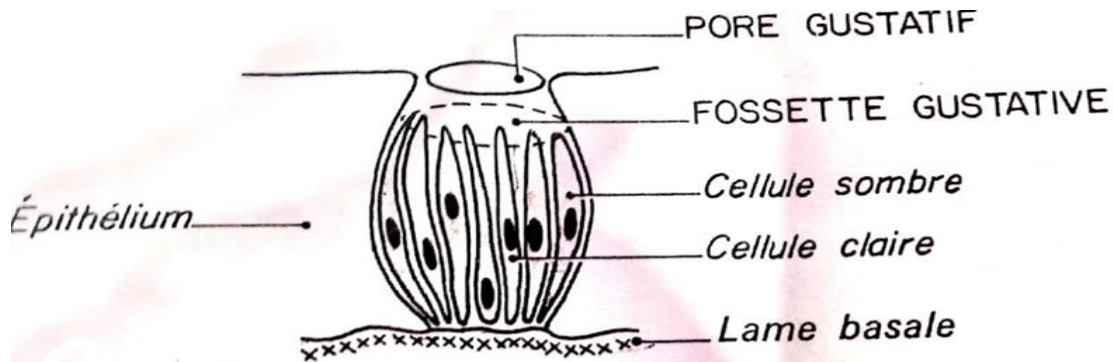


HISTOLOGIE DES BOURGEONS DU GOUT

STRUCTURE

A. GÉNÉRALITE.

1. les bourgeons du goût sont des formations intra-épithéliales, ovoïdes (d'environ 70 μ de haut sur 40 μ de large), faites d'une vingtaine de cellules allongées, fusiformes, disposées en (douve de tonneau).
2. la base du bourgeon en continuité avec celle de l'épithélium adjacent;
3. les faces latérales sont limitées par les assises cellulaires de cet épithélium;
4. le sommet du bourgeon affleure la surface de l'épithélium et comprend une « *fosse gustative* » tronconique s'ouvrant à l'extérieur par un « *pore gustatif* ».



Représentation schématique d'un bourgeon du goût.

B. DESCRIPTION CYTOLOGIQUE.

Les cellules des bourgeons du goût sont de deux types :

