



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION
ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL CAFÉ
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFÉ

PSCB 123/10

30 juillet 2010
Original : anglais

F

Comité consultatif du secteur privé
31^e réunion
20 septembre 2010
Londres, Angleterre

Valorisation des Robustas

Contexte

Le document ci-joint a été communiqué par L'Institut de la qualité du café et contient des informations sur les protocoles de dégustation des Robustas ainsi qu'une liste des participants à quatre ateliers sur les Robustas, organisés en Ouganda en 2009 et 2010 (annexe A), un formulaire de dégustation des Robustas fins (annexe B) et les résultats des essais de dégustation d'un atelier sur les Robustas fins qui s'est tenu du 8 au 11 juin 2010 (annexe C).

M. Ted Lingle, de l'Institut de la qualité du café, fera un exposé sur la valorisation des Robustas lors de la réunion du CCSP du 20 septembre 2010. Le texte de son exposé sera distribué lors de la réunion.

Mesure à prendre

Le CCSP est invité à prendre note du présent document.

PROTOCOLES DE DÉGUSTATION DES ROBUSTAS

Matériel nécessaire

Préparation de la torréfaction	Environnement	Préparation de la dégustation
Torréfacteur d'échantillons	Bien éclairé	Balance
Appareil Agtron ou autre dispositif de lecture de couleur	Propre, sans arômes gênants	Verres à dégustation à couvercle
Moulin	Tables de dégustation	Cuillères à dégustation
	Calme	Matériel de chauffage d'eau
	Température confortable	Formulaires et autres documents
	Pas de distractions (pas de téléphone, etc.)	Crayons et bloc-notes

Verres à dégustation : Le type de verres à dégustation recommandé par l'UCDA est un verre épais Manhattan ou "rocks" de 5 ou 6 onces. Les verres doivent être propres, sans arôme remarquable et à température ambiante. Les couvercles des verres peuvent être en n'importe quel matériau.

Préparation de l'échantillon

Torréfaction :

- L'échantillon doit être torréfié dans les 24 heures précédant la dégustation et laissé à reposer pendant au moins 8 heures.
- Profil de torréfaction :
 - o Les grains de Robusta sont en général beaucoup plus denses que ceux de la plupart des Arabicas et présentent une plus grande résistance à la chaleur. Pour cette raison, la surface des grains de Robusta doit être torréfiée d'un couleur beaucoup plus sombre que les grains d'Arabica pour atteindre un degré similaire de développement du goût et de la couleur après mouture.

- o La couleur de torréfaction du **grain de Robusta** doit être **moyenne à moyenne-foncée**, et non claire à moyenne-claire comme cela est courant pour la torréfaction de dégustation de l'Arabica. Sur l'échelle M-basic (Gourmet) Agtron, une lecture du **grain de Robusta** d'environ 48 est nécessaire pour produire une lecture M-Basic (Gourmet) Agtron de la **mouture** d'environ 78, +/- 1 point (Agtron/ SCAA disque # 45 pour grain entier et Agtron/SCAA disque # 75 pour mouture).
- o Des lectures de couleur comparables pour le Robusta moulu seraient d'environ 54 sur l'échelle commerciale E10/E20 Agtron ; d'environ 110 sur l'échelle Probat et d'environ 115 sur l'échelle Neotec. Les essais de dégustation suggèrent que cette torréfaction légère donne la couleur optimale de la mouture pour la dégustation de Robusta.
- o Les personnes habituées à échantillonner de l'Arabica en cours de torréfaction doivent noter que le premier craquement du Robusta n'est pas aussi prononcé et spectaculaire que celui de l'Arabica. Le premier craquement du Robusta atteint rarement un crescendo et le deuxième est très faible au début. Les personnes qui déterminent la durée de torréfaction en fonction du craquement doivent attendre la fin du premier craquement avant d'envisager d'arrêter la torréfaction. Si la torréfaction est arrêtée un peu avant (environ 10 secondes) le deuxième craquement, on obtient la torréfaction optimale du Robusta, déterminée par le groupe de dégustation.
- La torréfaction doit durer de 9 à 14 minutes. Il ne doit y avoir aucune trace de brûlure ou de cloque.
- L'échantillon doit être immédiatement refroidi à l'air (pas de refroidissement à l'eau).
- Une fois que les grains sont à température ambiante (environ 20°C), les échantillons prêts doivent être stockés dans des récipients hermétiques ou des sacs non-perméables jusqu'à la dégustation afin de réduire au minimum l'exposition à l'air et d'éviter toute contamination.
- Les échantillons doivent être stockés dans un endroit frais et sec ; ils ne doivent pas être réfrigérés ou congelés.

Calcul de la dose :

- La dose optimale est de 8,75 grammes pour 150 ml d'eau, ce qui correspond au point moyen des recettes d'équilibre optimal de la Tasse d'or Robusta.
- Déterminer le volume d'eau du verre à dégustation sélectionné et ajuster le grammage du café à ce volume +/- 0,25 grammes.

Préparation de la dégustation :

- L'échantillon doit être moulu immédiatement avant la dégustation et 15 minutes au plus avant infusion dans l'eau. Si cela n'est pas possible, les échantillons doivent être recouverts et infusés 30 minutes après mouture, au plus tard.
- Les échantillons doivent être pesés **SOUS FORME DE GRAINS** (voir ci-dessus pour le grammage exact) en fonction du volume du verre à dégustation.
- La granulométrie de la mouture doit être légèrement plus grosse que celle généralement utilisée pour la préparation au moyen de papier filtre, 70% à 75% de la mouture devant passer au tamis standard de 20.
- Au moins 5 tasses doivent être préparées à partir de chaque échantillon pour en évaluer l'uniformité.
- La dose de chaque tasse d'échantillon doit être moulue après avoir passé une petite quantité de l'échantillon pour nettoyer le moulin, puis en moulant individuellement la dose dans chaque verre en veillant à ce que la bonne quantité d'échantillon soit déposée dans chaque tasse. Un couvercle doit être placé sur chaque verre immédiatement après mouture.

