

Le goût des produits animaux : historique, situation actuelle et perspectives

Pierre MORAND-FEHR ⁽¹⁾, Roberto RUBINO ⁽²⁾

(1) Membre de la Société d'Ethnozootechnie, 11 avenue du Parc de Sceaux, 92160 Antony

pierremorandfehr39@gmail.com

(2) Ancien Directeur de Recherches, Via San Oronto 169, 85100 Potenza, Italie

roberto@roberto.rubino.it

Résumé : Le goût est l'un des cinq sens, grâce auquel l'homme perçoit les saveurs. Actuellement quand les consommateurs parlent de goût, souvent ils intègrent aussi des sensations olfactives et même des sensations physiques en bouche comme la finesse ou l'onctuosité pour une pâte de fromage. Les connaissances scientifiques concernant les molécules responsables des goûts des produits animaux sont limitées : les polyphénols ont été proposés pour le fromage, mais la question semble plus complexe pour la viande. Le goût des produits animaux aurait joué un rôle dans l'alimentation dès le Néolithique quand l'élevage a été maîtrisé. Au cours de l'Antiquité (Egypte, Grèce et Rome), des témoignages écrits semblent indiquer que les consommateurs étaient déjà très réceptifs au goût quand ils consommaient des viandes d'espèces très variées. Au Moyen-âge, la qualité diététique des aliments commence à être prise en compte et les mets, notamment la viande, sont largement assaisonnés avec des aromates fort variés. Ce phénomène se poursuit à la Renaissance avec des plantes ou des épices venues d'Amérique ou d'Asie. Du XVIe au XVIIIe siècle, le goût joue un rôle essentiel dû au raffinement des mets. Au XIXe siècle, le goût se démocratise dû à la montée de la bourgeoisie et au développement des restaurants. Après la seconde guerre mondiale, le goût a vu son rôle progressivement se réduire en raison de l'intensification des productions animales, de la transformation industrielle des aliments et de l'évolution des modes de vie comme le travail des femmes à l'extérieur ou le choix des consommateurs qui dépensent moins pour leur alimentation et plus pour des voyages touristiques. Enfin, cet article émet quelques propositions pour qu'à l'avenir le goût maintienne son rôle culturel dans le « plaisir de manger » en précisant que celui-ci n'est pas antagonisme de diététique.

Mots-clés : goût ; saveur ; viande ; fromage ; histoire ; situation présente ; proposition pour l'avenir.

The taste of animal products: history, current situation and perspectives. Abstract: Taste is one of the five senses, through which humans perceive flavors. Nowadays, when consumers talk about taste, they often also include olfactory sensations and even physical sensations in the mouth, such as the fineness or softness of a cheese paste. Scientific knowledge concerning the molecules responsible for the tastes of animal products is limited: polyphenols have been proposed for cheese, but the question seems more complex for meat. The taste of animal products seemed to have played a role in diets as early as the Neolithic period when animal husbandry was mastered. During the Antiquity period (Egypt, Greece and Rome), written evidence seems to indicate that consumers were already very receptive to taste when they consumed meat from a wide variety of species as stated by some texts. In the Middle Ages, the dietetic quality of food began to be considered as dishes, particularly meat, were widely flavoured with a wide variety of herbs. This phenomenon continued during the Renaissance with the addition of plants or spices imported from America or Asia. From the 16th to the 18th century, taste played an essential role due to the refinement of dishes. In the 19th century, taste was democratized by the rise of the bourgeoisie and the development of restaurants. After the second World War, the role of taste has a more reduced part due to the intensification of livestock production, the industrial food processing and changing of lifestyles such as women working outside the home or the choice of consumers who spend less on their food and more on tourist trips. Finally, this article puts forward a number of proposals to ensure that in the future taste maintains its cultural role in the "pleasure of eating" while making it clear that this is not an antithetical to dietetics.

Keywords: taste; flavor; meat; cheese; history; present situation; proposal for the future.

Introduction

Le goût des aliments est un sujet qui de tout temps a passionné les hommes et qui peut encore les passionner aujourd'hui. Mais il est surprenant de constater qu'à notre époque, le goût de la nourriture a tendance à faire l'objet de moins en moins des préoccupations de la majorité des consommateurs,

notamment lors des achats ou au cours des repas. Ce phénomène s'observe en particulier chez les jeunes générations. Toutefois, il faut reconnaître que des consommateurs sont encore sensibles actuellement au goût de ce qu'ils mangent et même à des goûts nouveaux venant de pays exotiques.

Dans ces conditions, il nous a paru intéressant de consacrer un article sur le goût des produits animaux, issus de l'élevage en raison de l'évolution actuelle de ce sujet dans nos sociétés. L'objectif de cet article est d'abord, de bien définir ce qu'est le goût, puis de présenter certains éléments scientifiques disponibles sur le sujet, mais surtout

d'analyser le rôle du goût dans les différentes civilisations qui nous ont précédés et les modifications actuelles de production et de consommation qui ont pu modifier le goût des aliments d'origine animale. Nous terminerons par des suggestions pour qu'à l'avenir le goût garde son rôle culturel accessible à tous.

Signification du goût et des termes utilisés dans ce domaine

Dans le dictionnaire français, le goût est l'un des cinq sens, par lequel l'homme perçoit les saveurs. Le goût siège sur les papilles gustatives de la langue. On reconnaît cinq goûts fondamentaux : le salé, le sucré, l'amère, l'acide et l'umami depuis que ce dernier a été identifié par Kikunae Ikeda en 1908, il y a plus d'un siècle (Kurihara, 2009). Toutefois, Andersen *et al.* ont démontré en 2020 que le « gras » devait être considéré comme goût fondamental en comparant les effets de deux laits (entier vs écrémé) sur les papilles de la langue, le lait entier donnant un stimulus neuronal original. Le goût « gras » pourrait donc être accepté comme goût fondamental. Cette recherche est très importante pour les aliments d'origine animale comme la viande ou les fromages qui contiennent une teneur en lipides plus ou moins importante.

Les saveurs se définissent comme des sensations produites par des aliments sur l'organe du goût. Toutefois, une saveur est généralement positive alors que le goût détecte aussi les caractères répulsifs et déplaisants d'un aliment.

Par ailleurs une flaveur est l'ensemble des sensations (principalement l'odeur et le goût) ressenties quand un aliment est dans la bouche ou

proche du nez. En réalité nous aurions dû utiliser le mot flaveur et non goût, car l'odeur autant que le goût déclenche une appréciation favorable ou défavorable chez le consommateur. Nous avons gardé le mot goût, plus compréhensible et plus consensuel.

Le caractère « rhéologique » d'un aliment emprunte le terme « rhéologie » à la science des matériaux. Cette science des comportements physiques des matériaux peut s'appliquer aux aliments. C'est l'ensemble des caractères physiques des aliments quand ils sont en bouche : tendreté, granulosité, jutosité, onctuosité, finesse d'une pâte, dureté au niveau de la mastication, aptitude de la salive à humecter l'aliment etc. Ces caractéristiques sont souvent évoquées par le consommateur quand il analyse le goût de ce qu'il mange. Or il faut bien distinguer ces caractères physiques des caractéristiques du goût qui sont essentiellement biochimiques. Dans cet article nous évoquerons surtout le goût défini par son origine biochimique mais nous serons aussi obligés de tenir compte des caractéristiques physiques car elles jouent un rôle de plus en plus important pour le consommateur du XXI^e siècle.

