

Rencontres

Alain Loones

40 ans au service de la recherche et développement du groupe Yoplait

Portrait rencontre avec Alain Loones (ENSIA 67)

Alain Loones a fait toute sa carrière dans le groupe Yoplait-Candia. Il a accompagné, à la tête des centres de recherche qu'il a créés et développés, les restructurations successives qui, depuis 1965, ont permis à une association de coopératives laitières régionales, de former le groupe agroalimentaire international SODIAAL, présent dans plus de 50 pays. Président des anciens de l'ENSIA entre 2005 et 2009, il a également encouragé et participé aux négociations qui ont abouti à la fondation d'AgroParisTech en 2007.

Pourquoi l'ENSIA ? De quoi rêviez-vous à 18 ans ?

Sans rêves particuliers, au lycée Lakanal à Sceaux, j'étais bon en bio et en math et je ne connaissais pas les prépas agro. C'est mon père qui m'a poussé dans cette voie. Après ma sup et ma spé, j'étais admissible dans toutes les écoles sauf l'INA. La nécessité m'a contraint à renoncer à une nouvelle année. Grignon ayant une dominante agricole, j'ai choisi l'ENSIA, conscient du développement futur de l'agroalimentaire. En 3^e année, j'ai choisi d'aller à Douai plutôt qu'à Massy et mes premières expériences professionnelles m'ont dirigé vers l'industrie sucrière

Vous ne perséverez pas dans ce secteur et rentrez dans le groupe Yoplait

Je suis rentré tout de suite comme ingénieur de recherche chez SODIMA, émanation de coopératives laitières régionales qui ont décidé, en 1965, de regrouper leurs moyens sur une même marque, YOPLAIT⁽¹⁾ pour leurs activités de produits laitiers frais, puis CANDIA en 1971 pour le lait. En 1972, devenu ingénieur développement, j'ai participé à la création d'un centre de recherche

hébergé à Jouy en Josas. Dix ans plus tard j'ai recommencé à Ivry-sur-Seine, avec un nouveau centre de recherche dont j'ai pris la direction en 1982. Mon premier job de chercheur a été de mettre au point Yop, le yaourt à boire, lancé en 1974 pour les adolescents, et de prendre en charge le lancement technique de ce produit, qui reste encore aujourd'hui l'un des piliers de la marque Yoplait. En charge des études techniques, j'ai pu participer à l'arrivée des briques de lait UHT, des machines de conditionnement intégré (« Form Fill Seal ») pour les yaourts et petits suisses. La forte croissance du marché accompagnait une forte industrialisation du secteur. Puis, pendant vingt ans, notre Centre de Recherches a été à l'origine de toutes les innovations de Yoplait-Candia pour en citer quelques-unes : Perle de lait, Candia Croissance, Petits filous Tub's. Le Tube de Petit Filous a d'ailleurs été transposé sous la marque Gogurt par Yoplait aux USA, et a permis d'y ouvrir le marché du yaourt (consommé alors essentiellement par une clientèle féminine). Ce Gogourt, produit ludique pour les enfants a tout de suite rencontré un succès énorme, qui a fait passer Yoplait en première place sur le marché américain.

(1) Contraction de deux marques qui ont fusionné : YOLA, appartenant à la Coopérative du Mans, et COPELAIT, marque appartenant à la, Coopérative laitière centrale de Paris.

Que pouvez-vous dire de ces années passées dans le groupe Yoplait ?

Une grande aventure. J'ai eu la chance d'accompagner toute la politique de recherche et développement du groupe depuis la fin des années 1970 jusqu'à la date récente de ma retraite. En 1982 j'ai proposé un Institut Yoplait international pour faire venir des scientifiques de renommée internationale et attribuer des bourses de recherche et des prix pour des chercheurs, ceci pour renforcer l'influence de la marque sur le plan scientifique international et nutritionnel. Nous avons ensuite créé en 1990, l'Institut Candia, pour promouvoir les recherches sur les bienfaits du lait et du beurre. Notre centre de recherche avait également en charge les produits nouveaux de Candia, les équipes d'ingénieurs de développement étaient différentes de celles de Yoplait, mais étaient en lien entre elles et en synergie avec les équipes marketing.

En 1989, les coopératives laitières, qui avaient mis en commun le yaourt et le lait, continuent avec le beurre, le fromage et la poudre de lait. SODIAAL est créé; le nouveau directeur général m'a proposé de participer aux recherches de fond sur ces nouvelles activités. Par exemple, j'ai travaillé sur l'amélioration du camembert le Rustique, avec l'aide d'un doctorant de Rennes. J'ai pris alors le poste de directeur de la recherche et de l'innovation du Groupe. Le centre était devenu prestataire de services pour toutes ces entités.

