



LES SEMINAIRES DU CIRAD :
Perfectionnement
Analyse Sensorielle
CACAOS ET CHOCOLATS



Programme

Premier jour

- **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

- **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⁽²⁾, organise à Montpellier, des séminaires de formation, 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,
- 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.

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



Coûts de la formation

(Tarif 2010) :

1 502 €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 : 14 et 15 juin 2010

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

Email : <P.ancelin@chocolatiers.fr>

