

EDITO

Les traditionnelles négociations commerciales avec les distributeurs sont encore plus compliquées en ce début 2023 compte tenu du contexte inflationniste. Les hausses des coûts matières et de l'énergie ainsi que leurs disponibilités sont d'une cruelle actualité. Dans ce contexte, chaque consommateur modifie ses habitudes d'achat, il est à la recherche des prix les plus bas et fait le plus souvent des arbitrages dans la composition de son panier alimentaire.

Nous devons donc redoubler d'efforts pour convaincre nos distributeurs et nos consommateurs que les produits gourmands et équilibrés que nous proposons leur sont indispensables et au meilleur prix pour permettre à chaque maillon dans la chaîne de distribution de s'y retrouver.

Notre présence sur les différents salons dont Le GULFOOD à Dubaï, Le SIRHA à Lyon et le salon international de l'agriculture à Paris sont autant

de vitrines valorisantes pour nos produits. Les médailles obtenues au Concours Général Agricole et le prix de la Meilleure Nouveauté Produit en Bretagne pour Le gratin de légumes verts aux 2 quinoas La Compagnie Artique attestent de la qualité de nos productions, fidélisent nos clients et récompensent le travail des équipes.

Le magasin d'usine ne cesse d'évoluer et permet à chacun d'entre vous de découvrir une belle sélection de notre offre.

Nous vous proposons dans ce numéro un éclairage plus particulier sur l'International, un des piliers historiques de notre groupe. Je compte bien entendu sur l'implication de chacun pour continuer notre chemin en ces temps toujours troublés.

..... Gilles FALC'HUN



REPORTAGE

L'international fait partie des piliers sur lesquels le Groupe s'appuie pour construire son développement. L'Asie est historiquement la principale zone d'export de nos produits...

PAGE 3

ACTU À LA UNE

MAGASIN D'USINE

Mis en place en 2020 par la Cellule Digitale, le magasin d'usine a pour objectif de proposer à tous les salariés une sélection de produits du groupe SILL à tarifs préférentiels. Tous les salariés du groupe, en CDD ou CDI, peuvent s'inscrire sur le site internet www.magasin-usine-sill.fr

En plus des produits phares présents sur le site internet, le magasin d'usine propose ponctuellement des produits déclassés et des produits à DLUO courtes à prix encore plus réduits !

En 2022, le catalogue s'est même étoffé avec la création d'un rayon épicerie en proposant des terrines de viandes, de poissons, des tartinables de légumes, ainsi que des gourmandises bretonnes.

Le principe est simple : une vente par mois est organisée sur 9 sites du groupe : Plouvien, Plabennec, Guipavas, Landivisiau, Plougasnou, Quimper, Le Pertre, St Malo et St Médard D'Eyrans.

Les plannings des ventes sont disponibles sur le site internet, sur la page A propos, n'hésitez-



pas à les télécharger ! Les ventes se clôturent le lundi à 11h00 .

Pour vous tenir informés, chaque mois, des affichages en salle de pause et sur les écrans rappellent les dates de commandes et de retraits sur votre lieu de travail. Un email est également adressé aux inscrits afin de vous rappeler les deadlines et vous informer sur les promotions ou actualités du magasin.

Et pour être sûr de ne plus louper aucune vente inscrivez-vous au rappel SMS. Vous recevrez un SMS le samedi précédent la fermeture des commandes.

Des relevés de prix sont effectués régulièrement dans les grandes surfaces et révèlent un écart de prix près de 30%.

Pour exemple au 16 février 2023, un panier de 28 produits au magasin d'usine revient à 72,98€, le même panier rempli dans un drive d'une enseigne GMS revient à 103,88€.

Pour découvrir, redécouvrir, s'inscrire ou commander ? Scannez le QR Code !

Une question ? L'équipe de la Cellule Digitale sera ravie de vous renseigner : N'hésitez pas à contacter Julien, Fanny ou Marlon !

