



Les arômes ajoutés sont présents dans la plupart des aliments. On en trouve dans les produits laitiers, comme la crème glacée, et même dans les fromages ! – Photo : Steve Lupton / Corbis

Une odeur de bonbon acidulé aux fraises accueille le visiteur dans le hall d'entrée de [Metarom Neotech](#), une entreprise de Saint-Hubert, près de Montréal, qui crée des saveurs depuis 2007. Dans la salle de production, les employés manipulent des bidons en plastique, d'où s'échappent des odeurs de café et de caramel salé. « Nous sommes chanceux aujourd'hui ! » dit en riant Anne Perreault, aromaticienne et directrice technique de l'entreprise, division de la société française Metarom. Les arômes puisés à même sa « bibliothèque », qui en compte 3 300, sont parfois plus agressifs : ail, cornichon, poulet rôti...

De plus en plus de consommateurs recherchent des produits naturels et peu transformés. Les fabricants de saveurs suivent donc la tendance. Metarom Neotech, par exemple, a sa certification bio, tout comme sa voisine et concurrente Colarome a la sienne pour ses essences naturelles.

Quelle que soit leur origine, les arômes ajoutés sont très présents dans les aliments, même là où on ne les attend pas : dans les jus santé, les fromages, les tisanes... Et qu'une saveur soit naturelle ou artificielle, sa composition chimique est à peu près la même.

Alors pourquoi un fabricant d'aliments choisit-il un arôme artificiel ? Principalement parce qu'il coûte beaucoup moins cher. Une année de bonne récolte, par exemple, la vanille — dont on extrait la vanilline, son principal arôme — se vendra autour de 40 dollars le kilo, alors qu'une année de mauvaise récolte, le prix pourra atteindre 300 dollars. Pour d'autres arômes, le coût de production peut facilement doubler lorsqu'on passe du synthétique au naturel, soit d'une douzaine de dollars à une trentaine de dollars le kilo.

Metarom Neotech crée surtout des arômes pour des boissons alcoolisées, des produits laitiers ou des boissons gazeuses. Ses techniciens et chimistes travaillent avec un appareil de chromatographie en phase gazeuse, qui, couplé à une base de données, permet d'identifier les molécules présentes dans un aliment. Une fraise, par exemple, renferme une centaine de composants aromatiques : du butyrate de méthyle, du gamma-décalactone, de l'acide butyrique, etc.

Il faut savoir que ce sont principalement les molécules aromatiques volatiles dans les aliments qui permettent de détecter des centaines de saveurs. C'est donc l'odorat, bien avant la langue, qui goûte. Les aromaticiens, même s'ils créent des saveurs, sont avant tout des experts olfactifs.

Leur boulot, une fois la « cartographie » olfactive de l'aliment obtenue, est de faire appel à leurs propres souvenirs olfactifs pour reconstruire un arôme. « Avec la chromatographie, on peut reconstituer environ 80 % du goût. On utilise ensuite nos sens pour nous approcher peut-être à 95 % d'une saveur », explique Anne Perreault, « nez » en chef de Metarom Neotech.

Des arômes bios

Écrit par Pierre Duchesneau
Vendredi, 23 Août 2013 22:35 -

Chez Colarome, on suit également la vague « nature ». En plus des saveurs naturelles certifiées biologiques, la douzaine d'employés a créé une gamme de pigments naturels pour remplacer les colorants artificiels.

« Nos clients veulent des étiquettes de plus en plus “propres”, c'est-à-dire avec des ingrédients le plus naturels possible, dit Robin Côté, président de Colarome. Nous suivons donc cette tendance. »

Cet article [Des arômes bios !](#) est apparu en premier sur [L'actualité](#).

Consultez la source sur Lactualite.com: [Des arômes bios](#)