



 | Ils transforment l'alimentation suisse | épisode N°13

Nadine Lacroix Oggier, entremetteuse alimentaire et laborantine de l'ombre

Dans ce nouvel épisode de celles et ceux qui réinventent l'alimentation, place au réseautage, au Québec, à l'os à moelle et à l'optimisme. Bonne dégustation!

par **Nina Schretr**

Publié le 25 octobre 2022 15:35. Modifié le 27 octobre 2022 14:04.

     [Offrir cet article](#)

Entrée

Il roille fort à Fribourg. Au sein du nouveau quartier d'innovation Bluefactory, la tour centenaire de l'ancienne brasserie Cardinal toise les engins qui s'activent à ses pieds pour construire le nouveau bâtiment de recherche. Nous gaugerons dans plusieurs flaques avant de nous mettre à la chotte au Cluster Food & Nutrition, dans un pavillon en bois modulaire non loin de la gare. Le bâtiment inauguré l'an dernier sent encore le bois et la peinture fraîche. Au deuxième étage, nous rencontrons Nadine Lacroix Oggier, directrice de la plateforme de réseautage et de soutien dans le domaine agroalimentaire. La poignée de main est légère, mais les doigts musclés. Après une rapide visite des locaux – qui se résument à une salle et une petite pièce

où sont logés deux bureaux – nous sommes invités à boire un expresso dans la cafétéria.

Plat principal

A peine le temps d’engager la conversation que notre interlocutrice embraye sur l’écoanxiété ambiante, et «*la frustration de la lenteur avec laquelle les choses se font*». Point de voix abattue: le pessimisme ne colle pas au personnage. Elle-même se qualifie de «naïve», «mais de manière positive, dans le sens que tout est possible», précise-t-elle avec ses mains. «*Il faut avoir confiance sur le fait que ça va aller et let’s go.*»

Nadine Lacroix Oggier est à la tête du Cluster Food & Nutrition depuis sa création (en 2015), une association qui compte cinq collaborateurs et réunit quelque 150 membres à l’échelle de Fribourg et des alentours. Le cœur de la mission est de soutenir les PME dans leur démarche d’innovation – startup, partenaires académiques, producteurs et associations sont aussi les bienvenus.

Atelier sur les plantes alpines, visite de distillerie, séminaire sur la sécurité alimentaire, soutien méthodologique, événements de réseautage... les leviers sont variés. Parmi toutes ses missions, Nadine Lacroix Oggier s’assure de la mise en contact entre membres. Une sorte d’entremetteuse professionnelle de l’alimentation. «*C’est ça. C’est quoi déjà, le nom de l’application de dating?*», s’amuse-t-elle. *Ca porte ses fruits, c’est super.*»

Jouer collectif n’est cependant pas de tout repos. Egalement coordinatrice de la stratégie agroalimentaire du canton de Fribourg, Nadine Lacroix Oggier doit tracer la voie, tout en étant à l’écoute d’autres sons de cloches. «*Il est impossible de plaire à tout le monde, cela peut être difficile par moment*», reconnaît la manager. Qui ajoute: «*Mais c’est hyper motivant. Le collaboratif c’est plus compliqué, plus long, mais c’est une approche qui va payer.*»

Avec son blazer à carreaux, sa voix calme et son port de tête, Nadine Lacroix Oggier nous évoque Julianna Margulies dans *The good wife*. Mais loin d’une assurance apparente, la quarantenaire confie qu’elle se faisait auparavant très peu confiance. «*De plus en plus, je me rends compte que mon intuition se révélait juste, même si tout le monde me disait le contraire. Se faire confiance nous permet d’avancer.*» Mais comme le sel, c’est à consommer avec modération: la cheffe de projet ne supporte pas les gens bornés.

Coup du milieu

Le plat que vous aimez partager entre amis? Des spaghettis à la bolognaise: cuisiner une *batch* de sauces pour le soir et garder le reste en bocaux.

Votre madeleine de Proust? Pfiou... (*elle réfléchit*). Les baignes, des donuts que je réalisais enfant avec ma grand-mère, mes tantes et ma mère, pour Noël.

Votre meilleur souvenir à table? Le brunch de Pâques du Château Frontenac, à Québec. Je devais avoir 13 ans, c’était fabuleux.

Et le pire? En général, les abats me dégoûtent... Sinon ce que je déteste le plus, c’est de manger au restaurant des plats que je cuisinerai franchement mieux.

Votre plaisir coupable? Le chocolat. Et... (*elle rit à voix basse*) les os à moelle. Han, j’adore! On essaie de manger beaucoup moins de protéines animales, mais au restaurant, l’os à moelle c’est... le plaisir coupable par excellence (*elle s’esclaffe*).

Une expérience qui a marqué vos papilles? Le menu gastronomique de Didier de Courten, à Sierre. L’une des seules fois où j’ai vraiment adoré du poisson au restaurant, c’est tellement bien maîtrisé.