Connaissances scientifiques actuelles concernant le goût

Les molécules impliquées dans le goût

La plupart des publications se limitent à l'analyse sensorielle des goûts fondamentaux et à identifier les molécules impliquées. En résumé, il est admis actuellement que les protéines ou les fragments de protéines sont responsables de l'amertume, les acides aminés du sucré, le glutamate de l'umami, les acides de l'acidité et les sels du salé. Concernant cet aspect, nous citerons une étude intéressante d'Engel *et al.* (2000) qui ont tenté de construire un modèle en regroupant les molécules susceptibles d'être responsables des goûts fondamentaux. Certaines interactions complexes entre les composés ont été mises en évidence : l'effet additif des sels sur la salinité ou l'effet du chlorure de

sodium sur l'acidité et sur l'amertume ; ce dernier effet est lié principalement à la présence des chlorures de calcium et de magnésium. Les auteurs concluent que les sels minéraux et l'acide lactique jouent un rôle actif sur le goût, nettement supérieur à celui des lipides (triglycérides et phospholipides), des acides aminés, des peptides ou de certaines molécules volatiles. En outre il a été démontré que les chlorures de calcium et de magnésium expliquent plus le goût amer de certains fromages que les peptides.

Mais dans ce type de recherches, on tente d'expliquer des sensations gustatives complexes et

variées exclusivement à l'aide des six goûts fondamentaux. Sont-ils suffisants pour analyser ces sensations souvent complexes que provoque l'ingestion d'aliments ? Prenons l'exemple de deux fromages et de deux beurres fabriqués avec des laits des mêmes vaches mais avec deux conduites différentes : d'abord pâturage puis uniquement étable en raison du mauvais temps (Rubino, 2025). Le goût et plus précisément les arômes des produits

fabriqués en périodes « pâturage » ou « étable » sont différents. De telles différences pourraient être attribuées à des composés volatils qui ont des teneurs nettement plus élevées quand les produits sont fabriqués avec le lait des vaches au pâturage. En revanche les goûts fondamentaux de ces produits ne révèlent pas de différences significatives.

La sensation en bouche

Comme nous l'avons vu, la sensation en bouche est fortement impliquée dans l'évaluation de la qualité d'un aliment par le consommateur. Quel mécanisme causé par des métabolites pourrait être responsable de cette sensation ? Des avancées importantes sur ce sujet ont été réalisées sur le vin (sur ce que les œnologues appellent le corps ou la charpente du vin). Les recherches dans ce domaine

sur les aliments d'origine animale sont beaucoup moins avancées. On a tendance parfois à suggérer que les résultats obtenus sur le vin et la bière (Agorastos *et al.* 2023), notamment l'effet de l'interaction entre les polyphénols et les lipides sur la sensation en bouche, pourrait s'appliquer aux produits laitiers comme le fromage ou à la viande.

Le lait (cas des laits de femelles élevées au pâturage)

Les polyphénols sont soupçonnés de jouer un rôle dans le goût des produits laitiers : essayons de préciser les éléments qui vont dans ce sens. De Feo *et al.* (2006) et Di Trana *et al.* (2015) ont montré que la teneur en phénols du lait augmentait quand ceux-ci étaient présents dans l'alimentation des vaches. Cabiddu *et al.* (2019) le confirmaient en observant des teneurs en polyphénols du lait plus élevée en été qu'en hiver. Van Vliet *et al.* (2021) ont réalisé une étude intéressante en montrant que la qualité de l'herbe ingérée par les vaches jouait un rôle important sur les teneurs en polyphénols du lait. En outre Rocchetti *et al.* (2023), en comparant des systèmes d'élevage intensif de brebis restant en bergerie avec des systèmes extensifs à base de

pâturage, ont identifié des métabolites phénoliques comme les acides hippurique et coumarique en tant que marqueurs de la consommation d'herbe. Enfin Rubino *et al.* (2025) sont arrivés à identifier un grand nombre de métabolites discriminants qui caractérisent les laits, soit de systèmes intensifs, soit de systèmes extensifs à base de pâturage. Apparemment, ce sont les polyphénols et les lipides qui augmentent dans les systèmes pâturage alors que dans des systèmes intensifs, ce sont les acides aminés et les glucides, ce qui confirmerait les résultats de Rocchetti *et al.* (2023) et la proposition que les polyphénols joueraient un rôle dans le goût des produits laitiers.

La viande

Malheureusement, il existe très peu d'études scientifiques sur le goût de la viande. Le fait que le prix payé aux producteurs pour des animaux destinés à la boucherie varie assez peu selon leur qualité, et aussi le fait qu'un boucher vend le plus souvent différents morceaux issus d'une seule carcasse, n'incitent pas à placer la qualité et le goût de la viande comme critères prioritaires à étudier pour les responsables de la recherche agronomique.

Le secteur du jambon, et surtout celui du jambon ibérique, est une exception. Selon que le porc a consommé des aliments concentrés industriels ou, au contraire, qu'il a été élevé en extensif sur des parcours de chênes et qu'il a consommé des glands, le prix du kilo de jambon peut varier dans un

rapport de 1 à 10. Narvaez-Rivas *et al.* (2012a,b) ont trouvé un grand nombre de composants volatils dans les jambons de porcs ayant consommé des glands (plus de 300 composants). Les spécialistes pensent qu'un nombre beaucoup plus limité de ces composants est impliqué dans le goût et les arômes du jambon ibérique ; ce serait en particulier les aldéhydes et les cétones. L'origine de ces composés serait liée aux réactions enzymatiques et de dégradation : lipolyse, protéolyse, réactions de Maillard etc. Cava *et al.* (1997, 2000) ont particulièrement étudié la fraction lipidique de ces jambons ; d'après eux les caractéristiques des lipides du jambon, essentiellement leur composition en acides gras, ont une grande importance sur la qualité du jambon. Or la

composition en acides gras des glands est très sensiblement différente de celle des aliments concentrés industriels pour porcs (plus d'acide oléique et moins d'acides polyinsaturés). Toutefois, d'autres auteurs comme Gonzalès-Dominguez *et al.* (2020) et Tejerina *et al.* (2012) ont obtenu de très faibles différences de la composition en acide gras des lipides des jambons de porcs ingérant soit des aliments concentrés, soit des glands, soit un régime mixte composé de glands et de concentrés. Ils mettent en doute que ces faibles différences, notamment concernant l'acide oléique, soient responsables des variations du goût du jambon. Même dans le cas du jambon ibérique pour lequel des différences de goûts importantes ont été mises en évidence autant par les spécialistes que par les consommateurs, il est encore aujourd'hui difficile d'attribuer ces différences à la teneur de certaines molécules présentes dans les graisses du jambon.

Evocation historique du goût des produits animaux jusqu'à 1950

La viande a fait l'objet de nombreuses études historiques depuis 50 ans, en raison de la place prépondérante qu'elle a jouée à différentes époques et de sa remise en cause actuelle, et surtout à cause des accidents sanitaires survenus récemment comme la « vache folle » ou des polémiques autour de la souffrance animale, en particulier au cours de l'abattage (Horard et Laurioux, 2017). Les produits laitiers, et en particulier les fromages, ont fait l'objet d'études historiques plus limitées, étant de

Nous sommes obligés de constater que les travaux de recherches sur le goût des aliments d'origine animale n'ont pas abouti jusqu'à maintenant à identifier les molécules et les mécanismes qui seraient impliqués dans certains de ces goûts. En revanche une convergence d'observations scientifiques apparaît pour émettre des hypothèses sur l'implication de certaines familles de substances chimiques comme les polyphénols ou les lipides dans l'expression de certains goûts. Il faut reconnaître que le sujet du goût n'est pas d'une approche facile pour le chercheur en raison de la difficulté de le décrire scientifiquement, de le mesurer et aussi de la réaction parfois complexe des consommateurs vis à vis de certains goûts. Pourtant il serait souhaitable qu'au XXI^e siècle, la recherche consacre plus de moyens à ce thème en raison de son rôle historique et de son évolution actuelle comme nous allons le voir.

tout temps des aliments moins prestigieux que la viande. Rarement ces travaux évoquent directement le goût des aliments ou les préférences gustatives des consommateurs aux différentes époques. Nous avons surtout des informations sur les aliments qui étaient consommés et plus rarement sur leur goût, mais nous pouvons en tirer avec prudence certaines hypothèses sur le goût des aliments consommés au cours des différentes époques étudiées.

