



Bibliographie Pour les plus grands

I. Physiologie

A. Ouvrages

► *Graines de sciences 3. Chap. 5, Les cinq sens* / Charles Auffray, pp. 119-143 Paris : Ed. Le Pommier, 2001.. ISBN 2-7465-0088-4

► Fischler, Claude. *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris. Odile Jacob, 2001. 440 p. Collection Poches. ISBN 2-7381-0937-3

► Holley, André. *Le cerveau gourmand*. Paris : Odile Jacob, 2006. 254 p. ISBN 2-7381-1696-5

« Une plongée dans les saveurs, les odeurs, les arômes, les flaveurs qui excitent nos sens et suscitent notre appétit et notre jouissance alimentaire. »

► Holley, André. *Eloge de l'odorat*. Paris : Odile Jacob, 1999. 273 p. ISBN 2-7381-0740-0

Pour aller plus loin :

► Brand, Gérard. *L'olfaction : de la molécule au comportement*. 2001, Solal. 111 p. Collection Neurosciences cognitives. ISBN 2-914513-12-7

« Le but de cet ouvrage est d'offrir une large synthèse des connaissances actuelles sur l'olfaction, utile aux chercheurs, aux enseignants et aux étudiants intéressés par les différents aspects de cette modalité sensorielle, et de présenter les principales voies de recherches à venir. »

B. Articles

- ▶ *Cinq sens pour un corps (dossier)*. **Découverte**, revue du Palais de la découverte, janvier 2001, n°284, pp. 12-53.
- ▶ *La science des sens (dossier)*. **Découverte**, revue du Palais de la découverte, février 2000, n°275, pp. 18-33.
- ▶ Holley, André ; Le Magnen Jacques. *Olfaction*. **Encyclopedia Universalis**, 2008.
- ▶ Lefèvre-Balleydier, Anne ; MacLeod, Patrick ; Holley, André. *Bac to basics : l'odorat*. **La Recherche**, janvier 2006, n°393, pp. 91-94.
- ▶ Massaux, Aurélie. *L'odorat, quelle aventure !* **Découverte**, revue du Palais de la découverte, septembre/octobre 2008, n°358, pp. 46-57.

Pour aller plus loin :

- ▶ Axel, Richard. *De la molécule à l'odeur*. **Pour la science**, décembre 1995, n°218, pp. 60-65.

« Des expériences récentes révèlent comment le nez et le cerveau détectent les molécules odorantes, puis interprètent les signaux olfactifs. »

C. Ressources audiovisuelles

- ▶ *L'encyclopédie du corps humain. Vol 1. Les yeux et la vue, les oreilles et l'ouïe, le goût et l'odorat* [Images animées]. Saint-Denis : Alpa Média, 2005. Durée 100'.
- ▶ France 5, Allô Docteurs. *La perte de l'odorat* [Emission télé]. 22 octobre 2008. Disponible sur <http://www.france5.fr/allo-docteurs/index-fr.php?page=player&id_article=326>

Pour aller plus loin :

- ▶ Académie des sciences. *Goût et olfaction* [Enregistrement sonore]. Canal Académie, mars 2006. Disponible sur <<http://www.canalacademie.com/Gout-et-olfaction.html>>

« Comment naissent les odeurs ? Comment l'être humain arrive-t-il à les capter, à les garder en mémoire. En est-il de même pour les animaux ? »

D. Ressources Internet

- ▶ *Anatomie du nez* [Page web]. Médecine et Santé. Disponible sur <<http://www.medecine-et-sante.com/anatomie/anatnez.html>>

► **Institut du goût** [Site web]. 2005
Disponible sur <<http://www.institutdugout.fr/index.htm>>

Un organisme de formation et de recherche qui s'intéresse aux perceptions sensorielles et au comportement alimentaire.

► Lajoie, Jacques. **Les sens chimiques** [Site web]. Montréal : Université du Québec, 2005.
Disponible sur <<http://lajoie.uqam.ca/percept/Bloc3/bloc3-chimique.html>>

Une partie du cours de Psychologie de la perception dédiée à l'olfaction : fonctions, système olfactif, perception des saveurs...

