

N°80 • 06/2023

WWW.SILL-ENTREPRISES.COM

## EDITO

**L'inflation et le pouvoir d'achat restent au cœur de l'actualité, et donc de nos préoccupations quotidiennes. Les aléas climatiques perturbent également nos achats de matières premières, par exemple le jus d'orange actuellement.**

Malgré ces difficultés, nous maintenons notre dynamisme et faisons confiance à l'avenir. « Terre d'Embruns » la biscuiterie et tarterie artisanale créée à Brest en 2007 vient de rejoindre le Groupe SILL, cette acquisition complète et diversifie encore notre offre. Nous sommes fiers d'accueillir les équipes de Fabrice Berrou et Laurent Jolivet, et certains que la synergie mise en place nous permettra d'atteindre nos objectifs. Je souhaite la bienvenue aux collaborateurs de Terre d'Embruns qui seront rattachés à Primel Gastronomie. Vous

allez pouvoir dans ce numéro découvrir les activités et l'organisation de Terre d'Embruns.

Nous maintenons nos partenariats avec le Stade Brestois 29 et le Stade Rennais et sommes heureux d'être à notre manière acteur du derby de la dernière journée de championnat. Nous félicitons nos amis Denis et Gérard Le Saint, ainsi que le staff et les équipes, pour le maintien en ligue 1 du Stade brestois 29.

**A chacun d'atteindre ses objectifs !**

Gilles FALC'HUN



REPORTAGE

## TERRE D'EMBRUNS INTÈGRE SILL ENTREPRISES

**Ancrée dans le territoire de Brest depuis 2007, Terre d'Embruns fabrique et commercialise des pâtisseries boulangères surgelées à l'attention...**

PAGE 2, 3

## ACTU À LA UNE

### SALON DE L'EMPLOI



Participation au salon de l'emploi les 03 et 04 Mars 2023 : Noémie LESNE et Anaïs FUSTEC du service RH LSM/TIFANY se sont rendues au salon de l'emploi parmi plus de 80 entreprises du bassin Malouin, l'occasion d'échanger avec des candidats, de tout horizon, sur nos activités et nos opportunités d'emplois. L'événement a accueilli 1500 visiteurs sur deux jours.

### COURSE DU TRAIN PATATES

**Le Dimanche 21 mai entre Plabennec et Plouvien s'est tenue la mythique course du train patates ! Un événement sportif local incontournable à présent pour les équipes SDI qui y participaient pour la 2<sup>ème</sup> année consécutive.**



Les organisateurs de la course proposent en effet un challenge entreprises qui réunit les collaborateurs dans un défi sportif en équipe, tout en partageant un moment convivial. Les trois équipes engagées, au nom de notre marque Vitalae (Essential, Advanced et Expert), se sont relayées sur 15 km, portant fièrement les couleurs de la SILL !

### Pourquoi avoir choisi cet évènement ?

C'est une course locale, ancrée dans le territoire historique de la SILL. Elle nous permet de faire rayonner notre Groupe, faire connaître notre jeune marque Vitalae, en mettant en avant nos valeurs : l'esprit d'équipe et le goût de l'effort.

### Le mot des participants

Lors d'un relais tout comme en entreprise, chaque personne compte et apporte sa pierre à l'édifice, mais seul on ne peut arriver au bout et terminer la course. Ce parcours nous permet de nous le rappeler et renforcer notre cohésion, dans une ambiance incroyable grâce à une belle organisation des bénévoles ! C'est un événement convivial et fédérateur, le jour de la course évidemment, mais aussi lors de nos entraînements autour de Landivisiau. L'occasion de se motiver tous ensemble et ... préparer la prochaine course !

### TÉLÉCHARGER LE RAPPORT RSE

sur le lien : [1962.sill-entreprises.com](https://1962.sill-entreprises.com)  
ou avec le QR code suivant :





— REPORTAGE —

## TERRE D'EMBRUNS INTÈGRE SILL ENTREPRISES



Ancrée dans le territoire de Brest depuis 2007, Terre d'Embruns fabrique et commercialise des pâtisseries boulangères surgelées à l'attention de ses clients professionnels.