Dans le parcours de notre interlocutrice, la nourriture n’est jamais loin. Et ce, dès son enfance québécoise, pendant laquelle

elle développe un appétit pour la cuisine grâce aux figures féminines de la famille. Encore aujourd'hui, elle ressort les précieuses recettes gravées à la main pour se lancer dans des cannelloni ou des lasagnes, tout en maniant le tofu pour son fils, réfractaire à la viande. L'engouement prend une nouvelle forme à l'occasion de sa thèse en sciences et technologie des aliments à l'Université de Laval. Les yeux s'illuminent quand notre interlocutrice se remémore ses recherches sur des bactéries lactiques retrouvées dans le tiroir d'un professeur. Dans un accent teinté de sonorités québécoises, elle nous raconte avec passion ses chromatogrammes révélant la synthèse d'acide gamma-aminobutyrique (GABA) – principal neurotransmetteur inhibiteur du système nerveux central.

C'était il y a 15 ans déjà, et si la recherche *«[lui] manque»*, l'ancienne chercheuse trouve des succédanés... dans son sous-sol, spécialement aménagé par son mari. La laborantine clandestine joue avec les fermentations acides – légumes lacto-fermentée, kombucha, kéfir – et alcalines – sauce soja, saké, miso. Probablement un reste de ses études universitaires, pendant lesquelles Nadine Lacroix Oggier brassait sa propre bière – et essayait des explosions de bouteilles dans les armoires. Ces *«projets personnels»* constituent des *«bulles d'oxygène»*, confie la directrice du cluster Food & Nutrition. Elle y consacre une bonne partie de son temps libre – déjà partagé par sa vie de famille et le sport. Il y a déjà 10 ans, elle se procurait 2000 plantons de camérisier – un arbuste à baies comestibles originaire du Japon et très populaire au Québec – pour lancer avec l'Agroscope des essais de cultures à nos longitudes. Aujourd'hui, l'entreprise Les fruits de Martigny met même à la vente des jus à base de camériser. Nadine Lacroix Oggier n'est pas du genre à revendiquer la paternité de l'idée: *«Je me fiche que mon nom soit marqué quelque part. Je n'en attendais rien. Si cela peut aider les producteurs, je suis contente»*, affirme-t-elle dans une attitude détachée. Des idées créatives, elle en a encore, dont un *«projet personnel»* sur le point d'aboutir – mais pas encore officiel, donc nous n'en dirons pas plus.

Seule entorse à sa boussole dont l'alimentation constitue le nord, Nadine Lacroix Oggier entre chez Philip Morris en 2009, après deux années chez Nestlé. Un soubresaut de carrière accompagné d'un mariage, un déménagement en Valais et la naissance de son premier enfant. L'ancienne chercheuse assume le virage professionnel: *«J'étais chercheuse post-doctorale avec un sujet très pointu (mime un triangle avec ses mains), alors que je m'intéressais à la globalité (embrasse l'espace de ses bras). Je voulais faire de la gestion de projet, et c'est ce que j'ai trouvé. Ça m'a quand même permis d'acquérir de nouveaux outils qui sont hyper importants pour ce que je fais aujourd'hui.»* Elle quitte finalement le cigarettier en 2014, *«car ce n'est pas ce qui [lui] correspondait»*, avant d'accuser deux années de chômage... finalement foisonnantes en termes de projets personnels. Aujourd'hui, notre interlocutrice a le sentiment d'être «dans le juste» et un bon équilibre de vie. Certes, les -20°C du Québec lui manquent, mais elle se sent bien ici. Ce qui la rend heureuse? *«Oh! Des choses très simples, répond Nadine Lacroix Oggier. Voir le soleil avec un café et des oiseaux qui chantent. C'est très basique, mais tellement essentiel.»* Le soleil ne sera malheureusement pas pour aujourd'hui. Il roille toujours fort à Fribourg.

Nadine Lacroix Oggier en quelques dates

1978 Naissance à Jonquière, dans la ville de Saguenay, au Québec
2003-2007 Doctorat en sciences et technologie alimentaire à l'Université de Laval
2007 Arrivée en Suisse et chercheuse postdoctorale à Nestlé
2009 Intègre Philip Morris
2015 Directrice du Cluster Food & Nutrition

L'addition

Pourboire

«Si on savait toutes les choses qui nous attendent, on n’oserait peut-être pas. Je ne sais pas s’il s’agit d’une sorte de naïveté, mais il faut y aller. La clé est de s’entourer des personnes qui vont nous faire avancer, sur un projet ou toute autre chose.»

Les Explorations

[Ils transforment l'alimentation suisse](#)

[épisode précédent](#)

N°12 Dominique Barjolle, chercheuse engagée pour un terroir plus durable

[épisode suivant](#)

N°14 Jeremy Blondin, celui qui veut rendre les tomates sous serres écolos et sociales