1. CELLULES SOMBRES.

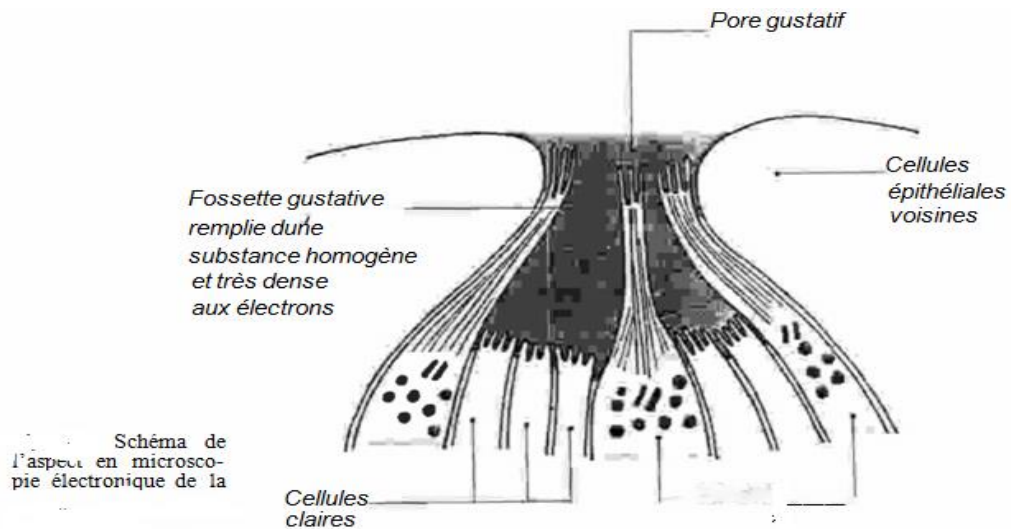
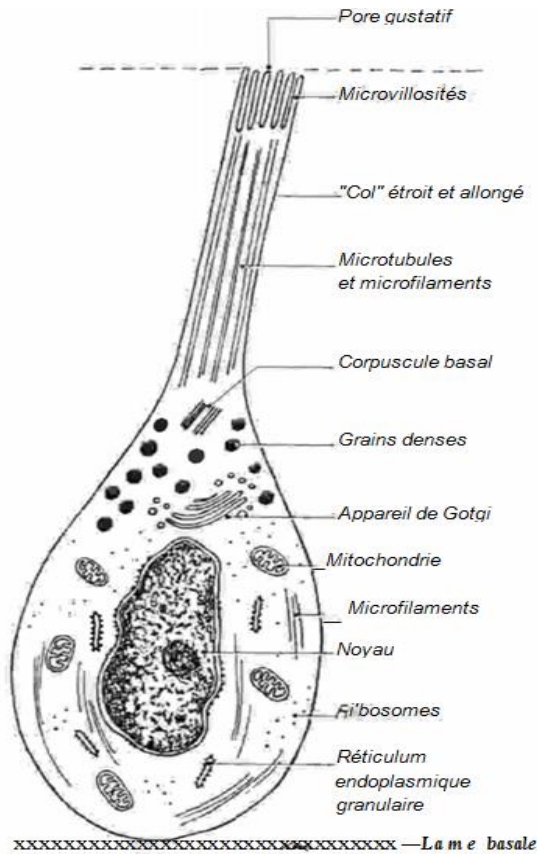
- a) les plus nombreuses,
- b) à extrémité supérieure effilée, constituant un « col » étroit et allongé;
 - le cytoplasme contient des microtubules et microfilaments et dans sa région basale un corpuscule basal;
 - et qui se termine au niveau du pore gustatif par de longues microvillosités,
- c) et contenant, en plus des organites habituels de la cellule, des grains denses

2. CELLULES CLAIRES.

- a) moins nombreuses,
- b) à extrémité supérieure moins effilée et moins longue, se terminant au niveau du fond de la fosse gustative par des microvillosités plus courtes et plus épaisses,
- c) et ne contenant pas de grains denses dans leur cytoplasme.

Cellules claires et cellules sombres sont réunies entre elles et les unes aux autres par des *complexes de jonction* (zonula adhaerens et macula adhaerens),

formant ainsi une barrière continue au fond de la fossette gustative.



C. INNERVATION.

Des fibres nerveuses pénètrent le bourgeon par sa base. Après avoir traversé la lame basale, elles perdent leur myéline et leurs cellules de Schwann et se disposent nues à la périphérie du bourgeon et entre ses cellules

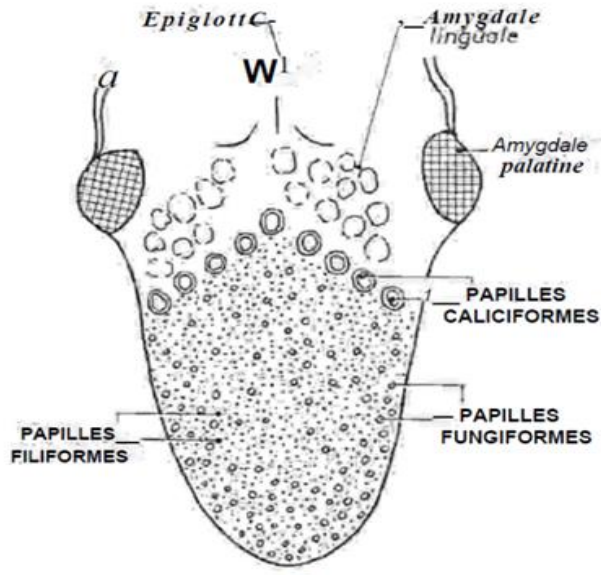
A certains endroits, existent des structures synaptiques entre une fibre nerveuse et les cellules du bourgeon. Ces fibres nerveuses représentent les dendrites des protoneurones sensoriels.

