

En 2012, Sill fête ses 50 ans

avec **Laury Thilleman**, ambassadrice du groupe



« La Bretagne comme port d'attache, le monde pour horizon »

LE MOT DU PRÉSIDENT

L'année 2012 est une année symbolique pour la SILL (50 ans cette année), mais surtout une année stratégique pour notre groupe. Nous devons pérenniser l'entreprise dans chaque secteur d'activité et continuer à défendre notre attachement au territoire, l'emploi dans notre région, et promouvoir nos savoir-faire.

Dans le domaine laitier, il faut anticiper 2015, qui verra se concrétiser la fin des quotas, prévoir la contractualisation avec nos producteurs, et avoir à l'esprit l'appétit des pays émergents, source de marchés très importants.

A Plouvien la chaufferie bois démarre enfin, et la construction d'une nouvelle tour de séchage devrait suivre. Celle-ci va permettre de développer des nouveaux marchés à meilleure valeur ajoutée.

A l'UHT (jus de fruits, potages), nous innovons avec la fabrication des purées de légumes pour bébés. Toutes les équipes sont mobilisées pour cet ambitieux projet. Les premiers produits devraient sortir des chaînes de productions avant la fin de l'année.

Pour Primel, il s'agit de faire face aux hausses des coûts de matières premières et de continuer à proposer aux consommateurs des plats toujours plus cuisinés plus raffinés....

« S'appuyer sur notre passé pour construire notre avenir » symbolise largement notre démarche. L'expertise et l'expérience des uns, la créativité et l'innovation des autres permettent la mise en œuvre de ces projets ambitieux.

Le 29 juin sera l'occasion pour toutes nos équipes de fêter les 50 ans ! Un anniversaire qu'ont déjà connu toutes nos filiales !!!

Gilles FALC'HUN

AGENDA

11 mars 2012	Randonnée pédestre et cyclo organisée par SILL Entreprises Sports à la SILL
Jusqu'au 20 mars 2012	Jeu concours Produit En Bretagne : devenez le Président la Relocalisation de Produit en Bretagne
21 avril 2012	A l'occasion du match BREST-RENNES, opération commerciale MALO. Jeu concours avec maillots du SB29 à gagner
22 avril 2012	Randonnée VTT organisée par SILL Entreprises Sports à la SILL
29 Avril 2012	A l'occasion du match AUXERRE-BREST, opération commerciale LA POTAGERE. Jeu concours : déplacement avec les joueurs, en avion, pour le match à gagner

ACTUALITES

Le Gall ne compte pas pour du beurre !!

Du 23 janvier au 5 février, Le Gall a renouvelé sa campagne d'affichage lors de la fête de la Chandeleur. Visibles dans près de 40 villes de l'Ouest et sur plus de 1500 panneaux, le beurre LE GALL était la vedette de cette fête familiale conviviale.



Visite Jean-Pierre COFFE le 10 février à Primel

Mais, c'est époustoufflant !!! Jean-Pierre COFFE séduit par nos produits

Après avoir dégusté les yaourts MALO, Jean-Pierre COFFE, consultant culinaire pour LEADER PRICE, s'est rendu chez PRIMEL

Gastronomie pour échantillonner une vingtaine de recettes mises au point par l'équipe de Thierry NOUGARET – Responsable R&D Primel Plougasnou. Thierry NOUGARET et Philippe LESVEN directeur Commercial nous confient que Jean-Pierre COFFE a été conquis par le professionnalisme des équipes et séduit par la majorité des recettes présentées et notamment le Velouté de Saint Jacques à la Truffe. « Très bon produit très bien équilibré » étaient les commentaires de Jean-Pierre COFFE.

Pour conclure, Thierry NOUGARET nous confie qu'au-delà de son côté Artiste Comédien Provocateur il y a un grand connaisseur de la cuisine Française et de son terroir ainsi que du monde de l'agroalimentaire et qu'il est un fin connaisseur des matières premières de qualité qui sont pour lui l'essence même d'une bonne cuisine. Vivement la prochaine étape de sélection !

