

**Isabelle Maître**  
**Lauréate du Prix de Thèse Sens&Co 2014 - Mai 2014**

**Quel est votre parcours ?**

**Pouvez-vous nous en dire plus sur votre formation et vos expériences passées ?**

Cela fait 30 ans que je travaille ! Je suis sortie en 1984 de l'Agro Paris avec une spécialité production animale, et j'ai travaillé pendant 7 ans dans le développement agricole à l'Institut Technique de l'AViculture, où je m'occupais de nutrition des volailles. Au cours des 7 ans, j'ai été amenée à coordonner les activités expérimentales de l'Institut au niveau national. A l'époque on était vraiment ingénieurs, donc assez techniques et assez peu gestion, et j'ai donc repris des études en cours du soir à l'IAE de Paris (à l'époque cela s'appelait un DESS, équivalent d'un Master 2 maintenant de management des entreprises). Suite à cela, je voulais changer de métier et tenter d'autres expériences, donc je suis rentrée chez Danone pour mettre en place l'analyse sensorielle pour la branche produits laitiers frais. J'ai mis en place l'analyse sensorielle d'abord au Plessis-Robinson puis au niveau international avec tout le développement méthodologique qui va avec. J'ai également occupé un poste de chef de projet international, ce qui a été une belle expérience, très intéressante. J'ai quitté Danone en 2002 pour suivre mon mari et j'ai été embauchée à l'Ecole Supérieure d'Agriculture (le groupe ESA), qui est une école d'ingénieurs en Bac+5 avec aussi des Masters et des BTS, et qui est membre de la FESIA (Fédération des Écoles Supérieures d'Ingénieurs en Agriculture) dont l'ISA de Lille, l'ISARA de Lyon et l'EI PURPAN de Toulouse font aussi partie. J'ai d'emblée été enseignante et aussi chargée du développement des études avec les industriels pour le laboratoire d'agro-alimentaire GRAPPE. J'ai fait cela quelques années, mais l'analyse sensorielle me manquait. J'ai eu l'occasion de participer à l'encadrement de thèses dans le laboratoire d'analyse sensorielle de l'école, et dès que j'ai pu construire un projet dans lequel je pouvais avoir ma propre activité de recherche je l'ai fait. Cela s'est trouvé un peu au même moment du développement des activités de recherche en sensoriel du laboratoire avec notamment 2 thèses qui se sont terminées l'année dernière : une sur la cartographie des préférences et les interactions sensorielles dans la pomme, une autre sur la prise en compte de la variabilité des sujets dans le profil sensoriel. Ce sont des thèses que j'ai co-suivies mais pas officiellement co-encadrées puisqu'il faut pour cela être docteur, mais ce sont des thèses auxquelles j'ai beaucoup participé. Le laboratoire s'étant positionné sur la qualité de l'alimentation des personnes âgées ; répondant à un besoin exprimé par les industriels et plus généralement au niveau de la société, j'ai eu l'opportunité de construire un projet en partenariat avec les équipes de Dijon (INRA et CHU). Nous avons répondu à un appel à projets de l'ANR et nous avons obtenu des financements pour un projet sur la personne âgée (Aupalesens). Cela a été pour moi l'opportunité d'entamer une thèse adossée à ce projet. En effet, dans l'enseignement supérieur il est compliqué de ne pas être docteur, et c'était aussi un défi intéressant, cela me permettait de me glisser dans le moule de la recherche académique car j'avais jusqu'alors plutôt une approche industrielle et ingénieure.

**Cela n'a pas été trop compliqué d'entreprendre une thèse après une telle expérience professionnelle ?**

Non pas du tout ! Dans la mesure où l'on avait pas mal de partenaires académiques et industriels, la partie gestion de projets en tant que telle était assez proche de ce que je connaissais. Ce qui est très différent, c'est le temps que l'on peut passer à écrire les résultats et les articles, c'est beaucoup plus long que ce que l'on pourrait penser à première vue ! Mais comme j'avais fait du développement méthodologique chez Danone, je n'étais pas perdue en termes d'approche. Cela a vraiment été l'opportunité de me plonger dans un sujet, ce qui est rare car quand on avance dans sa carrière on est plutôt dispersé avec des fonctions de management, plutôt qu'être focalisé sur un sujet. Cela a vraiment été une chance et j'ai pris beaucoup de plaisir à faire cette thèse. Je ne mesurais sûrement pas à quel point ce serait une affaire qui ne roulerait pas toute seule, c'est quand même une épreuve personnelle, mais très intéressante ! J'ai eu de la chance d'être embauchée sans être docteur à une époque où les écoles privées, dont le personnel n'est pas payé par l'Etat, n'avaient pas ces critères de recrutement et pouvaient privilégier l'expérience professionnelle, ce qui serait un peu moins vrai maintenant. Aujourd'hui, les critères imposés par l'Agence d'Evaluation de

la Recherche et de l'Enseignement Supérieur font que le doctorat est devenu indispensable. L'École a investi dans la qualification de ses enseignants puisqu'il y avait plusieurs autres ingénieurs comme moi qui sont tous en train de faire une thèse. C'est aussi très intéressant et vraiment différent de faire une thèse avec de l'expérience.

