Dis-moi ce que tu manges...

Dominique Valentin

▶ **To cite this version:**

Dominique Valentin. Dis-moi ce que tu manges.... Biofutur, 2011, 30 (320), pp.47. hal-01137167

HAL Id: hal-01137167
https://hal.science/hal-01137167

Submitted on 30 Mar 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

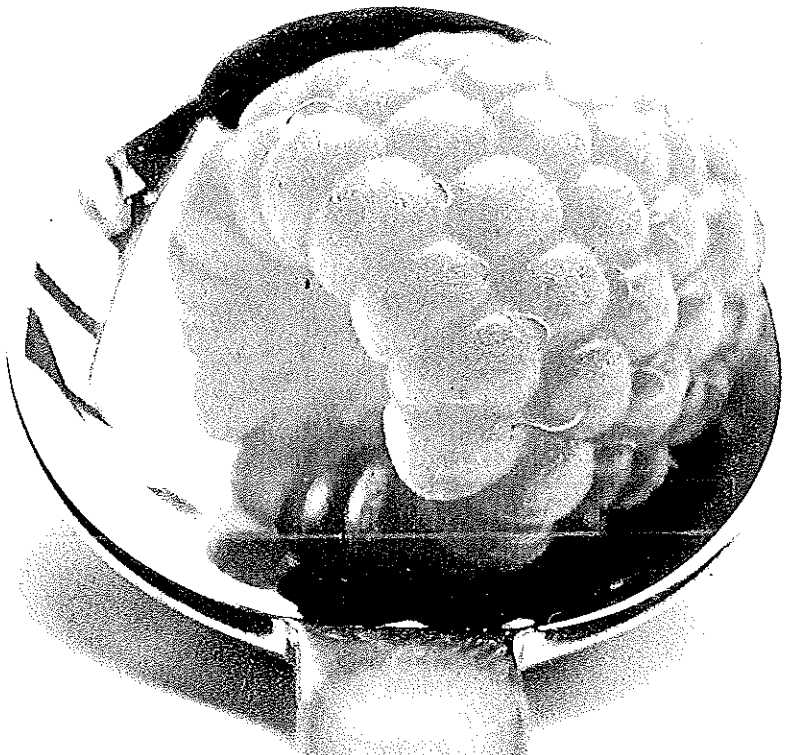
L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

