Au plus proche le l'aromate

s'intéresse aux solutions aromatisantes les plus naturelle Les arômes naturels de X, extraits et ingrédients vont-ils Suite aux dernières avancées réglementaires, l'industrie 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 lérer la transition vers les solutions encore plus naturelles, comme les arômes naturels de X, les extraits et les avancées réglementaires pourrait accéingrédients aromatisants.

dation du 22 décembre 2017 de la met désormais d'utiliser un dessin ou censé donner le goût) quel que soit le des arômes classiques. La contrepartie est que si l'aromate n'est pas présent, il est nécessaire d'inclure une mention Le point de départ est la recomman-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 perune photo d'un aromate (l'ingrédient type d'aromatisation utilisée, y compris complémentaire « aromatisé/saveur/

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

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

ADOBESTOCK

ETAGES POSSIBLES LES ÉTIQU

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'AROMA-	ORIGINE	COMPA- TIBLE	COMPLÉN (PACK)	EVITE MENTION COMPLÉMENTAIRE (PACK AVANT)	EVITE MENTION DANS LA DÉNOMINATION DE VENTE (PACK ARRIÈRE	EVITE MENTION DANS LA DÉNOMINATION DE VENTE (PACK ARRIÈRE)
TISATION		BIO	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 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	non concerné	
Aromate et ingrédients aromatisants	100 % aromate ou contient l'aromate	>		поп	non concerné	

Conséquence de ces évolutions, le développement d'arômes naturels de Ils seront comptabilisés dans les 95 % d'ingrédients bio s'ils sont bio ou dans la Les extraits et ingrédients aromatisants Europe et en France. « Avec la nouvelle doctrine, la solution idéale pour les de X, qu'ils soient certifiés bio ou pas. sont toujours autorisés dans les recettes. X s'accélère depuis quelques mois en limite des 5 % s'ils ne sont pas certifiés terme « aromatisé » et ses déclinaisons d'un clean label plus exigeant: le noupeuvent disparaître du packaging, hormis dans la liste d'ingrédients. Un point fort pour les industriels qui misent sur Une autre législation impacte aussi le arômes et va dans le sens veau règlement européen bio 2018/848, applicable en 2021. Les arômes naturels ne pourront plus être utilisés en

le clean label

secteur des

NGRÉDIENTS

LE POINT SUR LES ARÔMES

en utilisant des arômes naturels de certains extraits comme les infusions nécessitent un support éthylique. Il est application halal. Quand un client nous 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 Xresponsable des Affaires réglementaires alors impossible de les utiliser pour une sollicite, nous avons besoin d'être en constante discussion avec ce dernier pour rieur pour garder une intensité aromatique acceptable », ajoute Karine Steyer, différents aromates. « Autre exemple, bio, avec un dosage potentiellement supéchez Jean Niel Nous avons beaucoup de demandes à ce sujet », pointe Marie-Anne Haug,

aromatisante

le goût au produit fini Partie

AVANT TOUT LE NATUREL

responsable affaires réglementaires arômes de Mane. Comme elle le fait remarquer, ce sont les sollicitations qui augmentent, mais pas forcément les commandes. La réalité technique patible avec les attentes des industriels. En effet, passer d'un arôme ou d'un

et économique n'est pas toujours com-

breux impacts. « Les matières premières mises en œuvre sont généralement plus coûteuses et cela influe sur le prix de ces

plus proche de l'aromate a de nom-

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

pour le transformateur peut être plus

le coût d'utilisation dans la matrice

arômes. De plus, ces solutions sont souvent moins concentrées et plus dosées, Nécessitant plus de matières premières

aussi davantage soumis aux fluctuations du marché: récoltes, demandes, phénomènes météorologiques... Par ailleurs, certaines solutions peuvent être plus

naturelles, les arômes naturels de X sont

sable marketing chez Metarom France.

élevé », explique Chloé Bard, respon-

ou moins stables en fonction du process

du produit fini (montée en tempéra-

Paradoxalement, le profil aromatique

ture, solubilité, tenue dans le temps...)

en authenticité. Enfin, certaines notes

peut également perdre en richesse et

sont impossibles à proposer: les produits transformés (grenadine, chocolat, crème brûlée, mojito...) ne peuvent de X. Il faut alors recomposer le goût

mate et un arôme naturel de l'aromate.

seront autorisés les arômes naturels

les denrées certifiées, seuls

Europe dans

industriels est d'avoir recours à un aro-

pas faire l'objet d'un arôme naturel

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



vanillée Note

Diminution du sucre

Masque les

off-notes de matières Réduction grasses

Ennolys ** MADE IN FRANCE

contact@ennolys·lesaffre·com www.ennolys.com