



DOSSIER
DE PRESSE

09 | 10 | 2014

 **SOLINA**
DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER

INAUGURATION

SITE DE
BREAL-SOUS-MONTFORT



*« Nous plaçons l'innovation
au cœur de nos
préoccupations pour
satisfaire nos clients à
travers le monde. »*

*Eric Terré - Président
Laurent Weber - Directeur Général*



Solina Group

P.A. du Hindré III | 201, rue des Ecotais - BP 29 | 35310 Bréal-Sous-Montfort | France

www.solina-group.fr

Sommaire

Le groupe Solina

Solina en quelques mots
Histoire du groupe
Progression et acquisitions
Solina dans le monde
Missions et valeurs

L'expertise Solina

Le service aux industriels
Le service aux artisans et aux professionnels de la RHF et de la distribution
La Recherche & Développement, fer de lance du service Solina
La proactivité Solina, au devant des tendances
Les achats à la source
La qualité au cœur des préoccupations de l'entreprise

Le nouveau site de production de Bréal-sous-Montfort

Présentation
Le site de Bréal : repères
Les activités du site
Des emplois à la clé
Les étapes de construction du site
Le Hall Technologique



Le groupe SOLINA

Solina en quelques mots

Fort de 40 ans d'expérience, le Groupe Solina développe des solutions complètes et innovantes dans le domaine des ingrédients alimentaires aromatiques, fonctionnels et nutritionnels pour l'industrie agroalimentaire, les artisans bouchers-traiteurs et la restauration hors foyer.

Leader en France, en Belgique et aux Pays Bas, Solina s'est hissé au deuxième rang européen du secteur des ingrédients salés et des aides culinaires, en se spécialisant sur les marchés de la viande et de la charcuterie-salaison, des plats cuisinés, du snack et de la diététique.

A la recherche permanente de la satisfaction client, Solina est résolument tourné vers le service et la flexibilité. Le groupe assoit sa présence internationale grâce à 10 sites de production et 10 centres de R&D répartis en Europe.

L'ambition Solina : créer les solutions pour les repas de demain.

Chiffres clés

- 10 sites de production*
- 10 centres d'application et de R&D, dont 2 halls technologiques d'expérimentation en France et en Belgique
- Présence internationale avec des équipes basées en
 - Asie (Chine, Thaïlande) ;
 - Europe de l'Est (Russie, Roumanie, Pologne) ;
 - Moyen Orient (Turquie) ;
 - Europe de l'Ouest.
- C.A. 2014 estimé : 255 M d'€
- 810 collaborateurs
- 17 000 clients à travers le monde

