



Et ses entreprises adhérentes

Se mobilisent pour la Semaine de l'Industrie

Edito

« Faire découvrir nos métiers et mieux faire connaître les arômes, telle est l'opportunité que nous donne la Semaine de l'Industrie.

Ouvrir nos portes est un symbole fort car nos entreprises sont protectrices de leur savoir-faire unique. Nous souhaitons que le public comprenne comment nous travaillons et puisse échanger avec les professionnels, tous passionnés, de nos entreprises. C'est également une occasion de valoriser ces femmes et ces hommes qui œuvrent pour le goût de l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. »



Eric ANGELINI
Président du SNIAA

La Semaine de l'Industrie, qu'est-ce que c'est ?

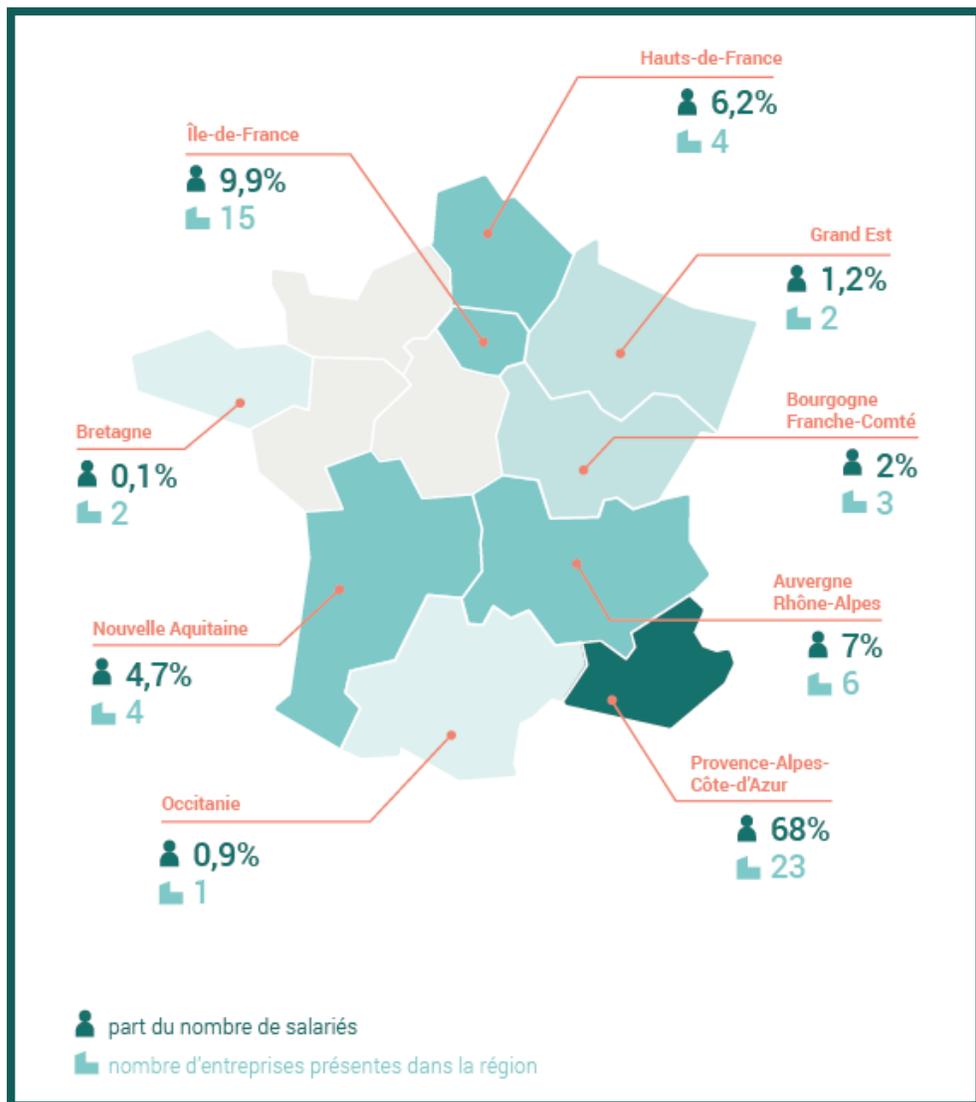
- La *Semaine de l'Industrie* permet au public de découvrir l'industrie française, par des visites d'entreprises, des conférences, des interventions en classe, etc.
- Du 26 mars au 1er avril 2018, les Français sont ainsi invités à découvrir les métiers de l'aromatique alimentaire.