Eau d'infusion :

- L'eau servant à la dégustation doit être propre et sans odeur, non distillée ou adoucie. Dans l'idéal, le total des solides dissous doit être de 125-175 ppm et ne doit pas être inférieur à 100 ppm ou supérieur à 250 ppm.
- L'eau doit être fraîchement tirée et portée à une température d'environ 93°C au moment où elle est versée sur le café moulu.
- L'eau chaude doit être versée directement sur le café moulu dans le verre, jusqu'au rebord, en prenant soin de mouiller tout le café moulu.
- Au fur et à mesure que le café dégaze, la croûte peut descendre en-dessous du rebord du verre. Lorsque cela se produit, verser immédiatement de l'eau dans le verre de sorte que la croûte remonte au niveau du rebord du verre.
- Laisser reposer le café pendant 4 minutes avant la dégustation.

Évaluation de l'échantillon

L'analyse sensorielle est faite pour trois raisons :

- Pour déterminer les différences sensorielles entre les échantillons
- Pour décrire la saveur des échantillons
- Pour déterminer les préférences des dégustateurs

Un test unique ne peut pas donner les réponses à toutes les questions ci-dessus mais il existe des aspects communs. Il est important que l'évaluateur connaisse le but du test et l'utilisation qui sera faite des résultats. ***Le but de ce protocole de dégustation est de déterminer les préférences des dégustateurs.*** La qualité des attributs spécifiques de goût est analysée puis, en s'appuyant sur l'expérience antérieure des dégustateurs, chaque attribut de goût est évalué selon une échelle numérique. On peut alors comparer les notes de chaque échantillon. Les cafés qui reçoivent les notes les plus élevées doivent être nettement meilleurs que les cafés qui reçoivent des notes plus faibles.

Le formulaire de dégustation permet de consigner 10 importants attributs de goût du Robusta : odeur/arôme, saveur, arrière-goût, rapport salé/acide, rapport amertume/suavité, sensation en bouche, équilibre, uniformité des tasses, propreté des tasses et caractère général. Les défauts, goûts indésirables ou défauts intrinsèques, peuvent également être consignés dans le formulaire. Les attributs spécifiques de goût sont des points positifs de qualité qui traduisent le jugement du dégustateur ; les défauts sont des points négatifs qui traduisent des saveurs désagréables ; la note globale est fonction de l'appréciation personnelle du dégustateur. Elle est donnée sur une échelle de 16 points représentant les niveaux de qualité, par incréments de quart de point, entre 6 et 10 :

<u>Échelle de qualité :</u>			
6,00 - Bon	7,00 Très bon,	8,00 - Fin	9,00 - Exceptionnel
6,25	7,25	8,25	9,25
6,50	7,50	8,50	9,50
6,75	7,75	8,75	9,75

Théoriquement, l'échelle ci-dessus s'étend entre une valeur minimale de 0 et une valeur maximale de 10 points. Le bas de l'échelle (de 0,25 à 5,75) s'applique aux cafés ordinaires, qui sont dégustés essentiellement pour évaluer les types et le degré de leurs défauts.

Procédure d'évaluation

Les échantillons doivent d'abord être inspectés visuellement pour évaluer la couleur de torréfaction. Cette évaluation est consignée dans la partie gauche du formulaire et peut servir de référence pour noter les attributs spécifiques de goût, particulièrement si la couleur de torréfaction de l'échantillon est trop claire ou trop sombre. La séquence de notation de chaque attribut est basée sur la modification de perception de la saveur au fur et à mesure que la température du café baisse :

Étape 1 - Odeur/arôme

1. Quinze minutes après mouture des échantillons, l'odeur à sec des échantillons doit être évaluée en soulevant le couvercle et en sentant la mouture sèche.
 - a. Le type et l'intensité de l'odeur à sec sont évalués sur une échelle de 1 à 6 puis consignés sur l'échelle *verticale* figurant dans la case prévue.
 - b. Le dégustateur doit également noter le type d'odeur à sec sur la petite ligne horizontale. Le type d'odeur à sec s'échelonne de floral à herbacé.
2. Après infusion dans l'eau, la croûte est laissée intacte pendant au moins 3 minutes mais pas plus de 5 minutes. La rupture de la croûte se fait par agitation (3 fois), puis sentir la mousse en la laissant couler le long du dos de la cuillère.
 - a. Le type et l'intensité de l'arôme humide sont évalués sur une échelle de 1 à 6 puis consignés sur l'échelle *verticale* figurant dans la case prévue.
 - b. Le dégustateur doit également noter le type d'arôme humide sur la petite ligne horizontale. Le type d'arôme humide s'échelonne de fruité à herbacé et noiseté. Il peut également comporter une odeur de caramel et/ou de cacao.
3. Les notes de l'odeur à sec et de l'arôme humide sont additionnées et la note combinée odeur/arôme est alors consignée dans le formulaire, la note maximale étant de 10.

Étape 2 - Saveur, arrière-goût, rapport salé/acide, rapport amertume/suavité, sensation en bouche

4. Lorsque la température de l'échantillon est descendue à 70°C environ, c'est-à-dire après 8-10 minutes d'infusion, l'évaluation de la liqueur peut commencer. La liqueur est aspirée dans la bouche de manière à ce qu'elle couvre une superficie aussi grande possible, en particulier la langue et le palais. Les vapeurs rétro-nasales étant à leur intensité maximale à cette température élevée, la saveur et l'arrière-goût sont évalués à ce point.
 - a. La saveur est la caractéristique principale du café, les notes intermédiaires alliant goût et arôme.
 - b. L'arrière-goût se définit comme la longueur de la saveur positive (qualités gustatives et aromatiques provenant de l'arrière du palais et restant en bouche après rejet ou déglutition du café).
5. Au fur et à mesure que le café continue à se refroidir (160 ° F - 140 ° F), le rapport salé/acide, le rapport amertume/suavité et la sensation en bouche sont évalués.
 - a. Le rapport salé/acide est l'équilibre relatif entre les sensations de salé, dues essentiellement au taux élevé de potassium des Robustas, et des niveaux normalement plus faibles d'acides organiques, en particulier l'acide

citrique. Les Robustas fins sont connus pour leur faible teneur en sel, qui produit un goût "âpre" dans la tasse, et pour leurs niveaux élevés d'acides organiques, qui produisent un goût "suave" dans la tasse. Une faible teneur en sel est consignée sur l'échelle verticale de 1 à 6, le chiffre le plus élevé représentant une faible perception de salé. Une acidité élevée est consignée sur l'échelle verticale de 1 à 6, le chiffre le plus élevé représentant une forte acidité. Les deux notes sont additionnées pour constituer le rapport salé/acide, avec une note maximale de 10.

