

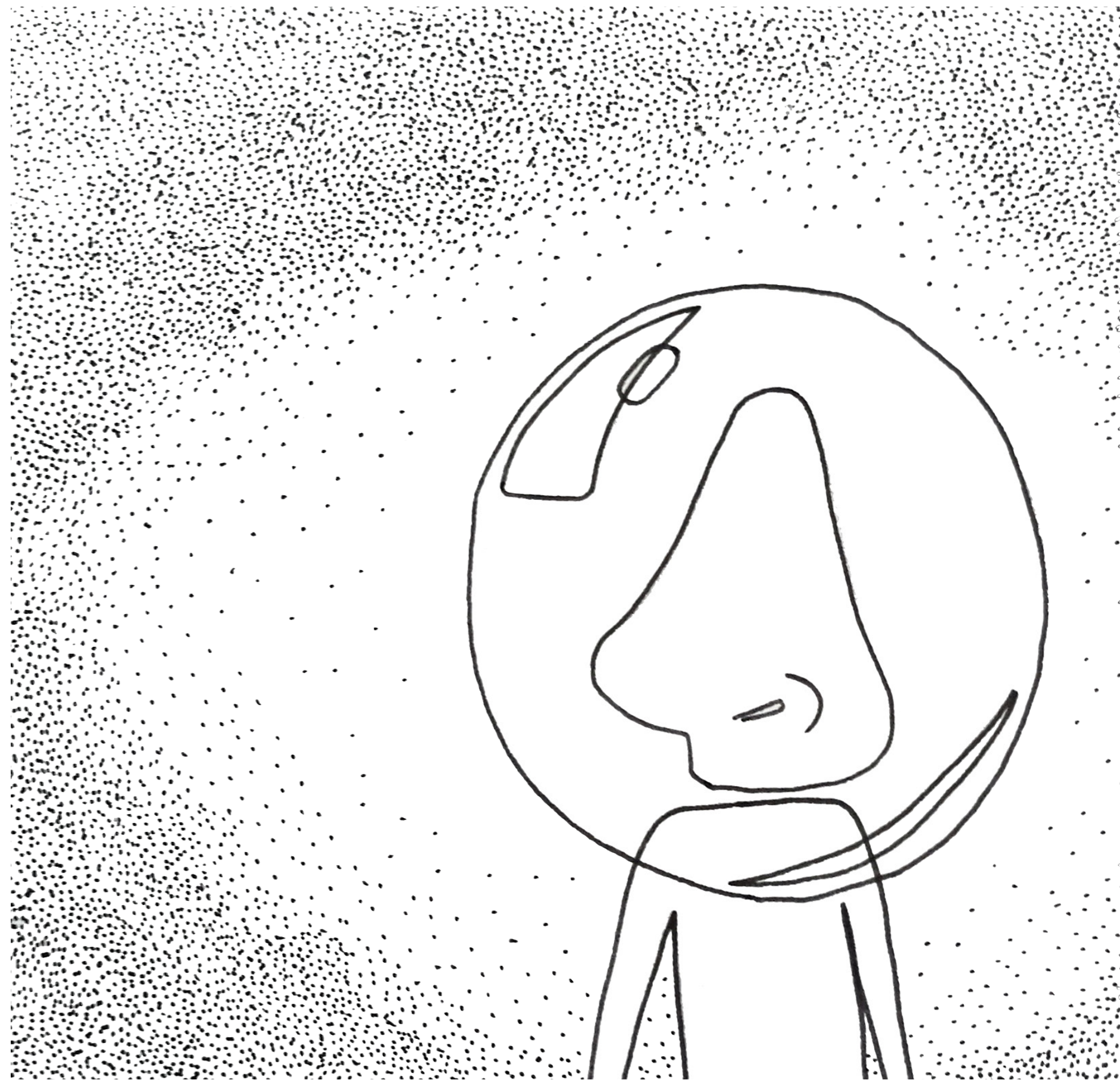
# L'anosmie : un handicap alimentaire

La palette à textures aide au développement multisensoriel à la suite d'une anosmie et d'une agueusie.

