

Scolaires - De l'assiette au cerveau

Intervention auprès des scolaires

1 Rue Williams Dumazet, 23200 Aubusson

GPS : 1 Rue Williams Dumazet, 23200 Aubusson

Le 14 mars 2024 | 9h00 - 17h00

Homo sapiens est une espèce omnivore, mais c'est aussi « un animal qui cuisine » ! Notre alimentation résulte ainsi d'un compromis entre nature et culture, et c'est le cerveau qui décide... En raison des inquiétudes liées à la malbouffe, nous nous interrogeons beaucoup sur notre alimentation. Aux questions liées à l'impact environnemental de la production de denrées, s'ajoutent conseils, injonctions ou interdits alimentaires de tous ordres. Ce qui n'était qu'un comportement de survie, une fonction physiologique, se charge de significations émotionnelles, culturelles ou identitaires. Pour comprendre « comment ça marche », la neurogastronomie nous éclaire sur tout ce qui touche à l'action de se nourrir. Activité essentielle pour la survie, se nourrir mobilise de multiples fonctions de l'organisme. Fonctions de planification pour se procurer les denrées, fonctions motrices pour les amener à la bouche, les mastiquer et les avaler. Fonctions sensorielles pour reconnaître les aliments et évaluer la nourriture. Fonctions largement non conscientes du tube digestif : enzymatiques, motrices, sensorielles, neuroendocrines. En maître de cérémonie, le cerveau collecte les informations corporelles et environnementales, et en fait la synthèse. Il commande l'acte de manger et sa cessation, il régule les heures de repas et orchestre les relations entre les organes. C'est lui qui forme les images sensorielles des aliments, et apprend la façon de les manger. Ainsi se déterminent nos choix alimentaires, mais aussi leur valeur nutritionnelle, symbolique et culturelle, jusqu'au jugement esthétique pour la haute gastronomie.

Orateur(s)

Roland Salesse, Neurobiologiste,
directeur de recherche honoraire
INRAe, Jouy en Josas