1962-2012

En 2012, Sill fête ses 50 ans

SILL ENTREPRISES

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

N° 35 JUIN 2012

LE MOT DU PRÉSIDENT

L'événement approche !

Le 29 juin, nous fêterons les 50 ans de la SILL.

Nous espérons être nombreux à partager ce moment de convivialité. Ce sera l'occasion d'évoquer beaucoup de souvenirs.

Nous mettons tout en œuvre pour minimiser les contraintes. Les horaires des plannings de production des ateliers seront aménagés sur tous les sites.

Néanmoins, pour reprendre une expression à la mode, l'état de grâce sera de courte durée ; le contexte économique toujours aussi difficile est là pour nous le rappeler. Les prix d'achats des matières premières sont en hausse, les prix de vente de nos produits finis sont en baisse.

L'installation de la ligne de fabrication des purées infantiles et le terrassement de la nouvelle chaufferie bois vont démarrer.

Ces projets qui se concrétisent nous permettent toutefois d'être optimistes et confiants en l'avenir.

Je compte sur vous le 29 juin au Parc des Expositions de Penfeld à Brest.

Gilles FALC'HUN

A LA UNE

SILL et les partenariats de l'été

TONNERRES DE BREST 2012 :

Les marques de la SILL vibreront au rythme des Tonnerres de Brest du 13 au 19 juillet prochains ! Nous serons présents au cœur du village Terres et Mers de Bretagne sur un stand de 50 m².

JEU CONCOURS : La Compagnie Artique, Le Gall et Malo organisent depuis début mai un jeu concours afin de faire gagner aux futurs visiteurs de nombreux lots : 160 pass journée pour la fête, 80 entrées Océanopolis, des livres de recettes, tabliers de cuisine … Présents dans plus de 80 magasins, cette opération mettra principalement en avant les innovations de ces trois marques. **Pour plus d'informations : www.jeusill.fr.**

FESTIVAL DU BOUT DU MONDE :

Avec Plein Fruit, vibrez au son du festival. **A compter du 04 juillet,** Plein Fruit proposera un jeu concours dans les 43 magasins Leclerc de la région. A gagner : plus de 100 places pour le festival !

Du 03 au 05 août, La SILL, partenaire officiel de l'événement, proposera ses jus Plein Fruit et un Bar à soupes La Potagère à l'ensemble des festivaliers.

AGENDA

1er juin	Course cycliste : trophée Jean FLOC'H à Plourin Ploudalmézeau avec les pros de Bretagne Schuller et l'équipe SILL
24 juin	Course cyliste à Saint-Jean à Plouvien organisée par SILL Entreprises Sports
29 juin	Soirée anniversaire 50 ans SILL à Penfeld Brest
A partir du 04 juillet	Opération Plein Fruit / La Potagère – jeu concours pour gagner des places au festival du Bout du Monde
Du 13 au 19 juillet	Présence aux tonnerres de Brest 2012 (au coeur du village Terre et Mer de Bretagne)
Du 03 au 05 août	Partenariat : Festival du Bout du Monde (La Potagère, Plein Fruit)
Les 11 et 12 août	Partenariat : Festival Fête du Bruit à Landerneau (Malo, La Potagère)
16 septembre	Course cyliste - finale trophée Jean-Louis Quivouron - à la SILL organisée par SILL Entreprises Sports

Sill
Le Gall
PRIMEL Gastronomie
MALO

1962-2012

Nous avons évoqué dans le numéro précédent du journal interne la création de la SILL en 1962, et son évolution jusqu'en 1980. Durant toutes ces années, La SILL s'est imposée dans le secteur laitier. En 1981, la SILL amorce un changement industriel essentiel avec la construction de l'atelier UHT. Cet atelier avec la technologie Ultra Haute Température permettra le traitement du lait et de la crème garantissant une conservation plus longue. Cette démarche sera à l'origine de la stratégie de diversification, qui se traduira rapidement par la fabrication selon les procédés de pasteurisation des jus de fruits et des potages sur le site de Plouvien. Cette diversification se poursuivra par une croissance externe dans les années 1990 avec l'acquisition de ce qui allait devenir PRIMEL GASTRONOMIE, spécialisée dans les produits surgelés, de la laiterie de LE GALL en 1998 et de la laiterie de Saint-Malo en 2008.

