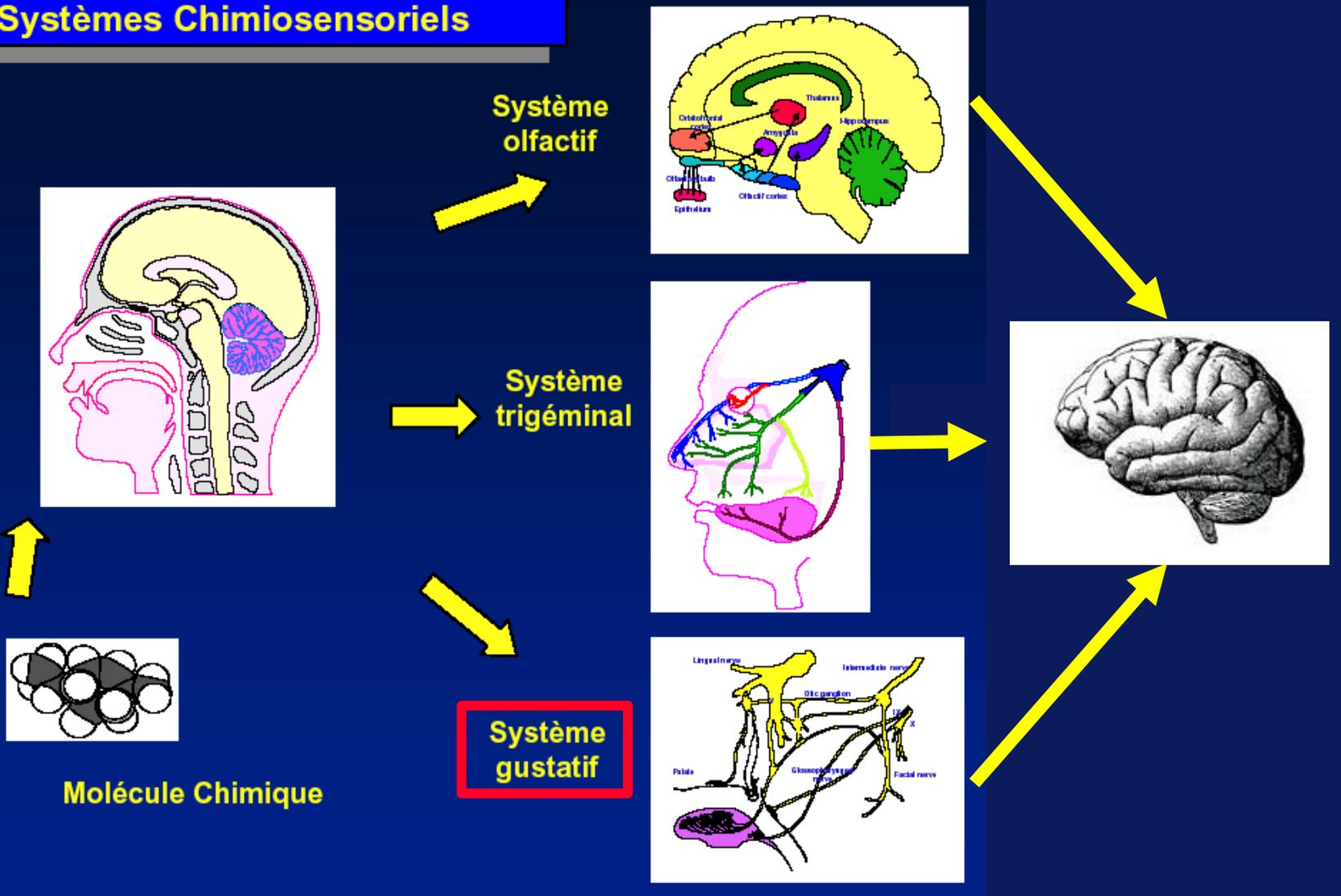
