

## 6. LE GOÛT ET L'ODORAT

Le goût est la fonction sensorielle qui renseigne la personne sur les caractéristiques physiques et chimiques des aliments. Elle permet de discerner le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

L'odorat est la fonction sensorielle qui permet la distinction des odeurs. Elle détermine la nature agréable ou désagréable des odeurs ambiantes et contribue à l'appréciation de la saveur des aliments. De concert avec le système trigéminé, elle joue également un rôle au plan de la sécurité par la détection des substances chimiques potentiellement dangereuses.

Étant étroitement liés, le goût et l'odorat sont considérés comme une seule unité fonctionnelle.

## RÈGLES D'ÉVALUATION

1. Se référer aux dispositions de la Section II du présent Règlement.

Perte totale des deux fonctions : goût et odorat.

- 2. L'évaluation du goût comprend la gustométrie chimique semi-objective aux quatre saveurs fondamentales : le sucré, le salé, l'acide et l'amer.
- 3. L'évaluation de l'odorat comprend l'olfactométrie subjective complétée par les méthodes semi-objectives suivantes :
  - recherche du réflexe olfacto-respiratoire par la présentation d'une odeur forte provoquant normalement un blocage réflexe de l'inspiration;
  - vérification de la sensibilité trigéminale par la présentation de substances irritantes (vinaigre, ammoniaque).

## CLASSES DE GRAVITÉ

GRAVITÉ 3

10%

Les conséquences dans la vie quotidienne – perte de jouissance de la vie, douleurs, souffrance psychique et autres inconvénients – découlant de la présence d'une atteinte permanente sont comparables à celles qui résulteraient de la situation ayant l'impact le plus important, parmi les situations décrites ci-après:

Sous

LES CONSÉQUENCES de l'atteinte permanente, telle une perte partielle du goût ou de l'odorat, sont moindres que celles résultant de la situation décrite dans la classe de gravité 1.

GRAVITÉ 1

GRAVITÉ 2

5 %

Perte totale de l'une des deux fonctions avec préservation partielle ou totale de l'autre.