

Les arômes alimentaires en France

2017-2018

Un secteur créateur d'emplois de qualité

+2,5% d'emplois en moyenne par an en France



Évolution du nombre de salariés de l'aromatique alimentaire

85%
des contrats
sont des CDI

4%
sont des contrats
d'apprentissage ou de
professionnalisation

Des entreprises favorisant
la stabilité de l'emploi
et attachées à la formation
des futures générations

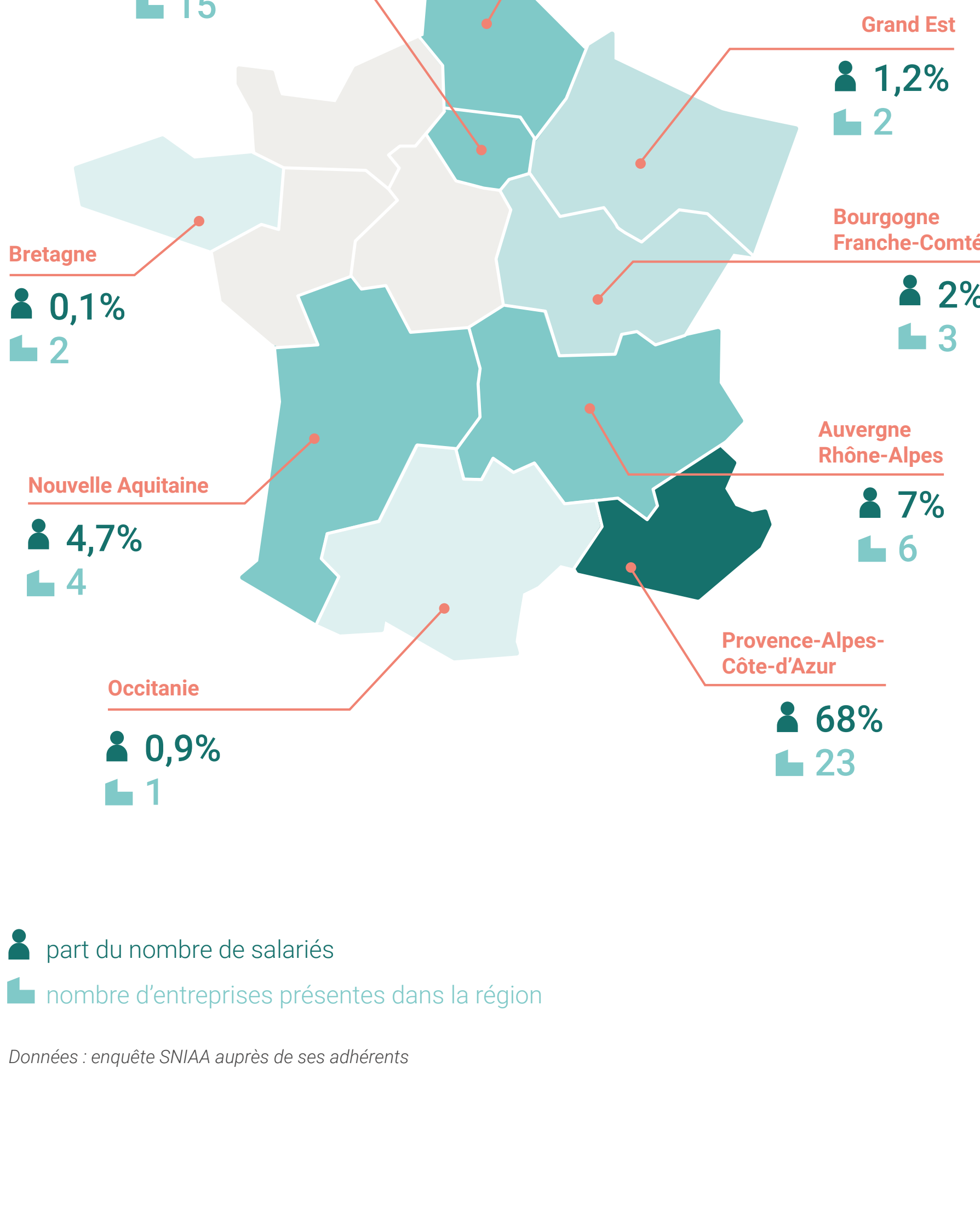
Pour
40%
des entreprises : un emploi
dans leur entreprise permet
de créer 1 à 2 emplois induits

53%
des salariés
sont des femmes

Des entreprises
paritaires

Un impact positif sur l'em-
ploi d'autres secteurs de
l'économie locale

Carte de France des adhérents par région



Une filière créatrice de richesses

Un chiffre d'affaires en constante progression :

+3,7% entre 2015 et 2016



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

Une capacité d'innovation forte



8,5%
du chiffre d'affaires
investi en recherche
et développement

Les entreprises inventent
et réinventent des saveurs
satisfaisant les papilles
des consommateurs.



70%
des entreprises achètent
plus de 500 matières
premières différentes par an
(plus de 1000 pour 30% d'entre elles)

Preuve de la diversité des
aromatisations proposées par
les adhérents et de la complexité
du sourcing.

Quels sont les ingrédients d'un arôme ?



Le SNIAA

Depuis la fin du XIX^{ème} siècle, la profession de l'aromatique s'est regrouper 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