

**Camille Schwartz**  
**Post-Doctorante à l'institute of Psychological Sciences de l'Université de Leeds -**  
**Février 2011**



### **"Vos papilles s'il vous plaît"**

Après un baccalauréat scientifique, j'ai choisi de poursuivre en DUT Techniques de Commercialisation, option Agroalimentaire, dispensé à Tours. Bien au-delà des techniques de ventes des denrées alimentaires en tous genres, j'ai été plus particulièrement séduite par le cours de sociologie alimentaire. Ce cours était dispensé par un professeur qui enseignait également dans une formation aussi atypique qu'appétissante : la Maîtrise Sciences et Techniques sur le Goût et son Environnement. Comment perçoit-on les aliments ? Que suscitent les aliments quand nous les dégustons ? Découvrir les voies de la perception des saveurs et des arômes ainsi que leurs voies de transduction ont ravi ma curiosité. Je me suis donc lancée dans une Maîtrise Sciences et Techniques sur le Goût. Afin de finaliser cette formation, je me suis rendue à l'INRA de Dijon afin d'y effectuer un stage au cours duquel j'ai étudié les préférences pour des boissons dans une population infantile. Comment ne pas rire en se remémorant ces enfants âgés d'une dizaine d'années qui m'ont tous tiré la langue afin que je compte leurs papilles gustatives colorées en bleu ! J'ai ensuite poursuivi dans la voie de l'évaluation sensorielle en m'engageant dans le Master Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments (GPSA) à L'ENSBANA, à Dijon, et en effectuant mon stage de fin d'études chez Adriant à Paris.

Souhaitant utiliser l'analyse sensorielle comme outil pour étudier le comportement alimentaire j'ai ensuite saisi l'opportunité de mener une thèse de doctorat au sein de l'UMR FLAVIC ENESAD-INRA-Université de Bourgogne (maintenant Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation) sur la mise en place des préférences pour les saveurs (sucré, salé, amer, acide et umami) chez les bébés de moins de 2 ans (sous la direction de Sophie Nicklaus et Sylvie Issanchou). Durant trois ans et demi j'ai donc minutieusement investigué les réactions face aux différentes saveurs d'une centaine de bébés... Je garde un vif souvenir de leurs sourires et de leurs grimaces de rejet pouvant parfois être marquées !

J'ai défendu ma thèse « La dynamique des préférences gustatives chez le nourrisson : effets des expériences alimentaires et impact sur l'appréciation des aliments » en juillet 2009. Ce projet a été mené au sein de l'étude longitudinale OPALINE (Observatoire des Préférences ALimentaires du Nourrisson et de l'Enfant) toujours en cours à Dijon. Au cours de ma thèse j'ai donc utilisé l'évaluation sensorielle comme outil pour comprendre quel rôle les préférences pour les saveurs ont dans la mise en place des préférences et des rejets alimentaires avant l'âge de 2 ans. Quel challenge que de déceler les préférences chez des petits bouts qui ne peuvent pas encore s'exprimer par la parole... Pour évaluer les préférences gustatives des nourrissons, il a en effet fallu développer une procédure durant laquelle on présente des biberons contenant soit de l'eau additionnée d'une saveur soit de l'eau selon une séquence bien précise d'environ quatre minutes pour chaque saveur. On évalue ensuite l'appréciation de la saveur par les nourrissons en mesurant combien ils ont consommé de la boisson contenant la saveur par

rapport à l'eau. Enfin, on analyse leurs mimiques faciales selon des techniques notamment utilisées dans les études sur les émotions.

### **Menu du jour**

Depuis Septembre 2010, j'effectue un post-doctorat de deux ans dans le nord de l'Angleterre (Leeds), au sein d'un projet IAPP Marie Curie (VIVA, V is for vegetable: applying learning theory to liking and intake of vegetables) à l'Université de Leeds, Institute of Psychological Sciences (équipe du Prof. Marion Hetherington). Ce projet a pour objectif d'augmenter l'appréciation et la consommation des légumes chez les nourrissons et les enfants. Plus généralement j'évolue au sein d'un groupe de chercheurs en biopsychologie spécialistes du comportement alimentaire et de sa régulation (Human Research Appetite Unit) au sein d'un département de psychologie. Cela me permet à présent d'approfondir mes compétences en psychologie et de découvrir de nouvelles méthodologies dédiées à l'étude du comportement. Il m'arrive aussi de donner des cours ou des formations en relation avec l'évaluation sensorielle et ses méthodologies ou avec mes activités de recherche auprès de différents publics (étudiants, professionnels, instituteurs, etc.).

Le comportement alimentaire est majoritairement guidé par les préférences alimentaires, particulièrement chez les enfants. Il me paraît donc indispensable d'aborder un angle de vue différent de celui portant sur la nutrition. L'analyse sensorielle permet d'aborder l'étude du comportement alimentaire en focalisant sur les dimensions affectives de celui-ci notamment les préférences chimiosensorielles.