- b. Le rapport amertume/suavité est l'équilibre relatif entre les sensations d'amertume et de suavité, le résultat optimal étant obtenu avec une faible amertume et une grande suavité. Une faible amertume est consignée sur l'échelle verticale de 1 à 6, le chiffre le plus élevé représentant une faible amertume. Une suavité prononcée est consignée sur l'échelle verticale de 1 à 6, le chiffre le plus élevé représentant la suavité la plus prononcée. Les deux notes sont additionnées pour constituer le rapport amertume/suavité, avec une note maximale de 10.
 - c. La sensation en bouche combine poids et texture. Le poids est dû aux microparticules des grains moulus et la texture est donnée par les huiles extraites des particules de café en suspension dans l'infusion. Le poids (lourd sur la langue par rapport à l'eau pure) et la texture (glissante par rapport à l'eau pure) sont notés sur les échelles verticales de 1 à 6. Les deux notes sont additionnées pour constituer la sensation en bouche, avec une note maximale de 10.
6. La préférence du dégustateur pour chacun des attributs est évaluée à des températures différentes (2 ou 3 fois) au fur et à mesure que l'échantillon se refroidit. Pour noter l'échantillon sur l'échelle de 16 points, entourer la note appropriée sur le formulaire de dégustation. Si une modification est apportée (par exemple, si la qualité d'un échantillon varie en raison des changements de température), marquer de nouveau l'échelle horizontale et tracer une flèche pour indiquer la direction de la note finale.

Étape 3 – Équilibre, propreté et uniformité

7. Au fur et à mesure que l'échantillon s'approche de la température ambiante (inférieure à 100 ° F), on évalue l'équilibre, l'uniformité et la propreté.
 - a. L'équilibre est l'évaluation par le dégustateur de la façon dont s'harmonisent la saveur, l'arrière-goût, la sensation en bouche et le rapport amertume/suavité dans une combinaison synergique. Ces quatre attributs doivent être présents à des intensités égales pour atteindre "l'équilibre" dans la tasse. Plus l'intensité est élevée, tout en maintenant l'équilibre de la tasse, plus la note est élevée.

- b. L'uniformité et la propreté des tasses sont évaluées tasse par tasse. Pour ces attributs, le dégustateur juge individuellement chaque tasse, en attribuant 2 points par tasse uniforme et 2 points par tasse propre (10 points maximum).

Étape 4 - Note générale et totale

8. L'évaluation de la liqueur cesse lorsque la température de l'échantillon atteint 16°C et la note générale est déterminée par le dégustateur et attribuée à l'échantillon sous forme de "note du dégustateur" basée sur la combinaison de tous les attributs.
9. Les notes de chacun des dix attributs sont ensuite additionnées et le total est consigné dans la case figurant à droite du formulaire, "Note totale".

Étape 5 - Note finale

10. Une fois que la note totale a été calculée, des points sont déduits pour les défauts :
 - a. Des goûts indésirables sont couramment rencontrés dans les propriétés aromatiques du café. Chaque tasse est évaluée et 2 points sont déduits de la note totale de chaque tasse porteuse d'un goût indésirable.
 - b. Les défauts intrinsèques sont des défauts importants couramment rencontrés dans les propriétés gustatives du café. Chaque tasse est évaluée et 4 points sont déduits de la note totale de chaque tasse porteuse d'un défaut intrinsèque.
11. La note finale est calculée en déduisant les goûts indésirables ou les défauts intrinsèques de chacune des cinq tasses et consignée dans la case "Note finale".

Notes des éléments individuels

Quelques-uns des attributs positifs sont notés sur deux échelles. Les échelles *verticales* (de haut en bas) permettent de classer *l'intensité* de l'élément sensoriel et servent de référence à l'évaluateur. Les échelles *horizontales* (de gauche à droite) permettent de consigner la *préférence* des dégustateurs en fonction de leur perception de l'échantillon et de leur expérience de la qualité. La note d'attribut est consignée dans la case appropriée du formulaire de dégustation.

Chacun de ces attributs est décrit plus en détail ci-après :

Odeur/arôme : Les aspects aromatiques comprennent l'odeur *à sec* (définie comme l'odeur du café moulu lorsqu'il est encore sec) et l'arôme *humide* (l'odeur du café quand il infuse dans l'eau chaude). On peut évaluer cet aspect selon trois étapes distinctes du processus de

dégustation : 1) sentir la mouture placée dans la tasse avant de verser l'eau ; 2) sentir les arômes qui se dégagent lorsqu'on brise la croûte et 3) sentir les arômes qui se dégagent au fur et à mesure que le café infuse. Les arômes spécifiques peuvent être consignés sous la rubrique "qualités" et l'intensité de l'odeur à sec, de l'arôme lors de la rupture de la croûte et de l'arôme humide sont consignés sur les échelles verticales à 6 points. La note finale est calculée en additionnant les notes des échelles verticales et reflète la préférence de chacun des trois aspects de l'odeur et de l'arôme d'un échantillon.

- Les notes enzymatiques communément trouvées dans les Robustas fins comprennent notamment : rose thé, citron, fleur de café et miel, et celles communément trouvées dans les Robustas ordinaires comprennent notamment : pommes de terre et petits pois.
- Les notes sucrées communément trouvées dans les Robustas fins comprennent notamment : vanille, beurre, caramel, cacao et noix, et celles communément trouvées dans les Robustas ordinaires comprennent notamment : pain grillé et arachides grillées.
- Les notes distillées communément trouvées dans les Robustas fins comprennent notamment le malt, et celles communément trouvées dans les Robustas ordinaires comprennent notamment : poivre, cèdre, tabac.
- Les goûts aromatiques indésirables communément trouvés dans les Robustas fins comprennent notamment le goût terreux, et ceux communément trouvés dans les Robusta ordinaires comprennent notamment : goût terreux, goût pharmaceutique, goût de fumé, goût de caoutchouc et goût de paille.

