

Un catalyseur d'innovation

Situé sur le site de BlueFactory, à Fribourg, le **Cluster Food & Nutrition** soutient l'innovation du secteur agroalimentaire régional à travers le réseautage. Nadine Lacroix Oggier est manager de l'association depuis 2015. Elle veut promouvoir une alimentation plus saine et régionale.

GLENN RAY

Mettre en lien des entreprises locales et des partenaires académiques afin d'accompagner l'innovation de l'agroalimentaire fribourgeois, c'est ce que propose le Cluster Food & Nutrition depuis maintenant quatre ans. Docteure en microbiologie, puis cheffe de projet chez Philip Morris, la Canadienne Nadine Lacroix Oggier profite aujourd'hui de son expérience pour jouer les intermédiaires entre les mondes entrepreneurial et académique. Entretien.

Quelle est la mission du Cluster Food & Nutrition dont vous êtes la responsable?

Le rôle du Cluster est de dynamiser le domaine de l'agroalimentaire à un niveau régional. En tant que plateforme de réseautage, il permet de mettre en lien différents acteurs du secteur qui peuvent décider de s'allier pour résoudre un défi commun. Nous cherchons alors les partenaires et les financements qui permettront de faire aboutir ce projet. Le Cluster sert donc de catalyseur au moment du lancement d'un projet. La mission, c'est de faire le lien entre le monde académique et les entreprises afin d'accompagner leurs démarches d'innovation.

Quelles entreprises comptent-elles parmi les membres actuels du Cluster?

Il y a des grands joueurs comme Cailler, Cremo ou encore Micarna, mais aussi de plus petites entreprises à l'image de Milco ou de Chocolat Villars. Le Cluster regroupe des acteurs de presque tous les secteurs de l'agroalimentaire régional et compte aujourd'hui 86 membres.

Vous évoquiez aussi des acteurs du monde académique...

Oui, nous travaillons notamment avec l'Agroscope, l'Institut agricole de Grangeneuve ainsi qu'avec la Haute Ecole d'ingénierie et d'architecture de Fribourg (HEIA-FR), la Haute Ecole de gestion (HEG). Il y a énormément de compétences représentées au sein du Cluster. Nous organisons des événements comme des workshops, des conférences ou des formations continues durant lesquels nos membres se retrouvent pour faire émerger des pistes de projets.

Plus concrètement, pouvez-vous nous donner un exemple de projet soutenu par le Cluster?

Le premier projet que l'on a soutenu, Innoserre, concernait l'optimisation énergétique pour les cultures sous serre et sous abri. C'est l'exemple type d'un projet collaboratif. Deux producteurs maraîchers de la région du Seeland avaient un défi conjoint. Nous les avons

mis en contact avec des partenaires académiques compétents, parmi lesquels la HEIA-FR et Grangeneuve, et nous avons cherché un financement. Ce n'est pas de la recherche fondamentale, le projet s'adapte à la situation des entreprises pour leur apporter des solutions concrètes.

En prônant le développement de produits sains et régionaux, le Cluster cherche donc à accompagner les acteurs de l'agroalimentaire dans leurs démarches d'innovation?

Tout à fait. Il s'agit de valoriser les filières locales. Mais nous touchons aussi à des notions de traçabilité, de transformation du produit et d'acceptation par le consommateur. De nouvelles tendances à base de protéines végétales voient le jour. Cela constitue un défi pour certaines industries fribourgeoises, comme celle de la viande ou du lait. Elles ont

une importance capitale pour le canton et nous cherchons donc à trouver des moyens pour favoriser leurs démarches d'innovation. Il faut toujours penser à ce qui fait sens au niveau régional. Quelles sont les entreprises implantées localement et comment peut-on les aider?

Comment identifiez-vous les projets intéressants à soutenir pour le Cluster?

Le repérage se fait souvent de manière bidirectionnelle, même si nous sommes toujours à l'affût de nouveaux projets. C'est ce qu'attendent de nous certains membres du Cluster, notamment les PME. Lorsque nous sommes au courant d'une nouvelle tendance ou du potentiel d'un projet, nous pouvons aussi prendre l'initiative en contactant les partenaires concernés. Mais ça ne fonctionne pas toujours. Idéalement, nous aimerions attirer

de nouveaux membres grâce à nos actions, mais le Cluster manque de visibilité... Mais on essaie de s'y mettre!

Outre la visibilité, quels sont les prochains défis du Cluster Food & Nutrition?

Nous aimerions avoir une approche basée sur le consommateur. Quel que soit le produit, la notion d'acceptation par le consommateur est primordiale. Elle touche l'ensemble de la filière, du producteur jusqu'au produit final, en passant par le transformateur. Nous songeons donc à développer des activités qui permettraient d'avoir un retour plus actif des consommateurs.

Quel type d'activité le Cluster compte-t-il développer à cette fin?

Quand il n'y a pas de contact direct avec le producteur, il y a une volonté de traçabilité et de transparence de la part du

consommateur. Le Cluster cherche à y répondre en valorisant des filières et une production locales. Mais nous réfléchissons aussi au potentiel de la digitalisation, qui permettrait de rétablir un lien entre producteur et consommateur, via un site internet par exemple.

Docteure en microbiologie alimentaire, vous avez fait des études en sciences et technologie à l'Université de Laval. D'où vient cette passion pour l'alimentation?

