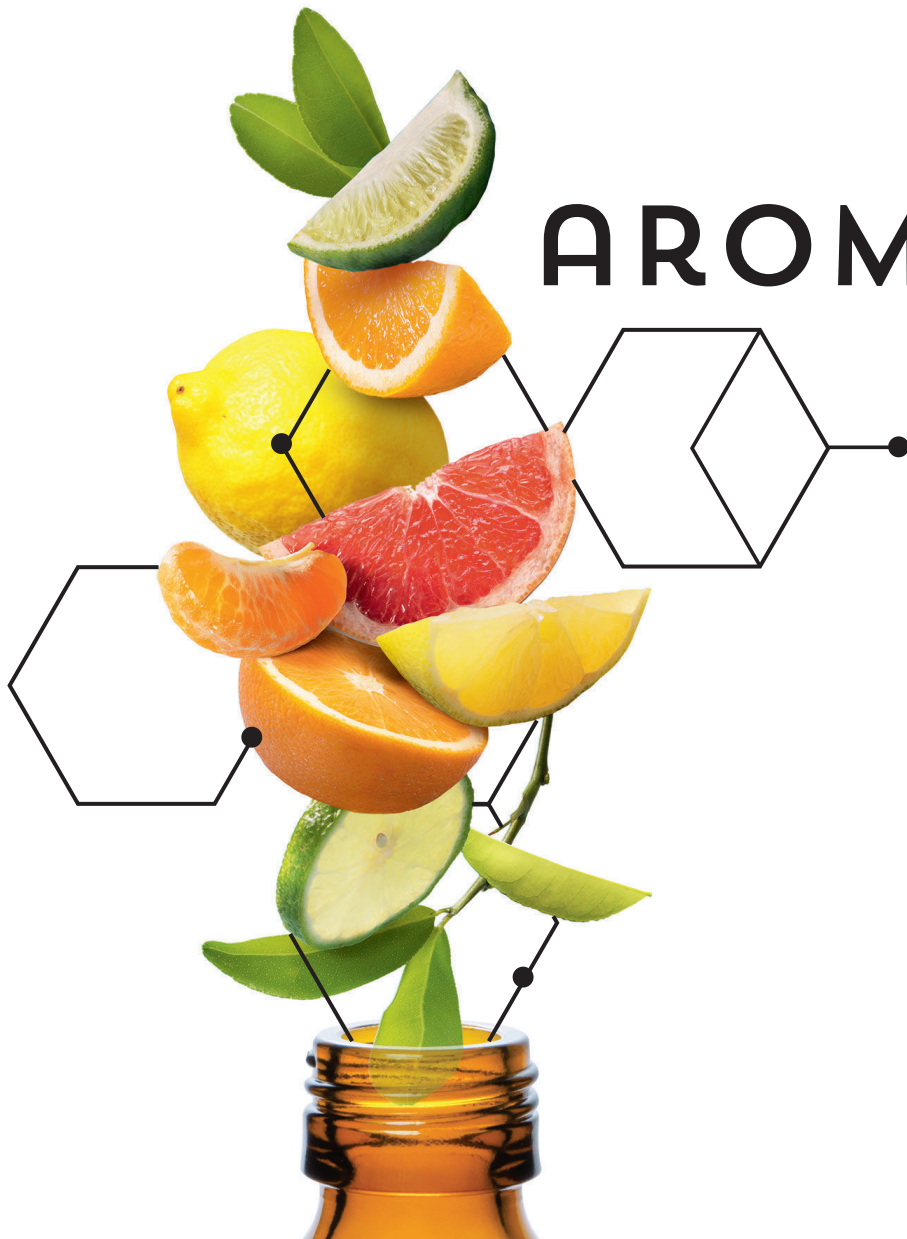




AROMALOGY


PHODÉ

NOTRE HISTOIRE

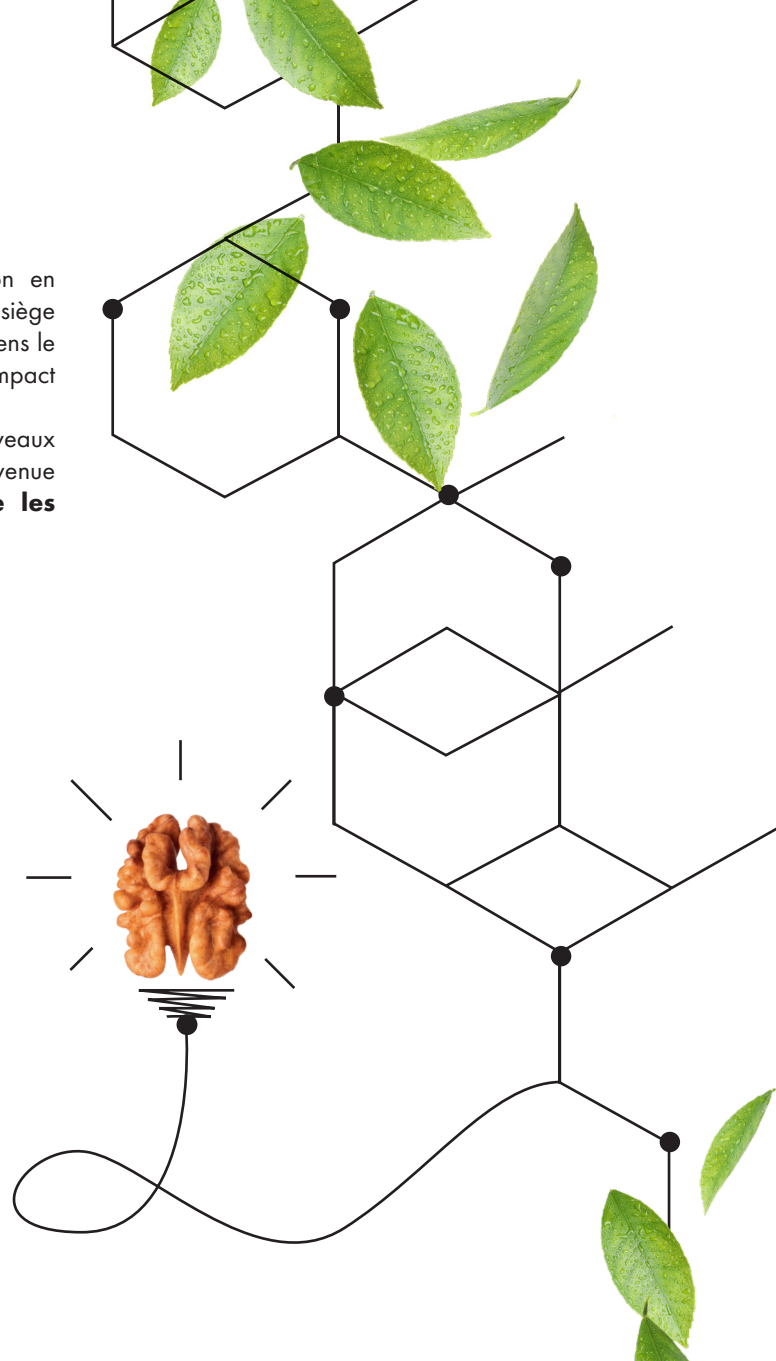
Daniel Eclache, notre Président fondateur, découvre, lors de sa spécialisation en physiologie, l'importance de l'hypothalamus, cette petite partie de notre cerveau, siège de nos émotions et de nos fonctions vitales. Il se passionne pour l'olfaction, notre sens le plus développé et s'intéresse au rôle inouï des odeurs sur l'hypothalamus et à leur impact sur nos émotions et notre comportement.