Saveur : La saveur est la caractéristique principale du café, les notes "intermédiaires", entre les premières impressions de l'arôme et le goût puis l'arrière-goût final. C'est la combinaison de toutes les sensations gustatives (à partir des papilles gustatives) et des arômes rétro-nasaux qui remontent de la bouche vers le nez. La note attribuée pour la saveur doit tenir compte de l'intensité, de la qualité et de la complexité du goût et de l'arôme combinés, ressenties lors d'une mise en bouche vigoureuse assurant que l'évaluation est faite à l'aide de toute la surface du palais.

- La saveur des Robustas fins comprend généralement les notes ci-après :
 - o Fruité : cerise, cassis, raisins secs, framboise, baies, figues sèches, citron et pruneaux.
 - o Noiseté : noix, amandes et malt
 - o Épicé : clou de girofle, coriandre et piment de la Jamaïque
 - o Sucré : mélasse, sirop, caramel, miel, chocolat noir, cacao et beurre
 - o Général : rond, complexe, complet, suave, profond et délicat.

- La saveur des Robustas ordinaires comprend généralement les notes ci-après :
 - o Végétal : herbe, foin, céréales, orge, légumineuses, pommes de terre, petits pois, fruits du jacquier, popcorn et biscuit
 - o Phénolé : médicaments, métaux, caoutchouc, fumé, brûlé, boisé
 - o Astringent : urique, salé, saumâtre
 - o Général : terne, sans vie, plat, inégal, neutre, dur, savonneux

Arrière-goût : L'arrière-goût se définit comme la longueur de la saveur positive (goût et arôme) provenant de l'arrière du palais et restant en bouche après rejet ou déglutition du café. Une note faible est attribuée à un arrière-goût bref ou désagréable. Dans les Robustas, l'élément déterminant de l'arrière-goût est souvent le taux de potassium du café, des niveaux élevés se traduisant par un arrière-goût *saumâtre* (salinité élevée et arômes déplaisants) et de faibles niveaux se traduisant par un arrière-goût *aromatique* (faible salinité et arômes agréables).

Rapport salé/acide : le rapport salé/acide est responsable du goût agréable et délicat produit par l'acidité et la suavité notables des Robustas et est dû à la présence d'acides et de sucres de fruit. En outre, les Robustas fins ne souffrent pas des faibles niveaux de potassium et de caféine qui donnent au Robusta son goût grossier ou râpeux. Cet attribut est comparable à la classification "strictement doux/strictement dur" des cafés brésiliens. La perception notable de l'acidité est l'une des différences de goût frappantes entre les Robustas fins et les Robustas ordinaires.

Rapport amertume/suavité : Les deux sensations de goût, *suavité* et *amertume*, sont présentes dans les Robustas. L'élément amer est apporté principalement par la caféine et le potassium contenus dans le café, alors que l'élément suave est apporté par les acides de fruits, l'acide chlorogénique et la teneur en sucres. Les Robustas fins sont peu amers et très suaves, alors que les Robustas ordinaires sont très amers et peu suaves. Pour déterminer le rapport amertume/suavité, le dégustateur évalue l'amertume relative sur une échelle de 1 à 6, en donnant la meilleure note à la plus faible amertume perçue ; en même temps, le dégustateur évalue la suavité relative sur une échelle de 1 à 6, en donnant la meilleure note à la plus grande suavité perçue. Les deux notes sont ensuite additionnées pour déterminer le rapport amertume/suavité.

Sensation en bouche : La qualité de la sensation en bouche est basée sur la sensation produite par le liquide, en particulier entre la langue et le palais. La plupart des échantillons laissant une sensation lourde en bouche peuvent recevoir une note élevée en termes de qualité, en raison de la présence de colloïdes d'infusion. Les colloïdes d'infusion se forment alors que les huiles extraites par la mouture se coagulent sur les fibres microfines des grains en suspension dans l'infusion. La sensation en bouche a deux aspects distincts : 1) poids et 2) texture.

Équilibre : L'équilibre se définit comme l'accord des divers aspects : saveur, arrière-goût, rapport salé/acide, rapport amertume/suavité et sensation en bouche. A mesure que l'intensité de chacun de ces attributs augmente, il devient plus difficile de maintenir l'équilibre de tous les attributs. Si chaque attribut augmente également en intensité, la note d'équilibre est élevée. Si un ou plusieurs attributs manquent à l'échantillon ou si certains attributs dominent trop, la note d'équilibre baisse.

Uniformité des tasses : L'uniformité des tasses se définit comme la régularité de saveur des différentes tasses de l'échantillon goûté. Si une fève sûre, fermentée, phénolique ou porteuse d'un goût indésirable est présente dans l'une des tasses, une ou plusieurs tasses auront un goût différent. Cette irrégularité dans la saveur du café est un attribut très négatif. Ce type d'incohérence doit être assez marqué pour que le dégustateur puisse facilement identifier la tasse en question dans une triangulation avec les autres tasses de l'échantillon. La note de cet attribut est calculée tasse par tasse. Deux points sont attribués à chaque tasse uniforme de l'échantillon (même goût que les autres tasses), avec un maximum de 10 points si les 5 tasses ont le même goût.

Propreté des tasses : La propreté des tasses se définit comme l'absence d'impressions perturbatrices négatives entre la prise en bouche et l'arrière-goût final, la "transparence" de la tasse. Pour évaluer cet attribut, on tient compte de la saveur globale entre la prise en bouche et la déglutition ou le rejet. Si une fève moisie, sale, contaminée par le sac ou porteuse d'un goût indésirable est présente dans l'une des tasses, une ou plusieurs tasses seront porteuses d'un goût étranger au café. Tout *goût ou arôme étranger au café* disqualifie la tasse qui en est porteuse. Deux points sont attribués à chaque tasse de l'échantillon libre de goût ou arôme étranger au café.

Note générale : La note "générale" est censée refléter la notation complète de l'échantillon selon le dégustateur. Un échantillon doté de nombreux attributs très agréables mais pas tout à fait "à la hauteur" des attentes du dégustateur recevra une note plus faible. Un café qui répond aux attentes quant à son caractère et reflète des qualités spécifiques de saveur d'origine recevra une note élevée. Un exemple parfait de caractéristiques préférées qui ne sont pas pleinement reflétées dans les notes individuelles des différents attributs pourra recevoir une note encore plus élevée. C'est l'étape à laquelle les dégustateurs font leur évaluation personnelle du café. Un bon dégustateur ne laisse pas sa préférence personnelle pour un café influencer la notation des autres attributs de goût de l'échantillon.

