

LES PRÉFÉRENCES OLFACTIVES DES NOURRISSONS : ET SI L'HISTOIRE COMMENÇAIT DANS LE VENTRE MATERNEL ?

L'expérience sensorielle commence très tôt au cours de la vie, lorsque le fœtus découvre les arômes de l'alimentation maternelle présents dans l'environnement amniotique. Elle se prolonge après la naissance, pendant l'allaitement, puisque les arômes de l'alimentation maternelle peuvent également imprégner le lait maternel. Une autre étape clé dans la formation du répertoire sensoriel du nourrisson est la phase de diversification alimentaire qui débute vers l'âge de 5-6 mois, caractérisée par l'introduction progressive d'aliments non lactés (les fameuses petites compotes, purées...). La question soulevée dans cette étude est de savoir si les expositions sensorielles précoces expérimentées in utero, durant l'allaitement et la phase de diversification, influent sur les préférences olfactives ultérieures du nourrisson. En d'autres termes, peut-on parler d'une mémoire sensorielle précoce ?

Afin de répondre à cette question, des chercheurs du CSGA ont demandé à 300 mères de remplir des carnets de suivi alimentaire : dans ces carnets, les mères devaient noter les aliments et boissons consommés durant la fin de grossesse et l'allaitement, puis décrire l'alimentation de leur enfant en début de diversification. Ces carnets ont permis de déterminer le degré d'exposition de l'enfant à des aliments a priori appréciés (fraise, pêche-abricot, pomme, vanille) et à des aliments a priori non appréciés (poisson, fromage fort, poivron, ail). A l'âge de 8 mois, les enfants sont venus au laboratoire pour participer à un test olfactif. Ce test consistait à observer leur comportement envers des objets odorisés avec les odeurs décrites ci-dessus et des objets non odorisés. Pour les aliments a priori non appréciés, les résultats ont montré une corrélation positive entre l'exposition précoce d'un enfant à certaines saveurs (fromage, poivron, poisson) et l'attraction ultérieure de cet enfant pour ces odeurs. Aucune corrélation n'a été observée pour les aliments a priori appréciés. En conclusion, cette étude souligne que l'exposition précoce d'un enfant à des aliments a priori peu appréciés pourrait contribuer à une meilleure acceptation de leur odeur ultérieurement.



Crédits photos : S. Monnery-Patris©

Contact

Sandrine Monnery-Patris, sandrine.monnery-patris@inra.fr

Pour en savoir plus

Wagner S, Issanchou S, Chabanet C, Lange C, Schaal B & Monnery-Patris S (2019). Weanling Infants Prefer the Odors of Green Vegetables, Cheese, and Fish When Their Mothers Consumed These Foods During Pregnancy and/or Lactation. *Chemical Senses*. <https://doi.org/10.1093/chemse/bjz011>

Mots-clefs

Olfaction ; préférences ; nourrisson ; enfant ; liquide amniotique ; lait maternel ; diversification alimentaire ; exposition périnatale.