

La taxe d'apprentissage pour redorer l'image des IAA auprès des jeunes

Focus Commission Nutrition-Santé  
Priorité à l'étiquetage nutritionnel

Le groupe SILL  
Du Léon à l'Asie,  
du lait aux plats surgelés



Bientôt à Rennes : la plateforme d'ingénierie culinaire



n°1 - Janvier 2010

# Les echos de l'agro

Le journal de l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires



02 23 48 25 93  
contact@abea.fr  
www.bretagne.cci.fr/abea

## ÉDITO

Tous mes meilleurs vœux à notre nouveau Président Olivier Clanchin et son équipe, pour continuer le développement de notre association l'ABEA, entrepris depuis sa création en 2001 par Michel Houdebine.

Pour ma part, avec la responsabilité que vous m'avez confiée en tant que Président pour la période 2005-2009, j'ai, avec votre soutien, voulu donner plus de lisibilité à nos actions, conforter la crédibilité de l'ABEA pour être l'interlocuteur auprès de l'ensemble des acteurs économiques et institutionnels de Bretagne.

Contrat de filière, Plateforme d'Ingénierie Culinaire, Maison des Entreprises agroalimentaires de Bretagne, l'Energie, les TMS et bien d'autres de nos démarches font la notoriété et le dynamisme de l'agroalimentaire breton et sont des exemples pour les autres régions françaises. C'est ensemble, avec l'agriculture en amont et les entreprises agroalimentaires que nous pourrions mieux valoriser les qualités et les spécificités des produits de notre Pays.

Notre engagement social et sociétal s'inscrit dans le cadre de nos responsabilités d'entrepreneurs.

Nous incitons les leaders politiques à plus d'écoute et de compréhension des difficultés que nous rencontrons dans la gestion de nos entreprises. Nous subissons sans cesse les modifications de règles et le manque de lisibilité quant à la place que ceux ci souhaitent nous donner, à nous entreprises et au monde agricole, notre premier fournisseur.

Pour les souhaits des années à venir, j'aimerais formuler plus de bonne volonté dans l'amélioration des relations commerciales avec la grande distribution, partant du principe que nous avons mutuellement besoin les uns des autres.

Un grand merci à tous nos partenaires – économiques, responsables, élus, Région, Etat – pour leurs contributions et à vous, pour votre adhésion à l'ABEA.



**Christian Tacquard,**  
Président de l'ABEA de 2005 à 2009,  
PDG de Locmaria

## À LA UNE

# Olivier Clanchin préside l'ABEA

Depuis début janvier, Olivier Clanchin est le troisième Président de l'association, après Michel Houdebine et Christian Tacquard. Interview.

**E**n ce début d'année 2010 démarre votre présidence de l'ABEA. Comment voyez-vous ce mandat ?

Olivier Clanchin : J'ai la volonté de conforter l'association dans son rôle de tête de réseau et porteur de l'agro-alimentaire en Bretagne. Pour les entreprises, adhérentes ou non, cela signifie d'être facilitateur en apportant des solutions en direct ou en identifiant le meilleur interlocuteur pour y répondre. Vis-à-vis des instances administratives, étatiques et consulaires, l'ABEA se doit d'être un interlocuteur privilégié, reconnu pour son expertise, fédérant l'ensemble de l'agro-alimentaire et œuvrant pour le développement du territoire.

**En résumé, quel serait le maître mot de votre présidence ?**

O.C. : Le premier président, Michel Houdebine a su fé-

### Le nouveau Président



**Olivier Clanchin,**  
PDG Triballat Noyal

dérer les transformateurs, réunir les entreprises privées et les coopératives dans une seule et même organisation, capable de développer des projets. Christian Tacquard a conforté la place politique de l'ABEA devenue interlocutrice privilégiée et entendue des élus. Il a également prolongé le rôle opérationnel de l'ABEA par la création de nouvelles commissions. Aujourd'hui, j'aspire à rendre cet outil toujours plus fédérateur et facilitateur autour de ce sujet unique qu'est la compétitivité de nos entreprises, de leur filière et de notre région.

### Quelle sont pour vous les faits marquants de l'ABEA ?

O.C. : Tout d'abord, son existence même. C'est-à-dire la constitution d'une structure fédérant aussi bien les PME que les grandes entreprises, au sein de laquelle ces différents acteurs se rencontrent, échangent et travaillent pour faire progresser la filière. Ensuite, le fait qu'en moins de 10 ans, l'association ait réussi à s'imposer comme l'interlocuteur *ad hoc* à même de faire avancer de nombreux sujets.

