

U mio Monda

11 fiches pédagogiques bilingues
à la découverte de notre territoire
et de ses produits fermiers



L'INITIATION À LA DÉGUSTATION DE PRODUITS AGRICOLES



- **Présentation**
- **Proposition d'activités**
- **Pour aller + loin**



L'INITIATION À LA DÉGUSTATION DE PRODUITS AGRICOLES

La Corse compte de nombreux produits agricoles certifiés. Leur fabrication, leur affinage et même leur goût sont décrits dans un cahier des charges. Ainsi, les caractéristiques des produits sont préservées.



Table de dégustation des miels de Corse en AOP

Objectifs pédagogiques

- Utiliser un vocabulaire spécifique
- Identifier les principales caractéristiques d'un produit

Compétences

- Goûter un aliment et donner ses impressions
- Noter ses observations dans un tableau

Afin de sauvegarder les savoir-faire insulaires, des agriculteurs se sont regroupés pour mettre en place des démarches de **certification**.

C'est-à-dire qu'ils se sont réunis pour décrire :

- la race des animaux dont sont issues les productions et leur mode d'élevage (cf. fiche n°1).
- les étapes de fabrication de leur produit (cf. fiche n°2)
- l'affinage lorsqu'il a lieu,
- la description du produit fini : goût, odeur, aspect, etc.

Ce travail permet d'obtenir un signe officiel de qualité :

- l'AOC en 1998 pour les miels et le brocciu (Appellation d'Origine Contrôlée)
- l'AOP, respectivement en 2000 et 2003 pour ces produits (Appellation d'origine Protégée)

Si son produit correspond au **cahier des charges**, l'agriculteur peut demander l'agrément.

Des commissions de dégustation se réunissent généralement quatre fois par an. Elles sont composées de producteurs, de consommateurs et d'experts. L'objectif est de vérifier la conformité des produits présentés.



Préparation d'une séance de dégustation organisée par l'AOP Brocciu. Les étiquettes sont remplacées par des numéros pour ne pas influencer les dégustateurs.

crédit photo : AOP BROCCIU

Pour organiser chaque séance, un animateur collecte les produits en amont. Les délais peuvent être courts pour se rendre sur chaque exploitation. Par exemple, le brocciu se consomme dans les cinq jours suivant sa fabrication. L'animateur est le seul à connaître le nom de l'agriculteur qui a fabriqué chaque échantillon. Pour préserver l'anonymat, il identifie chacun d'eux par un numéro. On dit que les dégustations se font "à l'aveugle".

La gamme variétale des miels de Corse comprend 6 dénominations différentes et une dite "générique". Il peut arriver qu'un apiculteur présente son miel sous l'appellation "Miel de Châtaigneraie" car il l'a récolté au moment où le châtaignier était en fleurs. Si ce miel n'a pas l'amertume qui le caractérise à la dégustation, le jury proposera de le classer en Miel de Corse qui est plus générique. Cela ne remet pas en cause le label AOP.

*La farine de châtaigne, l'huile d'olive, le vin, le prisuttu, la coppa di Corsica et le lonzu ont également le label AOP.
La clémentine, la noisette, le pomelo ont obtenu une IGP.*



Vocabulaire

- **Agrément/Certification/produit certifié** : la certification est obtenue si le produit est conforme aux critères définis dans le cahier des charges.
- **Cahier des charges** : document qui décrit les caractéristiques d'un produit.
- **IGP** : Identification Géographique Protégée

SÉANCES DE DÉGUSTATION EN CLASSE

Cette activité peut se faire directement ou à la suite d'un travail sur les saveurs ou d'autres dégustations. En effet, des séances de dégustation préalables peuvent avoir lieu en classe afin de travailler le vocabulaire, (re)découvrir et nommer les saveurs : salée, sucrée, amère, acide et umami (qui signifie délicieux en japonais).

Mais, il est également possible de démarrer directement par une séance de dégustation. Deux exemples sont proposés ici mais l'activité peut être réalisée avec d'autres produits agricoles.

MATERIEL

- Fiche individuelle de notation x nb d'élèves
- Diplôme de dégustateur x nb d'élèves
- Serviette et eau pour chaque élève. Possibilité d'utiliser des pommes entre chaque miel pour annuler le goût du précédent.