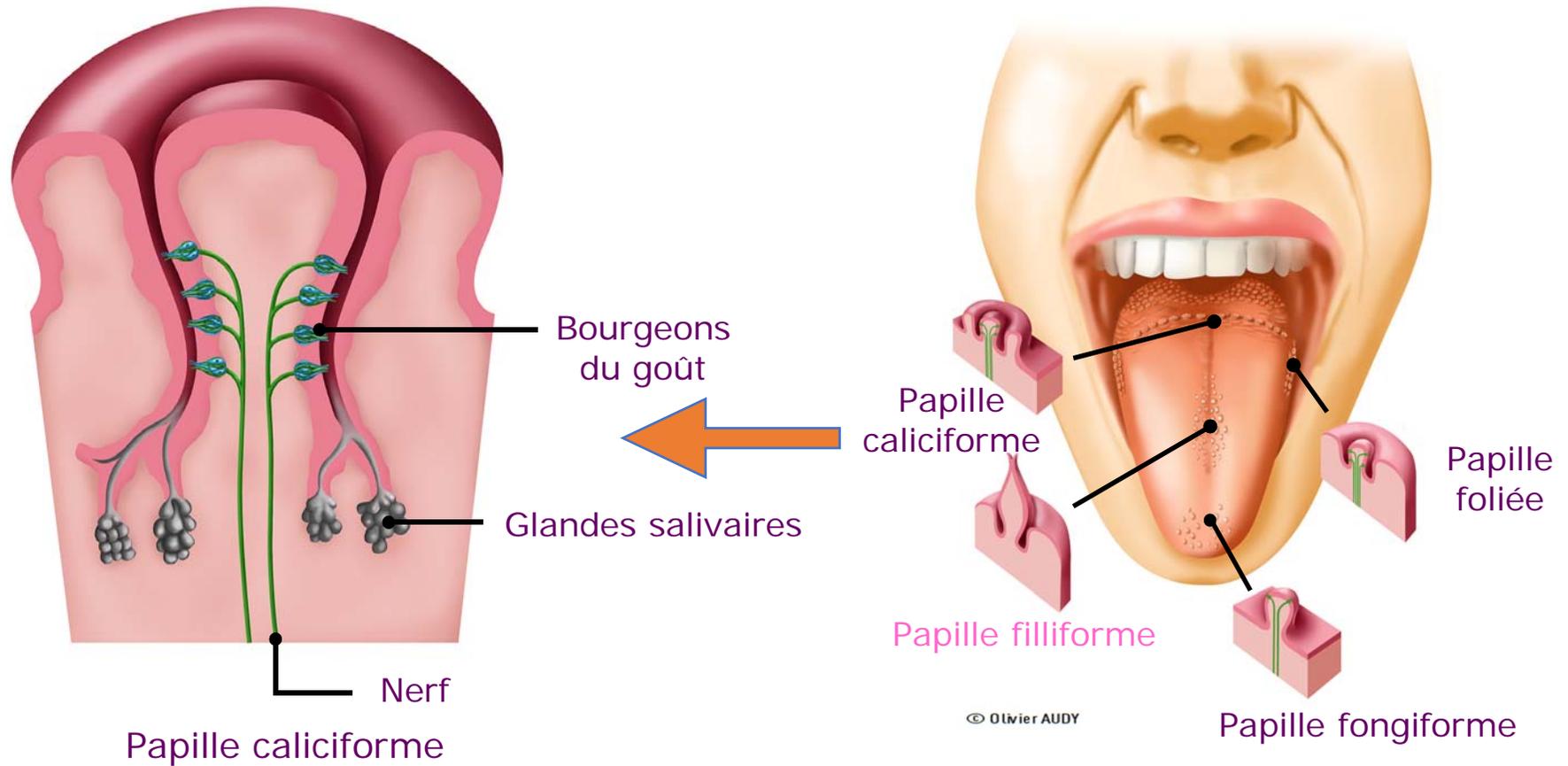


