

Paris

JOURNÉE AROMES

16 NOV 2017

Le 16 novembre 2017, c'était au tour de la France d'accueillir son #FlavourDay avec l'organisation par le SNIAA de la :

Journée Arômes « Les arômes : démêler le vrai du faux »

Revivez les 7h d'échanges de cette journée dans les pages qui suivent, avec les éléments clés des présentations, les résultats des sondages avec le public et les dégustations.



Quelques chiffres clés

- plus de 220 participants
- plus de 130 entreprises de l'alimentaire
- plus de 50% des entreprises adhérentes au SNIAA
- plus de 15 associations aromatiques ou alimentaires
- 12 intervenants de qualité et passionnants
- 7 thématiques à enjeux pour la profession

Discours d'ouverture



Le Président du SNIAA, **Éric Angelini**, souligne que la Journée Arômes du SNIAA s'inscrit dans une série d'événement européens, initiés en 2017, avec un souhait partagé : *« l'industrie a le devoir de mieux expliquer ce qu'est son beau métier, métier suffisamment passionnant pour vous attirer ici toute la journée ».*

« Les arômes sont des boucs émissaires faciles et nous souhaitons mettre à plat une série de contre-vérités. » Il rappelle que l'image olfactive de chacun est liée aux souvenirs d'événements personnels et se construit. Ainsi, aucun participant n'aura la même sensation de goût pour le produit qu'il dégustera. *« Tout le charme de notre métier est de toucher des consommateurs spécifiques car l'universalité des arômes n'existe pas ».*

Éric Angelini conclut en citant Mark Twain *« Un mensonge peut faire le tour de la terre ... le temps que la vérité mette ses chaussures », il est temps ce matin d'être bien chaussés et de commencer à rentrer dans les discussions et de sortir de cette journée avec des éléments pour mieux promouvoir nos chers arômes. ».*

« Synthétique face à Naturel », pas si simple !

Un petit quizz réglementaire est proposé aux participants, avec des résultats plus ou moins corrects selon les questions montrant l'importance de la nécessité de la pédagogie sur ce sujet (les bonnes réponses étant entourées en rose) :

Citations communément entendues dans les media mais erronées :

Exemple: « Un arôme artificiel est destiné à améliorer la saveur (le goût et l'odeur) d'un produit industriel ».

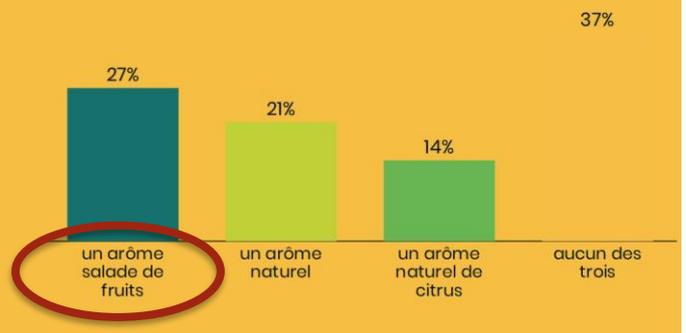
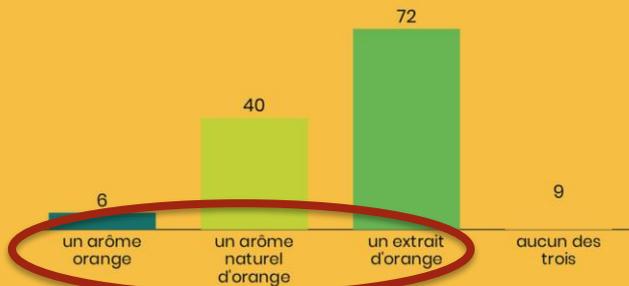
Vous recevez un arôme composé d'extrait de vanille (99,5%) et d'huile essentielle de cannelle (0,5%), est-ce ?

SNIAA



Vous recevez un arôme composé d'HE de citron (1%), HE d'orange (2%), isoamylacétate (0,5%), linalol (0,1%), propylène glycol QS, est-ce ?
(HE = huile essentielle)

Vous recevez un arôme composé à 100% d'huile essentielle d'orange, est-ce ?



