

## «Nous vivons un «momentum», une époque charnière. Il y a une prise de conscience globale des questions liées à la nutrition et à la durabilité»

### RENCONTRES PARTICIPATIVES SUR L'ÉCOLOGIE

Les débats sur le changement climatique gagnent en intensité. Le constat est clair, mais que faire? En cette année d'élections fédérales, *Le Temps* travaille à une charte écologique qui sera soumise aux candidats aux Chambres, après des rencontres participatives dans chaque canton romand, ce printemps, qui permettront d'élaborer ce document. Les experts portraturés dans cette page sont invités à ces discussions pour nourrir la réflexion.

Rejoignez-nous pour participer au débat. L'inscription est gratuite mais obligatoire. Toutes les informations se trouvent à l'adresse internet suivante:  
[letemps.ch/evenements](http://letemps.ch/evenements)

Petite, elle aimait déjà inventer toutes sortes de recettes de cuisine. Durant sa jeunesse, elle confectionnait son propre pain, brassait de la bière et s'essayait à la vinification. Aujourd'hui, elle fait fermenter sa choucroute et ne jure que par les vertus du kéfir, une boisson pétillante à base d'eau, de sucre et de citron, qu'elle prépare évidemment elle-même.

D'aussi loin que remontent ses souvenirs, Nadine Lacroix Oggier a toujours eu la passion de la nourriture. «J'ai eu côté très *foodie*, j'adore bien manger», reconnaît en plaisantant l'actuel manager du Cluster Food & Nutrition, avec un accent qui trahit ses origines québécoises. La Canadienne pilote depuis 2015 cette association à but non lucratif basée en ville de Fribourg et dont le but est d'accompagner la transformation du secteur agroalimentaire, entre innovations technologiques, questions de santé et exigences de développement durable.

#### Aliments et santé

C'est cette passion de la cuisine, alliée à une curiosité à comprendre les mécanismes de transformation des aliments, qui a poussé Nadine Lacroix Oggier à s'intéresser très tôt à ces thématiques. En 1997, elle entreprend des études en sciences et technologie des aliments à l'Université Laval, à Québec. Un master qu'elle approfondira ensuite avec une thèse de doctorat en microbiologie alimentaire, en même temps qu'elle collabore au sein de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF). «Un aliment fonctionnel est un produit auquel ont été ajoutés des ingrédients amenant des bienfaits pour la santé. C'est une tendance particulièrement développée au Japon», relève-t-elle.

Durant sa thèse, Nadine Lacroix Oggier étudie plus particulière-



(DANIEL RHYS/LEPHOTO POUR LE TEMPS)

ment les bactéries lactiques dans la fermentation, notamment dans les fromages en vue de maximiser leurs qualités nutritionnelles. Ses recherches sur les produits laitiers vont amener la Québécoise, presque naturellement, à venir déposer ses valises en Suisse, le pays du fromage. En 2007, elle est engagée par la multinationale Nestlé. Employée au centre de recherche de Konolfingen, non loin de Berne, elle y mène des travaux en vue de diminuer l'allergénicité du lait en poudre hypoallergénique pour nourrissons.

#### Le «fruit de la longévité» en test

Nadine Lacroix Oggier va poursuivre en 2009 sa carrière dans une autre multinationale, Philip Morris, comme chef de projet. Un choix qui surprend de prime abord, mais qu'elle assume. «On peut discuter du produit – la cigarette – mais cette expérience m'a permis de prendre du recul par

## L'alchimiste de vos assiettes

**NADINE LACROIX OGGIER**

Docteure en microbiologie alimentaire, la Canadienne dirige le Cluster Food & Nutrition à Fribourg. L'association vise à développer une nourriture innovante, régionale, plus saine et plus écologique

YAN PAUCHARD  
@yanpauchard

rapport à ma spécialisation, d'apprendre à gérer des équipes et à faire aboutir un projet.» Mais la jeune femme ne désertera pas complètement le domaine de l'alimentation. En Valais, canton où elle vit dorénavant avec sa famille, elle mène, en collaboration avec l'Agroscope, un projet de cultures tests de camérisse. Ressemblant au bleuet et surnommée par les Japonais *haskap*, pour «fruit de la longévité», cette baie est riche en antioxydants.

En 2015, la Canadienne va finalement quitter le monde des multinationales pour prendre la direction du Cluster Food & Nutrition. Rattaché au pôle scientifique et technologique de Fribourg, installé à la BlueFactory sur le site des anciennes usines Cardinal, ce projet pilote est porté par l'association Région capitale suisse, qui regroupe les cinq cantons de Berne, Neuchâtel, Fribourg, Soleure et le Valais.