DISTRIBUTION TOPOGRAPHIQUE

Les bourgeons du goût sont tous répartis dans la muqueuse de l'extrémité antérieure du tube

digestif (oropharynx et accessoirement larynx).

A. LE PLUS SOUVENT, ILS SONT GROUPÉS DANS CERTAINES FORMATIONS PARTICULIÈRES DU DOS DE LA LANGUE .



1. LES PAPILLES CALICIFORMES.

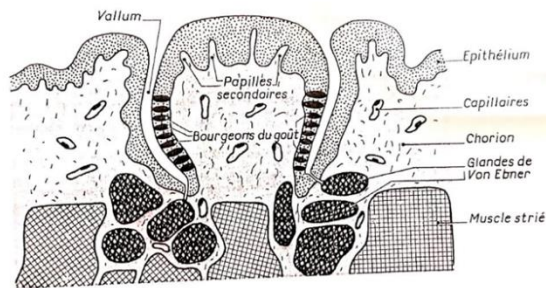


Schéma d'une coupe de papille caliciforme.

2. LES PAILLES CALICIFORMES.

3. LES PAILLES FOLIÉS (rudimentaires chez l'homme, développés chez le lapin).

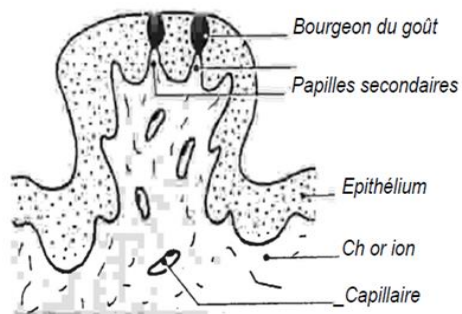


Schéma d'une coupe de papille fungiforme.

HISTOPHYSIOLOGIE

A. LA SIGNIFICATION EXACTE DES DEUX TYPES CELLULAIRES DES BOURGEONS DU GOUT N'EST PAS CLAIREMENT ETABLIE.

1. POUR CERTAINS AUTEURS :

- a) les cellules sombres sont des cellules sensorielles gustatives,
- b) les cellules claires sont des cellules de soutien.

2. POUR D'AUTRES AUTEURS :

- a) les cellules sombres sont des cellules de soutien,
- b) les cellules claires sont des cellules sensorielles gustatives.

3. POUR D'AUTRES ENFIN :

- a) cellules sombres et cellules claires sont toutes deux des cellules sensorielles gustatives,
- b) et il n'existe pas de cellules de soutien.

B. LES VOIES GUSTATIVES COMPRENNENT TROIS NEURONES.

1. LE NEURONE PÉRIPHÉRIQUE, va des bourgeons du goût au noyau du faisceau solitaire situé dans le bulbe.

Ce neurone est situé :

- a) dans le nerf VII bis, pour les bourgeons des papilles fungiformes des 2/3 antérieurs du dos de la langue;
- b) dans le nerf IX, pour ceux des papilles caliciformes du 1/3 postérieur de la langue
- c) dans le nerf X, pour les bourgeons isolés du pharynx et du larynx;

2. LE PREMIER NEURONE CENTRAL, va du noyau du faisceau solitaire à la partie inférieure du noyau arqué (ventropostéromédial) du thalamus;

3. DEUXIÈME NEURONE CENTRAL, va du noyau arqué du thalamus au cortex de l'opercule rolandique pariétal

C. LE GOUT D'UNE SUBSTANCE RÉSULTE DE LA COMBINAISON DES 4 SAVEURS ÉLÉMENTAIRES :

- le sucré,
- le salé,
- l'acide,
- et l'amer,

indépendamment de l'influence importante que peuvent avoir sur la saveur totale :

- l'odorat,
- les sensations tactiles,
- et les sensations thermiques.

Représentation schématique de la systématisation des voies gustatives.