En 1981 l'atelier sort ses premières briques de lait MATINES, mais le marché du lait UHT s'avère vite très concurrentiel, la SILL décide alors de se lancer dans un nouveau métier : la fabrication des jus de fruits. C'est un univers différent pour La SILL tant au niveau des achats que de la fabrication et de la commercialisation. L'ère de l'industrialisation et la mondialisation sont en marche. Les achats de concentré d'orange se font en dollar, les fournisseurs de matières premières et de conditionneuses sont à l'étranger.

« Lors de déplacements en Europe du Nord, j'avais observé que le jus était fabriqué par les laiteries » précise **Gilles FALC'HUN** – PDG du Groupe SILL. *«Le jus de fruit s'est imposé assez naturellement, les habitudes des consommateurs changeaient. En 1984, quand La SILL s'est lancée dans la fabrication de jus de fruits, le Français consommait 2L de jus de fruits par an, aujourd'hui il en consomme 25 L par an. Le 1er client fut Antoine POLARD du Centre LECLERC de Saint-Pol de Léon et acheteur national chez LECLERC»* fait remarquer **Gilles FALC'HUN.**

Animés d'un esprit d'innovation qui ne s'est jamais démenti au fil des années, les dirigeants étaient motivés par le souci de maintenir l'emploi sur le site et d'optimiser l'utilisation de la structure industrielle. Les équipes, elles, continuent à s'adapter aux nouvelles exigences de leurs différents métiers avec toujours autant de curiosité et de volonté.

Christian BRONSARD est rentré à La SILL en 1979. Aujourd'hui responsable de l'atelier UHT, il se souvient de quelques anecdotes :

« S'adapter, répondre aux marchés divers et variés, nous a amenés à quelques fabrications originales. Nous avons fabriqué une briquette de jus de fruit à marque KADO parfumée à la framboise. Les préparateurs, encore présents aujourd'hui s'en souviennent certainement. Le concentré laissait des belles traces rouges sur les tenues et l'odeur dégagée était très tenace... Exceptionnellement nous avons conditionné des briques de vin blanc destinées à la cuisine pour Casino, de l'ICE TEA pour Lipton, nous avons aussi fabriqué un jus de fruit qui connut, fort heureusement, un succès très éphémère « LE TANG », ceux qui l'on gouté ne peuvent pas l'avoir oublié!! »

En 1987, fort de cette première expérience de diversification réussie, les dirigeants décident de relever un nouveau challenge. La vente de jus de fruits s'est vite avérée saisonnière, il fallait réfléchir à une activité complémentaire. La consommation de jus de fruit s'inscrivait déjà dans un changement d'habitude des consommateurs. La population devient plus citadine, le taux d'activité de la population féminine augmente largement. Rapidement l'idée de compléter le marché du jus de fruit par celui des potages s'est révélée évidente.

Gilles FALC'HUN nous raconte *« qu'En réalité, l'idée est venue d'une conversation avec Yannick MARZIN, à l'époque adjoint au Maire de Brest chargé des Affaires Sociales qui me dit : tu sais travailler les fruits, pourquoi pas les légumes, car on ne sait pas correctement distribuer la soupe par le CCAS de la ville »*

Dès le lendemain, il demanda à Johanna Sikora, jeune polonaise à la R&D de travailler le sujet et quelques mois plus tard le produit était prêt !
Les contours de ce marché sont encore flous car le marché du potage liquide en brique en est à ses débuts. La production balbutie, **Christian BRONSARD nous explique :**

« les premières difficultés rencontrées dans la conservation des soupes dans les briques TETRA PAK sont causées par le broyage des légumes et le mauvais positionnement des soudures. Du temps, de la compétence, de la patience, du bon sens et du travail en équipe nous ont permis d'avancer... L'arrivée d'un nouveau fournisseur COMBIBLOC a largement facilité la résolution de certains problèmes.»

