NEWS LETTER DES SALARIÉS SILL ENTREPRISES

OFFRIR UNE ALIMENTATION SAINE GOURMANDE ET ÉQUILIBRÉE POUR TOUTE LA FAMILLE

N°81 • 10/2023 WWW.SILL-ENTREPRISES.COM

EDITO

Cette rentrée 2023 a été marquée par la célébration du centenaire de la LAITERIE LE GALL. Ce 81ème numéro revient largement sur cet événement qui restera sans aucun doute gravé dans les mémoires. Je tiens ici à féliciter toute l'équipe qui a oeuvré à l'organisation de cet événement.

L'histoire de «LA MAISON LE GALL», ainsi appelée à juste titre aujourd'hui, nous rappelle que les produits ancrés dans leur territoire et qui nécessitent un vrai savoir-faire peuvent traverser le temps. De multiples changements sont intervenus dans ce dernier siècle mais le beurre et la crème LE GALL perdurent. Pour cela il a été nécessaire d'évoluer, de s'adapter, d'innover sans jamais perdre de vue nos traditions. Toutes les équipes qui se sont succédées dans l'entreprise ont eu à coeur de maintenir un haut niveau de savoir-faire et une grande exigence et je remercie ici chacun d'entre eux.

Périgo LEGASSE, célèbre chroniqueur gastronomique, et amoureux des bons produits de tradition, déclarait lors du 1er colloque sur le beurre, qui s'est déroulé le jeudi 28 septembre « le beurre est l'âme sensorielle de la BRETAGNE» gageons que cette devise soit encore d'actualité dans 100 ans !

Et plus près de nous, un dernier trimestre 2023 encore plein de défis et de projets. Bon courage à toutes les équipes !

Gilles FALC'HUN

REPORTAGE

MAISON LE GALL, 100 ANS DE TRADITION BRETONNE

Un siècle plus tard, la maison LE GALL a souhaité mettre à l'honneur son savoir-faire à travers une journée riche en échanges, témoignages et partages...

PAGE 2, 3

ACTU À LA UNE

PARIS - BREST - PARIS

4 collaborateurs de SILL Entreprises ont participé au dernier Paris Brest Paris du 20 au 24 août !

Faire les 1230 kilomètres du Paris Brest Paris en moins de 80h, c'est le défi qu'ont relevé Joël BODENES, Lionel LE HIR, Loïc ROUSSEL et Guy ROUMIER.

En 2 chiffres, le Paris Brest Paris, c'est 8 000 participants, 70 nations représentées.

Ils ont passé avec succès les brevets de qualification du 200,300,400 et 600 km.

Ils ont reçu leurs tenues aux couleurs de l'entreprise par Gilles FALC'HUN -Président de SILL Entreprises- et Henri LEON -Directeur Général Délégué RSE et Développement Durable-.

Si malheureusement Guy (victime d'une chute au 10ème kilomètre) et Lionel ont été contraints à l'abandon, Loïc et Joël ont bouclé l'épreuve en moins de 80 heures.

Félicitations à tous les 4 !

LE PETIT BASQUE SE MOBILISE CONTRE LE CANCER PEDIATRIQUE

Le Petit Basque participe pour le seconde fois à la course des trottinettes de BORDEAUX dont les participations des partenaires sont 100% reversées aux associations qui luttent contre le cancer pédiatrique !

Cette année les collaborateurs Le Petit Basque ont aussi participé à cette cause en organisant une tombola qui a généré 298€ de dons pour les associations.

Un grand merci à eux !

TÉLÉCHARGER LES DERNIÈRES ACTUES VIDEOS DU GROUPE

sur le lien : 1962.sill-entreprises.com

ou avec le QR code suivant :

— REPORTAGE —

MAISON LE GALL
100 ANS DE TRADITION BRETONNE

La Maison LE GALL célèbre en 2023 son centenaire ! Notre histoire débute avec Jean-Marie Le Gall, ancien boulanger, qui collectait le beurre d'une ferme à l'autre durant ses tournées dans les campagnes bigoudènes. Il s'installe à Quimper comme négociant de produits fermiers pour les vendre sur les marchés des grandes villes bretonnes. De fil en aiguille, en 1923, l'ancien boulanger fonde la laiterie. Un siècle plus tard, nous avons souhaité mettre à l'honneur notre entreprise, nos produits de tradition et notre savoir-faire à travers une journée riche en échanges, témoignages et partages.

