



Le programme TasteTrek™ Agrumes, source de nouveaux arômes citron et citron vert attractifs pour Givaudan

Dübendorf, Suisse, le 18 novembre 2009: Givaudan vient de créer 10 nouveaux arômes inédits de citron et citron vert grâce à son tout dernier voyage de découverte et d'évaluation, mené dans le verger d'agrumes de l'Université de Californie Riverside (UCR), avec laquelle la société entretient un partenariat stratégique. Ces variétés exceptionnelles sont appelées à inspirer et à influencer la prochaine génération de sensations authentiques suscitées par ces arômes agrumes dans les boissons et les aliments développés par les clients de Givaudan. Des études ont montré que les consommateurs sont séduits par de nouvelles variantes d'arômes agrumes traditionnels, qui ne s'éloignent pas trop de ceux qu'ils préfèrent.

Au cours du premier semestre 2009, le programme TasteEssentials™ Agrumes de Givaudan, dans lequel s'inscrit TasteTrek™ Agrumes, a généré un afflux de briefs clients, en hausse de 25 %, pour la création de nouveaux arômes agrumes et pour la reformulation de produits. Givaudan présentera les grands axes de ce programme, au cours d'un séminaire* organisé ce mois-ci à l'occasion du salon Food Ingredients Europe.

Au cours des trois dernières années, et à la faveur de ce TasteTrek™ Agrumes qui lui a permis d'explorer l'une des plus importantes collections d'agrumes dans le monde, Givaudan a pu identifier et analyser plus de 150 variétés d'agrumes, aussi bien "sur le terrain" que dans ses laboratoires, avant de sélectionner les plus prometteuses pour un examen approfondi. La nouvelle collection reflète l'extraordinaire étendue et la diversité de la palette d'arômes citron et citron vert, ainsi que les connaissances que cette exploration et ces recherches ont permis de mettre à disposition de l'industrie agroalimentaire.

"India lime", "Lo Porto" et "Femminello" figurent parmi la nouvelle collection des 10 arômes citron et citron vert qui seront proposés par Givaudan à ses clients de l'agroalimentaire, et qui viennent compléter sa large gamme d'arômes agrumes déjà disponibles et personnalisables.

"India lime" mêle douceur et notes orange sanguine, citron et bonbon au citron vert, à des touches légères de kiwi, pour se terminer sur une touche finale douce de pamplemousse. On retrouve certaines de ces caractéristiques dans "Lo Porto", un citron exotique qui présente également un profil floral, fruité vert avec des touches de jasmin et de bonbon à la banane. "Femminello" est un citron léger, fruité, astringent, paré de douceur et des qualités du combava.

S'appuyant sur leurs propres compétences, qui sont multiples, et sur l'outil technologique du Virtual Aroma Synthesizer™ (VAS) développé en interne par Givaudan, les aromaticiens sont en mesure d'analyser rapidement les structures complexes des fruits frais et de les traduire en arômes agrumes naturels et identiques nature, allant du traditionnel à l'exotique. Ils parviennent ainsi, en raccourcissant les délais de développement de plusieurs semaines, voire de plusieurs mois, à accélérer la mise sur le marché.

"La réaction de nos clients à l'égard de notre collection TasteTrek™ Orange avait été extraordinairement positive. Le programme a donc trouvé tout naturellement son prolongement dans la recherche, puis dans le lancement d'une collection TasteTrek™ Citron et Citron vert", indique Dawn Streich, Global Product Manager Agrumes. "Dans le secteur agroalimentaire, l'enrichissement de cette nouvelle palette d'ingrédients, allié à notre technologie, apporte à nos clients des arômes inédits, authentiques, qui leur permettent de différencier leur marque et d'étendre leur implantation sur le marché, grâce au lancement de nouveaux produits aromatisés aux agrumes."

