

N°85 • 10/2024

WWW.SILL-ENTREPRISES.COM

EDITO

La situation internationale est très compliquée, sans doute l'une des plus inquiétante depuis de nombreuses décennies, la situation nationale est aussi très instable, sans doute aussi l'une des plus difficiles depuis longtemps. Nous nous efforçons de prendre les meilleures décisions pour l'avenir de notre groupe, mais ce contexte incertain fragilise l'ensemble des activités économiques.

Heureusement nos partenariats nous assurent enthousiasme et bonne humeur, ils sont le reflet de notre engagement au niveau des territoires et de notre fidélité. Trois de nos partenaires majeurs sont qualifiés pour des compétitions au niveau européen, le Stade Brestois 29 et le Brest Bretagne Handball engagés dans les prestigieuses Ligue des Champions et le RC Vannes qui vient d'accéder au TOP 14 et jouera le challenge européen. C'est une visibilité exceptionnelle pour l'ensemble de nos marques. Avec Jean Le Cam et son bateau « Tout commence en Finistère Armor-Lux » c'est un rayonnement planétaire que nous allons connaître l'occasion du Vendée Globe dont le départ sera donné le 10 novembre prochain aux Sables d'Olonne.

En juillet dernier à l'occasion des Fêtes Maritimes de Brest, dont nous sommes partenaire depuis le début, nous avons célébré avec l'ensemble des collaborateurs de PRIMEL les 30 ans de l'intégration de Primel Gastronomie au Groupe. Quel chemin parcouru depuis la reprise à la barre du tribunal en décembre 1994. Aujourd'hui la business unit produits surgelés composée des 2 sites de Primel Gastronomie, Primel Traiteur et Terre d'Embruns a réalisé en 2023 un chiffre d'affaire de 130 millions d'euros, emploie 550 salariés. L'effectif lors de la reprise était de 105 salarié.

Ce développement est le résultat d'investissements conséquents humains et financiers, d'une vision stratégique, de prises de risques et de l'implication des équipes et de leurs compétences à tous les niveaux.

Nous avons donc en main tous les ingrédients pour maintenir ce cap et mener l'ensemble de nos projets, nous comptons sur votre engagement et votre professionnalisme pour y parvenir.

Gilles FALC'HUN



REPORTAGE 30 ANS DE PRIMEL GASTRONOMIE

C'est au cœur des Fêtes Maritimes de Brest, événement phare de l'été breton, que SILL Entreprises a choisi de célébrer les 30 ans d'appartenance de Primel Gastronomie au groupe

PAGE 3

ACTU À LA UNE

SILL ENTREPRISES POURSUIT SON ENGAGEMENT EN FAVEUR DE L'ALTERNANCE

Un Engagement Concret pour l'Insertion des Jeunes

Le programme d'alternance de SILL Entreprises est conçu pour offrir aux étudiants une formation complète et pratique, en combinant une expérience professionnelle sur le terrain et un enseignement théorique dans les établissements partenaires. Cette approche permet aux alternants de bénéficier d'une immersion totale dans le monde de l'entreprise tout en poursuivant leur cursus académique.

Patrice Kerouel, DRH du Groupe Sill Entreprises :
« L'alternance est un vecteur essentiel pour

l'intégration des jeunes dans le monde du travail. Elle permet non seulement d'acquérir des compétences pratiques en lien direct avec leur formation, mais aussi de développer un véritable esprit d'entreprise. Nous sommes fiers d'accompagner ces jeunes talents, qui sont les acteurs de demain. L'embauche des alternants est également un objectif RSE suivi par le Groupe ».

Ce mercredi 4 septembre, les alternants ont fait leur rentrée, en participant à la journée d'intégration organisée sur le site de Plouvien (29). A ce jour, Sill Entreprises accueille 96 alternants sur l'ensemble de nos sites en France, dont 67 qui démarre un nouveau contrat en cette rentrée 2024.



DÉCOUVREZ LE REPORTAGE PHOTOS DES 30 ANS DE L'INTÉGRATION DE PRIMEL GASTRONOMIE DANS LE GROUPE.

sur le lien : 1962.sill-entreprises.com
ou avec le QR code suivant :



Intranet Sill

NOS MARQUES

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— MALO

MALO, un nouveau temps fort en magasin !

Les remparts MALO se sont étendus sur toute la France cet été et jusqu'à fin octobre.

Une belle visibilité de la marque MALO avec déjà plus de 225 dispositifs montés dans toutes les enseignes, un grand bravo et merci aux équipes commerciales !



— KNORR & LA POTAGÈRE

Nouveau ! Les soupes du fromager Knorr & La Potagère.

