

Pour sa 10^{ème} édition, Firmenich dévoile la saveur de l'année 2022, Magical Botanical !

GENÈVE, 14 décembre 2021 (ots/PRNewswire) -

Firmenich, première entreprise privée de parfums et d'arômes au monde, est heureuse d'annoncer sa saveur de l'année 2022, *Magical Botanical*. Cette saveur s'inscrit pleinement dans les tendances actuelles de notre secteur : l'amélioration du bien-être, et la créativité.

Une collection créative en édition limitée

« Il s'agit de notre 10^{ème} édition de la saveur de l'année, un événement que nos clients attendent avec beaucoup d'impatience », a déclaré Emmanuel Butstraen, président de la division Taste & Beyond, Firmenich. « Pour aider nos clients à soutenir la transformation de l'alimentation engagée par les consommateurs, avec des aliments et des boissons sains pour l'humain et pour la planète, nous avons cherché à développer une création qui incarne cette transformation. En faisant appel à l'extraordinaire talent et à la créativité de cinq aromaticiens de Firmenich à travers le monde, nous avons créé quelque chose d'unique, inspiré des vertus curatives et évocatrices des plantes. »

La saveur de l'année 2022 de Firmenich, *Magical Botanical*, s'inspire de la dernière Pantone® *Color of the Year 2022* et des vertus curatives et évocatrices des plantes, ouvrant ainsi la voie à des créations de saveurs directement inspirées de la nature.

La collection *Magical Botanical Flavor* présente une variété intrigante d'ingrédients végétaux et d'herbes aromatiques d'origine naturelle et traçable, connus pour leurs pouvoirs de guérison et de renforcement du système immunitaire. Les créateurs de Firmenich ont associé ces ingrédients à des éléments de surprise et de plaisir, les transformant en arômes savoureux. La collection a été conçue pour inspirer une nouvelle créativité dans une grande variété d'applications pour les produits sucrés, les aliments salés et les boissons.

Une créativité inspirée de Color & Trez

C'est la première fois que Firmenich crée une nouvelle saveur en recourant à divers ingrédients naturels pour le lancement de sa saveur de l'année. Cette année marque également le début d'un partenariat entre Firmenich et Pantone, référence mondiale en matière de couleurs. Inspirés par l'esprit du temps, marqué de transformations sans précédent, Firmenich et Pantone ont tous deux choisi de présenter des créations totalement novatrices pour la *Firmenich Flavor of the Year* et *Pantone Color of the Year*™.

La *Pantone® Color of the Year 2022* est PANTONE® 17-3938 Very Peri, est une nouvelle teinte bleue ponctuée d'une touche de rouge-violet. Elle a été créée par Pantone en utilisant le langage universel de la couleur pour refléter cette période unique de transformation, et mettre en évidence l'étendue des possibilités qui s'offrent à nous.

« Comme Pantone Very Peri™, la saveur de l'année de Firmenich vise à capturer les thèmes émergents que nous observons autour de nous, et traduit les nouvelles tendances et les émotions des consommateurs en expériences sensorielles positives », a déclaré Mikel Cirkus, directeur créatif monde de la division Taste & Beyond, Firmenich. « Pour 2022, nous nous sommes mis à l'écoute de notre époque, de sa mutation et du besoin de bien-être qui en émane. Au cours des 18 derniers mois, nous avons navigué dans l'incertain ce qui a provoqué un changement de paradigme. Après une période intense de transformations, nos perspectives, nos priorités, et nos attentes évoluent. Bien que nous ne sachions pas encore ce que l'avenir nous réserve, nous constatons que les gens embrassent ces possibilités avec espoir. Nous avons créé notre collection *Magical Botanical* pour refléter cette transformation sociétale et les nouveaux besoins consommateurs qui en émanent, à mesure que les gens développent leur créativité, nourrissent leurs espoirs et portent une plus grande attention à leur bien-être. »

Inspirés de la mutation des marchés

Les données consommateurs et marché de Firmenich vont dans le même sens. Regroupées sur le portail propriétaire *Flavor Knowledge Portal*, les données GNPD de Mintel couvrent des millions de produits sur plus de dix ans. Exploitées pour découvrir des modèles et des tendances en matière d'innovation dans le domaine de l'alimentation et des boissons, ces données révèlent que, même avant le Covid, les entreprises du secteur de l'alimentation et des boissons ont commencé à accélérer leurs investissements sur les produits végétaux.

