



## **Guide pour la formation des dégustateurs et des chefs de jurys pour l'évaluation sensorielle des olives de table et la gestion du jury conformément à la méthode COI/OT/MO Doc. n° 1 - 2011**

### **Objectif**

L'objectif du présent document est de fournir des lignes directrices pour l'organisation efficace d'un cours de formation de dégustateurs et de chefs de jurys intéressés par l'évaluation sensorielle des olives de table.

### **Domaine d'application**

La méthode didactique consiste en la formation et l'entraînement de dégustateurs à l'évaluation sensorielle des olives de table conformément à la méthode COI/OT/MO Doc. n° 1- 2011.

La première partie du document est consacrée à la formation des dégustateurs ; la deuxième partie, à celle des chefs de jurys.

NOTE : ce document ne fait pas référence à l'évaluation des capacités de perception dans la mesure où d'après les découvertes scientifiques récentes concernant le système de perception et l'analyse sensorielle, cela n'a aucun sens, ni pratique ni scientifique, et dans tous les cas ce n'est pas un problème qui doit être résolu au niveau de la formation mais uniquement au niveau de la gestion du jury exécutif.

### **Instruments**

Types de cours

- cours magistral (formation) ;
- travaux pratiques (entraînement).

Types de matériel

- matériel didactique écrit
  - polycopiés de l'ensemble des cours, regroupés par chapitre
- matériel didactique visuel :
  - transparents explicatifs
  - tableau (papier) pour les travaux pratiques
- matériel didactique pour travaux pratiques et entraînement
  - matériel alimentaire pour entraînement à la kinesthésie orale
  - olives de table standard pour la description du vocabulaire
  - olives de table du marché pour les travaux pratiques
  - matériel prévu par la méthode d'évaluation.



## Première partie

### **Formation des dégustateurs à l'évaluation sensorielle des olives de table**

#### **Programme**

Introduction à l'évaluation sensorielle des olives de table

Les instruments pour l'évaluation sensorielle, le fonctionnement :

- Odorat
- Goût
- Sensibilité chimique commune
- Kinesthésie (texture)

Les instruments pour l'évaluation sensorielle, l'apprentissage :

- Odorat : évaluation olfactive des olives de table et description sémantique ;
- Goût : évaluation gustative des olives de table et description sémantique ;
- Sensibilité chimique commune : travaux pratiques
- Kinesthésie (texture) : entraînement sur les différents types de sensibilité et de contrôle.

Introduction au classement commercial des olives de table selon le COI (aperçu)

Le vocabulaire pour l'évaluation sensorielle des olives de table :

Présentation et perception (entraînement avec échantillons de référence pour chacun des attributs)

attributs négatifs

- fermentation anormale (putride, butyrique, zapateria, etc.)
- moisi
- rance
- cuit
- savonneux
- métallique
- terre

attributs gustatifs

- salé (solutions aqueuses diluées + olives traitées)
- amer (solutions aqueuses diluées + olives traitées)
- acide (solutions aqueuses diluées + olives traitées)

attributs kinesthésiques ou textures

- fermeté
- fibrosité
- croquant

Les grilles d'évaluation structurées ; travaux pratiques entraînement

La feuille de profil pour les olives de table

La méthode COI pour l'évaluation des olives de table

- présentation
- entraînement
- travaux pratiques

Épreuve d'examen final pour évaluer l'apprentissage avec un questionnaire à choix multiple à 20 questions et épreuve pratique consistant à compléter la feuille de profil de trois échantillons.

### **Durée**

Trois journées de 8 heures

### **Matériel didactique**

Polycopiés  
Transparents

Olives de table standard  
Carottes  
Fromage Emmenthal  
Pomme  
Artichaut : feuilles et pieds cuits à l'eau

Feuilles de profil  
Feuilles blanches

Verres en plastique  
Petites assiettes  
Serviettes en papier  
Verres pour l'évaluation de l'huile COI/T20/Doc. n° 5

## Deuxième partie

### Formation de chefs de jurys à l'évaluation sensorielle des olives de table

#### Programme

Introduction à l'évaluation sensorielle des olives de table

La méthode d'évaluation des olives de table du COI

Présentation

Vocabulaire

attributs négatifs

fermentation anormale (putride, butyrique, *zapateria*, etc.)

moisi

rance

cuit

savonneux

métallique

terre

attributs gustatifs

salé

amer

acide

attributs kinesthésiques ou textures

fermeté

fibrosité

croquant

La feuille de profil pour les olives de table

Fonctionnement et application de la méthode

Gestion du laboratoire aux fins de l'essai : température et éclairage

Procédure de classement des olives de table dans les catégories commerciales

Élaboration robuste des données : le logiciel de calcul

Les grilles d'évaluation structurées : la formation

Le classement commercial des olives de table d'après la Résolution du COI

L'échantillonnage des olives de table selon la méthode du COI

Préparation de l'échantillon

Définition de la taille du récipient

Règles et méthode d'échantillonnage :

Individuel  
Grands récipients  
Petits récipients  
Lot  
Grands récipients  
Petits récipients

Préparation des échantillons dans les verres de dégustation de l'huile :  
Nombre d'olives et saumure.

Simulation de préparation d'une séance d'analyse

Travaux pratiques

Épreuve d'examen final pour évaluer l'apprentissage avec un questionnaire à choix multiple à 20 questions et épreuve pratique consistant à compléter la feuille de profil de trois échantillons.

### **Durée**

Cinq journées de 8 heures

### **Matériel didactique**

Polycopiés  
Transparents

Feuilles de profil  
Feuilles blanches

Olives de table standard

Verres en plastique  
Petites assiettes  
Serviettes en papier  
Verres pour l'évaluation de l'huile COI/T20/Doc. n° 5

### **POLYCOPIÉS Dégustateurs : Contenu**

Introduction à l'évaluation sensorielle des olives de table

Les instruments pour l'évaluation sensorielle, le fonctionnement :

Odorat  
Goût  
Sensibilité chimique commune  
Kinesthésie (texture)

Introduction au classement commercial des olives de table selon le COI (aperçu)

Le vocabulaire pour l'évaluation sensorielle des olives de table :

attributs négatifs  
attributs gustatifs  
attributs kinesthésiques ou textures

Les grilles d'évaluation déstructurées ; travaux pratiques entraînement

La feuille de profil pour les olives de table

Annexes

La méthode COI d'évaluation des olives de table

La résolution du COI sur les olives de table actualisée

### **POLYCOPIÉS Chef de jury : Contenu**

Introduction à l'évaluation sensorielle des olives de table

Les instruments pour l'évaluation sensorielle, le fonctionnement : formation et entraînement pour l'odorat, le goût et la kinesthésie

Le vocabulaire pour l'évaluation sensorielle des olives de table

La feuille profil pour les olives de table

L'échantillonnage des olives de table et la préparation à l'analyse

Le classement commercial des olives de table

Aperçu des technologies de production

Annexes

La méthode COI pour l'évaluation des olives de table

La résolution du COI sur les olives de table actualisée