

# Règles à suivre pour une dégustation optimale

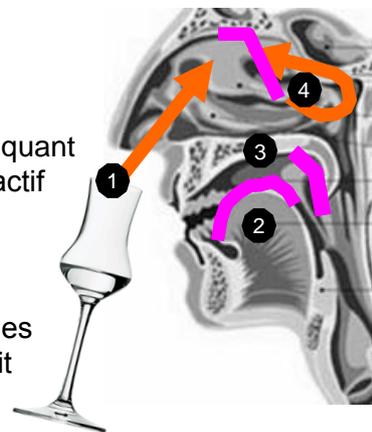
Sonia Petignat-Keller  
www.destillate.agroscope.ch

## Définition de l'analyse sensorielle

L'analyse sensorielle est un ensemble de méthodes scientifiques servant à susciter, mesurer, analyser et interpréter des réactions à des matériaux et denrées alimentaires identifiables par les sens (goût, odorat, ouïe, toucher et vue) (Stone et Seidel, 1993).

## Les quatre phases de la perception sensorielle

1. Odeur directe (voies orthonasales), de la pointe du nez vers l'épithélium olfactif
2. Goût perçu par les papilles gustatives recouvrant la langue
3. Sensation trigéminal par le biais du nerf trijumeau (langue, nez, yeux) pour le piquant
4. Odeur indirecte (voies rétronasales), de la cavité pharyngée vers l'épithélium olfactif



## Définition du terme «dégustateur»

Par «dégustateur» on entend une personne qui analyse les denrées alimentaires selon une méthode professionnelle et à l'aide de ses sens, en se basant ainsi sur des critères précis tels que l'apparence, l'odeur, la texture, le goût et les arômes. Il s'agit d'une analyse objective.

## Comportement à adopter lors de la dégustation



**Ne pas** utiliser de produits cosmétiques parfumés avant ou pendant la dégustation. Ces derniers peuvent en effet sensiblement altérer la perception.



**Ne pas** utiliser de savons ou de crèmes qui laissent une forte odeur sur les mains. Lors de la dégustation, ces dernières sont en effet souvent approchées du nez.

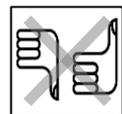
**Ne pas** boire de café, manger des aliments épicés ou fumer de cigarettes au moins une heure avant la dégustation afin de ne pas désensibiliser les papilles gustatives. Bien se rincer la bouche avec de l'eau avant et pendant la dégustation.



Lire en détail les indications concernant les tâches à effectuer et poser des questions si nécessaire.



**Procéder à une évaluation objective**, c'est-à-dire décrire les perceptions sensorielles à l'aide de caractéristiques objectives. Eviter les expressions telles que «j'aime» ou «je n'aime pas».



**Effectuer une évaluation individuelle** avant de discuter avec les autres personnes présentes.



Pendant la dégustation, maîtriser l'expression de son visage afin de ne pas influencer ses voisins.