### UNE AVENTURE HUMAINE ET GOURMANDE...

Terre d'Embruns, c'est une aventure humaine et gourmande qui s'inspire du savoir-faire breton pour créer des recettes authentiques et gourmandes. Le savoir-faire artisanal de Terre d'Embruns vient de l'histoire familiale du fondateur Fabrice Berrou, dont le père était un artisan spécialiste du kouign amann. L'emblématique feuilletage CARA a été créé pour proposer des tartes aux fruits innovantes. Inspiré du traditionnel kouign amann, il est réalisé à partir d'un procédé unique de feuilletage « touré-sucré » qui procure une note caramélisée et une texture craquante et aérée.



**FABRICE  
BERROU**

DIRECTEUR  
GÉNÉRAL  
TERRE  
D'EMBRUNS



**LAURENT  
JOLIVET**

DIRECTEUR  
GÉNÉRAL  
ADJOINT TERRE  
D'EMBRUNS

« Les valeurs d'entreprise de Terre d'Embruns ont toujours été la gourmandise, l'innovation et la sincérité ; ces valeurs sont très présentes dans la culture d'entreprise du groupe et cela facilite grandement notre intégration. »

Dans ces premières semaines, nous avons découvert les multiples métiers et savoir-faire des collaborateurs. Les opportunités de mutualisation et d'amélioration sont multiples à court et moyen terme pour le développement commercial, les outils de pilotage et les fonctions supports.

Nous bénéficions d'un accompagnement bienveillant des équipes rencontrées et c'est un appui certain pour réaliser la feuille de route ambitieuse de Terre d'Embruns. »

### UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION

En janvier 2022, l'entreprise a aménagé à Guipavas, dans un nouvel espace de 2 400m<sup>2</sup>. Le site comprend l'espace de production, la partie administrative ainsi qu'une nouvelle boutique. Ils ont été pensés pour répondre aux nouveaux enjeux sociaux et écologiques avec notamment des panneaux photovoltaïques qui approvisionnent près d'un quart des besoins électriques du site. La production de pâtisseries sur cet outil est de 1000 tonnes en 2023.

L'entreprise a à cœur d'offrir à ses clients des produits généreux et de qualité. Cela passe avant tout par le choix de bons ingrédients, Terre d'embruns s'engage à privilégier des produits naturels et d'origine France : beurre de la SILL, issu de lait collecté en Bretagne,



## — REPORTAGE — UN NOUVEAU CHALLENGE

farine provenant d'une culture de tradition française raisonnée, blé 100% français, et fruits majoritairement cultivés en France. Pour réaliser la tarte aux pommes, les pommes sont épluchées, érogées et tranchées dans l'atelier, avant d'être cuites sous-vide à basse température avec du beurre. Le résultat est une pâtisserie 100 % origine France, sans additif, sans conservateur avec une pâte croustillante et une pomme fondante pour toujours plus de gourmandise !



### UN ATELIER AGILE

L'outil de production à Guipavas est un atelier industriel ayant conservé les opérations donnant un avantage compétitif par la main de l'homme. Par exemple l'incorporation progressive du sucre entre les tours du feuilletage reste manuelle afin de préserver les caractéristiques de légèreté de la pâte CARA. La dépose fruit se fait également par les opérateurs afin de pouvoir utiliser des fruits entiers sirop donnant le visuel artisan attendu et la mèche souhaitée à la dégustation.

Le process de fabrication intègre : 1 ligne universelle de tourage ; 3 lignes avec, selon les recettes, des étapes de laminage, de façonnage, de découpe, de garnissage de crème et de dépose de fruits. Les produits fabriqués sont surgelés crus dans un gyro ou en cellules de surgélation. Le conditionnement du produit est adapté aux contraintes de la recette et des clients, qu'ils soient professionnels, boulangers, restaurateurs ou consommateurs.