Inédit dans le rayon des soupes, découvrez dès à présent en magasin nos 4 veloutés ultra gourmands à marque Knorr & La Potagère. Cette nouvelle gamme inédite propose des recettes à base de légumes 100% français associés à des fromages soigneusement sélectionnés.

Nous avons travaillé 4 fromages incontournables du marché pour plaire au plus grand nombre. Venez découvrir le **velouté de pommes de terre & raclette de France**, le **velouté de pommes de terre & gruyère IGP**, le **velouté de patate douce & chèvre miel** et le **velouté de potiron & fourme d'Ambert**. Ces quatre références disponibles aux formats 1L et 2X30cl sauront étonner les consommateurs français avec des recettes innovantes et ultra-gourmandes. Ces 4 veloutés sont Nutriscore B ou C et indice 6 SIGA.



— LA COMPAGNIE ARTIQUE

Le feuilleté Thon, Poivre & Boursin se refait une beauté !



La Compagnie Artique profite d'un changement de recette pour donner un coup de jeune au pack du feuilleté Thon, Poivre & Boursin. Avec une couleur dans les tons bleu, qui rappelle l'univers marin et sublime le produit, le nouveau pack est plus lisible pour le consommateur. La nouvelle recette sera disponible début novembre en magasin.

— GRANDEUR NATURE

Septembre marque le lancement de notre toute nouvelle **Crème Fraîche Fluide 18% 25cl**, qui sera disponible en magasin à partir du 10 septembre ! En réduisant la teneur en graisses et en calories, nous avons créé une crème légère et savoureuse, adaptée aux consommateurs soucieux de leur bien-être sans compromis sur le goût. Que ce soit pour des plats chauds comme les gratins ou pour des sauces froides, cette crème se distingue par ses utilisations variées et son goût riche.



— ACTUALITÉ RSE

NOTRE ENGAGEMENT POUR DES PRODUITS SAINS ET GOURMANDS

Chez Sill Entreprises, nous nous efforçons de proposer des produits qui allient plaisir et nutrition. Nos gammes sont conçues pour être saines, gourmandes, équilibrées et durables, en s'appuyant sur une démarche innovante et labellisée. Notre engagement se reflète également dans le respect de notre charte nutritionnelle.

Sill Entreprises base sa confection de produits sur deux critères majeurs :

- La qualité nutritionnelle (Nutri-Score)
- Le niveau d'ultra-transformation (SIGA)



Le Nutri-Score, un guide pour mieux consommer :

Le Nutri-Score est un système d'étiquetage nutritionnel simple et clair, conçu pour aider les consommateurs à identifier rapidement la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. Il classe les produits de "A" (vert foncé) pour les plus sains, à "E" (rouge) pour ceux dont l'apport nutritionnel est moins favorable. Ce score est calculé en fonction de la teneur en nutriments bénéfiques (fibres, protéines, fruits et légumes) et de ceux à limiter (calories, sucres, graisses saturées, sel).

Le Siga, pour des produits moins transformés :

Le Siga prend en compte les ingrédients et les procédés de fabrication, en visant à promouvoir une alimentation moins transformée et plus naturelle. C'est un indicateur qui évalue le niveau d'ultra-transformation des produits alimentaires. Il classe les produits sur une échelle de 1 à 7, où une note basse signifie que le produit est peu transformé et plus proche de son état naturel.

Objectifs et stratégie : toujours plus de qualité

Chez Sill Entreprises, nous avons pour objectif de n'introduire aucun produit avec une note Siga de 7, et de progressivement éliminer les produits ni sains, ni équilibrés. Cela fait partie intégrante de notre stratégie de développement durable et responsable, pour continuer à proposer des produits qui répondent aux attentes des consommateurs en matière de santé et de plaisir. »

« Offrir une alimentation saine, gourmande et équilibrée pour toute la famille. »

— REPORTAGE —

30 ANS DE L'INTÉGRATION DE PRIMEL GASTRONOMIE DANS LE GROUPE

C'est au cœur des Fêtes Maritimes de Brest, évènement phare de l'été breton, que SILL Entreprises a choisi de célébrer les 30 ans d'appartenance de Primel Gastronomie au groupe. Pour cet anniversaire, les salariés de Primel Gastronomie ont été invités à venir passer la journée aux Fêtes Maritimes, et ainsi profiter du spectacle nautique et animations de la journée. En complément de ce programme, les salariés ont pu accéder à l'espace Phar'Bal, privatisé pour l'occasion pour l'accueil des collaborateurs de Primel Gastronomie.

