

## Nous, c'est le Goût!

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

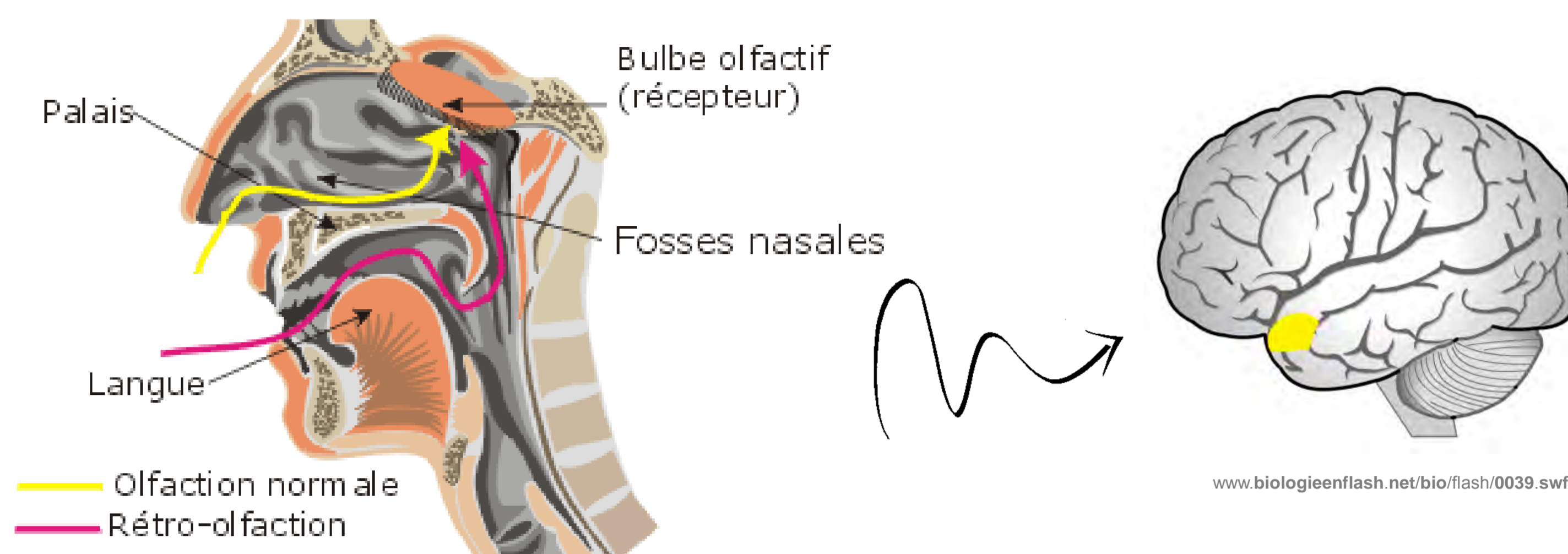
### Vous avez dit « sens »?

Le goût est un sens qui s'apprend, on ne peut pas, à la vue d'un aliment, sans jamais l'avoir mangé, dire qu'on l'aime ou non. Avant de pouvoir l'apprécier il faut le tester, c'est-à-dire que les différents sens mis en jeu envoient leurs informations vers le cerveau afin qu'il puisse les intégrer et en déduire si oui ou non l'aliment nous plaît.

### L'odorat

Le goût est essentiellement perçu par l'olfaction rétro-nasale. Les arômes libérés dans la bouche par la mastication remontent vers la cavité nasale, via le pharynx, et stimulent des récepteurs olfactifs, donc les cellules nerveuses de l'odorat. L'odorat par voie directe (sentir un aliment) ou cette voie rétro-nasale joue un rôle très important dans notre sensation gustative et dans le discernement des aliments.

**Avant même de mettre l'aliment dans la bouche, notre cerveau commence déjà à recevoir des informations au niveau de l'aire olfactive.**



**Expérience: Mets un bandeau sur les yeux, et bouche-toi le nez. Dis-nous ce que tu manges**



### Le toucher

Ce sens permet à la langue de reconnaître la texture d'un aliment, savoir s'il est crémeux, dur, croquant, froid, chaud ... Les informations, perçues par les mécanorécepteurs sont envoyées à l'aire somatosensorielle.