* Inclus l'acquisition récente du danois SFK Food

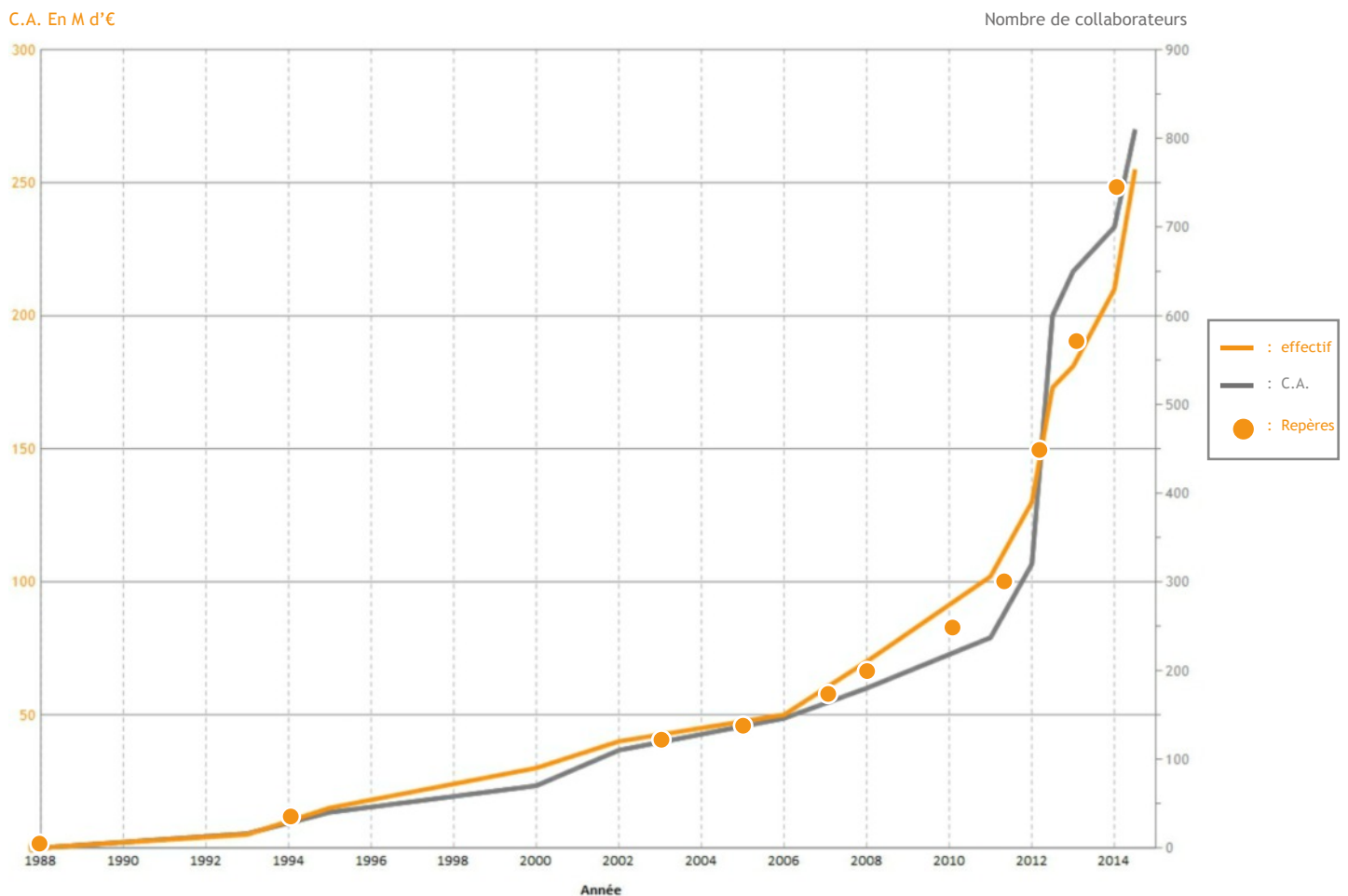
Historique

L'histoire du groupe débute en Bretagne, sous l'impulsion d'Eric Terré, son fondateur, qui crée en 1988 la société Saveur. Depuis, Solina a fondé son expansion sur de nouvelles acquisitions, mais aussi la création de bureaux de représentation à l'étranger et de nouvelles entreprises, telles que Cap Traiteur en France.

