

Communiqué de presse – Dijon le 9 juillet 2018

Pourquoi certains sujets obèses ont-ils une appétence pour le gras ?

Une surconsommation d'aliments riches en graisses est constatée chez certains sujets obèses. L'origine de ce comportement obésogène reste inconnue. Des études récentes suggérant l'existence d'un « goût du gras », un dysfonctionnement de la perception orale des lipides alimentaires entraînant une surconsommation compensatoire d'aliments gras est une des explications plausibles. Cette hypothèse pose une question basique : existe-t-il un lien entre l'écologie orale et le seuil de détection oro-sensoriel des lipides ?

Un cercle vicieux que les chercheurs tentent de désamorcer

Une étude clinique coordonnée par le Pr Philippe Besnard de l'UMR 1231, Inserm/AgroSup Dijon/Université de Bourgogne, tente de répondre à cette question (*). Pour ce faire, la composition de la salive et du microbiote oral en contact direct avec les papilles gustatives caliciformes a été analysée en combinaison avec le seuil de détection oro-sensoriel d'un lipide modèle (acide linoléique) chez des adultes témoins de poids normal (indice de masse corporelle, IMC < 25 kg/m²) et des sujets obèses (IMC ≥ 30 kg/m²). L'analyse multivariée de ces différents paramètres a révélé l'existence d'une association entre la sensibilité de la perception oro-sensorielle de l'acide linoléique et la composition de l'environnement oral des sujets, ceci indépendamment de leur IMC. En effet, les sujets ayant une perception oro-sensorielle des lipides dégradée (sujets « non-tasters ») se distinguent par une signature salivaire et microbienne spécifique (*flux salivaire élevé avec chute de l'activité antioxydante, augmentation de la diversité bactérienne avec un profil pro-inflammatoire marqué*) par rapport aux sujets « tasters ». Cette signature phénotypique semble amplifiée par l'obésité, certaines voies métaboliques bactériennes délétères étant prédominantes chez les sujets obèses « non tasters » par rapport aux patients obèses « tasters ». Une étude précédente de cette cohorte ayant mis en évidence que les sujets obèses « non tasters » surconsommaient les aliments riches en graisses (**), ces résultats originaux suggèrent que **la composition du micro-environnement oral, en modulant la perception oro-sensorielle des lipides alimentaires, pourrait jouer un rôle déterminant dans nos choix alimentaires**. La confirmation de ces données inédites au moyen d'une cohorte plus conséquente pourrait déboucher sur l'identification de biomarqueurs oraux facilement dosables permettant d'identifier les sujets obèses dont la perception oro-sensorielle est altérée afin de leur faire bénéficier d'une prise en charge nutritionnelle personnalisée.

(*) Besnard et al., *Obese subjects with specific gustatory papillae microbiota and salivary cues display an impairment to sense lipids*. *Sci Reports* 2018, 8: 6742.

(**) Chevrot et al., *Obesity interferes with the orosensory detection of long-chain fatty acids in humans*. *Am J Clin Nut* 2014, 99 : 975-83.

Contact scientifique : philippe.besnard@agrosupdijon.fr

Contact presse : christophe.tarragon@agrosupdijon.fr - 06 35 44 23 02