Pour **Christian BRONSARD**, les clés de la réussite de la diversification sont une dose d'instinct et la confiance accordée par les dirigeants aux équipes techniques. Il reconnaît la difficulté d'apprendre un nouveau métier **mais que c'est**

« passionnant et motivant pour les équipes. Je le ressens encore aujourd'hui avec le démarrage de la ligne Baby Food ».

Les années 1990 et 2000 sont les années de diversification par croissance externe. Michel MAGUEUR Directeur Général Adjoint Groupe SILL au cœur de ces expériences nous les fait revivre. Créée en 1923 Primel Gastronomie Plougasnou est une société de mareyage, c'est une entreprise familiale jusqu'en 1986. Elle a ensuite été successivement gérée par des repreneurs Parisiens puis Strasbourgeois.

Michel MAGUEUR se souvient

« En 1994, alors que l'entreprise est sous administration judiciaire, les dirigeants de Primel, souhaitaient retrouver un centre décisionnel proche de Plougasnou, une stratégie industrielle et commerciale compatible et une assise familiale qui pérennise l'emploi dans notre région. C'est donc La SILL qui reprend Primel, et 18 ans après, les promesses ont été tenues d'un coté par les actionnaires grâce à un investissement important et un soutien permanent, et de l'autre par l'ensemble du personnel. Les équipes ont toujours eu une capacité à anticiper les marchés, à innover et à maintenir une belle performance industrielle. »

L'acquisition des Laiteries Le Gall et de Saint Malo s'inscrit clairement dans la stratégie laitière du groupe. Ces sociétés à caractère familial depuis leurs créations respectivement 1923 et 1948 et basées en Bretagne ont complété le groupe par 3 nouveaux domaines d'activités : le beurre de baratte, la poudre de lait pour les chocolatiers et l'ultra-frais.

Dans un monde laitier qui va connaître de grands changements, il est important d'avoir de nouveaux marchés pour utiliser au mieux notre collecte.

SILL devient un groupe

« La diversification dans les plats préparés de 1992 à 1994 avec le rachat des 3 sociétés (Herry Gastronomie, Compagnie Artique et Primel Gastronomie et leur fusion en 2006) a permis de créer un groupe d'envergure régionale. La politique transversale groupe s'est structurée, tout en laissant aux filiales leur approche stratégique et commerciale. La reprise de Le Gall et Malo a conforté cette démarche. » complète **Michel MAGUEUR.**

Les avantages d'être présent sur plusieurs métiers

« SILL est un groupe industriel à dominante laitière. Le fait d'avoir su se diversifier dans d'autres domaines d'activité proche évite « de mettre tous les œufs dans le même panier » et oblige à s'ouvrir à d'autres techniques et marchés donc de répartir les risques. C'est un modèle assez original. Par contre cela nécessite d'orienter l'investissement à bon escient » conclut **Michel MAGUEUR.**

Paul BOUCHER Responsable R&D Primel Plabennec et Malou TROCME standardiste Primel Gastronomie témoignent de cette histoire :

Paul BOUCHER entré comme cuisinier en 1989 au sein de la société Compagnie Artique (basée à Commana).

