

Manifeste pour une transition durable

Comment les entreprises de l'aromatique alimentaire y contribuent-elles ?

Le SNIAA (Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires) représente les producteurs d'ingrédients aromatiques alimentaires, ce qui inclut les extraits, tels que les huiles essentielles, les infusions, leurs mélanges, les arômes naturels et les arômes.

Le SNIAA partage les ambitions des stratégies européennes, principalement du « Pacte Vert » et « De la Ferme à la Table », ainsi que celles de la Convention Citoyenne pour le Climat, de mener la transition vers un système alimentaire plus durable, sûr et de qualité, assurant la bonne santé des personnes, des sociétés et de la Planète.

Le SNIAA soutient les initiatives et recommandations de son homologue européen, l'EFFA (European Flavour Association), présentées dans son [Policy Manifesto](#).

Les entreprises adhérentes au SNIAA se sont engagées collectivement pour des pratiques plus durables, loyales et responsables, tant dans la défense du goût, que dans la sécurité alimentaire ou encore le développement durable (en savoir plus : [Charte des Engagements des Adhérents du SNIAA](#)).

L'aromatique a son identité propre

- Des techniques ancestrales venues des métiers du parfum et toujours utilisées, comme la distillation, avec certaines entreprises qui existent depuis le 18ème siècle.
- Un savoir-faire de pointe, hérité de ces traditions, dans le domaine de la fabrication des arômes naturels.
- Un métier centré sur le goût : aromaticiens et métiers de bouche variés figurent en bonne place dans les 2200 emplois de la profession. L'aromaticien est à l'alimentaire ce que le « nez » est à la parfumerie.
- Un ancrage territorial : parmi ces emplois, 70% se situent en Région Sud.
- Des arômes aux destinations multiples : cela va des entreprises de l'alimentaire à l'artisanat de bouche.

Comment les entreprises des ingrédients aromatiques alimentaires peuvent-elles contribuer aux objectifs ambitieux des stratégies européennes et de la Convention Citoyenne pour le Climat ?

Répondre aux défis climatiques

- La profession des arômes et des parfums s'est unie au niveau international pour mettre en place en 2020 une **Charte Développement Durable** autour de 5 engagements forts : l'approvisionnement responsable, dont la protection et la restauration des écosystèmes, la réduction de l'empreinte environnementale, le bien-être des employés, la sécurité des produits, la transparence et les partenariats.

Ces engagements seront suivis chaque année afin de toujours progresser pour respecter les limites planétaires. 30% des adhérents du SNIAA sont d'ores et déjà signataires.



Contribuer à la conservation de la biodiversité

- La profession des arômes et des parfums soutient pleinement les objectifs du Protocole de Nagoya, accord international sur la biodiversité, et a mis en place au niveau international un Guide pour accompagner les entreprises dans l'application rigoureuse des obligations du Protocole, selon les réglementations des différents pays.
- La diversité génétique est cruciale pour la profession des arômes, toujours à la recherche de matières premières anciennes ou nouvelles pour ravir le palais des consommateurs et s'adapter à la diversité de leurs goûts. Les entreprises sont engagées pour lutter contre l'appauvrissement de la biodiversité.
- L'emploi classique en aromatique de matières premières durables (parties de plantes ou végétaux non comestibles, ...) permet de préserver les matières premières.

Contribuer à réduire l'empreinte environnementale

- Les entreprises des arômes sont pleinement engagées à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre, notamment en améliorant l'efficacité énergétique de leurs sites de production ou en optimisant les transports de marchandises.
- Dès que cela est possible, les aromaticiens ont recours aux circuits courts pour s'approvisionner en matières premières. Quelques exemples sont emblématiques tels que la lavande de Provence ou la menthe d'Ile de France. Les entreprises développent également des partenariats avec des producteurs locaux afin de revitaliser certaines cultures, par exemple les agrumes et la rose dans les Alpes-Maritimes.
- Les entreprises investissent pour intégrer les principes de la chimie verte dans leurs activités afin de développer des procédés plus écologiques.

Contribuer à une économie circulaire et à la lutte contre les pertes alimentaires

- Les procédés de fabrication des entreprises des arômes permettent de maximiser l'utilisation de la matière première, limitant ainsi fortement le gaspillage.

Par exemple, la production d'une huile essentielle de rose, nécessite de séparer l'huile de l'eau, par le procédé traditionnel de décantation. L'Eau de rose ainsi obtenue n'est pas jetée, elle entre dans la recette traditionnelle des pâtisseries orientales et de confiseries telles que les loukoums.

Autre exemple : les écorces d'agrumes ne sont pas jetées mais utilisées pour fabriquer de l'huile essentielle d'agrumes.



Contribuer à une alimentation saine et durable

- La profession innove et développe des ingrédients aromatiques répondant aux attentes des consommateurs et aux enjeux d'une alimentation saine et durable.
- Les entreprises développent des arômes pouvant être intégrés dans les denrées biologiques, tout en conservant un regard sur la préservation des ressources naturelles, toutes n'étant pas accessibles en qualité biologique.
- Les arômes sont des ingrédients clés pour contribuer à rendre certaines denrées végétales plus appétissantes, notamment en masquant les goûts amers de certaines protéines végétales et contribuant ainsi à l'acceptation des produits, préalable indispensable à une évolution de nos habitudes alimentaires.
- Les arômes alimentaires peuvent contribuer à la formulation de produits à teneur réduite en sel, sucre ou gras. Les arômes participent au maintien d'un goût appétissant pour ces produits, facilitant ainsi le choix de régimes alimentaires sains.
- Les arômes alimentaires ont un impact négligeable sur le profil nutritionnel des denrées et boissons dans lesquelles ils sont incorporés, car ils sont ajoutés en très faible quantité.

Contribuer à reconnecter l'alimentation, la matière première et le consommateur

- Les arômes sont pleinement connectés avec les matières premières qui les composent. A titre d'exemple, l'extraction par solvant est un des procédés les plus anciens utilisés par les entreprises et permet d'isoler les composés, volatils ou non, qui font le goût de la matière première (vanille, citron, rose, etc.) puis de les concentrer pour préserver toute la qualité de la matière première et ensuite les intégrer dans l'arôme.
- Les arômes sont des ingrédients pour une alimentation de qualité. Le nougat de Montélimar n'existerait pas sans arôme naturel de vanille ou la gâche vendéenne sans eau de fleur d'oranger.
- Les entreprises des arômes sont partie prenante de la chaîne alimentaire et partenaires de l'artisanat et de l'industrie alimentaire pour répondre aux attentes des consommateurs.
- Le SNIAA est pleinement engagé pour expliquer le rôle des arômes dans l'alimentation d'aujourd'hui et de demain (en savoir plus : [Ressources](#)).

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.

www.sniaa.org

[LinkedIn](#)

[YouTube](#)



14 rue de la République, 92800 Puteaux
01 46 53 10 10
contact@sniaa.org

