

## Préserver le patrimoine gustatif de la vanille : un enjeu fort pour répondre aux attentes des consommateurs !

La vanille est l'une des saveurs préférées des Français. Dans les yaourts, les glaces, ou encore les biscuits, elle ravit le palais des consommateurs, petits et grands. La vanille est majoritairement utilisée une fois transformée en extrait de vanille ou en arôme naturel de vanille par exemple. Produire des arômes alimentaires de qualité à partir de cette épice parfumée est donc un enjeu majeur pour la profession de l'aromatique.

### • Quelles sont les évolutions actuelles sur le marché de la vanille ?

La vanille est une épice rare confrontée à une conjonction de facteurs défavorables : une demande en hausse, une production touchée par de mauvaises conditions climatiques en 2017 impactant volumes de production, qualité organoleptique et prix.



Les entreprises membres du SNIAA sont particulièrement concernées par les évolutions actuelles du marché de la vanille. Elles produisent une multitude d'arômes alimentaires à base de vanille vendus en BtoB qui entrent dans la composition de milliers de références de produits alimentaires. L'objectif de ces entreprises : garantir la qualité de l'arôme afin que le produit final plaise aux consommateurs.

### • Comment le SNIAA et ses adhérents s'adaptent-ils à ces fluctuations ?

L'importance de cette matière première a conduit le SNIAA et ses adhérents à établir collectivement des pratiques qui soient loyales et ne trompent pas *in fine* le consommateur. La profession s'est ainsi dotée depuis de nombreuses années de « **Lignes Directrices Vanille, Extraits de vanille et Arômes de flaveur vanille** ». Ce document de référence, communiqué à la DGCCRF<sup>1</sup>, est pris en compte dans le **Lamy Dehove**®, ce qui atteste du rôle précurseur du SNIAA et de la reconnaissance des entreprises pour le travail accompli sur ce sujet. Ce document est une référence à la fois pour les aromaticiens et pour les utilisateurs d'arômes.

Cette position a été révisée en 2017 pour prendre en compte les évolutions du marché et de la qualité de la vanille, ainsi que la nouvelle doctrine de la DGCCRF relative à cette matière première et ses dérivés. Ce travail de révision a été le fruit d'une intense réflexion collective

---

<sup>1</sup> (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)

des aromaticiens menée sur plusieurs mois. La position a également fait l'objet d'une traduction en anglais pour faciliter sa compréhension par les partenaires et clients européens.

- **Et demain ?**

Eric ANGELINI, Président du SNIAA, insiste sur le fait que « *en tant que représentant des transformateurs de vanille, le SNIAA demeurera attentif à l'évolution du marché et de la qualité de cette matière première avec pour objectif de toujours apporter au consommateur le plaisir gustatif de la vanille* ». Le rôle du SNIAA a toujours été et restera l'accompagnement de ses adhérents et des utilisateurs d'arômes pour préserver le patrimoine gustatif de la vanille.

- Plus d'informations sur notre [site internet](#) ou notre page 
- Relations Presse : Cécile Pinel, [cecile.pinel@sniaa.org](mailto:cecile.pinel@sniaa.org), 01 46 53 10 10

---

Le SNIAA, Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires, fédère et représente 95% des entreprises de l'aromatique alimentaire français, soit aujourd'hui une soixantaine d'entreprises, dont 90% sont des PME. Le SNIAA est reconnu et respecté comme partenaire indispensable de l'aromatique et de la filière alimentaire France et Europe. [www.sniaa.org](http://www.sniaa.org)