DERNIÈRE MINUTE

LES MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE



MÉDAILLES D'OR

- Yaourt crémeux sur lit de framboises MALO

MÉDAILLES D'ARGENT

- Yaourt au lait entier citron MALO
- Yaourt nature MALO (partiellement écrémé : pot carton)
- Crème épaisse MALO

MÉDAILLES DE BRONZE

- Poudre de lait écrémé

— REPORTAGE —

UN NOUVEAU CHALLENGE



L'international fait partie des piliers sur lesquels le Groupe s'appuie pour construire son développement.



Tristan FALC'HUN

DIRECTEUR
GENERAL
NUTRITION ET
INGRÉDIENTS

L'Asie est historiquement la principale zone d'export de nos produits; mais afin de nous donner les moyens de nos ambitions, nous avons consolidé notre organisation export de manière à couvrir de nouvelles zones à fort potentiel.

C'est ainsi que Yann-Gaël Falc'hun, basé aux Etats-Unis et en charge de la zone Amérique, et Stéphane Sastre, en charge de l'Europe, nous ont rejoints ces dernières années.

Du fait d'une demande de plus en plus forte pour des produits alimentaires de qualité, notamment d'origine France, les perspectives de ventes au Moyen-Orient et en Afrique sont également importantes.

Afin d'y répondre, le Groupe a ouvert un bureau aux Emirats Arabe Unis début 2020 ; L'intégration de compétences commerciale et marketing sur place nous permet d'être plus efficaces dans nos démarches de prospection et de créer une proximité avec nos clients sur la zone.

Plus récemment, nous avons proposé à Maxime Raveleau de s'installer à Dubai dans le cadre d'un Volontariat International en Entreprise (VIE) de 2 ans, avec pour mission la construction d'un réseau de distributeurs sur

la zone pour nos marques de Produits laitiers frais et d'Ingrédients.

Maxime est entré dans le Groupe en 2017 et a occupé la fonction de chef de secteur PLF.

La qualité du travail réalisé, sa bonne connaissance des produits du Groupe ainsi que son attrait pour l'international faisait de lui un candidat idéal pour relever ce challenge.



Positionner Maxime dans le bureau à Dubaï est aussi un choix pragmatique. Le bureau est opérationnel et équipé avec tout le matériel personnalisé au Groupe, un showroom présente également l'ensemble de nos gammes produits. Par ailleurs, être aux côtés de Yasser et Mohamed facilite aussi la synergie commerciale et l'intégration de Maxime dans ces nouvelles fonctions.



Maxime RAVELEAU

EXPORT
MANAGER
MIDDLE EAST
& AFRICA

J'ai toujours eu envie d'avoir un métier en rapport avec l'international. Tout a commencé après le collège où j'ai choisi de m'orienter vers un bac pro transport. J'ai pu y découvrir tous les aspects du transport aérien et maritime et ça m'a beaucoup plu. Un professeur m'a alors conseillé de me diriger vers un BTS commerce international et je dois avouer qu'il a très bien fait. Je me suis pris de passion pour le commerce et le marketing et ai eu l'occasion d'effectuer ma première expérience à l'étranger dans une entreprise agroalimentaire en Allemagne. Après ce stage, j'ai voulu coupler agroalimentaire et commerce. C'est pour ma Licence Pro, en septembre 2017 que je suis arrivé à la SILL, en tant que chef de secteur en alternance pour les magasins de proximité parisiens. J'ai été



formé à vendre l'ensemble des marques du groupe. J'ai ensuite continué en Master où l'on m'a donné plus de latitudes. Après le Master, j'ai occupé deux postes de chef de secteurs en 1 an : 1 en Alsace-Lorraine et 1 en Normandie. On m'a ensuite confié le développement des nouveaux réseaux de distribution à Plouvien cette fois-ci. C'était à mon tour de former des alternants en proxi bretonne. J'avais aussi pour mission de chercher des relais de croissance : e-commerce, réseaux divers et variés et boulangeries et pâtisseries des grandes surfaces.