Défauts : Les défauts sont des saveurs négatives ou mauvaises qui nuisent à la qualité du café. Ils sont classés en 2 catégories. Un *goût indésirable* est goût notable mais non dominant, qui affecte généralement les arômes. Un "goût indésirable" reçoit un "2" en intensité. Un *défaut intrinsèque* est un goût indésirable, qui affecte généralement le goût, et est dominant ou donne mauvais goût à l'échantillon et reçoit une cote d'intensité de "4". Le défaut doit d'abord être classé (goût indésirable ou défaut intrinsèque) puis décrit (par exemple, "aigre", "caoutchouteux", "fermenté", "phénolique") et consigné par écrit. Le nombre de tasses dans lequel le défaut a été constaté est ensuite noté et l'intensité du défaut est consignée comme 2 ou 4. La note du défaut est multipliée par le nombre de tasses dans lequel il se trouve et soustraite de la note totale dans le calcul de la note finale, conformément aux instructions figurant dans le formulaire de dégustation.

Note finale

La note finale est calculée en additionnant les notes individuelles de chacun des attributs primaires dans la case "Note totale". Les défauts sont ensuite déduits de la "Note totale" pour parvenir à la "Note finale." Le tableau suivant de notation est utile pour décrire l'ensemble de la gamme de qualité du café et parvenir à la note finale, des notes supérieures à 80 correspondant aux Robustas fins.

Note totale	Description de la qualité	Classification
90-100	Exceptionnelle	Très fin
80-90	Café fin	Fin
70-80	Très bonne	Première qualité
60-70	Moyenne	Bonne qualité courante
50-60	Satisfaisante	Bonne qualité courante
40-50	Satisfaisante	Ordinaire
<40		Qualité de cotation
<30		Qualité inférieure
<20		Non classé
<10		Triage

PARTICIPANTS A L'ATELIER SUR LE ROBUSTA

<u>Nom</u>	<u>Kampala 08/09</u>	<u>Accra 11/09</u>	<u>Kampala 03/10</u>	<u>Kampala 06/10</u>
<u>International</u>				
Ted Lingle	X			X
Manuel Diaz		X	X	X
Sunalini Menon	X			
Ken Davids	X			
Surrendra	X			X
Christine Garces			X	
Elliot Bensen		X		
Vanildo Pagio	X			
Joao Morales	X			
Javier Giraldo	X		X	X
Arthur Fiorott				X
Hendarto				X
Sabik Galindo Artunduaga				X
Charles Angebault				X
<u>Ouganda</u>				
Doreen Rweihangwe	X	X	X	X
John Turyangyenda	X			
Edmond Kananura	X		X	X
Emmanuel Tumussigye	X	X	X	X
Rita Kyamuhangire	X		X	X
Vicent Balinda	X			X
Dick Wadada	X		X	
Clare Rwakatogoro	X		X	X
Conrad Adoko			X	
Rodgers Sali			X	
Fidel Bakomeza			X	X
Nathan Uringi	X	X	X	X
Enock Senyonge			X	
Agnes Bagonza			X	
Seninde Denis Richard			X	
Boaz Mugarnra			X	
Hakim Mufumbiro	X			
Faith Asaji				X
Ruth Nampiimo				X
Batte Godfrey				X
Godfrey Onono				X
Francis Olupot-Ogasi				X
Teopista Nakkungu				X

<u>Nom</u>	<u>Kampala 08/09</u>	<u>Accra 11/09</u>	<u>Kampala 03/10</u>	<u>Kampala 06/10</u>
<u>Tanzanie</u>				
<i>Ludovic Muta Bebwa</i>	X		X	
Desideri Nboya		X	X	
<u>Cameroun</u>				
Daniel Maioulou	X			
<u>Côte d' Ivoire</u>				
Kouakou Kouame Philippe		X		
Konan Remy		X		
Konan Kouame Sylvain		X		
<u>Gabon</u>				
Ntouna Kambangoye Jean		X		
Elinguji Michel		X		
Samuel Tetteh Lowor		X		
Obolio Liz Nadine		X		
Mengue Celia Ninon		X		
<u>Ghana</u>				
Charles Bruce-Tagoe		X		
Charles Mankatah		X		
William Azalekor		X		
Dorinda Kline		X		
Abraham Akpertey		X		
Prince Mensah		X		
Esther Anim-Kwapong		X		
Ellis Noble Nkrumah				
<u>Kenya</u>				
Agwanda Charles		X		
Noah Anthonz Phiri				
<u>Togo</u>				
Winga Tomtala		X		
Baba Kodjo Sena Agbeko		X		
Tamekloe M. Akoli		X		
Komian Wegbe		X		
<u>Zimbabwe</u>				
Emson Mandizvidza		X		



Formulaire de degustation de *Robusta Fin*

<u>Echelle de qualité:</u>					
5.00 - Moyen	6.00 - Bon	7.00 - Très bon	8.00 - Fin	9.00 - Excellent	
5.25	6.25	7.25	8.25	9.25	
5.50	6.50	7.50	8.50	9.50	
5.75	6.75	7.75	8.75	9.75	

Nom: _____

Date: _____ Session: _____

Échantillon #	Torréfaction de l'échantillon	Note: Odeur/arôme		Note: Saveur		Note: Salé/acide		Note: Amertume/suavité		Note: Sensation en bouche		Note: Équilibre		Note: Note générale		Note globale
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		
		A sec	Caractère	Rupture			Faiblement salé	Fortement acide	Faible amertume	Forte suavité	Dure	Douce				
		6	6	6			6	6	6	6						
		3	3	3			3	3	3	3						
		1	1	1			1	1	1	1						
		Arrière-goût														
		6 7 8 9 10														
		Saumâtre Aromatique														
Notes:															Note finale	