### DES PÂTISSERIES GOURMANDES UNIQUES

Avec le feuilletage caramélisé et la dépose manuelle des fruits, les pâtisseries sont perçues comme « faites maison » par les professionnels et les consommateurs, ce qui permet un positionnement premium et différenciant par rapport aux pâtisseries industrielles existantes aujourd'hui sur le marché. De nombreuses recettes sont exclusives, réalisées à partir du cahier des charges du client et en collaboration avec des chefs pâtisseries.



**GUILLAUME  
LE TENNEUR**

DIRECTEUR  
GÉNÉRAL  
PRODUITS  
SURGELÉS

« Le savoir-faire unique des équipes de Terre d'Embruns en pâtisseries et tartes feuilletées renforce nos gammes de produits surgelés développées par Primel Traiteur et Primel Gastronomie.

Cette intégration, favorisée par des valeurs communes, consolide nos positions et réaffirme nos fortes ambitions de croissance tant en France qu'à l'international grâce à une offre complète de produits de haute qualité en sucré et salé ».



Terre d'Embruns c'est aussi un concept innovant de boutique de vente directe aux particuliers avec une offre de tarterie, biscuiterie et petite restauration à découvrir dans 3 boutiques au port et au centre-ville de Brest, ainsi que sur le site de Guipavas. Dans les boutiques Terre d'Embruns vous pourrez déguster sur place ou à emporter des pâtisseries en cuissons du jour (tartelettes, cookies, kouign amann, financiers, cake chocolat), une épicerie fine avec leur gamme de biscuits, ainsi que des produits de partenaires locaux (thé, bière, caramel, miel, ...). Un service de petite restauration est proposé du lundi au vendredi dans les 3 boutiques sur l'heure du déjeuner : quiches maison, plats chauds, salades, bowls et sandwich avec un dessert Terre d'Embruns ou un yaourt Malo bien sûr ! L'entreprise regroupe 80 collaborateurs passionnés de gourmandise dont 15 au contact de nos consommateurs sur les boutiques et 15 personnes sur les fonctions supports et commerce. Une belle équipe qui prendra grand plaisir à vous accueillir et à vous faire découvrir leurs recettes ! D'ailleurs, certains produits Terre d'Embruns sont disponibles dans le magasin d'usine Sill!



