

## Dégustation en aveugle – mode d'emploi

### Objectif des dégustations en aveugle en milieu scolaire :

1. Connaître la composition d'une tablette de chocolat
2. Connaître la fabrication d'une tablette de chocolat
3. Appréhender les notions de variétés de cacao et la notion de terroir
4. S'initier à la dégustation de chocolat, analyser les goûts et les saveurs
5. Faire comprendre le commerce équitable & l'agriculture paysanne bio versus le commerce traditionnelle & les grandes plantations

### Matériel :

- Coupelles pour mettre les morceaux de chocolat (1/2 carré) marquées par des n°. Bien repérer sur les coupelles pour ne pas se tromper !
- Gants pour couper le chocolat
- 1 Fiche dégustation/arôme du cacao par élève (à imprimer à partir du site ethiquable.coop)
- 1 carnet Carnet de dégustation par élève

### Les 2 Chocolats noirs de la dégustation :

**ETHIQUABLE**  
CE QUE JE CROQUE  
**CÔTE D'IVOIRE**  
GRAND CRU M'BRIMBO  
**74%**  
CHOCOLAT INTENSE  
CE QUE JE DÉFENDS  
UNE ALTERNATIVE  
PAYSANNE  
EN CÔTE D'IVOIRE

**Profil aromatique Côte d'Ivoire 74%  
Grand Cru M'Brimbo**

1. **chocolaté**

2. **cacaoté**

3. **cannelle**

4. **beurre frais**

#### 74% Côte d'ivoire

Cette tablette ajustée à 74% de cacao exprime à merveille l'origine ivoirienne, sa force et son intensité chocolatée. Corsé à 74%, ce terroir offre une fine pointe de cannelle et une belle longueur en bouche. C'est le goût chocolat par excellence.

Ingrédients : Pâte de cacao du Pérou 65%\*, sucre de canne\*, beurre de cacao\*9%.  
Cacao : 74% minimum dans le chocolat.  
\*issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable (100% du poids total)

Lien vidéo :

[https://www.youtube.com/watch?v=Ywv0ZMcnTjc&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=Ywv0ZMcnTjc&feature=emb_title)

[https://www.youtube.com/watch?v=xSTdAFH\\_Rp8&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=xSTdAFH_Rp8&feature=emb_title)

Plus d'info sur la coopérative :

<https://www.ethiquable.coop/fiche-producteur/sceb-commerce-equitable-cote-divoire-cacao>



### 85% Madagascar

La vallée du Sambirano offre un cacao Trinitario rare avec des notes d'agrumes typiques. La teneur en cacao à 85% de cette tablette est capable de mettre en valeur ces arômes acidulés sans amertume.

Ingédients : pâte de cacao 75%\*, sucre de canne\*, beurre de cacao\*10%.

Cacao : 85% minimum dans le chocolat.

\*issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable (100% du poids total)

Plus d'info sur la coopérative :

<https://www.ethiquable.coop/fiche-producteur/lazanny-sambirano-commerce-equitable-a-madagascar-cacao>

## Comment amener la dégustation ?

Commencez par se familiariser aux étapes d'une dégustation (pages 12 à 20 du Carnet).

Regarder le chocolat. On commence par regarder le chocolat : on note s'il est brillant ou mat, et de quelle tonalité de brun il est : laiteux, acajou, ébène ? On prête aussi attention à sa consistance lorsqu'on le casse : se brise-t-il avec un claquement net, ou est-il plutôt souple ?

Respirer le chocolat mais pas trop... Même s'il est intéressant de respirer le chocolat et de noter ses impressions, il n'y aura probablement que peu à dire : la plupart des composés aromatiques du chocolat sont "emprisonnés" dans le beurre de cacao, et ce n'est que lorsque le chocolat fond qu'ils sont libérés. Et comme la nature est bien faite, l'intérieur de la bouche est juste à la bonne température pour que cela s'y produise.

Faire des essais successifs.

Préconiser de goûter un même chocolat en deux ou trois prises par un petit morceau (1/3 de carré environ) à chaque fois. Il se passe beaucoup de choses dans la bouche et le nez pendant la dégustation, donc on a besoin d'essais successifs pour se concentrer sur les différents aspects.

Et mangez-le !

Ensuite, on met un petit morceau de chocolat dans la bouche, on mâche brièvement pour accélérer la libération des arômes, puis on laisse le chocolat fondre entre la langue et le palais, et on se concentre sur ses sensations.

L'acidité puis tous le bouquet d'arômes... Le premier élément qui se manifeste est l'acidité : si le chocolat est acide (ce qui n'est pas un défaut, sauf si ça prend le pas sur tout le reste), il déclenche une salivation immédiate, que l'on ressent sur les côtés de la langue et en dessous. Puis, on expire doucement par le nez avec la bouche fermée, et on tente de décrire les arômes. Ils apparaissent par phases : en attaque, on a les notes les plus fugaces de fleur ou de fruit, suivies par des notes plus chaudes d'épices, de fruits secs grillés, ou de pain grillé. Des notes boisées, maltées ou de terre peuvent apparaître en fin de bouche.