1. Angèle Luccatio, designer, [angele.luccatio@gmail.com](mailto:angele.luccatio@gmail.com)

2. Luc Perera, enseignant doctorant, EnsAD et MINES ParisTech, [luc.perera@ensad.fr](mailto:luc.perera@ensad.fr)

Colloque création-recherche en olfaction, du 16 au 18 février 2022 à Toulouse.



## 1. Contexte

L'odorat joue un rôle très important dans la construction sociale, dans la compréhension spatio-temporelle ainsi que dans notre identité. De même qu'une odeur est invisible, le handicap lié aux odeurs l'est aussi. L'anosmie est due en grande majorité à la détérioration des nerfs et neurorécepteurs olfactifs. Cela provoque une perte d'odorat, et une personne atteinte d'anosmie est également touchée par l'agueusie. Cette personne ne perçoit plus l'odeur des aliments ni leurs odeurs par rétro-olfactions.

## 2. Problématique

Comment aider une personne anosmique à développer sa multisensorialité pour reprendre du plaisir à se nourrir et à partager des repas avec son entourage ?

## 3. Axes de recherche

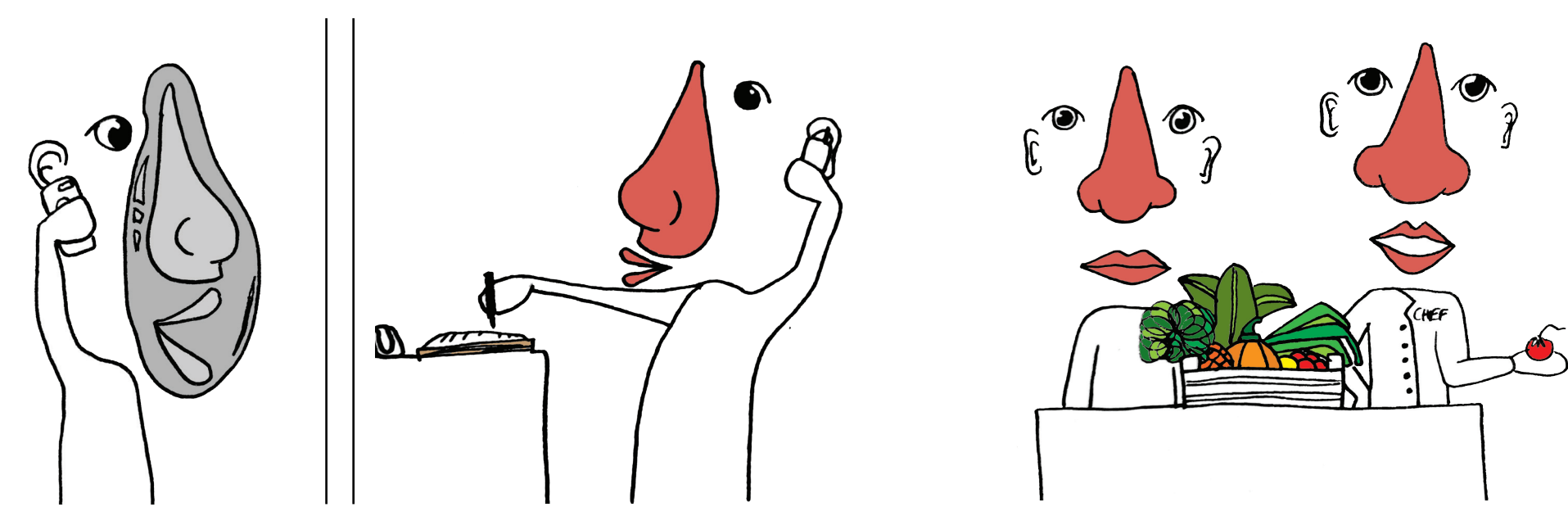
- Identifier les besoins d'usage de la population atteinte d'anosmie.
- Expérimenter différents outils ou moyens.
- Tester l'ergonomie et l'évaluer par notre perception de la maladie.
- Collaborer avec un chef gastronomique.
- Tester auprès d'un public anosmique (dans l'idéal).