## — NOUVEAUX ARRIVANTS CDI —

FÉV. 23



**ROBERT GÉRALDINE**  
LABORATOIRE  
**RESPONSABLE LABORATOIRE**  
LAITERIE ST MALO



**LOPERE MICKAEL**  
MAINTENANCE  
**CHARGÉ DES ÉNERGIES ET UTILITÉS**  
SILL DAIRY INTERNATIONAL



**DUFOIX HERVÉ**  
MARKETING  
**DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT**  
SILL SAS



**RENAULT FRANCK**  
MAINTENANCE  
**TECHNICIEN DE MAINTENANCE**  
SILL SAS



**FERRE YOUSSEF**  
PRODUCTION  
**CONDUCTEUR DE MACHINES**  
TIFANY



**DECAPY MAUREEN**  
PRODUCTION  
**OPÉRATRICE CONDITIONNEMENT**  
SILL DAIRY INTERNATIONAL



**LOMBARD CHRISTOPHE**  
COMMERCE  
**COMPTÉ CLÉ RÉGIONAL RHD**  
SILL SAS



**MEDICI LUCAS**  
MAINTENANCE  
**TECHNICIEN DE MAINTENANCE**  
PRMEL TRAITEUR



**GUEYE ADAMA**  
PRODUCTION  
**CONDUCTEUR DE MACHINES**  
LAITERIE ST MALO



**FOURN KORANTIN**  
COLLECTE  
**AGENT DE MAINTENANCE FROID FERME**  
SILL SAS



MARS 23

**GRYMONPREZ GERARD**  
PRODUCTION PLOUGASNOU  
**OUVRIER QUALIFIÉ**  
PRIMEL GASTRONOMIE



**QUIMERCH PAULINE**  
COMPTABILITÉ  
**COMPTABLE**  
SILL SAS



**DE JESUS HUGO EDUARDO**  
PRODUCTION  
**CONDUCTEUR DE MACHINES**  
TIFANY



**ALVAREZ MARION**  
QUALITÉ  
**ADJOINTE RESPONSABLE QUALITÉ ACHATS ET CLIENTS**  
SILL DAIRY INTERNATIONAL



**DAILLET MAËLYS**  
TOUR  
**CONDUCTRICE DE LIGNE CONDITIONNEMENT**  
SILL SAS



**COQUEL MATHIEU**  
PRODUCTION  
**CONDUCTEUR INSTALLATION BOULANGERIE**  
PRMEL TRAITEUR



**CALVEZ FRÉDÉRIC**  
MAINTENANCE  
**TECHNICIEN DE MAINTENANCE**  
SILL DAIRY INTERNATIONAL



**EL YAACOUBI SOUAD**  
TOUR  
**CONDUCTRICE DE LIGNE CONDITIONNEMENT**  
SILL SAS



**PREVOST CHRISTIAN**  
PRODUCTION PLOUGASNOU  
**OUVRIER QUALIFIÉ**  
PRIMEL GASTRONOMIE



**FOFANA MOUSSA**  
COMMERCE  
**CHEF DE SECTEUR**  
SILL DISTRIBUTION



AVR. 23

**VAILLANT SOPHIE**  
CONTRÔLE DE GESTION INDUSTRIEL  
**CONTRÔLEUR DE GESTION INDUSTRIEL**  
LAITERIE ST MALO



**GUENGANT MARINE**  
RH  
**STANDARDISTE**  
SILL SAS



**CHATELIER PIERRE**  
DIRECTION  
**DIRECTEUR D'USINE**  
PRMEL TRAITEUR



**SIMON BASTIEN**  
PRODUCTION  
**OPÉRATEUR INSTALLATION SÉCHAGE**  
SILL DAIRY INTERNATIONAL



**LE HIR LIONEL**  
BEURRERIE-FROMAGERIE  
**GESTIONNAIRE FLUX REP**  
SILL SAS



**TANGUY SEBASTIEN**  
PRODUCTION PLOUGASNOU  
**OUVRIER QUALIFIÉ**  
PRIMEL GASTRONOMIE



**MIRAMANDE VÉRONIQUE**  
COMMERCE  
**CHEF DE SECTEUR**  
SILL DISTRIBUTION



**BOSSARD XAVIER**  
MAINTENANCE PLABENNEC  
**MAGASINIER MAINTENANCE**  
PRIMEL GASTRONOMIE



**LE CORRE THIBAUT**  
MAINTENANCE  
**AUTOMATICIEN**  
SILL SAS



**SAID ISMAÏLI**  
PRODUCTION  
**OPÉRATEUR FABRICATION**  
PRMEL TRAITEUR

## — EN BREF

### RECRUTEMENT - FOCUS SUR LA PAGE TALENTS DU SITE INTERNET

La Direction des RH a mis en place en 2020 « We Recruit » un ATS (Applicant Tracking System) sur l'ensemble des filiales du groupe SILL.

Cet outil de management du recrutement regroupe sur un seul portail l'ensemble des offres d'emplois du Groupe. Il est aussi possible d'y déposer une candidature spontanée.



Il améliore et renforce la visibilité de nos offres sur le web, standardise la mise en forme des annonces, optimise le traitement des candidatures reçues et permet ainsi de raccourcir les processus de recrutement.

« We Recruit » est directement lié à notre page Talents du site internet. Vous pouvez donc retrouver l'ensemble des offres à pouvoir dans le groupe que ce soit en CDI, CDD ou en alternance sur :

<https://sill-entreprises.com/fr/>

N'hésitez pas à les faire partager sur les réseaux !