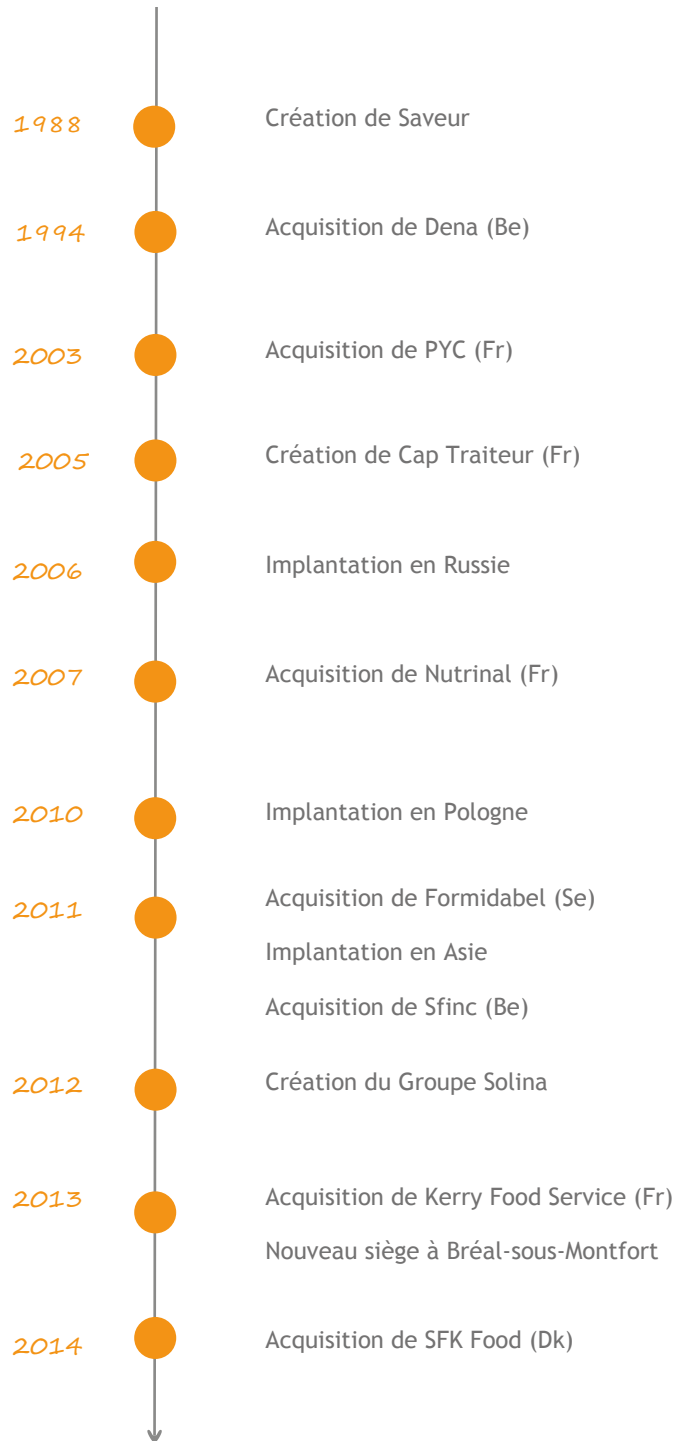
Le groupe change de dimension en 2012, avec l'acquisition du groupe belge Sfinc. Un nouveau management est mis en place avec Eric Terré, comme Président et Laurent Weber, comme Directeur Général.

La croissance organique des opérations françaises, ainsi que les nouveaux besoins en matière de recherche et développement conduisent à la création du nouveau site de Bréal-sous-Montfort ainsi que celle du siège social qui regroupe une partie du nouveau comité de direction de Solina.