Convaincu qu'explorer le mode d'action complexe de l'olfaction peut ouvrir de nouveaux horizons, il crée les laboratoires Phodé. Vingt cinq ans après, notre entreprise est devenue **spécialiste et référente** dans la compréhension des **interactions entre les molécules olfactives et le cerveau**.

NOTRE VISION

Nous sommes des **trublions** de l'aromatique. **L'arôme pour nous est bien plus qu'un goût, l'arôme est une science.** Nous nous intéressons à l'impact de l'arôme sur nos émotions et notre humeur. Nous explorons tous ses secrets et ses bienfaits sur notre comportement et notre bien-être.

La science de l'arôme est vaste et complexe. Elle nécessite une expertise toute particulière. Phodé a créé **AROMALOGY**, un savoir-faire dédié aux industries agro-alimentaires et nutraceutiques.



NOTRE INSPIRATION, LA NATURALITÉ

La matière naturelle est accessible à tous, pourtant seuls les vrais artistes savent en extraire et composer de vrais chefs d'œuvre qui bouleversent les sens, émerveillent, transportent. Les peintres font vibrer les couleurs, les nez composent des senteurs inédites et nos **aromaticiens innovent pour que la nature révèle ce qu'elle a de meilleur**.

Inspirés par la richesse infinie de la nature, ils composent des créations raffinées de haute qualité avec une forte spécialité en arômes ou extraits naturels.

Ils mettent un point d'honneur à concevoir des arômes **justes, typiques et équilibrés** pour préserver l'authenticité de nos assiettes.

NOTRE MISSION

*« Nous sommes pour l'augmentation du goût de la vie ! »
Jacques Dutronc*

Nous développons des créations aromatiques prêtes à tester ou sur-mesure pour créer des émotions positives et de la préférence de marque.

Nous anticipons la nutrition de demain en vous accompagnant dans la reformulation de vos produits pour promouvoir des alternatives plus saines. Nous redonnons à vos produits bien-être et santé toute leur dimension plaisir.



L'OLFACTION, AU CŒUR DE NOTRE MÉTIER

Les notes aromatiques des aliments sont perçues via notre sens de l'odorat par rétro-olfaction.

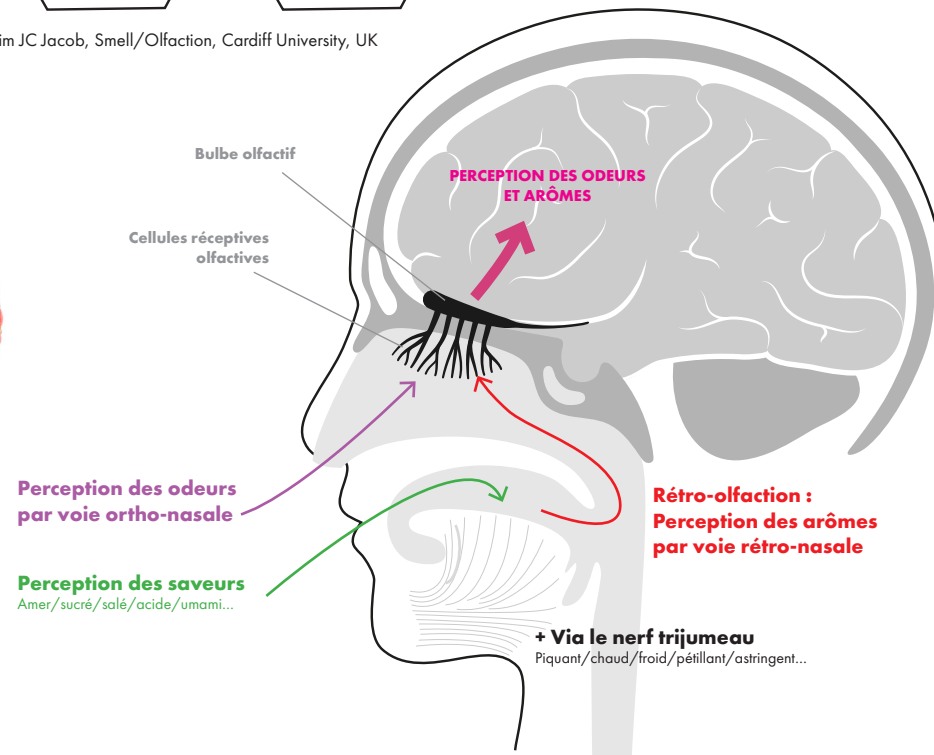
80%
de nos émotions
viennent de
notre odorat