équivalent **120** millions de litres
de lait transformé par an
85.8 % des volumes en beurre
12.1% des volumes en crème
2.1% des volumes en lait

issu des **500** producteurs
de lait de vache
partenaires du groupe Sill

47 Collaborateurs

COLLOQUE NATIONAL :
LA BRETAGNE, 100 ANS DE BEURRE ET D'HISTOIRE

Au cœur de cette journée, les 260 invités ont exploré l'histoire riche du beurre et son impact sur l'économie bretonne à travers un colloque National sur la thématique : « La Bretagne, 100 ans de beurre et d'histoire ». Des experts renommés, dont Jean OLLIVRO, géographe, Georges LARNICOL, chef pâtissier MOF, Périco LEGASSE, journaliste, Freddy THIBURCE, dirigeant de Manger du Sens et André SERGENT, Président de la Chambre Régionale d'Agriculture, ont pris la parole pour nous guider à travers l'histoire fascinante du beurre en Bretagne.

Les échanges ont exploré l'importance économique du beurre en Bretagne, mais également les racines historiques du beurre breton, mettant en lumière comment cette tradition et cette industrie ont évolué au fil du temps. Périco LEGASSE, nous a alors rappelé que le beurre est l'âme sensorielle de la Bretagne, et comme la musique, une tradition à transmettre de génération en génération.

Au cours du 19e siècle, l'histoire du beurre breton a été marquée par des vagues d'innovations, avec des croisements de races, l'établissement d'écoles agricoles, et l'introduction d'équipements révolutionnaires tels que l'écrémeuse centrifugeuse et le butyrateur. Dans cet univers, les femmes ont tenu une place centrale, participant activement à la fabrication et à la vente du beurre, tout en adaptant la cuisine locale aux contraintes catholiques, donnant naissance au petit déjeuner. Sculpter du beurre est devenu une tradition symbolique, notamment dans des églises comme à Spézet, et le beurre, comme la musique, est une tradition à préserver.

TEMPS FORTS DE L'ANNÉE

Obtention du label EPV
« **Entreprise du Patrimoine Vivant** »

Création d'un **livre de recettes** en partenariat avec **Marmiton.**

Lancement de deux **nouvelles gammes** de beurres :
Les mottes « à l'ancienne »
& Les beurres de Bretagne

Refonte du **nouveau site internet**

Création de la page **Linkedin**

Deux **campagnes publicitaires à la TV** : Partenaire de l'émission « C'EST CANTELOUP » sur TF1 en Février et 130 présences autour des émissions jeux sur France 2 et France 3 en octobre.

REPORTAGE

MAISON LE GALL
100 ANS DE TRADITION BRETONNE

(1)

CROISIÈRE GOURMANDE SUR L'ODET :
DÉCOUVERTE DES RICHESSES BRETONNES

Après cette matinée riche en échanges et partages, nos invités ont eu le privilège de monter à bord d'une croisière gourmande sur la rivière de l'Odet afin de découvrir les richesses de notre belle région. Cette croisière a également été l'occasion pour nous d'échanger avec nos précieux clients, de découvrir les richesses de notre belle région et de partager un moment convivial avec eux.

UNE BELLE SOIRÉE D'ANNIVERSAIRE

Pour marquer la fin de cette journée mémorable, les salariés de la laiterie ont célébré le centenaire lors d'une soirée au parc des expositions de QUIMPER. Profitant de la venue de la « Guilde des fromagers », qui a qui a intronisé plusieurs personalités au sein de sa confrérie, dont Gilles Falc'hun, Henri Léon et a distingué Philippe Nataf, salarié LE GALL depuis 27 ans et 2ème maître beurrier décoré de France. Un véritable honneur. C'était une soirée remplie de joie et de convivialité, créant ainsi des souvenirs inoubliables pour tous !

En cette occasion spéciale, nous tenons à remercier chaleureusement nos employés qui ont contribué à chaque succès de la Maison LE GALL. Votre dévouement et votre travail sont la clé de notre longévité et de notre succès continu !

La célébration de notre centenaire restera gravée dans nos mémoires en tant que journée d'apprentissage, de partage et de célébration de notre patrimoine breton.