### Souhaitez-vous faire évoluer le fonctionnement

### La Secrétaire Générale



**Gaëlle Cotonnec**

### de l'ABEA notamment au niveau des commissions ?

O.C. : Non, rien ne doit changer sur ce point, toutefois il nous faut rester vigilants et ne pas chercher à recréer ce qui existe déjà, ne pas fonctionner en redondance avec d'autres structures qui font déjà très bien leur travail. Dans la région, nous avons Produit en Bretagne pour les aspects de valorisation de la production régionale, Valorial pour les questions de R&D, Adefia pour les problématiques liées aux Ressources Humaines et bien d'autres structures aux compétences variées et utiles. Nous devons définir avec ces différents acteurs nos champs d'application respectifs. Et ainsi articuler de façon intelligente nos compétences et activités au service de la compétitivité de l'industrie agro-alimentaire bretonne.

### Les 4 Présidents délégués départementaux



Ille et Vilaine  
**Yves Fantou,**  
PDG "Yves Fantou"



Morbihan  
**Yves d'Aboville,**  
Secrétaire Général  
InVivo-NSA



Côtes d'Armor  
**Patrick Gilberton,**  
Vice-Président du  
conseil de surveillance  
Groupe Stalaven



Finistère  
**Jean-Bernard Solliec,**  
DG Coopagri Bretagne

## BLOC NOTES

### > Isogone

#### Une convention de partenariat signée avec l'ABEA

Le 22 octobre 2009, lors de la 23<sup>ème</sup> édition de remise des prix, Christian Tacquard a scellé notre engagement à promouvoir ce concours de l'innovation auprès de nos adhérents et à apporter notre accompagnement auprès de cette association des étudiants de l'Agrocampus Ouest. L'ABEA parrainera désormais le «prix produit».

### > Rencontre

#### Avec le Préfet de Région, Michel CADOT

Olivier Clanchin et Gaëlle Cotonnec ont rencontré le 28 décembre dernier, monsieur le Préfet de Région et ses équipes. Présentation de l'ABEA, enjeux des IAA et volonté partagée de renforcer les actions pour soutenir la filière étaient les thèmes au cœur des discussions.

### > Communication

#### 2 conférences de presse sur l'attractivité de nos métiers

Objectif : parler de nos métiers et des perspectives d'emploi. La première, avec la DRAAF et la CRAB, réunira le 28 janvier les journalistes de la presse écrite, TV et radio. La seconde, le 8 février, sera centrée sur notre parcours «découverte des métiers» en présence de Philippe Rouault, délégué interministériel aux IAA.

### > Contrat de filière

#### Une signature est prévue fin janvier avec le Conseil Régional

Ce contrat vise à renforcer la compétitivité de notre filière autour de trois axes jugés prioritaires par les professionnels : «emploi & formation», «transport & logistique» et «mieux vendre pour mieux rémunérer l'ensemble de la filière». Il s'agit d'une convention de partenariat entre les signataires : Région, Etat, organisations professionnelles, chambres consulaires, orga-

### > Agenda



#### Assemblée générale de l'ABEA

Notez dès à présent la date du **3 mai 2010** avec une nouveauté : le prolongement des assises des IAA, un temps fort d'échanges et de débats entre chefs d'entreprise, associant l'Etat et la Région pour faire "un point à date" sur l'avancée des projets prioritaires pour notre secteur et les perspectives 2010-2011.

# La taxe d'apprentissage pour redorer l'image des IAA auprès des jeunes

Les entreprises ont la capacité d'orienter une part de la taxe d'apprentissage au profit de la promotion de leurs métiers. Une aubaine pour les IAA bretonnes qui cherchent justement à revaloriser leur image et attirer davantage les jeunes.

En Bretagne, l'industrie agroalimentaire totalise 68 000 emplois, ce qui en fait le premier employeur de la région. Pour subvenir idéalement aux besoins en ressources humaines du secteur, il faudrait disposer chaque année de 800 jeunes en apprentissage ou en contrat d'alternance. Or, dans les faits, les centres de formation bretons comptent 180 places d'apprentis et l'on y déplore seulement 90 inscrits. Le constat est sans appel, les entreprises agroalimentaires bretonnes manquent cruellement d'un réservoir de jeunes dans lequel puiser pour renouveler leurs forces vives et au delà, assurer leur développement. « Le problème n'est pas propre à la Bretagne et touche plus généralement toutes les industries », souligne Gilles Bocabeille, pdg de Soreal-Ilou. En

cause, l'image qu'ont trop souvent les jeunes générations de nos métiers. Un amalgame de pénibilité des tâches, de travail à la chaîne, d'ambiances froides et humides, avec bien souvent comme unique référence – forcément réductrice – les abat-toirs. Tout cela est à des années lumières de la réalité dans nos entreprises où les lignes de production, de plus en plus automatisées, nécessitent des conducteurs et des agents de maintenance aux compétences techniques de plus en plus pointues. Nombreux sont les employés qui peuvent témoigner de l'intérêt et du plaisir qu'il peut y avoir à travailler dans les IAA.»

