

L'eau n'est pas incolore, inodore et sans saveurs

Posted on 8 mars 2026 by Patrick Rouillier

On nous a toujours appris que qu'eau était un liquide incolore, inodore et sans saveur. Cet axiome est aussi fallacieux que quand à l'époque coloniale on apprenait aux petits Sénégalais : « Nos ancêtres les Gaulois était blonds avec des yeux bleus »

La couleur de l'eau

Envisageons ce qu'est la couleur que l'on peut appréhender selon deux axiomes : « La transparence ou la réflexion »

1. **La transparence** : Prenons l'exemple d'un verre bleu comme on en voit dans les vitraux. éclairons le par une lumière blanche (contenant toutes les fréquences lumineuses du spectre visible) et regardons cette lumière en transparence, au travers du verre. Si les molécules constituant le verre on la propriété d'absorber toutes les fréquences, à l'exception de la lumière bleue, seule cette dernière traversera le verre et parviendra à nos yeux. Le verre nous paraît bleu.
2. **La réflexion** : Disons, en premier que l'on ne voit pas les objets, mais la lumière qu'ils réfléchissent. D'ailleurs si on n'éclaire pas un objet on ne le voit pas, il se perd dans le noir général. Quand on éclaire un objet composé de molécules ayant la propriété d'absorber les composantes lumineuse du spectre visible à l'exception par exemple de la lumière bleue, toutes les lumières sont absorbées et seule la lumière bleue est réfléchi et parvient à nos yeux. L'objet nous paraît bleu.
3. **La couleur n'est pas** une propriété composante intrinsèque des objets. La couleur n'existe pas. C'est la propriété des objets d'absorber ou non les fréquences lumineuses du spectre visible qui nous donnent l'illusion de la couleur des objets et qui en est la véritable propriété intrinsèque.
4. **La couleur de l'eau** : L'eau H₂O est composée d'une seule sorte de molécule formée d'une seule liaison chimique « O-H ». Cette liaison n'a pas la propriété d'absorber les fréquences usineuses de la lumière visible. Elle ne filtre aucune composante de la lumière. Au travers de l'eau toutes les lumières du spectre visible sont transmises (en transparence ou en réflexion) ... l'eau nous paraît transparente. On la dit incolore, ce qui est une erreur car elle est au contraire poly ou multicolore, puisque elle transmet toute la lumière blanche.



5. **L'eau par contre** a la propriété d'absorber les fréquences lumineuses hors du spectre visible. Elle absorbe dans l'infrarouge les vibrations de fréquence environ 350 mm, donc en dehors du spectre visible (380-780 mm). Nos aliments sont constitués majoritairement d'eau. Quand on les irradie avec une fréquence de 350mm dans un four à micro-ondes, l'eau absorbe cette énergie et la transforme en chaleur qui cuit les aliments. Si ceux-ci sont dans un récipient en verre qui n'absorbe pas ces fréquences les aliments chauffent et cuisent dans un récipient qui reste froid.

La saveur de l'eau.

Différentions le gout analysé par nos papilles gustatives qui distinguent les goûts sucrés, salés, amers, acides, unami, et l'odorat décelé par nos nombreuses papilles olfactives qui, eux, décèlent la saveur des aliments. Si l'eau paraît n'avoir ni odeur ni saveur c'est simplement parce que nos papilles olfactives sont baignées en permanence dans de l'eau, par la salive et la constitution de nos muqueuses saturées d'eau. Ajouter un peu d'eau en buvant ne génère aucune sensation supplémentaires à nos sens et l'eau nous paraît sans saveur. L'eau a, sans doute, une saveur et un gout, mais nous ne pouvons les percevoir.

Conclusion

L'eau est loin d'être incolore. D'ailleurs la couleur n'est pas un fait, une propriété des objets mais plutôt une perception, l'analyse cérébrale d'une anomalie d'une lumière réfléchie ou ayant traversée un objet.

Quand à la saveur de l'eau nous ne la percevons, car toute perception vient de la différence entre un état d'origine et un état nouveau. Un peu d'eau sur des récepteurs déjà saturés en eau ne crée pas le déséquilibre nécessaire à la perception.