

PRIX SOMMET

Walker, ou le petit fromager devenu grand

Le Prix Sommet a récompensé hier soir l'entreprise de Bitsch, qui a su allier innovation et tradition tout en jouant à fond la carte valaisanne.

PIERRE MAYORAZ

A remporté le Prix Sommet 2008: Walker AG. L'annonce du nom du vainqueur, faite sous une pluie de confetti à l'américaine, a suscité un tonnerre d'applaudissements à la halle polyvalente de Conthey qui accueillait hier soir un millier de personnes pour célébrer l'une des grandes entreprises de l'économie valaisanne. Cinquième du nom, ce prix Sommet 2008, organisé par UBS, le «Walliser Bote» et «Le Nouvelliste», couronne pour la première fois une entreprise haut-valaisanne. Elle a devancé quatre autres candidats de qualité, Arval

S.A., un laboratoire de cosmétiques, DiagnoSwiss S.A., une société qui travaille sur de micro-puces destinées à l'analyse de protéines, Rhodanus Microtechnic S.A qui produit des montres personnalisées et Pharmionic S.A. qui a mis au point un pilulier intelligent.

Un conférencier prestigieux

Placée sous le signe «de l'audace à la réussite», la manifestation a accueilli Daniel Borel, le patron de Logitech, qui a donné quelques clés de la réussite de son entreprise laquelle a fabriqué un milliard de souris d'or-

dinateur.

Elle a aussi permis à Manuel Leuthold, directeur pour la Suisse romande d'UBS, de préciser certains points de l'aide fédérale à sa banque et d'affirmer que celle-ci méritait encore la confiance des Suisses. Enfin, un apéritif et un buffet ont donné l'occasion aux participants de partager des expériences et de nouer de nouveaux contacts. Le Prix Sommet reviendra l'année prochaine pour une sixième édition, alors que le prix juniors Apprendre à entreprendre désignera un deuxième lauréat en mai 2009.



Alexander Walker, au centre, avec le chèque de 10 000 francs du Prix Sommet, entouré de gauche à droite par Pierre-Alain Grichting, UBS Haut-Valais, Patrick Fellay, UBS Valais romand, Jean-François Fournier, rédacteur en chef du «Nouveliste» et Manuel Leuthold, responsable d'UBS Suisse romande. HOFMANN

Les recettes de Daniel Borel

VINCENT PELLEGRINI

La remise du Prix Sommet UBS-Nouvelliste-Walliser Bote était précédée de 17 à 19 heures par une rencontre économique qui a eu lieu au restaurant des Iles à Sion. Elle a réuni entrepreneurs et politiciens qui ont au préalable pu assister à la remise du Certificat «Valais Excellence» à dix-neuf entreprises valaisannes par le directeur de l'Association Marque Valais Yvan Aymon en présence du conseiller d'Etat Jean-Michel Cina. Les entreprises certifiées ont ensuite pu échanger leurs expériences avec un invité de

marque, Daniel Borel, co-fondateur de Logitech International (souris, claviers, télécommandes, etc.) qui était aussi hier soir le conférencier officiel du Prix Sommet 2008. Quelles sont les recettes, pour réussir dans le business, d'un homme comme Daniel Borel qui a monté une entreprise pesant aujourd'hui deux milliards de francs de chiffre d'affaires et employant 7000 personnes dans le monde? Il a livré quelques conseils aux patrons de PME présents. Tout d'abord, «il faut avoir la chance de se découvrir une passion qui donne l'énergie et

la force de déplacer des montagnes».

Puis, il faut avoir la chance d'aller voir ailleurs. Pour Daniel Borel ce fut aux Etats-Unis. Et quelles qualités doit avoir l'entrepreneur? «L'humilité pour apprendre et se dire qu'un succès n'est jamais acquis, mais aussi de l'ambition pour réussir.» Il doit aussi parfois «trouver des solutions pour survivre». Ce fut le cas pour Logitech en 1993-1994. Selon Daniel Borel, «le risque principal d'un entrepreneur est de ne plus pouvoir innover». Et il ajoute: «Quand on perd de vue la va-

leur ajoutée, on s'expose au risque.» Pour cela, le plus important reste la formation continue. Cela s'appelle aussi «l'excellence dans la qualité de ce que l'on fait». Une excellence qui est d'ailleurs la seule planche de salut de la Suisse. Daniel Borel a ajouté malicieusement: «Les gens qui aiment leur métier et le font bien auront toujours du travail, car il y a tellement de gens qui le font mal...». Ne jamais oublier non plus «qu'il n'y a pas seulement un produit mais aussi le service au client».

ÉDITORIAL

Face à la crise, innovons!