Force est de constater que les démarches menées jusque là par les entreprises agroalimentaires pour communiquer, séduire et motiver les jeunes –

## LE CHIFFRE

10 €

Tel est le montant par salarié que chaque entreprise devrait s'engager à verser, via la taxe professionnelle, pour pouvoir mener une communication collective efficace auprès des jeunes

aux premiers rangs desquelles les rendez-vous lycéens organisés chaque année par l'ABEA – sont insuffisants. En quête donc d'une nouvelle forme de communication, valorisante et efficace, et donc des moyens correspondants, la Commission Découverte des métiers des IAA de l'ABEA œuvre depuis

deux ans à l'émergence d'un mode de financement relativement méconnu : la taxe d'apprentissage. Ou plutôt une portion minime de celle-ci, comprise dans la part dite « hors-quota » ou « barème » pour laquelle les sociétés ont une totale liberté d'affectation, pouvant être employée à des actions de promotions des filières et des métiers.

Les IAA bretonnes pourraient à terme consacrer 600 000 € à leur promotion

L'an dernier, via les adhérents de l'ABEA, 22 000 € ont ainsi pu être collectés, contre 4 000 € l'année précédente. Une belle progression, certes, mais une « paille » à côté des 600 000 € que les IAA bretonnes pourraient potentiellement reverser pour la promotion de leurs métiers. « Pour une fois que nous, chefs d'entreprise, avons la maîtrise de l'affectation d'un impôt, qui plus est au service de nos intérêts, il serait vraiment dommage de ne pas en profiter, ajoute Gilles Bocabeille. Aussi, en ce début d'année, j'appelle toutes les entreprises adhérentes de l'ABEA à un geste militant : flécher une part de leur taxe d'apprentissage vers l'AJIRB.»

## 3 questions à...



Gilles Bocabeille (Soreal-Ilou)

Président de la Commission Découverte des métiers des IAA

**Concrètement, que diriez-vous aux entreprises adhérentes de l'ABEA qui s'apprêtent à remplir leur déclaration de taxe d'apprentissage ?**

Je les appelle à flécher une part de la catégorie « hors-quota », pour un montant d'environ 10 € par salarié, vers l'Association Jeunes Industrie Régionale Bretagne (AJIRB), structure dont la vocation est de promouvoir l'attractivité des métiers de l'industrie en général dans notre région. Ensuite, en tant que vice-président de l'AJIRB, je peux leur assurer de la redirection de cet argent au profit de notre secteur. L'an dernier, l'AJIRB a collecté près de 200 000 € dont une faible part pour l'agroalimentaire pourtant fortement représentée (22 000 €). Nous pouvons faire beaucoup mieux et nous devons le faire pour nous donner les moyens de communiquer.

**En 2010, comment comptez-vous utiliser l'argent collecté ?**

Je souhaite que nous puissions réaliser un film montrant le plaisir et l'intérêt qu'il peut y avoir à travailler dans l'industrie agro-alimentaire. Sous la forme d'un lip-dub, ces clips vidéo en playback très prisés des jeunes, nous pourrions présenter de nombreux témoignages valorisant pour nos entreprises. Ce film serait diffusé dans les collèges et les lycées.

**Un parallèle pourrait être fait avec l'armée qui communique beaucoup auprès des jeunes...**

Comme nous, l'armée propose des carrières passionnantes. Toutefois, elle sait se montrer attractive et, de fait, n'a pas de problème de recrutement. De même, le bâtiment avait des soucis semblables aux IAA il y a 10 ans et y a remédié en communiquant massivement.

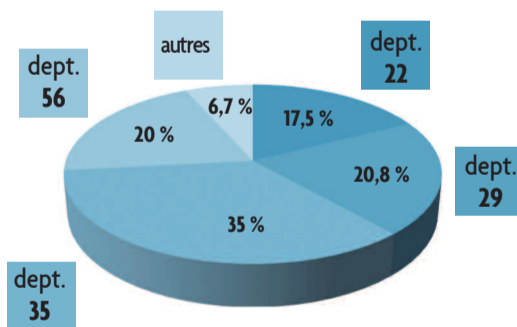
## A savoir

La taxe d'apprentissage (TA) est un impôt obligatoire, institué en vue de favoriser le développement de l'apprentissage et de financer le développement des premières formations technologiques et professionnelles. Elle est due par les entreprises exerçant une activité commerciale, industrielle ou artisanale, employant au moins un salarié.

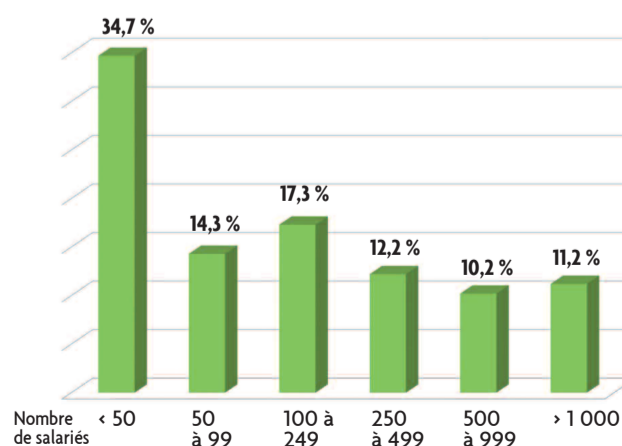
Son montant est calculé sur la base des salaires de l'année civile précédente et représente 0,5 % ou 0,6 % de la masse salariale. Elle se subdivise en deux parties distinctes. Le « quota » (52 % de la TA) est versée directement au Fonds National de Développement et de Modernisation de l'Apprentissage (FNDMA) et au Centre de Formation des

Apprentis (CFA). Le « barème » ou « hors-quota » (48 % de la TA) est la part dont dispose l'entreprise pour effectuer un versement à la formation habilitée de son choix. Entre également dans cette dernière catégorie, la contribution au titre de l'orientation scolaire et professionnelle (OSP) pouvant être employée aux actions promotionnelles.