► Ministère des affaires étrangères et européennes. **Six sens pour la vie** [Site web].
Disponible sur <http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/article-imprim.php?id_article=46533>

« Le site de l'exposition itinérante « Six sens pour la vie », à l'initiative de Michel Depardieu (INSERM), qui propose une découverte des sens et de leur fonctionnement dans une approche ludique et interactive. En plus d'un livret pour l'animateur, trois rubriques sur les sens, leurs fonctions et leurs interactions. »

Pour aller plus loin :

► **Olfac** [Site web]. Kysicurl , 2004.
Disponible sur <<http://kysicurl.free.fr/olfac/>>

Un site dédié à l'odorat et ses différents troubles tel que l'anosmie. La rubrique « liens » propose une sélection de sites consacrés aux différents troubles de l'odorat.

► U.M.R. Neurosciences Sensorielles Comportement Cognition. **Neurosciences & systèmes sensoriels : documentations** [Site web]. 2006.
Disponible sur <<http://olfac.univ-lyon1.fr/documentation/olfaction/index.htm>>

Ce laboratoire du CNRS, chargé d'étudier les aspects moléculaires, cellulaires et intégrés des processus sensoriels, et plus particulièrement l'audition et l'olfaction, propose des liens vers des informations scientifiques, pédagogiques et techniques sur ces deux thématiques.

II. Molécules odorantes

A. Ouvrages

- Ansel, Jean-Luc. **Les arbres à parfums**. Paris : Eyrolles, 2001. 147 p. ISBN 2-212-11010-3
- Atkins, Peter. **Molécules au quotidien**. Paris : InterEdition, 1989. pp. 105-139. ISBN 2-7296-0296-8

Les molécules gèrent l'univers de l'homme. Certaines sont d'ailleurs responsables d'un grand nombre de parfums et d'odeurs naturelles.

► Brossut, Rémy. *Phéromones : la communication chimique chez les animaux*. CNRS éditions ; Belin, 1996. 143 p. ISBN 2-7011-1712-7

► Cobbi, Jane ; Dulau, Robert. *Sentir : pour une anthropologie des odeurs*. Paris : L'Harmattan, 283 p. Collection Eurasie. ISBN 2-7475-7080-0

« Dans la perspective d'une anthropologie des odeurs, les auteurs de ce livre appréhendent le domaine olfactif sous des angles divers : neurophysiologie, mémoire, communication, rôle attribué aux senteurs dans différents milieux. »

► Duchesne, Jocelyne ; Jaubert, Jean-Noël. *Découvrons les odeurs*. Paris : Nathan, 1989. 79 p. Collection Pédagogie parascolaire. ISBN 2-09-103201-8

► Ellena, Jean-Claude. *Le parfum*. Paris : Presses universitaires de France, 2008. 127 p. Que sais-je?, n°1888. ISBN 2-13-056082-2

Pour aller plus loin :

► Bizzozero, Vittorio. *L'univers des odeurs : introduction à l'olfactologie*. Genève : Georg, 1997. 126 p. Collection Janus. ISBN 2-8257-0565-9

« Au carrefour de la sensorialité et de la connaissance, l'olfactologie prend en considération tous les aspects olfactifs qui relient l'identité d'un individu à son environnement et retrace d'une nouvelle manière le passage entre sensation, sentiment et pensée. »

► Capon, Mady ; ENS Cachan. *Chimie des couleurs et des odeurs*. 2^e éd. Nantes : Cultures et techniques, 1993. 255 p. Collection Formation. ISBN 2-9502444-2-4

« Chimie des couleurs et des odeurs est un manuel destiné aux chimistes. En répondant aux questions comme « qu'est-ce qu'une couleur ? », « d'où vient la variété des couleurs ? », « qu'est-ce qu'un parfum ? », « comment l'élaborer ? », les chapitres associent de brèves présentations générales des questions traitées et la description précise de manipulations choisies pour leur intérêt scientifique et pédagogique. »

► Comte, Marie-Jeanne. *Approche des odeurs et des saveurs à l'école élémentaire*. Thèse de doctorat : Université Paris 7 : 1994. 267 f.

