

# Tout savoir sur les arômes naturels

## Qu'est-ce qu'un arôme naturel ?

Un arôme est qualifié de naturel **uniquement** si les agents d'aromatization qui le composent sont des **préparations aromatisantes** et/ou des **substances aromatisantes naturelles**.

Ce sont des ingrédients d'origine végétale, animale ou microbiologique obtenus par distillation, extraction, fermentation ou biotechnologie par exemple.

**Exemples d'ingrédients** : huile essentielle de menthe, absolue de feuilles de violette, thymol, extrait de levure, vanilline.

## Existe-t-il plusieurs types d'arômes naturels ?

Selon le Règlement Arômes (CE) n°1334/2008, il existe trois dénominations exclusives :

- **Arôme naturel de X**
- **Arôme naturel de X avec autres arômes naturels**
- **Arôme naturel**

X = matière première dont est issu l'arôme, Exemples : vanille, thym, fraise, carotte.

## Arôme naturel de X (ANX), qu'est-ce que c'est ?

Les ingrédients naturels qui composent un ANX apportent le goût de X. Au moins 95% de ces ingrédients sont issus de X. Les autres **5 % maximum** proviennent d'autres sources naturelles.

### Exemples



Mélange de 95 % d'extrait de citron et de 5 % d'huile essentielle de basilic pour une note fraîche.



Mélange de 97 % d'huile essentielle de menthe et de 3 % de limonène pour une note citronnée.



100 % d'extrait de pomme.

## Qu'apporte le « 5 % maximum » de l'ANX ?



Éviter la standardisation des saveurs de l'alimentation. L'aromaticien crée et maîtrise les saveurs : bien spécifiques, fidèles à X ou plus innovantes.



Offrir des goûts toujours adaptés aux besoins et attentes. Le consommateur français ou japonais n'attendra pas le même goût d'un arôme naturel de fraise.



Garantir la qualité sensorielle dans le temps d'un ANX.

La formulation de ce 5 % est très encadrée par la réglementation :

- Il peut donner une note fraîche, piquante, mûre ou verte à l'arôme ou le standardiser.
- Il ne doit pas reproduire le goût conféré par le 95 % (Considérant 26 du Règlement Arômes et Flavour Wheel du Guidance Document EFTA).

## L'extrait de X est-il aussi un arôme naturel de X ?

Un extrait est un « produit obtenu par le traitement d'une matière première naturelle par un ou plusieurs solvant(s) ». (Norme ISO 9235)

Dans le domaine aromatique, l'**extraction a pour but de récupérer** dans l'extrait l'essentiel **des composés responsables de l'impact sensoriel de X**. Différents procédés peuvent être mis en œuvre séparément ou successivement.

Un **extrait de X** (extrait de menthe, huile essentielle de citron, alcoolat de verveine, etc.) est **une dénomination plus précise de l'arôme** et dans ce cas, 100 % des agents d'aromatization sont une préparation aromatisante issue de X.

Un extrait de X est bien un arôme naturel de X.

## L'extrait de X étant 100 % issu de la source, n'est-il pas préférable à l'ANX ?

ANX et extraits de X sont tous deux **des produits nobles**, car ils sont issus en très grande majorité de la source citée.

78 %

des consommateurs préfèrent  
les ANX

55 %

des consommateurs préfèrent  
les extraits de X

Étude menée en 2025-2026 par Opinion Way pour le SNIAA sur un échantillon d'un millier de consommateurs.

## Pourquoi existe-t-il différents types d'arômes naturels ?

- **Chaque type d'arôme naturel** apporte sa **spécificité**, sa signature au produit.
- Toutes les notes aromatiques ne peuvent pas être obtenues sous forme d'extrait de X ou en ANX, principalement **du fait de la fragilité de certaines matières premières** et **des difficultés techniques** pour les extraire.
- **Certaines notes** fantaisie comme la grenadine ou l'orgeat **ne peuvent pas être obtenues** par des extraits de X ou des ANX **car ce ne sont pas des matières premières** qui existent dans la nature.
- **L'approvisionnement en matières premières peut varier**, selon la saison notamment, et pour obtenir un goût similaire d'autres sources naturelles peuvent être utilisées.
- **L'innovation** permet également de produire de nouveaux arômes naturels en préservant les ressources naturelles (par

## Certaines substances aromatisantes naturelles sont limitées dans les arômes, pourquoi ?

C'est principalement pour des raisons de sécurité que la réglementation européenne en limite l'ajout dans les aliments.

(Annexe I A du Règlement (CE) n°1334/2008).

Prenons l'exemple du Camphre :



Substance aromatisante autorisée  
dans les arômes mais  
en quantité limitée



Substance naturellement présente  
dans la lavande, le romarin  
ou la sauge



Et donc **naturellement présente dans les extraits dérivés de ces sources**, mais sans risque pour la santé