



Quand la Chimie et les Arômes réinventent l'alimentation de demain.

Margaux CAVAILLES

Responsable Création Aromatique, Développement stratégique Arôme EMEA, V.Mane Fils

Dans un contexte où les consommateurs recherchent des aliments à la fois savoureux, sains et respectueux de l'environnement, cette conférence met en lumière l'importance des arômes et le rôle central de la chimie dans leur création.

Les arômes, véritables artisans du plaisir gustatif, occupent une place centrale dans notre alimentation en enrichissant l'expérience sensorielle. Ils ouvrent un vaste champ d'innovation et de créativité, issu d'une harmonie entre savoir-faire naturel et avancées scientifiques. La chimie permet de reproduire des composés essentiels, tout en respectant des critères de durabilité. Elle offre également des solutions pour répondre aux attentes des consommateurs, en développant des produits plus accessibles et innovants.

MANE, est le premier groupe français et un des leaders mondiaux de l'industrie de la parfumerie et des arômes. Détenue et gérée par la famille Mane depuis 1871, l'entreprise est présente dans près de 39 pays avec des bureaux, des sites de production et des centres d'innovation. Notre division Arômes développe des solutions innovantes pour les grandes marques d'aliments et de boissons.

Mots Clés : Arôme, Chimie, Création, Innovation, Durabilité.