

# DÉVELOPPEMENT DE MATIÈRES ODORANTES NATURELLES PERSONNALISABLES ET CONCEPTION D'IDENTITÉS OLFACTIVES POUR ENTREPRISES, SITES ÉVÈNEMENTIELS ET À DESTINATION DE LA COSMÉTIQUE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE, ETC.



## CHIMIE, MATÉRIAUX & PROCÉDÉS

PI Savoir-faire

PARTENARIAT RECHERCHÉ NA

INVENTEURS / LABORATOIRES IBMM UMR-5247 (CNRS, Université de Montpellier, ENSCM), Equipe F10, Synthèses stéréo-sélectives et acides aminés modifiés

## CONTEXTE

Contrairement à la vision qui déclenche une analyse cognitive, l'émotion découlant de l'olfaction est pré-conceptuelle et permet une meilleure mémorisation des sensations. Dans le monde hyper-visuel d'aujourd'hui, de plus en plus digitalisé, l'odorat est un moyen de nous reconnecter avec le réel, de réactiver des liens avec notre environnement. L'inventivité du projet consiste à exploiter l'expérience subjective du potentiel émotionnel d'un souvenir évoqué par une odeur pour créer des signatures émotionnelles aromatiques.

L'objectif est d'identifier et de valoriser des matières premières végétales, minérales, animales olfactivement intéressantes dont l'extrait créé pourrait être valorisé par la suite pour ses propriétés olfactives ou aromatiques inédites à travers, par exemple, la création de « logos olfactifs », de parfums de niche, ou encore d'arômes. L'innovation naît de la recherche d'extraits olfactifs d'exception, au bénéfice de la création de produits d'une grande qualité olfactive, comme un artisan joaillier travaillerait un bijou personnalisé haut de gamme.

## BÉNÉFICES

La méthodologie et les procédés employés dans l'extraction et la mise au point de ces parfums apportent une singularité et une richesse olfactive en opposition avec la parfumerie « de masse ».

## APPLICATIONS

Parfums, identités olfactives, logos olfactifs, cosmétiques, agro-alimentaire