



Glossaire

Pour l'évaluation sensorielle des fèves de cacao transformées en masse et en chocolat noir



Échelle d'intensité des attributs et significations :

Intensité Signification

0	Absent.
1	Légère sensation pouvant ne plus être perçue si goûtée à nouveau.
2	Présent dans l'échantillon mais à faible intensité.
3 à 5	Caractérise clairement l'échantillon.
6 à 8	Caractéristique dominante de l'échantillon.
9 à 10	Maximum. Forte intensité. Domine les autres notes aromatiques de l'échantillon.

Les attributs d'arôme sont divisés en trois groupes:

- Attributs principaux:** cacao, acidité, amertume, astringence et degré de torréfaction doivent être présents dans chaque échantillon et notés.
- Attributs complémentaires:** caractéristiques qui peuvent ou non être perçues dans les échantillons de cacao.
- Défauts / Saveurs Désagréables:** résultant de défauts qui peuvent être perçus ou non dans les échantillons de cacao.

Descripteur	Description	Niveau d'intensité / Notes de référence
Cacao	Goût typique des fèves de cacao torréfiées, bien fermentées, séchées et exemptes de défauts.	0–2 Cacao sous-fermenté, anciens Criollos.
		3–5 Lots de « Nacional » et de Papouasie-Nouvelle-Guinée fermentés de manière appropriée.
		6–8 Cacao fermenté de manière appropriée, certains lots d'Afrique de l'Ouest et d'Hispaniol de la République dominicaine.
		9–10 Certains lots d'Afrique de l'Ouest.
Acidité	L'acidité totale est la somme des acidités individuelles suivantes. Si le résultat est ≥ 10 , il est arrondi à 10 comme maximum : <ul style="list-style-type: none">• Fruits : acides citriques ou autres acides de fruits.• Acétique : vinaigre (peut être senti dans l'échantillon).• Lactique : typiquement présent dans le lait acidulé et le yaourt.• Minéral et butyrique : goût métallique âpre (minéral) et beurre rance (butyrique). La perception de l'intensité de l'acidité dépend particulièrement de la quantité d'échantillon en bouche.	0–2 Quelques lots ouest-africains bien préparés.
		3–5 Quelques lots équatoriens, péruviens et d'Amérique centrale.
		6–8 Quelques lots de la République dominicaine, de la Papouasie-Nouvelle-Guinée et de la Malaisie.
Amertume	Goût de base, typiquement perçu dans la caféine, le café, la noix de kola, certaines bières et le pamplemousse. La perception de l'intensité de l'amertume dépend particulièrement de la quantité d'échantillon en bouche.	1–2 Certains anciens Criollos.
		3–5 Lots ouest-africains bien préparés.
		6–8 Cacao sévèrement sous-fermenté et non fermenté.

