

Bien manger ou manger bien: une affaire de goût

Qu'est-ce qui détermine le bon goût de ce que nous mangeons? Rude question. "Il est aussi difficile de définir la qualité sensorielle d'un produit que de décrire un visage humain", explique Jacinthe Fortin, analyste en évaluation sensorielle au Centre de recherche et de développement sur les aliments...

Cette experte intervenait à l'atelier sur "Le goût : Tout risquer... ou ne rien manger?", à l'occasion du forum Science et société qui avait lieu du 2 au 4 novembre au cégep de Limoilou à Charlesbourg.

Ainsi, au-delà du débat classique sur le possible danger des OGM, il y en a eu un plus riche en... saveurs. Le dilemme culturel franco-québécois entre les produits du terroir, que l'on pourrait apparenter à des produits "bio" et les produits synthétiques.

Alors que les produits du terroir sont complexes à analyser et, selon Claude Champagne du ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire, "il vaut mieux pas !", les produits synthétiques sont stables et offrent un contrôle et une sécurité accrues au niveau santé. Par contre, aux dépens de la saveur. Le forum Science et Société regroupait quelque 220 jeunes de 18 à 25 ans et des chercheurs du Québec et de France.

"Côté sécurité alimentaire, jusqu'où les études ont-elles été faites?" Il y a deux aspects : d'un côté, il faut des réponses très rapides. On peut reproduire 1000 ans de microbiologie en laboratoire. De l'autre côté, les études se font à court terme: le temps d'une subvention (2 à 3 ans). Autre fait curieux: la listériose, bactérie que l'on retrouve dans les charcuteries et fromages du terroir, atteint chaque année 200 personnes. Et personne ne s'en inquiète autant que des trois rumeurs de maladie de Creutzfeld Jakob.

Alors que les produits traditionnels ont traversé les générations, ils sont à présent souvent en butte contre la réglementation. À titre d'exemple, "la conservation dans le gras ne convient plus avec les appartements surchauffés, il faut donc stériliser", fait remarquer Jean-Didier Vincent, neurobiologiste et directeur de l'Institut Alfred Pessard à Paris. De même le glutamate monosodique, tant utilisé comme réhausseur de goût, par les Asiatiques n'est pas vraiment apprécié par ici. Pourtant, "le glutamate est le premier neurotransmetteur du cerveau", ajoute Jean-Didier Vincent.

En somme, le portrait de l'assiette est moyennement appétissant: d'un côté les produits classiques et normalisés font peur à cause des OGM et offrent jusqu'à présent peu de satisfaction auprès du consommateur. De l'autre côté, les produits traditionnels sont moins sécuritaires.

Alors que reste-t-il comme choix pour le consommateur entre bien manger et manger bien? "Il y a de la place pour les deux", affirme Jacinthe Fortin. Et peut-être ne pas oublier que le goût, c'est aussi l'anticipation du plaisir. Bon appétit.

Source & infos complémentaires :
Sciencepresse

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le samedi 1 décembre 2001

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/755-bien-manger-ou-bien-affaire-gout.html>