« A l'époque nous n'étions que 5, la production se faisait le matin et l'après-midi était réservée à l'emballage des produits. Au fil des années la société a grossi, s'est structurée, de nouveaux cuisiniers sont arrivés et je suis devenu responsable de production. La notion de R&D n'existait pas à cette époque, tout se faisait directement dans l'usine : « les recettes s'élaboraient sur une plaque de cuisson posée sur un coin de table, les pieds dans la farine ... ». Tout allait très vite, on ne passait pas par ces longues phases d'appels d'offre. Je suis fier de constater que les recettes élaborées à cette époque font encore partie du top 10 des meilleures ventes de la marque Compagnie Artique : les cassolettes gourmandes, à la laitue de mer ou encore la tourte St-Jacques ont plus de 25 ans !!!! »

Malou TROCME secrétaire standardiste

« Je suis entrée à la SA PRIMEL en juin 1967 au service client, 2 ans plus tard j'intégrais le tout nouveau service informatique (déjà un ordinateur !) en tant que monitrice de saisie : d'abord sur cartes perforées, puis sur bandes (12 personnes en 2x8 dans le service pour du travail à façon), puis sur disquettes et enfin en réseau en 1991. Cette année là je venais deux jours par semaine à l'usine contrôler les heures du personnel.

L'été 1993 a vu la chute du chiffre d'affaires, et l'annonce de 33 licenciements, d'abord dans le service transport, puis le service informatique. Les autres services devaient suivre. En décembre 1994, la SILL reprend l'usine. Jean Jacques NICOLAS m'appelle pour un entretien, et m'annonce que je suis reprise pour m'occuper comme auparavant des heures du personnel et me propose le poste de standardiste. J'ai accepté en disant que je ne parlais pas anglais, mais que je ferai de mon mieux, et j'étais en poste le lendemain. J'ai toujours trouvé des « bonnes âmes » pour m'aider et qui m'aident encore aujourd'hui quand un interlocuteur étranger appelle. Je profite de ces lignes pour les remercier fortement, un remerciement aussi à Gilles FALC'HUN et Jean Jacques NICOLAS pour m'avoir réintégré chez Primel, ma seconde famille avec la SNSM. »*

** Jean Jacques NICOLAS – ancien Directeur Général Primel Gastronomie*

L'entreprise hier aujourd'hui et demain ...

Nous avons évoqué l'histoire de La SILL, qui depuis 1962, s'agrandit, innove... Le groupe compte aujourd'hui 750 salariés répartis sur les 5 sites.
La moyenne d'âge des salariés est de 41 ans, moins de 20% des salariés ont 30 ans et moins. L'équilibre de la pyramide des âges est un souci constant qui se traduit par le maintien dans l'emploi des salariés les plus âgés et par le recrutement de jeunes salariés. Cette diversité fait la force de l'entreprise et en assure la pérennité.
Nous avons choisi pour illustrer ce propos et terminer l'évocation de l'histoire de La SILL, de recueillir le témoignage de 4 salariés qui ont 25 ans cette année.

Marilyne LEON – assistante export, en poste depuis septembre 2010
« Pour moi, La SILL est une entreprise active qui sait entretenir des valeurs saines et familiales, comme il en existe de moins en moins. Ce qui ferait le secret de sa dynamique ? Peut-être parce que les produits sont ses amis pour la vie et qu'elle mange bien plus que 5 fruits et légumes par jour ! »

Fabien LANSONNEUR – opérateur de ligne au service UHT, en poste depuis octobre 2010
« Je connaissais La SILL, avant d'y travailler. J'avais côtoyé d'anciens salariés. Lorsque je suis arrivé, j'ai vite pu vérifié que ce que j'avais entendu était vrai : l'entreprise a su garder son caractère familial et préserver une bonne ambiance dans les ateliers. Mes collègues m'ont bien accueilli, et facilité mon intégration. Je ne regrette pas mon choix !!!»

Kévin FEGEANT- chauffeur au service collecte, en poste depuis mars 2008
Pour moi La SILL est une entreprise qui respecte ses produits, qui sont très variés et de qualité, et en ce qui me concerne c'est en priorité au lait que je pense. La SILL a su se diversifier, élargir sa gamme, c'est ce dynamisme qui lui permet de fêter ses 50 ans cette année. Je suis bien sur très fier de participer à la chaîne de la SILL !!