Les produits carnés

D'après Chadefaud (2017) la viande tenait un rôle important dans les repas dès l'ancien empire pharaonique en Egypte, surtout la viande bovine et la volaille, mais aussi les viandes de chasse, notamment de gazelle. Des scènes d'abattage, de dépeçage et de boucherie ont été clairement identifiées sur les murs de différentes tombes. La conservation par salage, séchage ou enrobage à l'aide de graisse d'oie était déjà pratiquée. Il est très probable que la viande était surtout réservée aux tables de privilégiés ou du clergé. Ainsi la viande et les techniques qu'elle demande pour être consommée étaient connues dès les toutes premières civilisations. Malheureusement, nous ne disposons pas d'informations précises sur le goût de ces viandes. En revanche, nous savons que la viande salée pouvait être consommée et que les graisses animales servaient d'assaisonnement (Flandrin et Montanari, 2009).

Dans l'Athènes antique, le régime était surtout végétarien, donc peu carnivore. Toutefois, les viandes de porc, de chèvre et de mouton avaient leur place (Roubineau, 2017). Le goût du porc était particulièrement apprécié, plus que celui des autres viandes. La graisse était introduite dans les saucisses et le sang servait à faire des boudins. La consommation de viande bovine était dominée par son utilisation sacrificielle et surtout par sa difficulté d'approvisionnement.

Les Romains pratiquaient aussi le sacrifice d'animaux. La viande bovine était cuite dans des marmites, celles de mouton et de porc étaient grillées à la broche (Badel, 2017). Les Romains pouvaient aussi consommer d'autres viandes comme des volailles ou du lièvre... Ils pouvaient même consommer du foie, qui avait pourtant une haute valeur sacrificielle comme le révèle Apicus, le gastronome de l'époque. Ainsi les Romains appréciaient le goût du foie en ragoût ou rôti et

même celui du foie gras enveloppé dans une crêpine ou rôti avec une sauce au vin. On sait que les Romains aimaient le goût de gras ou les plats riches en matières grasses. C'est ainsi que le foie gras s'est révélé comme représentatif de la gastronomie romaine.

La consommation de viande chez les Gaulois était assez proche de celle des Romains avec un goût marqué pour la viande de porc, en utilisant des techniques déjà bien maîtrisées pour la conservation de cette viande (fumaison, salaison, enduction de graisse ou de miel...).

Ainsi concernant l'Antiquité, il faut retenir essentiellement le rôle important qu'a pris très tôt la viande en alimentation humaine. Les techniques d'abattage, de découpe, de transformation, de conservation et de cuisson ont été rapidement mises au point et utilisées. Certaines ne sont pas très éloignées de celles utilisées encore maintenant. Si la viande de porc était particulièrement appréciée, d'autres viandes comme la volaille, le mouton, la chèvre, le bovin et les viandes de la chasse avaient leurs amateurs, ce qui montre que les consommateurs de ces époques étaient habitués à des goûts très variés. Ils avaient l'habitude du salé et du fumé et appréciaient autant les viandes au goût bien affirmé que les viandes au goût plus raffiné.

Au Moyen-âge, la viande, surtout rôtie, avait une place dominante dans les repas des nobles et des aristocrates. Le bœuf était la viande commune pour les habitants du Nord de la France et de l'Angleterre. Il était abattu de plus en plus jeune à mesure que le cheval le remplaçait pour les travaux des champs et que la déforestation avait pour conséquence la réduction de l'élevage de porc. Ainsi, le porc produit en moindre quantité devint une viande de prestige réservée aux tables de la noblesse.

En Italie, pendant le bas Moyen Age, cette évolution est à l'origine de la consommation de viande de veau comme viande de prestige. Il faut noter aussi une appréciation marquée des plats à base de volailles domestiques ou sauvages et du gros gibier, conséquence des activités de chasse. Progressivement, ces viandes ont eu tendance à prendre une place dominante au cours des festins et des banquets médiévaux dans la noblesse et les classes dominantes (Marcilhac, 2024).

Ainsi, au cours du Moyen Age, se développent la production et la consommation de viande de bœuf et de veau dans une grande majorité de régions

européennes. Quelques-unes d'entre elles ne suivent pas cette voie comme la Catalogne et le Languedoc-Roussillon où, du Haut Moyen Âge à la fin du Moyen Âge, la consommation de mouton est dominante par rapport aux autres viandes. Un autre phénomène à partir du XII^e siècle va influencer la consommation de viande (Banegas Lopez, 2017) : il s'agit du développement de l'industrie de la laine qui a favorisé la progression de l'élevage ovin et de la consommation de viande de mouton dans différents pays européens comme l'Espagne et la France.

A cette époque le goût est mis en valeur en ajoutant des épices comme la cannelle, le girofle, le poivre, la muscade, le cumin et des aromates en mélange à base d'aulx, d'oignons, d'échalotes et de sucre (Laurioux, 2002). L'usage du sel pouvait être limité en raison de son prix élevé lié aux taxes en vigueur comme la gabelle. Des herbes odorantes étaient cultivées dans des petits jardins spécialisés (il en existe un très instructif qui a été reconstitué au Musée du Moyen Âge de Paris, malheureusement actuellement fermé au public).

En réalité notamment au bas Moyen Âge, on recherchait trois saveurs principales : la saveur douce obtenue par ajout de sucre, la saveur acide par le vinaigre et le verjus et la saveur forte par les épices venues d'Orient. La saveur acide semble avoir été la plus recherchée en France alors que la saveur douce l'était en Angleterre et en Italie. Mais nous devons ajouter un point essentiel pour comprendre le rôle important joué par les épices à cette époque. Elles avaient une importance non négligeable sur le plan diététique. Les médecins considéraient que ce qui est délectable est bon pour la digestion et la santé et que les saveurs avaient des vertus médicinales ; ce qui a été confirmé par le médecin de François Ier, Bruyern Champier (Flandrin, 2009a).

Ainsi le Moyen Âge semble être une période historique très intéressante où le goût a acquis son importance culturelle, notamment pour la classe sociale dominante, la noblesse. On peut même affirmer que la recherche de goûts très variés à base d'épices et d'aromates de plantes cultivées était plus active qu'au cours des Temps Modernes ultérieurs.

Pendant la Renaissance (XVI^e siècle) et la Période Classique (XVII^e et XVIII^e siècles), le goût est devenu de plus en plus culturel, notamment chez les aristocrates et les nobles. Plusieurs faits historiques peuvent expliquer une telle évolution : d'abord la découverte de l'Amérique, de

l'Extrême-Orient et de nombreux pays à travers le monde d'où les explorateurs rapporteront des fruits et des légumes inconnus en Europe possédant des goûts nouveaux et originaux mais aussi des plantes aromatiques et des épices qui ont permis de jouer sur la diversité des goûts possibles pour chaque plat et de travailler sur la complémentarité de plusieurs goûts. C'est aussi l'époque où les cuisines des cours royales, princières ou même provinciales se développent et se structurent rapidement car offrir un repas somptueux à un invité de haut rang s'intègre dans le jeu diplomatique (Talleyrand dira plus tard qu'un diplomate ne peut réussir que s'il dispose chez lui d'un cuisinier de grand talent capable d'adapter sa cuisine à la culture et à la curiosité gustative des invités).

