

Document 4 : La question de l'analyse sensorielle

[...]

1.4.1 VERS UNE DEMARCHE METHODOLOGIQUE ET METHODIQUE :

La démarche se décomposera en :

- **Une approche « hors bouche » :**
 - par la vue (points clefs : l'état, la forme, la disposition, l'aspect, la couleur ...)
 - par l'olfaction (voie directe par le nez),
 - par le toucher (texture au doigt par exemple)

- **Une approche « en bouche » :**
 - par l'olfaction (voie indirecte, mécanisme de la rétro olfaction),
 - par l'ouïe,
 - par le toucher (à la langue par exemple),
 - par la reconnaissance des saveurs. [...]

Il demeure pour l'élève le respect de ces deux étapes : « hors bouche » et « en bouche », et l'analyse décomposée des qualités organoleptiques d'un produit par chacun des sens sollicités.

PARAMETRES de la VUE	DESCRIPTEURS	VARIABLE
ETAT	Fluide, Ferme, Dur, Liquide, Limpide, Solide, Mou	+/-
FORME	Formes géométriques : Carré, Hexagonal, Ovale, Pyramidale, Rond, Rectangulaire, Sphérique	Grossier, Homogène, Irrégulière, Régulière
DISPOSITION	Symétrie / Asymétrie, Géométrique, Harmonie Propre, Net, Soigné	+/-
ASPECT	Allongé, Aplatie, Artificielle/Naturelle, Auréolé, Brillant, Cristallin, Dense, Effet de fraîcheur, Epaisse, Fin, Fondant, Flou, Gonflé, Granuleux, Homogène, Huileux, Laiteux, Lisse, Mat, Nappant, Neutre, Opaque, Poudreux, Poisseux, Rugueux, Satiné, Soyeux, Strié, Taché, Terne, Transparent, Trouble, Visqueux, Souple, Voilé	+ /-
COULEUR	LA TEINTE : Couleurs primaires : Bleu, Jaune, Rouge Couleurs secondaires : Vert, Orange, Violet (prune) Couleurs tertiaires (ou intermédiaires – les dégradés) : Bleu vert, Jaune orangé, Rouge orangé, Pourpre, Bleu outremer	LA CLARTE : claire, moyenne, sombre, ... (procédé de lecture en clignant les yeux) LA SATURATION : Brillante, Claire, Doré, Eclatante, Foncée, Franche, Légère, Luisante, Mate, Nette, Pâle, Soutenue, Terne, Uniforme, Vive, ... LES CARACTERISTIQUES : Bariolé, Oxydée, ...

PARAMETRES de l'OLFACTION (voie directe)	DESCRIPTEURS	VARIABLE
Mise en évidence des ODEURS	Acidulé, Acre, aigre, agréable, alcoolisé, ammoniacal, animal, beurré, brûlé, butyrique, caillé, caramélisé, champignon (boisé), Enivrant, épicé, floral, forte, faible, fraîche, fruité, Fumé, goudron (hydrocarbure), herbacé, Inodore, iodé, Irritant, lait cuit, léger, levuré, moisi (cave, terre), odeurs de cuisson, Parfumé, Piquant, plastique, puissant, rance, richesse aromatique, savon, soufré, Typé	Faible Nuancé Prononcé Persistant Puissant Intense
PARAMETRES du TOUCHER	DESCRIPTEURS	VARIABLE
Mise en évidence de la texture	Adhérent, Appoint de cuisson, Aqueux, Cassant, Ferme, Friable, Collant, Coriace, Coulant, Crayeux, Crémeux, Croquant, Collant, Desséché, Doux, Dur / ferme, Elastique, Epais (sirupeux), Exsudation, Farineux, Feuilleté, Filant, Floconneux, Fluide, Fondant, Fragile, Friable, Gélatineux, Gluant, Gélatineux, Gras, Gluant, Granuleux, Grumeleux, Homogène, Humide, Juteux, Lisse, Masticable, Moelleux, Mou, Onctueux, Pâteux, Plâtreux, Pousseux, Râpeux, Rugueux, Sableux, Sec, Sirupeux, Solide, Souple, Spongieux, Température (chaud, froid, tiède, glacé, brûlante, ...), Tendre, Velouté, Viscosité, Visqueux	+/- Franche
Sensations en bouche	Aéré, Ample, Charnu, Collant, Délicat, Dense, Farineux, Filandreux, Fin, Fluide, Fondant, Frais, Friable, Croustillant, Gluant, Collant, Friable, Granuleux, Gras, Gélatineux, Lisse, Moelleux, Neigeux, Onctueux, Pâteux, Poudreux, Râpeux, Rêche, Sableux, Savonneux, Sec, Souple, Soyeux, Température (chaud, froid, tiède, glacé, brûlante, ...), Tendre, Terreux	+/-
PARAMETRES de l'OLFACTION (voie indirecte)	DESCRIPTEURS	VARIABLE
Mise en évidence des arômes	Idem Olfaction (Voie directe)	+/-
PARAMETRES de l'OUÏE	DESCRIPTEURS	VARIABLE
Mise en évidence des bruits	Craquant, Crissant, Croquant, Croustillant, Cassant, Feutré, Plat, Pétillant, Sourd	+/-
SAPICTION (reconnaissance des saveurs)	SAVEURS SECONDAIRES	VARIABLE
Acide, Amer, Salé, Sucré, Umami (monoglutamate de sodium) Réglisse Etc.	Alcoolisée : Cognac, Kirsch, Rhum, ... Aromatique : Basilic, Estragon, Menthe, Réglisse, Romarin, Thym, ... Chimique : Chlore, Ether, Plastique, Savon, ... Métallique : Cuivre, Fer, Plomb, ... Epicée : Cannelle, Curry, Girofle, Poivre, ... Floral : acacia, jasmin, lavande, oranger, violette, rose, tilleul, ... Fruité : Ananas, Citron, Fraise, Framboise, Melon, Noisette, Noix, ... Mécanique : Degré de mastication, Elasticité, Fermeté, Granulosité, Jutosité Végétale : Boisée, Chêne, Foin, Fougère, Fumée, Genévrier, Herbes, Vert Autres : Acre, Aigre, Apre, Ammoniac, Astringent (tanin), Bouqueté, Brûlé, Brûlant, Edulcorant, Equilibré, Fade, Faux-goût, Fermenté, Frais, Insipide, Liqueureux, Mentholé, Rance, Métallique (fer, plomb, cuivre), Neutre, Piquant, Sapide	Intensité (de faible à fort) Corsé, Doux, Franc, Plat, Puissant

D'après : *Précis Analyse sensorielle (extraits)*, Denis Herrero (IUFM Toulouse), disponible sur www.ac-versailles.fr, consulté le 27/01/2016