



La Liberté
1701 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'828
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 730.001
Abo-Nr.: 730001
Seite: 8
Fläche: 61'248 mm²

Le fabricant de l'Ovomaltine renforce son site de production en Suisse

INTERVIEW • *Alors que le franc fort pousse à la délocalisation, le groupe Wander rapatrie une partie de sa production à Neueneegg, près de Berne. Son patron Arnold Furtwaengler s'explique.*



Le patron de Wander, Arnold Furtwaengler, va rapatrier à Neueneegg la production de la pâte à tartiner Ovomaltine. ALAIN WICHT



La Liberté
1701 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'828
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 730.001
Abo-Nr.: 730001
Seite: 8
Fläche: 61'248 mm²

CHRONOLOGIE

1865 Le pharmacien Georg Wander met au point dans son laboratoire de la Vieille-Ville de Berne un extrait de malt destiné à lutter contre la malnutrition.

1904 Cette préparation donnera naissance à l'Ovomaltine, encore vendue à l'époque comme préparation médicale.

1927 L'usine Ovomaltine déménage de Berne à Neuenegg.

2002 En décembre, Wander devient une filiale d'Associated British Foods (ABF), une firme agroalimentaire basée à Londres qui emploie 124 000 personnes et génère un chiffre d'affaires annuel de 19 milliards de francs.

2005 Lancement de la pâte à tartiner Ovomaltine Crunchy Cream, qui enregistre depuis une croissance annuelle de 20%.

2008 L'usine est entièrement rénovée et automatisée pour 25 millions de francs, avant que l'usine ne décide de réduire ses frais deux ans plus tard. Ses 260 employés produisent chaque année 16 000 tonnes de produits finis destinés pour un tiers à la Suisse, le reste étant exporté dans 40 pays.

2011 En mars, Arnold Furtwaengler, né à Tokyo d'une mère hollandaise et d'un père suisse, prend la direction générale de Wander, où il travaille depuis 1997.

2015 En novembre, Wander investit 10 millions de francs pour développer son usine de Neuenegg.

«Nous sommes un tout petit acteur face à Ferrero qui, avec Nutella, engloutit 60% du marché»

ARNOLD FURTTWAENGLER



La Liberté
1701 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'828
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 730.001
Abo-Nr.: 730001
Seite: 8
Fläche: 61'248 mm²

RACHEL RICHTERICH

Wander, qui fêtera ses 150 ans l'an prochain, investit dix millions de francs dans son usine bernoise de Neueneegg, avec pour but de ramener une partie de sa production de l'étranger en Suisse. Une décision qui contraste avec la tendance à la délocalisation de certaines entreprises helvétiques en raison du franc fort. Le patron du fabricant de l'Ovomaltine, Arnold Furtwaengler, nous donne quelques explications.

Vous dédiez dix millions de francs à votre usine de Neueneegg, un montant qui représente deux à cinq fois vos investissements annuels. A quoi cet argent est-il destiné?

Arnold Furtwaengler: Pour l'heure, nos infrastructures ne nous permettent de fabriquer que des produits sous forme de poudre ou de granulés, qui sont ensuite envoyés à divers partenaires en Suisse ou ailleurs pour élaborer les boissons ou autres tablettes de chocolat qui déclinent nos marques. Avec ce montant, nous dotons notre usine actuelle de la technologie nécessaire à produire les pâtes à tartiner ici même sans avoir à passer, comme c'est le cas aujourd'hui, par la Belgique. L'installation sera prête à démarrer en août et d'ici à 2017, l'entier du volume de production sera produit ici.

Ce n'est pourtant pas votre produit phare, pourquoi ce choix?

C'est vrai, notre produit phare reste l'Ovomaltine en poudre. La pâte à tartiner représente un peu moins de 10% de nos ventes. Mais c'est elle qui présente la plus forte croissance, 20% par an depuis sa création il y a dix ans maintenant. Bien sûr, à l'échelle mondiale, nous sommes un tout petit acteur face à Ferrero qui, avec Nutella, engloutit 60% du marché. Nous

ne prétendons pas le défier. Nous pouvons en revanche creuser un peu plus la niche: en Suisse, nous réalisons une part de 15%, en Autriche 6%, en Allemagne 2% et en France 1%. Notre objectif serait de gagner quelques points de pourcentage sur ces quatre marchés, et d'en séduire d'autres, comme la Grande-Bretagne, l'Italie ou l'Espagne.

Miser sur l'Europe en période de franc fort c'est osé. Comment est-ce possible?

Nous avons pris des mesures pour réduire nos coûts depuis cinq ans déjà. Nous avons réalisé des investissements sélectifs pour augmenter l'automatisation. Les processus ont aussi été optimisés, afin qu'une seule personne puisse piloter une ligne de conditionnement en plusieurs endroits, par exemple. Nos effectifs ont ainsi été réduits de 15%, via des fluctuations naturelles. Nous sommes aujourd'hui plus compétitifs, l'une des préconditions pour avoir le feu vert de notre maison mère Associated British Foods (ABF), à l'installation de cette nouvelle technologie aujourd'hui à Neueneegg.

Ce projet se traduira-t-il par de nouveaux emplois à Neueneegg?

Modestement, la nouvelle installation générera cinq nouveaux postes, puis quinze à moyen terme. Nous allons surtout pouvoir renforcer les 260 emplois existants. L'investissement porte sur les aspects techniques de la production, au niveau de la mécanique et de l'informatique. D'ici cinq ans, nous devrions pouvoir produire 15 millions de pots, contre 10 millions actuellement. |