Dans les Temps Modernes en France, à partir du XVII^e siècle, les assaisonnements de « haut goût », c'est-à-dire acides et épices à la mode au Moyen Age, cèdent la place aux assaisonnements gras et sucrés, ce qui les rend plus respectueux de la saveur propre du plat (Flandrin, 2009b). Cela aboutit au XVIII^e siècle au retour à la nature. Jusqu'au XVII^e siècle, les saveurs tenaient compte de la diététique ; au XVIII^e siècle, elles s'en éloignent car on assiste à un relâchement du lien entre cuisine et diététique.

La diversité des goûts est favorisée par le service à la française. La disposition des plats permet à chaque convive de choisir ce qu'il mange en fonction de son goût et de sa personnalité (Marcilhac, 2024) A cette époque on mange plus de légumes mais la consommation de viande reste dominante. Le « bon goût » apparaît au XVIII^e siècle ; c'est en réalité le goût des élites pris comme référence. C'est aussi le début de l'époque où se sont épanouis de grands cuisiniers reconnus pour la justesse et l'équilibre des goûts présents dans leurs plats comme La Varenne et Carême (au début de sa carrière en toute fin du XVIII^e siècle) qui ont laissé leur nom dans l'histoire de la gastronomie française.

C'est aussi à cette époque qu'une approche nouvelle apparaît dans la consommation de viande. Outre la réhabilitation de la viande de bœuf, celle-ci est découpée en morceaux et ainsi on peut distinguer les caractéristiques du morceau choisi. Le plus souvent, le morceau est rôti, servi avec son jus et on peut ainsi apprécier son goût originel.

Le XIX^e siècle après la révolution française est marqué par la grande démocratisation de la cuisine française avec la montée dans l'échelle sociale de la bourgeoisie, par l'économie de marché qui remplace peu à peu l'économie de subsistance, par

le développement des transports des produits alimentaires, par l'apparition des aliments « prêts à manger », et par la conservation au froid, d'où une disponibilité supérieure d'aliments gardant plus longtemps théoriquement leurs qualités originelles. C'est aussi à cette époque qu'apparaît le plaisir de manger hors de chez soi à la découverte de nouveaux goûts en réponse à la multiplication des restaurants recherchant une clientèle fidèle sensible à l'art culinaire (Flandrin, 2009c). C'est aussi l'époque des très grands chefs de cuisine et de gastronomes qui par leurs écrits et leurs analyses très précises, notamment sur l'expression des goûts, ont construit la renommée de la gastronomie française, en particulier Carême, Grimod de la Reynière, Brillat-Savarin, Escoffier etc. Un dernier détail important dans la conception de la cuisine selon Carême, est à noter : « Il faut s'appliquer à la présentation d'un plat car une belle présentation à l'œil contribue psychologiquement à ce que le convive apprécie son goût ».

A la fin du XIX^e siècle, les avancées de la gastronomie arrivaient sur la table familiale grâce au développement de la presse. Les repas du midi et du soir se sont structurés comme nous les connaissons actuellement, c'est-à-dire entrée, plat de résistance, fromage et dessert, d'abord dans les milieux bourgeois puis progressivement dans les classes inférieures. La viande y trouvait toute sa place, très présente avec le poisson dans les plats de résistance, mais aussi dans les entrées. Les viandes se consommaient sous forme de ragoûts, de pot-au-feu et parfois de grillades devant la cheminée. Les longues cuissons qui risquaient de réduire le goût originel de la viande étaient fréquentes pour des raisons sanitaires (ver solitaire ou autres maladies). Toutefois la relation diététique-gastronomie a tendance à ne plus être aussi rigoureuse. L'utilisation du gras et du sucre en est l'illustration. Mais les acquis scientifiques en nutrition humaine progressent ; ce qui se répercute sur le choix des aliments, notamment les fruits et légumes, tendance qui progressera au XX^e siècle.

Au début du XX^e siècle, les grands restaurants servent toujours des repas raffinés à une clientèle sélectionnée et très sensible à la création gastronomique et à la découverte de goûts nouveaux. Mais une autre restauration se voulant moins sophistiquée et plus authentique se développe progressivement, reprenant de vieilles recettes ou des plats régionaux traditionnels. Les chefs prennent progressivement les commandes de leurs restaurants au détriment des restaurateurs et sont plus directement en relation avec le client. Des gastronomes comme Curnonsky et des journalistes

spécialisés multiplient les articles sur la gastronomie dans des journaux ou des revues spécialisés. Certains comme Prosper Montagné

préconisent déjà une cuisine plus simple et plus authentique pouvant être appréciée par toutes les classes de la société.

Les produits laitiers

Les produits laitiers, en particulier les fromages et le beurre, ont aussi contribué à l'évolution historique du goût, mais de façon différente de celle de la viande pour plusieurs raisons, d'abord parce que c'étaient des produits consommés par toutes les couches de la société à la différence de la viande. De plus, pendant des siècles, chaque village et parfois chaque famille fabriquait son propre fromage ou se procurait celui de l'éleveur le plus proche, le conservait et le consommait selon ses propres habitudes. Nous renvoyons le lecteur à la publication de Bieulac Scott (2024) pour prendre connaissance des nombreux fromages qui ont existé dans chaque petite région en France et dont la grande majorité n'existe plus mais qui ont certainement contribué à former le goût des consommateurs de fromages. Dans ce contexte, il est difficile de préciser le rôle des fromages dans l'évolution du goût à chaque époque.

La fabrication de fromages est aussi ancienne que la domestication des bovins, des ovins, et des caprins. Les premiers fromages datent très probablement du Néolithique (Xe millénaire avant J.C.) où l'élevage devient une source d'aliments à côté de la chasse et de la cueillette (Androuet et Lyon, 1978). Certains auteurs grecs comme Homère et Euripide évoquent le caillé frais et salé qui était consommé rapidement, égoutté ou séché. Les Romains semblent avoir développé la consommation de fromages en précisant les modes de fabrication. Virgile a décrit des recettes incorporant du fromage. A cette époque, la Gaule était déjà renommée pour ses fromages qui pouvaient être exportés à Rome. Les fromages des régions de Nîmes, de Lozère et du Gévaudan, ainsi que ceux des Alpes, étaient appréciés à Rome comme ceux de nombreuses provinces romaines. Il semble donc que très tôt le fromage a été consommé par l'homme, d'abord en caillé frais, puis conservé quand du sel a pu y être incorporé ; il pouvait même être introduit dans des plats en tant que condiment. Apicus rapporte une recette très appréciée de Cicéron où le fromage était introduit dans un ragoût de viande et de poisson. Le beurre a été produit très tôt notamment par les Egyptiens (Flandrin et Montanari, 2009) et a été utilisé par la plupart des civilisations de l'Antiquité, surtout comme condiment.

