

Pourquoi produit-on des arômes «artificiels» ?

Qu'est-ce qu'un arôme artificiel ?

Tout d'abord, le nom « arôme artificiel » n'existe pas dans la réglementation ! Il existe par contre des arômes de synthèse qui sont des arômes produits pour tout ou partie par synthèse chimique. Qu'elles soient naturelles ou de synthèse, les substances aromatisantes ont la même structure et les mêmes propriétés.

Les arômes de synthèse sont-ils sûrs pour la santé ?

Ces arômes sont aussi sûrs pour la santé que les arômes naturels. Ils sont composés d'ingrédients qui ont été évalués, jugés sûrs pour la santé des consommateurs aux doses d'emploi et autorisés au niveau européen (Règlement (CE) n°1334/2008).

Un exemple ?

L'éthylvanilline est une substance aromatisante de synthèse apportant un goût de vanille.

Alors, pourquoi produit-on des arômes de synthèse ?



Tout simplement car certains goûts ne peuvent être apportés par des arômes naturels. Certaines notes de fruits exotiques ou encore certaines notes fantaisie célèbres ne peuvent être produites en arômes naturels.

Certaines substances aromatisantes non naturelles permettent également aux aromaticiens d'être encore plus créatifs et d'apporter une diversité de saveurs enchantant les papilles des consommateurs.



Produire des arômes de synthèse permet de réduire l'exploitation de certaines matières premières alimentaires (fruits, légumes, épices, etc.) et aussi de préserver la biodiversité.

La qualité et la disponibilité des matières premières peut varier, selon les saisons, les conditions climatiques, la situation géopolitique du pays producteur... Les arômes de synthèse permettent ainsi de maintenir la disponibilité de ces saveurs pour le consommateur même en situation de pénurie.



Les arômes de synthèse sont souvent moins chers à produire et permettent donc d'offrir des produits de qualité à des prix moins élevés, répondant ainsi à une attente prix des consommateurs.