Descripteur	Description	Niveau d'intensité/ Notes de référence			
Astringence	<p>L'astringence peut être perçue de 2 façons:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effet tannique asséchant la bouche, tannique, perçu entre la langue et le palais et /ou à l'arrière des dents de l'avant et à l'intérieur des lèvres et des gencives. Typique des peaux de noix crues et de la peau des bananes vertes. • Sensation veloutée sur les côtés de la bouche et de la langue. Typique des tanins de certains vins et bières. <p>La perception de l'intensité de l'astringence est particulièrement influencée par la quantité d'échantillon dans la bouche.</p>	I N T E N S I T É	1-2	Quelques Criollos anciens.	
			3-5	Intensité normale pour la plupart des cacao.	
			6-8	-	
			9-10	-	
		T Y P E	Tannique asséchant la bouche	Caractéristique du cacao sous-fermenté.	
			Velouté	Caractéristique du « Nacional » fermenté de manière appropriée.	
Fruits frais	<p>Le total de fruits frais est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Baie : groseille rouge ou encore cassis, fraise, framboise, mûre, baie d'acai. • Agrume : orange, citron, citron vert, pamplemousse ou sensation générique d'agrumes. • Sombre : cerise, prune. • Chair jaune/orange/blanche : abricot, pêche, poire, banane. • Tropical : fruit de la passion, ananas, mangue ou corossol. 		0-2	Nombreux lots d'Afrique de l'Ouest.	
			3-5	Certains lots d'Amérique du centrale et d'Amérique du Sud et bien fermentés des pays d'Asie et du Pacifique.	
			6-7	Madagascar, certains lots de pays d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud, quelques lots de Papouasie-Nouvelle-Guinée.	
Fruits brunis	<p>Le total de fruits brunis est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séché : abricot sec, banane, raisin jaune, figue ayant subi un séchage sans soufre. • Bruni : raisins noirs, dattes, pruneaux. • Trop mûr : ce ne sont plus des fruits frais et très mûrs, qui brunissent à l'intérieur et à l'extérieur, signe d'une surfermentation. 		0-2	Nombreux lots d'Afrique de l'Ouest.	
			3-5	Lots pleinement fermentés d'Indonésie et de certains pays des Caraïbes.	
			6-8	Quelques lots de Papouasie-Nouvelle-Guinée et de certains pays des Caraïbes.	
Végétal	<p>Le total végétal est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herbeux/ végétal vert / herbacé : <ul style="list-style-type: none"> » Herbeux – herbe fraîchement coupée, jeunes feuilles vertes. » Végétal vert – feuilles matures écrasées. » Herbacé – du foin, de la paille ou des herbes/verts séchés, des herbes comme le thym et le romarin. • Terreux / champignon / mousse / boisé : <ul style="list-style-type: none"> » Terreux – odeur d'humidité s'élevant du sol après la pluie. » Champignon – odeur de champignons frais. » Mousse – mousse humide souvent associée au côté terreux. » Boisé – feuilles et bois sur le sol forestier. 		0-2	Lots d'Afrique de l'Ouest.	
			3-5	Lots de « Nacional » fermenté de manière appropriée et de certains pays des Caraïbes.	
			6-8	Certains lots de pays des Caraïbes et quelques lots péruviens.	

Descripteur	Description	Niveau d'intensité/ Notes de référence
Floral	<p>Le total floral est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleur d'oranger : saveur de fleur d'oranger. • Flours : jasmin, chèvrefeuille, rose, lilas, lis, etc. 	<p>0–2 Lots d'Afrique de l'Ouest.</p> <p>3–5 « Nacional » fermenté de manière appropriée et quelques lots de pays des Caraïbes.</p> <p>6–8 Certains lots de pays des Caraïbes et quelques lots péruviens.</p>
Boisé	<p>Le total boisé est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bois clair : bois de cacaoyer fraîchement coupé, bois de pin blanc, bois d'érable, bâtonnet en bois de glace/crème glacées. • Bois sombre : chêne, noyer, teck, acajou. • Résine : poix de pin ou autre bois résineux. 	<p>0–2 -</p> <p>3–5 Quelques « Nacional » et beaucoup de lots d'Afrique de l'Ouest.</p>
Épicé	<p>Le total épicé est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Épices : noix de coco séchée, muscade, cannelle, clous de girofle, réglisse, tonka, vanille, poivre noir. • Tabac : feuilles de tabac séchées. • Salé/Umami : glutamate de sodium, umami. 	<p>0–2 Dans la plupart des origines.</p> <p>3–5 Certains lots de pays d'Afrique de l'Ouest, d'Amérique centrale et du Sud et des Caraïbes.</p>
Noix	<p>Le total noix est composé des sous-attributs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chair de noix : le noyau comestible d'une noix légèrement grillée – noisette, macadamia, noix de pécan, noix, noix de cajou, amande, noix du Brésil. • Peaux de noix : les saveurs de peaux de noix légèrement torréfiées – noisette, macadamia, noix de pécan, noix, noix de cajou, amande, noix du Brésil. 	<p>0–2 Dans la plupart des origines.</p> <p>3–5 Certains lots des pays d'Amérique du Sud et des Caraïbes et les Criollos anciens.</p>
Caramel / Panela	<p>Saveurs rappelant le caramel, la cassonade, sucre brun, et la panela (sucre de canne non raffiné).</p>	<p>0–2 Dans la plupart des origines.</p> <p>3–5 Certains lots des pays d'Amérique centrale ou d'Amérique du Sud et des Caraïbes et les Criollos anciens.</p>
Douceur (uniquement pour le chocolat)	<p>Goût basique des solutions de sucre blanc, généralement perçu dans les aliments comme les bonbons et les desserts qui contiennent du sucre (ou d'autres édulcorants comme l'aspartame) et que l'on trouve également naturellement dans d'autres aliments comme les fruits.</p>	