## L'ABEA EN CHIFFRES

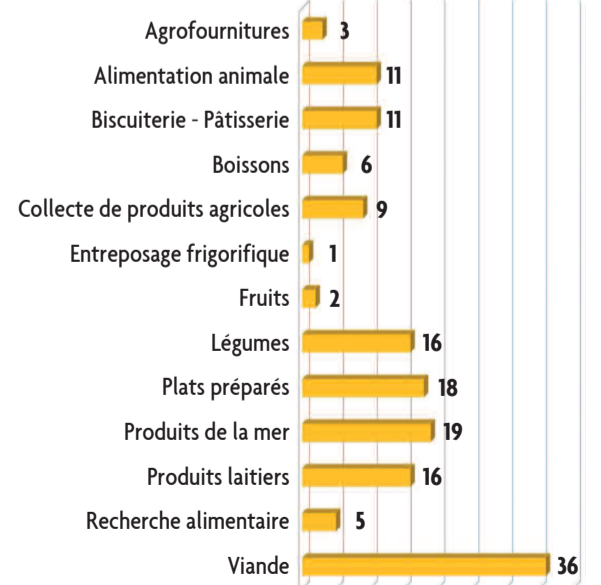


Répartition par département (en %)



Répartition selon les effectifs (en %)

# 120 adhérents



Répartition par activité (en nbre d'adhérents)  
Remarque : une même entreprise peut avoir plusieurs domaines d'activité

## Pâtes et couscous

la solution adaptée à vos contraintes :  
Frais • Appertisé • Surgelé • Déshydraté

### Pâtes Clever

- Résistance aux conditions extrêmes
- Hydratation minute
- Cuisson minute



### Couscous Clever

- Hydratation homogène pour un rendement maximum

### Pâtes & couscous Bio

- Offre Bio : solution pour un repas Bio
- Offre Bio grain entier : riche en fibres 6%



### Authentiques intemporels

- Semoule de blé, base indispensable
- Crozets au sarrasin, l'authentique petite pâte carrée
- Polenta, incontournable semoule de maïs



## FOCUS COMMISSION NUTRITION-SANTÉ

# Priorité à l'étiquetage nutritionnel

Avec l'étiquetage nutritionnel, les IAA peuvent aider les consommateurs à passer d'une alimentation imposée à une alimentation choisie. Pourquoi s'en priver d'autant que la démarche peut se muer en véritable révélateur d'attributs nutritionnels du produit... ..

Longtemps facultatif, l'étiquetage nutritionnel est en passe de devenir obligatoire d'ici deux ans. Mieux vaut s'y préparer et, mieux encore, s'y conformer. Ne serait-ce que dans le souci de délivrer aux consommateurs une information complète et utile.

### La Bretagne, terre d'excellence nutritionnelle

Trop souvent l'industrie agroalimentaire a été montrée du doigt, notamment à propos des questions d'obésité. Avoir une démarche volontariste en matière d'étiquetage nutritionnel est une façon de montrer que les IAA se sentent concernées par les enjeux de santé publique et s'impliquent dans la lutte contre l'obésité. Particulièrement en Bretagne. «Terre d'excellence par son agriculture et ses ressources en matières premières, mais également par l'importance et la performance de ses outils de transformation et de valorisa-

tion, la Bretagne doit également être une terre d'excellence nutritionnelle», commente Monique Lenormand, vice-présidente de Bridor, par ailleurs Présidente de la Commission Nutrition-Santé de l'ABEA.

En 2008, une enquête réalisée auprès d'un échantillon d'entreprises bretonnes a permis de dresser un état des lieux sur cette problématique. Il est ainsi apparu que les deux tiers des entreprises sondées (65 sur 89) pratiquaient un étiquetage nutritionnel. Si une part d'entre-elles y ont été contraintes, pour se conformer par exemple aux exigences d'un cahier des charges ou à une réglementation spécifique, plus de la moitié l'a fait de façon volontaire. L'enquête a par ailleurs mis à jour que les connaissances des industriels bretons sur la question étaient encore insuffisantes et qu'une part non négligeable d'entre eux (un tiers) n'avait pas encore franchi le pas. Il s'agit plutôt de petites structures et/ou de certains secteurs d'activité

comme la viande où cet étiquetage semble moins évident que par exemple pour les plats cuisinés, précurseurs en la matière.