L'odorat
10 000x
+ sensible
que le goût

65%
de ce que nous
nommons
«gustatif» est
en fait olfactif

Tim JC Jacob, Smell/Olfaction, Cardiff University, UK

**Saveur
+ Odeur/Arôme
+ Perception trigéminal
= FLAVEUR**



L'AROMATIQUE ÉMOTIONNELLE

L'odorat est le seul sens ayant une connexion directe au cerveau avec un accès privilégié aux centres émotionnels. La **madeleine de Proust**, le parfum de Baudelaire... les odeurs et les arômes ont un pouvoir émotionnel qui donne du relief à notre vie au quotidien. Ils établissent un contexte propice aux souvenirs et réveillent ou révèlent une perception, un sentiment ou une sensation physique enfouis au fond de nous.

Le goût est un facteur clé dans l'expérience client. Les marques doivent séduire en mettant nos sens en appétit et en créant une relation affective pour générer de la préférence.



NOTRE DÉFI

**Procurer
des expériences
sensorielles
uniques**

**Créer
des émotions
positives**

**Renforcer le bénéfice émotionnel de
votre produit en harmonie avec votre
positionnement de marque.**

OFFRE SUR-MESURE

Chacun de vos projets est unique et donne une opportunité à nos aromaticiens de se réinventer et de se dépasser.

1 COMPRÉHENSION DE VOTRE BESOIN

Nous définissons votre signature aromatique cible. Nous bâtissons ensemble votre projet en intégrant les enjeux techniques, économiques et réglementaires.

2 RÉPONSE PERSONNALISÉE

Nous proposons une solution sur-mesure approuvée sur votre matrice alimentaire par des panels sensoriels.

Nos panels garantissent l'adéquation de notre solution à vos exigences

3 VALIDATION

Nos techniciens R&D et aromaticiens établissent des liens directs avec vos équipes techniques pour gagner en précision et efficacité pour d'éventuelles optimisations.

4 LANCEMENT

Nos services marketing, qualité, réglementaire et relation client vous fournissent les documents et les réponses relatives à un démarrage optimal.



PRÊT À TESTER

Nous vous proposons un catalogue aromatique en constante évolution pour vous offrir un choix varié d'arômes prêts à tester.



SÉLECTION SIMPLE & RAPIDE

Vous sélectionnez votre arôme et recevez des échantillons pour vos tests.

SÉLECTION CIBLÉE

Nous sélectionnons pour vous l'arôme et le dosage les plus adaptés et réalisons les tests sur votre matrice alimentaire.

SÉLECTION BIO

Nous vous proposons une sélection d'arômes naturels biologiques certifiés par ECOCERT qui représentent la plus haute qualité d'arômes par la complexité de leur formulation et la sélection exigeante des matières premières qui les composent.