Croissance



Repères chronologiques



Solina dans le monde

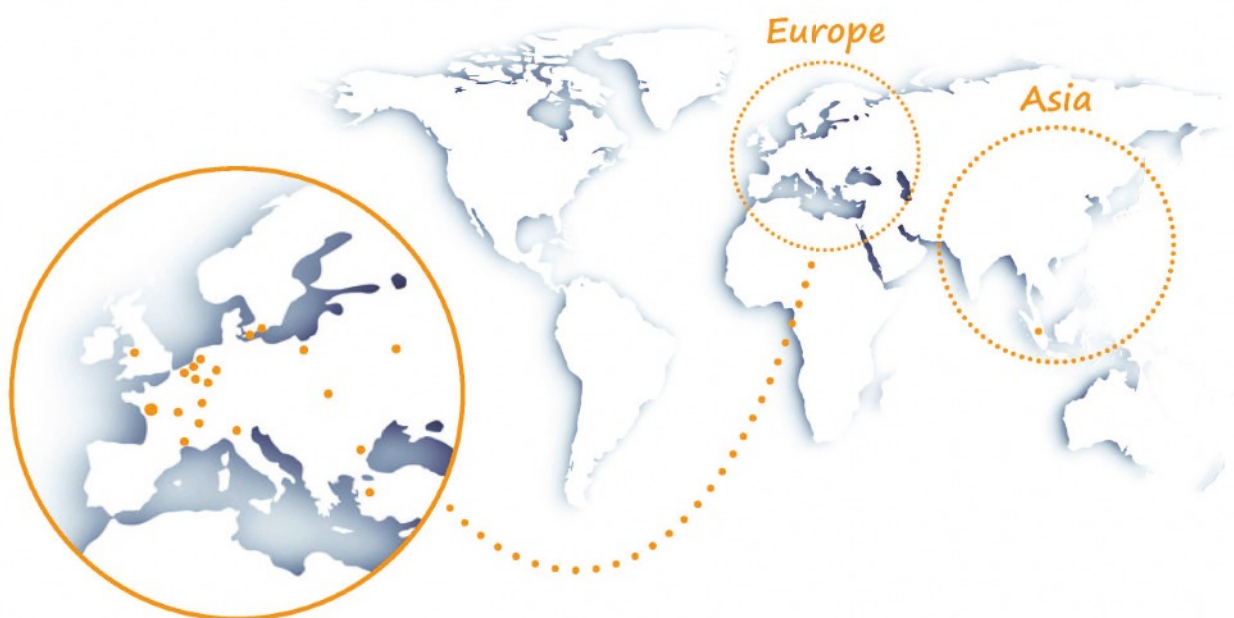
Groupe international, Solina est implanté en Europe, en Asie et au Moyen Orient.

Il dispose de 10 sites de production en Europe :

- 3 en France
- 3 en Belgique
- 2 aux Pays Bas
- 1 en Suède
- 1 au Danemark (suite à l'acquisition de SFK Food)

Des bureaux et laboratoires de R&D sont répartis dans le monde entier (Angleterre, Italie, Pologne, Turquie, Asie, Allemagne...)

Le groupe développe sa présence mondiale pour favoriser une proximité avec ses clients.



Missions et Valeurs du groupe Solina

Le Groupe Solina s'articule autour d'une même vision : créer des solutions pour les repas de demain.

Ainsi, Solina tient à tenir ses promesses en remplissant des missions fixées :

- En tant que partenaire, être en permanence au service de ses clients
- En tant qu'expert, concevoir de nouvelles solutions technologiques et conseiller ses clients
- Construire une relation de confiance et privilégier une activité durable

La force du Groupe Solina réside dans les valeurs partagées aux quatre coins du monde :

- Des professionnels des produits salés, de l'assaisonnement et de la nutrition
- Des passionnés, ayant avant tout le goût d'entreprendre
- Des acteurs responsables
- Des équipes cherchant à surpasser les attentes des clients



Des salariés acteurs avec SOL'N School :

Pour accompagner et favoriser son développement, Solina a mis en place SOL'N School en 2013 pour renforcer les compétences de tous.

Deux programmes de formation ont été créés : un premier pour faciliter la gestion de projet au sein du groupe et le second, pour développer les compétences managériales et l'efficacité de l'organisation.

A l'horizon 2015 ce sont près de 160 managers qui auront été formés à la gestion de projet et près de 80 au management.





L'expertise

SOLINA

Spécialiste des solutions d'ingrédients dans le domaine agroalimentaire, le groupe Solina dispose d'un savoir-faire unique, qu'il partage avec ses partenaires. La connaissance des applications et métiers de ses clients, associée à une maîtrise des marchés locaux et de leurs réglementations, permettent à Solina d'offrir des services adaptés à chaque demande. Du mélange d'épices aux compléments alimentaires, en passant par les marinades et les fonds de sauce, le groupe met son expertise au service des industriels et des artisans.

Le service aux industriels

Les équipes sont en contact avec plus de 3 000 clients industriels dans le monde. Le Groupe Solina offre :

- une assistance technique et réglementaire,
- la formulation de solutions,
- une expertise en matière culinaire et technologies de la viande et de la charcuterie, la création de nouveaux concepts de produits finis
- la mise en œuvre des solutions préconisées en application (production).