Qu'est-ce que le goût ?

Systèmes Chimiosensoriels

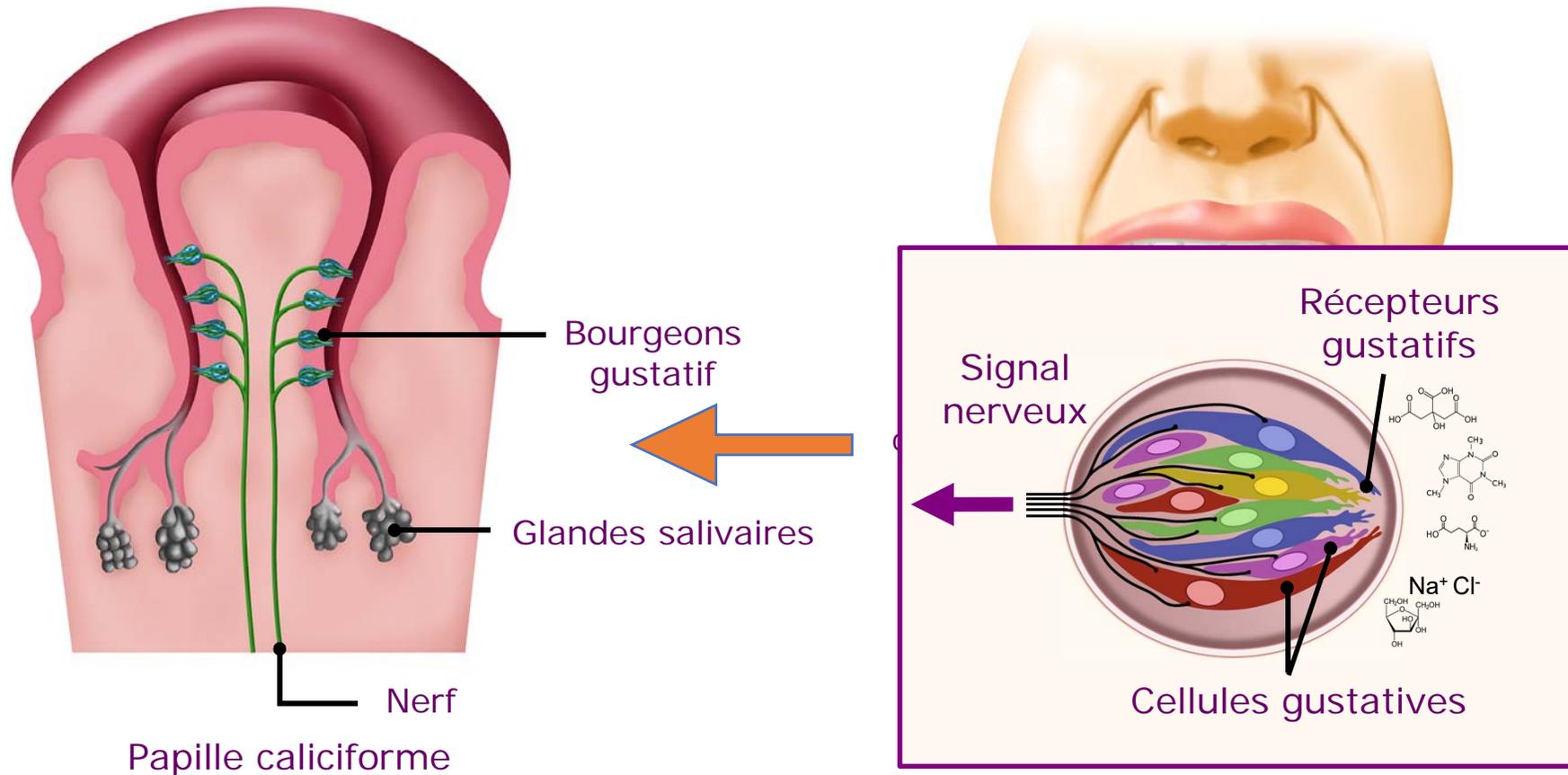


Le système gustatif



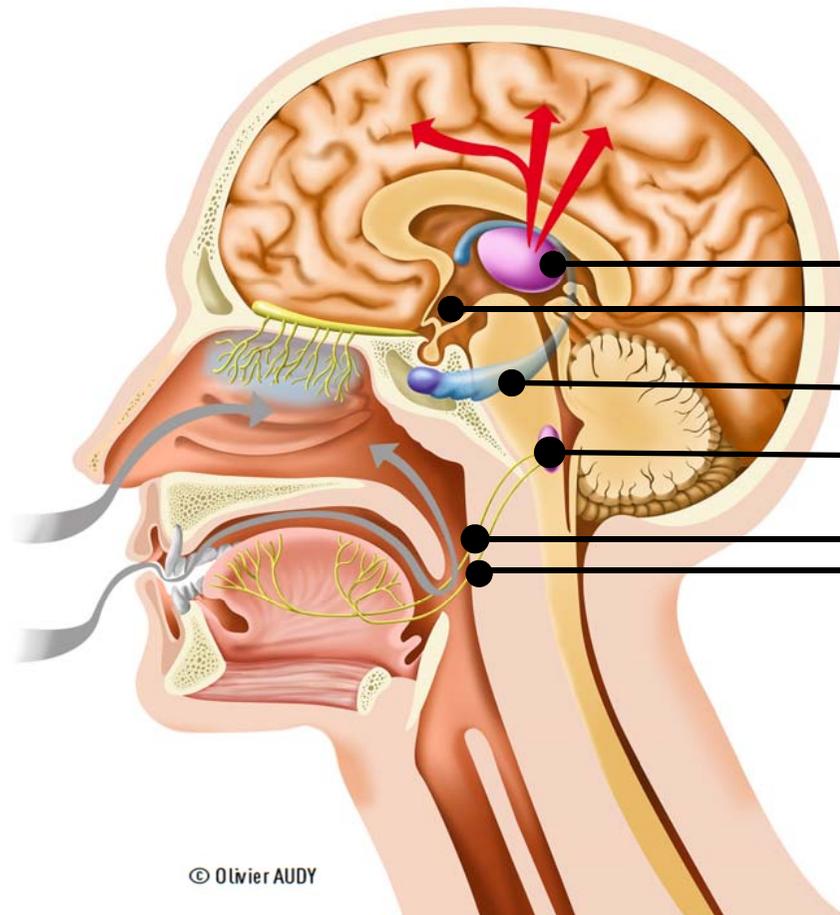
Briand, L. (2017). La physiologie de la perception gustative. *Pratiques en Nutrition*, 13 (49), 10-13.

Le système gustatif



Briand, L. (2017). La physiologie de la perception gustative. Pratiques en Nutrition, 13 (49), 10-13.