Deux créneaux de réception avaient été prévus dans cet espace, afin de proposer une collation mettant à l'honneur les savoir-faire de la division surgelés :

- **des miniatures apéritives salées concoctées par de Primel Traiteur** : mini cheese burger + chou saumon + chou brie + focaccia tomate mozzarella
- **Buffet d'entrées** : Verrine de gaspacho La Potagère + Babka emmental Terre d'Embruns + fromage brebis « Petit Basque »
- **un plat cuisiné élaboré par Primel Gastronomie** : risotto asperge et tomate cerise / pavé de saumon et beurre passion
- **et pour terminer sur une note sucrée, un dessert gourmand de chez Terre d'Embruns** : tarte fine pêche Terre d'Embruns et yaourt malo vanille Mignardises sucrées Paris Brest Primel Traiteur

L'intégralité du service a été assurée par l'équipe Terre d'Embruns, qui a parfaitement orchestré la mise en place et le déroulement du buffet traiteur.

Gilles Falc'hun, Sébastien Floch et Brice Urlacher, présents pour l'évènement, ont ainsi profité de ce moment pour revenir sur l'intégration de Primel Gastronomie et les 30 ans d'histoire commune au sein du groupe. Leurs prises de parole respectives ont également souligné le travail accompli et les perspectives de développement pour le futur.



La vue depuis l'espace Phar'Bal a été particulièrement appréciée par les salariés présents, qui ont ainsi pu contempler les bateaux au calme, loin du tumulte de la foule. Le beau temps étant au rendez-vous, les dégustations ont donc pu se tenir à ciel ouvert, afin de profiter au maximum de l'emplacement.

En complément des 30 ans de Primel Gastronomie, nos marques ont également été mises en valeur sur le stand pédagogique du groupe, au cœur du Village Enfants. Chaque jour, nos équipes ont eu le plaisir de faire découvrir aux visiteurs les produits « star » de nos marques et de partager notre savoir-faire, de valoriser la qualité de nos produits, et de tisser des liens avec un public varié, allant des curieux aux fins connaisseurs. Des animations ont également été organisées pour les plus jeunes, notamment des ateliers cuisine qui ont suscité l'enthousiasme des petits chefs en herbe. Ces moments riches en échanges ont permis de mettre en avant la diversité et l'engagement de notre groupe pour l'alimentation de demain.



NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

MAI 24



LE PAGE LAURANNE
MARKETING
RESPONSABLE MARKETING
CATÉGORIE GMS
SILL SAS



AIT WOUSSEF WAFAE
PRODUCTION
ANIMATRICE AMÉLIORATION
CONTINUE
SILL SAS



AMIL STEVEN
LOGISTIQUE
AGENT LOGISTIQUE CARISTE
SILL SAS



LE GALL LE ROUX FRANCOISE
PRODUCTION
MANUTENTIONNAIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



CHEDRI LOELINE
ACHAT
ASSISTANTE ACHAT
PRIMEL GASTRONOMIE



LE NAOUR MARI
ADV
ASSISTANTE ADV
LAITERIE LE GALL



DREUX WILLEM
ADV
ASSISTANT ADV
LAITERIE LE GALL



VAUPRE STÉPHANE
PRODUCTION PLABENNEC
COORDINATEUR DE PRODUCTION
PRIMEL GASTRONOMIE

JUIN 24



EVEN THOMAS
ENVIRONNEMENT
TECHNICIEN TRAITEMENT
DES EAUX
SILL SAS



POULLAUEC ETIENNE
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE COMMANDE
SILL SAS



MARCHADOUR ANTHONY
COLLECTE
CHAUFFEUR RAMASSEUR
SILL SAS



LANCIEN LAÏS
INDUSTRIALISATION
RESPONSABLE
INDUSTRIALISATION
PRIMEL TRAITEUR



CAILLARD JORDAN
MAINTENANCE
ADJOINT RESPONSABLE
MAINTENANCE
PRIMEL TRAITEUR



RENAUD SAMUEL
MAGASINS
EMPLOYÉ POLYVALENT
TERRE D'EMBRUNS



AUFFRET CÉLINE
CRÉMERIE
CONDUCTRICE DE LIGNE
LAITERIE LE GALL



PRIGENT FRANÇOIS
MARKETING
RESPONSABLE MARKETING
LAITERIE ST MALO



HUMMEL FABIEN
MAINTENANCE PLABENNEC
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



BAZIN AURÉLIE
TOUR
CONDUCTRICE DE LIGNE
SILL SAS



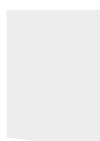
GOMES JÉRÉMY
CONDITIONNEMENT
OPÉRATEUR
CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