Gérard Trivier explique que les arômes naturels et non naturels coexistent pour prendre en considération :

- une grande possibilité d'offre à la fois technique et hédonique car « *en naturel, certaines notes n'existent pas* » et surtout « *un arôme ne remplace pas l'autre... car le goût final ne sera jamais le même* », la diversité permet la créativité des aromaticiens
- les attentes des consommateurs et des clients
- les enjeux sociétaux et environnementaux : les matières premières ne sont pas toujours disponibles et la diversité d'arômes assure ainsi au consommateur de toujours pouvoir goûter les goûts qu'il apprécie
- les contraintes de production.



Cécile Bonafos rappelle ensuite la réglementation applicable aux arômes (Règlement CE 1334/2008) et les différents types d'arômes.



Elle insiste notamment sur le fait qu'un arôme ne peut être qualifié de naturel que si sa partie aromatisante est exclusivement composée de substances aromatisantes naturelles (ex : limonène) et/ou de préparations aromatisantes (ex : huile essentielle de menthe).

Les arômes qui ne sont pas naturels sont souvent composés avec des substances obtenues par synthèse chimique, ou encore des arômes de fumée, des arômes obtenus par transformation thermique.

Elle ajoute également : « *Une dénomination « arôme artificiel » n'existe pas réglementairement* ».

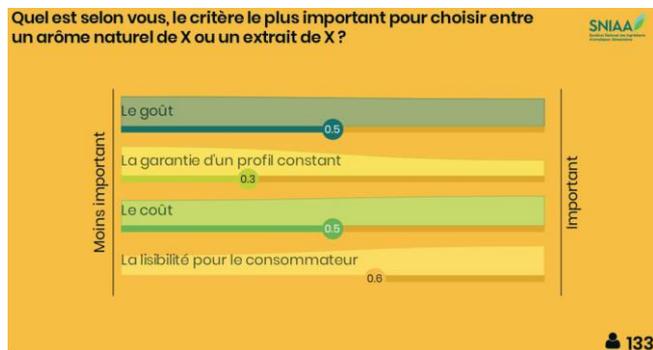
« *Synthétique, artificiel, naturel ... ce qui est important est que à chaque produit, à chaque situation de consommation, à chaque envie, on peut avoir un arôme différent, qu'il soit naturel ou pas* ».



Durant cette présentation est effectuée une dégustation comparative d'un bonbon aromatisé avec un arôme naturel et d'un bonbon aromatisé avec un arôme non naturel. Conclusion ? Identifier l'aromatisation naturelle et non naturelle n'est pas aussi aisé que l'on pourrait le croire car un arôme non naturel peut parfaitement apporter un goût très « naturel » au produit, l'inverse pouvant aussi être exact.

Arômes naturels de X et Extraits de X, à chacun ses atouts

Question au public :



Citations communément entendues dans les media mais erronées :

Exemple : « Ainsi, l'arôme naturel fraise provient de copeaux de bois, tandis que l'arôme naturel noix de coco est issu d'un champignon. »

Nadine Babarit introduit le sujet via la réglementation applicable à chaque produit. L'extrait est défini par la norme ISO 9235 et peut être une huile essentielle, un distillat, un alcoolat. L'arôme naturel de X (X est ici une matière première telle que le café, le poisson, etc.) est défini par le Règlement CE 1334/2008 comme un arôme dont la partie aromatisante est issue à 95% de la matière première (et les 5% restant sont bien évidemment d'origine naturelle et apportent une note spécifique).



Gwen Cras présente ensuite le travail des aromaticiens qui « sont des créateurs ». Elle appelle ensuite les participants à déguster durant le déjeuner des eaux aromatisées avec un arôme naturel de citron et un extrait de citron ainsi qu'à se prêter à une séance d'olfaction d'un extrait de café et d'un arôme naturel de café, « la partie 5% de l'arôme naturel de café permettant de lui apporter des notes plus douces, crémeuses ».

Jean-Loïc Métayer explique que « l'arôme naturel de X est un prolongement de l'extrait, il ne faut donc pas les opposer ». Il présente ensuite leurs atouts spécifiques :

- le coût dépend du besoin et de la demande : l'un n'est pas obligatoirement plus cher que l'autre
- la composition de chacun est variée
- leur intérêt aromatique est différent : pour un extrait, le sourcing et le travail d'extraction le rendront unique et pour un arôme naturel de X, le 5% ouvre à des résultats sensoriels très variés



« Il faut revenir au besoin du client dans la palette de l'aromaticien, chaque type de produit a son intérêt, arôme naturel de X ou extrait de X sont complémentaires ».

