



# Perceptions gustatives et néophobie alimentaire chez les enfants et adolescents

Marie-Odile Monneuse, Maude Langlois

## ► To cite this version:

Marie-Odile Monneuse, Maude Langlois. Perceptions gustatives et néophobie alimentaire chez les enfants et adolescents. Les résultats de deux études montrent qu'il peut exister une corrélation entre des facteurs à pri.. 2010. <hal-00487998>

**HAL Id: hal-00487998**

**<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00487998>**

Submitted on 3 Jun 2010

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Perceptions gustatives et néophobie alimentaire chez les enfants et adolescents

### Taste perception and food neophobia in children and adolescents

[Marie-Odile Monneuse](#) et [Maude Langlois](#)

CNRS UMR 7206, Eco-Anthropologie et Ethnobiologie, MNHN, Paris, France.

L'ensemble des propriétés sensorielles individuelles influencent dès l'enfance les préférences alimentaires, donc la diversité des choix et des consommations.

On sait aussi, qu'après une période exploratoire, l'enfant de plus de 2 ans a tendance à limiter ses nouvelles expériences de prise alimentaire en refusant de goûter des aliments inconnus. Ainsi, dans le cas d'une grande sensibilité gustative à certains saveurs ou dans le cas d'une néophobie alimentaire importante, la diversité du répertoire du jeune consommateur peut se trouver réduite à certaines catégories d'aliments, avec exclusion par exemple de fruits et légumes considérés comme essentiels pour la santé.

Prenant simultanément en considération ces aspects biologiques et comportementaux, deux études ont montré une relation entre perceptions gustatives et néophobie alimentaire qui peut d'autant plus influencer les préférences et les choix alimentaires.

**From childhood, all the individual sensory properties influence food preferences, so the diversity of choices and consumption.**

**We also know that after an exploratory period, the child over 2 years limits his new experiences of intake by refusing to try unfamiliar foods. Thus, in the case of gustatory sensitivity to certain flavors or in the case of a major food neophobia, the repertoire diversity of young consumers can be reduced to certain categories of foods, excluding for example fruits and Vegetables that are considered essential for health. Taking simultaneously into account these biological and behavioral factors, two studies showed a relationship between taste perceptions and food neophobia, that may particularly affect preferences and food choices.**

Les capacités à percevoir des saveurs peuvent varier d'un individu à l'autre : en particulier l'aptitude à reconnaître de faibles concentrations de substances pures, aux goûts sucré et salé (saccharose et chlorure de sodium), ou l'évaluation de l'intensité perçue de concentrations supraliminaire. La capacité de reconnaître l'amertume d'une substance dénommée PROP (6-n-propylthiouracile) est reconnue comme dépendante essentiellement d'une propriété d'un gène. Une sensibilité prononcée pour ce composé pourrait entraîner une moindre consommation de légumes qui présentent un goût amer.

La néophobie est habituellement considérée comme un déterminant psychologique.

L'ampleur de ce comportement, mesuré en termes de score d'après des réponses à des questionnaires appropriés, est caractéristique de chaque individu et diminue avec l'âge.

Nous nous sommes intéressés au lien possible entre les capacités de réponses gustatives et les scores de néophobie alimentaire ainsi qu'à leurs incidences respectives sur l'appréciation de certains aliments.

Les capacités gustatives ont été renseignées grâce aux réponses aux tests d'évaluation sensorielle des substances sapides (seuils de reconnaissance, concentrations maximales appréciées), entre autre la sensibilité ou non au goût amer (refus ou acceptation de PROP imprégné sur du papier filtre).

Les scores de néophobie ont été établis d'après deux questionnaires de comportement. L'un est assez général. L'autre, plus récent, est adapté pour de jeunes français ; il concerne la peur de goûter un aliment nouveau, l'envie ou le refus de goûter certaines catégories d'aliments et des aliments précis photographiés, peu communs dans notre culture (exemple, le fruit de la passion).

Nous avons mené une première étude en observant des adolescents (15 ans en moyenne) présentant une obésité massive, au début et à la fin d'une cure d'amaigrissement (Ile de France). Les participants ayant une plus grande acuité sensorielle, en particulier au PROP, ont une diminution de leur score de néophobie plus limitée que ceux ayant une moindre sensibilité. Ces derniers acceptent avec plus de plaisir, en fin de cure, de consommer des fruits et des légumes.

Une autre étude a été menée chez des enfants (à partir de 7 ans, capables de répondre par eux-mêmes au questionnaire et aux tests) et adolescents (Paris, Ile de France). Deux types de consommateurs qui présentent un comportement 'à risque' ont été mis en évidence. Les uns, nommés 'hyper-goûteurs d'amer', sont très sensibles à l'amertume du PROP, ils n'aiment pas les amandes, les endives crues et la bière sans alcool, ils ont peur de goûter un aliment nouveau et se méfient particulièrement des légumes. Les autres, nommés 'non sensibles aux goûts', ne reconnaissent pas les goûts salé et surtout sucré à des concentrations habituelles, ils refusent de goûter des aliments qu'ils ne reconnaissent pas, tels les aliments photographiés dans notre étude, le nougat, le fruit de la passion et le riz noir.

En résumé, les résultats de ces deux études montrent qu'il peut exister une corrélation entre des facteurs à priori d'origines biologique, voire génétique, et psychologique, en l'occurrence la capacité de percevoir le goût amer et la néophobie ou méfiance de goûter des aliments nouveaux. Certains enfants et adolescents présentent des comportements alimentaires spécifiques, prédictibles car inhérents à des propriétés gustatives - faciles à évaluer, caractéristiques et stables - susceptibles de restreindre l'élargissement de leur répertoire alimentaire. Une caractérisation systématique des jeunes consommateurs serait intéressante si elle incite parallèlement à trouver et à mettre en œuvre des dispositions particulières pour leur permettre un développement physique harmonieux en évitant des conséquences nutritionnelles défavorables sur leur croissance.



**Test d'évaluation sensorielle. Crédits photo :  
MNHN (Muséum National d'Histoire  
Naturelle). Copyright ou Droits Réservés (DR)**



**Fruit de la passion (Wikipedia)**

**Mots clés:** Comportement alimentaire; néophobie; PROP; goût amer; sensibilité; légumes

**Key words:** Food behaviour; food neophobia; PROP; bitter taste, taste acuity; vegetables

**Sources :**

Monneuse M.O., Rigal N., Frelut M.L., Hladik C.M., Marez A., Simmen B., Pasquet P. (2008) Taste acuity of obese adolescents and changes in food neophobia and food preferences during a weight reduction session. *Appetite*, 50/2-3 : 302-307.

Rubio B., Rigal N., Boireau-Ducept N., Mallet P., Meyer T. (2008) Measuring willingness to try new foods : A self-report questionnaire for French-speaking children *Appetite*, 50/2-3 : 408-414.

Langlois M., Monneuse M.O. Résumé n°53 au 5ème Congrès international "Aliment-Nutriments-Santé", Vitagora - Dijon, 23 et 24 mars 2010, à paraître dans NAFAS (Editions de santé).

[Marie-Odile Monneuse](#) et [Maude Langlois](#)

CNRS UMR 7206, Eco-Anthropologie et Ethnobiologie, MNHN, Paris, France.