(1) la motte de beurre sculptée - par Blandine Berthelot (dans l'esprit de la motte du pardon du beurre à SPEZET)

REPORTAGE

LA 1ÈRE ÉDITION DE LA « LE GALL CUP »

Dans le cadre des 100 ans de Le Gall, l'équipe Ingrédients a organisé un événement dédié à nos clients professionnels, la Le Gall Cup. Nous avons accueilli 5 chefs pâtissiers du monde entier qui, le temps d'une semaine, ont participé à un concours de pâtisserie mais également découvert notre région, nos process et nos produits Le Gall Professionnel. Les pays représentés étaient : le Japon, la Corée, la Thaïlande, l'Italie et la France. Le semaine a été riche en découvertes et en émotions. Le Samedi 30 Septembre, les candidats ont eu chacun 3h30 pour mettre en valeur le Beurre et le Cream Cheese Le Gall Professionnel. Leur dessert à l'assiette a été jugé par un jury composé de personnes connues du métier : Christophe MARGUIN, Philippe URRACA, Jean-Luc L'HOURRE, Yvon MORVAN et Thierry NOUGARET. Cette compétition s'est déroulée dans un cadre propice à la créativité, à La Chocolaterie (Saint-Thonan).

CHEF MAY
GAGNANTE DU CONCOURS

«Je suis ravie et honorée de remporter la première édition de la Le Gall Cup, dans ce cadre magnifique. La semaine passée en Bretagne a été riche en découvertes, j'ai particulièrement apprécié pouvoir retracer toute l'histoire des produits que j'utilise, les aspects historiques du beurre décrits jeudi étaient passionnants. Les visites organisées de la semaine m'ont également permis de mieux connaître et comprendre le Beurre et le Cream Cheese Le Gall Professionnel et me permettront de mieux les mettre en valeur dans mes plats à la carte de mon restaurant en Thaïlande. C'était une super semaine !»

LISTE DES PARTICIPANTS :

- Japon : Chef KOMAI (champion du Monde du dessert)
- Corée : Chef KO (chef pâtissier possédant sa propre pâtisserie à Séoul, diplômé de l'école parisienne Cordon Bleu et ancien apprenti de Pierre Hermé)
- Thaïlande : Chef MAY (gagnante de Top Chef Thaïlande, elle possède son propre restaurant bientôt étoilé à Bangkok)
- Italie : Chef GIUDICI (chef pâtissier possédant sa propre pâtisserie à Trieste en Italie, également responsable de sa propre école de pâtisserie à Udine)
- France : Anne MORVAN (cheffe pâtissière de la Chocolaterie)

Chef MAY, Gagnante du concours

TRISTAN FALC'HUN
DIRECTEUR GÉNÉRAL NUTRITION ET INGREDIENTS

«Un évènement tel que la Le Gall Cup était dans les esprits depuis quelques années. Les 100 ans de Le Gall était une excellente occasion de se lancer ! Nous avons vécu une semaine intense, dont tout le monde se souviendra et qui s'est terminée en beauté avec un concours de Pâtisserie. Nous avons été ravis de partager avec nos clients nos valeurs, de leur faire découvrir plus en détails nos produits et notre belle région. Pour citer notre candidat italien « c'est une semaine dont il se souviendra toute sa vie » et c'était exactement notre objectif, créer du lien avec nos distributeurs et être plus proche de nos clients professionnels. Nous avons hâte d'être à la prochaine édition de la Le Gall Cup, sûrement dans 2 ans ! »

TÉMOIGNAGES SUR LES 100 ANS DE LA LAITERIE LE GALL ET LES 25 ANS DANS LE GROUPE SILL

JEAN-MICHEL KERGOAT
DIRECTEUR DU SITE LE GALL

Ces 10 dernières années, la laiterie Le Gall a connu une forte progression de son activité. La production ayant progressé de 60% entre 2013 et 2023 passant de 5 000 à 8 000 tonnes.

Cette évolution a nécessité la mise en place d'investissement pour augmenter la capacité de production. Ces travaux nécessaires pour le développement et la modernisation de la laiterie, ont été menés sans incidence pour le processus de barattage du beurre. Cette étape du processus de production, reste et restera sanctuarisée afin de laisser au maître beurrier la maîtrise de la qualité du beurre de baratte.