Le Groupe propose des services selon 3 pôles d'activité :

- **Le pôle viande**, qui comprend des spécialistes des applications carnées, de la charcuterie et de la viande transformée, ainsi que de l'industrie du poisson.
- **Le pôle culinaire**, qui réunit des experts des plats cuisinés, du snack et du snacking, des spécialistes des fonds et aides culinaires et des gammes de produits spécifiques, dont les extraits naturels Sign'Nature® et la gamme de sauces liquides Appolo®.
- **Le pôle nutrition**, qui s'articule autour de la formulation de compléments alimentaires et de substituts de repas (diététique), avec des experts de la nutrition sportive et la nutri-cosmétique.

Le service aux artisans et aux professionnels de la RHF et de la distribution

Présentes en majorité sur la France, la Belgique et les Pays- Bas, les activités du Groupe Solina incluent la création de produits dédiés aux professionnels (Fonds, marinades, demi-glaces, liants et saumures, sauces prêtes à l'emploi, assaisonnements). Le groupe offre l'intégralité des solutions pour les métiers de bouche.

L'activité regroupe plus de 13 000 clients, autour de ses marques en progression constante sur leur secteur :

- Jaeger (France) et Rejo (Belgique) pour les produits bouchers-charcutiers,
- Cap Traiteur pour l'activité Traiteurs en France,
- Les Sauces liquides Apollo proposées dans toute l'Europe de l'Ouest,
- Une Gamme spécifique de produits de diététique et nutrition, pour le secteur hospitalier : Nutrisis et Corol.

Afin de garantir la disponibilité des produits et des temps de livraison minimaux à ses clients, Solina possède sa propre infrastructure logistique en France (Goussainville), en Belgique (Eke - Sud de Gent) et aux Pays-Bas (Rotterdam).



La Recherche & Développement, fer de lance du service Solina



Avec 70 experts aux profils complémentaires (chefs, cuisiniers, techniciens, ingénieurs et aromaticiens), Solina place l'innovation et la Recherche & Développement au cœur de ses priorités, afin de proposer à ses clients un service « sur-mesure ».

Au sein des différents centres de développement et de formulation du groupe, les équipes R&D échangent, partagent et donnent à la créativité une autre dimension.

La 'Meat Platform'

Afin de répondre aux exigences spécifiques des industriels de la viande, Solina a créé en 2013 la Meat Platform, une communauté Solina d'une soixantaine d'experts européens au service de ce marché.

Créée sous une direction unique située en Belgique, la R&D est l'axe principal de la Meat Platform.

Elle recouvre :

- une banque d'échanges techniques entre la France, la Belgique, les Pays-bas, l'Allemagne et la Scandinavie
- les projets de R&D ingrédients (nouveaux ingrédients à valeur ajoutée)
- la création de nouveaux concepts traités au niveau européen.

Enfin la Meat Platform conçoit et gère les programmes de recherche spécifiques orientés vers les produits de la viande, tels que :

- MEATIC en France : projet qui vise à améliorer les qualités gustatives et nutritionnelles des produits de charcuterie (projet du Fond Unique Interministériel obtenu avec le pôle Valorial de Rennes, dans lequel le Groupe Solina est associé à des industriels et des centres de recherche français).
- Baekeland en Belgique : projet focalisé sur la réduction des nitrites dans les produits carnés, voire leur suppression, tout en garantissant le plus haut niveau de sécurité alimentaire.

La proactivité Solina : au devant des tendances

En matière de Recherche & Développement, Solina mise sur la proactivité. Au contact des marchés mondiaux, innovants et en perpétuel renouvellement, le groupe a mis en place une structure de veille et de suivi des tendances.

Solina coopère également avec des chasseurs de tendances et dispose d'outils de veille des lancements de nouveaux produits partout dans le monde.

Cela permet au groupe d'anticiper les besoins des consommateurs et d'apporter à ses clients, où qu'ils soient, des propositions de nouveaux produits ou concepts.

