

QUAND LA COVID-19 NOUS RAPPELLE A QUEL POINT LE GOÛT ET L'ARÔME DES ALIMENTS SONT ESSENTIELS

En ce début d'année 2021, Gilles Feron a été nommé directeur adjoint du CSGA. Depuis plusieurs années, ses travaux portent sur les processus oraux mises en jeu lors de la consommation d'un aliment. Récemment, il a signé un éditorial sur la COVID 19 et les troubles chimiosensoriels en tant que Président du Comité de Rédaction des Cahiers de Nutrition et de Diététique:

« J'ai perdu du goût et l'odorat ! ». Ces derniers temps, nous sommes nombreux à avoir entendu cette petite phrase, ou peut-être même à l'avoir prononcée. Une revue systématique de littérature¹ a récemment montré que 47% des patients symptomatiques atteints de la COVID-19 présentaient un dysfonctionnement des fonctions chimiosensorielles. Cette prévalence varie fortement selon l'origine ethnique – de 18% chez les asiatiques à 55% chez les populations d'origine caucasienne.

Dans le cadre d'une infection par le SARS-CoV-2, ces troubles apparaissent rapidement. Si tous les mécanismes ne sont pas encore été élucidés, des résultats récents suggèrent que les perturbations chimiosensorielles induites par la COVID-19 pourraient être liées à des mécanismes distincts de ceux mis en évidence pour d'autres coronavirus². En effet, la COVID-19 semble affecter les fonctions olfactives et gustatives, contrairement à un rhume classique qui affecte principalement l'olfaction³.

Dans la plupart des cas, ces troubles sont transitoires, avec une durée de récupération variant de quelques jours à un peu plus de 4 semaines⁴. Cependant, chez une population jeune (moins de 40 ans), environ un quart des patients voyaient leurs troubles persister au-delà de 30 jours⁵.

Un ami touché par la COVID-19 lors de la première vague m'a rapporté que ce qui l'avait le plus perturbé, c'était cette perte inédite de goût et d'odorat, bien plus que les symptômes de fièvre et de toux : « Tout avait un goût de brûlé ou de carton ! ». La COVID-19 et les troubles chimiosensoriels qui lui sont associés nous rappellent à quel point le goût et l'arôme des aliments sont essentiels à notre plaisir alimentaire et à nos interactions sociales autour d'un bon repas...

Contact

Gilles Feron, gilles.feron@inrae.fr

Pour en savoir plus

Feron G (2021). La Covid 19 nous rappelle à quel point le goût et l'arôme des aliments sont essentiels au quotidien ! Cahiers de Nutrition et de Diététique, 56, 1-2.

Mots-clefs

COVID-19 ; olfaction ; gustation

¹ Von Bartheld, 2020, ACS Chem. Neurosci. ² Riso, 2020, Nutrients ³ Huart, 2020, Rhinology. ⁴ Sayin, 2020, ACS Chem. Neurosci. ⁵ Fjaeldstad, 2020, Dan. Médias. J.



Crédits photo : ISTOCK©