Nous disposons de très peu d'informations sur la production de fromages dans le Haut Moyen Âge en France. Mais, à partir du Xe siècle, la multiplication des abbayes a incité la tradition à mettre en lumière le rôle des moines, notamment des bénédictins et des cisterciens dans la création et le développement des fromages dont certains ont gardé des noms évocateurs : Pont-l'Évêque, Munster... De nos jours, on est un peu plus nuancé sur le rôle des religieux de cette époque. On sait que les fromages servaient à payer la dîme en nature mais très peu de renseignements existent sur leur goût. Sans pouvoir être précis, on a rapporté qu'existaient déjà depuis longtemps des fromages du type de Roquefort qui pouvaient être consommés frais ou après un affinage plus ou moins long. Quand ils étaient secs, ils pouvaient être râpés et introduits dans certains plats.

Dans beaucoup de régions, les troupeaux étaient constitués de plusieurs espèces, ce qui explique pourquoi souvent des fromages étaient fabriqués avec des laits de mélange. Les fromages gardaient encore à cette époque une connotation d'aliments grossiers réservés aux paysans ou aux travailleurs manuels. A Paris, le menu peuple pouvait se procurer du fromage mais souvent sans précision sur son origine et sa fabrication, « pissant » (non égoutté), pressé ou affiné. Par ailleurs, dès le Haut Moyen Âge, la cuisine des pays méditerranéens se distinguait par l'introduction systématique d'huile dans les plats alors que dans les pays du nord (Angleterre, Hollande, Bretagne), l'incorporation de beurre était courante.

À la Renaissance, les aristocrates et les notables redécouvrent les plaisirs de la campagne, et parmi eux, le plaisir de consommer des fromages qui deviennent l'un des rares aliments autant consommés par les pauvres que par les riches ; ainsi se développe la commercialisation des fromages dits de commerce. Toutefois, on distinguera rapidement les fromages de pauvres et les fromages de riches pour lesquels la caractéristique du goût devient un élément important dans le choix des consommateurs. On recommandait déjà d'utiliser des laits gras sans prélevement de crème pour obtenir des fromages de qualité agréables au goût. Enfin, plusieurs chroniqueurs de cette époque conseillent différents fromages pour soigner certains maux pour fortifier divers organes ; cela

montre la place importante dans l'acte de se nourrir qu'ont pris les fromages à cette époque.

A partir du XVIIe siècle la recherche des fromages pour leur goût s'affirme. Leur qualité s'identifie à leur provenance régionale, ce qui répond à la prise de conscience de la richesse des terroirs français liant qualité organoleptique, spécificité régionale et variété de goût. Cela ne suffit pas : des Gruyères de Suisse et des fromages de Hollande et d'Italie arrivent sur les tables françaises en enrichissant encore plus la variété des goûts apportés par les fromages. Au XVIIIe siècle période plus frivole, on a tendance à utiliser moins de fromages en cuisine. En revanche, le beurre prend de plus en plus d'importance en cuisine et il est même autorisé en période de carême ; ce qui rend les plats cuisinés plus onctueux et plus délicats. C'est à la charnière du XVIIIe et du XIXe siècle que le fromage tend à entrer en gastronomie grâce en particulier à de grands cuisiniers ou gastronomes comme Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière.

Au XIXe siècle, après la Révolution française, le consommateur retrouve le goût du fromage et l'apprécie. Apparaissent aussi des recettes de fromages à la crème fouettée parfumée à la rose, à la vanille, à la pistache ou à d'autres parfums selon la demande. Le produit laitier sert de base au parfum, donc au goût choisi par le client. Au cours de ce siècle tradition et modernisme vont rapidement s'opposer en raison du développement progressif de l'industrie laitière, puis les deux structures de fabrication artisanale et industrielle vont se réconcilier comprenant qu'elles peuvent être complémentaires. Cela crée des discussions sur le goût car certains trouvent qu'un fromage industriel n'a pas le même goût que le même fromage fermier. D'autre part ce siècle verra

démarrer les premières études scientifiques sur le fromage et elles se développeront au XXe siècle. Certaines techniques nouvelles issues de ces travaux scientifiques comme la pasteurisation qui permettent d'augmenter le temps de conservation sont susceptibles de modifier le goût.

Dans la première partie du XXe siècle la commercialisation de différents fromages poursuit son développement suite à l'exode rural et grâce à la disponibilité des moyens de transport. Certains fromages connaissent des succès indéniables comme le Camembert ou le Gruyère et d'autres fromages rencontrent des difficultés à se maintenir. C'est l'âge d'or de la gastronomie et les fromages sont un sujet de prédilection de la presse gastronomique. Ils sont de plus en plus introduits par les grands chefs dans les recettes de leurs restaurants. S'ouvrent même des restaurants proposant exclusivement du fromage ou des plats riches en fromages. Ainsi les fromages réussissent à atteindre une reconnaissance gastronomique remarquable, non seulement en France, mais aussi dans beaucoup d'autres pays grâce à leur facilité d'utilisation et à leurs goûts très variés.

En conclusion, on s'aperçoit que faire l'historique du goût et des saveurs est une gageure car peu d'éléments écrits existent sur ce sujet qui est très complexe et très variable dans le temps et dans l'espace, selon les caractéristiques régionales, les contraintes agricoles et l'évolution sociologique de la société etc. Nous avons été souvent contraints de raisonner le goût de façon indirecte, à travers les productions agricoles ou les aliments consommés. Pourtant le goût a souvent joué un rôle important dans l'évolution des mœurs de la société et il a fait à toutes les époques, l'objet d'une attention soutenue pour donner du plaisir au consommateur.

Évolution du goût des produits animaux de 1950 à nos jours

Depuis la deuxième guerre mondiale, les spécialistes de l'alimentation s'accordent sur le fait que le goût des aliments a perdu de son importance et de son crédit dans l'appréciation de ce que consomment les Français, en particulier dans le secteur des aliments d'origine animale. Une telle

évolution n'a jamais été aussi rapide que dans les 75 dernières années. Pour la comprendre, il faut analyser l'évolution des trois secteurs suivants : la production au niveau agricole, le traitement des aliments avant qu'ils arrivent dans les assiettes et le comportement des consommateurs.

La production agricole

Après la guerre, la priorité a été de produire plus pour endiguer les souvenirs de rationnement et de répondre à un accroissement manifeste de la demande. Cela s'est traduit par l'intensification des techniques de production animale grâce aux progrès de la recherche dans les domaines de la

génétique, de la reproduction, de l'alimentation et de la pathologie animale. Non seulement les performances des animaux ont été améliorées, mais les coûts relatifs du kilo de carcasse et du litre de lait ont eu tendance à se réduire. Comme l'indique Flandrin (2009c), la baisse des prix de production a

entraîné une réduction de la qualité, notamment sur le plan gustatif, mais moins sur les viandes rouges parce que certains systèmes d'élevage maintiennent le pâturage, que sur les viandes blanches comme le coquelet, les découpes de volaille ou les saucisses et certains jambons.

Suite à cette industrialisation, on a abouti à des situations étonnantes comme le fait que la très grande majorité des camemberts est fabriquée avec des laits de vaches de race Holstein, d'origine étrangère, et non de race Normande. C'est le cas pour la grande majorité des fromages français comme à titre d'exemple, le Munster, ce qui a été fortement regretté en Alsace. Les critères quantitatifs étaient prioritaires sur les critères qualitatifs ou sur l'image que s'en fait le consommateur. Prenons pour illustrer ce propos, la sélection sur le taux protéique du lait qui pouvait être considérée comme favoriser la qualité du lait. En réalité elle augmentait le rendement fromager, c'est-à-dire la quantité de fromage produite par litre de lait et non la qualité du fromage.

Assez rapidement, vers les années 1960-70, les productions de lait et de viande ont couvert les

besoins des consommateurs. Mais la rationalisation et l'intensification de l'élevage était en route. La qualité et les goûts originels des produits animaux ont eu du mal à être pris en considération malgré certaines initiatives comme la mise en place des labels de qualité (AOP, bio etc., voir ci-après).

