

## REVUE DE PRESSE



---

Avril – Juillet 2023



## TRÉGOUREZ

# Six salariés médaillés du travail chez Guyader Gastronomie

● Une cérémonie s'est déroulée, ce vendredi 31 mars, chez Guyader Gastronomie, à Trégourez : six salariés de la plateforme logistique de l'entreprise, implantée à Trégourez, étaient en effet à l'honneur, en reconnaissance du travail accompli.

La plateforme logistique compte 34 salariés, et nombre d'entre eux étaient présents pour saluer leurs collègues, rejoints par Léniaik Jourden, maire de Trégourez, et Philippe Ansquer, premier adjoint. Christian Guyader, PDG de Guyader Gastronomie et M. Du Bui, directeur du site, ont procédé à la remise des médailles.

### Les médaillés

Sont décorés de la médaille « grand or » Simone Corler, préparatrice de commande, dans l'entreprise depuis plus de 35 ans et Hervé Flochay, opérateur logistique, aujourd'hui retraité après plus de 41 ans d'ancienneté. La médaille d'or est remise à Régine Renault,

assistante litige transports depuis plus de neuf ans ; elle faisait valoir ses droits à la retraite ce même vendredi 31 mars. La médaille vermeil revient à Valérie Le Corre, assistante logistique, en poste depuis plus de 31 ans. La médaille d'argent est remise à Nathalie Sizorn, agent logistique salariée depuis 17 ans et à Valérie Miniou, agent de réception réapprovisionnement picking, qui totalise plus de 21 ans d'ancienneté.

### Un site qui évolue

Christian Guyader s'est déclaré heureux de participer à un tel événement ; il a aussi retracé l'évolution du site de Trégourez qui, depuis de récents travaux, couvre désormais 3 800 m<sup>2</sup>. Le PDG a évoqué les projets à venir : 600 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques vont être installés, avant l'été, sur le toit de l'extension, ils fourniront 15 % des besoins du site en électricité. Un plan triennal prévoit, à terme, la production de 30 % des besoins.



Les médaillés se sont vus remettre chacun un diplôme et un cadeau de l'entreprise





## Trégourez

### Six médaillés du travail chez Guyader



*Lénailk Jourden, Christian Guyader, Du Bui et Philippe Ansquer entourent Régine Renault, Simone Corler, Valérie Miniou, Nathalie Sizorn, Valérie Le Corre et Hervé Flochay.*

| PHOTO : OUEST-FRANCE

**Grande médaille d'or (40 ans).** Hervé Flochay a débuté en janvier 1981 et a quitté l'entreprise en avril 2022, après 41 ans et trois mois de service. Très émue, Simone Corler, 35 années et cinq mois d'activité, a aussi reçu la médaille grand-or.

**Médaille d'or (35 ans).** Régine Renault, avec neuf ans et sept mois d'ancienneté, partait, ce même jour, à la retraite.

**Médaille de vermeil (30 ans).** Valérie Le Corre, assistante logistique, en poste depuis plus de 31 ans.

**Médailles d'argent (20 ans).** Nathalie Sizorn, agent logistique salariée depuis dix-sept ans. Et Valérie Miniou, à la réception et l'approvisionnement, 21 ans et onze mois : « **C'est ma première médaille, je suis fière. C'est une belle reconnaissance.** »

Les médailles, remplacées par un diplôme, ont été accompagnées d'un panier garni. Émilie Paul, responsable communication et récemment embauchée, fera paraître une chronique de cet événement dans une newsletter au sein de la société.





## La Bretagne en bref

### Guyader Bermudes 1000 Race : départ de Brest le 7 mai

Quelques mois avant l'Arkea Ultim Challenge, Brest accueillera, pour la seconde fois, la Guyader Bermudes 1000 Race, une course réservée aux Imoca. Le dimanche 7 mai, quinze bateaux prendront le départ de la course. Le parcours les fera passer par le Fastnet Rock, au sud de l'Irlande, et le Waypoint Gallimard, au nord-

ouest du Portugal, avant un retour à Brest. Soit un trajet théorique de 1 000 miles. Parmi les skippers, on retrouve des noms connus du grand public : Jérémie Beyou, Franck Cammas, Arnaud Boissières, Samantha Davies, Yann Éliès... Deux marins, accompagnés d'un vidéaste, seront à bord de chaque bateau.





