

COMPTE RENDU DE LA RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL ISO/TC/34/GT 2 DE L'ANALYSE DES PRODUITS ALIMENTAIRES, Londres 27-28 juin 1972

Le Groupe de Travail ne se réunit qu'une fois par an : cependant les délégations nationales tiennent plusieurs séances entre les sessions internationales afin d'étudier les différentes questions qui se posent en accord avec des représentants des principales industries alimentaires et commerçants en produits frais.

Le Secrétariat du Groupe a été assumé par l'Allemagne depuis quatre ans : en France, les réunions ont lieu à l'initiative de l'AFNOR, association française adhérente à l'ISO.

Dans le courant de l'hiver, quelques réunions ont groupé à Paris un nombre important de spécialistes, parmi lesquels on doit citer MM. LE MAGNEN, DEPLEDT, VEDEL, etc.

Les réunions précédentes du Groupe de Travail de l'ISO avaient eu lieu successivement à Londres, Ankara et Paris ; la dernière était sous la présidence anglaise du Dr PALMER (Unilever), la délégation française étant conduite par M. RONSSIN.

Les débats ont eu pour objet essentiel une harmonisation entre les positions de la France et du Royaume Uni, tout en tenant compte des observations présentées par la Pologne, l'Allemagne et l'Inde ; ils ont été tenus exclusivement en anglais et en français et l'ordre du jour était particulièrement chargé.

En ce qui concerne la méthodologie, une version française de l'essai de comparaison organoleptique par paires était adaptée d'une norme utilisée en Pologne après quelques modifications permettant de la rendre plus pratique ; une large discussion a permis de l'adopter dans ses grandes lignes tout en changeant quelques points de détail. L'essai de comparaison par paires est essentiellement destiné à choisir des experts parmi une série de candidats, et à définir les seuils de perception de certaines substances ou produits étrangers.

La mesure de la sensibilité gustative, dont le texte proposé par la France avait le mérite d'être le plus simple, ne prévoyait que quatre corps à utiliser pour la confection de solutions-mères de saveur déterminée : l'acide tartrique, la saccharose, le chlorure de sodium et le chlorhydrate de quinine. Les anglais ont demandé de pouvoir utiliser aussi l'acide citrique, pour l'acidité, le sulfate de quinine et la caféine pour l'amertume ; effectivement ces corps sont très utilisés par les laboratoires de physiologie. Mais dans ce cas il faudra compléter les tableaux de dilution des solutions-mères destinés à sélectionner les experts par la détermination du seuil de perception.

Les discussions sur la terminologie sur laquelle on doit se mettre d'accord a été particulièrement laborieuse ; des listes étaient présentées par la Pologne, l'Angleterre, la France, l'Inde. Les mots sur lesquels l'unanimité a été obtenue sont par exemple : acceptance, acceptabilité, perception, sensation, expert, dégustateur, etc.

En ce qui concerne les essais organoleptiques, on doit distinguer quatre catégories de personnes : les dégustateurs spécialisés, les experts confirmés par une série de tests de sensibilité gustative, les experts particulièrement sensibles à une certaine catégorie de produits, les consommateurs en général, qui ne sont pas forcément experts mais représentent une population particulière. Une liste de mots sur lesquels l'unanimité a été faite permet déjà de se comprendre, à condition qu'ils soient utilisés à l'exclusion des mots qui ont pris des sens différents selon les pays ... ce qui est presque impossible actuellement.

Par la suite, les textes ne seront jamais des traductions littérales les uns des autres, car il faudra toujours se référer au glossaire avant de traduire des mots qui cependant peuvent avoir la même étymologie.

En somme le langage utilisé par les spécialistes d'analyse sensorielle deviendra rapidement incompréhensible pour les non-spécialistes, ainsi qu'on le constate dans la plupart des disciplines.

L'étude de l'appareillage a été écourtée, en raison des discussions prolongées sur la terminologie. Il s'agissait d'étudier les verres de dégustation pour vins (proposition française) et pour alcools (en forme de tulipe, proposition allemande) ; le verre à vin est accepté ; il pourrait être utilisé aussi pour les jus. Les mouillettes de fruits pour analyse des odeurs ont été définies par un document allemand ; bien qu'il soit détaillé, il ne semble pas intéresser les parfumeurs aussi bien en Angleterre qu'en France. Cependant il est accepté par la commission.

Le travail futur pour chaque pays a été discuté finalement en fonction des résolutions prises à mesure des discussions ; il est probable que la France succèdera à l'Allemagne pour assumer le secrétariat.

La prochaine réunion sera sans doute à Paris dans un an.