Perception consciente



Thalamus

Hypothalamus

Hippocampe

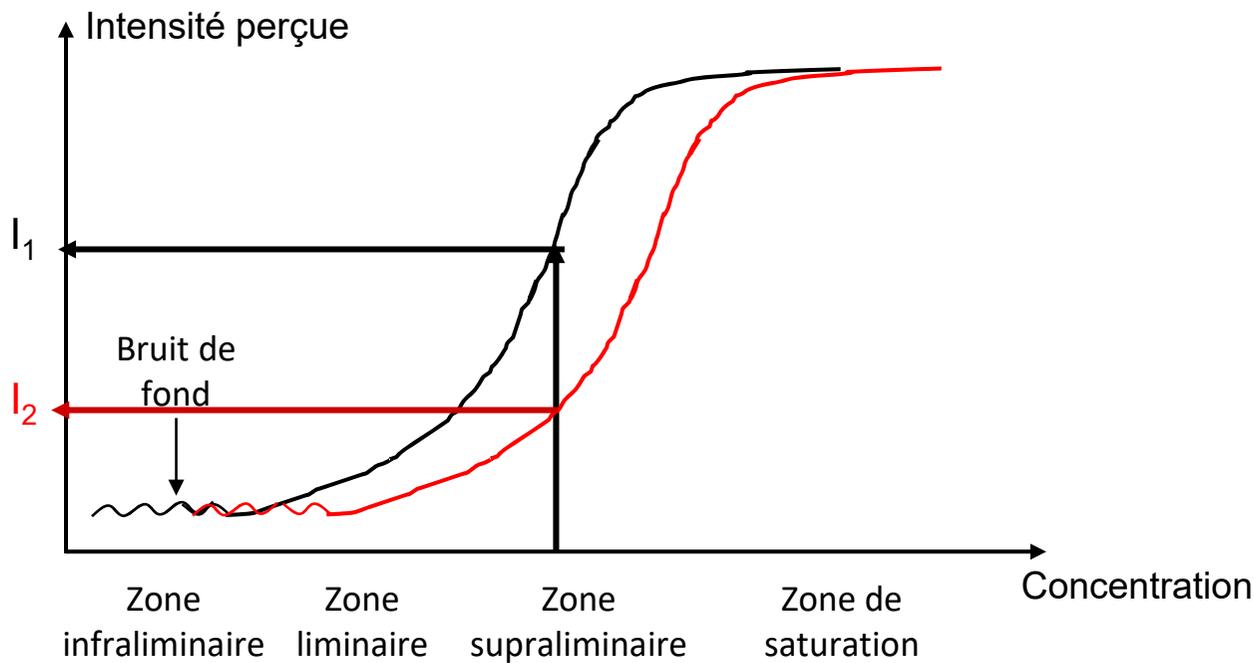
Noyau du faisceau solitaire

Nerfs gustatifs

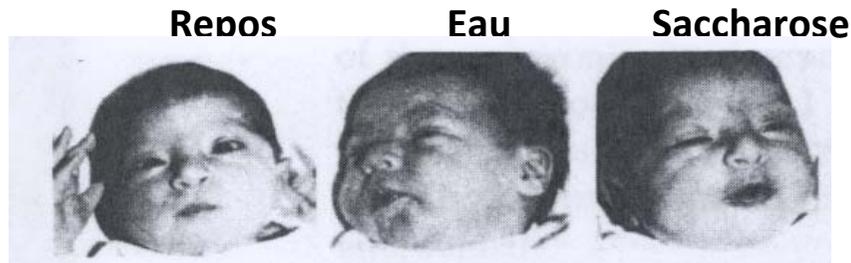
- Nerf de la corde du tympan
- Nerf glossopharyngien
- Nerf vague

Les dimensions de la perception

- Qualité
 - ✓ salé, acide, amère, umami, **sucré**
- Intensité



- Valeur hédonique



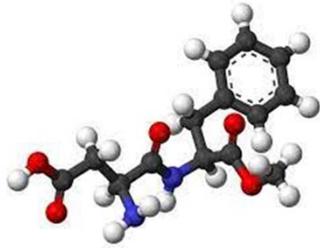
Goût sucré et santé

- Le saccharose est passé du statut de condiment à celui d'aliment grâce au développement des cultures de canne à sucre et de betterave.
- Au XX^{ème} siècle, l'appétence pour le sucre s'est traduite par une augmentation de la consommation de sucre, et en particulier de boissons sucrées
- En parallèle, progression de l'obésité, de la prévalence de diabète de type 2
- En 1989, l'OMS a établi des recommandations pour la consommation de sucres libres : limite fixée à 10% des apports caloriques pour prévenir des risques de carie, mais également d'obésité, de diabète de type 2 et de maladies cardiovasculaires
- Développement de produits, en particulier de boissons dans lesquelles les sucres sont remplacés par des édulcorants non caloriques

Goût sucré et santé

- Sucres et Edulcorants non caloriques : quels sont les mécanismes de détection ?
- Qu'en est-il exactement des relations entre perception du sucré et santé, et plus particulièrement entre perception du sucré et obésité ?
- Le sucre ou le goût sucré sont-ils addictifs ?
- Sucre ou goût sucré : quelles sont les réponses cérébrales, en particulier du circuit de la récompense ?
- Quel est l'effet de la consommation récurrente de sucre ?
- Le sucre en excès modifie-t-il la régulation de la prise alimentaire ?

Séance de l'Académie d'agriculture de France du 08/11/23
GOÛT SUCRÉ et SANTÉ



INTRODUCTION

Jean-Claude Pernellet

AAF section 6 - Sciences de la vie

**Perception des composés sucrants :
Quel est le rôle du récepteur au goût sucré
et l'impact des édulcorants sur la santé?**

Loïc Briand

INRAE-Dijon

*Centre des Sciences du Goût
& de l'Alimentation*

**L'obésité est-elle aussi une histoire
de goût ?**

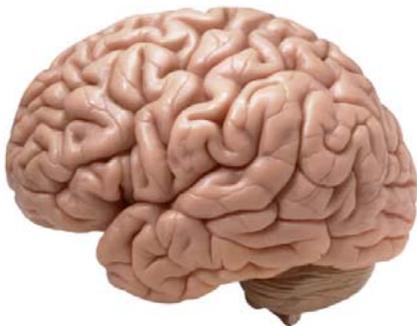
Roland Salesse

*Directeur de recherche honoraire
INRAE*

**Addiction au sucre :
mythe ou réalité?**

David Val-Laillet

*INRAE-Rennes
Institut Nutrition Métabolisme et
Cancer*



CONCLUSION

Philippe Besnard

AAF section 8 - Alimentation humaine