Prévoir en fonction de la dégustation choisie :









1 pot de 250 g est utilisé pour 4 classes de 25 élèves.
Un pot = 1 variété de miel.
La gamme des miels de Corse en compte 6. Utiliser des cuillères lavables en précisant qu'une cuillère ne sert qu'une seule fois.
Prévoir donc un récipient pour déposer les cuillères usagées. Les étiquettes sur les pots seront cachées pour préserver l'anonymat.



1 brocciu de 500 g pour 10/12 élèves. Utiliser des cuillères lavables. Spécifier s'il s'agit d'un brocciu de brebis, de chèvre ou mixte pour chaque échantillon. Il est toujours plus intéressant de proposer les deux voire les trois broccii.

Pour une séance de dégustation en classe, il est important de présenter le produit avant de le faire goûter. Par exemple, on présentera le brocciu entier pour observer sa forme, sa tenue et sa couleur avant de le servir.

VOCABULAIRE DE DÉGUSTATION DES MIELS EN CLASSE

| |  |  |  |  |  |  |
|-----------------|---|---|---|--|---|---|
| Noms | Miel de printemps | Miel de maquis de printemps | Miel de miellats du maquis | Miel de maquis d'été | Miel de châtaigneraie | Miel de maquis d'automne |
| Couleur | Très clair à doré | Ambré | Ambré foncé à très foncé | Ambré très clair à clair | Ambré | Clair ambré |
| Goût | Doux floral, sans acidité | Goût délicat de caramel ou de cacao | Malté, arôme de réglisse, de caramel et de fruits mûrs, persistant en bouche | Floral, fruité, aromatique | Miel fort avec une légère amertume à la fin | Amer et fort en bouche |
| Odeur | Fruits cuits ou produit laitier | Réglisse ou coco | Boisée, caramel, légèrement animale | Faible à très faible | Boisée | Boisée, marc de café, écorce |
| Date de récolte | À partir de mai | Tout le printemps | De mai à septembre | Août | Fin juin | À partir de novembre |
| Lieu de récolte | Littoral, plaine ou vergers des basses vallées | Maquis de la mer à la montagne | Zones littorales et zones boisés, maquis | Hautes vallées | Moyenne montagne | Du littoral à la montagne |
| Fleurs butinées | Asphodèles, clémentiniers, mimosas... | Bruyère blanche, lavande maritime, genêts... | Cistes, chênes, eucalyptus... | Thym, ronces... | Châtaignier... | Arbousier... |

Pour ne pas garder une odeur dans le nez, il suffit de sentir le dos de sa main. Pour le goût, on utilise généralement un morceau de pomme et/ou de l'eau entre les échantillons



Ce que je dois retenir

Il faut goûter 7 fois un aliment avant de dire qu'on ne l'aime pas.

VOCABULAIRE DE DEGUSTATION DU BROCCIU EN CLASSE

| Critères à observer | | QUALITÉS | DÉFAUTS |
|---------------------|----------|---|---------------------|
| La vue | Couleur | Blanc, crème | Jaunâtre, gris |
| | Aspect | Brillant | Mat, terne |
| | Forme | Tronconique | Non tronconique |
| | Tenue | Tremblant, souple, moelleux, « si tene » | Compact, dur |
| | Humidité | Humide | Trempé, aqueux, sec |

| Critères à observer | | QUALITÉS | DÉFAUTS |
|---------------------|-------|---|---|
| L'odorat | Odeur | Odeur typique du brocciu Petit lait (légèrement) | Odeurs étrangères ou sans odeur excès de petit lait, lait tourné |

| Critères à observer | | QUALITÉS | DÉFAUTS | |
|---------------------|-----------------------|--|--------------------------------|--|
| Le goût | Arômes en bouche | Arôme typique du brocciu Lacté, torréfié, fruit sec, foin | Etrangers, aigre, brûlé | |
| | Consistance en bouche | Granulosité | Homogène Lisse | Présence de morceaux de fromage Granuleux, grumeleux |
| | | Tenue | Souple Moelleux Onctueux | Dur |
| | | Matières grasses | Crémeux Fondant | Plâtreux |
| | | Humidité | Humide | Sèche Cassante |
| | Saveurs | Salinité | Salé | Persistance de sel Excès de sel Fade |
| | | Acidité | | Acide |

Pour ne pas garder une odeur dans le nez, il suffit de sentir le dos de sa main. Pour le goût, on utilise généralement un morceau de pomme et/ou de l'eau entre les échantillons



Ce que je dois retenir

Il faut goûter 7 fois un aliment avant de dire qu'on ne l'aime pas.