Échantillon #	Torréfaction de l'échantillon	Note: Odeur/arôme		Note: Saveur		Note: Salé/acide		Note: Amertume/suavité		Note: Sensation en bouche		Note: Équilibre		Note: Note générale		Note globale
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		
		A sec	caractère	Rupture			Faiblement salé	Fortement acide	Faible amertume	Forte suavité	Dure	Douce				
		6	6	6			6	6	6	6						
		3	3	3			3	3	3	3						
		1	1	1			1	1	1	1						
		Arrière-goût														
		6 7 8 9 10														
		Saumâtre Aromatique														
Notes:															Note finale	

Échantillon #	Torréfaction de l'échantillon	Note: Odeur/arôme		Note: Saveur		Note: Salé/acide		Note: Amertume/suavité		Note: Sensation en bouche		Note: Équilibre		Note: Note générale		Note globale
		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		6 7 8 9 10		
		A sec	Caractère	Rupture			Faiblement salé	Fortement acide	Faible amertume	Forte suavité	Dure	Douce				
		6	6	6			6	6	6	6						
		3	3	3			3	3	3	3						
		1	1	1			1	1	1	1						
		Arrière-goût														
		6 7 8 9 10														
		Saumâtre Aromatique														
Notes:															Note finale	

Annexe C

ATELIER SUR LES ROBUSTAS FINS

Juin 8 - 11, 2010

Résultats des essais de dégustation de café

Essais de formation

Phase 1 - Viet nam - poli à l'eau

Odeur/arôme	6.79
Saveur	6.60
Arrière-goût	6.68
Rappor salé/acide	6.23
Rappor amertume/suavité	6.19
Sensation en bouche	7.06
Equilibre des attributs primaires	6.87
Uniformité des tasses	9.81
Propreté des tasses	9.81
Note générale	6.76

Total: 72.80 6^{eme}

Phase 4 - Ouganda - lavé

Odeur/arôme	7.46
Saveur	7.37
Arrière-goût	7.44
Rappor salé/acide	7.45
Rappor amertume/suavité	7.71
Sensation en bouche	7.36
Equilibre des attributs primaires	7.61
Uniformité des tasses	9.91
Propreté des tasses	9.91
Note générale	7.65

Total: 79.87 1^{er}

Phase 2 - Brésil - biologique, naturel

Odeur/arôme	7.68
Saveur	7.31
Arrière-goût	7.23
Rappor salé/acide	7.42
Rappor amertume/suavité	7.38
Sensation en bouche	7.26
Equilibre des attributs primaires	7.42
Uniformité des tasses	9.91
Propreté des tasses	9.91
Note générale	7.45

Total: 78.97 2^{eme}

Phase 5 - Inde - lavé

Odeur/arôme	7.15
Saveur	7.21
Arrière-goût	7.24
Rappor salé/acide	7.11
Rappor amertume/suavité	7.31
Sensation en bouche	7.12
Equilibre des attributs primaires	7.31
Uniformité des tasses	9.91
Propreté des tasses	10.00
Note générale	7.23

Total: 77.59 4^{eme}

Phase 3 - Mexique, naturel

Odeur/arôme	7.17
Saveur	7.06
Arrière-goût	7.21
Rappor salé/acide	7.21
Rappor amertume/suavité	7.31
Sensation en bouche	7.12
Equilibre des attributs primaires	7.06
Uniformité des tasses	9.71
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.12

Total: 76.78 5^{eme}

Phase 6 - Indonesie - lavé - Java

Odeur/arôme	7.13
Saveur	7.21
Arrière-goût	7.17
Rappor salé/acide	7.15
Rappor amertume/suavité	7.23
Sensation en bouche	7.23
Equilibre des attributs primaires	7.41
Uniformité des tasses	10.00
Propreté des tasses	9.91
Note générale	7.46

Total: 77.90 3^{eme}

Essais de pratique

Groupe A

Phase 1 – Ouganda Masaka, tamis 15

Odeur/arôme	7.15	
Saveur	7.00	
Arrière-goût	7.05	
Rappor salé/acide	6.84	
Rappor amertume/suavité	6.84	
Sensation en bouche	7.18	
Equilibre des attributs primaires	7.13	
Uniformité des tasses	9.90	
Propreté des tasses	9.90	
Note générale	7.23	
Total:	76.22	5^{eme}

Phase 4 - Indonesie - lavé - Java

Odeur/arôme	6.95	
Saveur	7.06	
Arrière-goût	7.04	
Rappor salé/acide	6.81	
Rappor amertume/suavité	7.24	
Sensation en bouche	7.19	
Equilibre des attributs primaires	7.39	
Uniformité des tasses	9.80	
Propreté des tasses	9.80	
Note générale	7.23	
Total:	76.51	4^{eme}

Phase 2 – Mexique, naturel, Veracruz

Odeur/arôme	7.89	
Saveur	7.55	
Arrière-goût	7.44	
Rappor salé/acide	7.45	
Rappor amertume/suavité	6.88	
Sensation en bouche	7.58	
Equilibre des attributs primaires	7.53	
Uniformité des tasses	10.00	
Propreté des tasses	10.00	
Note générale	7.65	
Total:	79.97	1^{er}

Phase 5 – Viet Nam – poli à l'eau, VINACOF

Odeur/arôme	6.85	
Saveur	6.89	
Arrière-goût	7.09	
Rappor salé/acide	6.74	
Rappor amertume/suavité	6.34	
Sensation en bouche	7.08	
Equilibre des attributs primaires	7.23	
Uniformité des tasses	9.90	
Propreté des tasses	9.90	
Note générale	6.96	
Total:	74.98	6^{eme}

Phase 3 – Brésil – naturel, Espírito Santo

Odeur/arôme	7.21	
Saveur	7.35	
Arrière-goût	7.24	
Rappor salé/acide	7.21	
Rappor amertume/suavité	7.11	
Sensation en bouche	7.14	
Equilibre des attributs primaires	7.40	
Uniformité des tasses	9.90	
Propreté des tasses	9.90	
Note générale	7.43	
Total:	77.89	2^{eme}

Phase 6 - Inde AA - lavé, Allana Sans

Odeur/arôme	7.18	
Saveur	7.21	
Arrière-goût	7.18	
Rappor salé/acide	7.05	
Rappor amertume/suavité	6.79	
Sensation en bouche	7.25	
Equilibre des attributs primaires	7.31	
Uniformité des tasses	9.70	
Propreté des tasses	9.60	
Note générale	7.30	
Total:	76.57	3^{eme}

