

**RAP-
PORT**
RSE
2025

Aromatica



LE MOT DE LA DIRECTION

Depuis ses débuts, Aromatica prêche un fort intérêt au respect de l'environnement ainsi qu'au bien-être de ses collaborateurs.

C'est pourquoi, nous nous sommes engagés dans une politique de développement durable à travers l'action collective EVADD (Les Entreprises se Valorisent et Agissent pour le Développement Durable). Cette démarche, a été encadrée par le groupe AFNOR de 2009 à 2011. Depuis, notre démarche RSE n'a cessé d'évoluer et s'est ancrée dans les valeurs de notre entreprise.

Aujourd'hui, Aromatica poursuit sa démarche RSE en améliorant constamment les conditions de vie au travail et en poursuivant le mécénat auprès d'associations locales. L'entreprise réalise également une évaluation EcoVadis chaque année.

C'est avec fierté que nous vous laissons découvrir notre dernier rapport politique RSE qui récapitule tous les engagements que nous avons pris au cours de l'année 2025.



SOMMAIRE

1. Aromatica, une histoire de famille

03

2. Éthique & Transparence

08

3. Notre responsabilité écologique

13

4. Bilan des Émissions de Gaz à Effet de Serre

18

5. Le bien-être au travail au coeur de nos priorités

22

6. L'engagement dans des projets à impact positif

30

7. Nos indicateurs

39



Une histoire de famille

- | Notre histoire
- | Nos dates clés
- | Nos chiffres clés
- | Nos valeurs

Notre histoire

Entreprise familiale créée en 2000 par Corinne et dirigée par Christophe Barrault depuis 2019, Aromatica est le partenaire de nombreuses entreprises agro-alimentaires recherchant une expertise en conception, production et commercialisation d'arômes alimentaires.

Depuis 2007, l'entreprise est basée sur son site de production au Bar-sur-Loup, sur les hauteurs de Grasse, une ville inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité UNESCO pour ses savoir-faire liés au monde aromatique.

Alliant professionnalisme, culture de l'innovation et implication humaine, Aromatica se développe durablement en diversifiant ses marchés et ses gammes de produits.



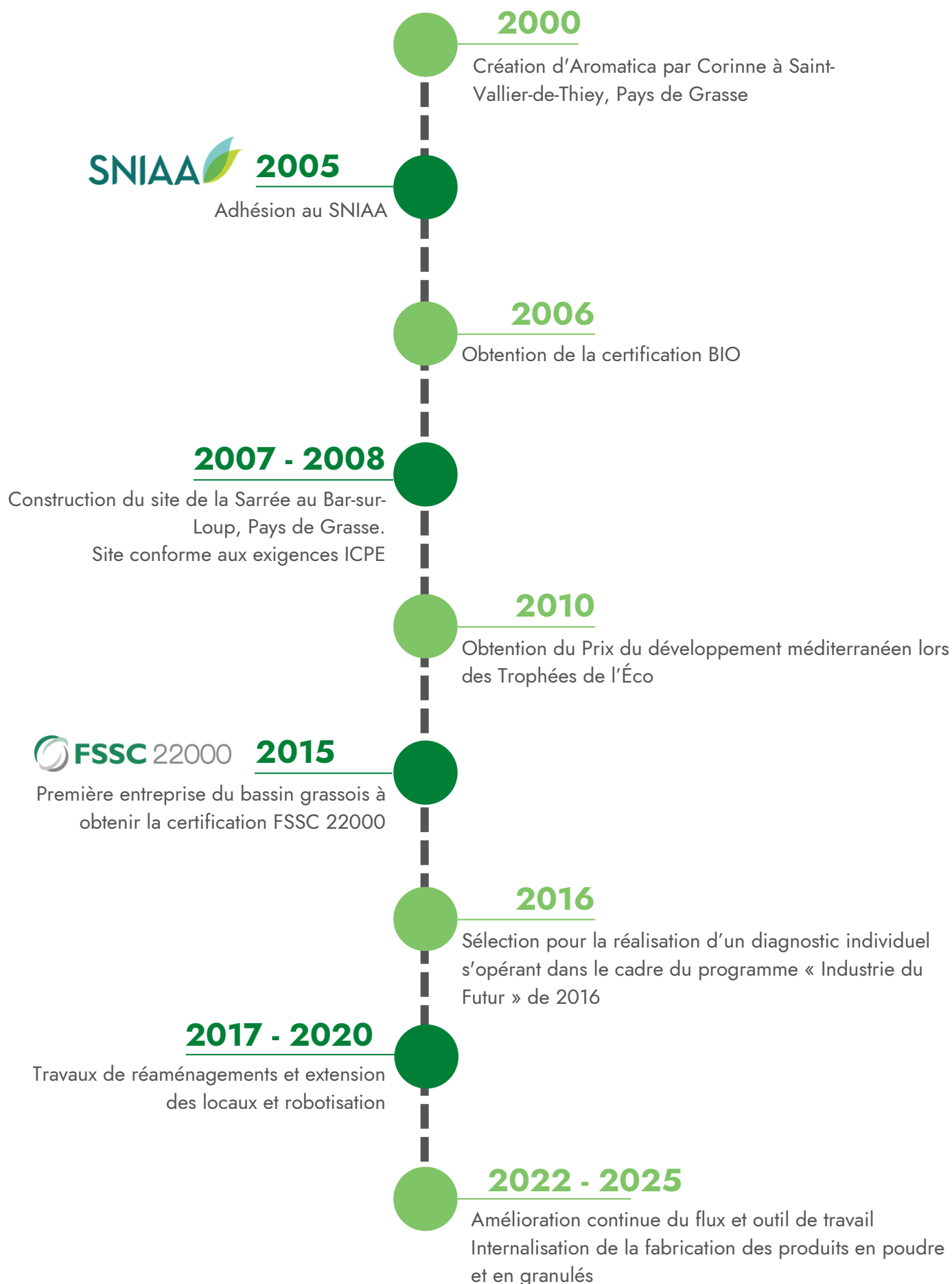
Corinne
DG & Fondatrice



Christophe BARRAULT
Président

Au fil des années, Aromatica a su gagner en légitimité et en notoriété grâce à un service et des produits sur-mesure issus d'une étroite collaboration avec ses clients. Toujours en anticipation des attentes du marché, l'entreprise se focalise depuis ses débuts sur les arômes naturels et propose des arômes certifiés Agriculture Biologique depuis 2006. Elle propose aussi des gammes de produits certifiées Halal et Kosher.

En tant que membre actif du SNIAA depuis 2005, toute l'équipe s'est engagée pour des pratiques plus durables, loyales et responsables, tant dans la défense du goût, que dans la sécurité alimentaire. L'obtention de la certification FSSC 22000 en 2015 officialise l'engagement de garantir des produits de qualité.





