

Au plus proche de l'aromate

Suite aux dernières avancées réglementaires, l'industrie s'intéresse aux solutions aromatisantes les plus naturelles. Les arômes naturels de X, extraits et ingrédients vont-ils devenir la nouvelle norme ?

CLEAN LABEL Depuis des années, le développement du clean label favorise l'utilisation d'arômes naturels en Europe. L'application de deux nouvelles avancées réglementaires pourrait accélérer la transition vers les solutions encore plus naturelles, comme les arômes naturels de X, les extraits et les ingrédients aromatisants.

Le point de départ est la recommandation du 22 décembre 2017 de la DGCCRF qui porte sur l'étiquetage et la présentation des denrées aromatisées (lire juillet 2018, p. 46). Elle est entrée en application le 30 juin 2019 et permet désormais d'utiliser un dessin ou une photo d'un aromate (l'ingrédient censé donner le goût) quel que soit le type d'aromatisation utilisée, y compris des arômes classiques. La contrepartie est que si l'aromate n'est pas présent, il est nécessaire d'inclure une mention complémentaire « aromatisé/saveur/

Le développement d'arômes naturels de X s'accélère depuis quelques mois en Europe et en France

goût/a l'arôme » à côté de l'image en pack avant, qui pourrait potentiellement s'avérer moins incitatif pour le consommateur. Sur le pack arrière, la dénomination de vente doit aussi inclure la mention « aromatisé » dès que le produit utilise des arômes... sauf s'il contient l'aromate (qui doit effectivement donner du goût) et un arôme naturel de l'aromate. Dans ce cas, le



ADOBESTOCK

LES ÉTIQUETAGES POSSIBLES

Dès lors qu'un produit aromatisé met en avant un aromate sur le pack, il est concerné par la recommandation de la DGCCRF.

TYPE D'AROMATISATION	ORIGINE	COMPLÉMENTAIRE (PACK AVANT)		ÉVITE MENTION DANS LA DÉNOMINATION DE VENTE (PACK ARRIÈRE)	
		Sans aromate	Avec aromate	Sans aromate	Avec aromate
Arôme	Partie aromatisante issue de source naturelle ou synthétique	×	✓	×	×
Arôme naturel	Partie aromatisante issue d'autres sources naturelles que l'aromate	×	✓	×	×
Arôme naturel de l'aromate et d'autres arômes naturels	Partie aromatisante issue de l'aromate et d'autres sources naturelles autres que l'aromate	×	✓	×	×
Arôme naturel de l'aromate	95 % de la partie aromatisante issue de l'aromate	×	✓	×	✓
Extrait	Partie aromatisante 100 % issu de l'aromate	✓	non concerné	non concerné	non concerné
Aromate et ingrédients aromatisants	100 % aromate ou contient l'aromate	✓	non concerné	non concerné	non concerné

terme « aromatisé » et ses déclinaisons peuvent disparaître du packaging, hormis dans la liste d'ingrédients. Un point fort pour les industriels qui misent sur le clean label.

Une autre législation impacte aussi le secteur des arômes et va dans le sens d'un clean label plus exigeant : le nouveau règlement européen bio 2018/848, applicable en 2021. Les arômes naturels ne pourront plus être utilisés en Europe dans les denrées certifiées, seuls seront autorisés les arômes naturels

de X, qu'ils soient certifiés bio ou pas. Ils seront comptabilisés dans les 95 % d'ingrédients bio s'ils sont bio ou dans la limite des 5 % s'ils ne sont pas certifiés. Les extraits et ingrédients aromatisants sont toujours autorisés dans les recettes. Conséquence de ces évolutions, le développement d'arômes naturels de X s'accélère depuis quelques mois en Europe et en France. « Avec la nouvelle doctrine, la solution idéale pour les industriels est d'avoir recours à un aromate et un arôme naturel de l'aromate.

L'aromate

Ce n'est pas un arôme mais l'ingrédient qui donne le goût au produit fini.

Partie aromatisante

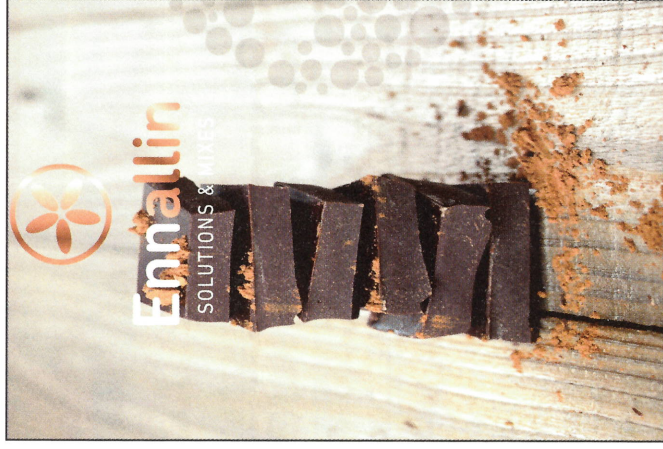
L'arôme est composé d'une partie aromatisante qui confère le goût, ainsi que d'une partie non aromatisante, composée des supports et des additifs.

en utilisant des arômes naturels de différents aromates. « Autre exemple, certains extraits comme les infusions nécessitent un support éthylrique. Il est alors impossible de les utiliser pour une application halal. Quand un client nous sollicite, nous avons besoin d'être en constante discussion avec ce dernier pour avancer sur chacune de ses contraintes », témoigne Carole Amalric, aromaticienne chez Jean Niel. Le bio rajoute des contraintes d'approvisionnement et de prix supplémentaires. « Avec la nouvelle réglementation bio, certains produits peuvent être amenés à disparaître, comme les infusions de plantes contenant 15 % d'arômes naturels. Elles devront passer en arômes naturels de X bio, avec un dosage potentiellement supérieur pour garder une intensité aromatique acceptable », ajoute Karine Steyer, responsable des Affaires réglementaires chez Jean Niel.

LE NATUREL AVANT TOUT

Même si les arômes naturels de X ont la cote, est-ce vraiment nécessaire d'opter pour ces solutions ? Selon Dominique Delfaud, directrice marketing et recherche consommateur pour la division arôme EMEA de Mane, les arômes naturels apparaissent comme un signe de qualité et sont bien acceptés. Même constat pour Symrise, qui a mené une étude de perception auprès des consommateurs. « Nous avons testé différentes dénominations sur des produits laitiers : arôme, arôme naturel, arôme naturel de, extrait et infusion. Les termes « arômes naturels » et « arômes naturels de X » remportent des scores équivalents en termes de naturalité perçue devant le déclaratif « extraits » », explique Laetitia Gutton, responsable produits laitiers EMEA chez Symrise. Elle précise que c'est le mot naturel qui est important pour le consommateur et que les arômes naturels restent donc une bonne alternative en conventionnel, surtout avec une mention « à l'arôme naturel » plutôt que aromatisé, saveur ou goût.

« L'expérience montre qu'au final, c'est la performance sensorielle qui prévaut. Un produit qui n'est pas bon ne sera pas ré-acheté. Le concept et la dénomination n'auront d'impact que lors du premier achat », conclut Dominique Delfaud. **Amélie Dereuder**



VANILLINE NATURELLE via fermentation



Note vanillée

Diminution du sucre

Réduction de matières grasses

Masque les off-notes

MADE IN FRANCE



contact@ennolys-lesaffre.com
www.ennolys.com