

Description

L'aromaticien ou l'aromaticienne développent des arômes à partir d'épices, d'essences ou de produits synthétiques afin d'améliorer le goût, la saveur ou l'odeur de produits alimentaires ou pharmaceutiques: yoghourts, sirops, médicaments, etc. Le parfumeur ou la parfumeuse, appelés parfois "nez", 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:

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 et déterminer des huiles essentielles, des essences et des composants en fonction de leur odeur, seul ou en collaboration avec des chimistes;
- identifier, par l'odorat ou le goût, les diverses substances qui produisent un parfum, un arôme ou une saveur;

Étude de marché et élaboration de produits

- 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;
- chercher des produits naturels qui dégagent une senteur ou ont une saveur particulière: fleurs, algues, bois, baies, fruits, cuirs, sécrétions animales ou végétales, etc.;
- doser et 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 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; 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 des responsables de production. Ils portent un équipement personnel de protection: blouse, masque, lunettes. Pour la promotion des produits, ils rencontrent parfois les directeurs du marketing et des designers, qui créent des flacons, des emballages, des noms de parfums, etc. Leurs horaires de travail sont généralement réguliers, mais peuvent être chargés par moments.

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, biochimie, biologie, etc.;
- sélection sur dossier;
- test olfactif;
- test de culture générale sur le domaine;
- etc.

Contenu

- connaissance des matières premières odorantes;
- élaboration de compositions aromatiques;
- application des compositions aromatiques;
- généralités sur les industries de la parfumerie, olfaction, botanique, matières premières naturelles, chimie générale, 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: pour ce métier, il n'existe actuellement en Suisse aucune formation en école. En France, les aromaticiens et les parfumeurs suivent les cours de [l'Institut supérieur international du parfum, de la cosmétique et de l'aromatique alimentaire de Versailles \(ISIPCA\)](#).

Qualités requises

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

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

Perspectives professionnelles

À l'issue de la formation en entreprise, aromaticiens et parfumeurs ne sont généralement pas aptes à créer de manière indépendante, quelques années d'expérience étant encore nécessaires. Leur carrière est donc liée au parcours d'études et à l'expérience. Elle n'ouvre pas d'accès à des fonctions particulières. 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 aromaticiens et parfumeurs peuvent être associés aux départements recherche et développement, production, voire marketing de la société qui les emploie.

Perfectionnement

Les aromaticiens et les parfumeurs peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- cours ou séminaires proposés par les organisations du monde du travail et les institutions de formation;
- 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
- Laborantin CFC/Laborantine CFC

Adresses

Firmenich
Case postale
1211 Genève 8
Tél.: +41 22 780 22 11
<https://www.firmenich.com>

Givaudan Suisse
Chemin de la Parfumerie 5
1214 Vernier
Tél.: +41 22 780 91 11
<https://www.givaudan.com>

Scienceindustries
Association des industries Chimie Pharma Life Sciences
Nordstrasse 15
Case postale
8021 Zurich 1
Tél.: +41 44 368 17 11
<https://www.scienceindustries.ch>