Nos chiffres clés

324 T



d'arômes
produits en 2025

96.3%

de références naturelles
vendues en 2025

dont **27%**

de références bio
vendues en 2025



+2 000

matières premières à la
disposition de notre équipe R&D



5 continents

30

collaborateurs
engagés et passionnés

des clients sur les 5
continents



Nos valeurs

IMPLICATION HUMAINE

La gestion générale de l'entreprise est menée de manière responsable, en s'appuyant sur des valeurs humaines d'ouverture, de tolérance, de respect, d'intégrité, d'équité de loyauté, et donc de confiance réciproque.



PROFESSIONNALISME

Nous souhaitons qu'à tout moment, nos clients trouvent dans nos équipes un interlocuteur compétent, réactif, rigoureux, responsable, et surtout, loyalement impliqué.

EXCLUSIVITÉ

Nous garantissons à nos clients et partenaires un service, un savoir-faire et des produits finis dans le respect parfait de la réglementation en vigueur, de la certification FSSC 22000 et des principes essentiels de confidentialité, d'intégrité et d'honnêteté. En signant la Charte des Engagements des Adhérents du SNIAA, nous prouvons aussi notre volonté de garantir des produits de qualité.

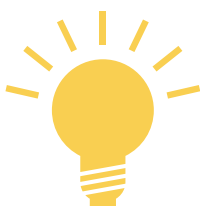
ÉTHIQUE

Afin de conforter nos objectifs et valeurs à nos pratiques, nous avons rédigé en 2022 une charte éthique. Cette dernière a pour objectif de guider nos actions au quotidien en s'appliquant à chacun d'entre nous, quelle que soit notre fonction au sein de l'entreprise.



CULTURE DE L'INNOVATION

Nous considérons que nous sommes toutes et tous une source potentielle de création de valeur et nous attachons donc une grande importance à l'innovation et au développement d'un environnement adapté et favorable à l'émergence de nouvelles idées. En ce sens, Aromatica dédie 30% de son effectif à la R&D.





Éthique & Transparence

- | Nos engagements externes
- | Faire preuve de transparence
- | Fournisseurs & clients
- | Sécuriser nos données





Nos engagements externes

ecovadis



Évaluation RSE

EcoVadis propose un service d'évaluation complet de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Aromatica a obtenu en 2026 la médaille Silver pour ses performances RSE. Avec un score de 79, en hausse de 1 points par rapport à l'année précédente, ainsi que notre position dans le **93e percentile**.



Avec Novachim, nous accompagnons notre développement à travers l'innovation et les réseaux de la recherche et de l'industrie.



Innov'Alliance soutient nos projets d'innovation liés à l'alimentation, au bien-être et à la naturalité.



Extractis nous permet de travailler sur des projets d'innovation liés à diverses applications mettant en oeuvre des arômes en poudre atomisée.



Le SNIAA nous accompagne dans la veille réglementaire, la compréhension des évolutions du secteur liées aux ingrédients aromatiques alimentaires.



Avec PRODAROM, nous participons aux échanges et travaux de la filière des ingrédients aromatiques alimentaires, notamment sur les aspects techniques et réglementaires.

Faire preuve de transparence

En tant qu'acteur sur le marché de l'Agro-alimentaire, nous sommes engagés dans une démarche de progrès continu et de développement durable. La sécurité alimentaire des arômes que nous livrons fait partie intégrante de notre objectif « Fournir des produits sûrs et des services durables à nos clients ». Nous avons formalisé une charte éthique qui permet de sensibiliser à des pratiques loyales et intègres de l'ensemble de nos collaborateurs.

Certification FSSC 22000

Première entreprise aromatique certifiée FSSC 22000 en 2015, notre système de management de la sécurité des denrées alimentaires aide à répondre aux exigences de nos clients, aux contraintes légales et aux tendances du marché alimentaire. C'est un instrument privilégié de l'amélioration continue, du déploiement de nos objectifs, de la prise en compte de nos priorités ainsi que la prévention des situations d'urgence.

Plan "Food Defense"

Dans ce cadre, Aromatica a défini un plan « Food Defense » pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes. Il s'agit des moyens mis en œuvre afin de :

- Réduire la probabilité d'occurrence d'une action malveillante,
- Limiter les conséquences d'une action malveillante,
- Protéger le consommateur.

Plan "Food Fraud"

D'autre part, un plan « Food Fraud » a également été mis en place. Il consiste en une analyse de risques basée sur 10 critères afin de sécuriser nos approvisionnements en matières premières (ex.: prix, travail avec des fournisseurs connus, complexité, risque de dilution, etc.).

Plan anti-corruption

De plus, Aromatica s'engage à agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin. Tous nos collaborateurs amenés à réaliser des achats dans le cadre de leurs fonctions doivent les faire valider par la Direction. Aucun achat n'est réalisé sans leur approbation. Aucune rétrocession n'est fournie à nos clients quels qu'ils soient.



Fournisseurs & clients

Évaluer nos fournisseurs

La qualité de nos fournisseurs impacte directement la qualité de nos produits. C'est pourquoi nous devons régulièrement contrôler que nos fournisseurs répondent bien aux exigences et aux besoins de l'entreprise. Nous réalisons annuellement des audits de fournisseurs stratégiques directement sur sites.

Chaque année, Aromatica évalue ses fournisseurs sur la base de 6 critères logistiques et qualité. En fonction du résultat obtenu, il sera décidé de leur qualification ou de leur déqualification.

Satisfaire nos clients

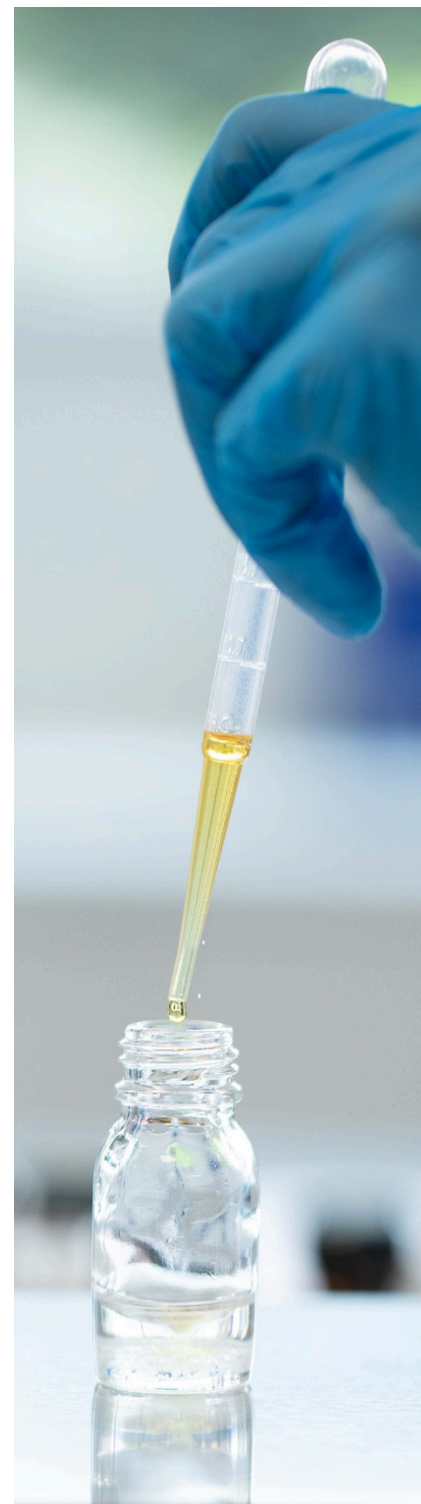
Dans le but de satisfaire au mieux les exigences de nos clients et de positionner durablement Aromatica dans le secteur de la composition aromatique, nous mettons en œuvre une politique d'amélioration continue. Nous nous assurons qu'elle soit comprise, partagée et acceptée par tous.