JOLY RÉMI
INFORMATIQUE
TECHNICIEN SUPPORT
APPLICATIF
SILL ENTREPRISES



BLANCHET ADRIEN
BOULANGERIE
OPÉRATEUR BOULANGERIE
PRIMEL TRAITEUR



CAROFF LÉANA
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



LEGER NICOLAS
PRODUCTION
RESPONSABLE DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



BOZAN FIRHAD
PRODUCTION
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



LE GALL MÉLISSA
PRODUCTION PLABENNEC
OUVRIER QUALIFIÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



LEMYRE SEZNY
MAINTENANCE PLABENNEC
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



AMEGAH KWASSI
UHT
AIDE PRÉPARATEUR UHT
SILL SAS

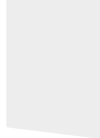


PICHON SANDRA-LIOR
...
PLANIFICATEUR
LE GALL

AOÛT 24



LE MEUR JULIETTE
PRODUCTION
RESPONSABLE PRODUCTION
PRIMEL TRAITEUR



TASSET THIBAUT
PRODUCTION
TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



LASBLEIZ AZILIZ
QUALITE
ASSISTANTE QUALITÉ
TERRE D'EMBRUNS



LAINEY MAYLIS
CDG PRODUCTION
CHARGÉE DE MISSIONS
GESTION DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



DIALLO MAME AWA
PRODUCTION PLABENNEC
OUVRIER QUALIFIÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



LE GATT ANTHONY
PRODUCTION TOUR
OPÉRATEUR INSTALLATION
SÉCHAGE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



TREHORET FRANCOIS
QUALITE
TECHNICIEN QUALITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE

ACTUALITÉ RH FORMATION

Pour continuer de faire grandir nos collaborateurs et de mettre en avant nos savoir-faire, Primel Traiteur a accompagné Tanguy, chef d'équipe boulangerie, pour compléter son expertise, en suivant la formation « L'essentiel de la boulangerie » dispensée par l'Ecole de Boulangerie de Paris.

« La définition de ce besoin de formation vient en réponse à une volonté de développer nos collaborateurs, et contribuer, ainsi, à maintenir la qualité et l'exigence que nous avons chez Primel Traiteur.

Dans notre process de fabrication, la maîtrise de la réalisation de l'activité panification est un facteur clé de succès afin de satisfaire nos clients et nos consommateurs. Nous avons donc souhaité monter en compétences notre manager de proximité, Tanguy, pour, qu'à son tour, il puisse transmettre son savoir faire auprès de nos boulangers. Cette formation vient à la fois valider des connaissances déjà acquises, tout en continuant de se remettre en question sur nos process. » Amélie Genevée, RRH adjointe.

« Cela m'a permis d'approfondir la connaissance des textures de pâtes à pain, de savoir par exemple si elles ont trop poussées ou pas assez. Je vais ainsi pouvoir former de manière plus précise notre équipe de boulangers sur notre processus de panification », Tanguy Varnière, chef d'équipe boulangerie.



— REPORTAGE —

TOURNAGE AVEC ALICIA TOUBLANC

En mai dernier, nos équipes ont eu le plaisir de travailler sur un shooting photo et vidéos pour nos différentes marques avec notre ambassadrice Alicia Toublanc, joueuse de handball au BBH et en équipe de France. Alicia, avec son énergie et son sourire, a apporté une véritable plus-value à ce projet.

Lors de cette journée, pilotée par les équipes marketing et la cellule digitale, Alicia a su mettre en avant nos produits phares et les nouveautés de nos marques. Les vidéos ont été capturées avec brio par Lucas Berthou, notre vidéaste partenaire.



Alicia a su incarner l'esprit de nos marques, mettant en lumière nos produits avec une authenticité et un naturel qui ont captivé toute l'équipe. Son engagement et sa bonne humeur ont créé une ambiance de travail agréable et stimulante, renforçant la cohésion entre les différentes équipes présentes.

La coordination et l'esprit de collaboration ont permis de surmonter tous les défis rencontrés, assurant ainsi des prises de vue réussies. Ce tournage a été une belle réussite, tant sur le plan professionnel qu'humain, témoignant de l'engagement et de la synergie de tous les participants.

Nous sommes impatients de partager ces nouveaux contenus, qui reflètent non seulement la qualité de nos produits, mais aussi l'esprit d'innovation et de dynamisme qui caractérise notre entreprise.

Restez à l'affût sur nos réseaux sociaux pour découvrir les vidéos !



— REPORTAGE —

30 ANS DE L'INTÉGRATION DE PRIMEL GASTRONOMIE DANS LE GROUPE



— LE STAND PÉDAGOGIQUE DE SILL ENTREPRISES AUX FETES MARITIMES DE BREST 2024