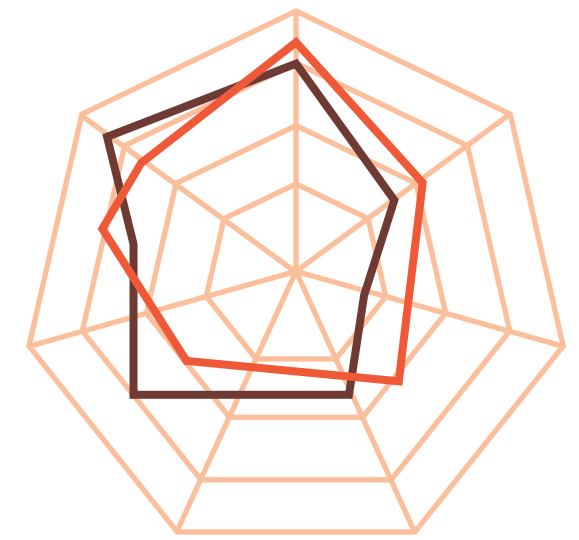


ÉVALUATION SENSORIELLE

Nos trois types de panels sont composés de dégustateurs sélectionnés en fonction de leur profil (naïf, initié et expert) pour identifier et quantifier les caractéristiques sensorielles des produits. Ils garantissent la performance de nos solutions sur vos différentes applications.

Notre panel expert crée des outils d'évaluation sensorielle (roue aromatique, profil aromatique, pyramide olfactive) pour vous guider dans l'expression de vos attentes.

Ces outils établissent une carte d'identité aromatique. Ils permettent de mieux décrire et valoriser votre produit pour convaincre l'interne ou vos clients dans les phases de validation et de lancement.



L'AROMATIQUE FONCTIONNELLE

L'aromatique est pour nous un véritable terrain de jeu permettant de relever de **nombreux défis** :

- Répondre aux enjeux de nutrition et santé
- Substituer des matières premières difficiles à utiliser
- Masquer des notes indésirables



Notre connaissance pointue du mécanisme d'olfaction nous amène à aller toujours au-delà des propriétés olfactives et gustatives des matières premières naturelles.

Nous explorons aussi les **bénéfices santé** et proposons des **actifs innovants** adaptés au marché **nutraceutique**.



L'ENGAGEMENT NUTRITIONNEL

Nous pensons qu'il y a urgence à rendre le « manger mieux » accessible à tous et nous encourageons les marques à se différencier et à s'engager dans cette voie. La recherche Phodé a développé **NutriLike**, une gamme de **solutions naturelles** qui accompagne vos développements de produits au profil nutritionnel plus avantageux sans faire de compromis sur le goût et le plaisir associé.

- **Réduction de sucre**
- **Réduction de matières grasses**
- **Réduction de sel**
- **Réduction du monoglutamate de sodium**

Nos solutions **NutriLike** sont des réponses aromatiques personnalisées, naturelles et performantes pour chacune de vos matrices produits finis.



Au-delà du devoir d'information, le nutri-score a un devoir de progrès nutritionnel. Il a un réel impact marketing : 77,1%* des français se sentent prêts à acheter (ou le font déjà) un autre produit d'une autre marque mieux noté.

*Étude Santé publique France

Réduction de sucre



MASK OVER

DES SOLUTIONS NATURELLES CONTRE LE MAUVAIS GOÛT

Améliorer le goût de produits protéinés, d'alternatives végétales, de compléments alimentaires. Augmenter la palatabilité d'un produit santé et bien-être. Les industries agroalimentaires, nutraceutiques et les laboratoires sont souvent confrontés à des problèmes de mauvais goût (off-notes*).

Le goût est associé à la notion de plaisir et cette dernière est une préoccupation majeure chez le consommateur.

La recherche Phodé a développé, **MASK OVER** des solutions naturelles sur mesure qui redonnent toute la dimension plaisir à vos produits.

* off-notes : flaveurs souvent rejetées.