### Une priorité pour l'ABEA

Dans ce contexte, l'ABEA a fait de l'étiquetage nutritionnel une de ses priorités pour les trois années à venir. En ce sens, l'association démarre en 2010 un programme d'accompagnement global. Il s'articule en trois axes, déclinés en ateliers-formations afin de mieux coller aux problématiques de chacun et à leur maturité sur la question. L'axe 1 «réglementation»,

est chargé d'informer tout un chacun sur les aspects réglementaires de l'étiquetage, présents et à venir, en abordant aussi bien les notions générales que spécifiques à chaque filière. L'axe «Analyse des valeurs nutritionnelles» se concentre sur les méthodes qui permettront aux entreprises d'obtenir les données qui apparaîtront sur les emballages et de les suivre par des plans de contrôle. Pour rappel, l'enquête 2008 avait relevé que plus de la moitié des IAA n'utilisait que les données issues de laboratoire, 8 % que les informations théoriques et les autres conjuguait les deux sources. Enfin, le troisième atelier intitulé «communication & valorisation marketing» vous propose d'aller plus loin dans la démarche et de faire de cette contrainte réglementaire un véritable outil de communication et de promotion de la composition de votre produit. Si vos produits ont des qualités nutritionnelles, autant le faire savoir ! Démarrage du programme : fin du premier semestre 2010. ☺

### CLASSEMENT DES CONTRAINTES À L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

- 1 - Le coût
- 2 - La place sur l'emballage
- 3 - Le plan de contrôle
- 4 - L'adéquation marketing
- 5 - La collecte des infos
- 6 - Les contraintes internes

Source : enquête ABEA 2008

## Témoignage

### Pierre Chamaret

Membre de la Commission Nutrition-Santé de l'ABEA, Responsable qualité d'Halieutis (Groupe Roullier)



Sur les produits préparés à base de poisson, les industriels de notre secteur maîtrisent beaucoup de paramètres qui font la valeur nutritionnelle du produit fini. Sur les produits bruts, en revanche, cette valeur est liée à la qualité de la matière première et donc bien souvent à sa saisonnalité. Sur un poisson gras type saumon, concernant les lipides, il peut y avoir des variations du simple au double entre deux époques de l'année. Il est toujours possible d'indiquer une valeur moyenne sur l'étiquetage, toutefois celle-ci ne correspondra vraiment que très rarement. Autre problème auquel notre filière est confrontée : une fois que nous afficherons des valeurs nutritionnelles sur nos étiquettes,

quels niveaux de tolérance seront acceptés par les autorités et nos clients ? Enfin concernant la détermination des valeurs nutritionnelles, doit-on les calculer à partir de tables ou faire des analyses en labos ? Chez Halieutis nous n'avons pas encore tranché. D'un côté, les résultats des analyses peuvent varier sensiblement entre laboratoires, de l'autre, nous n'avons pas une idée très claire de la façon dont nous pouvons utiliser les tables ou les opposer aux analyses des clients ou des fraudes. Via l'ABEA, notamment au travers de la Commission Nutrition-Santé, les contacts entre industriels ou encore ceux avec les laboratoires et les autorités pourront nous aider à répondre à ces interrogations.

### COMMISSION MARKETING, COMMERCE & COMMUNICATION

Président : Jean-Paul Chapin, DG Chapin SAS

Dans le cadre de la politique régionale de soutien à la filière agroalimentaire, la Région Bretagne, l'ABEA, la DRIRE et le réseau des CCI de Bretagne proposent une action collective de renforcement commercial et marketing. Deux outils sont proposés : un accompagnement-conseil sur cinq jours par un consultant choisi par l'entreprise, ainsi que des ateliers techniques gratuits (LME, marché bio, RHF, panels, promotions, analyse des échecs) pour renforcer la maîtrise des outils du marketing. Au total, plus d'une trentaine d'ateliers aux thèmes variés sont proposés sur les quatre départements. Commencé en 2008, ce programme prendra fin cette année.

Budget : 400KE.

Par ailleurs, le nouveau partenariat qu'engage l'ABEA avec l'association Isogone (cf. Bloc Notes en première page) sera piloté au sein de cette commission.

### COMMISSION DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DES IAA

Président : Gilles Bocabeille, DG Soréal-Ilou

Travailler notre image et valoriser nos métiers, tel est l'objectif que nous poursuivons avec l'animation de la rencontre des "Rendez-vous Lycéens", en partenariat avec la CRCI, l'IFRIA, Le Rectorat, la DRAAF, le Conseil Régional et l'AJIR. Cette opération s'inscrit parmi les 92 actions recensées en Bretagne pour informer et attirer les jeunes vers les métiers de l'industrie en général. **Spécifiquement dédié à notre industrie agroalimentaire, le programme "les Rendez-vous lycéens" touchera d'ici avril 2010, 550 élèves provenant de 16 lycées répartis dans les 4 départements bretons.** Il associera plus de 20 entreprises pour des visites de site et des rencontres avec les professionnels. 9 métiers pourront ainsi être découverts.

