



Vincent Lafaye

A plusieurs on va plus vite et plus loin ! La R&D collaborative est déjà un mode de fonctionnement dans l'aéronautique, la pharmacie... et se développe dans le secteur alimentaire.



Vincent Lafaye et l'équipe de Food Development

Comment est née l'idée de créer FOOD DEVELOPMENT et en quoi consiste sa mission ?

Après 16 ans d'expérience en industrie alimentaire, dans divers secteurs, à des postes de directeur du développement ou de direction générale, je souhaitais me consacrer totalement au développement et à l'innovation. J'avais toujours été frustré en tant qu'industriel de ne pas arriver à travailler avec le monde de la recherche. Pour développer des collaborations, il fallait construire des projets Industrie/Recherche. FOOD DEVELOPMENT est née en avril 2004. Son cœur de métier est l'accompagnement R&D des industriels de l'agroalimentaire : innovation et amélioration de produits, process et emballages. Ceci se complète par des séances de créativité ZEST!NNOV en collaboration avec une agence de Design, des prestations globales en nutrition, de l'éco-conception avec une agence spécialisée (Bilan Carbone, évaluation environnementale...). Nous intervenons auprès des industries alimentaires de toute taille et de toutes les filières agroalimentaires.

Food Development

Depuis 2006, nous sommes « organisme de recherche agréé » par le Ministère de la recherche (prestations de recherche éligibles au Crédit d'Impôt Recherche).

Quels types d'actions concrètes mettez-vous en place pour aider les entreprises dans leurs projets de développement de produits et/ou procédés ?

Dans de nombreux cas notre mission commence par bien définir le projet (objectifs, mix marketing, volumes, moyens industriels et financiers...). Nous vérifions également que le projet soit en phase avec la stratégie de l'entreprise. De plus en plus, nous démarrons par une phase de créativité qui permet d'ouvrir les esprits et d'envisager toutes les voies possibles dès le départ.

Existe-t-il des tendances fortes dans les projets d'innovation actuellement ?

Pression concurrentielle oblige, nous travaillons régulièrement sur l'organisation industrielle, l'amélioration de la productivité et des coûts, la valorisation des pertes... Les grandes tendances produits actuelles sont la naturalité, l'une des valeurs du Bio, le « sans » additif, le simple, le pratique, la valorisation par le fait chez soi (ou perçu comme tel) à travers l'engouement pour la cuisine.

Quels conseils donneriez-vous à une entreprise se lançant dans un projet innovant ?

La phase amont est primordiale : bien définir son projet et son marché. Avoir un leader et une équipe complémentaire est indispensable. Et ne pas hésiter à s'entourer en fixant des règles de confidentialité si possible : clients, fournisseurs d'ingrédients et de matériels, experts...

« À plusieurs on va plus vite et plus loin ! ». La R&D collaborative est déjà un mode de fonctionnement dans l'aéronautique, la pharmacie... et se développe dans le secteur alimentaire.

Nous animons ou participons à plusieurs projets collaboratifs dont certains sont labellisés par des pôles de compétitivité ou clusters. Nous-mêmes, nous consacrons plus de 20% de nos dépenses à de la recherche (FOOD DEVELOPMENT a le statut de Jeune Entreprise Innovante).

Quels seraient les prochains challenges pour FOOD DEVELOPMENT ?

Notre prochain challenge est de modéliser la R&D en fournissant aux industriels un outil informatique dédié à la gestion de projet R&D, à la simulation process, économique et nutritionnelle, à la capitalisation de connaissances... Avec possibilité de s'abonner par login et mot de passe. Et dès le départ l'outil sera en français et anglais pour le lancer aussi à l'international. À découvrir sur www.mulsii.com

En guise de conclusion je citerai cette phrase qui est affichée dans mon bureau : « Ce ne sont pas les plus gros qui mangent les plus petits, mais les plus rapides qui mangent les plus lents ». Et cela est de plus en plus vrai !