Pour vos suggestions, contact Xavier ROQUINARC'H SILL - [xavier.roquinarch@sill.fr](mailto:xavier.roquinarch@sill.fr)

Le Raden - 29860 PLOUVIEN - Tél. 02 98 40 90 30 - [www.sill-entreprises.com](http://www.sill-entreprises.com)



## — NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

### — GRANDEUR NATURE

- La gamme Grandeur Nature s'agrandit !

Grandeur nature décline son emblématique mousse au chocolat pot verre dans un nouveau format : Le pot carton 2x60g.

Le pot verre étant plutôt dédié à une offre snacking, cette nouvelle recette au format plus petit conviendra parfaitement à vos moments de plaisir au quotidien !



- Grandeur Nature lance également sa page LinkedIn !

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

### — LA COMPAGNIE ARTIQUE

- La Compagnie Artique lance 2 nouvelles poêlées cuisinées en cobranding avec BEL !



La Compagnie Artique, forte d'un premier cobranding réussi avec les marques Boursin®, La Vache qui rit® et Leerdam®, sur l'univers des feuilletés, poursuit son développement et lance 2 nouvelles recettes qui ne manquent pas de caractère, en cobranding avec le groupe BEL :

« Pâtes au colin d'Alaska, petits légumes et sauce Boursin® Ail et Fines Herbes » et « Coquillettes Jambon sauce La Vache qui rit® ».

Imaginées pour des consommateurs pressés mais exigeants, ces poêlées réconfortantes et familiales concilient gourmandise, praticité et équilibre nutritionnel ; pour le plaisir des grands et petits gourmands !

### — LA POTAGÈRE

- La Potagère continue d'innover avec son nouveau Gaspacho Picante !

La Potagère, leader sur le segment des Gaspacho ambiant, s'engage à proposer des produits toujours plus sains, naturels et gourmands. Fidèle à ses valeurs, La Potagère, privilégie les légumes Bio ou cultivés en France, pour proposer des recettes simples et authentiques. Avec son nouveau Gaspacho Picante, La Potagère continue d'innover pour offrir des moments de convivialité toujours plus savoureux.



### — LE PETIT BASQUE

- Les douceurs Le Petit Basque se déclinent au lait de chèvre !

Avec les Douceurs de Chèvre Le Petit Basque, découvrez une expérience gustative unique alliant à la fois un goût très doux et une texture onctueuse.

Fabriquées avec du lait de chèvre 100% français, les douceurs de chèvre possèdent des nutriments essentiels comme le calcium (20% des apports quotidiens recommandés). Pour plaire à toutes les papilles, la gamme propose une recette nature et une aux arômes naturels de vanille.



Petits et grands gourmands apprécieront ce dessert à toutes les pauses de la journée. N'attendez plus et succombez à ces douceurs et leur goût très doux !

### — LE GALL

- Le Gall célèbre son centenaire avec l'arrivée de deux nouvelles familles de beurre !

Le Gall repositionne sa gamme de Motte « à L'Ancienne ». Nouveau format et nouvelle recette, elles sont disponibles en doux, demi-sel et cristaux de sel de Guérande, toutes présentées en 250 grammes. Avec leur goût du terroir, ces mottes sont le fruit d'une sélection rigoureuse de ferments lactiques prélevés dans nos fermes partenaires, pour une typicité gustative unique.



Afin de répondre aux nouveaux modes de consommation, Le Gall innove également avec les plaquettes doux et demi-sel présentées en format de 200 grammes, fabriquées selon un processus traditionnel impliquant une maturation de la crème pendant 15 à 18 heures ce qui les distingue des autres beurres du commerce.



## — RSE — ACTUALITÉS

### VISITE DE L'ENIL ST-LÔ THÈRE LE 22 MARS A LA LAITERIE MALO

Une vingtaine d'étudiants (accompagnés de deux enseignants) en licence professionnelle Produits Laitiers et Licence professionnelle Qualité et Sécurité des aliments.