**C'est ce sens qui nous permet de distinguer si nous mettons en bouche une cuillère de glace à la banane ou une banane en elle-même.**

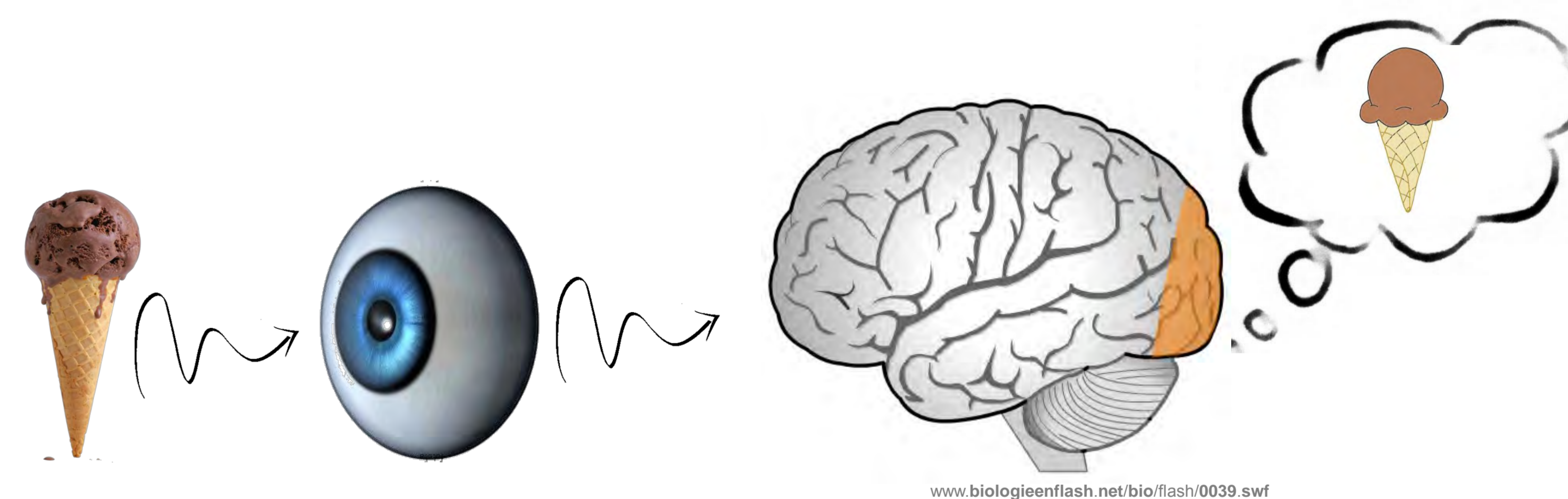
**Expérience: Mets un bandeau sur les yeux et dis-nous ce que tu manges**

### La vue

Ce sens est aussi l'un des plus important. Car c'est lui, qui entrera en jeu en premier pour la reconnaissance d'un aliment. Les informations, partant des nerfs optiques, vont directement à l'aire visuelle, où le cerveau construira une image de l'aliment.

**C'est la vue qui nous donnera envie ou non de manger le plat qui nous est présenté, mais attention, même si notre vision est fiable, l'interprétation, elle, peut-être biaisée par notre vision.**

**C'est l'association d'une image à un goût, due à l'apprentissage, qui peut nous tromper.**



**Expérience: Goûte les sirops et trouve lequel est le plus concentré. Goûte le gâteau et dis-nous à quoi il est.**

### Et une fois que notre apprentissage est terminé?

Une fois que l'on a « appris » à goûter un aliment, toutes les informations sont emmagasinées sous forme de « souvenirs » dans l'aire pré-frontale. Grâce à cela, lorsqu'on est à nouveau confronté à celui-ci, tous nos sens sont mis à contribution, et leurs informations sont intégrées et comparées à notre souvenir, pour pouvoir l'apprécier. Comme un schéma vaut mieux qu'un long discours, voici comment cela se passe avec le vin...

**Certes, la majeure partie des informations qui sont envoyées au cerveau proviennent de la bouche, mais le goût est multisensoriel et mémoriel. Tous les sens envoient un à un leurs informations au cerveau qui les réunira pour former notre « goût » et le mémoriser. Les papilles ne sont en fait que le point de départ de la formation du goût.**