— REPORTAGE —

UN NOUVEAU CHALLENGE

J'ai toujours fait savoir que je voulais retourner vers l'export et en juin, un nouveau poste s'est ouvert. J'ai donc sauté sur l'occasion pour partir en VIE, projet professionnel qui me tenait à cœur depuis des années.

Le business est actuellement assez faible pour le groupe sur la zone. Nous avons quelques clients notamment un distributeur de beurriers Le Gall 17g à Dubai. Mon arrivée va permettre d'accélérer le développement. Nous avons déjà prévu une session de formation sur les produits dans les prochaines semaines. L'objectif est de voir Le Gall dans les plus grands hôtels de Dubai. Je pense que les produits du groupe peuvent clairement trouver leur place dans les établissements locaux. Le plus gros challenge restera sûrement l'Arabie Saoudite où nous partons de zéro. C'est le plus important marché de la région.



Nous avons aussi récemment commencé à fabriquer une référence de beurre pour Shufersal, la première chaîne de distribution Israélienne. Le début de ce partenariat est prometteur. Une chose est sûre, les premiers rendez-vous se sont bien passés. Il faut maintenant que le rêve devienne réalité.



Dans tous les cas, la vie aux Emirats n'est pas du tout comme je l'imaginai. On a souvent cette image de luxe mais dans les faits, les gens sont accessibles et accueillants. J'ai d'ailleurs été vraiment bien accueilli par Yasser et Mohamed au bureau. Ils m'ont pris sous leurs ailes et m'ont aidé pour toutes les démarches administratives. Dubai, c'est un mélange de modernité, de traditions et de cultures. Il y a ici 200 nationalités différentes. Je me souviendrai pendant longtemps de mon arrivée à l'aéroport où les douaniers étaient habillés avec le vêtement traditionnel. C'est quelque chose de tout à fait courant ici et très impressionnant au début..



— LE DISPOSITIF VIE À DUBAÏ

VOLONTARIAT INTERNATIONAL EN ENTREPRISE

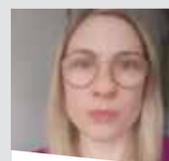
Le V.I.E étant un dispositif de l'Etat français créé par une Loi du 14 mars 2000 visant à favoriser le développement à l'export des entreprises de droit français. C'est un service civique à l'international.

Il est ouvert aux français ou ressortissants européens qui ont entre 18 et 28 ans et permet d'exercer une mission (scientifique, technique, commerciale, humanitaire...) à l'étranger. La durée de la mission se situe entre 6 et 24 mois.

Les VIE sont gérés par Business France, l'agence nationale qui œuvre à l'internationalisation de l'économie française et qui se charge notamment d'accompagner les entreprises sur la partie administrative du VIE.

C'est un dispositif qui a des avantages aussi bien du côté du jeune que de l'entreprise. En effet, le dispositif facilite l'accès au travail dans des pays étrangers et qui garantit des conditions sociales pour le jeune. C'est donc un réel tremplin pour obtenir une expérience à l'étranger.

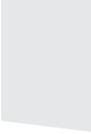
Il s'agit d'une 1ère fois dans le Groupe ! Maxime étant éligible aux conditions, c'était une opportunité et une évidence aussi bien pour le Groupe que pour lui de partir sur un tel dispositif. Nous avons dû monter un dossier d'agrément auprès de Business France pour pouvoir être éligible en tant que société et ensuite nous avons dû gérer les spécificités des Emirats (liés au VISA et au logement) qui ne nous ont pas simplifié les démarches !