### **Pourquoi avoir choisi l'analyse sensorielle après votre formation et votre expérience en nutrition animale ?**

Parce qu'à l'école, on ne voit pas tout ! J'avais une vision de l'agro-alimentaire très technologique. D'abord à l'IAE j'ai fait une spécialisation études de marché, au sens études consommateurs, et cela m'intéressait même si c'était loin du sensoriel. Et puis en touchant à la nutrition animale on touche aussi à la qualité des produits, j'avais fait faire un peu d'analyse sensorielle sur des essais portant sur des rations. J'ai postulé à l'offre de Danone un peu par hasard et c'est comme ça que tout a commencé. Danone recrute aussi des gens qui sont polyvalents et quelqu'un de non spécialiste les intéressait, surtout qu'à cette époque il y avait peu de postes en analyse sensorielle, et très peu de personnes formées à cette spécialité.

### **Avec votre expérience diversifiée que vous avez acquise, quel regard portez-vous sur l'analyse sensorielle aujourd'hui et sur son évolution ?**

A mon sens, l'analyse sensorielle reste un élément clé du succès des produits, et avec mon regard externe, ce n'est pas toujours valorisé au mieux dans les entreprises. La rentabilité de l'outil sensoriel pour l'entreprise est vraiment liée à sa capacité à intégrer l'analyse sensorielle au cœur des processus d'innovation, de rénovation et de qualité des produits. Ceci marche quand l'entreprise acquiert la culture sensorielle en étant proche de ses produits et à l'affût de leurs caractéristiques sensorielles.

En termes d'évolution de l'analyse sensorielle, la recherche s'amuse toujours beaucoup à développer de nouvelles méthodes, et je pense que l'industrie a plutôt intérêt à capitaliser sur des méthodes qui fonctionnent bien et pas forcément à se disperser. Le chercheur a besoin de publier de façon originale, ce n'est pas vraiment l'intérêt de l'industriel. Il doit être centré sur la perception de ses produits par les consommateurs et cela ne passe pas forcément par l'accumulation de méthodes innovantes même si c'est toujours rigolo de tester de nouvelles méthodes. C'est de notre responsabilité, en tant qu'analyste sensoriel, de réaliser ce que l'on appelait chez Danone des « Success Stories » pour convaincre plus facilement et faire la preuve de nos outils. On doit capitaliser sur ce qui a fonctionné, c'est à l'industriel de tenir son Book des « Success Stories ». Il faut aussi être vigilant sur les modes techniques, qui sont portées par des chercheurs qui ont une certaine renommée, mais qui ne sont pas forcément les plus pertinentes au niveau de la rentabilité industrielle. En revanche, il faut rester à l'affût de nouvelles méthodes efficaces et donc se tenir à jour. L'analyse sensorielle a beaucoup évolué, et dans le bon sens, elle existe dans quasiment toutes les entreprises maintenant, mais n'est pas toujours valorisée et rentabilisée dans l'entreprise à la hauteur des bénéfices qu'elle peut générer !

### **Est-ce que vous avez un mot de la fin à partager avec les membres de l'association ?**

L'analyse sensorielle est un métier qui requiert énormément de qualités différentes, à la fois techniques (connaître les produits, les méthodes, les statistiques...) et humaines (avec les panels sensoriels et de consommateurs). Par ailleurs, celui qui porte l'analyse sensorielle doit aussi faire preuve de fortes qualités de communication car il doit toujours prouver que son outil est au cœur de la problématique, d'autant plus qu'il est au carrefour des services (qualité, développement, production, marketing...). Cela en fait un métier très riche, et même si on ne veut pas occuper ce poste toute sa vie on peut vraiment valoriser une telle expérience pour toutes ses facettes. On doit donc travailler sur toutes ces facettes. Quand on se rencontre, on a tendance à plutôt parler de nos résultats de recherche, de nos techniques, mais on pourrait aussi échanger sur des qualités humaines et managériales car c'est une partie intégrante du métier.