Un journal interne met en avant les plus beaux projets (dès lors qu'ils ne sont pas confidentiels).

La “cross fertilisation” des savoirs sur le goût et le culinaire avec une présence internationale

La richesse en matière d'innovation est en partie travaillée en croisant les expériences et succès dans les différents pays. Sur des projets stratégiques, Solina délègue des responsables de projet qui vont piloter le développement dans plusieurs pays, en accompagnant les équipes locales auprès de leurs clients. La diversité des goûts et des cultures est une richesse extraordinaire que le groupe exploite avec curiosité et enthousiasme.

Les achats à la source

Solina achète plus de 6000 matières premières différentes, qui proviennent des quatre coins du monde. Depuis 2 ans, le groupe a déployé des moyens pour sourcer ses matières premières directement à l'origine, s'assurant ainsi de la meilleure qualité, d'une excellente connaissance des produits, de leur circuit de production, mais aussi des risques à éviter.

Des fournisseurs stratégiques ont été identifiés, avec lesquels des partenariats ont été établis en s'inscrivant dans la durée.

Pour pallier les circuits d'approvisionnement complexes des épices, par exemple, Solina a mis en place une équipe avec un “lead-buyer” associé aux services R&D et qualité, afin d'acheter au plus près des lieux de récoltes et de transformation.

Cela garantit une qualité régulière, améliore la sécurité d'approvisionnement, et permet de découvrir des notes aromatiques nouvelles ou très fraîches, peu connues en Europe.

La qualité au cœur des préoccupations de l'entreprise



Acteur majeur du secteur agroalimentaire européen, le groupe place le suivi de la qualité, et d'une manière générale la sécurité alimentaire, au cœur de ses préoccupations.

De ce point de vue, la croissance du groupe permet de mieux mutualiser les ressources et d'investir davantage, pour mettre en place les structures nécessaires à la garantie de la qualité des produits et de la sécurité alimentaire.

La traçabilité des produits - en amont et en aval- est mise en place dans tous les sites du groupe.

Pour ce faire, Solina a développé en interne un outil informatique performant, qui permet de qualifier les ingrédients, arômes et additifs sur plus de 200 critères : composition, origine botanique, géographique, allergènes, valeurs nutritionnelles, etc. A tout instant, que ce soit lors de la livraison d'un produit, de sa fabrication, de son développement par la R&D ou de son étiquetage, l'ensemble des informations est répertorié et permet à toutes les équipes d'être en connaissance parfaite des ingrédients utilisés et de leur traçabilité.

Enfin, le respect des normes internationales les plus strictes, ainsi que la mise en place d'une politique d'amélioration continue de la qualité et de la sécurité alimentaire, permettent aux sites Solina d'être certifiés par les organismes internationaux reconnus (Iso 22000, BRC Standard - SKAL - IFS).

Skal







Le nouveau site de Bréal-sous Montfort

Le groupe Solina inaugure son nouveau site industriel de 10 000 m² qui abrite une usine, un hall technologique de 450 m² et le siège social. Situé à Bréal-sous-Montfort, près de Rennes, ce site a nécessité un investissement de 13M d'€. Il permet à Solina de doubler sa capacité de production et de renforcer sa stratégie en Recherche & Développement, grâce à un équipement industriel de dernière génération.

Ce site est spécialisé dans la formulation et le mélange d'ingrédients.

Cette nouvelle usine permet au groupe de développer de nouveaux services et de suivre la conception d'un produit de A à Z, du brief à la fabrication, en passant par la conception. Les clients Solina peuvent ainsi externaliser une partie de leur R&D.