Certains éleveurs en France ont essayé de maintenir des productions artisanales de qualité présentant des goûts proches de ceux des produits artisanaux des époques précédentes. Par exemple, c'est le cas des éleveurs de chèvres (ils représentent environ 20 % de la totalité des éleveurs de chèvres en France) et de brebis laitières qui produisent des « fromages fermiers » vendus par des crémières-fromagers ou par des commerces spécialisés, de certains éleveurs de volailles (par exemple les producteurs de poulets de Bresse) ou de bovins viande destinés à des restaurants gastronomiques ou à des boucheries renommées. Malgré la tendance actuelle à ce que ce type d'élevage diminue et malgré certaines réglementations qui leur compliquent la tâche, on peut dire qu'il existe encore en France des producteurs de viande et de lait qui s'engagent pour maintenir des produits de qualité présentant des goûts authentiques.

La transformation industrielle

Depuis 1950, les industries alimentaires en particulier celles qui traitent les produits animaux se sont considérablement développées, notamment les secteurs de la charcuterie, des plats cuisinés et des autres produits laitiers. L'importance de ces industries a été rendue possible grâce aux moyens de transports maritime, routier, ferré et aérien qui se sont multipliés, aux techniques de conservation (sous vide, chaîne du froid...) ainsi qu'à l'utilisation d'additifs (colorants, édulcorants, épaississants, antioxydants, saveurs etc.). Ces industries ont la capacité de s'adapter rapidement à une évolution de la consommation ou à une modification de la réglementation, à imposer de nouvelles présentations séduisantes et aussi à se faire connaître grâce à divers canaux de publicité (presse écrite, télévision, réseaux sociaux ou influenceurs...). Tous ces moyens sont le plus souvent hors de portée des éleveurs même regroupés commercialisant des produits artisanaux.

Concernant la viande il a été reconnu depuis longtemps qu'une carcasse doit maturer au moins pendant une semaine pour atteindre une bonne tendreté et exprimer son goût. Les avis divergent

sur l'intérêt d'une maturation plus longue. C'est un point qui est très rarement discuté entre le boucher et son client. C'est dommage car actuellement les conseillers de gestion des abattoirs ou des commerces de détail leur demandent d'avoir de moins en moins de stockage.

Par ailleurs il se consomme de plus en plus de viande hachée, soit toute prête, soit hachée sur place par le boucher. Cela permet à des morceaux plus riches en aponévroses d'être plus facilement consommée à des prix plus abordables. Le taux de gras de cette viande hachée a fait débat. Entre un taux permettant au goût de la viande de s'exprimer et l'avis des diététiciens recommandant peu de gras, un taux autour de 15 % semble raisonnable. Là encore, le client a peu de moyens de vérification.

Quant aux fromages, les affinages longs pour obtenir les goûts très prononcés ne sont plus à l'ordre du jour. Des affinages plus limités recherchant des goûts plus subtils et fins avec une pâte onctueuse et souple se sont généralisés. Même le Roquefort, reconnu pour son goût très prononcé, a fait évoluer son affinage dans ce sens.

La consommation

Au cours de ces dernières années, le comportement des consommateurs vis-à-vis de leur alimentation a fortement évolué, nettement plus rapidement qu'au cours des périodes précédentes. Une des principales raisons est que beaucoup plus de personnes travaillent hors de chez elles, notamment les femmes, et en rentrant le soir, elles ont moins le temps de cuisiner. Ainsi, elles s'orientent plus vers des plats rapides à réaliser, vers des cuissons courtes ou bien vers des aliments tout préparés achetés à l'extérieur. Dès 1960 à l'époque du baby boom, la recherche du « bien-manger » a cédé sa place à la facilité (Levenstein 2009). La majorité de la population s'oriente vers le bifteck-pommes frites, le poulet rôti et bientôt le hamburger.

Toutes ces évolutions ne favorisent pas la transmission aux jeunes générations de l'art de cuisiner et même les bases de la cuisine familiale ; le goût est moins un sujet de conversation à table. L'organisation de la famille a également changé. Le fait que les personnes âgées ne vivent plus avec les générations plus jeunes contribue aussi à cette situation. Quand on demande, notamment à des jeunes si ce qu'ils mangent est bon, la réponse le plus souvent est : « oui, c'est bon » ou « non, c'est pas bon », avec une grande difficulté si on insiste, à donner une explication plus approfondie de leur réponse.

Les priorités pour se faire plaisir au XXI^e siècle ont évolué : de plus en plus, on se tourne vers le sport ou les voyages à la découverte de pays lointains et, de moins en moins, à l'achat d'aliments ou de plats présentant une qualité culinaire certaine et aussi à des historiques culturels pourtant intéressants à connaître.

Enfin la diététique joue de nouveau un rôle important dans ce que mangent nos concitoyens. Ce retour au premier plan de la diététique après un relâchement au XIX^e et au début du XX^e siècle est dû aux avancées scientifiques en nutrition humaine. Les produits animaux, en y incluant les produits de la mer et les œufs restent à un niveau important (49 % du poids total ingéré ; Vacant *et al.*, 2024). Cependant l'apport de graisses dans les produits animaux, et la teneur en sel dans les fromages peuvent être la cible de critiques diététiques. Ces deux aspects interviennent sur le goût : les graisses de la viande comme nous l'avons vu, contiennent des molécules liées au goût. Le sel potentialise le goût des fromages. La solution est dans la mesure et le bon sens. Ce sont des surcharges de graisses et de sel qui sont néfastes à la santé. Or des apports

mesurés de gras et de sel suffisent pour exprimer le goût, à une époque où certains nutritionnistes remettent en question « la chasse au gras » au profit d'une « chasse aux sucres ».

Ainsi les modes de vie de nos concitoyens et les avancées de la diététique ont considérablement modifié notre relation avec le goût de ce que nous mangeons. Toutefois, au cours de ces 75 dernières années, des initiatives et des événements se sont développés pour défendre le plaisir de bien manger et par là même, l'expression du goût. Cela passe par l'amélioration de la garantie du consommateur sur la qualité du produit qu'il achète. C'est dans cet esprit qu'ont été mises en place les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) devenues Appellations d'Origine Protégée (AOP) au niveau européen pour les produits animaux comme le poulet de Bresse, le Roquefort ou le Crottin de Chavignol etc.... Elles garantissent l'origine et la technique de fabrication du produit par un cahier des charges que le producteur ou le fabricant est obligé de respecter.

Dans la seconde moitié du XX^e siècle un mouvement important créé par deux journalistes, Gault et Millau, remet en question la gastronomie française : plats plus légers, moins de sauces, moins de graisses, pas de cuissons trop poussées et plus de goûts authentiques et de créativité et, enfin, la diététique n'est plus l'ennemie. Ce mouvement recherche une cuisine sincère et personnalisée. Il est très bien accueilli par la clientèle car il répond à l'évolution sociétale de l'époque. Il s'est traduit au restaurant par des menus plus légers et par un élargissement de l'utilisation d'aliments végétaux. Ainsi la plupart des restaurants ont dû s'adapter aux souhaits des clients qui demandaient autant de plaisirs de consommer les créations gastronomiques des chefs tout en respectant les recommandations diététiques des nutritionnistes. Certaines conséquences de ce renouveau culinaire ont aussi engendré quelques regrets. A titre d'exemple, citons la disparition du fromage entre le plat principal et le dessert dans les menus de beaucoup de restaurants. Mais en réalité, ce fait n'a pas pu faire disparaître le fromage de la culture gastronomique française puisqu'il est souvent incorporé à des entrées chaudes ou froides, à des plats passés au four, à des salades ou à des légumes, notamment le gruyère ou le parmesan pour affiner ou personnaliser le goût des plats proposés.

