

FICHE RECAP

- La systématisation neurologique du goût -

Pr. D'Andrea - ECUE 10



Sandrotule

Ce qui va être important de comprendre avant d'attaquer, c'est :

- Qu'il existe **3 neurones** reliant le pore gustatif au cortex cérébral (*voie tri-neuronale #RappelIntroODS*)
- Qu'il existe 2 types d'innervation :
 - Une **innervation sensitive** → capter le chaud / le froid, sentir qu'il y a un aliment au contact des parois de la cavité buccale etc
 - Une **innervation sensorielle** → le sens du goût à proprement parler (acide, sucré, salé...)

Si vous comprenez ça, il n'y a aucun soucis pour comprendre le reste :)

1 - LES PROTONEURONES

Le protoneurone, c'est le premier neurone, appelé **ganglionnaire**.

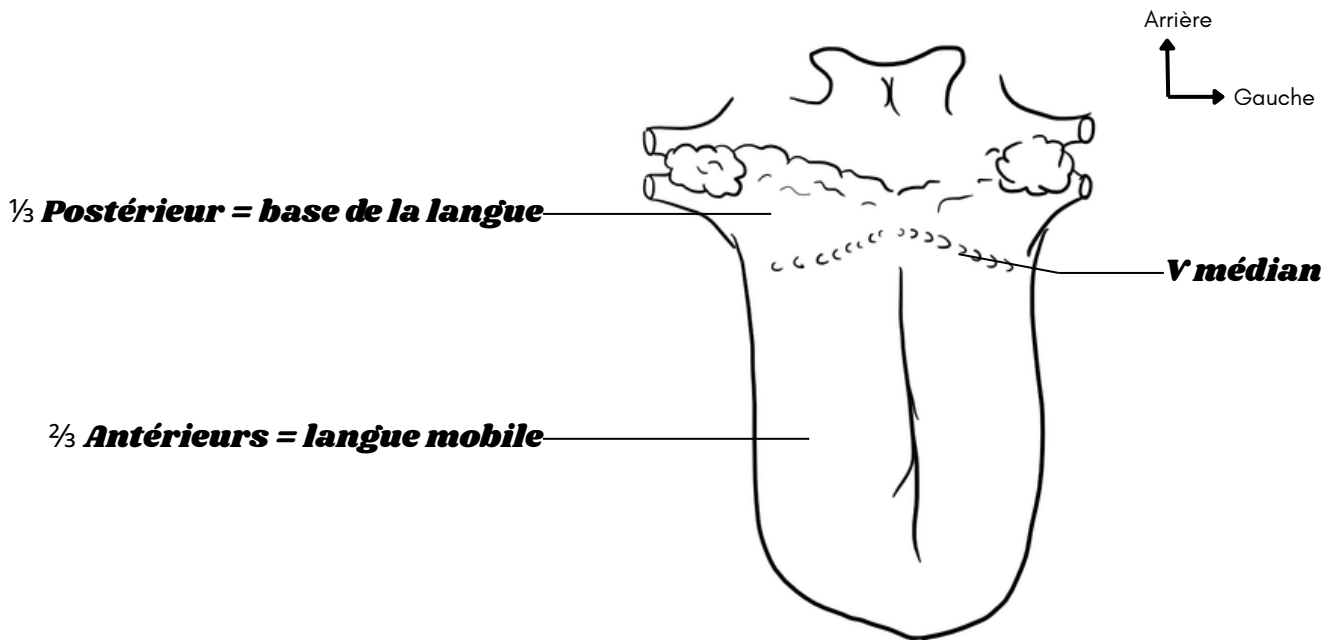
a) L'innervation sensorielle de la langue :

C'est le sens du goût à proprement parler. Trois paires de nerfs crâniens sont à l'origine de la sensation du goût :

- Le nerf trijumeau (nerf lingual, branche du V-3)
- Le nerf facial (corde du tympan, branche du VII)
- Le nerf glossopharyngien (IX)

Le goût est véhiculé par la langue, qui est divisée en deux par le **V médian** :

- $\frac{2}{3}$ Antérieurs : **langue mobile**
- $\frac{1}{3}$ Postérieur : **base de la langue**



Vue supérieure de la langue

Ainsi, pour l'innervation sensorielle de la **langue mobile**, elle est prise en charge par :

- Le **nerf lingual** (branche du V-3)
- La **corde du tympan** (branche du VII)

Comment ça fonctionne ?

Les fibres nerveuses qui captent le goût proviennent de la **corde du tympan** (rameau du nerf facial, VII). Ces fibres vont emprunter la même gaine nerveuse que le **nerf lingual** (rameau de la 3e branche du nerf trijumeau, V-3). Pour vulgariser, c'est comme si pendant un instant, les deux nerfs ne formaient qu'un.