Budget de l'opération : 50 KE dont plus de 8 KE reversés par l'AJIRB au titre de la collecte de la taxe d'apprentissage.

### COMMISSION DÉVELOPPEMENT DURABLE & ÉNERGIES

Président : Jean-Marc Fleurot, DG Biscuiterie Le Dréan

Après le travail expérimental mené au sein de 13 entreprises adhérentes ("Réaliser un diagnostic énergétique au sein de son établissement afin de dégager des pistes d'économie en matière de consommation d'énergie"), nous engageons une nouvelle action durant le premier trimestre 2010 : la réalisation d'un benchmark des contrats de fournitures d'énergie. Une dizaine d'entreprises a accepté de se prêter à la comparaison pour déterminer s'il existe des disparités dans les contrats et des pistes de réduction des coûts.

\* le livret diagnostic énergétique dans l'industrie "expérimentation dans les entreprises agroalimentaires en Bretagne" a été adressé à l'ensemble des adhérents début janvier. Quelques exemplaires sont encore disponibles auprès de notre secrétariat.

### ATELIERS-FORMATIONS FINANCE

Après "les moyens de paiement à l'international", trois nouvelles thématiques seront programmées au cours de l'année 2010 sur des sujets financiers. Forts de leur expertise, nos partenaires bancaires viendront développer un sujet au cœur de l'actualité de l'entreprise et répondre aux questions auxquelles vous devez faire face dans la gestion de vos dossiers. Des échanges entre vous (DAF, RAF, DG, Gestion...) enrichiront la qualité de ces séances.

### COMMISSION QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Président : Yves Fantou, DG Société Yves Fantou

Dès 2003, l'ABEA a voulu considérer que le développement des TMS dans son secteur n'était pas une fatalité. Nous avons lancé, avec l'appui de l'ARACT Bretagne, un premier club de douze entreprises. Les taux AT et MP de ces entreprises sont, à ce jour, maîtrisés, avec, pour la majorité, des baisses très importantes. Nos actions, avec les approches collectives, globales et continues, sont un enjeu capital pour nos entreprises non seulement au niveau humain, mais aussi en termes de performance et de compétitivité. Aujourd'hui, trente entreprises (20 000 salariés) échangent dans trois clubs.

Budget global : 46 KE  
Partenaires : ARACT Bretagne et accompagnement financier de la DRTEFP.

### COMMISSION TRAÇABILITÉS

Président : Jean-Pierre Martin, Directeur SI Stalaven

Après avoir travaillé voilà quelques mois sur la traçabilité des palettes et l'étiquetage des cartons en vulgarisant pour nos adhérents les techniques à utiliser pour satisfaire les besoins exprimés par les GMS, la Commission va "plancher" en 2010 sur la notion de taux de service. Il s'agit, à partir d'études déjà effectuées par le Cabinet JBG pour l'ABEA, de définir des solutions informatiques qui permettront à nos organisations :

- de juger la performance des différents supply chain en utilisant des indicateurs pertinents,
- de s'appuyer sur leurs différentes solutions informatiques "maisons",
- de renforcer la collaboration entre industriels, logisticiens et distributeurs.

Un seul but : renforcer notre performance globale

Budget global : 24 KE  
Partenaires : Cabinet JBG, accompagnements financiers de la DRAAF et du Conseil Régional de Bretagne

## ÉDITION GRANDE CONSO

- Livres spécialisés
- Cahiers techniques
- Etudes
- Lettre d'opinion
- Vidéo
- www.olivierdauvers.fr

ÉCO - CONSO  
RETAIL FRANCE  
RETAIL WORLD



L'étude mensuelle de référence pour comprendre et anticiper

numéro gracieux sur demande : olivier@olivierdauvers.fr

éditions DAUVERS

21 rue de la Poterie  
35200 RENNES  
02 99 50 18 90

## ÉDITION À FAÇON

CONCEPTION ET RÉALISATION DE JOURNAUX ET MAGAZINES



### Références

ABEA, Bavaria, BigMat, Boîte-Boisson, Malesan, CECAB, Coralis, IFM, Microsoft, Sépalumic, Triballat Noyal, Vegam Tripiers de France, UGPVB.

# Du Léon à l'Asie, du lait aux plats surgelés

La Bretagne comme port d'attache, le Monde pour horizon... Telle pourrait être la devise du groupe Sill, sans oublier d'y ajouter : diversification et valorisation pour stratégie.

## Plouvien



« Saveurs illimitées ». Si cette signature colle à merveille à la diversité de productions du Groupe

Sill, elle occulte quelque peu les origines même de l'entreprise. Au début, Sill n'était autre que l'abréviation de Société Industrielle Laitière du Léon. C'est ainsi que les familles Falc'hun et Léon baptisent en 1962 l'entreprise qu'ils décident de créer au cœur du pays Léon, à Plouvien, dans l'objectif de collecter le lait et le beurre des fermes environnantes. Née à la pointe de la Bretagne, la Sill va œuvrer tout au long de son histoire pour demeurer... à la pointe de son activité. Ou plutôt de ses activités. En 1973, l'entreprise s'est rapidement équipée d'une tour de séchage en France. Un investissement qui lui permet d'étendre sa

zone d'influence et notamment de se développer à l'export. Un débouché toujours majeur pour l'entreprise.