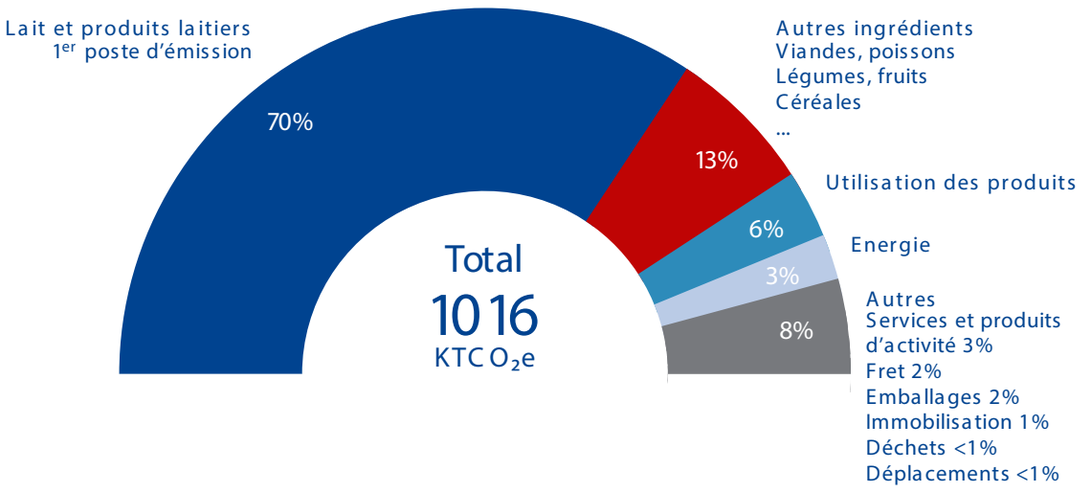
FRÉDERICK BOURGET
DIRECTEUR GÉNÉRAL PRODUITS LAITIERS FRAIS

Nos enjeux pour les 100 prochaines années seront de garder notre légitimité d'être le référent en beurre de baratte, de parfaire notre savoir-faire et de poursuivre notre développement à l'international. Il est important de comprendre qu'avec Le Gall, nous ne sommes pas sur une stratégie de volume. Pour nous, la qualité et le savoir-faire de nos produits sont la priorité. La Maison Le Gall s'inscrit également dans une démarche permanente de progrès pour agir en faveur de l'environnement. La Maison Le Gall s'inscrit dans une stratégie d'amélioration continue de ses produits pour agir en faveur de l'environnement et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

RSE

SILL ENTREPRISES BILAN CARBONE 2022

RÉSULTATS BILAN CARBONE 2022



Intensité carbone : 4 kgCO_2e / kg de matière produite

Périmètre France : 8 usines (Sill, SDI, Laiterie de Saint Malo, Laiterie Le Petit Basque, Laiterie Le Gall, Primel Gastronomie Plougasnou et Plabennec, Primel Traiteur)

QU'EST-CE QU'UN BILAN CARBONE® ?

Le Bilan Carbone® est un outil permettant de calculer les émissions de gaz à effet de serre d'une entreprise créé par l'ADEME. Le but est de mettre en place une stratégie bas carbone pour limiter les impacts de l'entreprise sur la planète.

Afin de classer les émissions de gaz à effet de serre on utilise la notion de scope :

SCOPE 1

Total des émissions directes générées par les GES produits par l'entreprise

- Emissions liées à la combustion des énergies sur les sites de production: gaz, biomasse, fluides frigorigènes
- Emissions liées la consommation des véhicules détenues par l'entreprise

SCOPE 2

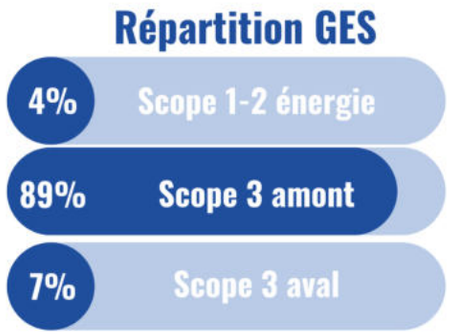
Total des émissions indirectes liées à l'achat ou à la production d'énergie électrique

- Emissions liées à la consommation des sites de production en électricité

SCOPE 3

Total des émissions indirectes en amont et en aval de la production

- Émissions liées à l'achat des matières premières: produits laitiers, viandes, légumes, emballages, produits d'entretien...
- Émissions liées aux transports des marchandises amont et aval
- Émissions liées aux déplacements domicile travail et professionnels
- Émissions liées aux déchets
- Émissions liées à l'utilisation des produits
- Émissions liées aux investissements



COMMENT LES GES SONT-ILS CALCULÉS LORS DU BILAN CARBONE® ?

