



**LES FORMATIONS DU CIRAD :**  
**Perfectionnement en**  
**Analyse Sensorielle**  
**CACAO ET CHOCOLATS**



# Programme

## **Premier jour 9h-18h**

### **- Perfectionnement analyse sensorielle**

**Saveurs, flaveurs, Odeurs, Qualités et Défauts.**

### **- Analyse sensorielle**

1- Tests de classement sur les saveurs fondamentales présentes dans le cacao et chocolat

2- Identification et reconnaissance des descripteurs aromatiques des produits de références (liqueurs, masses et chocolats) et avec les échantillons apportés par les participants

3- Tests de reconnaissance des odeurs

## **Deuxième jour 9h-18h**

### **- Analyse sensorielle**

1- Caractérisation des flaveurs présentes dans les produits apportés par les participants

**- Synthèse des descripteurs et du vocabulaire appropriés des produits étudiés.**

### **- Atelier Vins et chocolats**

2- Découverte et initiation à la dégustation de Vins de la région et chocolats.

Transposition des techniques et des termes de références développés pendant les séances de perfectionnement.

*L'ordre des interventions est susceptible de modification*



## Analyse sensorielle des chocolats

**La filière cacao du CIRAD, en relation avec l'Université du Chocolat<sup>(2)</sup>, organise à Montpellier, des formations, destinés à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat.**

Les objectifs de cette formation sont de perfectionner les acteurs de la filière cacao et chocolat, ayant participé à la première session, à l'analyse sensorielle de leurs produits : fèves de cacao, masse de cacao, chocolats.

Les travaux permettront d'évaluer les capacités des participants à la reconnaissance, la détermination et à l'identification des odeurs et flaveurs de leurs produits et des produits de références, et également sur le développement d'un vocabulaire approprié.

Une séance Découverte et Initiation à la dégustation des vins de la région en association avec une dégustation de chocolats sera organisée au cours de la deuxième journée.

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,
- Couvertureurs,
- 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 chocolatisés.



# 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.

La formation est constituée de travaux pratiques de dégustation, de débats, d'exposés.



## Coûts de la formation

(Tarif 2012) :

**1 563 €uros HT** par personne, comprenant :

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

**Prochaine session :** 11 et 12 juin 2012

## Pour en savoir plus :

<sup>(1)</sup> **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](mailto:sophie.assemat@cirad.fr) [jocelyne.renda@cirad.fr](mailto:jocelyne.renda@cirad.fr)

## Inscriptions :

<sup>(2)</sup> **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](mailto:i.guene@chocolatiers.fr)

