



LES FORMATIONS DU CIRAD :

**ANALYSE
SENSORIELLE DES**

CHOCOLATS



Programme

Premier jour 9h-17h30

- Principes de l'analyse sensorielle

Qualité, objectifs, définitions, saveurs et saveurs, tests, fonctionnement d'un panel,

Formation d'un jury d'analyse sensorielle

- Analyse sensorielle

- 1- Les saveurs fondamentales
- 2- Tests de reconnaissance

- Visite des serres

- Analyse sensorielle

- 3- Détermination des seuils personnels
- 4- Tests de reconnaissance des odeurs

Deuxième jour 9h-18h

- Analyse sensorielle

Tests de reconnaissance des saveurs à différents jours de fermentation.

- Descripteurs et vocabulaire.

- Analyse sensorielle

Dégustation de fèves de cacao, de masses de cacao, de chocolats sur 3 origines différentes
Dégustation d'échantillons apportés par les participants.

Troisième jour (matinée)

- Influence de la torréfaction

- Analyse sensorielle

Dégustations (suite de la veille)

L'ordre des interventions est susceptible de modification



Analyse sensorielle des cacaos et des chocolats

La filière cacao du Cirad, en relation avec l'Université du Chocolat⁽²⁾, organise à Montpellier, des séminaires de formation, destinés à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat.

Les buts de cette formation sont d'initier ou de perfectionner les acteurs de la filière cacao et chocolat à l'analyse sensorielle de leurs produits : fèves de cacao, masse de cacao, chocolats.

Les travaux porteront sur la reconnaissance des saveurs fondamentales et la détermination des seuils personnels, sur l'identification des odeurs et saveurs dans les produits chocolatés, et également sur les choix du vocabulaire adéquat en relation avec des descripteurs pertinents.

L'influence et l'impact du traitement post-récolte, de l'origine, de la torréfaction et de l'ajout de sucre et de beurre sur la qualité seront abordés lors de cette formation.

Cette formation est destinée à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat :

- Responsables "qualité" des exportateurs,
- Acheteurs et responsables "qualité" des firmes chocolatières,
- Négociants,
- Broyeurs,
- Couverturiers,
- Professionnels du chocolat et de la confiserie
- Artisans chocolatiers,
- Représentants d'organisations professionnelles,
- Association de consommateurs
- Et toutes les personnes qui ont des activités liées au cacao et qui désirent développer leur approche sensorielle des produits chocolatés.

Pédagogie

Formation en français (l'anglais et l'espagnol sont également envisageables)

Origine des intervenants :
Scientifiques du Cirad, spécialistes des analyses de qualité du cacao et du chocolat, habitués aux relations avec les opérateurs professionnels.

Nombre de participants :
Petits groupes de 6 à 8 personnes au maximum par session.

Durée : deux jours et demi.

La formation est constituée de travaux pratiques de dégustation, de débats, d'exposés, et des visites des serres.



Coûts de la formation

(Tarif 2012) :

1897 €uros HT par personne, comprenant :

- L'intervention des chercheurs du Cirad
- L'ensemble des travaux pratiques
- Un document "Analyse sensorielle des chocolats" regroupant le texte des différentes interventions et les documents utilisés.
- Trois repas de midi au restaurant du Cirad

Prochaine session : 4, 5 et 6 juin 2012

Pour en savoir plus :

⁽¹⁾**CIRAD – Unité Mixte de recherche "Qualisud "**

TA B95/16

Maison de la Technologie

73 rue J-F Breton

34398 - Montpellier Cedex 5

Tél : 33-(0)467 61 58 40

33-(0)467 61 44 32

Fax 33-(0)467 61 44 33

Email : sophie.assemat@cirad.fr jocelyne.renda@cirad.fr

Inscriptions :

⁽²⁾**Université du Chocolat**

64 rue de Caumartin

75009 - Paris

Tél : 01 42 85 18 20

Fax : 01 40 16 01 45

Email : i.guene@chocolatiers.fr

