

Paris JOURNÉE AROMES

14 NOVEMBRE 2023

Les Salons de L'Aveyron
17 Rue de l'Aubrac - 75012 Paris

PROGRAMME

Les arômes, vos alliés sensoriels

Pour cette nouvelle édition de la Journée Arômes, nous vous proposons un voyage sensoriel dans le monde des ingrédients aromatiques alimentaires. Le goût demeure un des premiers critères de choix du consommateur. Apporter au consommateur du plaisir à chaque bouchée et gorgée est un défi de tous les jours, face notamment aux nouveaux enjeux environnementaux, économiques et sociaux. L'alimentation, saine, sûre et durable, doit aussi être gustative. Comment les entreprises de l'aromatique contribuent à la note sensorielle tant recherchée de vos produits ? Cette journée vous apportera un tour d'horizon des réponses.

Modérateur : Jean-Charles CATTEAU, AD HOC Communication

09h00

ACCUEIL CAFÉ - ARÔMES ET PETITS PLAISIRS DU MATIN

09h30

INTRODUCTION

Jean-Loïc METAYER, Vice-Président du SNIAA

09h40

**DEMAIN DANS NOS ASSIETTES, QUE MANGERONS-NOUS ?
ET AVEC QUELS ARÔMES ?**

Ophélie BUCHET, Global Food & Drink Analyst, MINTEL

Françoise GORGA, Déléguée au développement de la R&D, INSTITUT CARNOT AgriFood Transition

Pitch des étudiant-es de l'Université du Havre - Master Arômes, Parfums et Cosmétiques (5 min)

10h20

**COMMENT LES CONSOMMATEURS PERÇOIVENT-ILS LES ARÔMES ?
REGARDS CROISÉS FRANCE ET EUROPE**

Jimena GOMEZ DE LA FLOR, Directrice Communication, EFFA

Delphine MICHAUT, Directrice Conseil, OPINION WAY

11^h00 PAUSE - ARÔMES ET PLAISIRS GOURMANDS

Pitch des étudiant·es de l'ISIPCA (5 min)

11^h30 ARÔMES ET CONFORMITÉ : NAVIGUER DANS LE PAYSAGE RÉGLEMENTAIRE DES INGRÉDIENTS AROMATIQUES

Marie-Anne HAUG, Responsable Affaires Réglementaires, V. MANE FILS
Karine STEYER, Responsable Affaires Réglementaires, JEAN NIEL

12^h10 LES OUTILS DE P3A - PARTENARIAT ANALYSE AUTHENTICITÉ ARÔMES : LEUR APPORT DANS L'AUTHENTICITÉ DES ARÔMES

Ellen BONGARD, Responsable Service Analytique Arômes, EUROFINS
Jean-Jacques FILIPPI, Directeur R&D Analytique, ROBERTET

12^h40 DÉJEUNER – ARÔMES ET PLAISIRS ALIMENTAIRES

Pitch des étudiant·es l'Université de Montpellier - Licence LProPAC (5 min)

14^h00 NOTRE SAVOIR-FAIRE SENSORIEL POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES GUSTATIVES DES CONSOMMATEURS

Hélène ALLAIN, Sensory Analysis Manager, V. MANE FILS
Virginie KERSULEC, Sensory and Consumer Insights Manager, SYMRISE

14^h30 PLAISIR D'ESSENCES : UNE THÉORIE COGNITIVE DU PLAISIR ALIMENTAIRE

Jérémie LAFRAIRE, Chercheur en sciences cognitives, INSTITUT PAUL BOCUSE

Pitch des étudiant·es de l'Ecole Supérieure du Parfum – Master FESAPCA (5 min)

15^h10 QUAND ARÔMES RIMENT AVEC DURABILITÉ : EXPLORER LE RÔLE DES ARÔMES POUR UN AVENIR PLUS VERT

Marie ZIMMER, Responsable Responsable Care - RSE, FRANCE CHIMIE
Sven BALLSCHMIEDE, Directeur exécutif, IOFI

15^h50 CONCLUSION(S) Eric ANGELINI, Président du SNIAA