

## Lettre ouverte pour la reconnaissance des troubles de l'odorat et du goût comme handicap professionnel

Nous, œnologues, sommeliers, cuisiniers et autres professionnels des métiers de bouche qui travaillons avec notre nez et notre palais, avons découvert avec un sentiment d'effroi la menace de contracter la Covid-19 et de perdre l'odorat. C'est une maladie pour tous et pour nous, une mort professionnelle.

### *De quel handicap parle-t-on ?*

Perdre l'odorat c'est aussi perdre les saveurs et le goût car les deux sont liés.

La perte d'odorat peut être partielle (hyposmie) ou totale (anosmie) accompagnée d'une perte du goût (agueusie). Il ne persiste alors que les saveurs élémentaires : le sucré, l'acide, le salé et l'amer. Pour ceux qui récupèrent, la perception des odeurs peut être déformée (parosmie).

Des cinq sens, on en perd deux. Cette absence se rappelle à nous aux trois repas et dans toutes les interactions olfactives de l'environnement, perturbant la vie de relation et isolant le patient d'une partie des informations du monde. Ce handicap est invisible contrairement à la perte de la vue et de l'ouïe. Il passe inaperçu pour l'entourage. Il est le plus souvent gardé pour soi. Mais surtout, il prive le professionnel de son principal outil de travail et présente un caractère empêchant et catastrophique pour tous ces métiers.

### *L'urgence d'aujourd'hui*

C'est l'urgence qui nous guide aujourd'hui. La Covid a frappé de plein fouet les œnologues et les professionnels du vin. Comme dans la population générale, les troubles olfactifs et/ou gustatifs ont touché près de 70% d'entre eux ayant contracté en 2020 la Covid-19<sup>1</sup> et ont remis en question dans 38% des cas l'exercice de leur métier. L'étude des Œnologues de France a également dévoilé que 13% des professionnels du vin ont pu avoir des troubles de l'odorat et du goût indépendamment de l'épisode COVID.

L'émergence de troubles anosmiques de longue durée liés aux suites du COVID-19 expose certains d'entre eux à un risque d'anosmie définitive.

### *Les quatre grandes raisons pour demander la reconnaissance des troubles de l'odorat et du goût comme handicap professionnel invalidant :*

#### **- Briser le tabou**

La perte d'odorat pour un expert est mal perçue et donc passée sous silence. Or, communiquer dans les entreprises est très important pour rassurer, mettre en place les bonnes actions et mieux garantir la guérison. L'anosmie se soigne et se guérit dans la grande majorité des cas.

#### **- Prendre en charge les actes de diagnostic**

---

<sup>1</sup> Etude Œnologues de France, Avril-Juin 2020, auprès de 2635 professionnels de la dégustation

L'olfactométrie permet de mesurer l'odorat et le goût. Ce test n'a pas de rémunération correspondante et n'est pas remboursé par l'assurance maladie, ce qui explique qu'en France, seulement 25% des cabinets ORL<sup>2</sup> le propose. Or, diagnostiquer permet de traiter. L'olfactométrie doit faire l'objet d'une valorisation par la Caisse d'Assurance Maladie afin d'être pratiquée et remboursée.

- **Assurer un relais dans la perte d'activité**

Il s'agit d'apporter une aide financière pour pallier la perte de revenu, provisoire ou définitive, subie tant pour les professionnels salariés qu'indépendants mais aussi de mieux accompagner les reconversions nécessaires par des dispositifs adaptés.

- **Mobiliser la recherche**

L'impact de la Covid-19 sur l'odorat et le goût a mis en évidence l'insuffisance des connaissances sur les mécanismes, les outils de diagnostics et les traitements de ces pathologies. Un champ d'études s'ouvre sur des enjeux qui touchent toute la population.

Reconnaître les troubles de l'odorat et du goût comme des handicaps objectifs pour les professionnels permet de mieux prendre en considération des pathologies qui peuvent tous nous affecter avec un impact psychologique important. La perte d'odorat altère la qualité de vie au même titre que les autres sens (vision – audition) et peut provoquer la mise sous anti-dépresseur et la perte d'emploi.

**L'épidémie du COVID-19 a permis une prise de conscience. L'odorat est un sens majeur. Il est vital pour nous, professionnels des odeurs et des saveurs.**

**Il est urgent d'adapter l'offre de soins et la prise en charge de ces pathologies.**

Union des Œnologues de France



Didier Fages

ORL



Docteur Laurent Seidermann

Association Française de Rhinologie



Professeur Roger Jankowski

---

<sup>2</sup> Enquête de l'AFR & SFORL sur "l'olfactométrie et vous" auprès de 180 ORLs membres de la SFORL entre **03/03/21 au 11/04/2021**.

Union de la Sommellerie Française



Philippe Faure-Brac

Les Toques Françaises



Marie Sauce-Bourreau

Les Maîtres Cuisiniers de France



Christian Têtedoie

Les Meilleurs Ouvriers de France



Jean-François Girardin

Confédération des Boulangers-Pâtisseries



Dominique Anract

Association Anosmie.org



Jean-Michel Maillard