#### PROFIL

**1978** Naissance à Jonquière, au Québec.

**1997** Début des études en sciences et technologie des aliments à l'Université Laval de Québec.

**2007** Engagée par Nestlé, arrivée en Suisse.

**2009** Naissance du premier de ses deux enfants.

**2015** Manager du Cluster Food & Nutrition.

Le cluster fonctionne comme un réseau dont les membres – leur nombre est passé de 7 à 84 en quatre ans – viennent de l'agroalimentaire, de l'agriculture, de la distribution, mais aussi du monde académique. Ses engagements sont variés: jouer les facilitateurs dans un projet de conception d'une variété de champignons hypervitaminés, accompagner les maraîchers du Seeland dans un programme d'optimisation de l'énergie consommée par les serres et ainsi réduire leur bilan carbone, monter une formation sur la transformation du lait de chèvre, etc.

#### Prise de conscience globale

Un des fils conducteurs du cluster est de mettre en réseau différents partenaires en vue de développer des produits innovants, plus sains et régionaux. L'enjeu est crucial pour Nadine Lacroix Oggier: «Nous vivons un *momentum*, une époque charnière, insiste d'emblée la spécialiste des sciences de l'alimentation. Il y a une prise de conscience globale des questions liées à la nutrition et à la durabilité. Agriculture biologique, traçabilité, circuit court, terroir... On parle beaucoup de ces thèmes. Nous sommes devenus des «prosommateurs», informés, qui ne veulent plus seulement acheter un produit mais aussi une histoire.»

Face à ces enjeux, la Canadienne constate cependant avec regret que le lien entre le consommateur et le producteur est en train de disparaître. Elle observe aussi avec scepticisme l'essor des foodtechs. Elle évoque les nombreuses entreprises de la Silicon Valley actives dans le domaine, dont la fameuse start-up Impossible Foods, qui a breveté un steak sans viande, mais qui reproduit son odeur et même son côté saignant. «Veut-on aller vers une alimentation totalement industrialisée?» s'interroge Nadine Lacroix Oggier. Pour elle, nous sommes aujourd'hui à la croisée des chemins. ■

Nadine Lacroix Oggier sera l'invitée du «Temps» le mardi 4 juin à 17h, à l'Institut agricole de Grangeneuve, route de Grangeneuve 31, à Posieux (FR).

### Un jour, une idée

## Goûter à une cuisine végétarienne sublimée



KNUT SCHWANDER

Pamela Redaelli, végétarienne aguerrie et cofondatrice de la Veggie Week, le rendez-vous annuel des gastronomes végétariens comme elle, est ravie: après deux éditions genevoises – deux succès, puisque 2500 gourmands et gourmets y ont participé l'an passé – son concept s'exporte dans toute la Suisse. Cette année, 26 restaurants majoritairement cotés au Gault-Millau (204 points au total!) et/ou au Michelin proposeront un menu végétarien du 3 au 16 juin.

Les chefs ont parfois imaginé de vrais miracles culinaires. Jugez plutôt: millefeuille de pomme de terre aux olives noires, chanterelles d'été et tétrogone, jus de ratatouille à la marjolaine; concombre et céleri rafraîchi par un sorbet

chartreuse et sarrasin soufflé; végétation d'eau de tomates, tomates green zebra, datterino en sucré-salé, grappes en soupe au vinaigre de xérès... N'en jetez plus! On en salive. Et si vous n'avez pas la possibilité de réserver une table entre le 3 et le 16 juin, mais que vous restez intéressés par les recettes, elles paraîtront quotidiennement sur le GaultMillau Channel.

A beaux intitulés, cuisiniers de renom: parmi les chefs qui se prêtent au jeu, on se réjouit de trouver plus d'une «grosse pointure»: en tête, Damien Coche du Domaine de Châteaueux (19/20), Dominique Gauthier du Chat-Botté (18/20) et Armel Bedouet de L'Aparté (17/20), à Genève, qui sont déjà des habitués de la Veggie Week. Puis il y a les nouveaux venus, dont de véritables stars en Suisse alémanique: Vreni

Giger (Rigiblick/ZH, 16/20), grande dame de la cuisine bio suisse et «Cuisinière de l'année» 2003, et Philippe Heid, le nouveau chef du Prisma, à Vitznau (15/20).

A Genève, on note encore l'entrée en scène de grands restaurants exotiques, le Patara, le Rasoi By Vineet et le Tsé Fung de La Réserve. Envie de découvrir la cuisine végétarienne autrement? Rendez-vous dès lundi! ■

**Veggie Week**, événement gastronomique végétarien, 3e édition dans toute la Suisse, liste des restaurants participants sur [www.veggieweek.ch](http://www.veggieweek.ch), du lundi 3 au dimanche 16 juin. Sur Instagram via #veggieweek et #veggieweek2019.

**Une fois par semaine**, la rubrique «Un jour, une idée» est réalisée en collaboration avec **GaultMillau Channel**: [www.gaultmillau.ch/fr](http://www.gaultmillau.ch/fr)