Légende Photo dessert : dessert préparé par Thierry NOUGARET dégusté par Jean-Pierre COFFE



Visite Laury le 24 février

INFO A VENIR – laisser une réservation



LES NOUVEAUTÉS PRODUITS

MALO

• **Yaourt au lait entier aromatisé citron / framboise (4x125g)** : Enrichissement de la gamme des yaourts en pot carton. Fabriqués à partir d'arômes naturels, ces deux yaourts restituent parfaitement le goût authentique et généreux des douceurs du verger...

• **Fromage frais aux fruits 0% MG (4x100g)** : un lancement qui saura satisfaire les consommateurs à la recherche de plaisir et de saveurs, le tout sans matière grasse !

• **Fromage frais Bio nature 20% MG (4x100g)** : Cette recette de fromage frais à 20% MG vient enrichir la gamme Bio Malo comportant déjà 3 recettes de yaourts.



LE GALL :

• **Gamme de beurre de Bretagne (plaquette de 250g) doux et demi-sel** : INNOVATION de rupture, LE GALL se lance sur le marché des beurres butyrateur en plaquette. Loin des codes « classiques » du marché, la marque a développé un pack aux couleurs avant-gardistes et affiche fièrement son ancrage territorial.

LA COMPAGNIE ARTIQUE :

• **Anneaux d'encornets à l'Armoricaine (500g) et moules marinières déjà décoquillées (400g)** : La marque allie ainsi praticité et plaisir en proposant des produits prêts à l'emploi : après quelques minutes de réchauffage à la poêle savourez de délicieux fruits de mer déjà cuisinés. Il ne vous reste plus qu'à les accommoder au gré de vos envies. Avec la Compagnie Artique, savourez la Bretagne du côté pratique !



GRANDEUR NATURE :

• **P'tits malins sucrés 6 x 60g** : élargissement de la gamme « enfants » : fromage frais nature sucré avec seulement 5% de sucre

• **Lait fermenté 50cl** : en déclinaison du format 1L déjà présent en magasins

• **Tarte au citron meringuée 100g / Crème caramel beurre salé 130g** : Grandeur Nature investit le marché des desserts gourmands et lance deux recettes totalement inédites en magasins spécialisés.



LA POTAGERE :

• **Un avant goût d'été avec le Gaspacho concombre, citron et menthe LA POTAGERE (1L)**

Disponible à partir d'avril, une recette rafraîchissante qui vient enrichir l'offre existante comportant déjà la référence du gaspacho aux tomates.



Sous la marque GRANDEUR NATURE

- **GROSSISTES** (VITAFRAIS, BIODIS, PRONADIS, RELAIS VERT, BIOCASH, NATURDIS, BIODISTRIFRAIS)
 - Lait fermenté 50cl
 - Lait fermenté 50cl
 - Tarte citron meringuée
 - Crème caramel beurre salé
 - P'tits malins natures sucrés
- **BIOCOOP:**
 - Lait fermenté 50cl
- **NATURALIA:**
 - Lait fermenté 50cl
 - Tarte citron meringuée
 - Crème caramel beurre salé

Sous la marque GEL PECHE

- **SOUS TRAITANCE**
 - Crevettes au curry 300g
 - Crevettes au citron vert et gingembre 300g
 - Crevettes sauce barbecue 300g
 - Crevettes sauce provençale 300g
 - Crevettes ail et persil 300g
 - Crevettes sauce aigre douce 300g

Chez COMPAGNIE ARTIQUE

- **GEANT (AU NATIONAL)** :
 - Poêlée de St Jacques 500g
 - 4 Paniers feuilletés au Saumon 400g
 - 4 paniers feuilletés au Boursin® ail et fines herbes 400g
- **SYSTÈME U (RÉGION OUEST)** :
 - Anneaux d'encornets à l'Armoricaine 500g
- **INTERMARCHÉ (RÉGION OUEST)** :
 - Anneaux d'encornets à l'Armoricaine 500g
 - Moules marinières 400g

