



## LES OIGNONS

### Pourquoi les oignons nous font-ils pleurer ??

C'est à cause d'un sacré petit nerf.. : **le nerf trijumeau\***.

Il est incroyable, car il capte ses informations à 3 endroits : **la langue, le nez et l'œil** (au niveau des glandes lacrymales) avant d'envoyer ces informations au **cerveau** (au thalamus).

Lorsque nous épluchons un oignon, **ses molécules volatiles qui contiennent un enzyme composé d'acide**, viennent chatouiller notre nez qui respire et l'information empreinte le nerf trijumeau pour signaler aux glandes lacrymales de protéger l'œil contre une molécule irritante. C'est alors qu'on se frotte les yeux... et là, c'est le drame !

Aujourd'hui, il y a des **lunettes spéciales** pour éplucher les oignons ... cela ne sert à rien puisque, ça passe par le nez. La meilleure solution est encore **d'éplucher l'oignon sous l'eau** afin de piéger les molécules volatiles.

### Petit lexique :

**Le nerf trijumeau : cinquième paire des nerfs crâniens avec fonction motrice pour la mastication et la déglutition et fonction sensitive.**