De cette façon, nous pouvons identifier puis éliminer durablement nos dysfonctionnements et faire bénéficier nos clients des progrès accomplis. Tout écart relevé est tracé dans une FAI (Fiche d'Amélioration Interne). Cette fiche comprend la description de la non-conformité ou du dysfonctionnement, la cause et les actions à mettre en place.

Nous sommes donc très attentifs à favoriser la capacité de remise en question et d'adaptation au changement de chaque collaborateur. Des réunions périodiques sont organisées afin de s'assurer que notre politique demeure pertinente, adéquate et efficace.

Déterminés à anticiper au mieux les besoins explicites et implicites de nos clients, notre réflexe qualité s'accompagne d'une volonté systématique d'aller de l'avant en mettant l'accent sur nos capacités à innover.

Afin d'entretenir un lien de collaboration, nous évaluons régulièrement le degré de satisfaction de nos clients. Pour cela, notre service qualité utilise un questionnaire de satisfaction composé de deux thématiques : la réception d'échantillons R&D et livraison d'arômes. En fonction des résultats obtenus, un plan d'action est établi pour répondre à d'éventuelles insatisfactions. Finalement, ces résultats sont communiqués à l'ensemble de l'entreprise.



Sécuriser nos données

Le Règlement Général de Protection des Données, communément appelé RGPD, est un texte réglementaire Européen qui encadre le traitement et la protection des données personnelles. Il est entré en application le 25 mai 2018 et a été conçu autour de trois objectifs :

- Renforcer les droits des personnes,
- Responsabiliser les acteurs traitant des données,
- Crédibiliser la régulation grâce à une coopération renforcée entre les autorités de protection des données.



Un diagnostic de vulnérabilité a été réalisé en 2017 par la Gendarmerie pour évaluer tous les risques de l'entreprise. Aromatica a pris toutes les précautions utiles pour préserver la sécurité des données et notamment, empêcher qu'elles soient déformées, endommagées ou que des tiers non autorisés y aient accès.

Nos bonnes pratiques informatiques

- Signaler à la Direction toute violation ou tentative de violation suspectée de son compte, informatique et de manière générale tout dysfonctionnement,
- Changer de mot de passe tous les mois et ne le donner à personne,
- Verrouiller son ordinateur dès que l'on quitte son poste de travail,
- Respecter certaines procédures liées à la confidentialité des données.

L'entreprise est équipée d'un système de vidéo-surveillance enregistré à la CNIL (Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés). Il est conçu pour assurer la sécurité des biens et personnes. Notre personnel est informé de l'existence de ce dispositif, dès leur arrivée dans l'entreprise via le livret d'accueil et le contrat de travail.

Notre responsabilité écologique

- | Nos objectifs et ODD associés
- | S'engager pour le développement durable
- | Notre politique d'achats responsables





Nos objectifs et ODD associés

ACHATS RESPONSABLES

Nous privilégions des achats responsables en sélectionnant des fournisseurs engagés sur le plan environnemental et social. Chaque choix contribue à une chaîne d'approvisionnement durable, respectueuse de la biodiversité et des pratiques éthiques.



BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS

Le bien-être et la sécurité de nos collaborateurs sont au cœur de nos engagements. Nous veillons à offrir un environnement de travail sain, inclusif et sécurisé, favorisant l'épanouissement professionnel, l'égalité des chances et le développement des compétences.

À travers des actions concrètes en matière de prévention, de formation et de qualité de vie au travail, nous plaçons l'humain au centre de notre performance durable.



SÉCURITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

La sécurité et la qualité des arômes alimentaires sont une priorité. Respectant la législation européenne et les réglementations internationales, nous appliquons des procédés rigoureux à chaque étape de fabrication, pour garantir des arômes sûrs et responsables destinés à l'industrie agroalimentaire.



EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE ET LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

La réduction de notre empreinte environnementale et la lutte contre le changement climatique sont au cœur de notre démarche RSE. Nous optimisons nos consommations d'eau et d'énergie, adoptons des procédés industriels responsables et innovants, et mettons en place des actions concrètes pour limiter nos émissions et promouvoir un modèle de production durable.



TRANSPARENCE & GOUVERNANCE

Nous renforçons la confiance grâce à une gouvernance éthique et des pratiques transparentes. En partageant nos engagements et en développant des partenariats durables, nous favorisons le dialogue avec nos parties prenantes et contribuons à un impact positif partagé.





S'engager pour le développement durable

En tant que membre actif du SNIAA depuis 2005, nous nous sommes engagés pour des pratiques plus durables, loyales et responsables, tant dans la défense du goût, que dans la sécurité alimentaire ou encore le développement durable (Manifeste pour une transition durable et Charte des engagements des adhérents du SNIAA).

Aromatica s'est aussi engagée dans le développement durable en signant la Sustainability Charter lancée conjointement en 2020 par l'IOFI et l'IFRA.

Cette charte reflète l'initiative des industries d'arômes et de parfums à encourager le développement durable. Les champs d'application de cette dernière englobent cinq thématiques spécifiques : l'approvisionnement responsable, la réduction de l'empreinte environnementale, le bien-être des employés, la sécurité des produits, la transparence et les partenariats.



Limiter notre empreinte écologique

De manière générale, l'entreprise cherche à maîtriser ses consommations en eau et énergie. Pour cela, Aromatica a investi en équipements plus écologiques :

- Flotte véhicules professionnels : 66 % électriques et 33% hybride
- Cloisons vitrées pour favoriser un éclairage naturel (production, bureaux et labos),
- Eclairage avec détection de présence,
- Eclairage basse consommation, par panneaux LED
- Remplacement des gobelets de dégustations par des verres
- Climatisation réversible dans les bureaux,
- Chaudière dédiée à l'eau de la production,
- Compteurs d'eau différents entre les zones de production et les autres locaux,
- Lave-objets pour le petit matériel
- Coffres-forts informatiques dématérialisées et sécurisés pour la réception des bulletins de salaire,
- À chaque remplacement d'équipements (mobilier, électro-ménager) les anciens matériels sont donnés à des associations spécialisées dans l'upcycling.