Descripteur	Description	Niveau d'intensité/ Notes de référence
Degré de torréfaction	<p>Une mesure de l'étendue de la torréfaction des fèves.</p> <p>Une torréfaction insuffisante ou excessive modifie de nombreuses valeurs d'attribut.</p>	<p>2–3: Torréfaction légère.</p> <p>4–6: Torréfaction moyenne.</p> <p>7: Torréfaction élevée.</p> <p>8–10: Niveaux brûlé/trop torréfié.</p>
Saveurs désagréables	<p>Le total des saveurs désagréables est composé de toute saveur désagréable parmi les suivantes. Si le résultat est ≥ 10, il est arrondi à 10 comme maximum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sale/poussiéreux : pas lié à la texture mais à une mauvaise saveur. • Odeur de renfermé : rassis, humide, mildiou, pourriture. • Moisi : caractéristique de la croissance des moisissures. • Viande/animal/cuir : <ul style="list-style-type: none"> » Viande – charcuterie, jambon, graisse fondue. » Animal– animal sale/cour de ferme. » Cuir – vieux cuir usagé. • Fruits trop fermentés/pourris : fruit en décomposition. • Putride/fumier : <ul style="list-style-type: none"> » Putride – matière végétative humide en décomposition. » Fumier – fumier d'animaux de ferme. • Fumé : contamination par la fumée (de toute sorte). • Autres saveurs désagréables: rance, diesel, vapeurs d'huile, pétrole, goudron, peinture, pneus, produits chimiques, brûlé, etc. 	<p>0: Absent– propre, bien fermenté, séché et les fèves de cacao stockées.</p> <p>1–2: Faible intensité.</p> <p>3+: Caractérisant clairement l'échantillon comme un défaut.</p>
Qualité globale	<p>Le score de Qualité globale reflète l'impression générale :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du potentiel aromatique exprimé • de l'unicité de l'échantillon • de l'équilibre des saveurs et propreté du fini <p>Il célèbre l'expression de la génétique et de la diversité des terroirs à travers le savoir-faire des agriculteurs.</p>	<p>Scores de qualité globaux et signification ci-dessous.</p>

Signification des notes de qualité globale pour l'évaluation sensorielle des fèves de cacao transformées en masse et en chocolat

	Saveurs désagréables	Attributs principaux	Attributs complémentaires	Remarque
0	Saveurs désagréables majeures caractérisant clairement l'échantillon comme ayant un défaut	Masqués par les saveurs désagréables	Masqués par les saveurs désagréables	Il faut spécifier autant que possible le type de saveurs désagréable afin de fournir un compte rendu précis aux producteurs Selon le type, le nombre et l'intensité des saveurs désagréables, 0 serait le pire des cas, 3 restant mauvais
1				
2				
3				
4	Faible intensité	Fortement déséquilibrés	Masqués par des saveurs désagréables et attributs principaux déséquilibrés	
5	Faible intensité	Déséquilibrés	Partiellement masqués par des attributs principaux déséquilibrés	
6	Faible intensité ou absents	Déséquilibrés	De faible intensité, non prédominants, pas en équilibre avec les attributs principaux	Saveur globale simple – principalement caractérisée par les attributs principaux et faiblement par les attributs complémentaires
7	Absence	En équilibre	Un ou plusieurs attributs complémentaires sont prédominants mais pas en accord avec les attributs principaux	Saveur globale simple – principalement caractérisée par les attributs principaux et faiblement par les attributs complémentaires
8	Absence	Bien équilibrés avec une base modérée de goût de cacao	Un ou plus d'attributs complémentaires sont prédominants, en accord avec les attributs principaux et entre eux	Saveur globale présentant une certaine complexité
9	Absence	Bien équilibrés, bonne base de goût de cacao	Beaucoup d'attributs complémentaires prédominants, en accord avec les attributs principaux et entre eux.	Saveur globale présentant une combinaison de complexité, spécificité, harmonie, intensité, note finale franche
10	Absence	Bien équilibrés, intensité faible ou modérée, bonne base de goût cacao	Clairement reconnaissables, beaucoup sont prédominants, en accord avec les attributs principaux et entre eux	La saveur globale présente une combinaison de complexité, spécificité, harmonie, intensité, note finale franche L'échantillon est d'une qualité extraordinaire, rarement rencontrée



cacaoofexcellence.org

Citation: Cacao d'Excellence. 2024. Glossaire pour l'évaluation sensorielle des fèves de cacao transformées en masse et en chocolat noir. Bioversity International. 5 pages.