## Sept médaillés et quatre départs à la retraite chez Guyader Gastronomie



**Médaillés du travail et nouveaux retraités ont été récompensés vendredi chez Guyader Gastronomie.**

Christian Guyader, PDG de Guyader Gastronomie, et David Fafin, directeur du site de Château-neuf-du-Faou, ont remis sept médailles du travail à des salariés, vendredi 28 avril, dans les locaux de l'entreprise implantée à Kroas-Lesneven. Les médailles vermeilles, récompensant 30 années de travail, ont été attribuées à Marie-France Evennou et

Christian Tromeur. Les médailles d'argent, 20 ans de travail, ont ensuite été remises à Rachel Guillou, Christelle Hfayadh, Jacqueline Bouarka, Nadine Corvellec et Marie-Françoise Guéguen. Quatre nouveaux retraités ont également été félicités ; à savoir, Jean-Yves Caro, Henri Flochic, Sylvie Le Goff et Nadine Thépot.



## À Châteauneuf-du-Faou, sept médaillés du travail et quatre nouveaux retraités chez Guyader Gastronomie

**Sept remises de médailles du travail et quatre départs à la retraite ont illustré la fin de matinée du vendredi 28 avril 2023, dans les locaux de**

Guyader Gastronomie, à Châteauneuf-du-Faou. L'entreprise, dont le siège social est à Landrévarzec, a plusieurs ateliers dont celui de Kroas-Lesneven, à Châteauneuf, où sont traités saumon et truite fumés. « Malgré cette période difficile où le prix du saumon a doublé, nous continuons sur notre lancée », a commenté Christian Guyader, P-DG de Guyader Gastronomie, en guise d'introduction de la petite cérémonie. Avec David Fafin, directeur de site, il a remis les médailles à chacun des récipiendaires.

De vermeil et d'argent

Récompensant 30 années de travail, les médailles vermeil ont été attribuées à Marie-France Evennou, opératrice au conditionnement, et Christian Tromeur, opérateur au tranchage. Les médailles d'argent (20 ans de travail) ont été attribuées à : Rachel Guillou, chef de ligne au tranchage ; Christelle Hfayadh, coordinatrice à l'atelier tranchage ; Jacqueline Bouarka, assistante services généraux et ressources humaines ; Nadine Corvellec, opératrice au tranchage ; Marie-Françoise Guéguen, chef de ligne au tranchage.

Quatre départs à la retraite

Les nouveaux retraités étaient aussi à l'honneur : Jean-Yves Caro, opérateur au tranchage ; Henri Flochic, chef de ligne au parage ; Sylvie Le Goff, opératrice au conditionnement ; Nadine Thépot, opératrice au tranchage. Avant de rejoindre les effectifs de l'entreprise à Châteauneuf-du-Faou, Sylvie Le Goff et Nadia Thépot ont effectué une partie de leur carrière chez Marine Harvest, à Poullaouen, avant qu'elle ne ferme







Médailleurs du travail et retraités avec Christian Guyader (troisième à droite) et David Fafin (premier à droite), respectivement P-DG de Guyader Gastronomie et responsable du site.



CHÂTEAUNEUF-DU-FAOU

# Onze salariés à l'honneur chez Guyader Gastronomie

Onze salariés de Guyader Gastronomie étaient sous les feux de la rampe, vendredi. Certains pour recevoir la médaille du travail, d'autres pour célébrer leur départ à la retraite.

● Sept remises de médailles du travail et quatre départs à la retraite ont illustré la fin de matinée de vendredi, dans les locaux de Guyader Gastronomie, à Châteauneuf-du-Faou. L'entreprise, dont le siège social est à Landrévarzec, a plusieurs

ateliers dont celui de Kroas-Lesneven, à Châteauneuf, où sont traités saumon et truite fumés. « Malgré cette période difficile où le prix du saumon a doublé, nous continuons sur notre lancée », a commenté Christian Guyader, P-DG de Guyader Gastronomie, en guise d'introduction de la petite cérémonie. Avec David Fafin, directeur de site, il a remis les médailles à chacun des récipiendaires.

## De vermeil et d'argent

Récompensant 30 années de travail, les médailles vermeil ont été attribuées à Marie-France Evennou, opératrice au conditionnement, et Christian Tromeur, opérateur au tranchage. Les médailles d'argent (20 ans de travail) ont été attribuées à : Rachel Guillou, chef de ligne au

tranchage ; Christelle Hfayadh, coordinatrice à l'atelier tranchage ; Jacqueline Bouarka, assistante services généraux et ressources humaines ; Nadine Corvellec, opératrice au tranchage ; Marie-Françoise Guéguen, chef de ligne au tranchage.

