

CONFÉRENCE | RENCONTRE

Crocq

« Faut-il sentir bon pour séduire ? »

MERCREDI 13 MARS | A 18h30

 Dans la salle polyvalente
Rue de la Chapelle, 23260 Crocq

 Roland Salesses

Conférence-rencontre avec **Roland Salesses**, neurobiologiste, directeur de recherche honoraire INRAe, Jouy en Josas. Il se consacre aujourd'hui à la culture scientifique au travers d'associations, de conférences grand public et d'interventions dans les médias.

Imaginez-vous dans la nuit noire, avec les oreilles bouchées. Comment faire pour vous orienter, pour déceler des présences ? Utilisez donc votre nez ! L'homme accorde volontiers aux animaux des pouvoirs olfactifs surprenants : détecter le passage d'un animal, sentir une proie à distance, dialoguer chimiquement avec ses congénères, attirer l'âme sœur grâce à de mystérieuses phéromones. Mais notre odorat n'est pas si sous-développé : il fonctionne bien avant la naissance, le nouveau-né reconnaît sa mère à son odeur et les souvenirs olfactifs peuvent rester gravés dans notre esprit durant toute une vie.

Nous voyagerons aussi à travers différentes cultures olfactives, du kōdō japonais à la jungle colombienne, pour apprendre enfin que l'odorat intervient aussi dans le diagnostic médical, trouve sa place dans les arts ou influence notre sexualité. Alors... fermez les yeux, ouvrez votre nez, le voyage commence !

Public : Grand public | Entrée libre
Organisateurs : Ville de Crocq, Récréasciences, Société des Neurosciences
Contact : Récréasciences | 05 55 32 19 82

CONFÉRENCE

Aubusson

« De l'assiette au cerveau »

JEUDI 14 MARS | A 18h30

 Cité de la Tapisserie
Rue des Arts, 23200 Aubusson

 Roland Salesses

Conférence-rencontre avec **Roland Salesses**, neurobiologiste, directeur de recherche honoraire INRAe, Jouy en Josas. Il se consacre aujourd'hui à la culture scientifique au travers d'associations, de conférences grand public et d'interventions dans les médias.

Homo sapiens est une espèce omnivore, mais c'est aussi « un animal qui cuisine » !

Notre alimentation résulte ainsi d'un compromis entre nature et culture, et c'est le cerveau qui décide... En raison des inquiétudes liées à la malbouffe, nous nous interrogeons beaucoup sur notre alimentation. Aux questions liées à l'impact environnemental de la production de denrées, s'ajoutent conseils, injonctions ou interdits alimentaires de tous ordres. Ce qui n'était qu'un comportement de survie, une fonction physiologique, se charge de significations émotionnelles, culturelles ou identitaires. Pour comprendre « comment ça marche », la neurogastronomie nous éclaire sur tout ce qui touche à l'action de se nourrir.

Activité essentielle pour la survie, se nourrir mobilise de multiples fonctions de l'organisme. Fonctions de planification pour se procurer les denrées, fonctions motrices pour les amener à la bouche, les mastiquer et les avaler. Fonctions sensorielles pour reconnaître les aliments et évaluer la nourriture. Fonctions largement non conscientes du tube digestif : enzymatiques, motrices, sensorielles, neuroendocrines. En maître de cérémonie, le cerveau collecte les informations corporelles et environnementales, et en fait la synthèse. Il commande l'acte de manger et sa cessation, il régule les heures de repas et orchestre les relations entre les organes. C'est lui qui forme les images sensorielles des aliments, et apprend la façon de les manger. Ainsi se déterminent nos choix alimentaires, mais aussi leur valeur nutritionnelle, symbolique et culturelle, jusqu'au jugement esthétique pour la haute gastronomie.

Public : Grand public | Entrée libre
Organisateurs : Cité de la Tapisserie, Récréasciences, Société des Neurosciences

