RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ONISEP L'INFORMATION POUR L'ORIENTATION

Ingénieur aromaticien / Ingénieure aromaticienne

L'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne crée, reproduit ou adapte les saveurs de nos produits alimentaires, qu'ils soient salés ou sucrés. Formé ou formée aux techniques modernes de la chimie, sa connaissance des molécules d'origine chimique ou naturelle et de leurs dosages est grande.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **bac + 5**

Salaire débutant : **2750 €**

Statut : **Statut salarié**

Synonymes : Aromaticien / aromaticienne, Responsable développement produits aromatisés

Secteur professionnel : Industrie alimentaire

Centre d'intérêt : J'ai envie de créer, construire, rénover



© greenleaf123/iStock/Getty Images

Le métier

La bonne formule

L'odeur, la couleur et le goût de certains laitages aux fruits, boissons ou charcuteries, par exemple, sont souvent créés en laboratoire par un ingénieur aromaticien ou une ingénieure aromaticienne. En fonction des souhaits d'un client ou d'une cliente, il ou elle élabore des recettes d'arômes en dosant très précisément ses ingrédients (molécules de synthèse, huiles essentielles, infusions, etc.) jusqu'à obtenir la combinaison finale.

Tous les sens

Dans son laboratoire et devant son ordinateur, l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne décèle les différents composants d'un arôme qu'il ou elle souhaite reproduire à l'aide d'appareils automatisés répertoriant les molécules. Son palais et son nez sont également très importants pour acquérir une véritable mémoire sensorielle. Après analyse de l'arôme, l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne se livre à de nombreux tests et essais avant d'arriver à la formule souhaitée.

S'adapter aux contraintes

L'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne doit connaître les contraintes de chaque type de produit : la recette d'un arôme à base de fraise pour une crème glacée sera différente de celle d'un lait aromatisé. Il ou elle doit également s'adapter aux réglementations et respecter les contraintes de coût, d'aspect, d'odeur et de texture qu'on lui aura fixées et suivre l'évolution des goûts et des techniques dans son domaine par une veille active.

Compétences requises

Scientifique

Pour composer des arômes innovants, l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne doit posséder des compétences en chimie et doit aussi pouvoir distinguer parfaitement les odeurs et les saveurs, autrement dit avoir du nez et du palais. Cela lui permet de décrire ou de caractériser parfaitement la composition d'un produit alimentaire. Cette aptitude est souvent le fruit de longues années d'expérience.

Connaissance de son domaine

L'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne applique des processus méthodologiques rigoureux. Il ou elle goûte souvent les produits ou les plats afin de donner son avis et noter ses préparations et faire en sorte qu'une saveur n'en tue pas une autre. Pour parvenir à trouver le bon dosage, le goût pour l'art culinaire reste indispensable ainsi que le domaine dans lequel il ou elle exerce (charcuterie, viande, confiserie, laitages, etc.). Il ou elle suit l'évolution de son secteur et connaît la législation sur les produits alimentaires et aromatiques.

Créativité et bonne communication

Outre les outils informatiques, l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne doit souvent maîtriser l'anglais car il ou elle peut travailler au sein d'une équipe multiculturelle ou devoir lire des documents dans cette langue. On attend de lui ou d'elle un esprit logique, le sens de l'organisation, de la créativité et des capacités en management.

Où l'exercer ?

Au sein d'un laboratoire

Scientifique, l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne manie tubes à essais et appareils de chromatographie à la paillasse, tout en analysant ses résultats sur ordinateur. Il ou elle passe environ 60 % de son temps de travail au laboratoire, en blouse blanche. Il ou elle doit respecter des conditions d'hygiène très strictes.

En collaboration avec d'autres services

L'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne peut diriger une équipe (assistants ou assistantes qui se chargent des pesées et des fiches techniques, techniciens ou techniciennes qui s'occupent de la mise en œuvre...) et il ou elle travaille en relation avec d'autres services. A l'écoute des informations transmises par les services recherche et développement (R&D), mais aussi par la production lors de la fabrication de sa nouvelle formulation, il ou elle travaille également en lien avec les équipes marketing. Ces dernières lui fournissent des indications sur les envies des consommateurs ou des consommatrices, et réalisent des études de satisfaction après commercialisation.

Dans le respect d'une bonne hygiène de vie

Pour préserver ses sens gustatif et olfactif, l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne doit respecter une hygiène de vie rigoureuse : comme les "nez" de la parfumerie il lui est déconseillé de fumer. En effet, un ingénieur aromaticien ou une ingénieure aromaticienne qui perdrait le goût et l'odorat mettrait en péril ses capacités professionnelles.

Les études

Après le bac

5 ans pour préparer un master de chimie ou de sciences et technologies spécialisé dans les arômes ou l'analyse sensorielle ; ou un diplôme d'ingénieur en chimie ou en agroalimentaire.

bac + 5

→ Diplôme d'ingénieur de l'École d'ingénieurs de l'université de Caen spécialité agroalimentaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires de l'université de Lorraine spécialité production agroalimentaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'École nationale vétérinaire, agroalimentaire et de l'alimentation, Nantes-Atlantique

→ Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de Lille de l'Université de Lille spécialité génie biologique et agroalimentaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'École polytechnique universitaire de l'université Sorbonne Université spécialité agroalimentaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'École supérieure d'ingénieurs Réunion Océan Indien de l'université de la Réunion spécialité agroalimentaire

→ Diplôme d'ingénieur de l'Institut des sciences et industries du vivant et de l'environnement

→ Master mention chimie et sciences du vivant

Emploi et secteur

Dans l'industrie agroalimentaire

La grande majorité des ingénieurs aromaticiens ou des ingénieures aromaticiennes travaille dans l'agroalimentaire, qui reste le premier secteur industriel français. Ils ou elles peuvent exercer dans un centre de recherche et développement (R&D) d'un grand groupe ou dans l'une des entreprises sous-traitantes spécialisées dans la création d'arômes pour l'industrie alimentaire.

Peu de postes

Pour séduire la clientèle, l'industrie agroalimentaire crée environ 3 000 nouveaux produits par an, dont certains sont adaptés à un marché particulier, souvent à l'export. La recherche de goûts originaux incombe notamment à l'ingénieur aromaticien ou l'ingénieure aromaticienne. Toutefois, hormis les grands groupes industriels (Nestlé, Danone...), la plupart des entreprises du secteur sont des PME (petites et moyennes entreprises) qui comptent au maximum deux aromaticiens.

Des passerelles

Les métiers d'ingénieur ou d'ingénieure recherche et développement (R&D), de formulateur ou de formulatrice de produits alimentaires ou encore de préparateur ou de préparatrice de recettes sont accessibles à un ingénieur aromaticien ou une ingénieure aromaticienne qui définit alors les formulations pour la composition des produits, à partir d'un cahier des charges de recettes. Il ou elle peut également encadrer une équipe ou se mettre à son compte en tant qu'entreprise sous-traitante ou également changer de secteur : cosmétiques, produits d'entretien, etc.

Secteur

Industrie alimentaire

Salaire du débutant *

À partir de 2750 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

Site de l'Association nationale des industries alimentaires

Site de l'Institut supérieur international du parfum, de la cosmétique et de l'arôme alimentaire

Offres d'emploi de l'APECITA

Librairie



PARCOURS

Chimie

Paru le 29/07/2025
Broché • 12,00 €
PDF • 8,00 €

Centre d'intérêt

J'ai envie de créer, construire, rénover →

Autres métiers à découvrir

- Technicien de production en biologie
- Technicien de contrôle
- Ingénieur chimiste
- Consultant en validation
- Ingénieur procédés en chimie