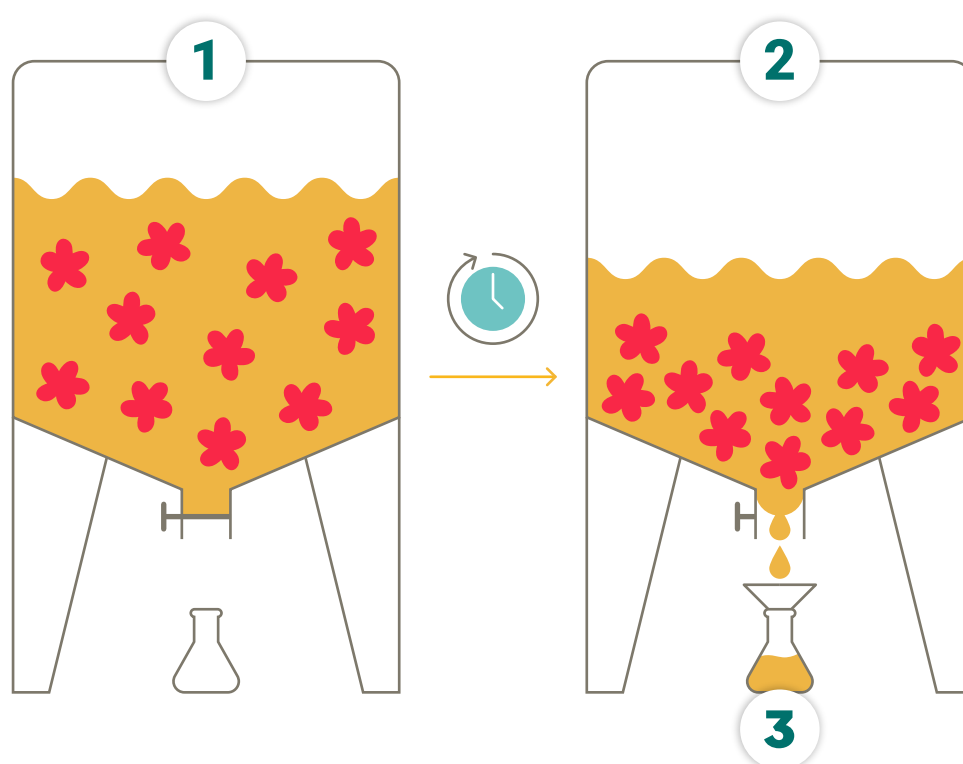


# De l'ingrédient à l'arôme : tout comprendre sur les procédés naturels

En France, la fabrication d'arômes alimentaires suit des procédés strictement réglementés au niveau européen. La méthode choisie dépend à la fois de la nature des matières premières, des molécules aromatiques recherchées et des dernières innovations technologiques.

## L'infusion



**1. Les plantes sont immergées dans un solvant** pendant une certaine période, plus ou moins longue selon le type de plantes.

**2. La matière première est infusée** dans le solvant.

**3. Elle est ensuite filtrée pour obtenir l'infusion.**

**Quelques exemples appliqués  
au monde des arômes :**

- Infusion de fleurs de violette
- Infusion de menthe