"Les consommateurs sont extrêmement attentifs aux ingrédients, aux informations figurant sur les étiquettes, aux questions sanitaires, à la qualité et au coût. Ils sont en quête de boissons qui leur procurent de nouvelles sensations à la fois authentiques, fraîches, énergisantes, sophistiquées et naturelles, et leurs attentes sont très fortes lors du choix d'un produit. Mais ce qu'ils recherchent avant tout, ce sont des produits goûteux, qui correspondent à leur mode de vie et à leur besoin de se rafraîchir", ajoute-t-elle.

"Les connaissances que nous avons acquises grâce au Trek nous amènent à orienter notre réflexion pour l'avenir, vers le développement d'arômes agrumes innovants", confie Michelle Hagen, Aromaticienne Boissons, membre de l'équipe TasteTrek™ Agrumes. "C'est infiniment stimulant de travailler sur ces profils qui repoussent sans cesse les limites, mais c'est aussi très gratifiant de pouvoir les présenter à nos clients."

TasteTrek™ Agrumes témoigne de la volonté constante de Givaudan de découvrir des technologies et des ingrédients novateurs, et d'adopter une vision nouvelle pour faire progresser la création d'arômes innovants. En partageant et en développant ses connaissances avec ses clients, en valorisant sa créativité et ses meilleurs ingrédients, Givaudan est en mesure de créer des arômes que les consommateurs plébiscitent et d'assurer à ses clients des produits à la performance gustative optimale.

Note aux rédacteurs :

A l'occasion du salon Food Ingredients Europe 2009, les médias sont invités à assister au séminaire TasteTrek™ Agrumes* que Givaudan organise le 18 novembre, de 8 heures à 10 heures, à l'hôtel Marriott à Francfort (Allemagne). Inscription gratuite auprès de Toni Gill (voir coordonnées ci-après).

Les programmes TasteTrek™, poursuivis actuellement par Givaudan, visent à encourager ses aromaticiens à travailler hors de leurs laboratoires en se rendant dans différentes régions du monde, pour y découvrir des produits alimentaires et des spécialités culinaires exotiques qui s'inspirent de la nature. Cette démarche a pour objectif de faire avancer la recherche et la découverte de nouveaux ingrédients, ainsi que de favoriser le développement d'arômes innovants.

Son partenariat avec l'Université de Californie Riverside (UCR), qui a mis à sa disposition sa collection de variétés d'agrumes, a offert à Givaudan un cadre d'exploration idéal. Cette collection, qui est l'une des plus importantes du monde, comporte en effet plus de 1 000 variétés d'agrumes, dont un grand nombre n'est pas encore commercialisé. En bénéficiant, par ailleurs, des observations des meilleurs experts du monde dans le domaine des agrumes, Givaudan a eu ainsi l'occasion unique d'accéder à de nouvelles connaissances dans ce domaine. Ses aromaticiens et ses chimistes ont découvert et goûté de nombreuses variétés étonnantes de citrons et citrons verts qui ne sont pas encore sur le marché, qui ont captivé leur imagination et stimulé leur créativité. Cette collaboration avec l'UCR a déjà permis à Givaudan d'enrichir sa palette d'arômes orange et

de figurer ainsi parmi les meilleurs spécialistes des arômes agrumes dans le monde.

Partenaire privilégié des leaders mondiaux de l'industrie agroalimentaire, la division Arômes de Givaudan met à leur disposition son expertise internationale dans le domaine de la compréhension et de l'analyse sensorielle, associée à une innovation centrée sur le consommateur ; elle les accompagne dans le développement de produits uniques et de créneaux nouveaux. Du concept à la mise en linéaires, en passant par la restauration rapide, Givaudan travaille avec les professionnels de l'agroalimentaire pour élaborer des arômes et des saveurs destinés à des produits leaders du marché sur les cinq continents.

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter :

Martine Uzan, Givaudan France T : +33(0)1/39 98 1938 ; martine.uzan@givaudan.com