



**HAL**  
open science

## Les mystères de la nutrition

Claire Sulmont-Rossé, L. Moreau

► **To cite this version:**

Claire Sulmont-Rossé, L. Moreau. Les mystères de la nutrition : Reportage transcrit dans un article publié dans le journal du collège Marcelle Pardé le 30 janvier 2014. 2014. hal-02799686

**HAL Id: hal-02799686**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02799686>**

Submitted on 5 Jun 2020

**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.

# Les mystères de la nutrition

Publié le 30/01/2014 | Par [Imoreau](#)

**Qu'y a-t-il vraiment dans notre assiette ? Comment expliquer que nous n'avons pas tous les mêmes goûts ? Goût, perception, odeur, arôme... ces mots signifient-ils la même chose et renvoient-ils à la même réalité pour tout le monde ? Autant de questions auxquelles nous avons voulu répondre. L'unité du Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon nous a ouvert ses portes... Petit reportage sur les mystères de la nutrition !**



Le loto des odeurs  
(© Laurence / 2013)

La classe de 5<sup>o</sup>Médias s'est récemment rendue au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon dans le but de mieux comprendre les mystères de notre alimentation. Si vous ne le saviez pas, le CSGA est un unité qui dépend de l'Inra, du CNRS et de l'Université de Bourgogne. Des ingénieurs y font des études, des recherches et des tests pour analyser nos comportements alimentaires.

Lorsque nous sommes arrivés, trois femmes ingénieurs nous ont accueillis et nous ont ouvert les portes d'un monde sensoriel détonant !



Diaporama commenté par Mme Claire Sulmont-Rossé  
(© Enzo / 2013)

C'est par le biais d'un diaporama que Claire Sulmont-Rossé, chercheur au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation à Dijon, nous a d'abord délivré un des secrets de notre alimentation... Connaissez-vous le mot « flaveur » ? Ce mot scientifique permet de désigner très précisément ce que nous entendons par gustation et olfaction. Lorsque nous mangeons ou que nous buvons quelque chose, nos sens sont en éveil... Les odeurs et les arômes nous titillent... Celles-ci s'appellent justement des flaveurs !

Pour comprendre cette association de sensations, nous avons fait une expérience rigolote. Nous avons tous bu un verre de jus d'orange le nez bouché puis normalement. En fait, le goût n'était pas le même. Les saveurs se multipliaient : amer, sucré, salé, acide etc...



Mais que fait Mme Durandière ?  
(© Laurence / 2013)

Notre découverte des mystères de la nutrition fut très ludique. Nous avons fait tour à tour 3 expériences. Les voici ;

-1ère expérience – « De la mise en mots des odeurs » ; cet atelier olfactif était animé par Caroline Laval, ingénieur au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon. Lors de cette expérience, nous devions sentir les odeurs présentes dans 16 petit pots et noter sur une feuille ce que nous avions senti ou plutôt ce que nous avions cru reconnaître. L'objectif était de nous faire prendre conscience qu'il n'est pas toujours facile de mettre des mots sur une sensation. Et le moins que l'on puisse dire c'est que nous n'étions pas toujours d'accord. Notre mémoire olfactive venait parfois contredire ce qu'il y avait effectivement dans le pot.



2ème atelier – Gaya s'est prêté au test de la fraise Tagada  
(© Enzo / 2013)

-2ème expérience – « Les arômes : des mélanges de molécules » ; ce second atelier était animé par Karine Gourat, ingénieur au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de

Dijon. Cette fois, c'est notre perception des arômes qui a été testée. Une machine a testé nos réactions après avoir mangé une fraise Tagada. Dans mon groupe, c'est Gaya qui a été le cobaye ! Alors qu'il était relié à une machine par un embout en plastique, nous avons pu observer sur un graphique projeté au mur comment son corps percevait ce qu'il avait mangé...

-3ème expérience – « Je mange... mais de quoi je me souviens ? » ; ce dernier atelier gustatif était animé par Claire Sulmont-Rossé. Lors de cette expérience, nous devions tester différents jus de fruits et identifier s'ils avaient la même composition. Un atelier difficile car sur le coup, nous n'avions pas le même avis ! Et c'était le but. Lorsque nous avons découvert les résultats, nous nous sommes rendus compte qu'il ne fallait pas toujours se fier à notre mémoire gustative.



Et toujours Gaya au test de reconnaissance des jus de fruits  
(© Laurence / 2013)

Notre après-midi s'est terminée par un échange durant lequel nous avons pu poser toutes les questions que nous souhaitions en ce qui concerne l'alimentation mais aussi plus précisément en ce qui concerne l'Inra. Karine Gourat, Claire Sulmont-Rossé et Caroline Laval se sont prêtées au jeu. De cet échange, nous avons surtout retenu que ces ingénieurs-chercheurs sont très investies dans leur travail et qu'avant d'être un métier, c'est une passion. Pour être ingénieur et travailler à L'Inra les études sont longues et il ne faut mieux pas compter ses heures de travail. Contrairement aux idées reçues ce n'est pas un métier solitaire ; un ingénieur ne peut travailler seul. C'est avec une équipe qu'il effectue ses recherches. Ce sont donc grâce aux différentes recherches et tests élaborés au sein de l'institut que notre connaissance en matière de comportement et d'habitude alimentaire progresse.

Si vous voulez avoir plus d'informations concernant ces recherches, vous pouvez vous documenter sur le site du CSGA. Suivez le lien : <http://www2.dijon.inra.fr/csga/>

Nous avons vraiment passé un agréable moment au sein du CSGA. Cette visite était très instructive !

Lucas M. et Gaya