

# PORTRAIT PRODUCTEUR

Interview de Sabine Koehl- Brasseries Kronenbourg



## **Pouvez-vous nous parler de vous : votre parcours et vos missions chez Carlsberg Group, maison mère de Brasseries Kronenbourg ? Qu'est-ce qui vous anime dans ce métier ?**

Dotée d'une formation d'ingénieure en biotechnologies appliquées à l'agro-alimentaire, j'ai commencé ma carrière dans les domaines qualité/sécurité/environnement, production, excellence opérationnelle sur un site de production industrielle. J'ai rejoint le Groupe Carlsberg en 2012 en tant que Responsable Laboratoire Central. Ce fut une expérience extrêmement enrichissante pour connaître les caractéristiques des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits finis. En parallèle, j'ai préparé le diplôme de Maître Brasseur que j'ai obtenu en 2021. Depuis 3 ans, j'ai rejoint l'équipe d'innovation liquide et je coordonne l'équipe de développement de recettes pour le marché français.

Ce qui m'anime dans ce métier est de pouvoir créer de nouvelles recettes, d'utiliser des techniques et ingrédients innovants et d'être à la recherche des meilleures solutions techniques possibles pour toujours mieux répondre aux besoins de nos consommateurs voire devancer leurs attentes. Ce qui me plaît particulièrement est que les équipes d'innovation travaillent ensemble en étroite collaboration et nous pouvons nous enrichir les uns les autres des divers projets pour le groupe, à une échelle internationale.

## **Pouvez-vous nous raconter une journée type à votre poste ?**

Aucune journée ne ressemble véritablement à une autre car chaque projet va demander de déployer des activités qui lui sont spécifiques. Cependant, le développement de recette s'inscrit dans un processus d'innovation standardisé avec des outils communs aux filiales du Groupe Carlsberg utilisés par les différents services contribuant au projet (marketing, R&D, achats, qualité, brasserie).

La gestion de projet implique des réunions d'alignement régulières pour assurer que les objectifs soient atteints selon les critères clés de succès définis au démarrage du projet. En innovation liquide, les équipes organisent des séances de dégustation pour valider les produits tout au long du développement des recettes. Elles suivent aussi les essais à l'échelle pilote ainsi qu'à l'échelle industrielle.

## **Quels sont les principaux défis auxquels vous êtes confrontées lors de la création de nouvelles recettes pour le marché français ?**

Les principaux défis lors de la création de nouvelles recettes résident dans le fait de savoir traduire une demande du service marketing (brief) de Brasseries Kronenbourg en solution technique applicable en production à la brasserie, tout en respectant les exigences réglementaires en vigueur pour le type de produit développé.

Le respect des délais de développement de recette pour garantir la date de lancement du nouveau produit, ainsi que le respect de la cible de coût de la recette sont également des défis auxquels un chef de projet doit faire face et trouver des solutions si des problèmes sont rencontrés.

## Pouvez-vous nous parler de vos engagements et valeurs ?

Pour qu'un nouveau produit soit performant lors de son lancement, j'estime qu'il est très important de mettre la satisfaction des consommateurs au coeur de toutes les activités de développement et d'optimisation de la recette, à chacune des étapes du projet.

Un des engagements qui nous anime en innovation est de développer des recettes avec des teneurs en alcool et en sucre réduites. Cela fait partie de mes valeurs de contribuer à mettre sur le marché des produits plus sains et plus naturels.

La rigueur et l'exigence dans la réalisation des différentes activités de création de nouveaux produits font partie de mes valeurs fondamentales, à laquelle s'ajoute celle de favoriser le travail en équipe pour que les expertises de chacun puissent être partagées.



## Comment intégrez-vous des ingrédients « novateurs » tout en préservant la signature distinctive des bières de Brasseries Kronenbourg ?

Brasseries Kronenbourg recherche continuellement des solutions innovantes dans le développement de ses produits. Si des ingrédients innovants permettent de répondre à une fonctionnalité attendue pour une recette, ils seront utilisés. Mais c'est toujours la satisfaction des consommateurs qui va orienter l'innovation et c'est grâce à des études auprès d'eux que les décisions sont prises.

## Quel rôle joue la durabilité et les préoccupations environnementales dans la R&D chez Carlsberg Group ?

Le groupe Carlsberg se fixe des objectifs ambitieux en ce qui concerne la protection de l'environnement. Le rôle de la R&D est de développer des nouveaux produits et de nouvelles solutions techniques permettant la meilleure protection de l'environnement possible. Ces solutions sont recherchées dans le domaine de nouveaux ingrédients obtenus par une agriculture plus respectueuse de l'environnement à l'instar du lancement conjoint par Brasseries Kronenbourg et Soufflet (Groupe InViVo) de la 1ère filière d'orge responsable tracée au travers de la marque 1664, dans le développement de processus de fabrication utilisant moins d'eau ou d'énergie, et bien sûr dans le développement de matériaux d'emballages recyclés, recyclables et/ou moins polluants.

## Si vous aviez un produit du groupe à choisir, lequel serait-il ?

La 1664 Blanc a été développée par l'équipe d'innovation en France. C'est une bière qui est maintenant une marque globale du groupe dont la croissance fait partie des meilleures réussites des dernières années, notamment en Asie.