www.biofutur.com

Biofutur

LE MENSUEL EUROPÉEN DE BIOTECHNOLOGIE

N° 320



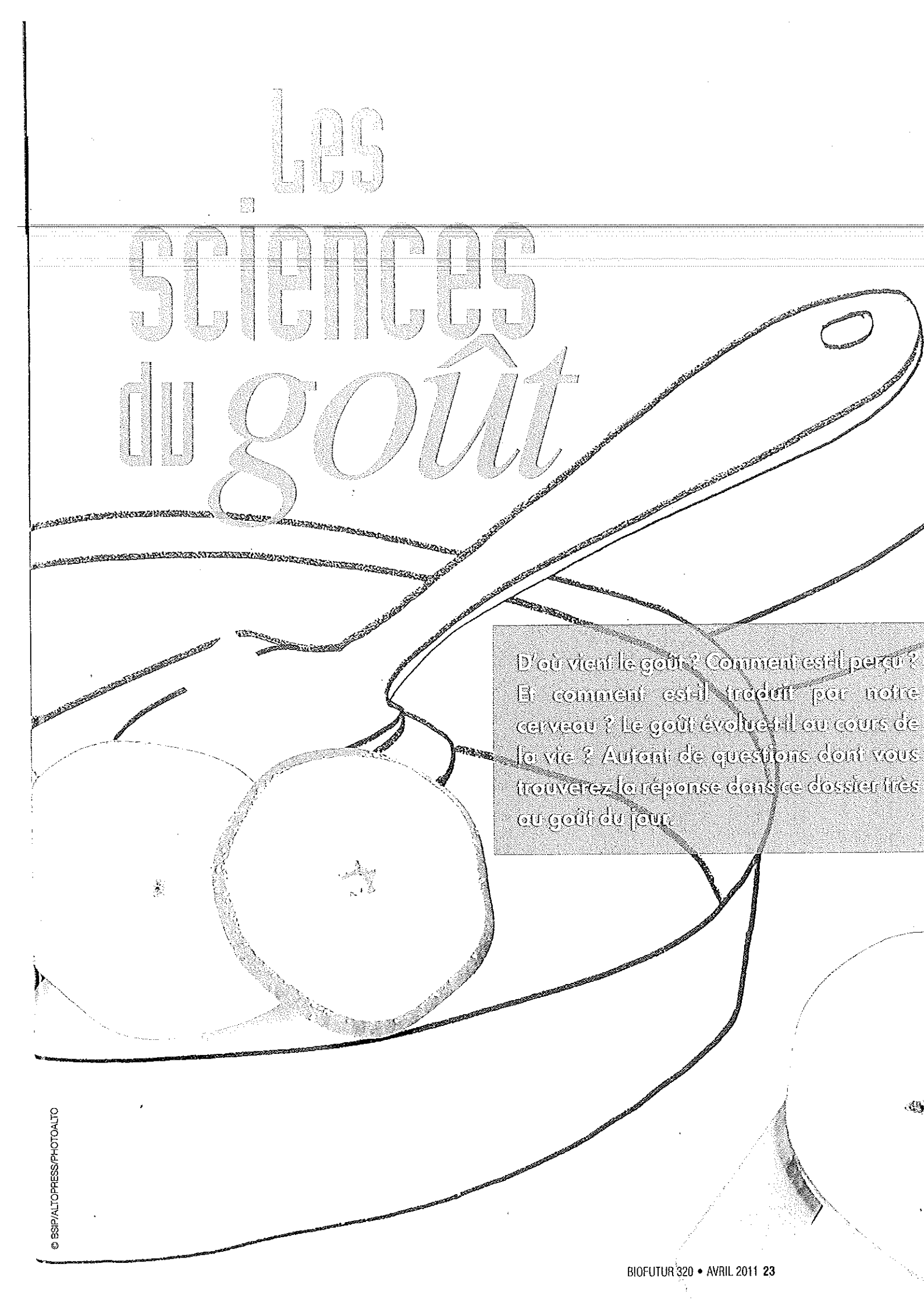
Les sciences du goût

AVRIL 2011

M 01050 - 320 - F: 10,00 €

Aveuglement des agences sanitaires - *Business angels* - Soigner par les plantes - Brevets et cellules souches - Adebiotech - La nouvelle frontière chinoise - Programme « Retour post-docs »...

Les sciences du goût



D'où vient le goût ? Comment est-il perçu ? Et comment est-il traduit par notre cerveau ? Le goût évolue-t-il au cours de la vie ? Autant de questions dont vous trouverez la réponse dans ce dossier très au goût du jour.

© BSIP/ALTOPRESS/PHOTOALTO

Dis-moi ce que tu manges...

... et je te dirai qui tu es », affirmait Jean Anthelme Brillat Savarin, dans son ouvrage la physiologie du goût en 1825. Se nourrir joue un rôle important dans notre vie. Non seulement c'est nécessaire pour notre survie mais c'est aussi une source de plaisir, de confort, de sécurité et un marqueur social et religieux. Ce que l'on mange, comment on le prépare et comment on le consomme reflète notre héritage culturel. On ne mange pas seulement ce qui est disponible mais ce que l'on considère « mangeable ». Manger des insectes, par exemple, est une abomination pour la plupart des français, alors que c'est considéré comme un régal dans d'autres parties du monde. La nature nous donne une large étendue de produits potentiellement riches en nutriments et pourtant, au sein de chaque culture, seule une partie de ces produits devient des aliments.

