



Le goût des autres

Sandrine Monnery Patris

► To cite this version:

| Sandrine Monnery Patris. Le goût des autres. 2013. hal-02805912

HAL Id: hal-02805912

<https://hal.inrae.fr/hal-02805912>

Submitted on 6 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.

Dijon-Beaune Mag

Vin sur vin

- **DIJON, CITÉ DE LA GASTRONOMIE
ET DES VINS DU MONDE**
- **BEAUNE, CITÉ DES VINS
DE BOURGOGNE**
- **25 GRANDS BOURGOGNES
À PETITS PRIX**



Patrice Gillard, sommelier
du Pré aux clercs

Sandrine Monnery-Patris, chargée de recherche à l'Inra, travaille avec des outils scientifiques mais aussi psychologiques ou sociologiques, sur les mécanismes de formation de nos goûts alimentaires.

Le goût des autres

EN MATIÈRE DE SCIENCES, DIJON A PLUTÔT BON GOÛT. SEULE VILLE DE FRANCE À ABRITER UN CENTRE DES SCIENCES DU GOÛT ET DE L'ALIMENTATION (CSGA), LA CITÉ DES DUCS AURA À CŒUR D'INTÉGRER UN VOLET SCIENTIFIQUE DANS SON PROJET DE CITÉ DE LA GASTRONOMIE. LES LABORATOIRES LOCAUX SONT EN EFFET RECONNUS COMME DES ACTEURS EUROPÉENS MAJEURS DE LA COMPRÉHENSION DES MÉCANISMES DU GOÛT, COMME NOUS LE DÉTAILLE SANDRINE MONNERY-PATRIS, CHARGÉE DE RECHERCHE À L'INRA.

TEXTES : CLÉMENT BONVALOT - PHOTOS : CLÉMENT BONVALOT, INRA

Dijon, ville universitaire... Un espace où les recherches ne manquent pas de souffle, tous domaines confondus. Mais celle qui nous intéresse, la recherche sur le goût, a des valeurs de porte-étendard au vu des projets menés par l'UMR (Unité mixte de recherche) CSGA (Centre des sciences du goût et de l'alimentation) rattachée à l'Inra (Institut national de la recherche agronomique), au CNRS et à l'université de Bourgogne. Cette unité a su tirer son épingle du jeu en devenant en quelques années un acteur européen prépondérant en la matière.

Malgré l'importante part scientifique réservée à Lyon dans ce gros gâteau du réseau des Cités de la gastronomie, le microcosme scientifique local continue de travailler comme il le fait depuis déjà un certain nombre d'années. Avec le CSGA, la recherche sur le goût, sur la compréhension de sa formation notamment, n'est pas prête de disparaître des paillottes dijonnaises. Sandrine Monnery-Patris, chargée de recherche à l'Inra, est bien placée pour en parler. « Nos recherches se basent essentiellement sur les premières années de la vie, même si d'autres recherches concernent

la fin de vie. C'est durant la petite enfance que les goûts se forment. Nous étudions la formation de ces déterminants par des moyens scientifiques, biologiques, psychologiques et sociologiques... Notre approche est vraiment multidisciplinaire. » On comprend alors mieux pourquoi Sandrine Monnery-Patris, psychologue de formation, ne porte pas de blouse quand elle arpente les couloirs du bâtiment Le Magnen de l'Inra : « On nous imagine tous comme des rats de laboratoire. Mais quand on travaille la plupart du temps avec des enfants, il faut

faire preuve d'un peu d'imagination ! » Plusieurs projets lancés par l'UMR animent chaque jour les neuf équipes du CSGA. Une des études de cohorte nommée Opaline (Observatoire des préférences alimentaires du nourrisson et de l'enfant), commencée en 2005 et achevée en 2012, a notamment permis de suivre le développement du sens gustatif chez 320 enfants. « Du fœtus, qui commence à développer ses sens olfactifs lors du dernier trimestre de la grossesse, jusqu'à l'âge de 7 ans, on a suivi les enfants au cœur de leur cellule familiale. Aucun conseil sur l'alimentation n'a été transmis aux familles, notre but étant de mettre en lumière la détermination de la formation du goût au contact de différents milieux. »

