

Investir en solutions nouvelles et innovantes - le point de vue d'un distributeur

Une interview exclusive avec Julia Deininger, National Sales Manager chez Foodtech AG

26 novembre, 2021

Michelle Müller, Assistant marketing chez NEMIS Technologies:

C'est un grand plaisir pour moi de m'entretenir avec toi aujourd'hui, Julia ! Comment as-tu connu NEMIS et qu'est-ce qui t'a convaincue d'être le premier distributeur à intégrer notre test rapide Listeria dans ton portefeuille de produits ?

En tant que distributeur, je suis toujours à la recherche de nouvelles et meilleures solutions aux problèmes existants de mes clients. Malheureusement, les tests rapides déjà existants pour la détection de Listeria monocytogenes ne m'ont jamais donné entière satisfaction, c'est pourquoi j'ai cherché des alternatives. J'ai découvert NEMIS en lisant un article dans la newsletter de Rapidmicrobiology, qui a immédiatement suscité mon intérêt.

Les avantages de votre solution étaient évidents dès le départ. De plus, NEMIS est une entreprise suisse, ce qui facilite l'établissement d'un contact de confiance. De plus, je connais le professeur Lars Fieseler depuis mes études à la ZHAW, ce qui m'a encore conforté dans l'idée de savoir qui se trouvait derrière l'entreprise et cette nouvelle solution.

Selon toi, quel est le potentiel de transformation de notre solution par rapport à votre gamme de produits ?

Lorsqu'il s'agit d'agents pathogènes, les clients attendent un niveau de sécurité maximal. Sur le marché actuel des méthodes sûres et fiables de détection des agents pathogènes, il existe encore un grand potentiel d'amélioration. Je suis convaincu qu'avec NEMIS, nos clients ont enfin entre les mains un instrument auquel ils peuvent faire confiance. Votre solution a le potentiel de faire évoluer le statu quo, à savoir de détecter les dangers à un stade précoce grâce à la combinaison de la surveillance de l'environnement et de l'augmentation du volume des tests. De cette manière, les fabricants de produits alimentaires peuvent améliorer considérablement leur gestion des risques liés à l'environnement de transformation des aliments, et pas seulement aux produits finis.

***Foodtech AG atteint actuellement une vingtaine de clients qui utilisent N-Light™ Listeria monocytogenes –
quelles sont les premières impressions et expériences ?***

Plusieurs clients ont été surpris d'obtenir des résultats moins positifs que prévu. Cela est probablement dû au fait que de nombreux clients ne savent pas exactement où se trouve habituellement *Listeria monocytogenes*, comment elle vit, se développe et se propage dans un environnement d'usine. En multipliant les tests, les clients en apprendront davantage sur le comportement des agents pathogènes.

Maintenant que les clients disposent d'un outil qui fonctionne de manière fiable, nous pouvons observer l'émergence de nouvelles idées pour d'autres cas d'application. Nous avons par exemple de nombreux clients qui souhaiteraient utiliser le test pour certaines applications, comme l'eau de lubrification dans la fabrication du fromage ou les carcasses de viande. Bien entendu, le test pour un nouveau domaine d'application doit d'abord être validé avant de tirer quelque conclusion que ce soit, car chaque méthode a ses limites. Une approche expérimentale permet toutefois d'examiner ces limites de plus près.

Constatez-vous une différence dans le comportement d'achat de vos clients depuis le début de la pandémie de Covid-19 ?

Cette année a en effet été inhabituelle, et je ne suis pas sûr d'avoir une explication pour le changement de comportement d'achat que j'ai observé. En ce qui concerne la surveillance de l'environnement, nous avons reçu des commandes inattendues, par exemple de la part de banques. En outre, les laboratoires semblent investir beaucoup plus dans l'automatisation que les années précédentes. Je suppose qu'ils essaient ici de réduire les risques liés à l'absence de personnel. Cela peut entraîner des lacunes dans les connaissances si les processus et les informations ne sont pas toujours documentés ou accessibles.

Où vois-tu les futures tendances de l'industrie alimentaire en matière de sécurité alimentaire ?

Après avoir travaillé pendant onze ans pour Foodtech, je peux voir un schéma clair vers une concentration accrue sur la surveillance de l'hygiène et les tests rapides. Les entreprises sont de plus en plus conscientes de leurs responsabilités et ne se contentent pas de suivre la devise "Envoyons simplement quelques tests au laboratoire, il ne s'est jamais rien passé ici". Au lieu de cela, j'observe que les entreprises se tournent vers le marché pour trouver la meilleure façon de se protéger contre les dommages et les rappels et de garder le contrôle des risques en interne. Un autre sujet important qui prend de plus en plus d'importance est le suivi des données par le biais du séquençage du génome entier. La question qui se pose ici est de savoir ce qu'il advient des données et ce que cela signifie d'un point de vue juridique.



Julia Deininger est National Sales Manager chez Foodtech AG, où elle travaille depuis onze ans. Elle a une grande passion pour la production alimentaire et est excitée à chaque fois qu'elle a l'occasion de visiter un site de production. Elle a obtenu un Bachelor of Science en Lifescience à ZHAW.