**Tiphaine
LE STRAT**

RESPONSABLE
RESSOURCES
HUMAINES

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

<p>NOV. 22</p>  <p>BELLEC PIERRICK UHT CONDUCTEUR CONDITIONNEUSE SILL SAS</p>  <p>GENTIL MÉLANIE COMMERCE/MARKETING CHEFFE DE PROJETS INGRÉ- DIENTS SILL SAS</p>  <p>BELAIR CAMILLE QUALITÉ ASSISTANTE QUALITÉ PRIMEL TRAITEUR</p>	 <p>HENRY PHILIPPE UHT AIDE PRÉPARATEUR UHT SILL SAS</p>  <p>LEON STÉPHANIE LOGISTIQUE AGENT LOGISTIQUE CARISTE SILL SAS</p>  <p>LAHAYE THÉO MAINTENANCE TECHNICIEN DE MAINTENANCE LE PETIT BASQUE</p>	 <p>SALOU ERWAN UHT AIDE PRÉPARATEUR UHT SILL SAS</p>  <p>SASTRE STÉPHANIE COMMERCE RESPONSABLE COMMERCIAL EXPORT SILL SAS</p>  <p>BRONNec JOEL PRODUCTION - PLOUGASNOU MANUTENTIONNAIRE PRIMEL GASTRONOMIE</p>	 <p>ARZUR SYLVAIN MAINTENANCE TECHNICIEN DE MAINTENANCE SILL SAS</p>  <p>FALC'HUN MÉLANIE INFORMATIQUE SILL ENTREPRISES SILL SAS</p>  <p>STEPHAN CAROLINE QUALITÉ PROJET - PLOU- GASNOU INGENIEUR QUALITE PROJET PRIMEL GASTRONOMIE</p>
<p>DÉC. 22</p>  <p>VALLIENNE ALAN BEURRERIE-FROMAGERIE CONDUCTEUR LIGNE CONDITIONNEMENT SILL SAS</p>  <p>JAOUEN MYRIAM UHT AGENT LOGISTIQUE CARISTE SILL SAS</p>  <p>PETIT GAËTAN R&D CHARGÉ DE PROJET R&D LAITERIE ST MALO</p>	 <p>POIRISSE MYRIAM COMPTABILITÉ COMPTABLE RÉVISEUR LE PETIT BASQUE</p>  <p>GOINVIC EMMI ACHATS ACHETEUSE ACHATS INDIRECTS SILL ENTREPRISES</p>  <p>BATILLAT VALÉRIE COMPTABILITÉ COMPTABLE LE PETIT BASQUE</p>	<p>JANV. 23</p>  <p>LE BOURTHE HUGO BEURRERIE-FROMAGERIE CONDUCTEUR LIGNE CONDITIONNEMENT SILL SAS</p>  <p>PATRIS LOÏS CONTRÔLE DE GESTION CONTRÔLEUSE DE GESTION PRODUCTION SILL DAIRY INTERNATIONAL</p>  <p>LETENNEUR GUILLAUME DIRECTION DIRECTEUR GENERAL PRIMEL GASTRONOMIE</p>	 <p>ARZUR VÉRONIQUE ADV LOGISTIQUE ASSISTANTE LOGISTIQUE SILL SAS</p>  <p>PETITPAS MARIE QUALITÉ ASSISTANTE QUALITÉ PRIMEL TRAITEUR</p>  <p>JOINTRE MAUD LABORATOIRE - PLOUGASNOU TECHNICIENNE LABORATOIRE PRIMEL GASTRONOMIE</p>
 <p>DE OLIVERIA MANUEL LABORATOIRE - PLOUGASNOU OUVRIER QUALIFIÉ PRIMEL GASTRONOMIE</p>  <p>LE CORRE MARIE-HÉLÈNE PRODUCTION - PLABENNEC CHEF DE LIGNE PRIMEL GASTRONOMIE</p>	<p>FEV. 23</p>  <p>QUEGUNER NORA LABORATOIRE - PLOUGASNOU OUVRIER QUALIFIÉE PRIMEL GASTRONOMIE</p>  <p>WYSTRACH ALEXANDRE POTS VERRE CONDUCTEUR LE PETIT BASQUE</p>	 <p>DE NECKERE JULIEN LABORATOIRE - PLOUGASNOU CUISINIER PRIMEL GASTRONOMIE</p>	 <p>DJAMALDINE HASSANI PRODUCTION - PLABENNEC OUVRIER QUALIFIÉ PRIMEL GASTRONOMIE</p>

