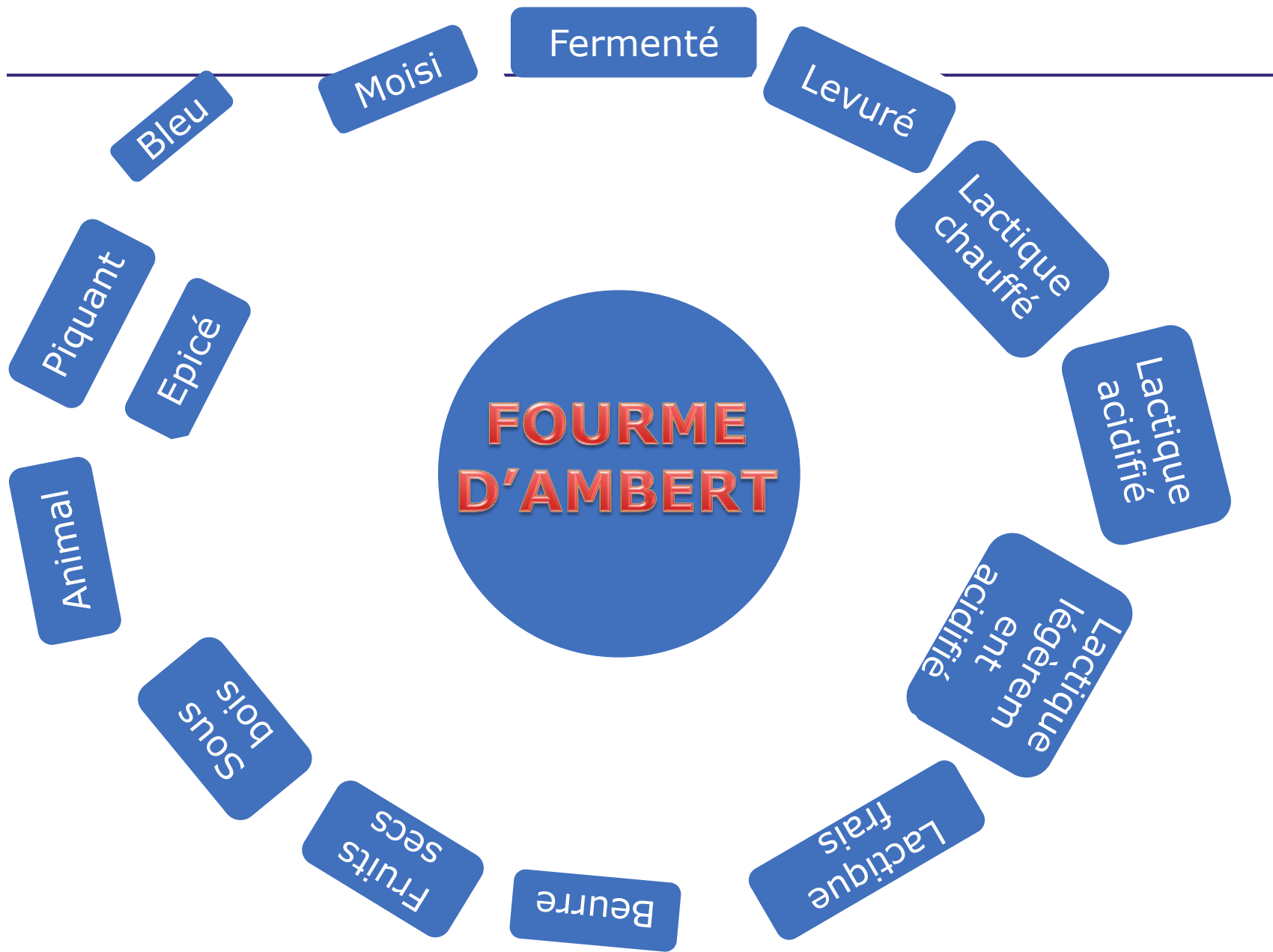
Directions de goût : Arborescence finale