→ C'est pourquoi en QCM, si on cite l'un des deux nerfs dans l'innervation sensorielle de la langue mobile, on le compte *juste* !

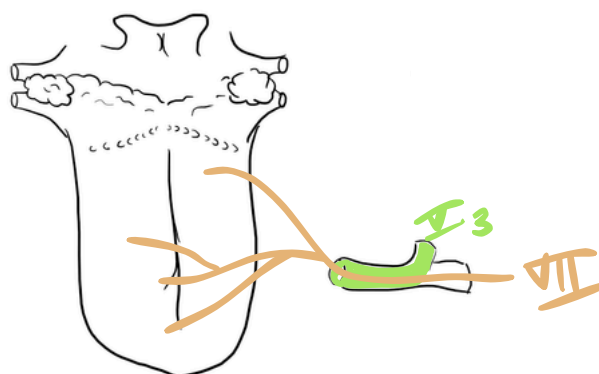


Schéma de l'innervation sensorielle de la langue mobile

Pour l'innervation sensorielle de la **base de la langue**, elle est prise en charge par :

- Le **nerf glossopharyngien** (9e paire de nerfs crâniens, IX)

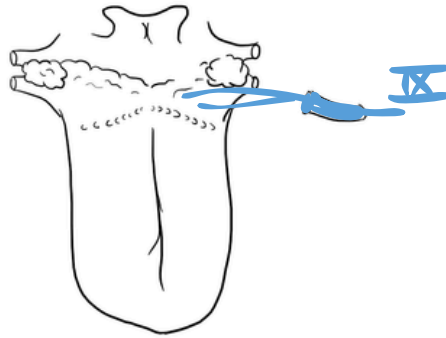


Schéma de l'innervation sensorielle de la base de langue

b) L'innervation sensitive de la langue :

Ce type d'innervation est ce qui nous permet de reconnaître les textures des aliments, le chaud, le froid... Elle est assurée par 3 nerfs également :

- Le nerf **trijumeau** (V-3) → langue mobile
- Le nerf **glossopharyngien** (IX) → base de la langue
- Le nerf **pneumogastrique / vague** (X) → vallécule et épiglote



Schéma de l'innervation sensitive de la langue

→ Il n'y a donc **PAS d'apport du nerf facial (VII)** pour l'innervation sensitive !

	SENSORIEL	SENSITIF
NERF FACIAL (VII, corde du tympan)	OUI (2/3 antérieurs)	NON
NERF TRIJUMEAU (V-3, nerf lingual)	OUI (2/3 antérieurs)	OUI (2/3 antérieurs)
NERF GLOSSOPHARYNGIEN (IX)	OUI (1/3 postérieur)	OUI (1/3 postérieur)
NERF VAGUE (X, pneumogastrique)	NON	OUI (vallécule + épiglotte)

c) Trajet du protoneurone :

Le **protoneurone** (ou neurone ganglionnaire) chemine du pore gustatif au noyau du goût. Ce noyau de substance grise est présent au niveau du tronc cérébral, et s'appelle également le **tractus solitaire** !