Le projet de lavage par vapeur, en remplacement du lavage à l'eau et au détergent, vise à limiter l'utilisation de la ressource en eau et à supprimer le détergent. L'aboutissement du projet est prévu au 1er trimestre 2026.

Aromatica a mis en place en 2025 le projet de dématérialisation des factures fournisseurs, avec une mise en œuvre complète prévue en 2026 pour la gestion des documents qualité.

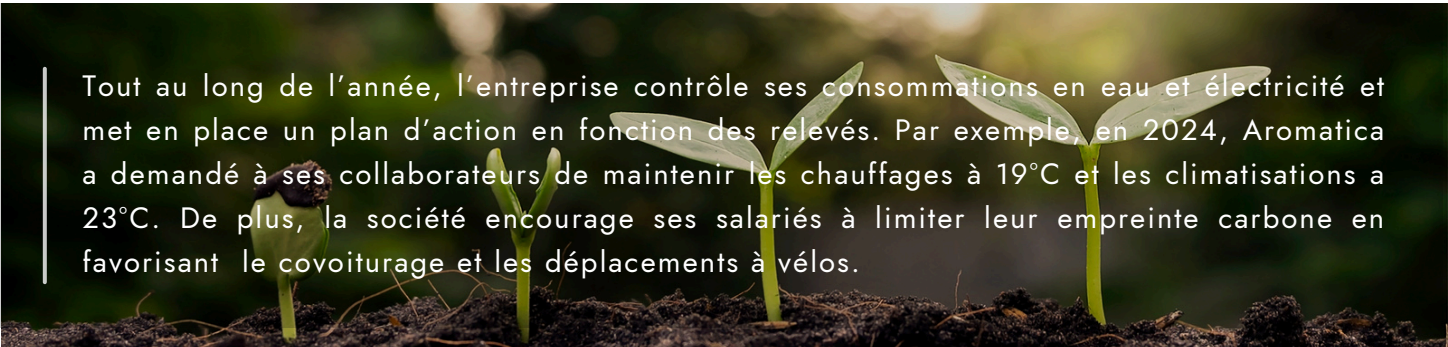
Valoriser nos déchets

Aromatica génère différents types de déchets au cours de la fabrication de ses arômes comme les sous-produits de fabrication, le verre, le bois, les emballages (carton, métal plastique, alu), les eaux de lavages, etc.

Tous nos déchets sont triés, comptabilisés et évacués par des prestataires extérieurs spécialisés. Dans la mesure du possible, ils sont recyclés. C'est le cas pour le verre, le bois, les emballages, les IBC et le plastique.

Afin de préserver l'environnement, le site est totalement sous rétention. Il dispose d'une cuve 10 000L contenant nos eaux usées avec un système d'alerte pour surveiller le niveau de remplissage. Cette cuve est régulièrement vidée et les eaux usées sont retraitées par un prestataire compétent.

L'emballage de nos arômes, lorsqu'il est réalisé dans des bidons et bouchons, est contenu dans des emballages en PEHD 100 % recyclable.



Tout au long de l'année, l'entreprise contrôle ses consommations en eau et électricité et met en place un plan d'action en fonction des relevés. Par exemple, en 2024, Aromatica a demandé à ses collaborateurs de maintenir les chauffages à 19°C et les climatisations à 23°C. De plus, la société encourage ses salariés à limiter leur empreinte carbone en favorisant le covoiturage et les déplacements à vélos.

Notre politique d'achats responsables

De par son adhésion au syndicat SNIAA, ses certifications FSSC 22000 et ECOCERT, Aromatica respecte les lois applicables, les règlements concernant le produit et son emballage.

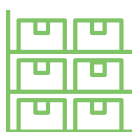
Adopter une démarche d'achat responsable consiste à intégrer des critères environnementaux, sociaux et économiques aux processus d'achat. Aromatica s'engage à garantir et encourager des pratiques d'achat responsable, comme :



La sélection de fournisseurs locaux (transporteurs, distributeurs, courtiers...). Réaliser des audits stratégiques annuels de ses fournisseurs.



Le respect de la réglementation en vigueur concernant certaines spécifications de matières premières (substitution de certaines HE protégées : convention CITES, contrôle des contaminants et pesticides...).



La rationalisation des commandes (en s'appuyant sur notre ERP et une procédure de gestion de stock pour les consommables).

L'établissement d'un stock minimal permanent si nécessaire.

18 % étrangers

82 % de fournisseurs français

2

Audits fournisseurs réalisés en 2025



Bilan des Émissions de Gaz à Effet de Serre

- | Méthodologie & contexte
- | Bilan des émissions par poste
- | Résultats BEGES



Méthodologie

CONTEXTE

POURQUOI CETTE DÉMARCHE DANS NOTRE CAS ?

Le Bilan des Émissions de Gaz à Effet de Serre (BEGES) constitue la pierre angulaire de notre approche, en identifiant précisément les sources d'émissions et les leviers d'action prioritaires pour décarboner nos processus.

Cette analyse ciblée nous permet de déployer des actions de réduction adaptées et efficaces, en alignement avec nos engagements environnementaux.

Cette démarche permet de répondre aux attentes de nos clients tout en renforçant notre compréhension de notre écosystème, pour une amélioration continue de notre impact environnemental.

→ **Démarche volontaire car Aromatica n'est pas soumis à l'obligation de l'article 75 de la loi n°788-2010 du Code de l'environnement**

ANNÉE DE REPORTING : 2025

Mode de consolidation :

Contrôle opérationnel

Contrôle opérationnel :

- 🌿 la « Méthode pour la réalisation des bilans d'émissions de gaz à effet de serre » publiée par l'ADEME (version 5 -juillet 2022) ; basé sur la norme ISO 14064-1, relative à la quantification et à la déclaration des émissions de GES à l'échelle des organisations ;
- 🌿 la norme ISO 14069, qui en précise les lignes directrices d'application.

A noter :

