

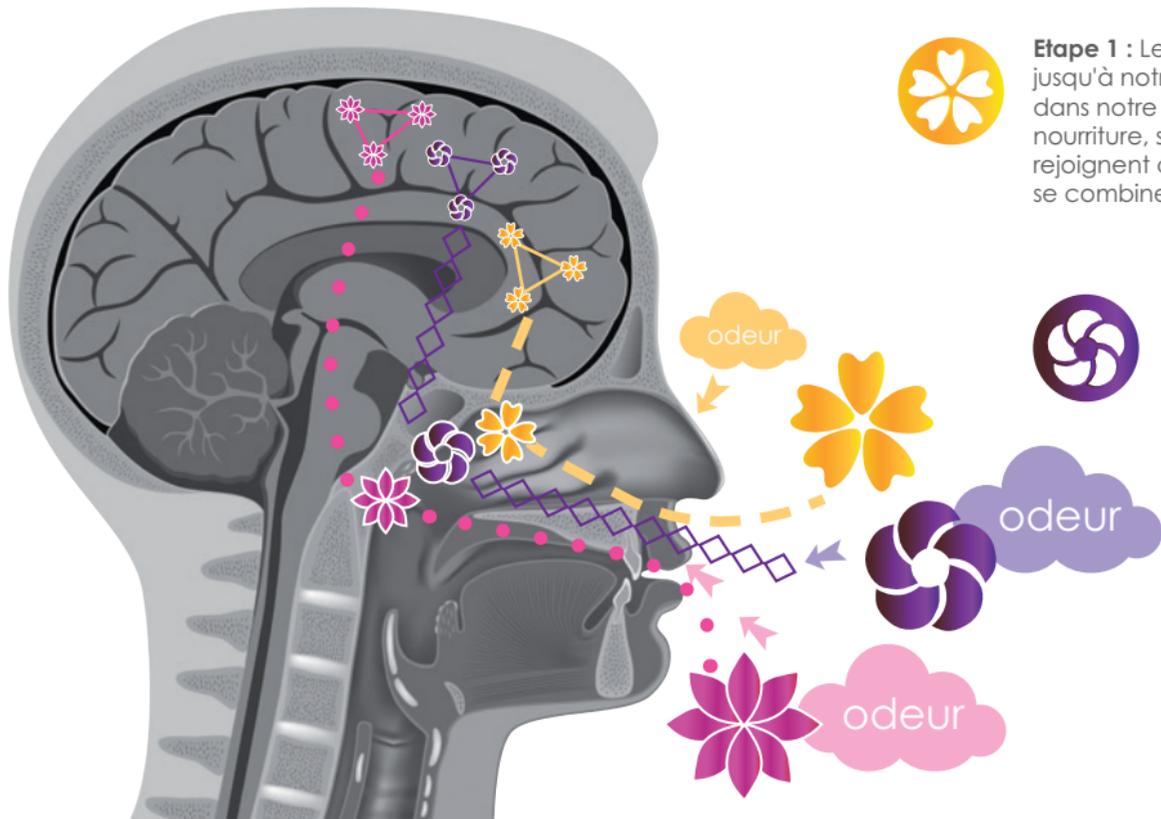


Terres  
de Lavandin.  
Taulignan

Taact...  
Taulignan Artisanat Toulousain  
Commerce



# \* \* \* Vous sentez...? Oui mais comment? \* \* \*



**Etape 1 :** Les odeurs sont de petites molécules qui se déplacent dans l'air jusqu'à notre nez. Elles sont captées à distance lorsqu'on perçoit une odeur dans notre environnement mais certaines odeurs, comme celles liées à la nourriture, se révèlent lorsque les aliments sont dans notre bouche. Elles rejoignent alors notre nez par l'arrière de la gorge. A ce niveau, odorat et goût se combinent pour donner naissance à la flaveur des aliments (odeur + saveur).



**Etape 2 :** Au fond du nez, se trouve la porte d'entrée vers le cerveau. A ce niveau, les odeurs sont reconnues par des récepteurs spécialisés. Cela fonctionne comme une clé dans une serrure. Une fois fixées sur les récepteurs, les odeurs déclenchent des messages nerveux en différents points de notre cerveau.



**Etape 3 :** Au fil des expériences, les odeurs tracent leurs chemins dans le cerveau pour pouvoir être reconnues, séparées, appréciées ou détestées. Chaque odeur est associée à toutes les autres sensations (gustatives, visuelles, auditives, tactiles) perçues au même moment. C'est en partie ce qui explique qu'une odeur, même seule, ait le pouvoir de déclencher le rappel de souvenirs complets.