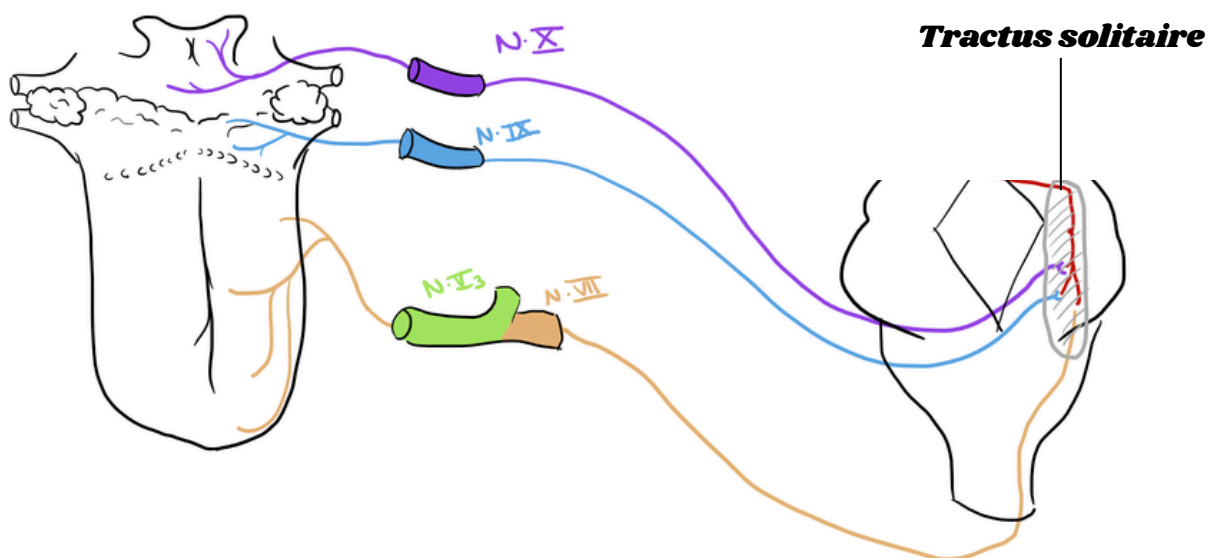


Schéma du trajet du protoneurone

2 - LES 2e ET 3e NEURONES

Le **protoneurone** de la voie fait synapse avec le deuxième neurone au niveau du tractus solitaire (ou noyau du goût).

→ *Rappel* : le deuxième neurone se nomme le neurone intra-axial (*tips* : on est au niveau du tronc cérébral, qui fait partie du névrAXE → intra-AXIAL)

Le **deuxième neurone** grimpe, tac tac tac, il décusse ++, puis arrive au niveau du thalamus (el famoso), pour faire synapse avec le 3e neurone de la voie : j'ai nommé le neurone thalamique (*puisque'on est au niveau du thalamus ++*).

Ce dernier **neurone (thalamique)** donc) va jusqu'au cortex cérébral, au niveau de la partie inférieure du lobe frontale, presque au niveau de la grande scissure latérale (de Sylvius) → émergence consciente.

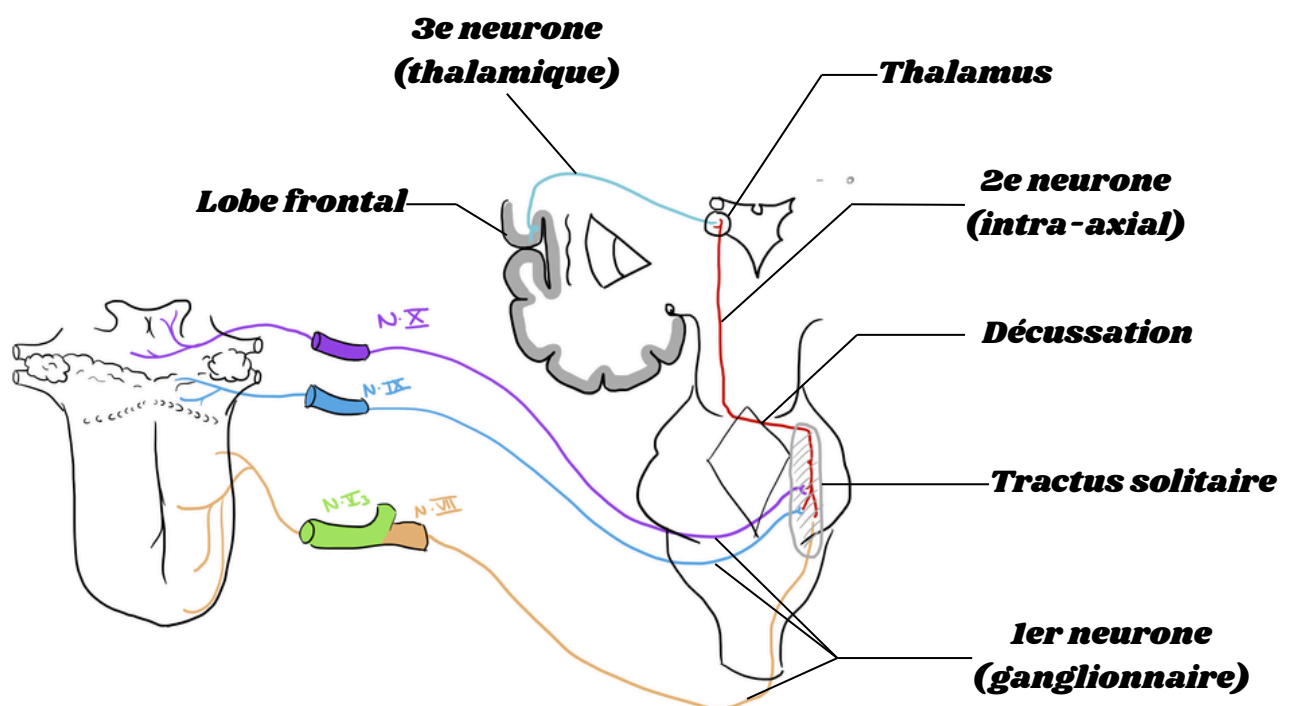


Schéma de la systématisation neurologique du goût