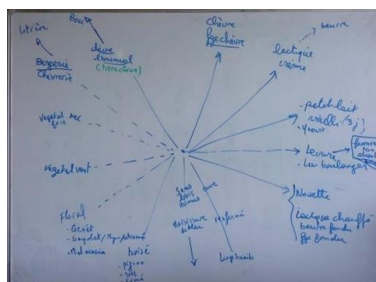


# Richesse et diversité sensorielle des fromages de terroirs



## Démarche d'accompagnement des commissions d'examen organoleptique à la description du goût

### Contexte et objectifs

La typicité d'un fromage de terroir ne peut être assimilée à une norme car elle admet une certaine variété interne à chaque type. Se pose donc la question de **comment trouver les bons mots pour décrire le goût et les variations d'un fromage de terroir ?**

Grâce à une méthode combinant des techniques de l'analyse sensorielle avec celles de l'animation de groupes de travail, la **personne ressource accompagne** les acteurs de la filière dans la description de la diversité et de la richesse du goût de leurs produits. La démarche a été mise en application auprès de 6 filières de régions et technologies différentes (Bleu du Vercors Sassenage, Cantal, Chavignol, Reblochon, Pélardon, Fourme d'Ambert). Par la suite, une dizaine d'autres filières l'ont utilisées.

### Originalité de la démarche

Cette méthode est novatrice sous plusieurs angles :

- Elle **implique fortement** les acteurs de la filière.
- Elle est centrée sur **l'odeur, le goût et sur la diversité et la richesse sensorielle** existante au sein d'un fromage de terroir.
- Elle permet la **production et l'appropriation d'un vocabulaire positif** décrivant les principales directions de goût d'un fromage.

### PUBLIC :

ODG ou tout autre filière souhaitant décrire la diversité sensorielle de son produit et s'approprier le vocabulaire

### DURÉE :

Jusqu'à 5 séances réparties selon les spécificités du produit

### COÛT ESTIMÉ :

à préciser au cas par cas

### MOTS CLES :

diversité sensorielle, culture collective, vocabulaire positif, description

## Une démarche en 4 étapes et 5 séances, accompagnées par une personne ressource

Etapes	Personnes impliquées	Objectifs
	Animateur de la CEO et/ou dirigeants de l'ODG	Faire un état des lieux
<b>1</b>	Dégustateurs de la CEO	Les 5 sens ; le vocabulaire de base pour la dégustation des fromages
<b>2</b>	Dégustateurs de la CEO	Initiation à la description positive de la diversité du goût ; Génération du vocabulaire spécifique
<b>Synthèse par l'accompagnant :</b> ouvrir une liste de mots utilisés pour décrire le goût		
<b>3</b>	Dégustateurs de la CEO	Génération de vocabulaire descriptif et positif sur le goût ; Recherche et validation de références
<b>Synthèse par l'accompagnant :</b> lister les références validées et les directions de goût		
<b>4</b>	Dégustateurs de la CEO	Développer un vocabulaire du goût ; Identifier les descripteurs pertinents et leurs références ; Construire la représentation des directions de goût
<b>RESTITUTION :</b> transmettre la description des directions du goût, le vocabulaire défini et l'ensemble des descriptions du produit considéré		

### ACCOMPAGNANTS :

Actalia  
CFPPA Aurillac  
CTFC  
VetAgro Sup

### CONTACT :

Ronan LASBLEIZ  
(CNAOL)

[r.lasbleiz@cniel.com](mailto:r.lasbleiz@cniel.com)

01.49.70.74.53

[www.rmtfromagesdeterroirs.com](http://www.rmtfromagesdeterroirs.com)

## Des productions visuelles, pour une appropriation et une utilisation facilitées

Le travail de l'ensemble des acteurs de la filière avec l'appui de l'accompagnant est synthétisé sous forme **des directions du goût** de l'AOP (arborescence ou roue). Les acteurs peuvent ainsi utiliser un vocabulaire et des repères communs facilitant ainsi **l'intégration de nouveaux opérateurs**.

Afin de faciliter la prise en main de la méthode, **des fiches explicatives** (étapes, recommandations, méthodes, astuces et outils) sont recensées au sein d'un classeur.