Un autre avantage de l'époque actuelle, c'est la facilité relative à voyager qui a permis de découvrir des cuisines de pays lointains dont la qualité et les

goûts nouveaux sont souvent remarquables ; c'est le cas des cuisines des pays de l'Extrême-Orient sans oublier certaines cuisines sud-américaines et africaines. Cet engouement est bien l'une des caractéristiques de l'époque actuelle. Le nombre de restaurants asiatiques qui s'installent en France par an en est la preuve. Comme tout phénomène de cette ampleur, il risque d'apporter quelques

inconvénients à l'avenir, notamment une homogénéisation des cuisines proposées et de certains goûts au niveau mondial. Le nombre de pizzas et d'hamburgers consommés en France ainsi que la « MacDonaldisation » des attitudes de consommer peuvent nous faire craindre le pire pour l'avenir si nous n'en sommes pas conscients et si nous ne gardons pas une vigilance attentive.

Que faire à l'avenir pour défendre le goût ?

Ainsi, le goût, principale composante du plaisir de manger, a joué un rôle non négligeable à des degrés différents dans toutes les civilisations que nous avons évoquées. En outre ajoutons qu'il joue un rôle essentiel d'autodéfense vis-à-vis d'aliments qui seraient néfastes à notre santé ; c'est dire l'importance de s'en préoccuper et de le cultiver

pour qu'il maintienne son rôle essentiel sur les plans nutritionnel et culturel. Alors que faire ? Nous pensons qu'il est possible d'agir à trois niveaux tout au long des filières des produits animaux : au niveau de l'élevage, de la transformation des produits et de leur consommation.

Suggestions relatives à l'élevage

D'abord, il faudrait aider les éleveurs qui ont opté pour des systèmes de production traditionnelle à base de méthodes peu intensives et en harmonie avec le milieu comme le pâturage ou le pastoralisme et des races locales en respectant le bien-être des animaux et les principes environnementaux. Bien sûr, leur coût de production est généralement plus élevé. En conséquence, ils doivent avoir une relation privilégiée avec leurs clients pour que ceux-ci comprennent pourquoi leurs produits sont plus onéreux à produire. Ce n'est pas utopique puisqu'on observe des réussites dans ce domaine mais il faut des éleveurs qui se consacrent à des activités supplémentaires à côté de leur élevage. Cela peut demander l'organisation de visites

d'élevage, des aménagements pour la vente etc., donc des investissements et du temps pour la commercialisation. Pour répondre concrètement aux besoins, ces éleveurs devraient bénéficier du conseil des structures de développement qui pourraient les orienter pour l'accueil des clients, pour la présentation des produits, pour l'aménagement des lieux de commercialisation et des circuits de visite ainsi que pour faire connaître leurs produits par des moyens adaptés à leur taille etc., car ce sont des problèmes que les éleveurs ont moins souvent l'habitude de traiter. Une dernière suggestion serait de faire en sorte que ces éleveurs se connaissent mieux et échangent entre eux, car le monde actuel n'a pas beaucoup d'égards pour ceux qui restent isolés.

Suggestions pour la transformation industrielle

Les industriels doivent respecter les consignes pour que la qualité de leurs produits soit optimale, par exemple comme nous l'avons vu, la durée de maturation des viandes. Ils doivent utiliser des techniques de conservation qui réduisent le moins possible l'expression du goût (rupture de froid, trop longue congélation, sous vide etc.). La relation avec la clientèle ne se fait généralement que par l'intermédiaire de l'étiquette qui doit être la plus claire et intelligible possible pour le consommateur (c'est une question complexe qui est régulièrement traitée par les services compétents). Nous émettons simplement le vœu que soient indiqués clairement sur l'étiquette la présence de certains additifs comme les flavorants, les anti-oxygènes, les conservateurs et les colorants, mais surtout un texte

facilement compréhensible, objectif et court sur les caractéristiques du produit.

Il faut remarquer que la position du client est souvent difficile, non seulement devant une étiquette d'un morceau de viande mais aussi auprès d'un boucher. Quand celui-ci lui indique la teneur en gras d'un bifteck haché, il ne peut que le croire. Autre exemple, quand il voit une étiquette « Angus » sur un morceau de viande, il ne peut savoir si c'est du croisé Angus ou du pur Angus. Certains clients expérimentés ont suggéré d'être informés de la date d'abattage ou de la durée de maturation de la carcasse. Mais surtout, il serait souhaitable que les clients se sentent bien conseillés, notamment quand ils souhaitent faire un achat important de qualité.

Suggestions en matière de consommation

Les consommateurs actuels, notamment les jeunes, comme nous l'avons vu, recherchent moins d'information et ont moins d'expérience sur la qualité et le goût des aliments que les générations précédentes. Or ils doivent arbitrer sur un nombre d'aliments disponibles nettement plus élevé qu'auparavant. Pour qu'ils s'en sortent, plusieurs suggestions peuvent être avancées. L'école pourrait compenser le déficit familial que nous avons déjà évoqué en faisant évoluer le repas de midi à la cantine en séance d'apprentissage « pour manger sain et bon », pendant laquelle la qualité et le goût seraient analysés. Certaines initiatives ont vu le jour dans ce domaine, comme la semaine du goût qui propose des séances pédagogiques et ludiques à l'école autour de la cuisine. Elles sont à soutenir et à développer en rappelant que parler du goût à de jeunes enfants est un moyen généralement efficace pour attirer leur attention. Nous pouvons aussi citer une autre initiative plus ponctuelle mais très intéressante des grands chefs étoilés Régis et Jacques Marcon, lauréats du Bocuse d'Or international en 2025, qui à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire) préparaient des repas pour les enfants de l'école et venaient en discuter avec eux.

Par ailleurs, il faudrait convaincre les consommateurs actuels ainsi que les conseillers en nutrition que l'art culinaire et la diététique ne sont pas systématiquement antagonistes. D'ailleurs, de plus en plus de chefs de restaurants tiennent compte

des recommandations diététiques. Il faut dire que dans un proche passé, ces recommandations diététiques ont pu être émises sans tenir compte des conséquences qu'elles pouvaient avoir sur la production, la transformation et la commercialisation des aliments, à l'encontre des conseils du grand médecin nutritionniste le Dr Trémolières de la seconde moitié du XXe siècle qui demandait toujours d'émettre des recommandations diététiques aux patients en tenant compte de leurs habitudes alimentaires et de l'approche psychologique qu'ils avaient des repas ainsi que de leurs goûts et même de leurs traditions familiales.

Une autre information sur des travaux très récents en psychiatrie nutritionnelle ouvre des perspectives intéressantes pour le futur en montrant des répercussions positives de la qualité des régimes alimentaires chez des patients présentant des dépressions (Arshad, 2024 a,b ; Bayes *et al.*, 2023). Dans une expérience sur des malades présentant des troubles psychiques, en particulier des dépressions, 60 % des patients ont présenté des améliorations significatives de leurs troubles en consommant des régimes de type méditerranéen à base d'aliments non transformés et ayant gardé leur goût originel. Il faut espérer que ces travaux se poursuivent et se développent en s'intéressant au goût du « réel ingéré ».

