L'analyse sensorielle du café

Un outil pour la filière, des producteurs aux torréfacteurs

L'arôme, la saveur et le goût de la tasse de café dépendent d'une multitude de facteurs : effets du milieu, pratiques humaines, mélange de différentes origines, torréfaction, méthode de préparation de la boisson... Un changement dans cette chaîne complexe entraîne des variations de goût. Pour les évaluer et les quantifier, il faut déguster le produit.

Pour connaître la qualité d'un lot de café, l'analyse physique des cafés verts ne suffit pas. Elle doit être complétée par une analyse organoleptique à la tasse. En effet, il n'existe pas toujours de relation entre la quantité de défauts et la qualité de la boisson. Si une fève dite « puante » peut contaminer un paquet de café, il est difficile de déceler la différence entre un lot sain et un lot contenant moins de 40 % de grains perforés par un insecte, le scolyte.

Qu'est-ce que l'analyse sensorielle du café ?

La dégustation est devenue une méthode scientifique qui fournit une image sensorielle d'un produit. Elle permet :

- de détecter ou de mesurer des différences parfois minimes entre des produits ;
- de décrire un produit en établissant son profil sensoriel ;
- d'apprécier la qualité ou d'évaluer l'acceptabilité du produit par le consommateur.

Les propriétés sensorielles du produit sont évaluées par un jury de 12 à 15 personnes formées selon les normes de l'Afnor.

© J.J. Perriot

Entraînement et sélection de dégustateurs de café au Costa Rica.

La méthodologie sensorielle utilise comme « appareil de mesure » un groupe de dégustateurs afin de prendre statistiquement en compte la variabilité des perceptions individuelles des consommateurs. Des analyses statistiques informent sur la fiabilité des juges et des résultats.

Le type de test utilisé et les outils statistiques appropriés dépendent de l'objectif de la dégustation : par exemple, un test triangulaire pour vérifier la conformité d'une fabrication par rapport à un standard, un test descriptif pour comparer des fabrications d'origines différentes.

Des normes françaises et internationales régissent les pratiques d'analyse sensorielle : AFNOR 2002, normes ISO.

© Dévouard/Réa/60 millions de consommateurs

Laboratoire d'analyses sensorielles du Cirad : dégustation de café.

CIRAD

Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement

Département des cultures pérennes

Programme café

Boulevard de la Lironde
TA 80 / PS3
34398 MONTPELLIER Cedex 5
France
cafe@cirad.fr

Les objectifs de l'analyse sensorielle

L'analyse sensorielle du café répond aux objectifs suivants :
- décrire le café ;
- mettre en évidence un défaut organoleptique et en trouver l'origine ;
- mettre en évidence l'effet de facteurs extérieurs ;
- caractériser les cafés de différents terroirs ;
- mettre au point de nouveaux produits ;
- comparer un café aux standards du marché ;

Des tests utiles à toute la filière

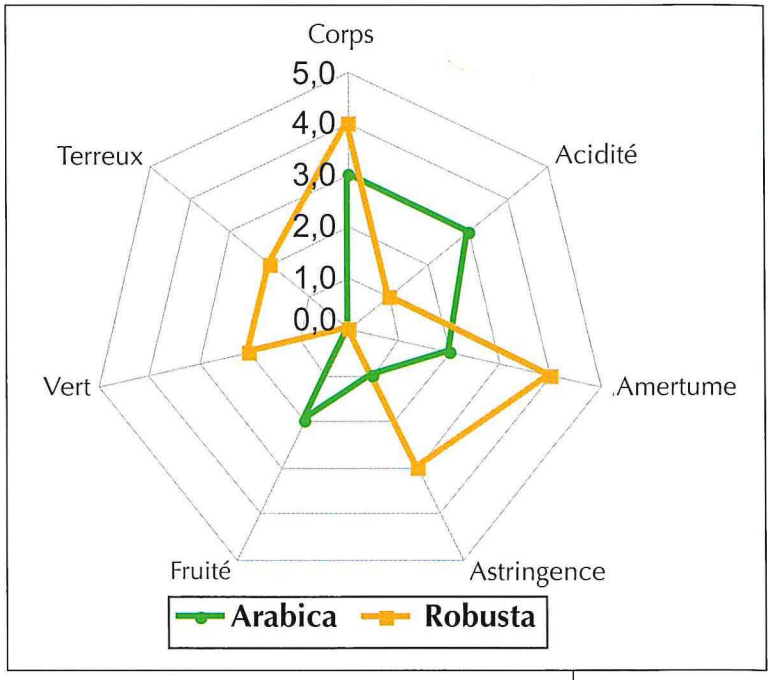
• Les producteurs et les exportateurs peuvent être entraînés à l'analyse sensorielle pour apprendre à identifier les bons cafés et les principaux défauts. L'analyse sensorielle leur permet de prendre conscience de l'impact de leurs choix en matière de culture, de technologie ou de stockage.
• La plupart des négociants dégustent les cafés verts qu'ils reçoivent.
• Les industriels testent aussi la qualité des lots mis en vente.
• Les chercheurs se servent des tests organoleptiques pour connaître l'impact de nouvelles variétés, des pratiques culturales...

© J.J. Perriot

Grains de café vert Robusta.

Un outil qui peut être mis en place sur le terrain

Créer un laboratoire fonctionnel d'analyse sensorielle et former un jury nécessitent une bonne connaissance des techniques et de la pratique. Les experts du Cirad interviennent sur le terrain pour appuyer, sélectionner, puis former des jurys. La fiabilité du nouveau laboratoire peut ensuite être évaluée par des tests comparatifs avec le laboratoire du Cirad.
Par ailleurs, le laboratoire d'analyse sensorielle du Cirad accueille des stagiaires pour des formations de longue durée (deux à six mois) à l'analyse sensorielle du café, à la gestion d'un jury, aux statistiques.



Différences organoleptiques entre cafés Arabica et Robusta.

© P. Vaast

Sélection et entraînement des juges au Nicaragua.

Pour en savoir plus

Jean-Jacques Perriot
et Fabienne Ribeyre,
Cirad-cp, 73 rue Jean-François Breton
TA 80 / 16
34398 Montpellier Cedex 5, France
jean-jacques.perriot@cirad.fr
fabienne.ribeyre@cirad.fr
Téléphone : +33 (0)4 67 61 58 92
Fax : +33 (0)4 67 61 59 55