Litière
ammoniacque

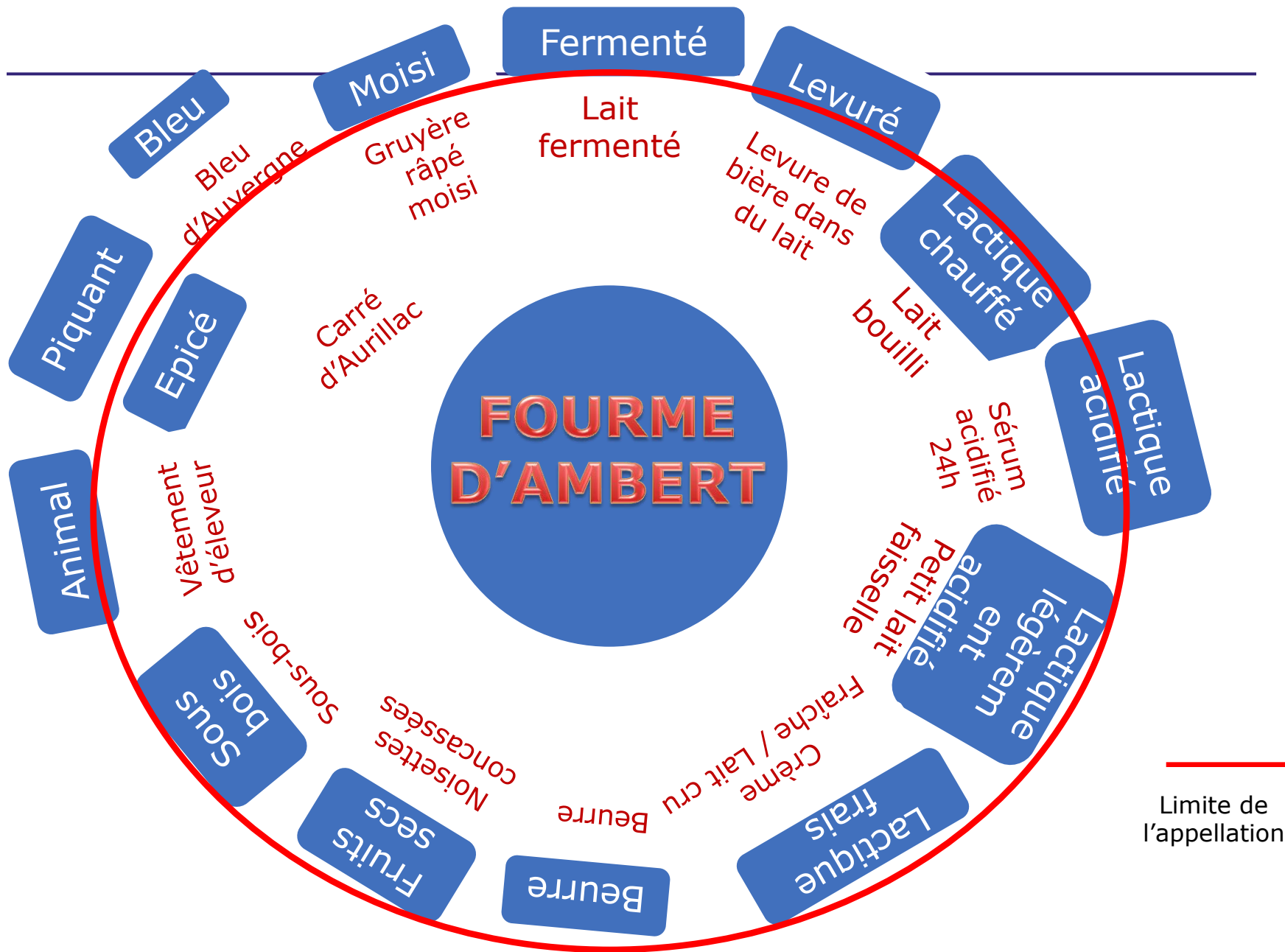
Le bouc



Directions de goût et références pour la fourme d'Ambert



Directions de goût et références pour la fourme d'Ambert

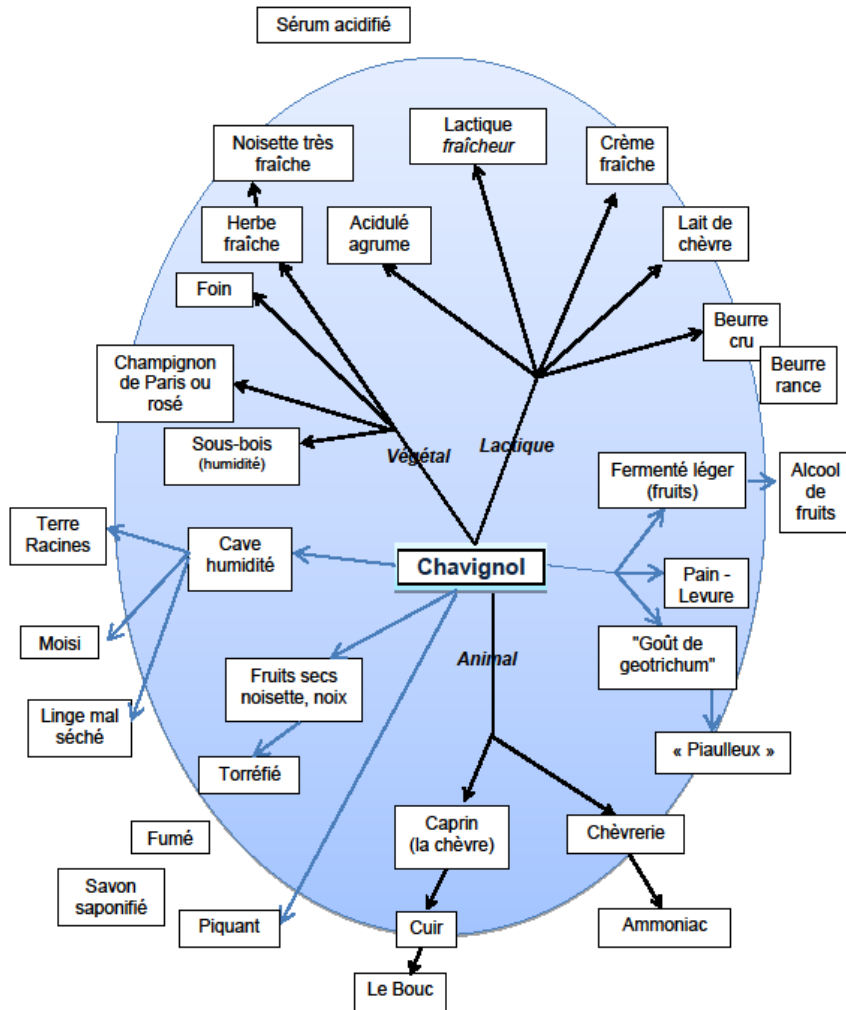


Qui a demandé à utiliser cette méthode?

- Les 6 ceo pilote (Pélardon, Fourme d'Ambert, Reblochon, Cantal, Chavignol, Bleu du Vercors)
- **Le Pérail, le Munster, le Rocamadour, les fromages de Normandie** (PL, Livarot, Camembert de N.)
- les AOP du massif central –Auvergne : **le St Nectaire, le Salers, le Bleu d'auvergne**