« La croissance de produits similaires à *Magical Botanical* est annonciatrice d'un succès exceptionnel, avec plus de 1 300 lancements prévus cette année et une accélération de +29 % du TCAM depuis 2017 », a déclaré Jeff Schmoeyer, Vice-Président Global Head of Human Insights, Taste & Beyond, Firmenich. « Ce qui est particulièrement remarquable, c'est que les marques font appel aux plantes médicinales dans un éventail exceptionnellement large de catégories. Les boissons chaudes, les boissons alcoolisées et la boulangerie sont les applications les plus courantes, et nous voyons également un nombre substantiel de marques faire référence aux plantes sur l'emballage dans les applications salées – sauces, collations, jus, produits laitiers, boissons nutritionnelles. Cependant, aujourd'hui, même les confiseries et les desserts font de nouvelles incursions dans l'utilisation de mélanges de plantes, comme arômes et comme ingrédients, afin de répondre au désir des consommateurs de transformer leur régime alimentaire de manière naturelle et saine. En termes sensoriels, cela entraîne une croissance de l'utilisation des notes aromatiques que nous classons comme des tonalités de fleurs, d'herbes et de thé, dans notre système de description des arômes *AromaSphere*™. »

La magie de la combinaison des plantes

Pour pousser notre créativité encore plus loin, cette année, nous avons mis nos aromaticiens au défi de créer des mélanges de plantes qui correspondent à ces tendances et qui évoquent également la *Pantone® Color of the Year 2022*. Les plantes se prêtent naturellement à des mélanges créatifs dans les aliments et les boissons. Au cours de la dernière décennie, l'utilisation de combinaisons d'arômes n'a cessé d'augmenter dans les produits de consommation courante, atteignant un sommet de 45 % de tous les lancements en 2018. Jeff Schmoeyer a commenté : « Pendant le covid, les fabricants se sont concentrés sur les propriétés spécifiques d'ingrédients uniques (comme notre saveur de l'année 2021, le gingembre), nous avons donc constaté un léger ralentissement des conceptions sur base d'ingrédients multiples. Il existe des indicateurs clairs que les consommateurs eux-mêmes sont devenus considérablement plus créatifs à la maison, à la cuisine, et sont avides de saveurs plus intéressantes et complexes. »

Dans la plus récente édition du suivi consommateurs de Firmenich à travers 22 pays, les trois principaux changements de comportement notés au cours de l'année écoulée étaient les suivants : « *amélioration importante des compétences en cuisine* », « *passion grandissante pour la gastronomie en général* » et « *utilisation accrue des herbes et épices* ». Selon Jeff Schmoeyer, « Tout ceci démontre l'éclosion d'une certaine créativité de la part des consommateurs, et un intérêt accru pour l'apprentissage et l'usage de combinaisons de plantes aromatiques naturelles afin de créer des expériences culinaires et des boissons inattendues et inédites pour l'avenir. »

Alors, comment Firmenich a-t-il créé un mélange de plantes qui inspire un sentiment d'émerveillement et semble aussi évoquer comme par magie une couleur aussi inattendue ? Restez à l'écoute pour en savoir plus sur les ingrédients naturels et inspirants de la collection *Magical Botanical* de Firmenich !

À propos de Firmenich

Firmenich est la première entreprise non cotée de parfums et d'arômes au monde. L'entreprise fondée en 1895 à Genève, en Suisse, reste depuis 125 ans une entreprise familiale. Firmenich est un acteur incontournable du BtoB, opérant principalement sur le marché des parfums et des arômes, spécialisé dans la recherche, la création, la fabrication et la vente de parfums, d'arômes et d'ingrédients. Reconnue pour son investissement dans la recherche et sa créativité de classe mondiale, ainsi que pour son leadership en matière d'ESG, Firmenich offre à ses clients des innovations avancées en matière de formulation, une large palette d'ingrédients haut de gamme, et des technologies propriétaires incluant la biotechnologie, l'encapsulation, la science olfactive et la modulation du goût. Firmenich a réalisé un chiffre d'affaires annuel de 43 milliards de CHF à fin juin 2021. Plus d'informations sur www.firmenich.com

À propos de Pantone

Pantone propose un langage universel pour les couleurs, qui facilite les décisions quand la couleur est essentielle, et ce, à tous les stades de production, pour toutes les marques et tous les fabricants. Plus de 10 millions de designers et de producteurs du monde entier font confiance à ses produits et services pour définir, communiquer et contrôler les couleurs, de l'inspiration à la réalisation. La technologie X-Rite assure quant à elle l'homogénéité des couleurs sur les différents matériaux et finitions dans le graphisme, la mode et l'industrie. Les standards Pantone spécifient les caractéristiques physiques et numériques des couleurs, ainsi que les outils nécessaires à leur gestion. Le Pantone Color Institute™ propose des standards de couleur personnalisés, des services de conseil en matière d'identité de marque et de couleur de produit. Il publie également des prévisions de tendance dans son annonce Color of the Year, des rapports sur les tendances de couleur dans les défilés de mode, des articles sur la psychologie des couleurs, et bien plus encore. Le système de licences Pantone pour entreprises intègre le système de couleurs à différents produits et services, permettant ainsi aux concessionnaires de licences de communiquer et de reproduire les valeurs certifiées Pantone et d'optimiser l'efficacité opérationnelle de leurs clients. Pantone Lifestyle unit couleur et design dans les domaines de la mode, de la décoration d'intérieur et des accessoires. Pour en savoir plus, consultez la page <http://www.pantone.com/eu/fr> et suivez Pantone sur [Instagram](#), [Facebook](#), [Pinterest](#), et [LinkedIn](#).

Logo - <https://mma.prnewswire.com/media/798187/Firmenich-Logo.jpg>

Contact:

Avril Pendergast-Fischer,
Avril.pendergast-fischer@firmenich.com,
+01 646-418-7634

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100066671/100882858> abgerufen werden.