Conclusion

Le goût est un bien qui appartient à tout homme qui a vécu ou qui vit encore sur terre, quelle que soit sa place dans l'échelle sociale et quel que soit son lieu de résidence. Il peut contribuer à rendre heureux les hommes et à les aider à communiquer entre eux. Nous nous félicitons qu'à travers le monde des associations, des corps de métiers, des groupements professionnels se sont donnés comme mission de défendre le goût et de sensibiliser leur entourage et en particulier les jeunes à ce sujet. Nous nous réjouissons que certains produits alimentaires ou

certains plats soient reconnus par l'UNESCO pour faire partie du patrimoine immatériel de l'humanité. Cela confirme que le goût est un bien culturel qui doit être défendu quelles que soient les époques, les circonstances ou les difficultés pour le bien de l'humanité. Mais il faut qu'il reste vivant, ce qui signifie qu'il doit s'adapter aux modes de vie des différentes populations, aux évolutions de la science et en particulier à la diététique et à l'écologie.

Références

- Agorastos G., Klosse B., Hoekstra A., Meuffels M., Welzen J.M.J., van Halsema E., Bast A., Klosse P. (2023) Instrumental classification of beer based on mouthfeel. *Int. J. Gastron. Food Sci.* 32, 697.
- Andersen C.A., Nielsen I., Moller A., Kidmose P. (2020) Cortical response to fat taste. *Chem. Senses* 45, 283-291.
- Androuet P., Lyon N. (1978) Le fromage dans l'histoire, p 7-27 in Fromages de France et du monde entier. 388p. Marabout éd.
- Arshad H., Head J., Jacka F.N., Lane M.M., Kiwimaki M., Akbaraly T. (2024a) Association between ultra-processed foods and recurrence of depressive symptoms: the Whitehall II cohort study. *Nutr. Neurosci.* 27, 42-54.

- Arshad H., Recchia D., Head J., Holton K., Norton J., Kiwimaki M., Akbaraly T.N. (2024b). Adherence to MIND diet and risk of recurrent depressive symptoms: Prospective Whitehall II cohort study. *Nutrients* 16, 4062.
- Badel C. (2017) Le foie dans la Rome antique : nourriture des dieux ou nourriture des hommes. In Homard M. P. et Lanioux B., *Pour une histoire de la viande*, pp 61-69. Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais éd.
- Banegas Lopez R. A. (2017) Evolution de la consommation de viande de mouton au cours du Moyen-Age. In Homard M. P. et Lanioux B., *Pour une histoire de la viande*, pp 151-163. Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais éd.
- Bayes J., Schioss J., Sibbitt D. (2023) A Mediterranean diet intervention for young men with depression patient experiences, challenges and benefits. A cross-sectional study. *Clin. Nutr. ESPEN.* 53, 159-164.
- Bieulac Scott M. (2024) *Les Français et leurs fromages, 2000 ans d'histoire. Comment les fromages sont devenus emblématiques de la gastronomie et de l'identité en France*. Les éditions du NET, 370 p.
- Cabiddu A., Delgadillo-Puga C., Decandia M., Molle G. (2019) Extensive ruminant production systems and milk quality with emphasis unsaturated fatty acids, volatile components, antioxidant protection degree and phenol content. *Animals* 9, 1-17.
- Cava R., Ruiz J., Lopez-Bote C., Martin L., Garcia C., Ventanas J., Antequera T. (1997) Influence of finishing diet on fatty acid profiles of intramuscular lipids, triglycerides and phospholipids in muscles of the Iberian pig. *Meat Sci.* 45, 263-270.
- Cava R., Ventanas J., Ruiz J., Andrés A. I., Antequera T. (2000) Sensory characteristics of Iberian ham : Influence of rearing system and muscle location. *Food Sci. Technol. Int.* 6, 235-242.
- Chadefaud C., 2017. La viande dans l'alimentation des Egyptiens de l'Antiquité pharaonique. In : Homard M. P., B. Laurioux B., *Pour une histoire de la viande*, pp 23-37. Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais éd.
- De Feo V., Quaranta E., Fedele V., Claps S., Rubino R., Pizza C. (2006) Flavonoids and terpenoids in goat milk in relation to forage intake. *Ital. J. Food Sci.* 18, 85-92.
- Di Trana A., Bonnano A., Cecchini S., Giorgio S., Di Grigoli A., Claps S. (2015) Effects of Sulla forage (*Sulla coronarium*) on the oxydative status and milk polyphenol content in goats. *J. Dairy Sci.* 98, 37-46.
- Engel E., Nicklaus S., Septier C., Salles C., Le Quéré J.L. (2000) Taste active compounds in a goat cheese water soluble extract. 2. Determination of the relative impact of water soluble extract components on its taste using omission tests. *J. Agric. Food Chem.* 48, 4260-4267.
- Flandrin J.L. (2009a) Assaisonnement, cuisine et diététique aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles. In Flandrin J.-L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*, Fayard éd. p 491-509.
- Flandrin J.L. (2009b) Les temps modernes. In Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*. Fayard éd. pp. 549-575.
- Flandrin J.L. (2009c) Les XIX^e et XX^e siècles. In Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*, Fayard éd. pp. 717-723.
- Flandrin J.L., Montanari M. (2009) *Histoire de l'alimentation*. 907 p. Fayard éd.
- Gonzales-Dominguez R., Sayago A., Fernandez-Recamales A. (2020) Fatty acids profiling for the authentication of Iberian hams according to the feeding regimes. *Foods* 9, 1-9.
- Horard M.P., Laurioux B. (2017) *Pour une histoire de la viande*. 446 p. Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François Rabelais.
- Kurihara K. (2009) Glutamate: from discovery as a food flavor to role as a basic taste (umami). *Am. J. Clin. Nutr.* 90, 719S-722S.
- Laurioux B. (2002) Le goût du Moyen Age. p 17-49. In Même auteur *Manger au Moyen Age*, 299 p. Hachette éd.
- Levenstein, H.A. (2009) Diététique contre gastronomie, traditions culinaires, sainteté et santé. In Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*. Fayard ed. pp. 843-858.
- Marcilhac V. (2024) Le luxe alimentaire en France. *Ethnozootechnie* 114, 27-30.
- Narvaez-Rivas M., Gallardo E., Léon-Camacho M. (2012a) Study of volatile alcohols and esters from subcutaneous fat during ripening of Iberian dry-cured ham. A tool for predicting the dry-curing time. *Grasas y aceites* 63, 432-454.
- Narvaez-Rivas M., Gallardo E., Léon-Camacho M. (2012b) Analysis of volatile compounds from Iberian ham : a review. *Grasas Aceites* 63, 432-454.
- Rocchetti G., Becchi P.P., Salis L., Lucini L., Cabiddu A. (2023) Impact of pasture-based diets on the untargeted metabolomics profile of Sarda sheep milk. *Foods* 12, 143.
- Roubineau J.M. (2017) Bas morceaux et morceaux de choix du cochon dans l'alimentation des cités grecques. In Homard M.P., Laurioux B., *Pour une histoire de la viande*, Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais, 71-91.
- Tejerina D., Garcia-Torresa S., Cabeza de Vaca M., Vazquez F.M., Cava R. (2012) Composition of Longissimus dorsi and Serratus ventralis muscles from Iberian pig. *Food Chem.* 133, 293-299.
- Van Vliet S., Provenza F.D., Krongerg S.L. (2021) Health promoting phytonutrients are higher in grass fed meat and milk. *Front. Sustain. Food Syst.* 4, N 5255426.



Collection de fromages, Marcel de Chollet (1883), Musée d'art et d'histoire de Genève, <http://institutions.ville-geneve.ch/fr/mah>, *Fair use*.