



# Le goût des animaux : enjeu d'appétence en petfood

Loïc Briand, Claire van Overstraeten

► **To cite this version:**

Loïc Briand, Claire van Overstraeten. Le goût des animaux : enjeu d'appétence en petfood. 2017.  
hal-02918746

**HAL Id: hal-02918746**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02918746>**

Submitted on 21 Aug 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.



Donnons goût à l'innovation

(/)

ME CONNECTER (/CONNEXION/)

| Fr (/) En



ABONNEZ-VOUS AU BLOG DE VITAGORA  
Recevez les nouveaux articles dès leur



Mon adresse email

S'abonner

VITAGORA (/VITAGORA/)

ESPACE INNOVATION (/ESPACE-INNOVATION/)

ACCELERISE (HTTP://ACCELERISE.VITAGORA.COM/)

Accueil (/) // Le Blog de Vitagora (/blog/) // 2017 (/blog/2017/) // Le goût des animaux : enjeu d'appétence en petfood

LE BLOG (/BLOG/)

FORUM VITAGORA (/FORUM-VITAGORA/)

JUNIOR RESSOURCES (/JUNIOR-RESSOURCES/)

09 mai 2017

## Le goût des animaux : enjeu d'appétence en petfood

#COMPORTEMENTS DES CONSOMMATEURS (../?TAG=COMPORTEMENTS DES CONSOMMATEURS), #SENSORIALITÉ ET PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES (../?TAG=SENSORIALITÉ ET PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES)



Déjà chez les humains, le goût est une science complexe ([relire ici notre article sur le 6e goût identifié, le goût du gras \(http://www.vitagora.com/blog/2015/03/27/la-recherche-en-nutrition-au-service-de-la-sante-des-consommateurs-du-nouveau-pour-le-gras/\)](#)). Autant vous dire que chez les animaux, on en est encore aux prémices de la compréhension des mécanismes gustatifs. Pour le petfood, l'alimentation des animaux de compagnie, mieux comprendre ces goûts et leur perception est essentiel au développement de produits innovants. Eclairage avec Loïc Briand, directeur de recherche au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (<https://www2.dijon.inra.fr/csga/>) de Dijon.

### Le goût en petfood : pourquoi est-ce si important ?

Tous les heureux propriétaires d'un animal de compagnie le savent, bien nourrir son animal représente le premier moyen d'agir sur son bien-être et sa santé : réduire les risques d'obésité, améliorer la digestion, répartir les prises nutritionnelles tout au long de la journée...

Là où tout se complique, c'est qu'un animal ne parle pas, et qu'il faut se lever tôt pour essayer de lui inculquer des comportements alimentaires spécifiques (« si tu ne manges pas tes croquettes, pas de promenade ce soir ! »). **C'est donc à nous autres, humains, de comprendre leurs attentes et d'adapter leur alimentation du mieux possible.**

En France, des équipes de recherche se penchent sur la question du goût des animaux, notamment celle de Loïc Briand, directeur de recherche INRA au CSGA ([https://www2.dijon.inra.fr/csga/site\\_fr/equipe\\_2.php](https://www2.dijon.inra.fr/csga/site_fr/equipe_2.php)). **Détection via récepteurs, corrélation entre comportement alimentaire et perception** : ses travaux visent à comprendre ces mécanismes par la mise en œuvre de tests comportementaux (surtout pas d'expérimentation animale, mais on parle bien de tests similaires à ceux proposés aux humains avec analyse des choix effectués, pesées des croquettes, etc.) et de tests moléculaires.

### Chats, chiens... ce qu'ils aiment vraiment (ou pas du tout)

Premiers enseignements de ces travaux ?

« *Le chat est un gourmet* », nous confirme Loïc Briand. « *Il a un goût très fin et très spécifique. Il ne possède par exemple que 7 récepteurs au goût amer, quand l'humain n'en possède un total de 25. En revanche, il ne présente aucune sensibilité au goût sucré car une seule des deux sous-unités qui composent le récepteur est présente, rendant le récepteur inactif. Les goûts qu'il apprécie sont avant tout l'umami, pour lequel il présente une très forte sensibilité, et le gras (<http://www.vitagora.com/blog/2015/03/27/la-recherche-en-nutrition-au-service-de-la-sante-des-consommateurs-du-nouveau-pour-le-gras/>). »*

Pour Loïc Briand, cette sensibilité particulière, commune à d'autres félins, est typique d'un comportement alimentaire exclusivement carnivore : percevoir finement le goût amer, caractéristique des végétaux, permet d'en limiter la consommation (et d'éviter le risque d'empoisonnement), alors que **le goût umami est une véritable « signature » des acides aminés de protéines.**

Et le chien ? « *Chez le chien, l'appétence se situe bien plus au niveau olfactif que gustatif. Le chien possède plus de 800 récepteurs olfactifs (soit deux fois plus que l'être humain.* » Ce qu'il aime par-dessus tout ? « **Les odeurs de putréfaction, de viande crue... ce que le maître risque de trouver répugnant.** »

## Le plus dur à convaincre : l'humain ?

Mais alors, si le chat ne perçoit pas le sucré et que le chien aime les odeurs de putréfaction, le plus dur à convaincre ne serait-il pas le maître ? Une question qui intéresse également Loïc Briand.

« **On parle d'humanisation** : c'est-à-dire, rendre la croquette tout autant appétente pour l'humain, qui choisit de la proposer à son animal, que pour celui-ci. » Arômes, recettes, enrobage : un travail de jonglage pas évident pour satisfaire des mondes sensoriels très différents.

## Pour aller plus loin

La Petfood, une discipline des sciences agroalimentaires spécifique aux animaux et pour laquelle la recherche progresse. Pour en savoir plus ou pour échanger directement sur les innovations à apporter à la petfood, contactez-moi par email : [claire.vanoverstraeten@vitagoracom](mailto:claire.vanoverstraeten@vitagoracom) (<mailto:claire.vanoverstraeten@vitagoracom>). Pour rester connecté à notre blog et recevoir directement par email nos nouveaux articles sur les avancées de la recherche en goût et nutrition et les tendances alimentaires en émergence, pensez à vous abonner !



À propos de l'auteur :

**Claire (/blog/?auteur=Claire)**

Au sein de Vitagora depuis plus de 10 ans, Claire coordonne la cellule Innovation. Identification de futurs partenaires, appui dans la coordination montage de projet, recherche de financement, etc. : des missions de terrain pour cette diplômée de l'ENSBA (aujourd'hui AgroSup Dijon).

0 COMMENTAIRES

PARTAGEZ VOTRE OPINION

Je ne suis pas un robot reCAPTCHA  
Confidentialité - Conditions