



Ipasa, femelle chimpanzé sauvage du parc national de Kibale, en Ouganda, se nourrit fréquemment de figes. Les grands singes perçoivent et discernent les différents types de sucres présents dans les fruits.

produits d'abord extrêmement dilués, puis à des concentrations de plus en plus élevées jusqu'à ce que la personne puisse nommer la solution à partir de son vocabulaire usuel (salé, sucré, amer, acide ou astringent).

Arbres similaires. La structure de l'arbre des corrélations entre les seuils est très proche de celle observée pour les

primates non humains. Les perceptions gustatives chez l'homme s'organisent selon la même dichotomie opposant les composés apportant de l'énergie à l'organisme (les sucres) à ceux dont l'effet est souvent toxique (alcaloïdes et tannins). On retrouve aussi les corrélations entre substances du même type. Un individu très sensible au saccharose a toutes les chances d'être également très sensible

au fructose. En revanche, il n'y aura pas de corrélation – ou très peu – avec sa sensibilité à la quinine ou aux tannins. En d'autres termes, une personne pourra être très sensible au fructose mais pas nécessairement aux tannins.

Réflexe. Ces résultats sont en accord avec ceux que l'on obtient en étudiant le réflexe gusto-facial, mis en évidence par Jacob Steiner, de l'université hébraïque de Jérusalem, et ses collaborateurs [3]. Ce réflexe génétiquement déterminé apparaît lorsqu'on fait goûter aux bébés comme aux primates une solution de quinine par exemple. Celle-ci provoque une contraction des muscles du visage et le rejet de la substance.

Les primates non humains ont donc sans doute un goût assez similaire au nôtre. Est-ce en raison de notre proximité dans l'arbre de l'évolution ? Pour répondre à cette question, on peut se risquer à dresser un tableau de la coévolution des plantes et des animaux, et de l'évolution des perceptions gustatives.

Selon les hypothèses les plus vraisemblables, vers la fin de l'ère primaire, >>>

Perception gustative et obésité

Quelles sont les relations entre la perception gustative, les préférences alimentaires et le refus d'ingérer un aliment nouveau (néophobie) ? Nous avons essayé de répondre à cette question chez des adolescents obèses suivant une cure d'amaigrissement de 10 mois, en utilisant des tests de détermination des seuils de gustation [1]. Le régime alimentaire de ces jeunes est peu diversifié, et en particulier pauvre en fruits et légumes. Paradoxalement, ce sont les adolescents qui ont la meilleure

acuité gustative qui refusent le plus souvent de goûter de nouveaux aliments. Autre observation : les jeunes qui refusent le plus de manger des fruits et des légumes sont les plus sensibles aux substances amères. Les tests préalables de sensibilité gustative et l'évaluation de la néophobie peuvent ainsi orienter les programmes de réduction pondérale en les adaptant aux caractéristiques sensorielles individuelles déterminées préalablement à la cure.

[1] M. Monneuse et al., *Appetite*, 50, 302, 2008.