

<https://www.amessi.org/Du-monde-des-odeurs-aux-sciences>



Du monde des odeurs aux sciences du goût

- SANTE-MEDECINES-BIEN-ETRE



Date de mise en ligne : samedi 30 octobre 2004

Copyright © AMESSI.Org® Alternatives Médecines Évolutives Santé et

Sciences Innovantes ® - Tous droits réservés

Sommaire

- [Du monde des odeurs aux sciences du goût](#)

Du monde des odeurs aux sciences du goût

A la suite d'une décision concertée entre le CNRS, l'Université de Bourgogne et le Conseil Régional de Bourgogne, un institut pluridisciplinaire sur le goût ouvrait ses portes sur le campus de Dijon à l'automne 1997 : le Centre Européen des Sciences du Goût. Depuis, l'INRA en est devenu également partie prenante (statut UMR). Enfin, les premières années de ce laboratoire ont bénéficié d'une aide substantielle du groupe industriel Danone.

Le goût : un terme aux significations riches et variées, reflétant l'ensemble des recherches potentielles pouvant être menées dans ce centre, mais d'un point de vue exclusif de sensorialité, de faim et de soif, en contre-point et complément du savoir-faire dijonnais en sciences des aliments et des boissons, solidement implanté de longue date à l'ENSBANA et au Laboratoire des Arômes de l'INRA.

Dans le terme polysémique de goût il convient tout d'abord d'explicitier le goût pour (l'appétence, c'est-à-dire les mécanismes de régulation alimentaire et dypsique) et le goût de, c'est-à-dire l'ensemble des sens mis en jeu lors de la consommation d'aliments et de boissons. L'apparence visuelle et l'odeur jouent un rôle important avant consommation, et une fois en bouche les aliments et boissons stimulent plusieurs sensibilités : gustative proprement dite, thermique, mécanique, celle dite de la sensibilité chimique commune (le piquant) et, bien entendu, olfactive.

Pour appréhender les différentes facettes du goût, des disciplines variées sont mises en jeu. Traditionnellement dans nos congrès se côtoyaient depuis longtemps psycho-physiciens et anatomo-physiologistes, ceux qui travaillent avec des sujets humains et ceux qui pratiquent l'expérimentation animale. Les premiers ont élargi récemment leurs préoccupations à ce que l'on appelle les sciences cognitives, et les seconds englobent des stratégies aussi différentes que l'étude du comportement animal et la neuroanatomie/neurophysiologie. A ces deux groupes est venu s'ajouter depuis une quinzaine d'années, celui, de plus en plus nombreux, de la biologie moléculaire. Nos congrès sont également fréquentés par des collègues de la recherche industrielle (parfums, arômes alimentaires), le plus souvent des chimistes organiciens. Enfin, on y trouve aussi, en moins grand nombre, des physico-chimistes, des spécialistes du traitement de l'information... Tout ceci fonctionne en bonne intelligence et les coopérations transversales sont à la fois indispensables et fréquentes.

Le monde des odeurs, l'olfaction dans tout cela ? Et bien on ne peut parler de toutes les facettes du goût en un seul après-midi, et il se trouve que des trois conférenciers aujourd'hui présents, deux ont consacré leur vie professionnelle exclusivement à l'olfaction et le troisième en grande partie. D'où le titre : du monde des odeurs aux sciences du goût.

Titres des trois contributions.

André Holley : Neurobiologie de l'odorat

Paul Laffort : Le signifiant de l'information olfactive

François Sauvageot : Multiplicité des saveurs et des goûts