## 4. Dispositif

Lors de la dégustation, les personnes anosmiques et non anosmiques vivraient une **expérience de sensibilisation aux textures** grâce aux plats conçus par le chef. Celle-ci pourrait leur faire prendre conscience qu'il est possible d'avoir des perceptions lorsqu'ils mangent.

Le dispositif serait vendu sous la forme d'un kit afin de pouvoir poursuivre le **développement sensoriel** à domicile. L'utilisateur reproduirait l'expérience chez lui afin de l'inciter à cuisiner et à reprendre du plaisir à manger.

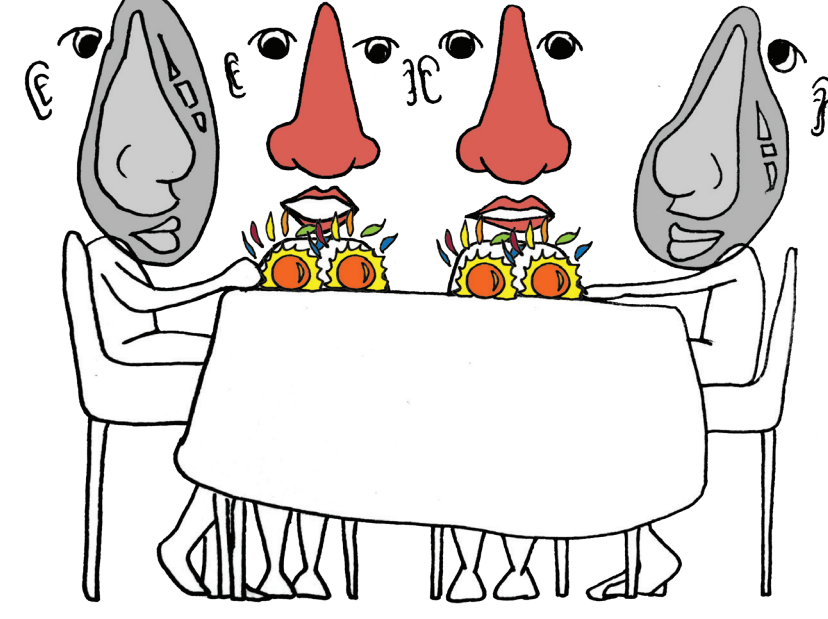
### SCÉNARI D'USAGE DANS UN RESTAURANT



1. Réserver une table.

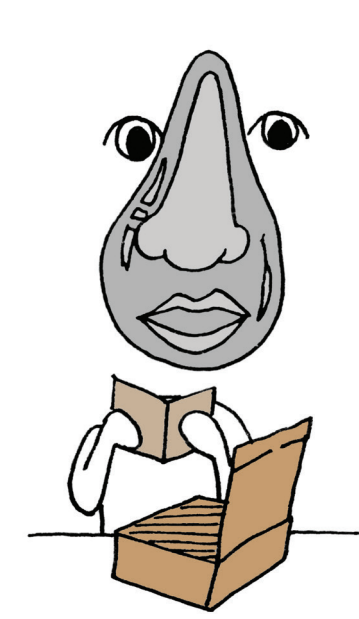


2. Établir la carte.

