

2013 Semaine du  
**CERVEAU**

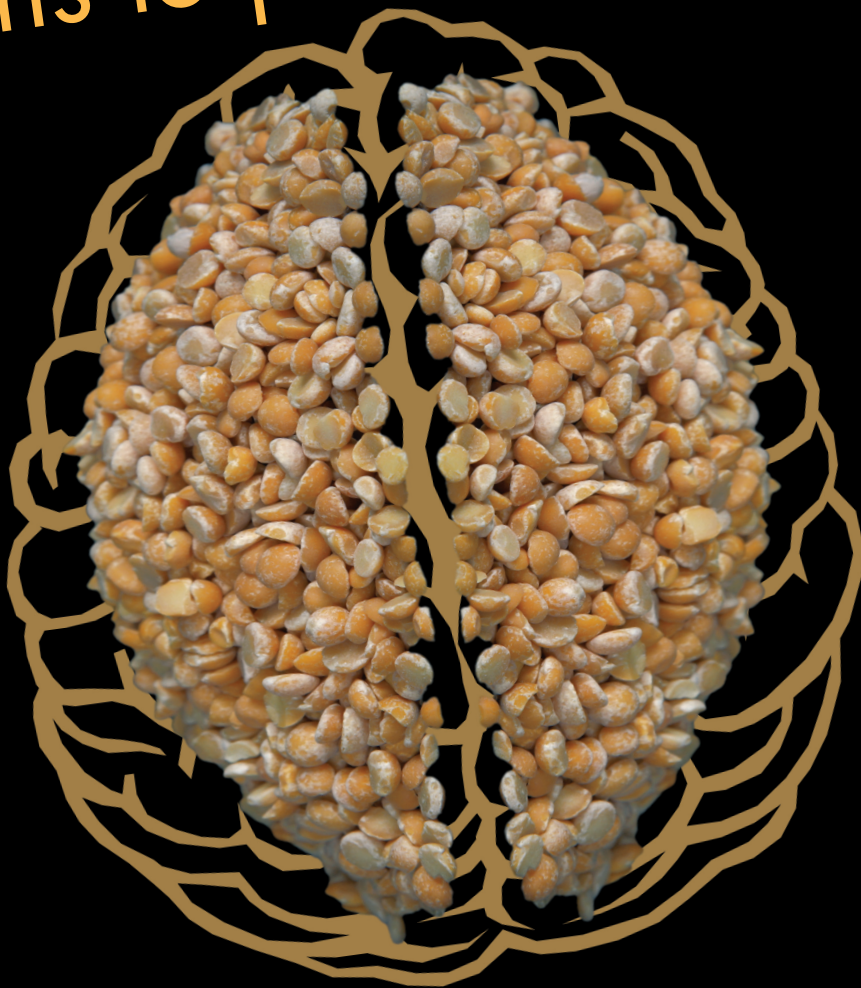
Du lundi 11 au  
vendredi 15 mars

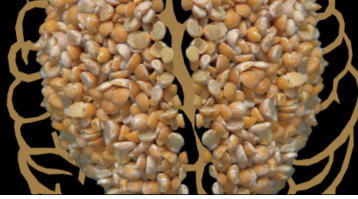
Entrée libre  
[www.unige.ch/cerveau](http://www.unige.ch/cerveau)

# Les neurones dans le plat

**Conférences et  
tables rondes**

Uni Dufour, 24 rue Général-Dufour,  
Auditoire Piaget (U600, sous-sol)





LUNDI 11 MARS, 19H

Conférence

## Faute de goût

Depuis l'enfance nous goûtons le monde à travers notre bouche. Comment le cerveau perçoit-il les goûts et que se passe-t-il lorsque ce sens est altéré? Comment notre expérience sensorielle peut-elle modifier l'activité cérébrale et la manière de percevoir les goûts?

| **Intervenants** | Alan Carleton (UNIGE) et Basile Landis (HUG)

MARDI 12 MARS, 19H

Conférence

## Sommes-nous tous nez égaux?

La perception des odeurs est sujette à une grande variabilité individuelle et culturelle. Comment les gènes olfactifs diffèrent-ils dans la population et comment les émotions olfactives peuvent-elles être influencées par la culture ambiante?

| **Intervenants** | Sylvain Delplanque (UNIGE) et Ivan Rodriguez (UNIGE)

MERCREDI 13 MARS, 19H

Table ronde

## De la gourmandise à l'addiction

Un dommage cérébral peut-il générer une passion pour la gastronomie? Quels sont les mécanismes cérébraux qui nous poussent à choisir certains types d'aliments jusqu'à parfois l'addiction?

**Modérateur**

Pierre-Yves Frei

| **Intervenants** | Theodor Landis (UNIGE), Ulrike Toepel (CHUV-UNIL) et Daniele Zullino (HUG)

JEUDI 14 MARS, 19H

Conférence

## Le cerveau au cœur de l'obésité

Quels sont les circuits neuronaux qui coordonnent la prise alimentaire? Peuvent-ils servir de cibles pour traiter l'obésité?

| **Intervenante** | Daniela Cota (INSERM, Bordeaux)

VENDREDI 15 MARS, 19H

Conférence

## Inévitables apprentissages: empreintes olfactives du début de vie

L'environnement sensoriel du fœtus et du nouveau-né laisse des traces dans les structures cérébrales et peut avoir un impact à long terme sur les préférences alimentaires.

| **Intervenant** | Benoist Schaal (Centre des Sciences du Goût, CNRS, Dijon)