ENRICHIR L'ÉVENTAIL GASTRONOMIQUE

« Pourquoi cet enfant grimace devant un nouvel aliment et pas l'autre ? Pourquoi cet autre enfant aime tous les aliments ? » Ces questions, souvent sans réponses, trouvent à ce jour un écho indispensable aux familles. « À partir de 2 ou 3 ans, les enfants commencent à acquérir des profils différents en fonction de leur alimentation. L'allaitement, la richesse et la diversité de la nourriture donnée, l'éducation, le rapport parents-enfants... Tous ces éléments construisent nos goûts au fil des ans. Le professeur Schaal du CSGA

a su par exemple mettre en évidence l'attraction du nourrisson pour l'avis après sa naissance, lorsque celui-ci avait été mis en contact avec l'arôme d'avis dans le ventre de sa mère. Ces recherches font progresser la vision que l'on a de nous-mêmes ou de nos enfants. » D'autres programmes, comme HabEat, un programme européen sur les habitudes alimentaires de l'enfant, dont l'UMR CSGA de Dijon est le coordonnateur, met aussi en avant les qualités du travail de ces équipes de recherches. « On peut évoquer bien d'autres projets comme Edusens, Miam, Eveil-sens... Autant d'études qui ont pour but, non pas de révéler des évidences comme certains pourraient le prétendre, mais d'apporter de meilleures perspectives et d'émettre des recommandations pour le public et des professionnels de la santé. C'est plus instructif que les messages publicitaires que l'on voit à la télé après les heures d'école. » Au final, le but est aussi de donner une chance d'enrichir l'éventail gastronomique et nutritionnel de chacun. « Dans ce contexte, l'absence de Dijon dans le volet scientifique des Cités de la gastronomie est assez étonnant, alors que justement, à Dijon, on a une forte compétence sur le goût et on s'intéresse à l'ensemble du menu. Il y a une forte attente pour mettre nos activités en valeur dans le projet », précise le chargé de communication du Centre. Affaire à suivre. ■



À partir de 2-3 ans, les enfants commencent à acquérir des goûts différents en fonction de leur alimentation et de leur environnement. Au final, une meilleure connaissance de ces mécanismes complexes doit aussi permettre d'enrichir l'éventail gastronomique de chacun.



Créée en 2010 et unique en France, l'unité mixte de recherche « Centre des sciences du goût et de l'alimentation » (UMR CSGA) est une équipe de recherche multipartenaire, dédiée à l'étude de la perception des aliments et du comportement alimentaire. Rattachée à l'Inra, au CNRS et à l'université de Bourgogne, cette unité

Dijon, spécialiste des sciences du goût

regroupe différentes forces dijonnaises dans le domaine de l'aliment, de la sensorialité et de la régulation du comportement alimentaire. Dirigée par Luc Pénicaud (directeur de recherche au CNRS), l'UMR CSGA regroupe au total pas moins de 200 personnes, réparties en neuf équipes et une plateforme de recherche (ChemoSens) sur des domaines d'expertise variés (biologie, physiologie, physico-chimie, psychologie et sciences comportementales) afin d'étudier en profondeur les relations complexes existant entre l'aliment et le comportement alimentaire des consommateurs.

La force de l'unité réside dans son caractère multidisciplinaire, qui lui confère toute son originalité, couvrant un vaste ensemble de champs de compétences : depuis l'analyse de l'aliment proprement dit et de ses composés (arôme, texture, matrice) jusqu'au comportement alimentaire humain (déterminants, préférences des choix), en passant par les différents mécanismes biologiques et neurobiologiques qui sous-tendent la perception sensorielle (détection des qualités organoleptiques, goût, olfaction, récepteurs et voies de signalisation impliquées) ainsi que le contrôle de la prise alimentaire.