

La filière des arômes alimentaires : pas épargnée par les pénuries de matières premières

Les entreprises producteurs d'ingrédients aromatiques alimentaires sont fortement affectées par les nombreuses difficultés d'approvisionnement en matières premières.

Les entreprises tirent la sonnette d'alarme : les difficultés d'approvisionnement se multiplient, sur de nombreuses matières premières et plusieurs origines.

• Quelles difficultés ?

A l'image des difficultés rencontrées par plusieurs filières d'activité, les entreprises des arômes ne sont pas épargnées et sont confrontées à de nombreuses tensions d'approvisionnement sur des matières premières parfois stratégiques dans la production des ingrédients aromatiques alimentaires.

Pour produire des arômes conférant des goûts les plus adaptés aux attentes des consommateurs, les entreprises s'approvisionnent là où se trouvent les matières premières (et notamment par exemple, des extraits de fleurs ou de fruits, des substances aromatisantes, etc.).

Or, la crise liée à l'épidémie de Covid-19 a perturbé certaines filières d'approvisionnement et certaines productions et les entreprises doivent de plus en plus jongler entre différentes sources d'approvisionnement pour éviter des ruptures de production.

Cependant, ces difficultés ne se limitent pas à l'importation et concernent également des matières premières produites en France.

• Quel impact ?

Les entreprises des arômes sont au cœur de plusieurs chaînes : la chaîne alimentaire bien évidemment, car les arômes apportent leur signature sensorielle à de nombreux produits (boissons, biscuits, snacks, etc.) mais également d'autres chaînes, telles que les médicaments ou encore les produits d'hygiène buccale.

« La filière des arômes alimentaires est une filière de petite taille (0,5% de l'agroalimentaire en France) mais stratégique pour de nombreuses entreprises qui utilisent des arômes pour donner une signature sensorielle à leurs produits. Il est donc crucial qu'elles puissent continuer à s'approvisionner auprès de leurs fournisseurs. » rappelle Eric ANGELINI, Président du SNIAA.

- Plus d'informations sur notre [site internet](#) ou notre page 
- Relations Presse : Cécile Pinel, 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