

Description

L'aromaticien ou l'aromaticienne composent à partir d'épices, d'essences ou de produits synthétiques des arômes qui améliorent le goût, la saveur, l'odeur de certains produits alimentaires ou pharmaceutiques (yogourts, biscuits, plats précuisinés, sirops, médicaments, etc.). Le parfumeur ou la parfumeuse, appelés parfois "nez", cherchent, mélangent et créent à partir de produits naturels ou artificiels des ingrédients qui donnent une odeur désirée aux parfums, cosmétiques, savons, détergents, etc.

Leurs principales activités consistent à:

Etude de marché

- identifier les tendances, les attentes et les besoins du public et du marché en matière d'odeur, de goût et de senteur pour différents produits;

Reconnaissance et analyse des goûts et des odeurs

- sentir quotidiennement des produits naturels ou de synthèse; s'entraîner à reconnaître et retenir de nouvelles odeurs pour développer la mémoire olfactive; entretenir et améliorer le sens du goût au cours d'innombrables séances de dégustation;
- extraire, analyser, déterminer seuls ou avec la collaboration de chimistes, des huiles essentielles, des essences, des composants, en fonction de leur odeur;
- identifier, par l'odorat ou le goût, les diverses substances qui produisent un parfum, un arôme, une saveur;

Elaboration de produits

- chercher des produits naturels (fleurs, algues, bois, baies, fruits, cuirs, sécrétions animales ou végétales, etc.) qui dégagent une senteur ou ont une saveur particulière;
- doser, mélanger des substances odorantes, naturelles ou synthétiques, jusqu'à obtenir le parfum ou le goût recherché; tester la stabilité du produit;
- reproduire une odeur dégagée par des produits naturels d'origine végétale (fleurs, feuilles, racines, bois, fruits, résines, essences aromatiques) ou animale, en combinant certaines molécules;
- définir la formule exacte qui sert à la production industrielle du parfum ou de l'arôme; contrôler le produit fini;
- améliorer, modifier un parfum ou un arôme par adjonction ou par substitution d'un composant (par exemple, remplacer les substances qui ne sont plus tolérées par la loi).

Environnement de travail

Les aromaticiens et les parfumeurs travaillent dans des laboratoires en collaboration avec des chimistes, des laborantins et les responsables de la production, parfois avec les directeurs du marketing, des designers (création de flacons, d'emballages, de noms de parfums, etc.).

Formation

La formation d'aromaticien ou d'aromaticienne, ainsi que celle de parfumeur ou de parfumeuse s'acquiert en emploi.

Lieu

- dans une entreprise fabriquant des arômes ou des parfums.

Durée

- entre 1 et 4 ans.

Conditions d'admission (à titre indicatif)

- diplôme HES ou universitaire en chimie, biologie, biochimie, etc.;
- sélection sur dossier;
- test olfactif;
- test de culture générale sur le domaine;
- etc.

Contenu

Matières

Connaissance des matières premières odorantes

Elaboration de compositions aromatiques

Application des compositions aromatiques

Généralités sur les industries de la parfumerie, olfaction, botanique, matières premières naturelles, chimie générale, chimie organique, matières premières synthétiques, notions d'analyse, travaux pratiques

Groupes d'odeurs, groupes de fragrances, stages pratiques de formation complémentaire, pratique du contrôle de qualité

Imitation, création et adaptation d'un parfum ou d'un arôme, etc.

Remarque: Actuellement, il n'existe aucune formation en école en Suisse pour ce métier. Des centres de formation pour aromaticiens et parfumeurs existent à l'étranger, notamment en France.

Institut supérieur international du parfum, de la cosmétique et de l'aromatique alimentaire (ISIPCA)
www.isipca.fr

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Goût et odorat développés
- Créativité et imagination
- Persévérance
- Bonne mémoire
- Aptitude à travailler de façon indépendante

Perspectives professionnelles

La carrière d'aromateur ou d'aromaticeuse, ainsi que celle de parfumeur ou de parfumeuse est liée à l'expérience et n'ouvre pas d'accès à des fonctions particulières.

À l'issue de la formation, aromateurs et parfumeurs ne sont généralement pas aptes à créer de manière indépendante et quelques années d'expérience sont nécessaires pour compléter la formation initiale.

La rémunération et le niveau hiérarchique dépendent de l'ancienneté et de la formation antérieure de l'individu, des responsabilités qu'il assume, ainsi que des résultats de l'entreprise. De cas en cas, les parfumeurs ou les aromateurs peuvent être associés aux départements recherche et développement, production, voire marketing de la société qui les emploie.

Perfectionnement

Les aromateurs et les parfumeurs ont la possibilité de se perfectionner en suivant des cours ou des séminaires organisés par les associations professionnelles, les institutions de formation (universités, hautes écoles spécialisées, etc.).

Pour plus de détails, consulter www.orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Chimiste / Ingénieur chimiste UNI/EPF/Chimiste / Ingénieure chimiste UNI/EPF
- Ingénieur en sciences alimentaires EPF/Ingénieure en sciences alimentaires EPF
- Ingénieur HES en biotechnologie/Ingénieure HES en biotechnologie
- Ingénieur HES en chimie/Ingénieure HES en chimie
- Ingénieur HES en technologie alimentaire/Ingénieure HES en technologie alimentaire

Adresses

Firmenich SA
Corporate Headquarters
Rue de la Bergère 7
P.O. Box 148
1217 Meyrin 1
Tél.: 022 780 22 11
<http://www.firmenich.com>

Givaudan Suisse SA
Ch. de la Parfumerie 5
1214 Vernier
Tél.: 022 780 91 11
<http://www.givaudan.com>

Scienceindustries - Association des industries
ChimiePharmaBiotech
Nordstrasse 15
Case postale
8021 Zurich 1
Tél.: 044 368 17 11
<http://www.scienceindustries.ch>