Clément CARADEC – assistant paie-ressources humaines, en poste depuis septembre 2010
« Avant d'intégrer le Groupe SILL, je ne connaissais que partiellement l'histoire et les activités du groupe. Je savais que la SILL était une entreprise familiale d'origine Bretonne que je voyais essentiellement à travers ses marques comme « Plein Fruit » et « La Potagère ».
Depuis deux ans, je découvre et je suis admiratif devant le parcours réalisé durant 50 ans : le Groupe SILL a su grandir, se diversifier, conquérir de nouveaux marchés, faire preuve d'innovation tout en restant fidèle à ses principes de base ».

L'Histoire de SILL et tous ces témoignages nous montrent l'implication de tous les collaborateurs toujours prêts à relever de nouveaux défis. Gageons que l'histoire sera encore longue sous la houlette des familles FALC'HUN et LEON.

LE JOURNAL DE BORD

Pendant plusieurs années, l'image de la SILL a été véhiculée par la voile.
C'est en 1988 que le nom de la SILL apparaît pour la première fois sur un bateau, celui de « La ville de Brest », sur le tour de France à la voile. Pour l'anecdote, le Tour de France était sponsorisé à l'époque par Orangina qui a vu d'un mauvais œil l'arrivée de « PLEIN FRUIT » et un incident a éclaté à l'étape de Saint-Malo : les protagonistes ont été à deux doigts de finir dans le bassin du port !
En 1991 : Jacques CARAES sollicite la SILL pour couvrir LE FIGARO SOLO...
"Les résultats sont décevants et nous proposons à Jacques de s'associer à Michel DESJOYAUX pour la Transat LORIENT-ST-BARTHELEMY en avril 1992... A quelques jours du départ, Bilou et Jean-Luc NELIAS nous sollicitent car il leur manquait « 100 balles » pour prendre le départ. A l'arrivée les 2 bateaux terminent 1er et 3e, c'est le début de l'aventure avec Bilou." précise Gilles FALC'HUN.
La Transat AG2R 1994 : Engagée dans la voile depuis 1988 et une victoire lors de la 1re transat AG2R, SILL réussit l'exploit de la gagner une 2e fois avec Roland JOURDAIN et Jean LE CAM par le plus petit écart jamais enregistré 63 secondes.
Le monocoque 60 pieds : en 1999, SILL Compétition se lance un nouveau défi : construire un monocoque de 60 pieds. Ce projet s'inscrit dans une stratégie de sponsoring bien maîtrisée :
- Adhérer aux valeurs véhiculées par la voile
- Fédérer les salariés et les producteurs

Le monocoque vitrine du groupe est un point de rencontre avec les clients.
Bilou porta haut les couleurs de SILL avec cette formule 1 des mers, remporta la Route du Rhum 2006 et assura de nombreuses places sur les podiums (3e Vendée globe 2000).
Aujourd'hui encore SILL poursuit le sponsoring dans d'autres sports mais marque encore les esprits dans la voile. Car au-delà du sponsoring, il y avait une vraie histoire de cœur.

Ils ont moins de 30 ans ou 30 ans cette année, *ils travaillent sur le site de Plouvien et posent pour la photo souvenir du 50e anniversaire de la SILL.*
Notez bien les noms... quand il faudra les reconnaitre dans... 30 ans...!!

A propos, sur la dernière page du précédent numéro, il y avait deux petites photos d'époque. Les avez-vous reconnu ?
Sur la photo de gauche, il y avait au premier plan Yvette MINGANT –employée au service logistique, sur la photo de droite, à gauche Adrien HERE –Responsable Automatisme, au premier plan et de quasiment de dos on reconnait Marie Jo ROLLANT, qui est partie en retraite en 2009, mais que personne n'oublie !!