Par souci d'homogénéisation, on utilise l'unité équivalente CO_2 pour les autres gaz à effet de serre. Cela revient à déterminer combien de CO_2 retiendrait la même quantité de rayonnement solaire.

Émissions de CO_2e = Quantité utilisée x Facteur d'émission

Les facteurs d'émissions sont issus des banques de données telles que l'ADEME, Agribalyse...

— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— GRANDEUR NATURE

• Grandeur Nature remporte le Grand Prix Cuisine Actuelle 2023 !

Grandeur Nature remporte le Grand Prix Cuisine Actuelle 2023 avec sa mousse au chocolat 2x60g dans la catégorie « Péchés mignons » ! Le jury, composé de près de 200 testeurs, de lecteurs et d'internautes de Cuisine Actuelle, nous a attribué la très bonne moyenne de 4,50/5, appréciant particulièrement son délicieux goût, sa texture onctueuse et son emballage en carton. C'est une très belle récompense pour notre marque, pour toutes les équipes de Grandeur Nature et pour nos 84 producteurs partenaires !

• Grandeur Nature supprime l'étui carton !

Grandeur Nature supprime l'étui carton de ses veloutés et moulinés en 2x30cl pour laisser place à des briquettes unitaires. Plus pratique et un geste écologique pour notre planète.

— MALO

• Nouvel emballage Mousse au chocolat

Grande nouveauté pour la mousse au chocolat MALO : passage d'un pot plastique à un pot carton ! L'objectif ? Retrouver l'ADN MALO à travers les desserts.

• Nouveauté : Fromage frais Mangue-passion

Un tout nouveau dans la gamme des fromages frais MALO va faire son apparition. Avec une véritable préparation de fruits aux touches acidulées exotiques, le fromage frais mangue-passion est le parfum de l'année 2023 !

— LE PETIT BASQUE

• Le BIO fait peau neuve chez Le Petit Basque

Depuis le début de l'été la nouvelle charte de la gamme Bio Le Petit Basque apparaît dans les magasins.
Une charte plus allégée, naturelle où le mot BIO ressort plus fortement.
Le yaourt à la grecque, le velouté et le caillé ont pris le pas, viendront ensuite les yaourts à la fin du stock des anciens emballages.

• LE SKYR Le Petit Basque, le triomphe de la brebis !

Un jury d'experts composé d'un nutritionniste, d'une cuisinière, d'une spécialiste de la cuisine durable, d'un éleveur et de journalistes ont récompensé notre Skyr lors du prix BIEN MANGER 2023 de Santé Magazine.

Ce prix a pour objectif de faire découvrir des produits alimentaires à la fois sains, savoureux, respectueux du bien-être animal et de l'environnement.
Retrouvez les produits récompensés et une page dédié sur notre Skyr dans les Santé magazines du mois de septembre et d'octobre.

• Nouvelles DOUCEURS

Retrouvez au 1er octobre nos douceurs aux fruits, très souvent réclamées de nos consommateurs !
Des douceurs avec morceaux de fruits fraise/framboise et pêche/abricot et du lait toujours 100% de nos éleveurs du Sud-Ouest.

— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LA POTAGÈRE

• La Potagère vous présente sa nouvelle gamme Gourmandise et Satiété !

Ces 4 recettes à base de légumineuses et légumes français sont sources de protéines tout en étant gourmandes grâce à leur texture veloutée. Avec son format 75cl, cette briquette vous offre 2 repas complets !

— LE GALL

• La laiterie LE GALL labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant !

Notre maison centenaire a été officiellement reconnue pour son savoir-faire traditionnel et son expertise ! Le label EPV, décerné par le gouvernement français, distingue les entreprises qui incarnent l'excellence dans leurs métiers.
Rejoindre le cercle restreint des entreprises labellisées EPV est une reconnaissance de la passion et de l'engagement de la laiterie. C'est grâce à nos équipes dévouées et à notre processus minutieux que nous sommes parvenus à cette distinction prestigieuse !

• Pour son centenaire, La maison LE GALL fait peau neuve !