Pour vos suggestions, contact Xavier ROQUINARC'H SILL - xavier.roquinarch@sill.fr

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



— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— MALO

- **Une nouveauté 2023 chez MALO : l'emprésuré vanille !**

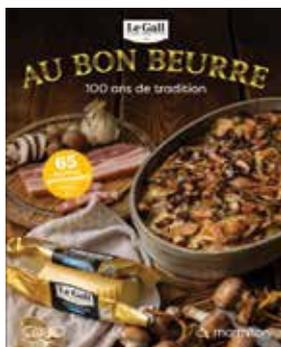
Ce dessert traditionnel manquait à l'appel, et le voilà ! Dans son pot en carton emblématique, cet emprésuré gourmand, allégé en matière grasse et sans additif, saura adoucir vos papilles.

— LE GALL

- **Un livre de recette en partenariat avec Marmiton au mois de mars !**

La Maison Le Gall célèbre en 2023 le centième anniversaire de son savoir-faire en s'associant avec Marmiton pour mettre à l'honneur ses produits à la qualité inimitable à travers 65 recettes aussi crémeuses que savoureuses.

En gratin, en sauce ou en crème, les produits laitiers sont mis à l'honneur dans des plats de saison et des assiettes aussi gourmandes que réconfortantes. Blanquette de veau fondante, chantilly au saumon, crème de caramel au beurre salé... Le Gall révèle ses conseils de préparation pour sublimer les laitages de façon unique et originale.



- **La marque LE GALL lance également sa page LinkedIn !**

N'hésitez pas à vous y connecter et suivre les actualités de la marque.
<https://www.linkedin.com/company/maison-le-gall/>

— COMPAGNIE ARTIQUE

- **Le gratin de légumes verts aux 2 quinoas est élu Meilleure nouveauté Produit en Bretagne 2023 !**

Chaque année, Produit en Bretagne met en lumière des produits innovants, fabriqués par les entreprises adhérentes, récompensant ainsi leur démarche d'innovation. Nous avons le plaisir d'annoncer que le

jury du Prix de la Meilleure Nouveauté a désigné le « gratin de légumes verts aux 2 quinoas » La Compagnie Artique comme l'un des 4 lauréats de l'édition 2023 !

Cette recette surgelée végétarienne associe gourmandise et praticité ! Une sélection de légumes verts 100% origine France, cuisinés avec du quinoa lui aussi français dans une sauce crémeuse aux herbes.



— GRANDEUR NATURE

- **Le dé lactosé citron remporte le prix de meilleur produit bio 2023 !**

Avec la note de 17.91, le produit a été jugé par 100 testeurs qui évaluent les produits en lice selon différentes qualités organoleptiques. C'est une très belle récompense pour la marque, pour toutes les équipes et nos partenaires.



Notre spécialité laitière dé lactosée est une recette composée de lait entier, de ferments lactiques et de lactase. Cette enzyme naturelle détruit le lactose et garantit un produit à moins de 0,1% de lactose. C'est une alternative saine et gourmande pour les personnes intolérantes au lactose.

— PLEIN FRUIT

- **Nous vous présentons le dernier-né de la famille Plein Fruit !**

Le délicieux jus multifruit BIO en briquettes 6X20cl. Pratique et riche en goût, cette innovation devrait ravir les petits comme les grands !



