

Saveur de l'année 2017, les consomm'acteurs donnent le ton !

## Saveur de l'année 2017, Les consomm'acteurs donnent le ton !

Que ce soit en publicité ou directement dans votre frigo, vous avez forcément déjà vu ce petit logo bleu, rouge et jaune bien caractéristique du prix « Saveur de l'année ».

Mais en quoi consiste vraiment ce titre ?

### Un principe novateur made in France

1997. Willy Mansion, ancien restaurateur et passionné du « *bien manger pour tous* » créé **MONADIA**, 1<sup>er</sup> Centre de Qualité Consommateurs français. Il part en effet du constat que l'avis et le vécu de chacun sont des éléments clés dans le processus de consommation, mais qu'ils ne sont pas valorisés par les labels d'Etat. Un an plus tard, le concept de « Saveur de l'année » est né.



Comme son nom l'indique, le titre « Saveur de l'année » a pour objectif de valider la qualité gustative d'un produit, soit le niveau de satisfaction et de plaisir engendré par sa dégustation. Pour ce faire, les produits sont soumis à des tests gustatifs très encadrés, réunissant un panel de consommateurs choisis selon leurs habitudes de consommation afin d'optimiser l'évaluation.

# Un protocole très strict, gage de qualité

L'inscription est libre pour toutes les entreprises, grandes ou petites.

Les séances de dégustation sont organisées par des laboratoires d'évaluation sensorielle dans toute la France. L'organisation des saveurs de l'année s'appuie sur Bureau Veritas afin de réaliser des contrôles à l'improviste sur 6 axes clés, lors des dégustations en laboratoires d'évaluation sensorielle.

Au minimum **120 consommateurs** par produit jouent le rôle du jury, soit le double de l'échantillon recommandé par l'Association de Coordination des Techniques pour l'Industrie Agroalimentaire (ACTIA). Les dégustations respectent une méthodologie précise : 6 produits maximum sont présentés de manière anonyme (sans la marque) sous forme de repas complet, le tout dans une cabine individuelle pour chaque testeur, où la température ambiante est contrôlée, ainsi que l'éclairage (type lumière du jour).

L'élaboration des repas est encadrée par les laboratoires d'analyse sensorielle, qui respectent les modes de préparation préconisés par le fabricant (protocole spécifié sur l'emballage ou fiche technique...).

Les tests sont dits monadiques, soit sans comparaison. En effet, chaque produit est évalué dans l'absolu et noté isolément par chaque consommateur du jury au vu de son expérience, de son vécu par rapport à un produit de même type et non par le biais d'un comparatif direct (méthodes d'analyse sensorielle édictée par l'AFNOR).



## Quels critères d'évaluation ?

Les différents critères évalués lors des *blind tests*\* font appel aux 5 sens de l'Homme, dans une approche purement hédoniste. La satisfaction globale est le critère principal, puis le jury de consommateurs note dans un second temps :

- **Le goût**
- **l'aspect du produit**
- **l'odeur**
- **la texture.**

Les critères sont notés sur une échelle graduée de 0 à 10, allant de « je n'aime pas du tout » à « j'aime beaucoup ».

Les laboratoires réquisitionnent également des professionnels de la description sensorielle, afin d'avoir une approche experte sur les caractéristiques organoleptiques des aliments.

Le seuil qualitatif requis pour recevoir la distinction « **Saveur de l'année** » est de 12/20 ou 14/20 selon le produit.

Chaque année, environ 130 produits sont primés.



## Et Tramier dans tout ça ?

Maintenant que vous savez tout sur les critères d'évaluation des produits primés « **Saveur de l'année** », on vous dévoile les notes obtenues par les produits **Tramier**...et on n'est pas peu fiers ☐ !

**Moyenne de satisfaction globale pour les Sauces aux Olives Tramier (notes sur 20)**

- La Sauce aux olives façon Pesto Rosso a obtenu la note de **15,7**
- La Sauce aux olives Provençale a obtenu la note de **15,5**

Découvrez toute la gamme des sauces aux olives !

Moyenne de satisfaction globale pour les Olives Apéro (notes sur 20)

- Les Olives Apéro à l'ail ont obtenu la note de **15,6**
- Les Olives Apéro Cocktail Gourmand ont obtenu la note de **14,54**

Découvrez la gamme d'Olives Apéro 2016

La nouvelle gamme d'olives Apéro 2017

*index : \*tests à l'aveugle*

Sources :

<https://www.saveurdelaannee.com/>

<https://www.monadia.fr/>

<https://www.afnor.org/>

<https://www.saveurdelaannee.com/savoirplus/extrait.php> (AFNOR)

<https://www.actia-asso.eu/accueil/index.html>