Sous la marque LE GALL

- **CARREFOUR OUEST**
 - Plaquette de beurre de Bretagne doux et demi sel (250g)
- **LECLERC (OUEST : SCAOUEST / SCARMOR)** :
 - Plaquette de beurre de Bretagne doux et demi sel (250g)
- **MONOPRIX (DANS 110 MAGASINS)** - Plaquette de beurre de Bretagne doux et demi sel (250g)

Sous la marque MALO

- **CASINO**
 - Yaourt pot carton framboise x 4
 - Yaourt pot carton citron x 4
- **LECLERC (AU NATIONAL)**
 - Yaourt pot carton framboise x 4
 - Yaourt pot carton citron x 4
 - Fromage Frais 20 % Bio nature x 4
- **CORA:**
 - Yaourt pot carton framboise x 4
 - Yaourt pot carton citron x 4
 - Fromage Frais 0 % Fruits x 4

Sous la marque LA POTAGERE

- **CARREFOUR** - Gaspacho concombre citron menthe 1L (produit saisonnier)
- **CARREFOUR OUEST**
 - Velouté de légumes variés Bio 1L
 - Mouliné de légumes variés Bio 1L
 - Velouté de légumes au Parmesan Bio 1L
 - Velouté d'aubergines grillées et romarin à la crétoise Bio 1L
 - Velouté de courgettes au basilic Bio 2x30cl
 - Mon mouliné poireaux pdt & ciboulette 2x30cl (gamme Rose)
 - Mon mouliné légumes du potager 2x30cl (gamme Rose)
 - Bisque de homard 1 l
 - Soupe de poisson à la bretonne 1 l

Nouveaux Marchés MDD et industries

	<ul style="list-style-type: none"> - Paella 1kg - Ris cantonais 900g - Tagliatelles aux fruits de mer 1.4kg - Blanquette de volaille 900g
	<ul style="list-style-type: none"> - MOULINE LEGUMES VARIES BIO 1L - Velouté de légumes du Sud Bio 1L - Velouté de légumes Verts Bio 1L
	<ul style="list-style-type: none"> - Yaourt Bio nature - Yaourt Bio Vanille - Yaourt BIO 0 %
	<ul style="list-style-type: none"> - Pur jus Multifruits 1L BOUTEILLE VERRE - Jus multifruits Toupargel - Poisson sauce marinière 400g
	<ul style="list-style-type: none"> - Beurre moulu BIO 250g doux et demi sel
	<ul style="list-style-type: none"> - Cassolette aux fruits de mer 600g - Poêlée de ST-Jacques, riz et gambas 500g - Torsade carbonara 900g
	<ul style="list-style-type: none"> - Colin d'Alaska sauce bordelaise 300g - Spaghetti bolognaise 300g - Poulet au curry rouge 300g - Mini penne au saumon et colin, sauce crémée et petits légumes 300g
	<ul style="list-style-type: none"> - Salade provençale aux conchiglias 1kg - Salade de penne et légumes 1kg - Salade de gigli à la moutarde 1kg - Salade asiatique 1kg

1962 - 2012

C'était l'année soixante deux !!

Et dans notre bout de Finistère la naissance de La Société Industrielle Laitière du Léon, est officialisée le 15 février 1962 !!!

Nous allons dans ce numéro du Journal Interne et dans le prochain évoquer l'histoire et les souvenirs de cette jeune quinquagénaire !!!

Depuis les années 1850 les familles FALC'HUN et LEON font du négoce de beurre. Le beurre est collecté chez les fermiers des environs de Plouvien et Bourg-Blanc et revendu sur les marchés brestoïses, naturellement tout se faisait à pied !

Vers 1930 le ramassage du beurre salé fait place à celui du beurre doux, une fois collecté ce beurre est lavé et malaxé, on y ajoutait du sel afin d'augmenter la durée de conservation, il faut bien sûr rappeler que les frigos n'existaient pas !!

