

# L'Analyse Sensorielle Méthodique

## UN ART DIFFICILE AU SERVICE D'UNE MISSION

Même si l'Académie Rabelais du Goût prône une saine et joyeuse convivialité et le plaisir des rencontres, devenir juré exige attention, rigueur et sérieux. Il ne s'agit pas, en effet, de « bouffer du sauciflard » (d'ailleurs les meilleurs jurés n'avalent pas ce qu'ils dégustent) mais de participer à une **mission d'intérêt public** : informer et défendre les **consommateurs** tout en mettant en avant les **producteurs** respectant les bonnes pratiques.

*Pour plus de confiance et de plaisir partagés.*

Les jurés disposent pour cela d'un outil exclusif, la **grille de notation Rabelais**, dont la mise au point et la validation ont demandé trois ans d'efforts.

Largement inspirée des procédures du Concours des Grands Vins de France, elle a dû être adaptée aux spécificités du saucisson et, notamment, à la présence de gras.

Porteur des **flaveurs**, ensemble des sensations olfactives, comme l'alcool en matière de vin ou de parfum, **le gras est indispensable** mais perturbe, plus encore que l'alcool, la dégustation d'échantillons successifs. Le rinçage à l'eau est suffisant en matière de vin (rinçage de la bouche et même des fosses nasales) mais, pour le saucisson, il a fallu trouver une formule plus complexe, qui n'est pas parfaite mais a fait ses preuves...

Ensuite, en faisant l'effort d'oublier tout ce qu'ils savent, croient savoir ou imaginent sur la composition du produit, les bons jurés analysent leurs **sensations** et appliquent la **méthode** en complétant soigneusement la grille de notation.

Cette grille n'est pas tombée du ciel et résulte d'études menées de 2016 à 2018, d'adaptations, de comparaisons et de **validation**. Avec le savoir faire éprouvé et reconnu des responsables du Concours des Grands Vins de France et l'avis de grands « nez » de la parfumerie, puis avec le laboratoire LACO de l'Université du Vin, enfin avec les **plus grands experts mondiaux en matière de salaisons**, réunis dans le Comité Scientifique International, qui ont apporté la dernière touche et validé la méthode.

Le Mondial du Saucisson de l'Académie Rabelais du Goût est, de plus, le seul concours de dégustation/labellisation où un coefficient de confiance, résultant d'une véritable enquête menée lors de la présélection des échantillons, pondère légèrement la notation des jurés même si celle-ci est prépondérante, car « priment le Goût...et le plaisir. ».