



Ingénieur aromaticien / Ingénieure aromaticienne

L'ingénieur aromaticien crée, reproduit ou adapte les saveurs de nos produits alimentaires, qu'ils soient salés ou sucrés. Formé aux techniques modernes de la chimie, c'est un familier des molécules d'origine chimique ou naturelle... et de leurs dosages.

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

Centres d'intérêt : J'aime bien faire des expériences, J'aime organiser, gérer



© 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. En fonction des souhaits d'un client, ce professionnel 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 décèle les différents composants d'un arôme qu'il 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 se livre à de nombreux tests et essais avant d'arriver à la formule souhaitée.

S'adapter aux contraintes

L'ingénieur aromaticien 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 doit également s'adapter aux réglementations et respecter les contraintes de coût, d'aspect, d'odeur et de texture qu'on lui aura fixées. Il suit l'évolution des goûts et des techniques dans son domaine par une veille active.

Compétences requises

Scientifique sensitif

Pour composer des arômes intéressants, l'ingénieur aromaticien 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 applique des processus méthodologiques rigoureux. Il goûte souvent les produits ou les plats afin de donner son avis et noter ses préparations. Il doit 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 exerce (charcuterie, viande, confiserie, laitages, etc.). Il suit l'évolution de son secteur et connaît la législation sur les produits alimentaires et aromatiques.

Créatif et bon communicant

Outre les outils informatiques, l'ingénieur aromaticien doit souvent maîtriser l'anglais car il peut être amené à travailler au sein d'une équipe multiculturelle ou lire des documents dans cette langue. On attend de lui de posséder 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 manie tubes à essais et appareils de chromatographie à la paillasse, tout en analysant ses résultats sur ordinateur. Il passe environ 60 % de son temps de travail au laboratoire, où il revêt l'indispensable blouse blanche notamment. Il doit respecter des conditions d'hygiène très strictes.

En collaboration avec d'autres services

L'ingénieur aromaticien peut diriger une équipe (assistants chargés des pesées et fiches techniques, techniciens pour la mise en oeuvre...) et il travaille en relation avec d'autres services. Il est à 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 travaille également en lien avec les équipes marketing qui lui fournissent des indications sur les envies des consommateurs, et qui 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 doit respecter une hygiène de vie rigoureuse : comme les "nez" de la parfumerie il lui est déconseillé de fumer. En effet, un ingénieur aromaticien 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 travaille dans l'agroalimentaire, qui reste le premier secteur industriel français. Il peut exercer dans un centre de recherche et développement (R&D) d'un grand groupe ou dans l'une des 60 entreprises sous-traitantes spécialisées dans la création d'arôme pour l'industrie alimentaire.

Peu d'élus

Pour séduire les consommateurs, 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. 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 2 aromaticiens.

Des passerelles

Les métiers d'ingénieur recherche et développement (R&D), de formulateur de produits alimentaires ou de préparateur de recettes sont accessibles à un ingénieur aromaticien qui définit alors les formulations pour la composition des produits, à partir d'un cahier des charges de recettes. Il peut également encadrer une équipe ou se mettre à son compte en tant que sous-traitant. Il peut 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 € ↗



PARCOURS

Les métiers du goût et des saveurs

Paru le 16/04/2021

Broché • 12,00 € ↗

PDF • 8,00 € ↗

Centres d'intérêt

[J'aime bien faire des expériences](#) →

Autres métiers à découvrir

Technicien de production en biologie

Technicien de contrôle

Ingénieur chimiste

Consultant en validation

Ingénieur procédés en chimie