A partir de 1955, Yves* et Gilles FALC'HUN, Jean* et René** LEON s'équipent de barattes et de bidons de lait pour collecter la crème auprès de 400 fermiers, qui ont un cheptel de huit à dix vaches en moyenne.

Yves FALC'HUN	Gilles FALC'HUN	Jean LEON	René LEON
Gilles		Henri	Jacques
		Marie-Pierre	Jean-Marc
			Yves

A l'époque, la demande est forte, la production locale ne suffit pas, et des beurres danois, néo zélandais, font leur apparition à côté de « Notre » beurre breton. Pour répondre à la demande du marché, la filière laitière s'organise essentiellement de manière coopérative. Le 15 février 1962, après d'intenses réflexions et moult discussions parfois vives, Yves et Gilles FALC'HUN, Jean et René LEON proposent une alternative en mettant en commun leurs moyens et s'associent pour créer la Société Industrielle Laitière du Léon. Gilles FALC'HUN, PDG du Groupe SILL, entré en XXX au « service poudre de lait » rejoint la direction de l'entreprise en XXX nous rappelle « l'accord a été scellé un samedi matin au marché de Saint-Renan ».

Au départ, la SILL ramasse **1.3 million de litres de lait pour l'année 1962** et le transforme en beurre et en caséine réparties en quantités égales pour les familles. Cette 1^{ère} aventure durera 4 ans depuis le hangar de Plouvien avec 20 salariés.

En 1966, la SILL déménage du site du bourg et s'installe au RADEN*, site actuel et lieu stratégique car il est traversé par le Benouic qui se jette dans l'Aber Benoît. Une implantation à proximité d'un point d'eau pour la consommation amont et les rejets était une condition décisive pour les laiteries. Les 10 ramasseurs, équipés de bidons de lait, collecteront **11 millions de Litres de Lait en 1966**. Le travail s'organise, les bidons une fois vidés passent sur la chaîne de lavage et sont prêts pour une nouvelle tournée.

Au commerce du beurre et la crème, très réputés auprès des boulangers, pâtisseries et restaurateurs de la région, s'ajoute d'une part le commerce du lait pasteurisé en bouteille carton puis plastique,

Cette année là !!!

C'est la sortie au cinéma du « JOUR LE PLUS LONG » la seconde guerre mondiale est encore très présente dans toutes les familles. Le Général De Gaulle préside le pays, John Fitzgerald Kennedy est le plus jeune président des Etats-Unis, et sera assassiné à Dallas l'année suivante. En mars la signature des accords d'Evian reconnaît l'indépendance de l'Algérie, une autre page douloureuse de notre pays se tourne. Le plus grand paquebot du monde LE FRANCE quitte Le Havre pour sa première croisière inaugurale à destination des Canaries. Jacques Anquetil remporte le tour de France, et la France remporte le tournoi des 5 nations !! En janvier lors du premier marathon agricole de Bruxelles au sein de la CEE, le conseil adopte les grandes lignes de la politique agricole commune, l'Europe se construit...

du fromage frais (petits suisses) des yaourts (en pot carton), de la caséine et d'autre part le négoce de veaux, d'œufs. Deux barattes en inox permettaient de fabriquer le beurre.

Les années qui suivent verront le passage de la collecte « du bidon à la citerne ». En janvier 1967 la SILL collecte le lait auprès de 542 producteurs, fin 1969 ils sont 1057. « Le 1^{er} camion citerne SILL était un camion de démonstration ; un BEDFORD avec une citerne MAGYAR de 3000 L qui faisait le Tour de France des laiteries. Il s'arrêta à la SILL et n'en repartit plus. Véritable vitrine du progrès de la SILL, chaque dimanche matin, il stationnait à la sortie de la messe des différentes paroisses » raconte Gilles FALC'HUN