Après une brève présentation de la société et de ses activités, les étudiants ont pu réaliser une visite d'usine et échanger avec nos collaborateurs. Un bon moment de partage, gratifiant pour tous, avec des jeunes motivés à rejoindre les métiers du lait et plus généralement de l'industrie.

### VISITE LAITERIE LE GALL

Animé par les piliers RSE du Groupe et notamment ceux de soutenir nos collectes et nos territoires et de favoriser l'attractivité du territoire, Jean-Michel KERGOAT Directeur du site de la laiterie Le Gall a accueilli la section locale des anciens agriculteurs de la FDSEA de Quimper dont pour certains, les parents fournissaient Jean Marie Le Gall en crème avant la création de la laiterie. Cette visite était également l'occasion de véhiculer une image positive de la laiterie Le Gall et du groupe Sill dans nos campagnes l'année du centenaire de la laiterie.



### 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<sup>er</sup> semestre 2023.

### MANOEUVRE RISQUES CHIMIQUES AVEC LE SDIS 29 À PRIMEL GASTRONOMIE, SITE DE PLABENNEC, LE 6 AVRIL DERNIER

Le thème de la manoeuvre concernait une fuite d'ammoniac sur une canalisation dans la salle des compresseurs avec recherche de victime.

Régis LECOEUCE, directeur de site, a accueilli les pompiers et les a guidés techniquement. Il leur a indiqué qu'il manquait un technicien de maintenance à l'appel. Frédéric LABOUS, du service maintenance, a mené avec efficacité les pompiers tout au long de l'intervention afin de rechercher la victime et de canaliser la fuite d'ammoniac.

L'organisation de ce type d'exercice participe à notre entraînement mais également à celui des pompiers. Cela développe notre esprit de

prévention à la sécurité et permet surtout d'avoir les bons réflexes en cas de réel sinistre.

### EXERCICE D'ÉVACUATION USINE ET MANOEUVRE RISQUES CHIMIQUES AVEC LE SDIS 29 À LA SILL LE 12 AVRIL DERNIER

A 14h, l'alarme sonore d'évacuation incendie a été déclenchée sur l'ensemble des locaux du site production et administratif. Les salariés, les sous-traitants et les prestataires intervenant dans l'établissement ont quitté leur poste et ont rejoint la zone de rassemblement située au niveau du parking visiteurs en moins de 5 minutes.

Les secours ont déployé différents moyens d'intervention pour contenir la fuite d'acide nitrique simulée par Olivier BRELIVET du service environnement. Des indications ont été données aux pompiers en formation pour faciliter leur manoeuvre.

L'exercice d'évacuation et la manoeuvre se sont globalement bien déroulés. Ils permettent de mettre en évidence nos points forts mais aussi les points à améliorer, notamment l'audibilité de l'alarme sonore au niveau de la partie beurrerie / fromagerie / Réception Ecrémage Pasteurisation.

### CERTIFICATION DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE LAITIER

10 stagiaires de SILL, MALO, LE GALL et SDI préparent une Certification de Qualification Professionnelle (CQP) de la branche laitière.

Dans le cadre du plan de formation 2023 et de la Gestion des Prévisionnelle des Compétences, les directions RH et industrie ont mis en place ce programme de formation qualifiant en collaboration avec les ENIL (écoles laitières). Ce CQP correspondant à nos métiers du lait sur les sites SILL, MALO LE GALL et SDI ont pour objectif de :

- monter en compétences plusieurs salariés du Groupe.
- partager les expériences et les pratiques mises en place sur les sites

Les stagiaires de la 1<sup>ère</sup> promo CQP Laitier multi-sites ont démarré leurs parcours de formation en mars. Et à ce titre, Gilles FALC'HUN leur a rendu visite à l'occasion d'une session organisée sur le site de Landivisiau et évoqué quelques souvenirs de sa formation en école de laiterie, le formateur a pu s'en servir pour illustrer son propos.

La formation se termine en Novembre 2023, nous aurons l'occasion lors de les revoir à la fin de leur parcours.

