



UNIVERSITÉ  
DE GENÈVE

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Genève | 04 mars 2013

## DES GOÛTS ET DES ODEURS, L'ON DIS- CUTERA

L'édition 2013 de la Semaine  
du cerveau met les neurones  
dans le plat. Sans gaffer.

Du lundi 11 au vendredi 15 mars, chercheurs et praticiens présenteront à Genève les connaissances les plus actuelles sur l'odorat et le goût. Issus d'horizons divers, les scientifiques guideront le public dans des parcours allant de la bouche au cerveau, des papilles aux neurones, des nerfs aux gènes. Ils dresseront ainsi le portrait de deux sens au centre de la vie quotidienne, qui font que l'on s'alimente, mais aussi que l'on se souvienne, que l'on s'attache, que l'on explore ou découvre.

Organisé par le Centre interfacultaire de neurosciences de l'Université de Genève (UNIGE), l'événement propose cette année de cerner nos neurones quand nous sommes face à l'assiette, à ce qui se mange et se hume. L'édition s'intitule Les neurones dans le plat ; toutes les interventions auront lieu à 19h00, à l'Auditoire U600 d'Uni-Dufour.

### Lundi 11 mars, aucune faute de goût ne sera tolérée

Depuis l'enfance nous explorons le monde en le mettant en contact avec notre bouche. Des récepteurs présents dans la cavité orale, l'information sur la nature du goût chemine dans notre cerveau le long de « câbles », pour atteindre le cortex cérébral, où se produit la représentation mentale d'un goût. Comment celui-ci représente-il les différents goûts et comment notre expérience sensorielle peut-elle à son tour transformer l'activité cérébrale? Vous le découvrirez dans la conférence que donnera Alan Carleton (UNIGE, Faculté de médecine).

L'olfaction et la gustation font partie des sens chimiques. Si les connaissances médicales et physiologiques du goût sont longtemps restées approximatives, elles gagnent en précision avec les avancées de la biologie moléculaire. Des développements cliniques ont parallèlement aidé à la caractérisation comme à l'identification des troubles du goût. Pour faire le point sur le fonctionnement de ce sens, les origines de ses perturbations et les possibilités actuelles de traitement, assistez à la conférence de Basile Landis (HUG).

### Mardi 12 mars, nous serons tous nez égaux

Existe-t-il, au regard de la recherche, des odeurs universellement agréables ou désagréables? Peut-on prédire le succès d'un parfum? Comment les scientifiques s'y prennent-ils pour saisir ou mesurer les émotions liées aux odeurs, pour analyser les réponses d'ordre affectif que ces dernières suscitent ou encore pour expliquer la très grande variabilité individuelle de ces réponses? Venez le découvrir à la conférence de Sylvain Delplanque (UNIGE, Faculté de psychologie et Centre interfacultaire en sciences affectives), au titre évocateur: *Chimie de la madeleine: universalité et variabilité des émotions olfactives.*



Affiche de l'édition 2013 de la  
Semaine du cerveau

Le **syndrome du gourmand** est un nouveau trouble du comportement alimentaire

Pour la génétique, il n'y a pas de doute: l'olfaction n'est pas égalitaire. Car, si la représentation du monde qui nous entoure est construite sur la base des informations que nos sens transmettent au cerveau, les sens utilisent des senseurs, qui résultent des mécanismes de sélection de l'évolution. Le système olfactif recourt en effet à ces outils moléculaires variés, qui, chez l'homme, résultent de centaines de gènes différents. De plus, chaque être humain n'hérite pas des mêmes gènes olfactifs que son voisin. Un tel tirage au sort contribue à différencier notre perception de l'environnement, et donc la représentation que nous nous ferons du monde. C'est ce qu'exposera Ivan Rodriguez (UNIGE, Faculté des sciences).

### **Mercredi 13 mars, les gourmands seront les accros et vice-versa**

Des spécialistes qui se mettent à table non pour manger, mais pour discuter de ce qui se passe dans la tête des mangeurs? C'est une table ronde pour envisager le surpoids, les phénomènes cérébraux consécutifs à la perception des aliments, la boulimie, la gourmandise comme un véritable syndrome ou encore les comportements alimentaires qui varient selon le sexe. Avec Theodor Landis (Faculté de médecine, UNIGE), Ulrike Toepel (CHUV-UNIL) et Daniele Zullino (HUG).

### **Jeudi 14 mars, pour traquer l'obésité, visez l'hypothalamus**

Le cerveau est le chef d'orchestre reconnu du comportement alimentaire, qui répond à une grande variété de stimuli liés à la disponibilité et à l'appétence des aliments. Parmi les structures cérébrales impliquées dans la régulation de la prise alimentaire et du poids corporel, l'hypothalamus joue un rôle clé. Comment les circuits neuronaux de l'hypothalamus contrôlent le comportement alimentaire et comment ces circuits pourraient représenter des cibles potentielles pour le traitement de l'obésité? Vous l'apprendrez en suivant la conférence de Daniela Cota (INSERM, Bordeaux, France).

### **Vendredi 15 mars, le goût et l'odorat, de la mère à l'enfant**

Notre condition de mammifère nous impose d'être captifs du corps maternel pendant les périodes utérine et néonatale de notre développement. Par sa physiologie et ses conduites, la mère filtre alors ce qu'elle transmet au fœtus et au nouveau-né, de sorte que l'environnement sensoriel précoce est constitué d'impressions fortement atténuées. Mais ces apports sensoriels sont suffisants pour influencer les structures et les fonctions cérébrales et influencer les préférences alimentaires à l'âge adulte. C'est ce qu'étudie et présentera Benoist Schaal (Centre des Sciences du Goût, CNRS, Dijon, France).

## **UNIVERSITÉ DE GENÈVE Service de communication**

24 rue du Général-Dufour  
CH-1211 Genève 4

Tél. 022 379 77 17  
media@unige.ch  
www.unige.ch

## **contact**

### **Mona Spiridon**

022 379 53 78  
mona.spiridon@unige.ch