Le nouveau site de Bréal en chiffres

Investissement : 13 M d'€

Effectifs : 100 salariés

Superficie

- Superficie (couvert) : 10000 m²
- Surface production : 4000 m²
- Surface sous température dirigée (0-4 °C) : 745 m²
- Zone de stockage : 3700 m²
- Hall technologique : 450 m²
- Locaux techniques : 570 m²
- Administration & plateforme R&D : 2400 m²

Capacités

- Capacité de Production : 12000 T
- Extension possible : 15000 T
- Flexibilité de production : de 5 kg à 5 T

Qualité

- Certification BRC Grade A
- Confinement des activités de mélange
- Gestion des allergènes et des contaminations croisées
- Filtration des poussières et particules
- Nettoyage en Place (NEP)

Process industriel

- Philosophie Lean Manufacturing
- Changement de série < 10 mn
- 1 ligne de production Sign'Nature®
- 7 mélangeurs poudre (30 à 6000 l)
- 2 mélangeurs sauce (20 à 600 l)
- 5 lignes de conditionnement (tous formats 500g - 25 kg)

Progression en 1 an

- Effectif : + 35 %
- Augmentation de la production : de 5 000 à 9 000 tonnes

Les activités du site

Le site de Bréal-sous-Montfort fabrique des produits aromatiques et fonctionnels à destination des marchés de l'industrie de la viande, des plats cuisinés, du snack et de la nutrition. Le site produit également l'ensemble de la gamme 'Bouchers Traiteurs' et RHF du Groupe.

Cette nouvelle usine fournit la France, l'Europe de l'Ouest (Allemagne, Belgique, Scandinavie, Pays-Bas, Italie, Espagne, Grande Bretagne), l'Europe de l'Est et le Moyen Orient.

De plus, ce nouveau site a permis à Solina de relocaliser une activité suite au rachat d'une entreprise, à l'époque délocalisée en Pologne. Le groupe a ainsi transféré cette activité à Bréal-sous-Montfort.

Des emplois à la clé

En 2013, le site de Bréal-sous-Montfort, incluant le siège, comptait 85 salariés. Grâce à son expansion, le site devrait atteindre près de 110 collaborateurs, d'ici à fin 2014.



Les étapes de construction du site

2011 : pose (pluvieuse) de la première pierre.



2012 : les premiers murs s'élèvent, le site prend forme et la structure se termine.



Avril 2013 : la verrière est mise en place et les futurs bureaux se devinent.



Septembre 2013 : fin des travaux, les équipes emménagent.



Janvier 2014 : les équipes, bien installées, se familiarisent avec leur nouvel environnement de travail.



Mars 2014 : le Hall Technologique ouvre ses portes.



Le Hall Technologique

Le site de Bréal-sous-Montfort est doté d'un équipement de dernière génération, reflet du savoir-faire du groupe et de sa politique d'innovation forte, en particulier grâce à un Hall Technologique de 450 m².

Ce centre d'expertise permet de recréer les conditions industrielles au profit de l'innovation et de la Recherche & Développement.

Les clients peuvent ainsi tester la mise en œuvre de leurs innovations sans arrêter les lignes de production.

Avec ce Hall Technologique, Solina se donne les moyens de l'innovation afin de créer les repas de demain.

Un centre d'excellence unique en Europe dédié aux produits carnés et aux plats cuisinés

Centre dédié à l'innovation et la recherche:

- Centre de développement et de recherche,
- Projets d'innovation collaboratifs,
- Conditions industrielles réelles,
- Réalisation de tests et de maquettes grandeur nature,
- Un concentré de technologie unique sur le marché.

Carrefour et lieu d'échanges :

- Espace de rencontres et de collaborations : équipes, organismes, laboratoires, centres de recherche et industriels,
- Formation du personnel du groupe,
- Veilles ingrédients, réglementaire et technologique.

Centre de formation pour les clients

- Déploiement de formations sur les différents process : cutterage, affinage, injection, procédés de cuisson, etc.



Un investissement de 1,3 millions d'euros stratégique pour le groupe

Contacts presse:

Bureau de Presse Agroalimentaire

12 rue Victor Hugo • 35000 RENNES

Tél. 02 99 36 24 07 • www.bureaudepresseagro.com

Camille Decaux • camille@bureaudepresseagro.com

Laurence Maignan • laurence.maignan@bureaudepresseagro.com