Arômes et gastronomie font bon ménage



Nicolas Maire apporte sa casquette de chef à la Journée en expliquant « à quoi ça sert un chef dans l'aromatique ? c'est le gardien du goût juste ».

Les chefs doivent suivre les tendances des consommateurs ... car ils ne peuvent se faire dépasser par une évolution des tendances toujours plus rapide. Les tendances donnent ainsi des idées novatrices aux aromaticiens.

L'aromaticien doit s'imprégner des goûts et saveurs pour créer l'arôme qui y réponde.

Nicolas Maire souligne que « les gens ne savent pas ce qu'est un arôme. Souvent je leur dis prenez une poêle, mettez un blanc de poulet, chauffez sans rien, vous faites déjà un arôme car la réaction de Maillard qui se produit alors crée un arôme ».

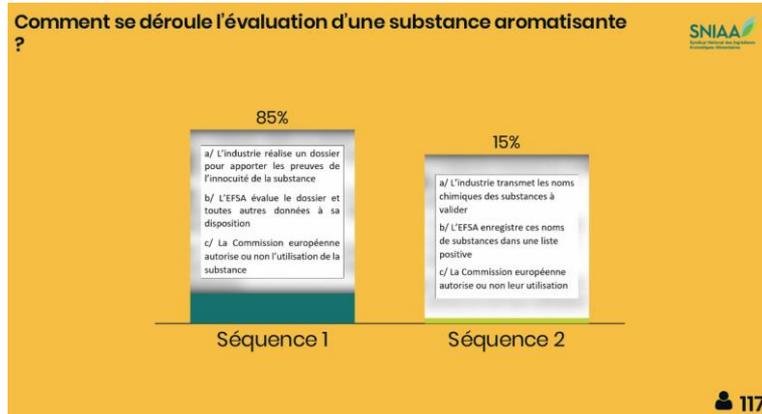


Déjeuner et atelier
dégustation et
olfaction



La sécurité des arômes : une priorité pour les entreprises

Question au public (bonne réponse = séquence 1) :



Citations communément entendues dans les media mais erronées :

Exemple: « On ne peut pas répondre de manière tranchée si les arômes sont dangereux pour la santé »



Malick Diop explique que l'évaluation de la sécurité des produits n'est pas effectuée selon des critères dogmatiques car la science évolue. L'objectif est de garantir une sécurité maximale des produits mis sur le marché. L'interdisciplinarité est importante pour évaluer la sécurité d'emploi des arômes. Il rappelle que l'évaluation du risque (EFSA) et la gestion du risque (Commission européenne, Parlement et Conseil) sont réalisées par des instances indépendantes différentes qui communiquent.

Il insiste également sur le fait qu'il ne faut pas confondre danger et risque, le risque étant la probabilité qu'un danger survienne.

Isabelle Girod-Quilain poursuit sur le fait que les arômes disposent d'une approche sur mesure selon le type d'agent d'aromatisation concerné. Aujourd'hui, au terme d'années de patients efforts (constitution de dossiers, évaluation officielle, adoption des textes) plus de 2200 substances sont autorisées par les autorités européennes.

« Ce système est pensé dans l'intérêt du consommateur ».



Goûts, arômes et émotions

Jérémie Lafraire explique pourquoi l'étude des mécanismes de la cognition peut stimuler la stratégie d'innovation de rupture dans l'industrie aromatique.

Il invite les participants à réaliser le « nose-pinch test » : les participants sont invités à inspirer, se pincer le nez, placer le bonbon dans leur bouche et essayer d'identifier le parfum, ils relâchent ensuite la pression et expirent par le nez, permettant enfin de diffuser le goût du bonbon. « *Les récepteurs d'olfaction ne sont pas dans la bouche* ».

Il présente ensuite différents tests réalisés par des chercheurs montrant à quel point les informations sensorielles sont multiples (vision, sensations, etc.) et



« *Les signaux sensoriels n'ont pas le même poids, certains dominent les autres* ».