**Préciser ses sensations. Il faut essayer d'être aussi précis que possible en décrivant ces arômes : si on sent quelque chose de fruité, s'agit-il de fruits rouges ou jaunes ou d'agrumes ? Est-ce que c'est un arôme de fruit frais ou secs ou confits ? Si le chocolat est fleuri, est-ce que c'est plutôt jasmin, rose, fleur d'oranger ? On note aussi l'intensité de chaque arôme. L'amertume monte en fin de bouche, et elle devient de plus en plus marquée et persistante au fil de la dégustation. Elle est perçue par des récepteurs placés à l'arrière de la langue en forme de V, donc il faut être attentif à la sensation dans cette région de la bouche : est-elle forte ? est-ce qu'elle perdure ? On note aussi la consistance du chocolat en bouche : est-il sec et cassant (ce qui n'est pas une bonne chose), ou bien leste et frais, ou bien alors crémeux, au point de couvrir la langue et le palais ?**

**Entre chaque chocolat, on remet les compteurs à zéro en buvant de l'eau fraîche et/ou en mangeant de la mie de pain.**

**1<sup>ère</sup> dégustation par 1/2 carré : notion de % de cacao + le goût sucré**

**« Avant de commercer, une petite question : quand il y a 85% de cacao dans une tablette de chocolat, les 15 % restants, c'est quoi ? »**

Réponse : c'est le sucre. (dans nos tablettes, le sucre est équitable & bio)

Souligner que le 85% cacao, c'est la somme de la pâte de cacao (75%) + du beurre de cacao (10%).

**« Maintenant essayons de trouver le % de cacao le plus élevé entre ces 2 tablettes. (attention : il faut faire goûter le 74% avant le 85%, sinon les papilles sont saturées). Et de les classer du PLUS sucré au MOINS sucré, donc du plus petit % de cacao au plus fort taux de cacao.»**

**2<sup>ème</sup> dégustation par ½ carré : le lien variété de cacao/terroir et arôme du cacao/ mode de production**

**« Essayons de découvrir les arômes de ces 2 chocolats.**

Montrez la fiche dégustation et précisez qu'il y a plus de 500 notes aromatiques dans le cacao.

Expliquez les classes d'arômes (cf. carnet de dégustation) : les notes Florale ou de fruit, des notes plus chaudes d'épices, de fruit secs, de grillé, les notes de beurre et les saveurs boisées. Et que chaque terroir & variété a des notes typiques. Introduire les différents types d'agriculture : petits producteurs organisés sur des surfaces agroforestières versus grande plantation avec main d'œuvre salariée.

Côte d'Ivoire = cacao forasteros – arôme « tarte au chocolat ». C'est le plus utilisé dans l'industrie du cacao. La Côte d'Ivoire est le 1<sup>er</sup> producteur mondial de cacao. Souligner le mode d'agriculture = grande plantation : déforestation – nécessité du recours aux engrais pour gérer la fertilité des sols et aux pesticides lié à l'absence de biodiversité sur les parcelles et l'absence de régulation naturelle des invasions d'insectes/champignons – recours à une main d'œuvre salariée mal payée, une des pires formes de travail des enfants et Droits de l'Homme au travail souvent bafoués. Dans notre cas, il s'agit de petits producteurs organisés en coopérative et d'une agriculture bio : agroforesterie + prix équitable + relation directe avec la coopérative, une coopérative qui exporte elle-même son cacao avec une réelle capacité de développement à la clef.

Madagascar = cacao crillo et trinitario – variété rare aux arômes d'agrumes caractéristiques. Peu d'organisations paysannes parviennent à récolter et exporter en toute indépendance leur récolte de cacao.

**Donner 2 fiches dégustation à chaque élève et décomplexer les participants : à chacun son palais !**

*Une fois que chaque élève a rempli sa fiche, créer le débat entre les élèves, confronter les avis. Et se mettre d'accord un profil défini par la classe. Le comparer au profil que nous avons élaboré. Il ne s'agit pas d'avoir faux ou juste mais de montrer la diversité d'appréciation des goûts et des saveurs.*

Amener les élèves à se poser la question sur l'origine du cacao et ses lieux de culture. Amener les élèves à placer sur une carte la Côte d'Ivoire et Madagascar.

Puis rebondir sur les conditions de travail et de vie dans le cadre d'un commerce équitable et dans le cadre du commerce conventionnel (p6 et 7 du Carnet), ainsi que sur les grands types d'agriculture...

Bonne séance !