COMITÉ DE DÉGUSTATION DE L'ÉCOLE DE : SÉANCE DE DÉGUSTATION DU :

| Produit dégusté : | | FICHE INDIVIDUELLE DE NOTATION | | | | Classe : | |
|-------------------------|--|--|--|-----------|--------|----------|-------------|
| Numéro de l'échantillon | J'observe La vue : apparence, couleur | Je sens L'odorat : intensité, qualité | Je déguste | | Note A | Note B | |
| | | | Le goût : qualité, persistance, arrière-goût | La saveur | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Commentaires : | | | | | | | Signature : |

COMITÉ DE DÉGUSTATION DE L'ÉCOLE DE : SÉANCE DE DÉGUSTATION DU :

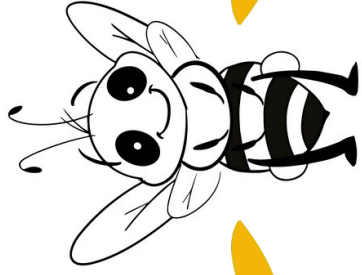
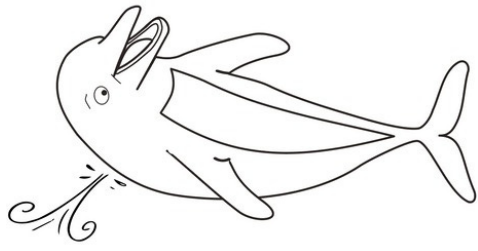
| FICHE INDIVIDUELLE DE NOTATION | | | | | | | | | |
|--------------------------------|----------|----------|----------|-----------|--------|----------|-------|------|-------------|
| PRODUIT DÉGUSTÉ : | | | PRÉNOM : | | | CLASSE : | | | |
| | | | | | | | | | |
| | LES SENS | | | LA SAVEUR | | | | NOTE | |
| | LA VUE | L'ODORAT | LE GOÛT | SALÉE | SUCRÉE | ACIDE | AMÈRE | | UMAMI |
| | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| COMMENTAIRES : | | | | | | | | | SIGNATURE : |

Produit dégusté :

| | | | |
|--------------------------------|----------|---------|-------------|
| FICHE INDIVIDUELLE DE NOTATION | | | |
| PRÉNOM : | CLASSE : | | |
| | | | |
| LA VUE | L'ODORAT | LE GOÛT | NOTE |
| | | | |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| COMMENTAIRES : | | | SIGNATURE : |

Produit dégusté :

| | | | |
|--------------------------------|----------|---------|-------------|
| FICHE INDIVIDUELLE DE NOTATION | | | |
| PRÉNOM : | CLASSE : | | |
| | | | |
| LA VUE | L'ODORAT | LE GOÛT | NOTE |
| | | | |
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |
| 4 | | | |
| COMMENTAIRES : | | | SIGNATURE : |



U mia Monda

DIPLÔME DE DÉGUSTATEUR

Nom :



Niruccia



Pinnacciatu



POUR EN SAVOIR +



Fiere di Corsica - FFRAAC

Certaines foires organisent un concours qui récompensent les agriculteurs pour la qualité et la typicité de leurs produits. C'est le cas de **A Fiera di a castagna** à Bocognano (décembre), **A Fiera di u Casgiu** à Venaco (mai), **A Fiera di l'Alivu** à Montegrosso (juillet) et en 2023, **U Mele in Festa** à Murzu (septembre) organise également son premier concours .

www.foiresdecorse.com



Syndicat Interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOP BROCCIU

www.aop-brocciu.com



Syndicat AOP Miel de Corse - Mele di Corsica

www.mieldecorse.com



Guide Classes du Goût

<https://agriculture.gouv.fr/decouvrir-lalimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>

Crédits photos :

Page 1 : Stella EMMANUELLI
Pages 2 et 6 : Syndicat AOP Brocciu
Page 5 : Syndicat AOP Miel de Corse
Pictogrammes : PNRC

Correction des activités :

Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse lorsqu'il s'agit du goût. Cependant, lors d'une séance de dégustation officielle, les participants doivent tenir compte du cahier des charges qui définit chaque produit. Cette séance permet de mieux connaître les caractéristiques des deux produits proposés.