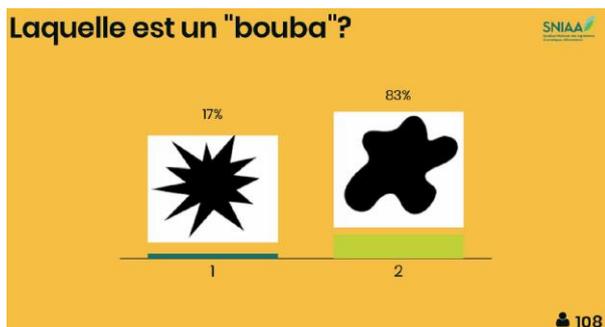
« *C'est intéressant pour un arôme donné de savoir les différents facteurs sensoriels qui peuvent moduler sa perception* ».

Il aborde également les sujets des couleurs, des sons, des souvenirs, etc. et de leur impact sur la perception du goût. « *Une molécule peut être perçue différemment selon le contexte* ».

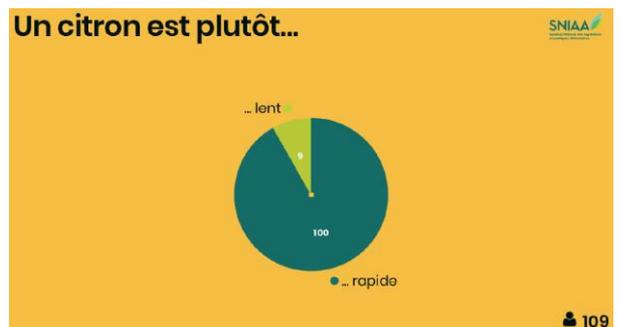
Un des exemples présentés : « *quand vous consommez un mojito, vous avez le menthol qui apporte la fraîcheur mais également les feuilles fraîches de menthe qui renvoient vers la fraîcheur.* »

Au cours de sa présentation, Jérémie Lafraire a tenté deux expériences avec le public démontrant que le cerveau humain peut être fortement conditionné pour certaines perceptions.

Test du Bouba / Kiki



Citron rapide ou lent ?



Conclusions et perspectives



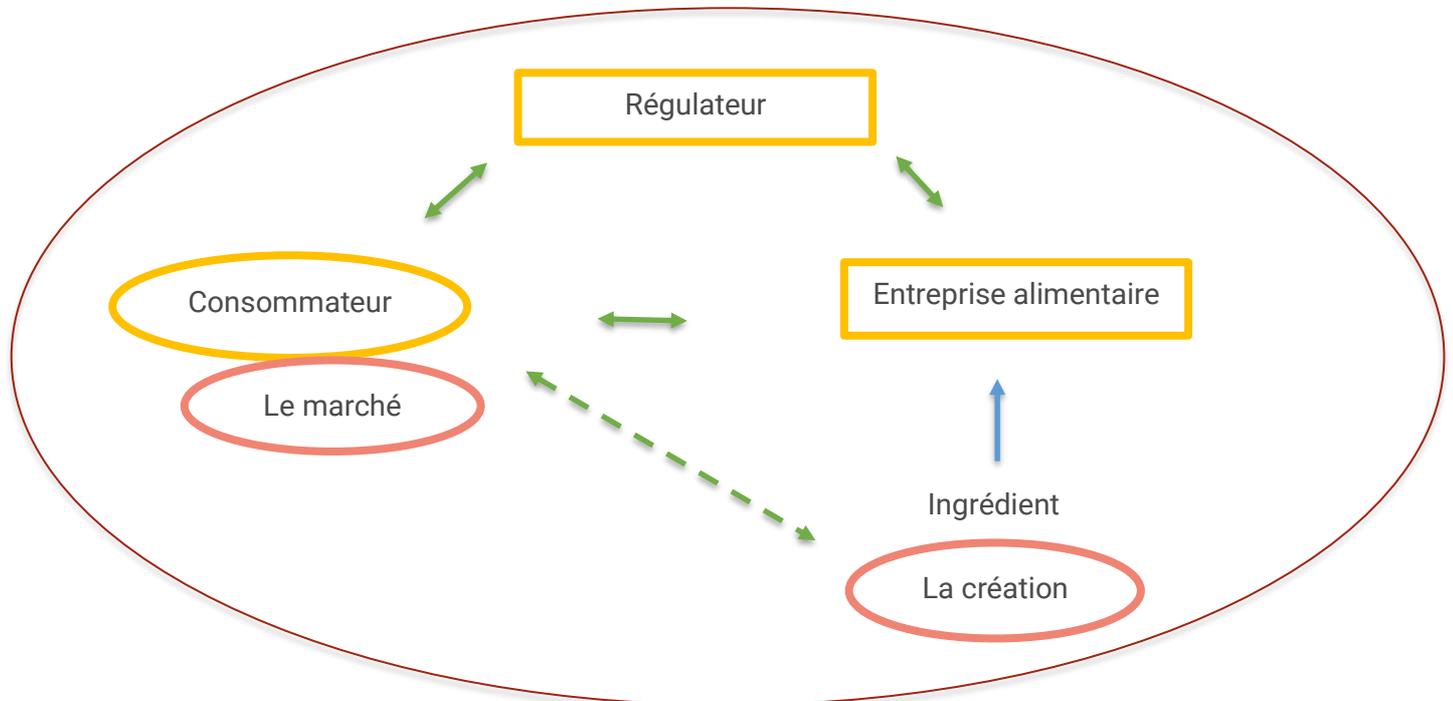
Éric Angelini conclut le colloque en remerciant les participants.