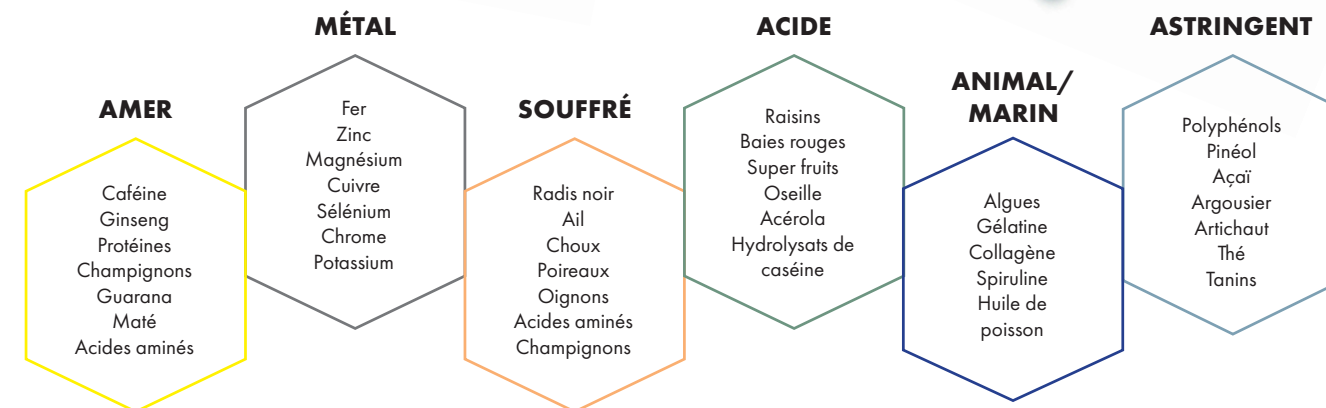
NOTRE DÉFI



Réunir ces deux piliers devenus indissociables



Exemples d'off-notes indésirables



- Identification des off-notes volatiles et/ou sapides.
- Recherche des solutions **MASK OVER** les plus adaptées en tenant compte de votre produit dans sa globalité
 - Couleur/texteure/goût/odeur
 - Cible conso/promesse produit/utilisation

Notre réponse doit être en harmonie avec votre positionnement.

- Formulation sur votre matrice.
- Panels de validation.

LES + :

- Un **masquage efficace** du mauvais « goût » **sur-mesure**
- Une **dénomination clean & claire** sur votre étiquetage : **arôme naturel**



NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ

Nos matières premières sont rigoureusement sélectionnées par notre R&D en accord avec nos exigences réglementaires et de qualité. Elles sont sourcées par nos acheteurs dans une démarche éthique qui privilégie l'achat en direct auprès des producteurs avec qui nous tissons des partenariats sur le long terme.

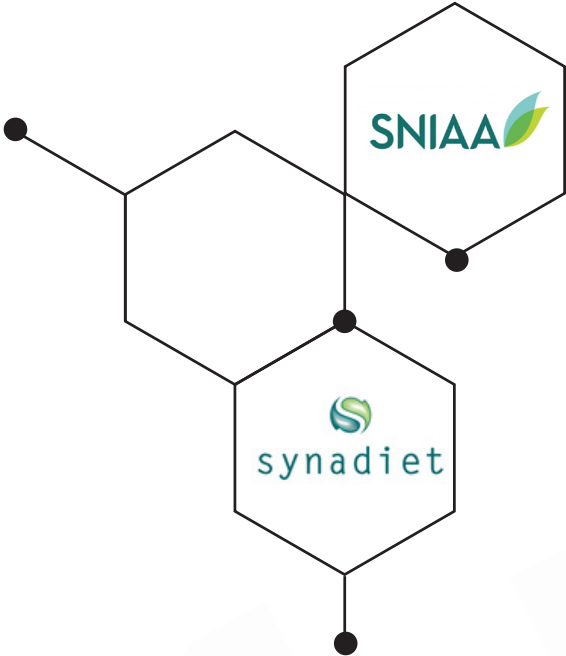
Intransigeants sur la qualité, nous effectuons des contrôles dès réception des matières premières puis à toutes les étapes de fabrication.

Notre démarche d'amélioration continue de la qualité garantit la conformité de nos arômes aux réglementations en vigueur.