- **4 fromages corses, le Mothais sur feuille, le Chaource, le Soumaintrain**
- D'autres l'ont utilisé sans accompagnement : **l'Epoisses, ...**

Exemples arborescences formation INAO par CTFC

Arborescence des directions de goût du Crottin de Chavignol



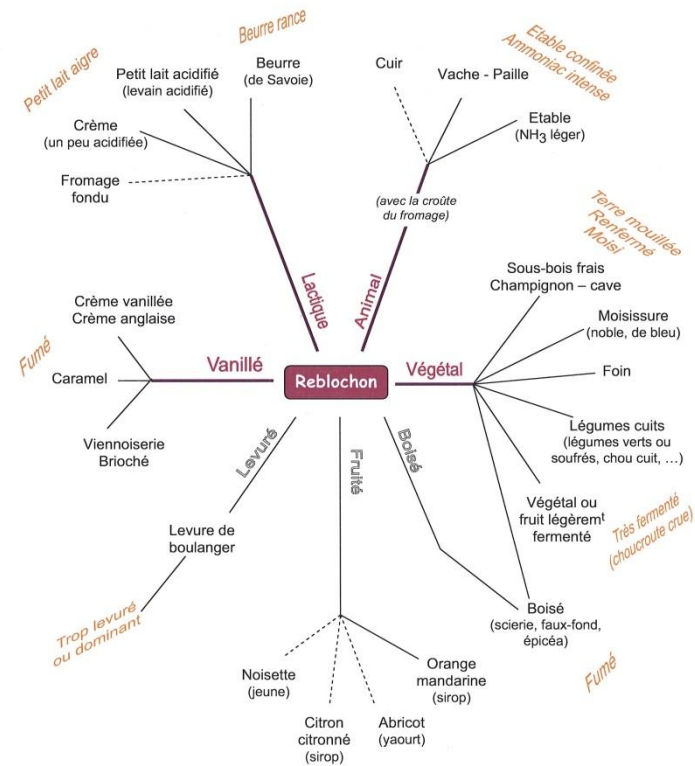
Arborescence du goût du Crottin de Chavignol élaborée avec la CEO.
Validée par la CEO et le Syndicat de l'AOP le 02/12/2015
Travail réalisé avec la méthode d'accompagnement mise au point par le RMT "fromages de terroirs"

