

# Une brève introduction aux arômes alimentaires

Un *arôme alimentaire* est un ingrédient qui contribue à donner du goût et de la variété aux aliments. Les arômes sont utilisés dans l'alimentation depuis l'Antiquité : les Égyptiens ont été les premiers à ajouter des composés aromatiques à leurs aliments, sous forme d'herbes aromatiques, d'épices, d'extraits végétaux et d'infusions.

## LES ARÔMES ALIMENTAIRES : LE SAVIEZ-VOUS ?

Les arômes alimentaires, vous en rencontrez au quotidien dans vos aliments.

**± 10,000**  
composés aromatiques  
dans notre alimentation.

Dans l'UE, tous les arômes alimentaires utilisés par l'industrie sont soumis à des règles européennes strictes garantissant leur sécurité.

Pas de surprise : ce que vous consommez est indiqué sur l'étiquette.



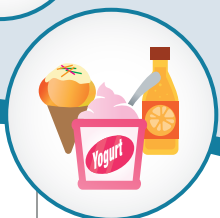
L'arôme constitue seulement **0.1-2%** du produit alimentaire final, soit une infime partie.



Près de **10%** du chiffre d'affaires de l'industrie est investi en R&D et en innovation.

Les arômes sont utilisés dans une vaste gamme de produits alimentaires, et notamment :

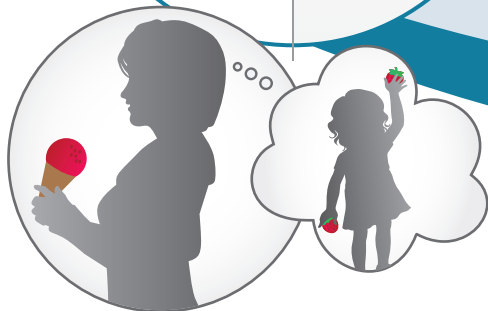
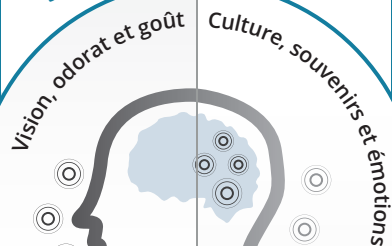
- les boissons
- les produits pour le petit-déjeuner
- les confiseries
- les produits laitiers
- les encas salés



## COMMENT PERCEVONS-NOUS LES ARÔMES ?

Les récepteurs gustatifs et olfactifs sont directement connectés au cerveau et font ressurgir des souvenirs et des émotions.

### SENSATIONS + EMOTIONS



## COMMENT LES ARÔMES ALIMENTAIRES SONT-ILS PRODUITS ?

Les arômes alimentaires sont le fruit d'un processus de création dans lequel l'aromaticien joue le rôle d'un Chef ayant à sa disposition une palette d'ingrédients :



**Des préparations aromatisantes**, telles que les huiles essentielles et extraits, qui sont toujours des produits naturels.



**Des substances aromatisantes**, qui sont des substances chimiques simples pouvant être extraites de produits naturels dans des conditions particulières, ou produites de manière synthétique.

- **Substances aromatisantes naturelles**: substances extraites de sources telles que les fruits, les légumes ou les épices et obtenues par des procédés spécifiques tels que la distillation, l'extraction ou les processus microbiologiques.
- **Substances aromatisantes** : leur structure chimique est généralement identique à celle des substances aromatisantes naturelles, mais la source utilisée et/ou les procédés appliqués peuvent être synthétiques.

## POURQUOI UTILISONS-NOUS DES ARÔMES ALIMENTAIRES ?

Tout en nous offrant une vaste palette de sensations gustatives, les arômes alimentaires nous apportent également :

**Une variété de choix :**  
Nous pouvons savourer le goût d'une grande diversité d'aliments, où que nous vivions et quelle que soit la saison.

**La maîtrise des coûts et l'utilisation efficace des ressources :**  
Les arômes alimentaires contribuent à une utilisation durable des ressources limitées de la Terre.

**Des habitudes alimentaires plus équilibrées :**  
Les arômes permettent aux consommateurs qui sont attentifs à leur régime alimentaire de trouver des alternatives adéquates préservant le goût des produits d'origine.