### N° 3 des opérateurs de soupe derrière Liebig et Knorr

En 1984, avec l'entrée en vigueur des quotas laitiers, la Sill entame sa diversification. Par proximité de technologie, c'est vers le conditionnement de jus de fruits en briques qu'elle se tourne tout d'abord. Pour pallier la saisonnalité trop marquée de la consommation de jus et par conséquent de sa production, la Sill se lance dès 1987 dans la fabrication de potages liquides. Avant tout remplisseur de jus de fruits pour le compte de marques de distributeurs (les ventes à sa marque Pleinfruit étant marginales), l'entreprise impose cependant sa signature La Potagère sur le marché des soupes. Ce faisant, la Sill devient le troisième intervenant, derrière Liebig et Knorr. La première moitié des années 90, la société bretonne fait son entrée sur un nouveau marché : les plats cuisinés surgelés. Et ce par le biais d'opérations de croissance externe : Herry Gastronomie à Landivisiau (29) en 1992, la Cie Artique à Plabennec (29) en 1993 et Primel Gastronomie à Plougasnou (29) en 1995. « S'il s'agissait plus au départ d'une opportunité, cette diversification vers les plats cuisinés surgelés est vite de-

venue stratégique, souligne Michel Magueur, directeur général adjoint du groupe. Les vicissitudes de nos métiers font qu'il est toujours bon en cas de crise sur un marché, de pouvoir compter sur un autre secteur plus porteur. En bref : avec un pied de plus au tabouret, on tient mieux ! »

### Valoriser au mieux la matière première

Occupée à se diversifier, la Sill n'en a pas pour autant oublié son cœur d'activité : le lait et les produits laitiers. C'est justement ce qui la pousse à acquérir en 1998 la laiterie Le Gall à Quimper (29), et, dix ans plus tard, la Laiterie de St-Malo (35). Point commun entre ces deux structures : une volonté marquée de valoriser au mieux la matière première. Que ce soit pour l'une avec ses beurres de baratte et

crèmes fraîches à l'ancienne, ou pour l'autre avec des produits ultra-frais traditionnels et haut de gamme. Parallèlement, la Laiterie de St-Malo se distingue en étant le premier fabricant au monde de poudre de lait pour chocolatiers (20 000 tonnes). Cette spécificité n'est pas pour déplaire à la Sill qui s'est taillée une solide réputation sur certains marchés BtoB, notamment à l'export. Démarrée en 2002, sa production de cream cheese, fromage fondu destiné à la fabrication de cheese cakes, est très appréciée au Japon et aux Etats-Unis. Plus généralement, depuis son bureau de commercialisation basé à Singapour, l'entreprise fournit de nombreux industriels asiatiques en produits fonctionnels à base de poudre de lait.

A l'orée des années 2010, la Sill ou plutôt le groupe Sill semble plus que jamais armé pour assurer sa pérennité. Structuré



60 % de l'activité du groupe Sill est généré par ses propres marques.

autour de ses trois branches, il peut compter sur de nombreux points forts. L'export certes, mais aussi ses produits de crèmerie traditionnels aux ambitions nationales, ses soupes et plats cuisinés positionnés sur le secteur porteur de la « convenience food » ou encore ses gammes bio. Le tout en s'appuyant sur une traçabilité et une qualité irréprochables, ainsi que l'expertise d'une équipe R&D riche de 15 personnes.

## Chiffres clés

**320 millions d'€ de CA**  
dont : 60 % en GMS  
10 % en RHD  
30 % à l'export

**750 personnes**

**5 sites**

## 2 questions à ... Michel Magueur, directeur général adjoint



### Quel bilan tirez-vous de l'année écoulée ?

Bien que le marché de l'ultra-frais soit plutôt en repli, nous avons enregistré de bonnes performances sur nos produits traditionnels. Si l'activité sur s'est révélée atone, les potages et les plats préparés ont été dynamiques. A l'export, la situation est plus difficile compte tenu des prix pratiqués par certains pays concurrents. Notamment la Nouvelle Zélande qui bénéficie de

plus d'une certaine proximité avec les marchés asiatiques, mais également l'Argentine nouvel entrant sur les marchés du Maghreb.

### Quelle perspective majeure pour 2010 ?

Nous entendons bien poursuivre la stratégie de conquête de nos produits traditionnels hors des frontières bretonnes. Pour l'heure, 50 % de l'activité à nos marques se fait à l'Ouest d'une ligne Le Havre/La Rochelle.