Essais de pratique
Groupe B

Phase 1 – Cameroun

Odeur/arôme	6.69
Saveur	6.49
Arrière-goût	6.62
Rappor salé/acide	6.54
Rappor amertume/suavité	6.44
Sensation en bouche	6.75
Equilibre des attributs primaires	6.8
Uniformité des tasses	9.71
Propreté des tasses	9.62
Note générale	6.56
Total:	72.22

6^{eme}**Phase 4 - Inde - lavé**

Odeur/arôme	7.1
Saveur	7.19
Arrière-goût	7.25
Rappor salé/acide	7.12
Rappor amertume/suavité	7.48
Sensation en bouche	7.36
Equilibre des attributs primaires	7.4
Uniformité des tasses	9.90
Propreté des tasses	9.90
Note générale	7.21
Total:	77.91

5^{eme}**Phase 2 – Ouganda, naturel, Kasambya**

Odeur/arôme	7.67
Saveur	7.54
Arrière-goût	7.42
Rappor salé/acide	7.39
Rappor amertume/suavité	7.57
Sensation en bouche	7.45
Equilibre des attributs primaires	7.55
Uniformité des tasses	9.62
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.54
Total:	79.56

2^{eme}**Phase 5 - Indonesie - lavé - Bali**

Odeur/arôme	7.33
Saveur	7.39
Arrière-goût	7.46
Rappor salé/acide	7.31
Rappor amertume/suavité	7.42
Sensation en bouche	7.45
Equilibre des attributs primaires	7.46
Uniformité des tasses	9.81
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.5
Total:	78.94

3^{eme}**Phase3 – Ouganda – lavé. "the pearl"**

Odeur/arôme	7.56
Saveur	7.5
Arrière-goût	7.43
Rappor salé/acide	7.42
Rappor amertume/suavité	7.32
Sensation en bouche	7.53
Equilibre des attributs primaires	7.65
Uniformité des tasses	9.90
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.54
Total:	79.66

1^{er}**Phase 6 – Madagascar**

Odeur/arôme	7.2
Saveur	7.36
Arrière-goût	7.42
Rappor salé/acide	7.49
Rappor amertume/suavité	7.48
Sensation en bouche	7.36
Equilibre des attributs primaires	7.58
Uniformité des tasses	9.81
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.42
Total:	78.93

4^{eme}

Essais de pratique
Groupe C

Phase 1 – Brésil – naturel, Espírito Santo

Odeur/arôme	7.25
Saveur	7.17
Arrière-goût	7.08
Rappor salé/acide	6.94
Rappor amertume/suavité	6.92
Sensation en bouche	7.29
Equilibre des attributs primaires	7.33
Uniformité des tasses	9.90
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.19
Total:	76.88

4^{eme}**Phase 4 – Mexique, naturel, Veracruz**

Odeur/arôme	7.71
Saveur	7.36
Arrière-goût	7.29
Rappor salé/acide	7.44
Rappor amertume/suavité	7.49
Sensation en bouche	7.49
Equilibre des attributs primaires	7.44
Uniformité des tasses	9.90
Propreté des tasses	9.81
Note générale	7.37
Total:	79.30

3^{eme}**Phase2 - Congo RD - naturel, Planoki**

Odeur/arôme	6.75
Saveur	6.35
Arrière-goût	6.5
Rappor salé/acide	6.44
Rappor amertume/suavité	6.52
Sensation en bouche	6.75
Equilibre des attributs primaires	6.5
Uniformité des tasses	8.00
Propreté des tasses	7.62
Note générale	6.46
Total:	67.89

6^{eme}**Phase 5 - Indonesie - naturel, Flores**

Odeur/arôme	7.42
Saveur	7.46
Arrière-goût	7.49
Rappor salé/acide	7.44
Rappor amertume/suavité	7.54
Sensation en bouche	7.54
Equilibre des attributs primaires	7.64
Uniformité des tasses	10.00
Propreté des tasses	10.00
Note générale	7.60
Total:	80.13

1^{er}**Phase 3 - Inde AA - lavé, Kylagany**

Odeur/arôme	7.40
Saveur	7.42
Arrière-goût	7.49
Rappor salé/acide	7.32
Rappor amertume/suavité	7.52
Sensation en bouche	7.45
Equilibre des attributs primaires	7.52
Uniformité des tasses	9.81
Propreté des tasses	9.90
Note générale	7.50
Total:	79.33

2^{eme}**Phase 6 – Laos, naturel**

Odeur/arôme	7.19
Saveur	7.66
Arrière-goût	7.06
Rappor salé/acide	6.98
Rappor amertume/suavité	7.13
Sensation en bouche	7.18
Equilibre des attributs primaires	7.14
Uniformité des tasses	9.81
Propreté des tasses	9.62
Note générale	7.14
Total:	76.91

5^{eme}

Essais de compétition**Groupe A****Phase 1 - Togo - G2**

Odeur/arôme	7.16
Saveur	7.13
Arrière-goût	7.08
Rappor salé/acide	6.84
Rappor amertume/suavité	6.85
Sensation en bouche	7.10
Equilibre des attributs primaires	7.08
Uniformité des tasses	9.50
Propreté des tasses	9.50
Note générale	7.10

Total: 75.34 **5^{eme}**

Phase 4 - Mexique - lavé, Chiapas

Odeur/arôme	7.81
Saveur	7.89
Arrière-goût	7.78
Rappor salé/acide	7.78
Rappor amertume/suavité	7.96
Sensation en bouche	7.85
Equilibre des attributs primaires	7.90
Uniformité des tasses	9.80
Propreté des tasses	10.00
Note générale	8.05

Total: 82.82 **1^{er}**

Phase 2 - Indonesie - lavé - Java

Odeur/arôme	7.44
Saveur	7.45
Arrière-goût	7.48
Rappor salé/acide	7.61
Rappor amertume/suavité	7.66
Sensation en bouche	7.50
Equilibre des attributs primaires	7.66
Uniformité des tasses	9.90
Propreté des tasses	10.00
Note générale	7.63

Total: 80.33 **2^{eme}**

Phase 5 – Tanzanie - lavé, tamis 18

Odeur/arôme	7.44
Saveur	7.50
Arrière-goût	7.61
Rappor salé/acide	7.38
Rappor amertume/suavité	7.44
Sensation en bouche	7.58
Equilibre des attributs primaires	7.60
Uniformité des tasses	9.80
Propreté des tasses	9.80
Note générale	7.50