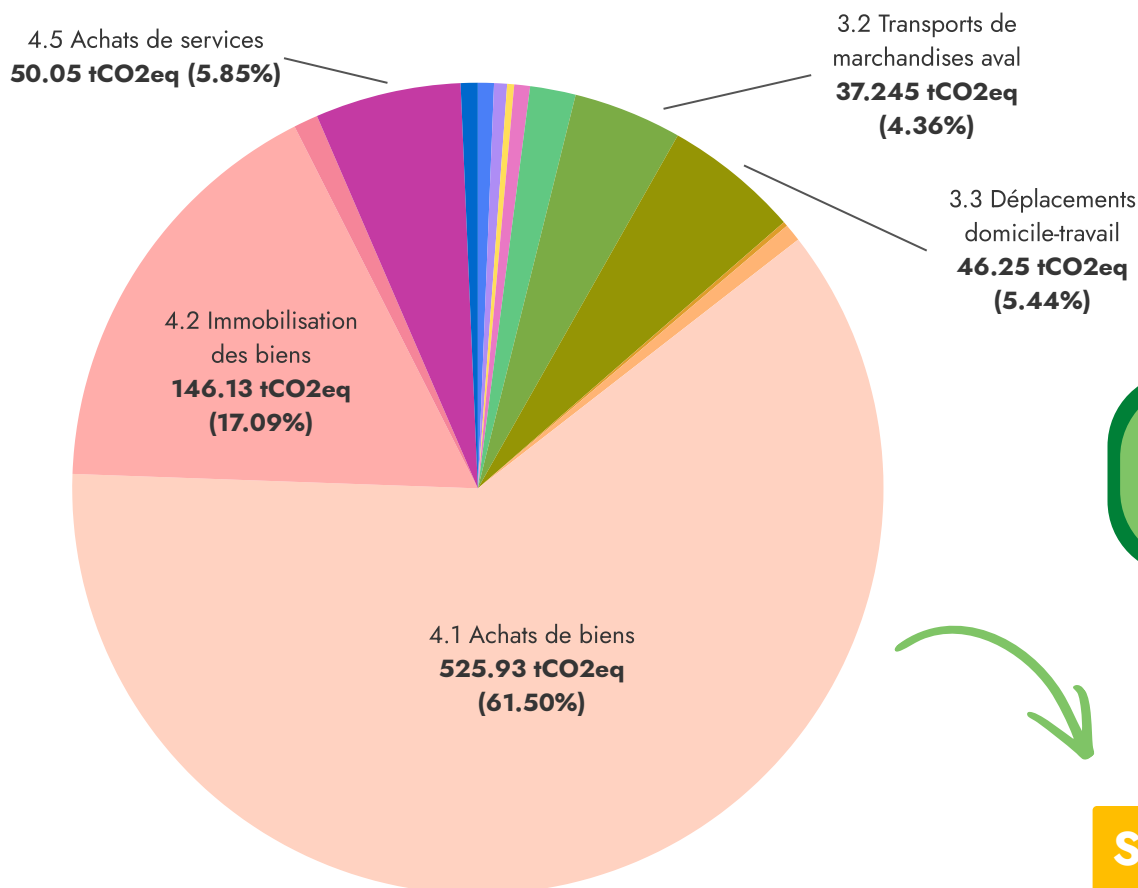
L'exercice du BEGES n'étant pas obligatoire dans notre cas. Aromatica vise la réalisation d'un nouveau BEGES à l'horizon de 2 à 4 ans

→ **Fidèle aux valeurs et aux produits d'Aromatica, ce BEGES a été réalisé avec une haute exigence de qualité et de conformité.**



Bilan des émissions par poste

RÉSULTATS BEGES PAR POSTE



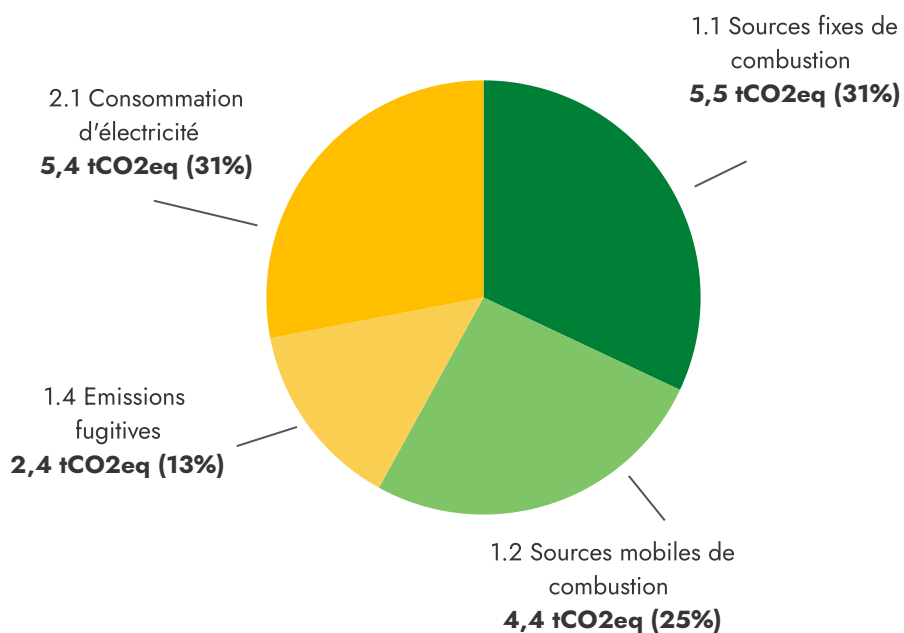
INDICATEURS

2.66

kg CO₂eq / kg produits

35.87

kg CO₂eq / ETP





Résultats BEGES

La réalisation de ce bilan de gaz à effet de serre pour la première année permet d'identifier les principaux axes d'émissions et donc d'amélioration et confirment les choix vers une production décarbonée. En effet, le scope 1 et 2 ne constituent qu'une maigre partie des émissions (2%).

Le scope 3 revêt la majeure partie des émissions (98%) et constitue un axe de travail majeur pour notre organisation dans les années à venir.

SCOPE	POSTES	SOUS POSTE	RÉSULTATS SCOPE	RÉSULTATS
SCOPE 1	Émissions directes de GES	1.1 Emissions directes des sources fixes de combustion	12.33	5.48
		1.2 Emissions directes des sources mobiles de combustion		4.45
		1.4 Emissions directes fugitives		2.40
SCOPE 2	Émissions indirectes de GES	2.1 Emissions indirectes d'électricité	5.42	5.42
SCOPE 3	Émissions indirectes liées au transport	3.1 Transport de marchandise amont	843.35	15.65
		3.2 Transport de marchandise aval		37.24
		3.3 Déplacements domicile-travail		46.52
		3.4 Déplacements des visiteurs et des clients		1.59
		3.5 Déplacements professionnels		6.02
	Émissions indirectes liées aux produits achetées	4.1 Achats de biens		525.93
		4.2 Immobilisations de biens		146.13
		4.3 Gestion des déchets		8.36
		4.5 Achats de services		50.05
	Émissions indirectes liées aux produits vendus	5.3 Fin de vie des produits vendus		5.85
			861.09	

CONCLUSION

POINTS CLÉS A RETENIR

- 🌿 Bonne maîtrise des émissions des scopes 1 & 2 avec une électrification marquée
- 🌿 Concentration des émissions dans le scope 3
- 🌿 Approche méthodologique volontaire et rigoureuse



Le bien-être au travail au coeur de nos priorités

- | Assurer la sécurité de nos collaborateurs
- | Assurer de bonnes conditions de travail
- | Investir en continu dans l'aménagement
- | Nos outils et équipements de travail
- | Responsabilité sociale
- | Qualité de vie