## C'EST D'ACTUALITÉ

# La Plateforme d'Ingénierie Culinaire

Après quelques années de gestation, le projet de la Plateforme d'Ingénierie Culinaire est désormais en bonne voie avec une ouverture prévue au 2<sup>nd</sup> trimestre 2011. Son objectif : accompagner les professionnels en cuisine comme les Cercles Culinaires de France ont pu le faire avec les particuliers.

## Rennes



Ouvrez grand la porte de votre entreprise à la « cuisine » ! Celle-ci épicer vos innovations, enrichira vos recettes, pimentera votre discours et relèvera votre valeur ajoutée !

La Plateforme d'Ingénierie Culinaire qui verra le jour au 2<sup>nd</sup> trimestre 2011 entend bien vous accompagner dans cette démarche. Initié depuis quelques années par Freddy Thiburce, directeur des Centres Culinaires de France, le projet est notamment soutenu par l'ABEA en tant que membre fondateur. A l'origine donc de la Plateforme : les Cercles Culinaires. Lancés dès 1994, sous l'égide de l'interprofession des produits laitiers, ce concept de cours de cuisine destinés aux particuliers rencontre rapide-

ment un vif succès et se révèle annonciateur de l'indéniable engouement que connaît la pratique culinaire depuis la fin des années 90. « En 2004, pour le dixième anniversaire des Cercles Culinaires, il nous a paru évident que si nous souhaitions demeurer précurseur et pertinent dans notre domaine, il nous fallait amplifier ce que nous avons créé jusque-là et imaginer une nouvelle génération de Cercle Culinaire, se remémore Freddy Thiburce. Si nous avons déjà ouvert notre activité aux professionnels via des formations sur-mesure et de l'ingénierie culinaire, nous étions bien conscients qu'il nous fallait explorer davantage cette voie. Au-delà de la pratique culinaire à domicile, les Français sont devenus adeptes de la créativité culinaire et la recherchent dans les produits qu'ils achètent ou dans les établissements qu'ils fréquentent. » Pendant professionnel des Cercles Culinaires, la Plateforme d'Ingénierie Culinaire s'articulera autour de quatre fonctions

**L'architecte rennais Davis Cras a été retenu pour la construction de la Plateforme d'Ingénierie Culinaire. D'un budget global de 4,5 millions d'euros, ce bâtiment de 2 500 m<sup>2</sup> (dont 1 600 m<sup>2</sup> pour la seule Plateforme) devrait sortir de terre courant 2010.**



majeures. Tout d'abord **générer des capacités d'anticipation opérationnelle**. Il s'agira de décrypter les tendances de consommation et plus généralement de vie afin de déterminer la façon dont la cuisine peut s'y impliquer. Ensuite, **stimuler la culinarité comme levier d'innovation alimentaire**. La sophistication et l'authenticité des recettes comme vecteurs de valeur ajoutée ne sont plus à démontrer. **Proposer une offre en formation professionnelle sur-mesure**. Il peut s'agir par exemple de sensibiliser une force de vente aux usages culinaires dont peut faire l'objet le produit qu'ils vendent. Enfin, **valoriser l'image et la réputation des produits, des acteurs et des territoires**. La cuisine peut apporter ce supplément d'âme qui transformera un banal argumentaire commercial en véritable histoire. Interface entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire, la Plateforme d'Ingénierie Culinaire

disposera sur son site de Rennes Atalante Champeau d'un ensemble d'outils permettant de mener à bien ses missions : show-room, laboratoire R&D/Design, école des grands chefs, école de cuisine pour tous, amphitheâtre de 60 places et restaurant d'essai. Ouvert à tous, ce restaurant encore appelé « à tester » est une initiative inédite. Renouvelée chaque jour, sa carte proposera des produits nouveaux ou en phase de mise au point, ainsi que des recettes originales que les clients évalueront. Ces derniers pourront aussi repartir avec des échantillons ou des bons de réduction. Partie intégrante du projet depuis ses débuts, l'école des Maîtres Crêpiers et Pizzaiolos, située jusque-là à Maure de Bretagne, s'installera au cœur même de la Plateforme. De même, certains acteurs de la filière IAA viendront s'y greffer au premier rang desquels l'ABEA.

## A savoir

Présidée par Jean-Michel Lemétayer, avec les vice-présidences de la CCI et de l'ABEA, et dirigée par Freddy Thiburce, l'association pour la constitution de la Plateforme d'Ingénierie Culinaire bénéficie du soutien des chambres consulaires et des collectivités territoriales. En particulier la Chambre de Commerce et d'In-

dustrie (CCI) de Rennes et Rennes Métropole, cette dernière ayant apporté en 2009 une forte contribution aux budgets d'études et de fonctionnement de l'association. Une fois passée la phase de démarrage, il est prévu que des conventions d'objectifs et de moyens puissent permettre de répondre aux

stratégies opérationnelles d'innovation et de communication des filières et des territoires. L'objectif étant que la nouvelle structure devienne autonome grâce aux acteurs présents sur la plateforme, ainsi qu'aux différents partenariats établis avec les filières et les acteurs alimentaires.