

# GUIDE DEGUSTATEUR

*Conformément aux plans d'inspection des Signes d'Identification de l'Origine et de la Qualité (SIQO) contrôlés par l'organisme d'inspection ASSVAS (Appellations d'Origine Contrôlées AOC et Indications Géographiques Protégées IGP), des examens organoleptiques sont organisés afin de déterminer si les lots de vins commercialisés sont acceptables dans leur SIQO respectif.*

Ce guide a pour objectif de rappeler quelques points aux dégustateurs participants aux examens organoleptiques.

## SOMMAIRE

- 1- Formation des dégustateurs et composition d'une commission de dégustation
- 2- Engagements du dégustateur
- 3- Lieux des dégustations
- 4- Convocation aux dégustations
- 5- Déroulement de la dégustation
- 6- Indemnisation des dégustateurs
- 7- Evaluation des dégustateurs

# 1. Formation des dégustateurs et composition d'une commission de dégustation

D'après la directive INAO DIR-CAC-02, l'examen organoleptique des échantillons de vins doit être effectué par une commission composée de professionnels compétents et d'experts, dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits. Les membres de ces commissions chargés d'examen organoleptique, nommés également jurés ou dégustateurs, ont obligatoirement suivi une formation appropriée, à la charge de chaque ODG (Organisme de Défense et de Gestion).

Cette formation, d'une ou plusieurs journées, a pour objectifs :

- ❖ de développer la perception et l'identification des différents défauts présents dans le vin ;
- ❖ de développer pour chaque dégustateur les seuils de sensibilité sur les différents défauts ;
- ❖ d'approfondir la connaissance et les différentes caractéristiques organoleptiques de chaque SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) définies dans leur cahier des charges ;
- ❖ de se familiariser à l'utilisation des fiches de dégustation du SIQO.

À la suite de cette formation, l'ODG transmet à l'ASSVAS la liste des dégustateurs formés. Cette liste doit comporter les trois collèges suivants :

- techniciens (jurés justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière) ;
- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités pour au moins une des appellations gérées par l'ODG ou retraités reconnus par la profession) ;
- usagers du produit (par exemple : restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues...).

L'ASSVAS compose les commissions de dégustation sur la base de cette liste. Afin de pouvoir statuer, une commission doit comporter au minimum :

- cinq membres présents pour les AOC et trois pour les IGP ;
- des membres représentant au moins deux des trois collèges cités ci-dessus ;
- au moins un membre représentant le collège des porteurs de mémoire.

Un même dégustateur peut être inscrit au collège des techniciens et au collège des usagers. Avant toute commission de dégustation, ce dégustateur doit être affecté à l'un des deux collèges, un même dégustateur ne pouvant, lors d'une séance, représenter deux collèges.

## 2. Engagements du dégustateur

Chaque dégustateur doit signer un engagement avec l'organisme d'inspection ASSVAS, stipulant les règles à respecter en tant que dégustateur.

L'ASSVAS ne transmet aucun nom de dégustateurs aux opérateurs des vins contrôlés lors de l'envoi des résultats.

Le dégustateur doit répondre aux convocations de dégustation envoyées.

## 3. Lieux des dégustations

Lieux de dégustation pour **les AOC de la zone Anjou-Saumur et les IGP** :

- Salle de dégustation rue Louis Moron 49320 Brissac Quincé.
- Centre de dégustation au lycée agricole Edgard Pisani route de Méron 49260 Montreuil Bellay.

Lieux de dégustation pour **l'AOC Fiefs Vendéens** :

- Salle à la Maison de l'agriculture boulevard Réaumur 85013 La Roche sur Yon.
- Salle polyvalente rue du Gué Besson 85320 Rosnay.

Lieu de dégustation pour **l'AOC Haut Poitou** :

- Salle à la Mairie de Blaslay.

## 4. Convocation aux dégustations

Quinze jours en moyenne avant la date de la dégustation, une convocation nominative comportant la date, le lieu et l'horaire de la dégustation est envoyée par mail aux dégustateurs.

Pour une meilleure organisation, **il est nécessaire de confirmer ou non votre présence rapidement** afin de ne pas annuler la dégustation.

**POUR RAPPEL : tout désistement doit être prévenu à l'ASSVAS au minimum 24 heures avant la date de la dégustation par mail à [secretariat@assvas.com](mailto:secretariat@assvas.com) ou au 02.41.20.09.10.**

La veille de la dégustation, une confirmation de présence est envoyée par mail.

Pour des raisons d'indisponibilité ou d'annulation de dernière minute des dégustateurs convoqués, il est possible que l'ASSVAS convoque de nouveaux dégustateurs la veille pour le lendemain.

Pour des raisons d'organisation, il est possible d'annuler une convocation. Dans ce cas, un mail est envoyé par l'ASSVAS.

Nous **insistons sur la ponctualité.**

## **5. Déroulement de la dégustation**

La dégustation est réalisée sous la responsabilité d'un salarié de l'ASSVAS. Les échantillons soumis à la dégustation sont présentés de façon anonyme. Le nombre de lots soumis à la dégustation est de 3 minimums et 20 maximums par commission, auquel un vin de calage peut être ajouté. Chaque échantillon est dégusté selon une fiche de dégustation spécifique et une liste de défauts, mise en place par les ODG.

Pour les AOC de l'Anjou et de Saumur, la dégustation est faite sur tablette numérique. Pour les IGP, l'AOC Haut Poitou et l'AOC Fiefs Vendéens, elle est faite sur papier.

Pour chaque vin dégusté, chaque dégustateur doit émettre un avis sur :

- l'acceptabilité ou non du produit au sein de sa famille de SIQO ;
- la présence ou non de défauts.

Au préalable ou à la fin de la dégustation, un test d'entraînement des dégustateurs (test gustatif ou test olfactif) est effectué. Ceci permettant de vérifier et maintenir les compétences des dégustateurs (cf. chapitre 7).

## **6. Indemnisation des dégustateurs**

Les dégustateurs sont indemnisés pour leur participation, à hauteur de 30€ par dégustation.

L'indemnisation est annualisée et est versée au cours du 1<sup>er</sup> semestre qui suit l'année de participation aux dégustations. Une pièce comptable est établie et le règlement est effectué par virement.

Pour les dégustateurs exerçant une activité salariée et intervenant durant leur temps de travail, ils devront préciser à l'ASSVAS si la pièce comptable se fait au nom de l'employeur ou non.

## **7. Evaluation des dégustateurs**

Dans le cadre de la directive INAO DIR-CAC-02 concernant la commission chargée de l'examen organoleptique, l'organisme de contrôle a obligation d'évaluer les dégustateurs.

L'évaluation est effectuée par le responsable technique de l'ASSVAS sur une année civile. Les résultats de cette évaluation sont enregistrés sur informatique et transmis à chaque dégustateur et aux ODG pour information.

L'évaluation est faite selon les données suivantes :

- ❖ La fréquence de participation aux dégustations ;
- ❖ les résultats des tests d'entraînement à la dégustation ;
- ❖ les observations consignées sur le procès-verbal du contrôle organoleptique par l'animateur de dégustation.

## EN RESUME

Le dégustateur :

- S'engage notamment sur le respect de la **CONFIDENTIALITE** et son **IMPARTIALITE** ;
- Doit effectuer un **travail sensoriel de description du produit** et non un jugement ;
- Répond aux convocations ;
- **Arrive à l'heure aux dégustations** ;
- Et reçoit une indemnisation pour sa participation.