Depuis petite, j'ai toujours aimé cuisiner: essayer de nouvelles recettes, tester des aliments et comprendre ce qui se passe derrière. Il y a une part importante d'expérimentation en cuisine, tout l'aspect de chimie alimentaire. Je me suis toujours intéressée aux aliments fermentés, quelque chose que je trouve génial! J'ai consacré ma thèse de doctorat à l'utilisation des ferments lac-

tiques dans l'industrie fromagère, qui influence sur le goût du fromage, mais aussi sur la santé du consommateur.

En quoi ce parcours académique vous est-il utile dans la gestion quotidienne du Cluster?

Les connaissances acquises durant mon cursus me servent aujourd'hui sur le terrain. Aller voir des entreprises, connaître leurs défis et évaluer le potentiel d'innovation, c'est beaucoup plus facile d'en discuter lorsqu'on a un passif dans le domaine. Ce background m'aide donc à parler avec les académiques, qui restent très scientifiques, mais aussi à traduire ça en termes de production pour les industriels.

Au terme de vos études, vous vous installez en Suisse pour commencer votre carrière dans le monde des multinationales avant de rejoindre le Cluster Food & Nutrition en 2015...

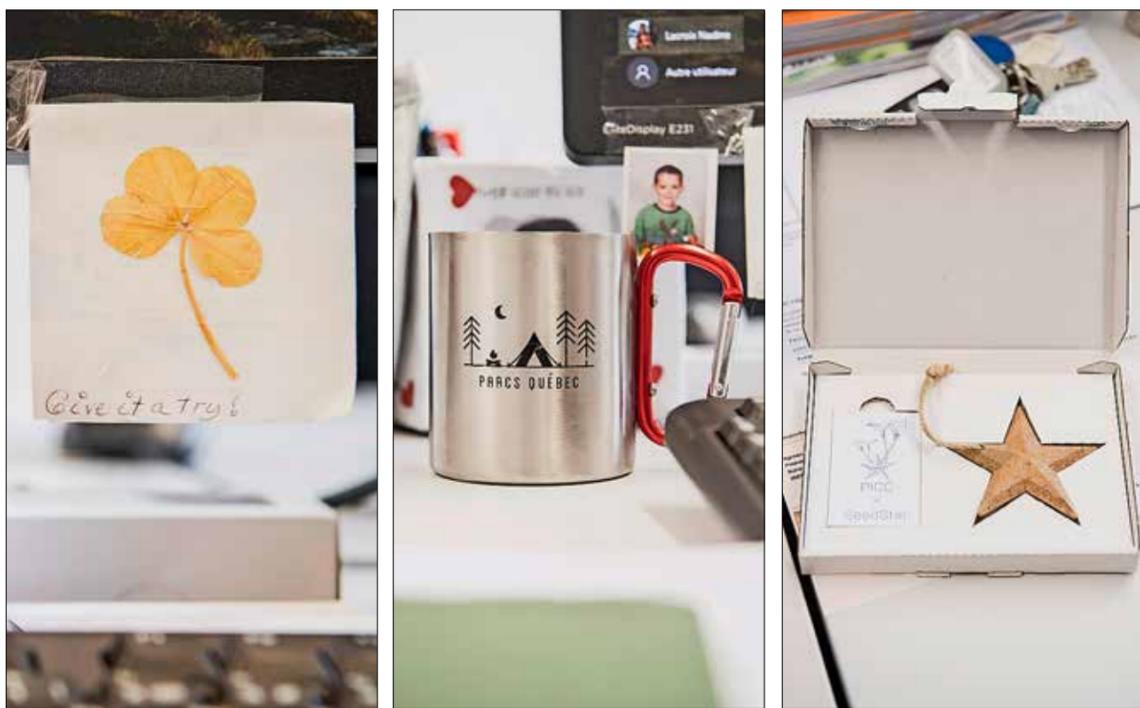
Oui, j'ai eu l'occasion de travailler en tant que chercheuse postdoctorale chez Nestlé. J'y suis restée presque trois ans avant de partir chez Philip Morris, où j'ai été cheffe de projet jusqu'en 2014. Cette expérience m'est très utile aujourd'hui tant en termes de gestion du changement que de gestion de projet. Le Cluster fonctionne un peu comme une start-up, on fait un peu tout et on se débrouille avec le budget qu'on a!

Justement, quels sont les moyens financiers à disposition du Cluster?

Le Cluster est porté par l'Association région capitale Suisse, mais il est financé en majorité par la Nouvelle politique régionale fribourgeoise, un instrument qui permet à la Confédération et aux cantons de soutenir le développement économique de certaines régions. Notre budget de fonctionnement est complété par les cotisations annuelles des membres, par des mandats et par différents projets.

A vos yeux, quels sont les enjeux majeurs du secteur agroalimentaire dans un avenir proche?

Ce sont principalement des enjeux en lien avec la durabilité. Comment manger sainement tout en réduisant l'impact du secteur alimentaire sur le climat? Il y a une prise de conscience globale et je pense que nous sommes à un moment charnière. Sans vouloir trop m'avancer, l'industrie alimentaire et la manière dont on s'alimente devraient changer radicalement d'ici à 2030. ■



Selon Nadine Lacroix Oggier, l'industrie alimentaire et la manière dont on s'alimente devraient changer radicalement d'ici à 2030.

ANTOINE VULLIQUOT

Bio express

- 1978.** Naissance à Jonquière (Québec).
- 1997.** Études en sciences et technologie des aliments à l'Université de Laval (Québec).
- 2007.** Arrivée en Suisse, travaille comme chercheuse postdoctorale chez Nestlé.
- 2009.** Naissance du premier de ses deux enfants.
- 2015.** Manager du Cluster Food & Nutrition.