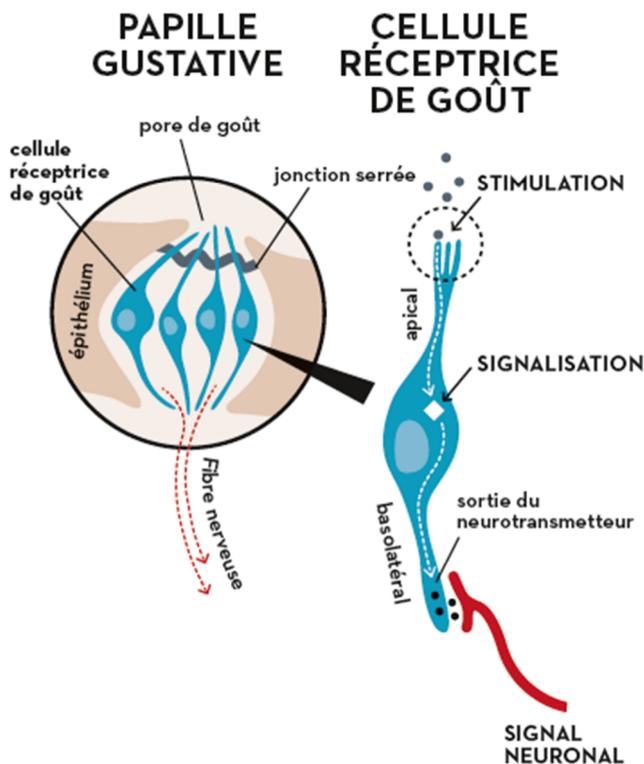


Les papilles gustatives

PAPILLES ET BOURGEONS GUSTATIFS

Le siège du goût est dans la cavité buccale, et principalement sur la langue. C'est à travers cette « porte d'entrée » que transite tout ce que nous mangeons. La langue nous permet de reconnaître et apprécier le goût des aliments. Elle contient plusieurs milliers de **papilles gustatives**.



Ces papilles contiennent les **bourgeons gustatifs**, qui eux-mêmes contiennent les **récepteurs** du goût. Les molécules qui créent le goût, qu'on appelle « molécules sapides », sont dissoutes dans la salive et entrent en contact avec nos récepteurs gustatifs.

De l'autre côté, à leur base, les papilles gustatives sont en contact avec les nerfs du goût qui envoient des signaux au cerveau.

IMPORTANCE DU GOUT

Au cours de l'évolution, la détection des saveurs a permis non seulement de percevoir avec plaisir les substances nécessaires à la vie, mais aussi de discriminer les produits toxiques. Beaucoup de substances toxiques ont un goût amer, comme le cyanure ou l'arsenic qui sont des poisons violents.

Tout comme les perceptions olfactives, les perceptions gustatives varient beaucoup d'un individu à l'autre. Elles dépendent notamment de nos expériences personnelles. Par ailleurs, comme d'autres cellules sensorielles, les papilles meurent et se renouvellent.

Elles ont une durée de vie de **10 jours** seulement, ce qui explique que lorsque l'on se brûle la langue et que l'on tue certaines de nos cellules gustatives, tout revient en ordre assez vite.