VINCENT PELLEGRINI

RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT

Face à la crise économique-financière qui menace le Valais, le salut doit plus que jamais

être cherché dans l'innovation. Dans un contexte de morosité conjoncturelle la concurrence sera en effet plus rude et comme toujours dans ces cas-là seule la créativité et

la qualité du service permettront de faire la différence. Le Prix Sommet qui récompense chaque année des entreprises valaisannes innovantes met donc pile dans la cible. Le concept de ce prix: une banque qui encourage «les produits et services à forte valeur ajoutée développés en Valais», anticipe par ailleurs depuis sa création le recentrage mondial de la finance sur l'économie réelle... Entreprises et banquiers doivent être de vrais partenaires; on l'avait un peu oublié dans les hautes sphères de la finance spéculative!

Les cinq PME de notre canton en lice cette année pour le Prix Sommet ont chacune prouvé dans leur domaine que l'innova-

tion est un état d'esprit efficace comme a pu le constater le nombreux public présent hier soir à Conthey. Que ce soit dans la cosmétique, les laboratoires d'analyse, les montres, le secteur médical ou encore les fromages... Et en remportant ce prix UBS-Le Nouvelliste, la fromagerie Walker prouve que même dans les domaines les plus terriens il faut conjuguer haute technicité et tradition. Sans oublier, comme l'a bien compris la fromagerie de Bitsch, un positionnement commercial et surtout une diversification susceptibles d'anticiper la demande et de réagir rapidement à des marchés de plus en plus changeants.

Des fromages et des hommes

PASCAL CLAIVAZ

«L'entreprise a été créée en 1956 par mes parents, j'avais donc en main l'instrument du succès», précise

Alexander Walker, président de la société Walker S.A. qui vient de remporter le Prix Sommet 2008. «Cela fait vingt ans que je travaille dans mon entreprise. Mon

père ne m'a jamais obligé à la reprendre. Au début, j'ai conduit le camion des livraisons, j'ai travaillé au bureau, aux entrepôts, j'ai rencontré les clients et passé par tous les secteurs. Mon université, ce fut l'entreprise Walker. Avec mes enfants, j'adopte le même principe. Je ne les oblige à rien. Cependant, ils sont encore jeunes; ma fille est au CO et mon fils fait un apprentissage de commerce à la Nationale assurances.»

Cent quinze employés

«Je suis fier de ce prix», continue

Alexander Walker. «Pourquoi je l'ai reçu? Certainement parce que j'ai maintenu des emplois en Valais. Lorsque j'ai signé mon accord de collaboration avec Howeg, j'ai engagé huit personnes au préalable pour préparer le passage d'une entreprise à l'autre. Ensuite, j'ai repris les quinze personnes employées dans la filiale valaisanne de Howeg. Sinon, ces emplois seraient partis dans le canton de Vaud. C'est très important d'être accepté par ses employés. Aussi aujourd'hui, je dédie le Prix Sommet à tous mes collaborateurs, qui sont très motivés et qui font cette entreprise, ainsi qu'à tous mes clients.»

Cent quinze employés se répartissent entre la fromagerie Walker de Bitsch, Bianchi fruits et légumes à Brigue, Brasilona viandes et comestibles à Martigny et Walker Gastro à Zermatt. «Ce prix va-t-il me donner plus d'autorité pour obtenir mon million de kilos de lait supplémentaire de la part des paysans valaisans? Peut-être bien.»

Spécialiste de la thermisation

Pour rappel, cela fait des années qu'Alexander Walker réclame du lait

supplémentaire «non-ensilage» (sans nourriture en provenance de silos) pour sa production de fromages thermisés. Peut-être l'obtiendra-t-il cette fois?

Car la fromagerie Walker de Bitsch récolte quatre millions de kilos de lait par an. Une petite partie est transformée en fromage d'alpage au lait cru. Le reste est thermisé (c'est-à-dire chauffé à 65 degrés Celsius durant douze secondes).

Premier prix

En septembre passé, Walker S.A. a obtenu le Swiss Cheese Award pour son fromage de montagne affiné au vin rouge avec du marc en catégorie pâte mi-dure. Il l'a emporté sur 115 concurrents. Dans la foulée, son autre fromage, Walgusto, est sorti quatrième du concours. Soit deux fromages dans les cinq premiers.

C'est pourquoi Walker S.A. essaie de développer encore davantage de produits de niche. Il vend sur le marché national, où il reste un petit fromager. Mais justement, sa petite taille lui offre l'avantage de réagir plus vite aux besoins du marché.

7500 produits référencés

Walker S.A. vient de s'allier avec Howeg, distributeur suisse de la gastro-hôtellerie. Howeg est lui-même une filiale de Transgourmet S.A., société détenue par Coop et le distributeur allemand Rewe. La coopération est devenue effective au 1er septembre passé.

Concrètement, Walker S.A. reprend un portefeuille de 650 clients et une vingtaine de collaborateurs de Howeg. Sept véhicules s'ajoutent à la flotte de Walker S.A., qui rayonnent dans le Haut-Valais et le Valais central à partir des plates-formes de Sierre, Zermatt et Bitsch.

A Bitsch, Walker S.A. vient d'inaugurer un nouvel entrepôt de 2000 m². L'assortiment du grossiste haut-valaisan offre un riche éventail de 7500 produits référencés. Sans oublier les fromages Walker.