

# Les arômes alimentaires

Publié le 24.10.05 | Par [Hubert Richard](#), [Eric Odoux](#), [Jean-Pierre Lepeltier](#), [Gilles Camus](#)

**Les arômes alimentaires font partie de notre quotidien puisqu'ils sont les principaux responsables du goût des aliments que nous mangeons chaque jour. Pourtant, si leur nature chimique est évidente, ils sont peu ou mal connus. Ils sont pourtant des acteurs majeurs de la grande tradition culinaire française, et sont également d'une grande importance industrielle et économique.**

À travers plusieurs documents, le présent dossier a pour objectif de donner quelques informations sur les arômes alimentaires, illustrées par des exemples concrets.

## CRÉDITS

### AUTEUR(S)/AUTRICE(S)

[Hubert Richard](#)

Professeur émérite de l'École nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires (ENSIA).

[Eric Odoux](#)

Biochimiste en sciences des aliments au Cirad.

[Jean-Pierre Lepeltier](#)

Chef de cuisine de l'hôtel Clarion Saint-James & Albany à Paris.

### AUTEUR(S)/AUTRICE(S) ET MISE EN LIGNE

[Gilles Camus](#)

Professeur agrégé de SVT. Il a été le responsable éditorial du site Planet-Vie de 2004 à 2016.

### LICENCE DU TEXTE DE L'ARTICLE