Vos responsabilités vous amènent à rejoindre des organisations interentreprises ou ministérielles, et à donner des cours

J'ai pris, avec grand intérêt, des responsabilités dans divers organismes professionnels : Institut français de la nutrition, ARLAIT... C'est à cette époque que je me suis lancé dans le bench-marking avec un groupe de gestion technologique de l'innovation animé par des chercheurs de l'UTC de Compiègne. J'ai eu aussi la chance de donner des cours à l'UTC, à l'ESITPA (près de Rouen) et à l'ENSIA et de devenir expert au ministère de l'économie⁽²⁾ (entre 92 et 99) dans une

commission d'une dizaine de membres qui donnait des avis sur toutes les nouveautés en agro-alimentaire. Jusqu'à l'année dernière, j'étais également membre de l'ONEA (Observatoire National de l'Enseignement Agricole).

A l'approche de la retraite vous entrez au CA et vous prenez la présidence de l'association des ingénieurs ENSIA.

Il s'agit d'une association centenaire (1907) et j'étais membre du conseil d'administration. On utilisait le même service emploi-carrière qu'à l'INA-PG, mais notre petite association d'anciens avait du mal à gérer la logistique et l'idée d'une seule entité, UNIAGRO, a commencé à germer, permettant ainsi de mutualiser les tâches de logistique, de gestion du fichier et de l'annuaire. J'ai fait partie de ceux qui ont poussé le projet ayant abouti en 2006. Je connaissais à ce moment-là Michel Thibier, Directeur général de l'Enseignement et de la Recherche au ministère. Tous deux nous étions convaincus de la nécessité de créer une grande école visible sur le plan européen dans le domaine de l'agro et de l'agro-alimentaire. J'ai applaudi au projet d'AgroParisTech (2007) et ai proposé au président des anciens de l'INA-PG Philippe de Carné, de regrouper nos associations. Ce qui fut fait au sein d'AgroParisTech Alumni, dont je quitte aujourd'hui le Conseil d'Administration, ma résidence gardoise me permettant difficilement d'assister à ses réunions.

A l'heure des réseaux sociaux omniprésents, comment voyez-vous le rôle d'une association d'anciens ?

Il reste très important car il s'agit là du regroupement de gens qui ont fait les mêmes études, qui ont un sens et un souci d'entraide, surtout quand ils sont à la recherche d'emplois, même s'ils utilisent Facebook ou LinkedIn. Je voudrais insister sur l'importance des réseaux locaux, que j'ai découverte lorsque j'ai pris ma retraite à Uzès, quand j'ai créé en 2013 l'association des ingénieurs Agros du Languedoc-Roussillon. J'ai constaté l'importance du groupe régional et du réseau local qui permet les réunions régionales, les pots et les liens de proximité

et de personnes à personnes pas du tout virtuels. Les provinciaux profitent peu des services parisiens; il faut leur montrer l'intérêt de payer une cotisation quand on peut bénéficier de nombreux services gratuits sur Internet. Je suggère donc à l'association d'animer plus les provinces, d'aller y faire des réunions, investir pour moi très important si on veut fidéliser nos adhérents régionaux.

Propos recueillis par Solange van Robais

Expertises techniques

- Expertises laitières et nutritionnelles qui m'ont valu d'être :
 - Vice-Président d'Arilait (Association pour le développement de la recherche dans l'Industrie laitière),
 - Membre de la Commission de Technologie Alimentaire à la DGCCRF (1992-1999),
 - Membre du Comité Technologie et Qualité Alimentaire-Aliment Demain, aux Ministères de l'Agriculture et de la Recherche,
 - Membre de l'International Dairy Federation (1982-1996),
 - Membre du Comité d'audit de l'équipe de recherche « Gestion de l'Innovation » à l'Université de Compiègne (2002),
 - Chargé de cours en Grandes Ecoles sur les méthodologies Innovation (ISAA, ESITPA, UTC...).
- Conférences à New York, Buenos Aires, Paris, etc sur les laits fermentés.
- Auteur de chapitres dans des ouvrages internationaux portant sur le yaourt, les bactéries lactiques, etc..

Mon parcours

- Directeur Innovation Développement/Qualité de Yoplait SA, membre du Comité de Direction : 1993-2003
- Directeur du Centre International de Recherches Sodiaal : 1982-2003
- Ingénieur de recherche, Ingénieur packaging, Chef des Etudes Techniques Yoplait-Candia : 1972-1982
- Ingénieur de recherche Babcock (constructeur de sucreries) : 1972
- Instructeur des Officiers Mariniers, Service Militaire : 1971
- Ingénieur ENSIA : 1970



(2) Au service de la répression des fraudes.