Assurer la sécurité de nos collaborateurs

La prévention en matière de santé et de sécurité au travail constitue un enjeu majeur pour Aromatica. Au-delà des exigences réglementaires, telles que la rédaction du Document Unique, nous nous engageons à réduire les risques professionnels et à améliorer la qualité de vie au travail. Cette démarche s'inscrit dans notre politique sociale et notre engagement en matière de droits humains. En ce sens nous avons rédigé une politique sociale qui précise nos engagements et lignes directrices en matière de responsabilité sociale. Cette politique se traduit concrètement par la mise en place plusieurs mesures visant à garantir la sécurité, ainsi que la santé physique et mentale de nos collaborateurs :

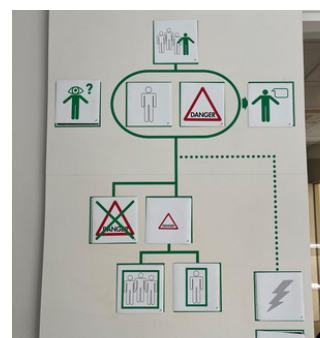
Des équipements pour la sécurité

- Un dispositif sécurise l'entrée dans le bâtiment et limite les accès dans les différents services de l'entreprise.
- Des EPI (Equipements de Protection Individuelle) sont installés à l'entrée des zones de production et des laboratoires pour le personnel travaillant dans ces zones. Des EPI spécifiques sont également disponibles pour les visiteurs.
- Des EPC (Equipements de Protection Collective) notamment des extracteurs d'air sont mis en place pour chaque poste de pesée.
- Les équipements facilitent les opérations de manutention afin de prévenir les risques de TMS (Troubles Musculo-Squelettiques).
- Notre site est équipé d'un défibrillateur.
- L'armoire à pharmacie est régulièrement vérifiée et réapprovisionnée au besoin pour garantir sa conformité et sa disponibilité.





Assurer la sécurité de nos collaborateurs



Des formations et procédures de sécurité

- Un parcours d'intégration est formalisé pour tous les nouveaux collaborateurs : une phase d'accueil avec la remise du Livret d'Accueil et du Guide des Gestes d'Hygiène Elémentaires, une visite de site et la présentation de toute l'équipe.
- Un système documentaire regroupe les différentes procédures et instructions et permet à chacun de comprendre et appliquer les bonnes pratiques.
- Une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène est également dispensée à chaque nouveau collaborateur qui intègre la société. Des formations diverses sont organisées selon le plan de formation défini pour chaque poste et selon les besoins : gestes et postures, sauveteur secouristes du Travail, Certificat d'aptitude à la Conduite d'engin de levage, habilitation électrique.
- Chaque année, une formation Sécurité Incendie et manipulation des extincteurs est planifiée pour l'ensemble des collaborateurs.

Une complémentaire santé

- Une mutuelle, dont les cotisations sont prises en charge en totalité par l'employeur, est proposée à l'ensemble des salariés.

Assurer de bonnes conditions de travail

Des horaires de travail équilibrés

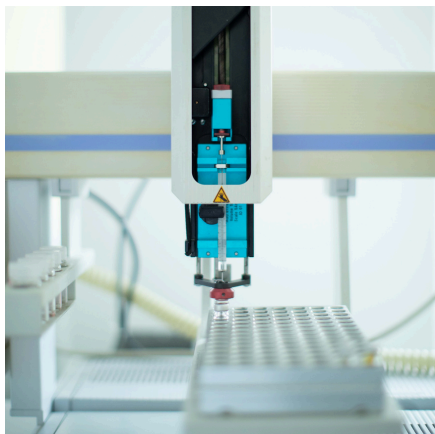
Afin de concilier performance et bien-être et suite à la demande des collaborateurs par le biais du Comité d'Amélioration de la Qualité de Vie au Travail, la direction a validé en 2024 le projet de réaménagement des horaires de travail. Les équipes en charge de ce projet se sont impliquées durant 6 mois afin d'assurer cette réorganisation à l'échelle de l'ensemble des services, pour une mise en place depuis janvier 2025.

Bilan de Carrière

La première année suivant l'embauche, puis tous les quatre ans, des entretiens professionnels sont organisés afin de faire le bilan de la période écoulée et d'échanger sur les aspirations du collaborateur, les formations envisagées et les opportunités à saisir.

Des postes de travail correctement optimisés

- Nos espaces de travail sont aménagés en bureaux partagés, avec des postes équipés de double écrans pour certains, afin d'améliorer le bien-être des collaborateurs.
- Chaque poste de travail fait l'objet d'une étude afin de mettre en place des mesures pour améliorer la qualité de vie au travail de tous les collaborateurs.
- Un système robotisé de pesées permet d'assurer un dosage de très grande précision pour l'ensemble des préparations ainsi qu'une nette amélioration des délais et de la productivité.
- Les pesées manuelles sont pilotées informatiquement via des scanettes et un ERP ce qui facilite les manipulations et limite les risques d'erreur.
- Nous avons automatisé l'agitation des grosses cuves en 2025, réduisant drastiquement la pénibilité.
- Le site est accessible pour les personnes à mobilité réduite par rampe d'accès.



Investir en continu dans l'aménagement

Notre bâtiment, avec son jardin arboré, est entièrement vitré pour favoriser un éclairage naturel. Il dispose d'une salle de pause équipée de réfrigérateurs, de fours micro-ondes et d'un point d'eau afin de permettre à tout le personnel de déjeuner sur place. Un espace extérieur dans une aire végétalisée est également à la disposition des collaborateurs.

Depuis 2017, différents réaménagements des zones de travail ont été réalisés. Aromatica a lancé un vaste programme de réaménagements à la fois de la partie production et des locaux administratifs.

Tout d'abord, l'atelier de production a été totalement rénové, tant au niveau des infrastructures que du matériel. Entre autres, un robot de pesée et une chambre chaude ont également été installés.

Depuis fin 2022, des travaux ont été initiés en production. Celle-ci a été réorganisée afin d'optimiser et délimiter les espaces de travail. Certains équipements ont été déplacés et 2 espaces ont été ainsi différenciés : une zone "petites pesées" et une zone "gros tonnage".

Concernant les locaux administratifs, l'agrandissement et la création de nouveaux bureaux plus spacieux ont permis d'offrir une meilleure répartition des différents services au sein de l'entreprise. Afin de recevoir dans les meilleures conditions ses visiteurs, la zone d'accueil a été réorganisée.