« On est encore tous là et nous savons qu'il y a encore plein de questions à poser ».

Pour suivre l'analogie de son introduction, il ajoute « ce n'est que le début, mais on est désormais mieux chaussés. »

« La diversité des entreprises montre qu'il y a tellement de recettes, tellement de possibilités d'aromatization. »

L'objectif est donc désormais de travailler à l'équilibre avec une communication **adaptée**.



Quelques tweets et post LinkedIn durant la Journée

Sylvain Zaffaroni @SZaffaroni · 16 nov.
Les arômes sont stratégiques pour répondre aux tendances alimentaires de demain #Paris_FlavourDay #sniaa @MarionCookInnov @Cook_Innov



1 comment 7 retweets 8 likes

ISIPCA @IsipcaParis · 16 nov.
#paris_flavourday lancé par le #SNIAA pour mieux faire connaître les #arômes : bit.ly/2yM9MvL



Cécile Ecale @EcaleCecile
Paris Flavour Day lancé par le SNIAA pour mieux faire connaître les arômes, avec les étudiants ISIPCA #maCCIsertça

1 retweet 3 likes

EFFA @EFFA_Flavour · 16 nov.
250 participants at the #Paris_FlavourDay. "What is flavourings for you?" Pleasure, taste, diversity, innovation...

À l'origine en anglais



1 comment 4 retweets 8 likes

Jimena G. de la Flor @jimenagdelafior · 16 nov.
Also flavourings have a complex list of ingredients...lots of learnings at the #Paris_FlavourDay



Cécile Pinel @PinelCecile
Et oui le kiwi aussi à une liste de composants complexe ! #paris_flavourday @JamesKennedyEDU

À l'origine en anglais

1 retweet 3 likes

EFFA @EFFA_Flavour · 24 nov.
Another successful #FlavourDay touched down in Paris on November 16th; bit.ly/2hNESwb
#Brussels_FlavourDay -> #London_FlavourDay
#Copenhagen_FlavourDays -> #Paris_FlavourDay
Keep in touch for more 2018 #FlavourDay updates coming soon!

À l'origine en anglais

1 retweet 1 like

SNIAA - Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires
2 sem

Merci à tous les participants et intervenants de la Journée Arômes 2017 !



Journée Arômes 2017 on LinkedIn: "Merci à tous les participants..." [linkedin.com](https://www.linkedin.com)

23 j'aime · 1 commentaire

SNIAA - Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires
2 sem

Un passage en cuisine d'une entreprise aromatique avec le Chef **Nicolas Maire** : de quoi ouvrir l'appétit pour le déjeuner !



31 j'aime · 4 commentaires

Les impressions des participants

Très bonne organisation, intervenants passionnés et passionnants

Bravo au SNIAA pour ce fantastique et nécessaire moment d'ouverture et de dialogue entre l'industrie aromatique et les marques.

Évènement organisé de façon magistrale avec des intervenants de qualité, à réitérer

Bravo pour cette riche journée et pour l'organisation, Merci

Merci pour cette journée extrêmement réussie !

Très bonne journée. La participation via smartphone était super et permet de tenir l'assemblée en alerte.

Séminaire bien organisé, présentations claires, échanges intéressants !

Superbe journée. Bravo pour l'organisation.

Je voulais vraiment vous féliciter pour l'organisation de la journée arôme de la semaine dernière que j'ai trouvée absolument remarquable à de multiples égards dont certains peuvent nous faire rêver.

Journée très intéressante !

