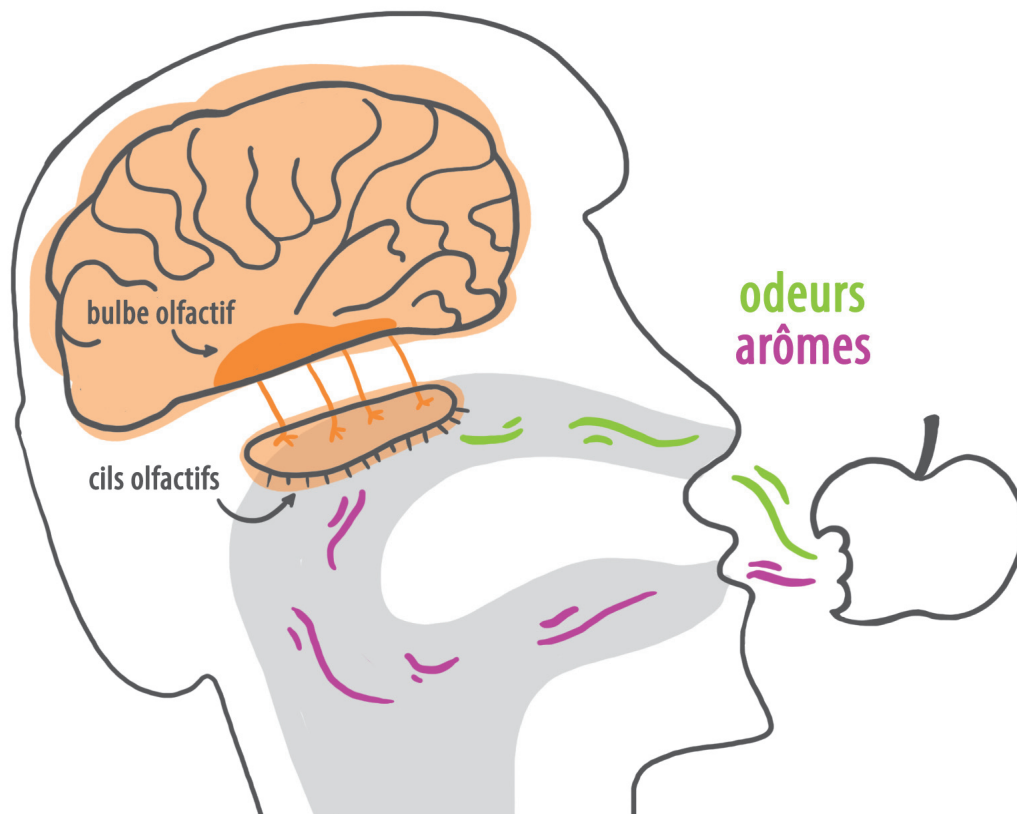


## DEFINITION

| Sens          | Organe sensoriel                                                                                                                                                                      | Action                                                   | Sensation                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ODORAT</b> | <p><b>Les cils olfactifs</b> captent les molécules volatiles dans le « fond » du nez.</p> <p><b>Le bulbe olfactif</b> traite les informations pour identifier l'odeur ou l'arôme.</p> | <p>Flairer</p> <p>Sentir</p> <p>Humer</p> <p>Fleurer</p> | <p><b>Odeur</b> : sensation olfactive passant par le nez (voie nasale). Une odeur vient donc de tout objet et être vivant dans notre environnement.</p> <p><b>Arôme</b> : sensation olfactive d'un aliment en bouche passant par l'arrière de la bouche (voie rétro nasale)</p> |

Source : mon cahier du goût conçu par Les Sens du Goût.



## EN SITUATION D'ANIMATION

Pour une odeur , il y a plein de mots différents acceptables !

Nous **nommons** donc toutes les odeurs par rapport à des **repères culturels** et des **souvenirs**.

Vous allez certainement avoir des réponses très différentes si vous mettez en place un atelier de reconnaissance d'odeurs. Toutes ces réponses seront à accepter, nous ne pouvons/devons pas nier ces différences de perceptions et d'évocations.

**Par exemple :** Si vous faites sentir un coton imbibé de quelques gouttes d'huile essentielle de lavande, vous pouvez avoir comme réponses (différentes et toutes bonnes) : une fleur, l'armoire de chez mamie, mes vacances, les toilettes...,etc.

## EN SAVOIR PLUS

[vidéos]

**TED** « How do you smell ? »

*Un humain adulte peut distinguer jusqu'à 10 000 odeurs. Vous utilisez votre nez pour savoir quoi manger, quoi acheter et même quand il est temps de prendre une douche. Mais comment les molécules de l'air se traduisent-elles en odeurs dans votre cerveau? Rose Eveleth retrace le voyage malodorant à travers votre épithélium olfactif et explique pourquoi le parfum peut être si subjectif.*

> <https://urlr.me/X5Qwb>

Neurophysiologie « L'olfaction »

*L'olfaction est l'un de nos cinq sens des plus subtils et performants, puisqu'il permet de détecter une multitude d'odeurs, un nombre quasi infini pour les nez les plus entraînés. Certaines odeurs sont même mieux perçues par l'être humain que par les animaux.*

> <https://urlr.me/95rmw>

## A VISIONNER AVEC LES ENFANTS

« **Savez-vous bien sentir les odeurs?** » Un tutoriel proposant une expérience olfactive amusante et expliquant les mécanismes de l'odorat.

« **Savez-vous bien sentir les arômes?** » Un tutoriel proposant une expérience de dégustation amusante et expliquant les mécanismes du goût et de l'olfaction rétronasale.

Retrouver les vidéos sur [www.institutdugout.fr](http://www.institutdugout.fr)

## Les odeurs

*Il est difficile de nommer les odeurs, nous ne faisons que comparer ces sensations à d'autres odeurs. Le vocabulaire lié au sens de l'odorat est donc restreint.*

*Il est tout de même possible de classer les odeurs dans des groupes tels que :*

## Groupes d'odeurs

- **fruité**  
*(agrumes, petits fruits)*
- **boisé**  
*(bois sec, feuilles mortes, écorces, champignon, feuilles mouillées)*
- **terreux**  
*(terre, tourbe, humidité, betterave)*
- **empyreumatique**  
*(fumé, grillé, brûlé, amande grillée, tabac, torréfié)*
- **animal**  
*(cuir, cuir tanné, fourrure, laine mouillée)*
- **minéral**  
*(métal, pierre, craie)*
- **confiserie**  
*(chocolat, cacao, beurre de cacao)*
- **épicé**  
*(cannelle, cardamone, muscade, gingembre)*
- **lacté**  
*(beurre frais, beurre fondu, crème)*
- **végétal**  
*(herbe séchées, herbes fraîche, herbes aromatiques, légumes)*
- **marin**  
*(algues, varech, poisson, ...)*
- **floral**  
*(fleurs capiteuses, fleurs fraîches)*