

ÉDITO

Nouvelle
formule

Science&Santé nouvelle recette : plus de reportages, plus de portraits, pour plus de saveur, et toujours plus d'actualités scientifiques et de rigueur. Avec un objectif inchangé : vous faire « goûter » aux recherches des laboratoires Inserm !

La rédaction



© Loïc Briand

Loïc
Briand

Responsable de l'équipe
Perception de la saveur,
Centre des sciences du goût et
de l'alimentation, Inra, CNRS,
Université Bourgogne, Dijon

Bien plus qu'une expérience sensorielle !

Le goût est un système de détection chimique capable d'évaluer le contenu nutritif des aliments et de signaler la présence de molécules toxiques. Ce sens nous est familier et pourtant, il est l'un des plus complexes. La connaissance des mécanismes physiologiques de la perception gustative a fortement progressé au cours de la dernière décennie. De nouvelles saveurs ont, en outre, été proposées telles que la saveur umami ou le goût du « gras », et les principaux récepteurs impliqués dans la gustation ont été identifiés. Des analyses de génomes ont, quant à elles, révélé que des différences génétiques pouvaient modifier notre

perception des saveurs et expliquer nos comportements alimentaires.

Des recherches récentes ont aussi mis en évidence la présence du récepteur du goût sucré dans un nombre important d'organes et de tissus, parmi lesquels l'intestin, le pancréas, les tissus adipeux, les spermatozoïdes et le cerveau. Bien que son rôle physiologique reste à établir, il a été démontré que, dans l'intestin, il était impliqué dans la régulation de l'absorption du glucose dans le sang et dans la libération des hormones de satiété. Ce rôle nouveau a suscité l'intérêt de la modulation de ce récepteur par des composés inhibiteurs pour lutter contre le diabète et l'obésité.

Et le goût n'a pas fini de nous surprendre. Dans les laboratoires, les chercheurs et cliniciens continuent à progresser dans la connaissance de sa perception qui n'a pas encore livré tous ses secrets.

SOMMAIRE

- 4 **À LA UNE**
Attentats Mémoires en question
- 6 **ACTUALITÉS**
C'EST FONDAMENTAL
Pharmacologie Éviter les effets secondaires
Olfaction Ces neurones qui ont du nez
Cellule Des membranes à butiner
- 12 **C'EST NOTRE SANTÉ**
Maladies cardiovasculaires Les femmes, grandes oubliées de la prévention
Hépatite B Vaccinez, c'est remboursé !
- 16 **C'EST POUR DEMAIN**
Cancer du pancréas Des micro-puces à l'assaut des tumeurs
- 19 **C'EST AILLEURS**
Allemagne/Cancer Un vecteur prometteur
- 20 **TÊTES CHERCHEUSES**
À L'HONNEUR
Erwan Bézard Une vie entièrement dédiée aux malades

- 22 **L'INSTANT OÙ**
Maïthé Tauber « En 1999... »
- 23 **PREMIER SUCCÈS**
Estelle Marion Une chercheuse globe-trotteuse et prometteuse
- 36 **REPORTAGE**
Institut de la vision L'innovation en vue
- 40 **ENTREPRENDRE**
TargEDys / Troubles alimentaires Des bactéries pour réguler notre appétit
- 42 **OPINIONS**
Fraudes, plagiat, conflits d'intérêts... Une fatalité ?
- 44 **STRATÉGIES**
Yves Lévy « La France a tous les atouts... »
- 46 **BLOC-NOTES**
MOOC Ouvrez les portes du laboratoire : cellules et cellules souches
Livre La nouvelle microbiologie. Des microbiotes aux CRISPR

GRAND ANGLE



LE GOÛT

Ami ou ennemi
de notre équilibre
nutritionnel ?