

## Les arômes alimentaires en France

2016-2017



### Un chiffre d'affaires en constante progression : +3% par an

La France est aujourd'hui le leader mondial dans la production d'arômes naturels.

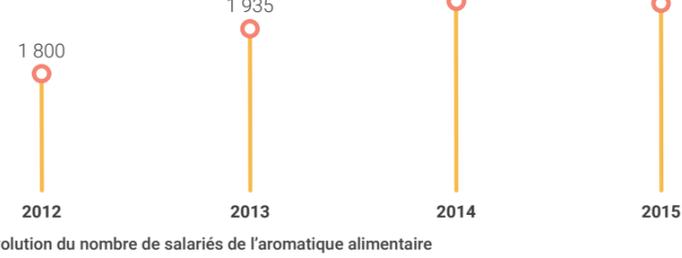


Évolution du chiffre d'affaires de l'aromatique alimentaire (en millions d'euros)

### Un secteur créateur d'emplois : +2,5% par an

...et de passions : en moyenne 10 ans d'ancienneté en entreprise

Les collaborateurs des entreprises de l'aromatique parlent toujours avec passion de leur métier et leurs produits.



Évolution du nombre de salariés de l'aromatique alimentaire

Données issues d'enquêtes auprès des adhérents

## Le SNIAA

Depuis la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la profession de l'aromatique s'est regroupée dans une association pour porter la voix de ses entreprises et valoriser ses produits et ses métiers.

Créé en 1945, le SNIAA fédère et représente 95% des entreprises de l'aromatique alimentaire français, soit aujourd'hui une soixantaine d'entreprises, dont 90% sont des PME.

## Nos missions



Être l'interlocuteur naturel du bon goût français



S'assurer de la prise en compte des exigences de sécurité



Accompagner les adhérents



Favoriser un espace de dialogue



Protéger et mettre en valeur l'industrie aromatique

## Qu'annonce 2017 pour l'aromatique ?

50%

des entreprises adhérentes fondées avant 1900

### Un savoir-faire qui contribuera durablement au bon goût français

Les arômes contribuent à la huer des grandes découvertes culinaires d'hier et de demain. Les Bergamotes de Nancy, la Gâche Vendéenne, les Macarons n'existeraient pas aujourd'hui sans les arômes.

10%

de chiffre d'affaires investi en R&D

### Des entreprises toujours plus innovantes et créatrices de valeur ajoutée

Les entreprises de l'aromatique contribuent à l'apport d'une offre alimentaire diversifiée et répondant aux demandes des consommateurs.

15%

des équipes dédiées en R&D

### Des entreprises encore plus engagées en matière de développement durable

Les entreprises se dotent d'outils pour agir en faveur du respect de la biodiversité ou de l'économie circulaire, avec une attention particulière au développement des territoires produisant leurs matières premières.

50%

des matières premières transformées dans leur pays d'origine



## Les arômes quelle belle histoire !

### Antiquité

Aromatisation de plats avec de la cannelle et du gingembre

Au temps des Pharaons et des Romains

Créations de parfums élaborés, composés d'extraits de lentisque, de genévrier, de myrrhe ou de cyprès

De nouvelles saveurs

Arrivée d'ingrédients exotiques tels que le cardamome ou encore le safran, acheminés suivant la « route des épices »

Des savoir-faire nouveaux avec des techniques d'extraction des composés aromatiques telles que la distillation

### Moyen-âge

Elaboration des bouillons, des jus de viande et des sauces émulsionnées pour la « nouvelle cuisine » de Louis XIV

Grasse, « capitale de la parfumerie », grâce à Catherine de Médicis, avec la culture de la rose, du jasmin, de la lavande et des orangers

Arrivée des espèces comestibles en provenance d'Amérique : tomate, café, cacao et progressivement pomme de terre

Enrichissement des produits traditionnels grâce aux arômes

### Renaissance

Parmi les premières molécules aromatiques de synthèse, la vanilline en 1870 !

Créativité culinaire en ébullition

• l'eau de fleur d'oranger dans la Gâche vendéenne

• l'alcoolat de menthe dans les pastilles de menthe

• l'eau de rose dans le loukoum

### XIX<sup>e</sup>

Découverte de la réaction de Maillard qui permet la production des arômes des aliments cuits, braisés ou grillés

Les nouveaux horizons de la Révolution industrielle

Grâce à la chimie, apparition de nouvelles méthodes d'obtention de molécules aromatiques

Des plantes aux saveurs encore peu exploitées : l'oxalide, la tagète, le sansho, la capucine...

Objectif du siècle : nourrir la population

De nouveaux besoins en arômes face à la croissance accélérée de l'industrie agro-alimentaire

Une demande croissante de nouvelles saveurs, les macarons « arôme violette », ou « parfum réglisse », les chocolats à l'extrait de cannelle, à l'extrait de poivre de Szechuan, le yuzu, le matcha, le baobab, le kimchi, l'écorce...

### 2050

L'aventure continue  
Nouvelles méthodes ? Nouvelles saveurs ? Seul l'avenir nous le dira...