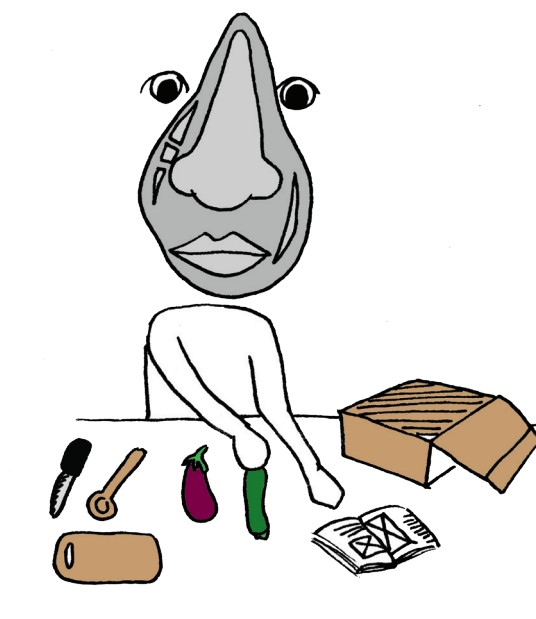


3. Vivre l'expérience.

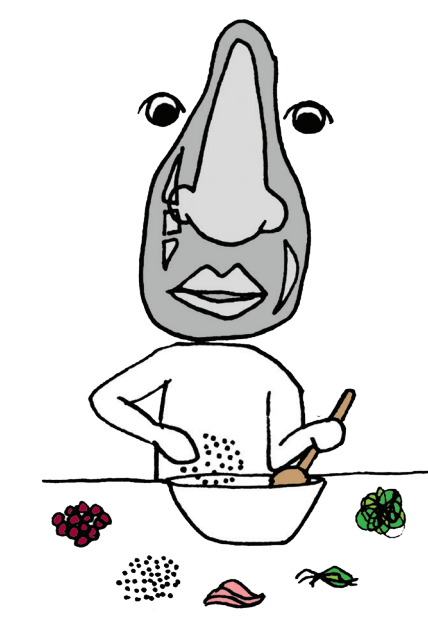
### SCÉNARI D'USAGE À DOMICILE



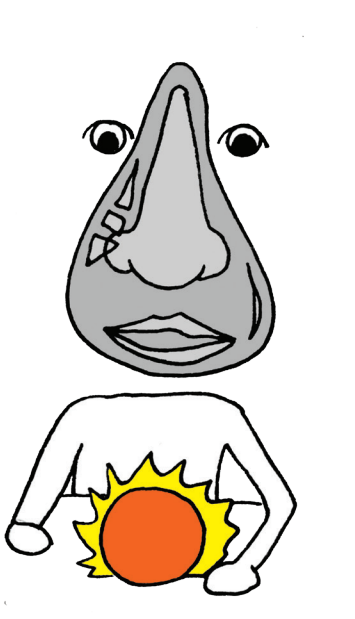
1. Découvrir la recette.



2. Préparer les aliments.



3. Suivre la recette du chef.



4. Déguster le plat.



Photographie d'expérimentation des protoformes en pâte à sel.

## 5. Usage

La palette à textures (le dispositif) apporte des solutions d'ordre **pédagogique** en **éduquant le palais autrement**. Nous souhaitons décomposer les différentes textures d'un plat afin de mieux les sentir. Cela permettrait au dégustateur d'expérimenter son plat en le rendant **acteur de sa propre dégustation**, c'est-à-dire qu'il pourrait faire ses propres ajustements, combinaisons et mélanges sensoriels.

## 6. Composition

La palette à textures fait appel au sens de la vue, du toucher et de l'ouïe ; elle est composée de quatre parties.

- La première est un ensemble de six contenants synesthésiques.
- La deuxième partie est la toile d'expérimentation. Il s'agit ici d'un contenant plus gros en verre transparent qui met en avant les combinaisons et ajustements faits par le dégustateur.
- La troisième partie est un plateau ; sa fonction est d'apporter le plat à table.
- Pour finir, il y a trois outils de dégustations expérimentaux. La pipette sert à transporter et goûter les textures liquides. La spatule est composée d'un léger recoin pour les textures dures, aériennes et souples. Le pinceau permet de saupoudrer des textures friables et onctueuses pour terminer la composition.

Ce dispositif pourrait être, de plus, un objet thérapeutique non médicamenteux pour la rééducation des personnes ayant perdu momentanément l'odorat suite au Covid-19.

Modélisation 3D des protoformes du dispositif.

