

« Une transition alimentaire ne se limite pas à l'assiette, c'est une évolution des systèmes alimentaires passant de l'agriculteur au consommateur. Actuellement nous n'y sommes pas ! »

Experte en transition et innovation alimentaire, forte d'une expérience de près de 30 ans dans la communication et le marketing, Sandrine Doppler a développé une expertise reconnue auprès du secteur alimentaire. Elle met ses compétences à disposition des acteurs privés et publics de l'écosystème en lien avec l'alimentation pour anticiper la transition alimentaire.

Propos recueillis par Jory-Dan Bouleau - Etudiant en M2 IMT parcours Entrepreneuriat



La première question est relative à votre parcours, comment pouvons-nous devenir expert en transition et innovation alimentaire ? Pourquoi l'alimentaire ?

Mon parcours est très atypique puisque je ne suis pas ingénieure agroalimentaire. J'ai notamment étudié en école hôtelière, fait du droit et en école de commerce. Cela a pu m'offrir de larges connaissances, j'ai ensuite décidé de m'orienter dans l'alimentaire par simple appétence pour ce domaine. C'est aujourd'hui un sujet d'actualité, nous sommes tous concernés par la cinquième transition alimentaire de notre histoire, certainement la plus complexe au vu de son large impact sur nos modes de vie.

Sur votre site internet vous dites qu'il en revient à chacun de faire sa part dans la transition alimentaire, par quel levier pouvons-nous faire en sorte d'augmenter cette responsabilité individuelle ?

La responsabilité est individuelle, mais ensuite elle est collective. On doit tous être d'accord sur un même diagnostic pour avancer ensemble. Cette transition ne pourra se faire si chacun est dans son coin. Je suis d'un naturel optimiste, mais il faut savoir que les grands changements ne se font jamais dans la douceur. De plus, une transition ne se limite pas à l'assiette, c'est une évolution des systèmes alimentaires passant de l'agriculteur au consommateur. Actuellement nous n'y sommes pas !

Alors qu'aujourd'hui les gens veulent manger bien et pas cher, pensez-vous que l'innovation va pouvoir résoudre cette équation complexe, et si oui comment ?

Aujourd'hui ce sont encore des produits qui ne concernent que les gens qui ont les moyens. Pour y arriver nous ne devons pas seulement viser qu'une partie de la population, mais tout le monde. On peut penser à l'innovation de la viande cellulaire, mais ce n'est pas mainstream pour une raison simple, c'est que le coût de revient est encore trop élevé. Nous pouvons aussi mentionner l'agriculture urbaine, mais là encore ce n'est pas quelque chose de viable puisque le business model n'est pas rentable. Le problème que nous avons est que les espaces agricoles sont très éloignés des

villes, nous devons ramener les produits vers chez nous, en milieu urbain. Nous voyons bien en ces temps de grève que tout notre système peut être paralysé.

Aujourd'hui la fermentation de précision attire de nombreux investissements. En quoi consiste ce processus ? Croyez-vous en cette innovation ?

La fermentation de précision est au centre de toutes les attentions et attire actuellement de nombreux investissements. Ce processus consiste en la conception en laboratoire d'organismes de type microbe pour faire de la protéine de synthèse. Le but étant de suppléer la protéine telle que nous la connaissons. Il semble bien que l'avenir de notre alimentation passera par là.

De par vos fonctions, vous avez effectué de nombreux accompagnements pour des entreprises de la food. En quoi consiste votre accompagnement dans une stratégie d'innovation et en quoi correspond « l'Effet Doppler » ?

J'ai un cœur d'activité qui se situe autour de 4 axes, le planning stratégique, la prospective et la transmission mais aussi par mon travail d'accompagnement d'entrepreneurs qui innovent afin d'apporter « leur pierre à l'édifice » afin d'accélérer la transition alimentaire. Mon expertise, mon accompagnement dans une stratégie d'innovation est là pour faire gagner du temps sur le market fit et le go to market. C'est pour cette raison que j'ai créé « l'Effet Doppler », afin de permettre aux décideurs, institutions, grand public, à celles et ceux qui se sentent en phase avec mes convictions de trouver de nouveaux services et solutions durables ancrés dans la réalité d'une transition écologique et par ricochet alimentaire qui n'est plus une option !

Sur l'interview « TVdeschefs » datant du 8 avril 2020 (disponible sur votre site internet), vous espériez au-delà d'une prise de conscience collective, un réel changement post-covid.

Constatez-vous un changement dans nos habitudes alimentaires depuis la crise sanitaire ?

J'ai remarqué que les gens convaincus de base le sont désormais davantage, cependant il n'y a pas eu d'accélération. La raison est celle du porte-monnaie, les produits étant toujours onéreux et les gens ayant moins de pouvoirs d'achat, ils ne peuvent se permettre de mieux consommer. Une question peut se poser, durant cette crise sanitaire, les gens étaient obligés de cuisiner, de consommer local, cette habitude ne pourrait-elle pas revenir ?

La contrainte sera le seul moyen pour nous d'arriver à consommer plus sainement et plus globalement de réussir notre transition alimentaire. C'est-à-dire changer notre système, un ensemble.

Pour finir, une question d'ouverture, le sixième objectif de la France pour 2030 est une alimentation saine, durable et traçable. Dans l'état actuel des choses, pensez-vous que cet objectif sera atteint ? Que feriez-vous pour l'atteindre ?

Non cet objectif ne sera pas atteint d'ici 2030. Le changement dans le domaine alimentaire se fait sur une longue période, pas sur un temps court, il faut une réelle restructuration du système. Les politiques ont une vision de court terme qui se limite à leur mandat. Nous importons toujours plus que ce que nous exportons, nous ne sommes pas dans une situation pouvant nous permettre de croire que la transition sera faite en 2030. La prochaine reverra nos fondamentaux, repensera notre mode de vie et pour l'ensemble des populations. Tout le monde sera concerné, nous devons produire ce que nous avons réellement besoin en combattant le gaspillage alimentaire et faire en sorte qu'aucune population ne soit en manque de nourriture. Notre société devra changer, l'ultra individualisme actuel devra laisser sa place au collectif si nous voulons avoir une chance d'y arriver.

« Imaginer et créer ensemble la transition alimentaire, l'alimentation de demain se prépare aujourd'hui »