Phodé possède ses propres installations industrielles et produit 100% de ses formulations sur son site de fabrication.

Notre certification **ISO 22000** vous garantit la sécurité des denrées alimentaires. Une sélection de nos arômes est certifiée Bio par **ECOCERT**.

Nous sommes adhérents aux syndicats **SNIAA** et **SYNADIET**.



CRÉATION - AUDACE

Nos équipes marketing flairent les nouvelles tendances, celles qui s'installeront sur le long terme et qui façonneront les désirs des consommateurs, afin de développer les produits de demain.

PROXIMITÉ - CONFIANCE

Nous sommes une PME familiale et indépendante. Nous sommes proches de nos clients et accordons une très grande place à la confiance. Plus elle est grande, plus la relation client est solide : le gage d'une relation commerciale durable.

FLEXIBILITÉ - ADAPTIBILITÉ

Nous nous adaptons à vos différentes problématiques avec des réponses sur-mesure. Nous croyons en vos projets : nous vous offrons vos échantillons et **nous n'imposons pas de minimum de commandes** (nous livrons du bidon d'un kilo à la cuve d'un tonne).

FORME



Liquide



Poudre

TYPE



Arômes naturels bio



Arômes naturels



Arômes naturels de



Arômes



Arômes naturels de et autres arômes naturels

APPLICATIONS



Produits laitiers



Boissons



Crèmes glacées



Biscuits



Chocolat



Confiserie



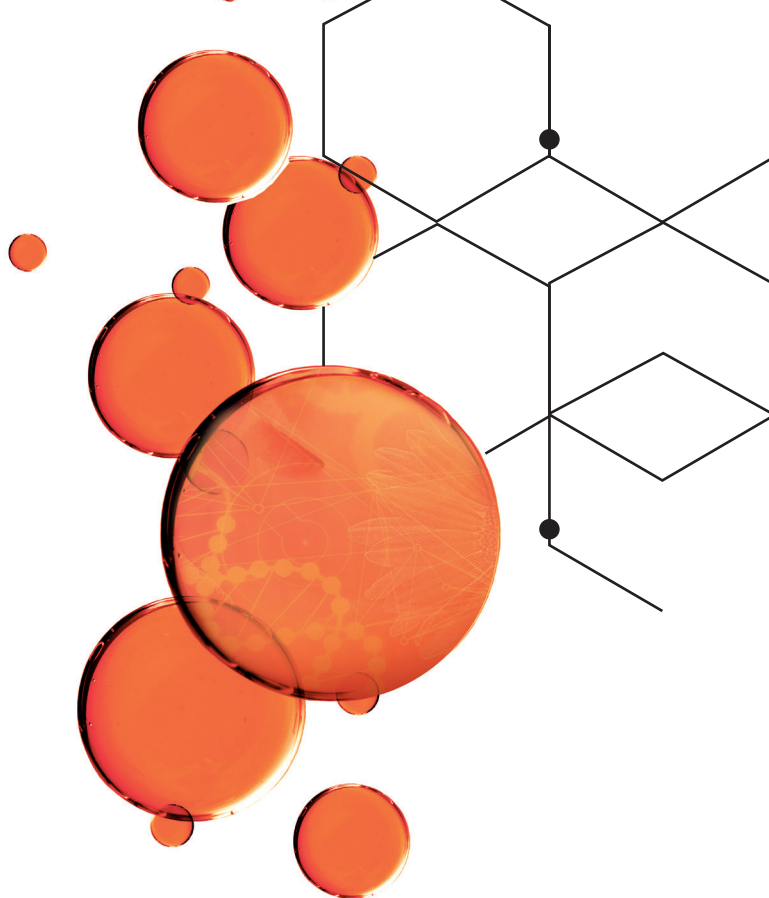
Nutrition sportive



Nutrition santé



Diététique




PHODÉ

Z.I. Albipôle - 81150 TERSSAC FRANCE
05.63.77.80.60