

Communiqué de presse 20 octobre 2025

Clap de fin sur la Journée Arômes 2025





Avec 300 participants, des entreprises de l'aromatique, de l'alimentaire et de nombreux étudiants, cette journée a été placée sous le signe de l'échange et de la rencontre autour des arômes.

Science, créativité, passion, rigueur, transmission étaient les maitres mots de cette journée placée sous le signe du collectif. Le mot clé revient à Hélène Ledos, Administratrice du SNIAA de « Fierté de faire partie de cette filière aromatique ».

Oue retenir de cette Journée ?

Pour bien commencer, Marlène Staiger a éveillé les sens des participants en partageant sa vision de la créativité où les sources d'inspiration viennent de tous les horizons et ouvrant ainsi des perspectives différentes sur la création de demain.

Anne-Lise Saive (Institut Lyfe) a ensuite apporté sa contribution neuroscientifique aux facteurs déterminant le comportement des consommateurs expliquant ainsi pourquoi **les humains n'ont pas tous les mêmes goûts** à la fois du fait de notre patrimoine génétique mais également de notre apprentissage.

Pour partager leur enthousiasme pour la réglementation et faire tomber les idées reçues, Elodie Clapier et Arnaud Fabrega ont offert deux pièces de théâtre pour expliquer notamment les dénominations des arômes. Ce format original a permis de **faire vivre différemment la réglementation et de montrer qu'elle est aussi source d'inspiration**.



Cinq professionnelles ont ensuite contribué à une table ronde pour démystifier les métiers de l'aromatique et expliquer leur rôle dans la production des arômes: Bénédicte Chenuet (Marketing), Alix Detilleux (Achats), Aurore Fontaine (Aromaticienne), Chrystèle Pernot (Réglementation), Christine Peyre (R&D) ont rappelé que les arômes sont des solutions pour une alimentation saine, sûre, durable... et gourmande. Elles apporter des réponses aux difficultés d'approvisionnement de certaines matières premières ou encore pour donner du goût aux alternatives végétales.

Pierre Chandon a rappelé **l'importance du plaisir dans l'alimentation**, de ce « plaisir épicurien » qui n'entraîne pas une augmentation de la consommation et mais augmente la satisfaction.

Pour finir par la RSE, quoi de mieux que deux passionnés? Marie-Bénédicte Bontoux et Christophe Mangalte, ont partagé les **travaux du SNIAA sur la matrice de double matérialité sectorielle** et ont montré comment les entreprises de toute taille peuvent se saisir de sujets aussi diversifiés que la décarbonation, les achats responsables ou encore la valorisation du capital humain.

La Journée Arômes n'est jamais complète sans la **participation d'étudiants venus de 4 écoles** : Université de Montpellier, Université du Havre, Ecole supérieure du Parfum, ISIPCA. Les étudiants ont pu faire déguster durant la pause déjeuner des créations et des travaux menés dans leur école. Une belle façon de mettre en valeur ce qui fera l'aromatique demain!

Prochain rendez-vous

Rendez-vous est pris pour 2027 pour ce désormais incontournable événement bisannuel.



- Plus d'informations sur notre site internet ou notre page in
- 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 soixante-dix 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