Les années 1970 sont celles de la forte croissance de la production agricole et de l'industrie laitière : la production laitière bretonne double entre 1968 et 1982. C'est aussi une grande période d'agitation professionnelle et syndicale. En 1972 « La grève du lait » en est une preuve, les producteurs s'opposent aux industriels, et les revendications sur le prix du lait sont nombreuses. Gilles FALC'HUN confirme que « Ce fût une période de tensions extrêmes entre les entreprises et les producteurs qui occupaient les usines et regroupaient les camions de toutes les laiteries sur la place de Saint-Renan. Les affrontements avec les CRS furent très violents, un des manifestants a même perdu son œil. A la fin de la grève, on retrouvait les camions avec du lait qui avait tourné. »

Cette même année, la construction de la tour de séchage démarre. En effet à cette période la SILL transfère le lait écrémé à la Coopérative de Landerneau pour le sécher, mais les volumes sont tels qu'elle ne peut plus continuer à le traiter et dénonce l'accord de séchage. Gilles FALC'HUN précise qu'il a donc fallu, dans la hâte, décider et construire la tour de séchage. Le chantier dure seulement 9 mois !

C'est donc samedi le 31 mars 1973 que la tour de séchage, toujours en service, sort ses premiers kilos de poudre et à cette même date Jean-René BOUDIN Directeur Industriel fait ses débuts. Les principaux marchés de poudre de lait sont en Italie. Il s'agit de la poudre destinée aux animaux.

Jean-René Boudin témoigne

« la mise en route de la tour, a été un moment très important, la solidarité, l'esprit d'entreprise n'étaient pas que des mots. J'ai commencé ma première journée le samedi à 8h et l'ai terminé le dimanche à 5 h du matin ! Nous collectons 60 millions de litres de lait dans des citernes de 12000 litres auprès de xxxx producteurs. Les tournées de ramassage débutent à 4 h du matin et se terminent quand toutes les fermes ont été collectées. Le lait écrémé des laiteries Rolland et Laiterie Helou est séché à la SILL. Avec cet outil l'entreprise prend une nouvelle dimension ».

Présente dans l'entreprise dès 1972, **Jacqueline Quiniou** prend la responsabilité du laboratoire qui se crée à ce moment là :

« le rôle du laboratoire était de contrôler le lait par le taux de matière grasse du lait, qui servait de base pour payer les producteurs avant que le laboratoire interprofessionnel ne prenne le relais. Les notions d'hygiène n'étaient pas celles d'aujourd'hui, tant dans nos ateliers que dans les exploitations. Le laboratoire s'est structuré à partir de cette période, nous avons mis en place des plans de contrôle, pour les analyses physico chimiques et bactériologiques, sur les produits finis et notamment la poudre de lait »

Au service beurrerie, **Marie-Jo DENIEL** entrée en 1972, **Monique CABON** entrée en 1978 et **Hélène L'HOSTIS** entrée en 1978 nous confirment

« avoir suivi et appliqué la mise en place des normes d'hygiène et les contrôle qualité pour garantir la traçabilité du produit. Tout le conditionnement du beurre moulu se fait toujours à la main et tout cela dans une ambiance conviviale. »

Yvette MINGANT entrée en 1971 après « un stage » en 1970 complète :

« Tout était manuel, les seaux de crème étaient remplis au décalitre. Après 3 mois passés au labo, j'ai rejoint le service Ultra-Frais (crème et yaourts). Depuis 1999, lors du transfert de crème de SILL chez LE GALL, je tiens le magasin échantillon »

En 1973 également **Philippe Corre**, Directeur Commercial, jeune diplômé de l'école de commerce rejoindra l'équipe de la SILL