Nous avons repensé le site internet, afin de célébrer notre riche héritage et notre passion pour nos produits de tradition ! En quelques clics, vous pourrez explorer notre histoire, nos engagements, nos gammes de produits. Grâce à notre onglet dédié, vous pourrez également tout savoir sur le beurre : de sa fabrication artisanale à ses secrets bien gardés ! Découvrez sans attendre le site internet :
https://www.laiterie-legall.fr/fr/maison-le-gall-laiterie-de-tradition/

— TERRE D'EMBRUNS

• Chez Terre d'Embruns, qui dit rentrée, dit nouveautés !

Découvrez les nouvelles créations gourmandes de la biscuiterie et tarterie brestoise : des saveurs délicieuses qui vont ravir vos papilles !

Tout d'abord, leurs meringues, disponibles dans une variété de saveurs, sont à la fois croquantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur. Du classique au fruité, il y en a pour tous les goûts !

Le Pastéchou est de retour avec des garnitures aux pruneaux ou au chocolat ! Cette brioche moelleuse est parfaite pour rendre vos moments conviviaux qu'ils soient personnels ou partagés.

Enfin, leur tout nouveau concept de Bar à Salade, offre une nouvelle vision de la restauration chez Terre d'Embruns ! Personnalisez votre propre salade, sandwich ou feuilleté en choisissant parmi une variété d'ingrédients frais pour satisfaire vos goûts et besoins nutritionnels.
Venez découvrir ce nouveau concept bar à salade dans leurs 3 boutiques :

Port : 420 rue Alain Colas, 29200 Brest
Centre-ville : 31 rue de Lyon, 29200 Brest
Lavallot : 185 rue Éric Tabarly, 29490 Guipavas

— REPORTAGE —

RETOUR EN IMAGES DES 100 ANS LE GALL

— NOUVEAUX ARRIVANTS CDI —

MAI 23

GOSSELIN ALLONZO
TOUR
CONDUCTEUR LIGNE CONDITIONNEMENT
SILL SAS

GUENVER GAËTAN
COLLECTE
AGENT MAINTENANCE FROID FERME
SILL SAS

PERRIN FRANCK
BEURRERIE-FROMAGERIE
CONDUCTEUR PROCESS
SILL SAS

CAREME-CARISTAN SHANÉZIA
QUALITÉ
LABORANTINE
LE PETIT BASQUE

DA SILVA LUCILE
LABORATOIRE
TECHNICIENNE DE LABORATOIRE
LAITERIE ST MALO

LAGARDE OCÉANE
LABORATOIRE
AIDE LABORANTINE
PRIMEL GASTRONOMIE

LE PENNEC SÉBASTIEN
COMMERCE
RESPONSABLE ZONE EXPORT
PRIMEL GASTRONOMIE

GALEA CORINNE
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR

JUIN 23

PROST JULIEN
MAINTENANCE
AUTOMATICIEN
SILL SAS

BAIL ANAÏS
CONDITIONNEMENT
ASSISTANTE CONDUCT LIGNE CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL

COCHENNEC GAËL
INFORMATIQUE
ADMINISTRATEUR SYSTEME & RESEAUX
SILL ENTREPRISES

CLOUET PIERRE
MAINTENANCE
INGÉNIEUR AUTOMATISMES ET PROCESS
LAITERIE ST MALO

JUIL. 23

KERN ERWAN
TOUR
OPERATEUR RECEPTION EXPEDITION
SILL SAS

HOARAU MAXIME
COLLECTE
CHAUFFEUR RAMASSEUR
SILL SAS

CADOU MARION
LABORATOIRE
TECHNICIENNE LABORATOIRE
SILL DAIRY INTERNATIONAL

QUENEA FABRICE
PRODUCTION
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE

LOCHIN CATHERINE
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR

SARRAUDIE OCÉANE
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR

AOUT 23

GUEVEL LAURE
ACHATS
ACHETEUSE
SILL SAS

LE GUERN MARYLÈNE
COMMERCE
TECHNCIENNE PACKAGING
SILL SAS

MIELOT STEEVE
PRODUCTION
OPERATEUR INSTALATION SECHAGE
SILL DAIRY INTERNATIONAL

POUGET EMILIE
DIRECTION
DIRECTRICE ADMINISTRATIF ET FINANCIERE
SILL ENTREPRISES

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