

## Les arômes alimentaires en France

2019-2020

### Un secteur créateur d'emplois stables



→ Évolution du nombre de salariés de l'aromatique alimentaire

**49%**  
des salariés sont  
des femmes

Une répartition  
femmes/hommes  
**globalement stable**  
entre 2016 et 2018

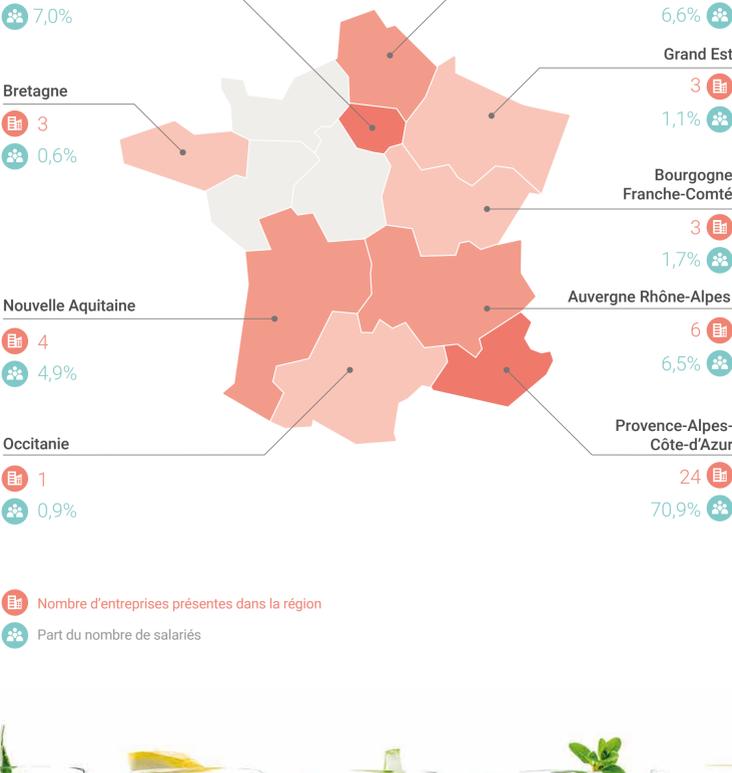
**3%**  
de contrats  
d'apprentissage ou de  
professionnalisation

Une **hausse** du  
nombre de CDI : **+7%**  
entre 2016 et 2017

**92%**  
des contrats sont  
des CDI

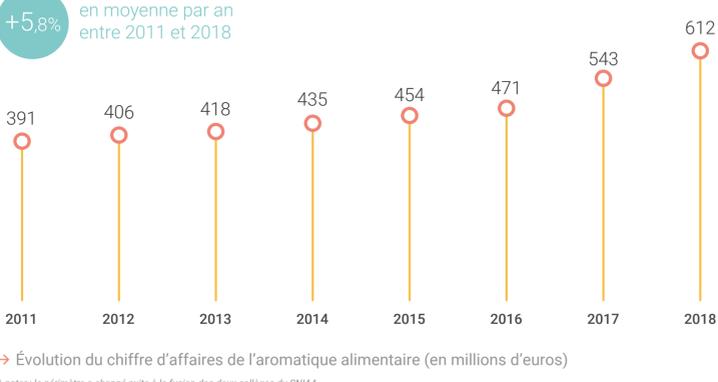
Données : enquête SNIAA auprès de ses adhérents

### Carte de France des adhérents par région



### Une filière créatrice de richesses

Un chiffre d'affaires en constante progression :



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

A noter : le périmètre a changé suite à la fusion des deux collèges du SNIAA

**Un constat :**  
une demande en arômes naturels croissante !

### Un rayonnement à l'international des arômes produits en France

Des PME dynamiques  
qui exportent en moyenne  
dans plus de **60** pays



**64 %**  
des arômes produits  
en France sont exportés

### Démêler le vrai du faux

Les arômes alimentaires sont utilisés  
dans de très nombreux produits  
alimentaires

**✓ VRAI**

Les arômes sont une des sources d'innovation de l'alimentaire, tant artisanal qu'industriel. Ils peuvent remplir différents rôles : donner du goût à des produits qui n'en ont pas (eaux aromatisées), maintenir un goût agréable dans des produits allégés en sucre par exemple.

On ne sait jamais quel type d'arôme  
est incorporé dans un aliment

**✗ FAUX**

En lisant la liste des ingrédients sur le produit alimentaire que vous avez acheté, vous saurez quel type d'arôme a été ajouté. Par exemple, si vous lisez « un arôme naturel de citron » ou « un arôme naturel citron », c'est que l'arôme est issu à au moins 95% du citron.

Les dénominations des arômes sont encadrées par les règles du Règlement européen (CE) n°1334/2008.

Les arômes alimentaires sont  
tous artificiels

**✗ FAUX**

Les entreprises produisent une multiplicité de types d'arômes différents. En effet, selon le produit alimentaire dans lequel l'arôme sera incorporé (yaourt, biscuit, boisson, etc.), selon la demande du consommateur, selon les contraintes de fabrication (techniques, type de matière première, etc.) le type d'arôme utilisé ne sera pas le même. Aujourd'hui, près de 70% des arômes produits sont naturels, et la France est leader dans la production d'arômes naturels.

Les arômes alimentaires apportent  
de la diversité gustative aux aliments

**✓ VRAI**

Les arômes ne standardisent pas le goût, au contraire ! Les producteurs d'arômes créent précisément des arômes pouvant s'adapter aux goûts des consommateurs qui varient grandement selon les pays. Ainsi un arôme naturel de fraise pourra apporter une note différente pour le consommateur français, allemand ou encore japonais.

en savoir plus :  
[www.sniaa.org/ressources#docsniaa](http://www.sniaa.org/ressources#docsniaa)

### 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 française, 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