EN BREF

LAITERIE MALO : VISITE D'UNE DÉLÉGATION DE PRODUIT EN BRETAGNE

La veille de l'Assemblée Générale de Produit en Bretagne qui fêtait ses 30 ans, le vendredi 10 février dernier à Saint-Malo, une délégation de 35 adhérents était reçue à la laiterie Malo. A cette occasion, les adhérents – parties prenantes de l'association Produit en Bretagne au sein de multiples secteurs d'activités – ont découvert les ateliers de production frais lors de la visite. Les adhérents ravis ont apprécié la qualité de la visite et ont redit leur fierté d'appartenir à la communauté des Fans de Malo !



— RSE — ACTUALITÉS

LE PETIT BASQUE : LE RÉVEIL MUSCULAIRE

Le 4 janvier 2023, la Plateforme logistique LE PETIT BASQUE a fait appel à un coach sportif, Elodie Rosellen, afin de mettre en place un éveil musculaire à destination de ses préparateurs de commandes à Beautiran.

Ce projet n'aurait pu être mené sans une équipe stable sur le plan des effectifs.

L'objectif est multiple :

- Préparer le personnel à la journée de travail via des exercices articulaires, et une montée en puissance afin d'échauffer le corps ;
- Renforcer la cohésion d'équipe via un moment de détente ;
- Utiliser ce temps pour effectuer le briefing quotidien.



La volonté du Petit Basque et de son responsable logistique Jérémy Christian est d'apporter aux équipes une préparation physique et psychique de façon à aborder la journée de travail dans les meilleures conditions. Cela permettra de prévenir les éventuelles douleurs et risques d'accidents du travail liés aux manutentions manuelles auxquels les préparateurs de commandes sont exposés. Certaines personnes en ressortiront un bien-être. Ce moment collectif est aussi fédérateur.

Malgré le scepticisme de certains, les premiers retours sont très positifs. L'équipe logistique s'est investie dans le projet et en a fait sa routine matinale.

Les séances sont encadrées par les managers de proximité formés par notre coach qui revient régulièrement s'assurer de la bonne exécution des mouvements et apporter des nouveautés afin de maintenir la motivation des collaborateurs.

Le projet est suivi par l'alternante logistique Léa-Lou LAURENCE qui, via son mémoire, va mesurer l'efficacité de cette action.



SILL ENTREPRISES: LA LABELLISATION PME+ RENOUELÉE

La première labellisation date depuis 2016. PME+ est le label RSE de la FEEF (Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs de France). Le référentiel PME+ élaboré avec Ecocert Environnement est issu de la norme iso 26000 et adapté aux enjeux des PME.

L'auditeur a apprécié la forte dynamique d'innovation, les démarches actives de préservation des ressources en eau et en énergie. Nous nous sommes engagés à poursuivre et déployer la sensibilisation à la démarche RSE auprès de l'ensemble des parties prenantes pour construire avec elles un développement durable.

Un développement durable axé autour de nos engagements Groupe :

- Préserver la planète
- Offrir une alimentation saine
- Nos collectes et nos territoires
- Favoriser l'attractivité des territoires
- Rayonner à l'international
- Cultiver les talents



LE PETIT BASQUE : EXERCICE D'ÉVACUATION



« Le 12 janvier 2023 un exercice d'évacuation a eu lieu sur le site de production du Petit Basque. L'exercice d'évacuation s'est passé dans le calme et sans précipitation, avec un objectif de temps atteint. Les équipes de production, tout comme celle de MMACE ont évacué en 1 minute et 52 secondes, pour un objectif à moins de 3 min. De nouveaux exercices auront lieu prochainement pour réaliser les évacuations des autres ateliers, puis un exercice usine entière. Un exercice dit de grande ampleur aura lieu avec la présence des pompiers de la Brède et de Bordeaux durant le 1^{er} semestre 2023. »

Télécharger les derniers contenus vidéos

sur le lien :

1962.sill-entreprises.com

ou avec le QR code suivant :