Nos outils et équipements de travail



En production

- Plafond soufflant à flux laminaire
- Auvent
- Automate de pesée
- Systèmes d'agitation homothétiques
- Cuves avec agitateurs intégrés
- Cuves fixes et mobiles
- Chambre chaude
- Scannettes et tablettes
- Gerbeurs
- Transpalettes électriques
- Lave-ustensiles pour petits matériels
- Zone de laverie
- Conditionneuse semi-automatique



Responsabilité sociale

Favoriser l'égalité et prôner la diversité et l'inclusion

Aromatica s'engage à respecter les Droits Humains et particulièrement :

- Le respect de l'égalité des chances
- La parité hommes/femmes : garantir une égalité professionnelle et salariale
- La mise en œuvre d'une rémunération et des conditions de travail satisfaisantes
- Le respect de la liberté d'association et de négociation collective
- La lutte contre l'exclusion sociale
- L'exclusion de toutes les sortes de discriminations
- La lutte contre toutes les formes de harcèlement
- L'inclusion des personnes présentant un handicap
- L'interdiction d'avoir recours au travail des enfants (moins de 16 ans) ou au travail forcé

La parité hommes/femmes

69.56%

de femmes au sein de l'entreprise en 2025

1/2

personne à la Direction est une femme
en 2025



Qualité de vie



Des moments de partage et de convivialité

- Des viennoiseries sont offertes par la Direction en période de suractivité (heures supplémentaires).
- Durant l'été et à la fin de l'année, des repas sont organisés par la Direction afin de réunir l'ensemble des collaborateurs.
- Pour célébrer les anniversaires, les collaborateurs sont invités à préparer un dessert à partager avec les membres de l'équipe.
- En 2025, un tournoi de pétanque a rassemblé les salariés, offrant un moment convivial, favorisant les échanges et renforçant la cohésion d'équipe.
- Chaque mois, notre équipe se retrouve lors d'afterworks pour partager un moment convivial et renforcer les liens.

Une communication améliorée

- Le Comité d'Amélioration de la Qualité de Vie au Travail (4 référents) est en place depuis 2022.
- Une boîte à idées "AromaBox" qui regroupe les suggestions d'améliorations des employés est mis en place à disposition de tous.



L'engagement dans des projets à impact positif

- | Créer et renforcer notre potentiel
- | Proposer une large gamme de produits naturels
- | Assurer un lien d'échange avec nos partenaires
- | Être mécène, c'est soutenir des causes qui font sens
- | Implication des collaborateurs



Créer et renforcer notre potentiel

La culture de l'entreprise et le savoir-faire de ses collaborateurs se transmettent au quotidien à travers l'exercice de leurs métiers, et par le biais du tutorat et de l'apprentissage des jeunes.

Aromatica compte parmi ses collaborateurs divers profils, notamment des apprentis, des stagiaires et des jeunes diplômés.

Consciente du contexte inflationniste qui touche particulièrement les jeunes, l'entreprise encourage leur insertion professionnelle en proposant des postes accessibles aux débutants et en assurant leur formation en interne.

D'autre part, Aromatica est à l'écoute des besoins d'évolution professionnelle de ses salariés au travers des entretiens individuels d'évaluation. Ce rendez-vous a lieu la première année suivant l'embauche, puis tous les quatre ans. C'est un moment privilégié pour faire le bilan sur les objectifs et les aspirations de nos collaborateurs.

LA PLACE DES JEUNES TALENTS CHEZ AROMATICA EN 2025



Proposer une large gamme de produits naturels



En amont du travail de création des arômes, nous étudions chaque projet en partenariat avec nos clients en vue d'une optimisation technique, législative et économique du produit souhaité.

Nous tenons compte des contraintes et du process de nos clients, tout en respectant le goût et les attentes du consommateur final, afin de proposer un produit exclusif et sur-mesure.

Soucieuse de proposer des produits de qualité et de répondre aux exigences clients, Aromatica cherche à intégrer davantage d'ingrédients naturels dans la composition de ses arômes.

L'entreprise s'appuie à la fois sur sa maîtrise des filières de matières premières naturelles et le savoir-faire de ses créateurs. Ces développements permettent aux clients de promouvoir sur leurs produits la naturalité des arômes, mais aussi, la réduction de la présence de contaminants dans les produits finis.



En réponse aux attentes du marché, Aromatica a développé, depuis 2006, une gamme d'arômes biologiques permettant de couvrir une palette gustative très étendue. Ces arômes sont fabriqués à partir d'extraits en conformité au nouveau règlement bio (UE) 2018/848.



Assurer un lien d'échange avec nos partenaires

Au cœur des rendez-vous incontournables de l'agroalimentaire

Aromatica participe régulièrement à des salons professionnels en France et à l'international, avec une première présence au GULFOOD à Dubaï, suivie du FIE à Paris. L'entreprise a renouvelé son engagement sur ces événements stratégiques au fil des années, favorisant le développement de partenariats et de nouvelles opportunités. En 2025, Aromatica était de nouveau présente au FIE à Versailles et poursuivra cette dynamique en 2026 avec une première participation à Vitafoods Europe à Barcelone.



Être mécène, c'est soutenir des causes qui font sens

Depuis 2006, la Société Aromatica est heureuse d'apporter son soutien à différentes associations locales :



Chaque année, la Direction propose à ses collaborateurs de participer au choix à deux associations locales grâce à un sondage. L'association au service des animaux 06, la SPA de grasse et l'association NaturDive ont été choisies par les collaborateurs pour l'année 2025.



NOUS SOUTENONS DEPUIS 2025 :

L'association Adrien, qui accompagne les enfants malades et leurs familles en leur offrant écoute, soutien, moments de joie et un lieu d'accueil temporaire, contribuant ainsi à apporter répit, convivialité et espoir.





Être mécène, c'est soutenir des causes qui font sens



Participation d'Aromatica au gala Octobre Rose

Le 7 octobre 2025, Aromatica S.A.S. a participé au gala caritatif organisé par le Centre Hospitalier de Grasse au Château Saint-Georges, dans le cadre d'Octobre Rose. L'événement a permis de soutenir le service de cancérologie et les soins de support destinés aux patients. Une soirée marquée par la solidarité et l'engagement, illustrant l'implication d'Aromatica dans des actions locales à impact social.



Participation à l'inauguration du Centre Hospitalier de Grasse

Le 17 octobre 2025, Aromatica S.A.S. a participé à l'inauguration des nouveaux locaux de l'unité de chirurgie ambulatoire du Centre Hospitalier de Grasse.

Cette modernisation illustre l'engagement du CHG pour un hôpital performant et centré sur l'humain. Aromatica est fière de soutenir des projets qui renforcent la qualité et la performance des soins.



Implication des collaborateurs

Challenge sportif et solidaire x Octobre rose



Odyssea - Cannes

Le 26 octobre 2025, Aromatica s'est mobilisée à l'occasion de la course Odyssea Cannes, un événement sportif et solidaire dédié à la lutte contre le cancer du sein.

En participant à cette course, nos collaborateurs ont apporté leur soutien à une association engagée dans le financement de la recherche et l'accompagnement des patients.

Un moment de partage et de cohésion, qui a permis de conjuguer esprit d'équipe et engagement pour une cause qui nous tient à cœur.