Total: 79.65 **3^{eme}**

Phase 3 - Ouganda - lavé - Kecumeri

Odeur/arôme	7.34
Saveur	7.41
Arrière-goût	7.26
Rappor salé/acide	7.53
Rappor amertume/suavité	7.44
Sensation en bouche	7.46
Equilibre des attributs primaires	7.59
Uniformité des tasses	9.60
Propreté des tasses	9.70
Note générale	7.56

Total: 78.89 **4^{eme}**

Phase 6 - Papua New Guineas - naturel

Odeur/arôme	6.45
Saveur	6.24
Arrière-goût	6.23
Rappor salé/acide	6.36
Rappor amertume/suavité	6.46
Sensation en bouche	6.40
Equilibre des attributs primaires	6.31
Uniformité des tasses	8.80
Propreté des tasses	5.64
Note générale	6.00

Total: 64.89 **6^{eme}**

Essais de compétition

Groupe B

Phase 1 - Indonésie - lavé, Kyagalanyi

Odeur/arôme	6.76
Saveur	6.24
Arrière-goût	6.24
Rappor salé/acide	6.46
Rappor amertume/suavité	6.33
Sensation en bouche	6.62
Equilibre des attributs primaires	6.37
Uniformité des tasses	8.84
Propreté des tasses	7.89
Note générale	6.07

Total: 67.82 **6^{eme}**

Phase 4 - Congo RD - naturel

Odeur/arôme	7.13
Saveur	6.72
Arrière-goût	6.75
Rappor salé/acide	6.74
Rappor amertume/suavité	6.89
Sensation en bouche	6.92
Equilibre des attributs primaires	7.01
Uniformité des tasses	8.63
Propreté des tasses	8.32
Note générale	6.8

Total: 71.91 **5^{eme}**

Phase 2 - Inde AA - lavé, Kaapy Royale

Odeur/arôme	7.3
Saveur	7.61
Arrière-goût	7.57
Rappor salé/acide	7.62
Rappor amertume/suavité	7.68
Sensation en bouche	7.59
Equilibre des attributs primaires	7.66
Uniformité des tasses	9.87
Propreté des tasses	10.00
Note générale	7.79

Total: 80.69 **2^{eme}**

Phase 5 - Ouganda - lavé, Kawacom

Odeur/arôme	7.64
Saveur	7.61
Arrière-goût	7.58
Rappor salé/acide	7.41
Rappor amertume/suavité	7.26
Sensation en bouche	7.66
Equilibre des attributs primaires	7.64
Uniformité des tasses	9.79
Propreté des tasses	9.89
Note générale	7.70

Total: 80.18 **3^{eme}**

Phase 3 – Cameroun - lavé, Foubot

Odeur/arôme	7.59
Saveur	7.62
Arrière-goût	7.5
Rappor salé/acide	7.37
Rappor amertume/suavité	7.5
Sensation en bouche	7.61
Equilibre des attributs primaires	7.76
Uniformité des tasses	9.68
Propreté des tasses	9.79
Note générale	7.51

Total: 79.93 **4^{eme}**

Phase 6 – Brésil – naturel déulpés, Espírito Santo

Odeur/arôme	7.47
Saveur	7.59
Arrière-goût	7.72
Rappor salé/acide	7.78
Rappor amertume/suavité	7.82
Sensation en bouche	7.71
Equilibre des attributs primaires	7.86
Uniformité des tasses	9.89
Propreté des tasses	10
Note générale	7.89

Total: 81.73 **1^{er}**

Essais de compétition**Group C****Phase 1 - Inde AB - lavé, Allana Sans**

Odeur/arôme	7.14
Saveur	6.78
Arrière-goût	6.79
Rappor salé/acide	6.71
Rappor amertume/suavité	6.71
Sensation en bouche	6.85
Equilibre des attributs primaires	6.85
Uniformité des tasses	9.50
Propreté des tasses	9.50
Note générale	6.75

Total: 73.58 **6^{eme}**

Phase 4 - Indonesie - lavé - Java

Odeur/arôme	7.13
Saveur	7.1
Arrière-goût	7.21
Rappor salé/acide	7.24
Rappor amertume/suavité	7.24
Sensation en bouche	7.11
Equilibre des attributs primaires	7.13
Uniformité des tasses	9.70
Propreté des tasses	9.60
Note générale	7.21

Total: 76.67 **5^{eme}**

Phase 2 - Mexico - lavé, Chiapas

Odeur/arôme	7.25
Saveur	7.24
Arrière-goût	7.31
Rappor salé/acide	7.23
Rappor amertume/suavité	7.34
Sensation en bouche	7.23
Equilibre des attributs primaires	7.39
Uniformité des tasses	9.91
Propreté des tasses	9.91
Note générale	7.46

Total: 78.27 **4^{eme}**

Phase 5 - Inde AA - lavé, Allana Sans

Odeur/arôme	7.65
Saveur	7.41
Arrière-goût	7.46
Rappor salé/acide	7.31
Rappor amertume/suavité	7.48
Sensation en bouche	7.54
Equilibre des attributs primaires	7.55
Uniformité des tasses	9.70
Propreté des tasses	9.50
Note générale	7.48

Total: 79.08 **3^{eme}**

Phase 3 - Brésil - naturel déulpés, Espírito Santo

Odeur/arôme	7.48
Saveur	7.56
Arrière-goût	7.66
Rappor salé/acide	7.43
Rappor amertume/suavité	7.6
Sensation en bouche	7.7
Equilibre des attributs primaires	7.7
Uniformité des tasses	9.90
Propreté des tasses	10.00
Note générale	7.74

Total: 80.77 **1^{er}**

Phase 6 - Ouganda - naturel, Kasambya

Odeur/arôme	7.65
Saveur	7.6
Arrière-goût	7.51
Rappor salé/acide	7.58
Rappor amertume/suavité	7.61
Sensation en bouche	7.59
Equilibre des attributs primaires	7.58
Uniformité des tasses	9.70
Propreté des tasses	9.8
Note générale	7.70

Total: 80.32 **2^{eme}**