

Nous, c'est le Goût!

D.BITEAU, R.DEMARET, L.DRAY, A.FELMY, M.-L.GLOESS, V.VOCHELLE, C.WARY
- Sciences de la Motricité -



Lorsqu'on parle du goût, on ne pense pas toujours à l'ensemble des sensations qui permettent d'identifier ce que l'on mange. L'aspect, l'odeur, la saveur, l'arôme, la texture, le croquant... sont autant de paramètres qui participent à l'appréciation d'un aliment.

Tous nos sens conditionnent les goûts que nous percevons et envoient au cerveau une multitude de messages destinés à discerner ce qui est bon et mauvais.

*Quels sont les mécanismes qui nous permettent de goûter les innombrables saveurs?

*Existe-t-il un conditionnement acquis et/ou appris?

*Quel est le rôle de nos organes sensoriels et de notre cerveau?

Que se passe-t'il dans notre bouche?

Le goût provient de récepteurs spécifiques situés sur la langue, mais aussi sur le palais, la face interne des joues, le pharynx, et l'épiglote.

La langue est un muscle très mobile recouvert de papilles gustatives, qui lui donnent un aspect rugueux.

Ces papilles sont nos capteurs du goût.

Nous disposons de trois sortes de papilles :

filiforme, caliciforme, fungiforme

Lorsqu'un aliment entre dans la bouche, les saveurs apportées par les molécules sont captées par les bourgeons du goût, et selon la substance **et** la concentration (*car plus la concentration augmente, plus la sensibilité des récepteurs diminue*), différents groupes de récepteurs seront activés.

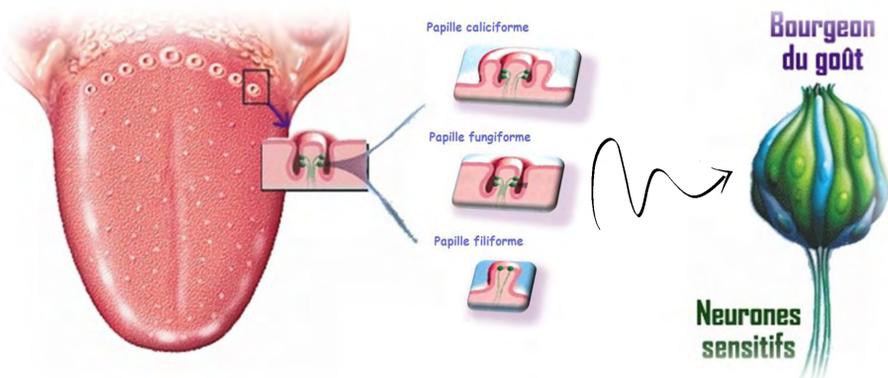
une molécule A va agir sur un nombre α de récepteurs

une molécule B, elle, va agir sur un nombre β de récepteurs

1 papille = 1 à plusieurs centaines de bourgeons gustatifs



1 bourgeon gustatif =
*des cellules gustatives
*des cellules basales
*des axones gustatifs afférents



Ainsi certaines régions de la langue sont plus sensibles à la douceur (sucré), l'amertume, le salé, l'acidité et l'**unami** (« délicieux » en japonais) qui est une saveur particulière de sucré/salé.

Mais cela ne signifie pas qu'une région est spécifique d'une saveur.



Expériences: *prends un bâtonnet dans un des flacons et pose-le sur ta langue. Montre-nous sur le dessin où tu ressens la saveur.
*prends un glaçon et pose-le sur ta langue quelques instants. Refais l'expérience précédente et dis-nous ce que tu ressens

Et notre cerveau dans tout ça?

Une fois que les récepteurs ont captés les messages chimiques fournis par l'aliment, ils les transmettent via les nerfs directement vers notre cerveau et plus précisément vers l'aire gustative.

Malheureusement, les informations transmises par ces récepteurs ne suffisent pas à « **goûter** » les aliments.

Plusieurs autres de nos **sens** entrent en jeu.

Quels sont-ils?

Comment les différentes informations sont-elles mise en commun, pour former notre goût final?

