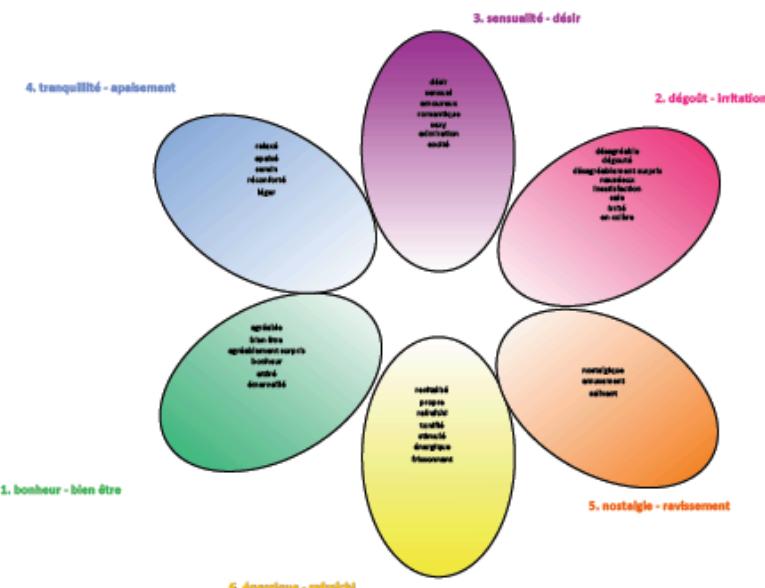


# **LES ODEURS PROVOQUENT DES ÉMOTIONS ? UNE ODEUR ÇA SENT BON...OU PAS BON...C'EST TOUT! NON ??**



C'est vrai, le fait d'aimer l'odeur ou de ne pas l'aimer est une sensation que l'on a très rapidement à l'esprit lorsqu'on la sent. Mais l'émotion, c'est plus large que le simple fait de ressentir quelque chose d'agréable ou de désagréable.

***La même molécule chimique odorante peut-elle être aimée par certains et pas par d'autres ?***

Les réponses émotionnelles aux odeurs dépendent beaucoup de la culture. Par exemple, les odeurs de fromages sont appréciées dans nos régions, mais très peu en Asie. Un autre exemple, l'odeur du Durian. Le Durian est un fruit apprécié en Asie mais son odeur est particulière... très peu de gens aiment cette odeur dans nos régions.

Et oui, la réponse émotionnelle aux odeurs peut changer au cours du temps chez une même personne. Pense à des aliments que tu n'aimais pas enfant et que tu aimes maintenant. La réponse émotionnelle dépend de beaucoup de choses : de ton histoire, de si tu as faim ou pas et même de ce que tu connais de l'odeur !



**Au fait ! Pourquoi je ne sens presque rien quand j'ai un rhume ?**



Ne pas sentir une odeur s'appelle de l'anosmie. Cette **anosmie** peut être transitoire durant un rhume à cause des sécrétions de mucus trop importantes qui empêchent les molécules odorantes d'atteindre les récepteurs olfactifs. Elle est parfois plus longue et peut être définitive en cas de traumatisme crânien. Il existe aussi des cas d'**hyposmie** (baisse de l'odorat), d'**hyperosmie** (hypersensibilité de l'odorat), de **parosmie** (prendre une odeur pour une autre) ou encore de **phantosmie** (sentir une odeur qui n'est pas là). Dans tous les cas, avoir un trouble de l'odorat est souvent très désagréable surtout lors des repas durant lesquels on ne goûte plus grand-chose !

**Qu'est ce que je peux percevoir comme information chimique quand l'olfaction ne fonctionne plus ?**

Il est possible de capter des molécules en solution et de percevoir la sensation du sucré, du salé, de l'acide, de lamer et/ou de l'umami.

Il est également possible de capter des molécules volatiles et de percevoir la sensations de chaud, de froid, de piquant, de picotements, de brûlant et/ou d'irritant.