

## Interview de Stanley LEGER Responsable R & D

A 37 ans, **Stanley Léger** travaille à la Biscuiterie de l'Abbaye depuis 13 ans. Il est **responsable recherche et développement**.

Le biscuit est en quelque sorte le fil conducteur de sa carrière professionnelle. Il parle de son métier avec passion et le compare au sport : pour lui, créer de nouveaux produits est le challenge de toute une équipe qu'il faut entraîner pour que la performance soit à la hauteur de l'attente du client !



### N.V. : Stanley Léger, quel est votre métier à la Biscuiterie de l'Abbaye ?

Je suis responsable recherche et développement/R&D. Nous sommes une équipe de 4 personnes : mon assistante (ingénieur-maître), un chargé "ingrédients/chocolat/fabrication", une responsable réglementation nutrition qui intervient 40% de son temps sur des projets nutritionnels, et moi-même.

### N.V. : En quoi consiste votre travail ?

Le but du jeu dans mon métier est d'être très réactif : répondre au plus vite et au plus juste à la demande du client.

Tout commence donc avec ce qu'on appelle ici les « concorde » : comité commercial R&D. En fonction des urgences terrain, on se réunit (le PDG, le directeur commercial et le responsable R&D) pour faire le point de tous les clients actuels et les clients potentiels. C'est ma ligne directrice, qui permet d'établir les priorités de mon travail.

Nous n'avons pas la puissance économique des grands groupes mais ce qui fait la force de notre PME familiale, c'est sa réactivité : travailler pour des niches de marchés grâce à une grande variété de produits. Il faut savoir que nous avons 20 bases de biscuits que l'on décline ensuite en 130 recettes : des biscuits haut de gamme, biologiques et diététiques, ingrédients, crèmes de biscuits... Par rapport à l'objectif défini en « concorde », je sais tout de suite quelle base je vais utiliser. Ensuite commence un travail de dosage, très subtil, rendu possible grâce à l'expérience.

Les différentes phases d'un projet R&D :

- 1) Tout d'abord, le client, la GMS, nous demande de modifier la formulation d'un biscuit (ex : diminuer le coût des matières premières tout en conservant le goût), ou bien nous lui proposons un nouveau produit.
- 2) Vient ensuite la formulation
- 3) Puis les essais pilotes : on teste le goût, la texture et la faisabilité technique d'une pâte de 300 grammes, sur paillasse au laboratoire
- 4) L'observation et dégustation par des panels de dégustation interne (PDI)
- 5) Les essais industriels : on teste sur nos trois lignes de fabrication, en grandes quantités (30-100 kilos).

Pour les projets nutritionnels pointus, par exemple des biscuits pour bébés, je travaille en binôme avec le responsable réglementation nutrition : je fournis la compétence technique, terrain, et elle m'épaule pour tous les aspects réglementaires liés au cahier des charges.

Concrètement, nous réalisons 450 essais pilotes pour 120 essais industriels par an. Le dernier produit s'appelle « Petits Trésors » : il s'agit d'une nouvelle base de biscuit à la texture fondante composée de chocolat, d'un fruit et d'une épice. Il fera partie des 10 produits innovants au prochain Salon International de l'Alimentation (SIAL).

### N.V. : Pouvez-vous nous parler de votre parcours professionnel ?

J'ai un père céréalier... d'où mon intérêt pour cette filière ! Après un bac agricole, j'ai fait un BTS Industries Agro-alimentaires à l'Ecole Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC Paris), puis une année de commerce. Mon premier emploi fait suite à une opportunité : en 1994, mon meilleur copain installait une entreprise en Guadeloupe en tant que directeur technique et me proposait d'être le responsable commercial. C'est là-bas que j'ai rencontré Gérard Lebaudy, qui m'a tout appris du métier de biscuitier. En 1995, souhaitant retourner en métropole, j'ai repris contact avec Gérard Lebaudy, qui m'a proposé le poste d'assistant R&D. Souhaitant évoluer, je suis passé Responsable R&D en 2000 (le précédent responsable R&D est devenu directeur industriel). J'ai bénéficié d'une formation interne de 2 ans dispensée par le syndicat national de la biscuiterie. En termes de carrière, j'aimerais rester dans la même fonction : directeur R&D par exemple !

### N.V. : Quelles sont vos conditions de travail ?

Je travaille 8 à 9 heures par jour. Les horaires sont calés sur les plannings journaliers de production pour limiter les temps d'arrêt des machines ; en général, on arrive à insérer les essais sur les temps de pause. Mais il faut parfois se lever tôt ! J'interviens dans beaucoup de services : la production pour que mes biscuits soient bien cuits, la qualité pour qu'ils aient le bon taux d'humidité, la maintenance pour que la machine soit bien réglée... je me compare parfois à un entraîneur d'équipe de foot ! En effet, il est important que chacun s'implique dans le projet. En production, je suis un électron libre. Les limites en termes d'autonomie sont liées à la taille de l'entreprise : investissements plafonnés et outil industriel ne permettant que trois technologies (le sablé, cookie et nappé chocolat).

### N.V. : Pouvez-vous citer les bons côtés, et les moins bons côtés, de votre métier ?

Il n'y a pas trop de routine... donc c'est « bon pour l'esprit » ! Personnellement, je ne vois pas de mauvais côtés. Il faut simplement être conscients de certaines contraintes, comme : se rendre disponible, ne pas s'approprier les projets (c'est un travail d'équipe), ou encore connaître les limites de la structure, etc.

### N.V. : Qu'est-ce qui vous fait aimer ce métier ?

Ce que j'aime dans mon métier, c'est la satisfaction de voir aboutir nos petits essais de laboratoire, la satisfaction pour l'équipe d'avoir réussi un challenge, une nouvelle performance technique, et la fierté de voir que vous faites plaisir aux gens...

### N.V. : Comment voyez-vous l'avenir, l'évolution du métier ?

Il y a un engouement sur le côté diététique / nutritionnel / sécurité alimentaire, d'où l'importance de la réglementation. L'aspect environnemental intervient dès la conception des produits (écoconception). La R&D n'est pas un acquis. Ça bouge tout le temps et de plus en plus. Il ne faut pas s'endormir sur ses lauriers et savoir se remettre en cause !

### N.V. : Quelles sont les qualités requises ?

Il faut être curieux, avoir le goût du challenge (être compétiteur, comme les sportifs !), le sens du contact, être souple et adaptable, savoir se remettre en question, accepter l'échec pour pouvoir rebondir...

### N.V. : Quelles parcours vous semble le plus adapté pour faire ce métier ?

Ingénieur est le cursus de formation classique, mais on peut très bien débiter avec une formation terrain type BTS/DUT puis bénéficier d'une formation interne, notamment dans une PME dynamique, qui mise avant tout sur des compétences techniques. Il est très important de bien choisir ses stages, notamment le stage de fin d'études ; bien souvent cela permet de rester dans l'entreprise à sa suite.

### N.V. : En conclusion, quels conseils donneriez-vous aux jeunes intéressés par ce métier ?

Je voudrais dire aux jeunes que tout ce qu'ils apprennent à l'école durant leur formation, c'est une base, un ensemble de données pour pouvoir rebondir dans différents cas de figure... mais ce n'est pas cela qu'ils feront plus tard ! Ils découvriront toujours de nouvelles choses et il faudra s'adapter.