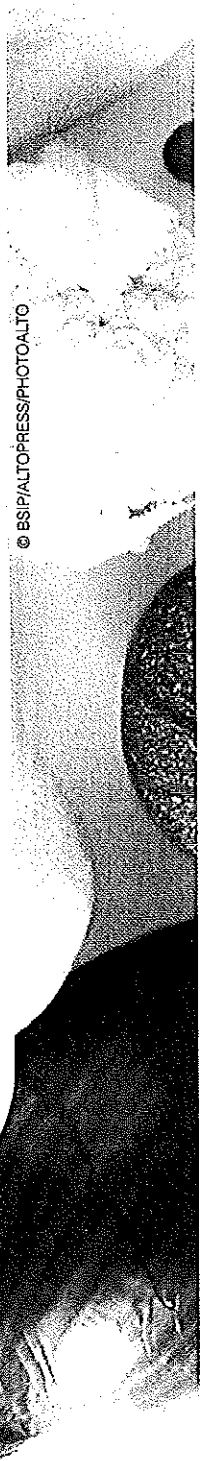
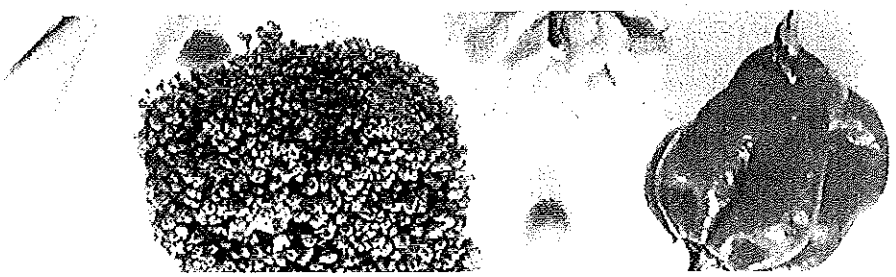
Dès les premières minutes qui suivent la naissance, voire avant, nous sommes exposés à de multiples stimulations provenant d'un environnement chimiosensoriel propre à notre culture. Cette expérience culturelle précoce pourrait avoir une forte influence sur nos préférences futures et sur notre perception des odeurs. En effet, il a été montré que le régime alimentaire de la mère influence le goût du liquide amniotique et que certains aliments, tels l'ail, la menthe, la vanille ou l'alcool, modifient le goût du lait maternel **(1)**. Le goût et les préférences alimentaires dépendent de notre propre expérience mais également de notre environnement culturel en général. Une étude menée avec des Vietnamiens, des Texans et des Dijonnais montre par exemple qu'un fruit (le durian) peut avoir une odeur nauséabonde pour les Américains, alors que les Vietnamiens s'en régalent **(2)**.

Les parents jouent un rôle central de transmetteurs culturels dans l'élaboration de l'environnement alimentaire des enfants. Leurs choix de certains aliments, la façon dont ils les préparent, dont ils les associent et les consomment, ont des effets durables sur les préférences alimentaires de leurs enfants. Auprès de leur famille et de leur entourage, les jeunes apprennent ce qui est comestible et ce qui ne l'est pas dans leur culture. En France par exemple, nous ne considérons comme comestible qu'un petit nombre d'espèces animales. Manger du chien, du chat, du rat ainsi que certaines parties d'animaux, telles que les yeux, ne fait pas partie de l'acceptable. Cette limitation du répertoire alimentaire a pour origine des critères culturels, historiques et, ou religieux. Elle diffère d'une culture à l'autre, mais est-elle pour autant immuable ?

Pendant les années de rationnement de la seconde guerre mondiale, les citoyens américains ont été encouragés à intégrer les abats, riches en protéines, dans leur régime alimentaire, qui en était déficient. Ces premières tentatives visant à changer leurs habitudes de consommation ont échoué car la préparation et le goût des abats ne leur étaient pas familiers. De même, alors que les carences actuelles en protéines à travers le monde pourraient être facilement réduites, à faible coût, avec des protéines de soja, l'utilisation de cette plante est largement rejetée car sa préparation et son goût ne sont pas familiers. Ce rejet peut toutefois disparaître avec un changement d'environnement culturel. Une étude réalisée en 2009 avec des Français vivant en France et des Français vivant depuis quelques années au Vietnam montre ainsi un changement radical d'attitude vis à vis du soja. Pour les premiers, son goût représente clairement une barrière à sa consommation : « *j'ai goûté du tofu je trouve que cela n'a aucun intérêt car c'est totalement insipide, c'est comme manger du plâtre* ». Mais après quelques années passées au Vietnam, le goût du soja n'est plus un obstacle **(3)**. Un phénomène appelé effet « simple exposition » : certains aliments ne peuvent être appréciés que s'ils sont consommés régulièrement, de façon à ce que leurs consommateurs en acquièrent le goût. ●

Dominique Valentin
Centre européen des sciences du goût. Dijon

(1) Schaal B *et al.* (2000) *Chemical Senses* 25, 729-37
(2) Chrea C *et al.* (2005) *Food Qual Pref* 15, 669-79
(3) Tu VP (2010) Thèse de doctorat, Université de Bourgogne, Dijon



© BSIP/ALTOPRESS/PHOTOALTO