LES DIRECTIONS DE GOÛT OBSERVÉES EN REBLOCHON

- Pour parler de la richesse aromatique de chaque fromage
- Pour différencier les fromages et garder la diversité sensorielle des Reblochon

Arborescence élaborée avec la CEO (mars à juin 2011)

— directions principales — directions possibles - - - directions occasionnelles



RMT, Fromages de Terroir - Formation - Florence Bérodière - 30/06/2011

Retours d'expériences

Le Pélardon : usage le plus riche de l'arborescence, usage évolutif, utilisé comme référence lorsqu'il y a de nouveaux producteurs, et pour la transmission : former nouveaux membres CEO mais aussi succession à l'animation de l'ODG et de la CEO.

Le Chavignol et le Chaource: besoin de souder les gens et de mieux faire connaître les savoir-faire, les références d'odeurs de la production (fourrages, animaux) aux caves d'affinage en passant par les odeurs de la laiterie et celle du fromage qui s'affine.

Reblochon : beaucoup de dégustateurs à la ceo → créer un groupe un peu plus prêt à discuter des qualités et défauts des produits. Conscients qu'on touche à la préservation de la diversité dans l'AOP.

Le Munster : exercice très fructueux, très bon intérêt pour les tests olfactifs car proches des fromages, facilite réellement la description.

Les membres de ceo se sont mis à apporter des produits / des odeurs qui parlent de leur fromage et de ses variations (saison, ...).

Le travail sur les références est motivant : trouver les odeurs les plus pertinentes qui peuvent aider à décrire les variations de goût.

Retours d'expériences points de vigilance

Les ODG veulent trop souvent concentrer les 2 premières séances en une (gain en temps et déplacements) ou ne faire que 4 séances au lieu de 5 ⇒ moindre augmentation des capacités des dégustateurs.

La collaboration avec l'animateur de la ceo est primordial pour rassembler la diversité, que c'est son rôle de trouver des fromages représentatifs des facteurs de variations (saisons, fermier/laitier, âge, ... parcours/ prairies semées, ...)

Avec seulement 4 séances sur le terrain, attention à ne pas arrêter trop tôt la libération de la parole / goût : arborescence peu spécifique

Il faut inciter les personnes à trouver du vocabulaire spécifique, et chercher avec eux des références bien adaptées aux goûts qu'ils essaient de décrire (ex : « piauleux »).

Ne pas oublier de souder le groupe, de prendre en compte le vocabulaire déjà utilisé, ou posant problème (fiche à remplir)

Bien faire une synthèse entre les étapes + synthèse des goûts trouvés sur les fromages des producteurs qui les ont apportés

A quoi peut servir cette méthode ?

- Former la CEO sur le goût et les nouveaux
- Développer une culture commune sur le goût
- Faire évoluer la grille d'évaluation de la CEO, plus de positif, être plus conscients des limites
- Rendre les dégustateurs plus autonomes à la description du goût (y compris pour JPO, foires, expos)
- Mieux identifier la diversité sensorielle des fromages par AOP et la valoriser
- Méthode aussi adaptée pour des fromages en cours de demande d'AOP ou d'IGP, et sur d'autres produits?

Un réseau compétent qui peut être sollicité



VetAgro Sup-Clermont
ENILV Aurillac
CTFComtois
Actalia



Plusieurs personnes ressources ayant participé à la construction de cette méthode et l'ayant testée sur le terrain peuvent faire ce travail d'accompagnement des CEO ou des Fromages en demandes d'AOP, d'IGP.

Elles sont bien formées pour l'appliquer dans des situations d'ODG et de fromages variés