ACTUALITÉS DE SILL ENTREPRISES

LES NOUVEAUTÉS PRODUITS

LE GALL :

• **Lancement du lait demi-écrémé origine Bretagne en gros conditionnement (10L) à destination des grossistes.**

Notre sélection de produits à utiliser pour l'été :

LE GALL :

• **Le beurre de printemps :** Proposé en version « doux » et « demi-sel », il est fabriqué à l'ancienne, en baratte tonneau. Résultat : un produit à la robe jaune bouton d'or, une grande onctuosité, des saveurs explosives et parfumées qui libèrent en bouche son fruité et ses notes florales.

LA POTAGERE :

• **La gamme des gaspachos :** deux recettes gourmandes et rafraîchissantes idéales pour accompagner vos repas d'été.

LA COMPAGNIE ARTIQUE :

• **Les plats cuisinés :** fini le casse-tête des menus longs à concocter, avec les poêlées Compagnie Artique, le repas est prêt en moins de 10 minutes de réchauffage à la poêle. Au choix : St-Jacques cuisinées à la Bretonne, moules marinières ou anneaux d'encornets à l'Armoricaine.

PLEIN FRUIT :

• **Les apéritifs sans alcool :** Plein Fruit vous offre un avant-goût des vacances avec ces deux recettes de cocktail sans alcool (Punch et Pina Colada) gorgées de soleil et pleines de saveurs. Une évasion au pays des saveurs à consommer sans modération.

MALO :

• Idéals pour les en-cas et piques niques improvisés, offrez-vous un moment de pure saveur gourmande avec **les yaourts à boire Malo** – disponibles en 4 saveurs (vanille, banane/goyave, framboise et pina colada)

NOUVEAUX RÉFÉRENCEMENTS ET NOUVEAUX MARCHÉS :

Sous la marque LE GALL

• **GÉANT ET CASINO (SUR LA BRETAGNE)**	- Plaquette Le Gall 250 g beurre de Bretagne demi sel - Lait bio Le Gall demi écrémé 1litre
• **INTERMARCHÉ (SUR LA BRETAGNE)**	- crème fleurette Le Gall 25 cl - crème fleurette Bio Le Gall 25 cl - Lait bio Le Gall demi écrémé 1litre - Plaquette Le Gall 250 g beurre de Bretagne demi sel
• **SYSTÈME U RÉGION OUEST**	- Plaquette Le Gall 250g beurre de Bretagne demi sel et doux
• **CORA**	- Plaquette Le Gall 250g beurre de Bretagne demi sel et doux
• **SODEXO RÉGION OUEST**	- Outre de lait BIO (10L) LE GALL

Sous la marque MALO

• **MONOPRIX**	- Fromage Frais menthe x 4 - Fromage Frais vanille x 4
• **SYSTÈME U**	- Yaourt aromatisé framboise x 4 - Yaourt aromatisé citron x 4 - Fromage Frais 20 % BIO nature x 4
• **INTERMARCHÉ**	- Yaourt aromatisé framboise x 4 - Yaourt aromatisé citron x 4 - Fromage Frais 20 % BIO nature x 4
• **LECLERC**	- Fromage Frais 20 % BIO nature x 4
• **CORA**	- Fromage Frais 20 % BIO nature x 4
• **CARREFOUR**	- Yaourt BIO pot carton x 4
• **MATCH**	- Emprésuré café x 4
• **NOUMÉA (EXPORT)**	- Pot verre MALO et Fromage frais (12 références)
• **PRO À PRO DISTRIBUTION**	- Gamme MALO tradition, Bio et conventionnelle
• **SODEXO (RÉGION OUEST)**	- Gamme MALO Bio
• **FRANCE FRAIS**	- Marché scolaire des Côtes d'Armor : Yaourt MALO aux fruits et Fromage Frais 40% fruits. - Chaine d'hôtels Océania : Pour le buffet du petit déjeuner, référencement de la Gamme MALO (Yaourts / Pot carton + Fromage Frais)