► Corbin, Alain. *Le miasme et la jonquille : l'odorat et l'imaginaire social aux XVIII^e et XIX^e siècles*. Paris : Flammarion, 1982, rééd. 2008. 425 p. Collection Champs Histoire. ISBN 978-2-08-121297-8

« Alain Corbin propose d'analyser ce qu'il appelle "la révolution olfactive" qui s'est opérée à partir des premières découvertes scientifiques, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, et s'est achevée avec le triomphe des théories pasteurienne, à la fin du XIX^e siècle. En s'intéressant à ce qui nous paraît le plus naturel et personnel, il met en évidence que l'odorat est un construit social qui évolue au cours du XIX^e siècle en fonction des représentations des savants, des élites et des individus. »

Fiche de lecture disponible sur :

http://socio.ens-lsh.fr/agregation/corps/corps_fiche_corbin.php

B. Articles

► *La perception du parfum (dossier)*. **Découverte**, revue du Palais de la découverte, octobre 2000, n°281, pp. 29-57.

► *Parfums de plantes. La Garance voyageuse*, printemps 2003, n°61.

Plantes parfumées dans un but stratégique, plantes « qui puent », plantes à parfums, plantes aromatiques... Un numéro entièrement consacré aux parfums des plantes.

► Bourgue, Emmanuelle ; Grolleau, Virginie. *Le parfum : la fin d'une époque ?* **Science & vie**, juin 2004, n°1041, pp. 104-120

► Hossenlopp, Joseph ; Richard, Hubert. *Le monde merveilleux des molécules odorantes dans les aliments*. **Découverte**, revue du Palais de la découverte, octobre 2003, n°311, pp. 14-25.

► Monnerais, Isabelle. *La science a du nez ! : Une interview de Pierre Breese*. **Découverte**, revue du Palais de la découverte, avril 2006, n°337, pp. 38-50.

Pour aller plus loin :

► Dubois, Danièle. *Dessine-moi une odeur*. **Pour la science**, novembre 2006, n°349, pp. 54-58.

« Pourquoi un mot spécifique exprime-t-il la couleur, tandis qu'aucun ne définit l'odeur du fruit ? Les termes décrivant les couleurs semblent plus riches que ceux des odeurs. Pourtant, l'étude de l'expression de ces lexiques en fonction des pratiques culturelles montre que les mécanismes de leur élaboration sont proches ».

C. Ressources audiovisuelles

► Bultingaire, Michel. *La chimie des parfums* [Images animées]. Sarreguemines : Pierron multimédia, 2002. Collection Images & sciences. Durée 20'.

Ce programme pédagogique de 20 minutes, destiné notamment aux élèves des collèges et lycées, a pour but d'illustrer la chimie des parfums : culture de fleurs, distillation et production d'essence, conception par un Nez, réalisation du mélange et mise en flacon.

► CNRS. *Les parfums : films* [Images animées]. SagaScience, mars 2002.
Disponibles sur < <http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doschim/imgArt/cinetheq/global.html>>

- Molécules odorantes et olfaction (durée 2'11)
- Histoire des parfums (durée 1'46)
- Analyse des odeurs (durée 6'34)
- Formulation des parfums (durée 2'30)
- Molécules odorantes de synthèse (durée 7'09)
- Extraction des substances odorantes (durée 6'13)
- Cueillette des plantes, sources de parfums (durée 4'29)
- Parfums et temples égyptiens (durée 3'10)
- Plantes aromatiques (durée 4'01)

► Courtejoie, Elodie. *Le chromatographe : détecter les molécules odorantes* [Enregistrement sonore]. Canal Académie, mars 2007.
Disponible sur <<http://www.canalacademie.com/Les-molecules-odorantes.html>>

« Les odeurs de tomate, de cacao, les parfums en règle générale... sont des associations de centaines de molécules odorantes. Pour celles du cacao, on retrouve des odeurs de cacahuète, de friture ou encore... de pied ! Pour être incollable sur le sujet, le programme "Un chercheur une manip", au Palais de la Découverte nous emmène au pays des saveurs... ! Suivez les explications olfactives de Sokunthéa Thlang. »

D. Ressources Internet

► *Toil'd'épices* [Site web]

Un site dédié aux épices, herbes et condiments : définitions, usages, savoirs, témoignages, etc.

► CNRS. *Chimie et beauté : les parfums* [Site web]. SagaScience, mars 2002.
Disponible sur <<http://www.cnrs.fr/cw/dossiers/doschim/decouv/parfums/index.html>>