Contact au SNIAA :

- ▶ Cécile Pinel
- ▶ cecile.pinel@sniaa.org
- ▶ 01 46 53 10 10

Les entreprises de l'aromatique alimentaire



- Le SNIAA représente les entreprises qui produisent des arômes alimentaires et autres ingrédients aromatiques qui entrent dans la composition d'aliments divers et variés (boissons, biscuits, glaces, soupes, etc.).
- Où sont situées ces entreprises ?
 - ▶ Sur toute la France mais avec une forte concentration en région Provence-Alpes-Côte-d'Azur.

Des produits emblématiques de la filière de l'aromatique alimentaire

- Les arômes alimentaires, qu'est-ce que c'est ?
 - ▶ C'est un ingrédient qui apporte un goût et/ou une odeur spécifique à l'aliment auquel il est incorporé à très petite dose
Plus d'infos : www.sniaa.org/arome
- L'industrie reproduit ainsi à plus grande échelle les arômes alimentaires que les consommateurs ajoutent dans leurs plats, par exemple la vanille dans le riz au lait ...



Les contributions de la filière au développement social, économique et durable

Innovation,
croissance et emploi



+ 3 % de croissance par an

+ 2,5 % d'emplois créés par an

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



Rayonnement
régional et national

Leader dans la production d'arômes naturels

Ingrédient clé de certaines IGP ou AOP
telles que les Bergamotes de Nancy

Responsabilité en
matière de
développement
durable



Acteur de l'économie circulaire
par la valorisation des co-produits

Engagement croissant pour réduire
l'empreinte écologique de la
production d'arômes

Valorisation des matières premières de
l'agriculture française telles que la rose
de Grasse ou la menthe d'Ile-de-France



Partenaire indispensable
de la chaîne alimentaire

Ingrédient de la créativité de l'industrie
alimentaire (eaux aromatisées...)

Composant phare de nouvelles créations
dans la gastronomie française

Pourquoi venir à la rencontre de l'industrie aromatique ?



... pour rencontrer des professionnels, et partager leur passion l'espace de quelques heures,



... pour comprendre comment un arôme alimentaire est produit,



... pour s'imprégner des odeurs et des saveurs de l'aromatique,

► ... et tout simplement pour apprendre et découvrir !

Pourquoi participez-vous à la Semaine de l'Industrie?

- ▶ *« Dans les Hauts de France, l'aromatique est assez peu connu, ouvrir les portes permet de participer à la vie de notre Territoire. L'objectif est également de faire connaître ce qu'il y a derrière le mot « industrie ». »*

Qu'en disent les participants?

- ▶ *« Les participants viennent par curiosité et ressortent toujours contents d'en avoir appris un peu plus sur notre métier. Les rencontrer est toujours enrichissant car c'est l'œil du consommateur! »*

Et vos équipes?

- ▶ *« Les équipes sont toujours ravies d'échanger avec le public, notamment quand il visite les installations. Cela met en valeur leur travail et leur passion! »*

Témoignages

Cécile ECALLE-MONTIER, Directrice, ISIPCA

Pourquoi participez-vous à la Semaine de l'Industrie?

- ▶ « ISIPCA participe depuis près de 5 ans à la semaine de l'industrie. Il s'agit notamment pour notre école de promouvoir ses formations du secteur des arômes alimentaires, secteur encore trop méconnu du public et particulièrement des jeunes, et dont les opportunités demeurent en constante évolution ».

N'attendez plus, venez en savoir plus !



Pour connaître les événements de l'industrie, visitez : <https://openagenda.com/semaineindustrie2018>



Pour plus d'informations : www.sniaa.org