Sous la marque LA POTAGERE

• GASPACHO CONCOMBRE, CITRON, MENTHE 1L

Cora, Casino/Géant, Leclerc, Monoprix, Cora, Magasins de proximité Parisiens : G20, cocci market, coccinelle, Grossistes : Transgourmet, Pro à Pro, Pomona

Chez COMPAGNIE ARTIQUE

• **LECLERC (8 RÉGIONS)**	- Anneaux d'encornet 500 g - Moules marinières 400 g

Sous la marque TABLE OF EUROPE :

• **COSTCO (MEXIQUE)**	- Tortiglioni pesto rouge et coriandre 1.4 kg

Sous la marque PRIMEL GASTRONOMIE :

• **COSTCO (GRANDE BRETAGNE)**	- Risotto au champignons 1.4 kg - Tortiglioni et poulet, sauce crémeuse au pesto 1.4 kg
• **MARTINEZ DE QUEL (ESPAGNE)**	- Paniers feuilletés chèvre épinards 4 x 120 g

Nouveaux Marchés MDD	
cora	- Mouliné légumes variés 2 x 25 cl
E.LECLERC	- Yaourt Bio Village SCAMARK
	- Spaghetti Bolognaise 900g
Dia %	- Colin d'Alaska bordelaise 400g
COREMA	- Risotto champignons 900g - Poêlée thai au poulet 900g - Tagliatelles aux fruits de mer 900g - Poisson sauce bordelaise 400g
picard	- salade de lentilles 250g - Hachis parmentier (400g et 1kg) - Poulet sauce citron et purée de patates douces 300g
thiriet	- Gaspacho 600g - Salade de boulgour oriental 600g - Salade façon niçoise 600g - Salade japonaise 600g - Salade nordique 600g
Brioche Dorée	- Salade provençale aux conchiglies 1 kg - Salade de penne et légumes 1 kg - Salade de gigli à la moutarde 1 kg - Salade asiatique 1 kg
Brittany Ferries	- Baguette feuilletée chimi churri 900g - Baguette feuilletée curry coco 900g - Baguette feuilletée pavot bleu 900g - Sauce estragon 1kg - Sauce crème homard 1kg

Sous traitance :	
HiPP	- Soupe 6 légumes semoule BIO 2 x 25 cl - Soupe légumes verts petites pâtes BIO 2 x 25 cl
Findus	- Gratin de colin et légumes du soleil 600 g - Gratin de colin à la Florentine 600 g - Gratin de colin à la Sicilienne 600 g

INVESTISSEMENTS

INVESTISSEMENT MALO

Début juin, mise en place à la laiterie de St Malo d'une nouvelle machine de conditionnement.
Prévue pour remplacer 4 machines mono-format qui ont largement fait leur temps, elle remplira d'une part des pots de crème 10 cl, 20 cl et 50 cl, d'autre part des pots de fromage blanc 500 g et kg. Cette machine permettra d'améliorer la capacité de production et d'optimiser le travail sur ligne.
Cette ligne sera complétée d'une trieuse pondérale et d'une encaisseuse automatique.

LE CARNET DE SILL ENTREPRISES LES NOUVEAUX ARRIVANTS*

MAI

GWEN JEANNE
CHAUFFEUR
COLLECTE

MARC-ANTOINE HUET
TECHNICIEN MAINTENANCE
ULTRA-FRAIS

MARS

ISABELLE CAM
SECRÉTAIRE
ADMINISTRATIF

AVRIL

FABIEN GOUDE
OPÉRATEUR SUR LIGNE
ULTRA-FRAIS

* EN CDI

Pour vos suggestions, contact Xavier ROQUINARC'H SILL (poste 425) ou xavier.roquinarch@sill.fr
Impression : CLOITRE Imprimeurs
Le Raden - 29860 PLOUVIEN - Tél. 02 98 40 90 30 - Fax 02 98 40 00 76 - www.sill-entreprises.com