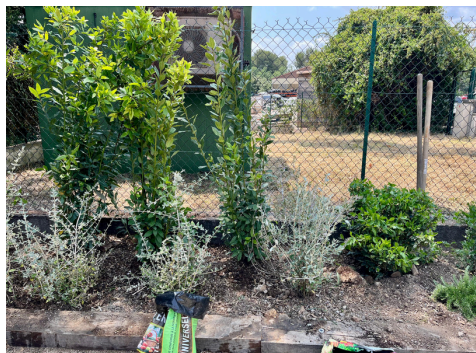
Courir en rose - Grasse

Le 5 octobre 2025, Aromatica S.A.S. s'est mobilisée à Grasse pour Octobre Rose, aux côtés du Centre Hospitalier de Grasse et de l'association Un Jour, Un Ruban, Une Photo. L'équipe a participé à une course solidaire pour soutenir la lutte contre le cancer du sein.

Une belle initiative soulignant l'engagement d'Aromatica pour la santé et la solidarité.



Implication des collaborateurs



Les mains dans la terre

Le 5 juin 2025, à l'occasion de l'opération « Les mains dans la terre » organisée par l'Association Entreprises des Bois de Grasse, Aromatica, a participé à un beau chantier écologique participatif.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du programme soutenu par la Région Sud - Provence-Alpes-Côte d'Azur, et visait à créer une haie provençale et un jardin aromatique regroupant plus de 66 espèces végétales locales.

Des aménagements ont également été réalisés pour renforcer les écosystèmes.

Une journée d'échange, de partage et d'engagement collectif que nous sommes fiers d'avoir soutenue.



Atelier Développement Durable

Aromatica a participé à un atelier sur le développement durable organisé par le SNIAA, axé sur la décarbonation et la fresque du climat.

La matinée était consacrée au thème de «Décarbonation : enjeux, bonnes pratiques et retours d'expérience sur la réalisation d'un bilan carbone», tandis que l'après-midi portait sur «l'adaptation au changement climatique», à travers des réflexions et des échanges autour de la réalisation d'une Fresque du Climat.

Ces ateliers ont également été l'occasion d'échanger sur plusieurs pistes d'actions collectives pour renforcer l'engagement des entreprises en matière de durabilité.

Cette participation a renforcé la volonté d'Aromatica de poursuivre et d'intensifier ses actions en faveur de la transition écologique et de la réduction de son impact environnemental.

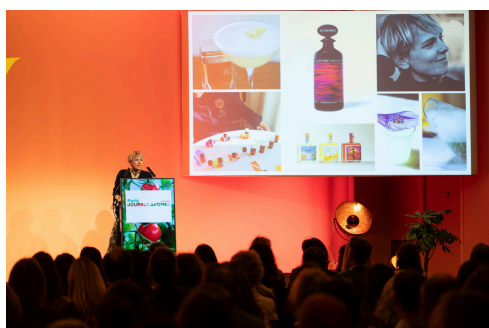


Implication des collaborateurs



Journée Arômes

Le 16 octobre 2025, Aromatica était présente à la Journée Arômes organisée par le SNIAA. L'événement a porté sur le thème « Innover avec les arômes en 2025 : explorer les sens et relever les défis » et a permis des échanges enrichissants autour des tendances, des préférences consommateurs, des défis réglementaires et du futur durable des arômes alimentaires.



Une belle occasion pour Aromatica de partager son expertise et de renforcer son engagement en matière d'innovation gustative et responsable.

SNIAA
Syndicat National des Ingrédients
Aromatiques Alimentaires





Nos indicateurs

- | Social
- | Gouvernance & éthique
- | Consommations énergétiques
- | Environnement
- | Qualité
- | Production de nos arômes
- | Achats Responsables



SOCIAL

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
% de salariés couverts par une convention collective (industries chimiques)	100	100	100	B10
% de salariés couverts par la mutuelle (payée à 100% par l'entreprise)	88	96	/	/
% de salariés ayant opté pour les titres restaurants	92	96	/	/
% de salariés formés à l'entrée (Bonnes Pratiques de Fabrication/Hygiène)	100	100	100	/
% de salariés formés au moins une fois pendant l'année	100	100	100	B10
% de salariés formés SST	15	22	> 25	/
Nombre d'accidents du travail	1	2	0	B9
% d'alternants accueillis	11	13	>10	/
% de stagiaires accueillis	4	13	>10	/
Effectif par type de contrat	CDI : 79 % CDD : 21 %	CDI : 87 % CDD : 13 %	/	B8
Effectif par genre	Homme : 32 % Femme : 68 %	Homme : 30 % Femme : 70%	/	B8
Nombre moyen d'heures de formation	6	12.7	/	B10
Incidents graves en matières d'inclusion	0	0	0	C6
Taux de fréquence	28.28	48.02	<30	/
Salariés RQTH	1	1	> 1 (>6%)	/



GOVERNANCE & ÉTHIQUE

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
Retour au travail et maintien en poste après congé parental / Femmes	0/0	0/0	/	/
Retour au travail et maintien en poste après congé parental / Hommes	0/0	0/0	/	/
% de salariés bénéficiant d'entretiens périodiques d'évaluation et d'évolution de carrière	100	100	100	/
% de femmes dans l'entreprise	71	70	/	B8
% de femmes parmi les membres du COMEX	50	50	>50	C9
% de femmes parmi les responsables de services	50	66	>50	C5
Cas avérés de corruption	0	0	0	B11
Incidents graves en matière d'éthique et droits de l'homme	0	0	0	C7
Condamnations pour violations de loi anti corruption	0	0	0	B11

CONSOMMATIONS

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
Electricité en MWh / an Intensité (MWh / tonnes produites)	125 0.42	124 0.38	Maintenir	B3
Gaz en MWh / an Intensité (MWh / tonnes produites)	43 0.14	25 0.08	Diminuer	B3
Eau en m ³ / an Intensité (M ³ / tonnes produites)	601 2.01	734 2.27	Diminuer	B6
Volume fabriqué en tonnes	299	324	Progresser	/



ENVIRONNEMENT

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
Eaux de lavages	89 t	141 t	/	B7
Bois	3,9 t	2,3 t	/	B7
Plastique (valorisable) Plastique (non valorisable)	2,6 t 0,6 t	2,0 t 0,3 t	/ /	B7
Verre	0,6 t	1,0 t	/	B7
Association en faveur de la biodiversité soutenue annuellement	0	1	1	/

QUALITÉ

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
Taux de réclamations clients	0,41%	0,41%	<0,5%	/
Taux de satisfaction clients	100%	100%	100%	/

PRODUCTION DE NOS ARÔMES

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
% d'arômes BIO vendus	23%	27%	30%	/
% d'arômes naturels vendus	60%	70%	60%	/
% d'arômes vendus en France et en Europe	91%	91%	95%	/



ACHATS RESPONSABLES

	2024	2025	OBJECTIF	VSME
Audit fournisseurs	0	2	>1	/
% Fournisseurs français	/	82%	/	/
% Fournisseurs européens	/	28%	/	/



www.aromatica.fr

Aromatica : Parc d'activités de la Sarrée 06620 LE BAR-SUR-LOUP
+33 (0)4 92 60 02 24 - contact@aromatica.fr