« Je suis rentré à la SILL en septembre 1973, avec pour contrat de travail une poignée de main et un contrat de confiance. La clientèle de mes débuts était locale desservie tous les jours par notre réseau en « laisser sur place ». Les produits fabriqués par l'entreprise (lait frais, crème fraîche, fromage frais, yaourts, ...) et quelques produits de négoce (œufs, crêpes, concession La Roche aux Fées) étaient proposés à une clientèle diversifiée notamment les utilisateurs professionnels (boulangers, pâtisseries, restaurateurs, traiteurs, collectivités, ...) et les magasins « alimentaires » de proximité (LA LEONARDE, L'ECO, SPAR, JODI, COOP, HALLES, ...) mais aussi les premiers réseaux de supermarchés (RALLYE, E LECLERC, RECORD, EUROMARCHE, CONTINENT, ...). Notre évolution liée à la progression du « fleuve blanc » et à nos diversifications successives s'est adaptée aux profondes mutations du commerce local, national et international »*

C'est sous la direction d'Yvonne Falc'hun (mère de Gilles FALC'HUN), que les services administratifs gèrent la paie de lait, en espèces bien entendu, la comptabilité et le personnel. L'informatique n'avait pas encore pointé le bout de son nez, et même le téléphone se faisait exceptionnel !!

Odile GOGUER entrée en 1972

« J'ai débuté à la SILL en mai 1972 au service facturation, les factures étaient réalisées manuellement. L'informatique est venue plus tard révolutionner notre façon de travailler. Puis j'ai rejoint Simone PAPE au service collecte avant de rejoindre le service comptabilité »*

**partie en retraite en novembre 2011 après 42 années passées à la SILL*

En 1979, la SILL collecte 96 Millions de litres avec 1222 producteurs. Fort de 119 salariés transforme le lait en poudre, poudre de lait réengraissée, beurre et crème.

Henri LEON – Directeur Général Délégué

Pas simple de résumer 50 ans d'histoire de la société en quelques lignes, surtout quand on est « tombé dedans tout petit » !

Que de chemins parcourus au niveau des produits : crème, lait pasteurisé, yaourts, fromage frais, poudre de lait, lait UHT, crème UHT, poudres spéciale et mélanges, jus de fruits, potages, fromage fondu,...

Que de chemins parcourus en diversification en prises de participation et rachat : plats cuisinés, aquaculture, algue...

Mon souvenir va bien naturellement aux fondateurs qui d'une tape dans la main, à force de volonté, de ténacité, de discussion et de travail ont posé les premières pierres de l'édifice que l'on connaît aujourd'hui.

Souvenirs aussi d'hommes et de femmes qui ont consacré beaucoup de leur temps au service de la société. Les vaches donnent du lait tous les jours et la collecte se faisait tous les jours. Quel émotion aujourd'hui de voir partir les salariés à la retraite après plus 40 ans et plus de service dans l'entreprise

Je veux aussi ajouter le mot « PASSIONNÉ » qui qualifie les salariés du Groupe. Passion d'un travail bien fait qui est récompensé tous les ans par des médailles au Concours Général Agricole »

A SUIVRE

*RALLYE : 1^{er} hypermarché à BREST, ouverture en mai 68 !!! RALLYE enseigne de distribution rachetée par CASINO en 1991.

* Le lieu-dit « LE RADEN » à l'emplacement de la tour de séchage actuelle Précurseur des « vieilles charrues » le club de foot de Plouvien organise les fêtes du Raden sous la houlette de René LEON (.)

Serge LAMA, Michel Sardou, Les Compagnons de la Chanson sont passés sur la scène du Raden...dommage Clo-Clo n'a pas chanté « Cette année là »...nous aurions tous repris « c'était l'année soixante deux » !!!

Dans le Groupe, 32 salariés sont nés en 1962

13 à la SILL, 13 chez Primel Gastronomie, 3 à laiterie Le Gall, 3 à laiterie MALO



Pour vos suggestions, contact Xavier ROQUINARCH SILL (poste 425) ou xavier.roquinarch@sill.fr
Impression : CLOITRE Imprimeurs - Crédit photos : Yves SIMON et Daniel DAGORN

Le Raden - 29860 PLOUVIEN - Tél. 02 98 40 90 30 - Fax 02 98 40 00 76 - www.sill-entreprises.com