## Quatre départs à la retraite

Les nouveaux retraités étaient aussi à l'honneur : Jean-Yves Caro, opérateur au tranchage ; Henri Flohic, chef de ligne au parage ; Sylvie Le Goff, opératrice au conditionnement ; Nadine Thépot, opératrice au tranchage. Avant de rejoindre les effectifs de l'entreprise à Châteauneuf-du-Faou, Sylvie Le Goff et Nadia Thépot ont effectué une partie de leur carrière chez Marine Harvest, à Poullaouen, avant qu'elle ne ferme.





## Châteauneuf-du-Faou

### Médailles d'honneur chez Guyader gastronomie



Onze salariés de Guyader gastronomie ont été honorés par Christian Guyader, PDG, et David Fafin, directeur de site.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

Onze salariés et retraités du site châteauneuvien de Guyader gastronomie ont reçu des médailles du travail.

Marie-France Évennou, opératrice au conditionnement depuis plus de 33 ans, et Christian Tromeur, opérateur de tranchage avec plus de 29 ans d'ancienneté, se sont vus remettre la médaille de vermeil.

Cinq salariées ont reçu des médailles d'argent pour leurs vingt ans d'ancienneté : Rachel Guillou et Marie-Françoise Guéguen (cheffes

de ligne au tranchage), Christelle Hfayadh (coordinatrice atelier tranchage), Jacqueline Bouarka (assistante des services généraux et ressources humaines) et Nadine Corvellec (opératrice au tranchage).

Quatre récents retraités ont également été mis à l'honneur : Jean Yves Caro (opérateur au tranchage), Henri Flochic, (chef de ligne au parage), Sylvie Le Goff, (opératrice au conditionnement) et Nadine Thépot, (opératrice au tranchage).







## Finistère

# Top départ pour la Guyader Bermudes 1 000 Race

Treize monocoques de classe Imoca et le double de skippers seront sur la ligne de départ, ce dimanche 7 mai 2023, à Brest. Les plus rapides devraient être de retour jeudi 11 mai.

## L'événement

### Brest et Plougouvelin

C'est la première course de la saison pour les Imoca, ces voiliers monocoques de 18 m sur 5, et c'est à Brest que ça se passe. Dimanche 7 mai 2023, treize équipages en double, soit 26 skippers, seront sur la ligne de départ de la Guyader Bermudes 1 000 Race.

Ils s'élanceront pour une boucle de 1 000 miles dans l'Atlantique qui les mènera au phare du Fastnet Rock, au large de l'Irlande, avant de redescendre vers le Cap Finisterre et le point imaginaire Gallimard. Les plus rapides sont attendus à Brest jeudi 11 mai.

### Les skippers engagés

Pour cette quatrième édition, « un plateau d'excellence » est réuni, selon les termes de Jacques Caràes, directeur adjoint de la course.

On peut notamment citer Jérémie Beyou et Franck Cammas sur *Charal*, Samantha Davies et Damien Seguin sur *Initiatives Cœur*, Yoann Richomme et Yann Eliès sur *Paprec Arkéa* ou encore Guirec Soudée et Corentin Douguet sur *Freelance.com*.

### Où voir les bateaux ?

Les skippers partiront du port du Château, à 11 h, ce dimanche, mais le départ officiel est prévu à 14 h, au niveau du fort de Bertheaume, à l'ouest de Brest. La pointe Saint-Mathieu peut aussi être un spot intéressant, comme le GR34, de Brest à Plougouvelin.

### Brest et la course au large

Si l'événement a lieu ce dimanche, il est possible d'observer les bateaux depuis trois jours à Brest, une ville ayant la volonté forte « de s'inscrire dans la course au large », comme l'a rappelé François Cuillandre, maire, lors du lancement des festivités, jeu-



Les Imoca seront sur la ligne de départ, ce dimanche, à 11 h, au port du Château, puis à 14 h au niveau du fort de Bertheaume.

1 PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

di. La création du port du château, aussi appelé « port des records », s'inscrit dans cette volonté, avec l'espoir de « s'intégrer davantage encore dans le calendrier des courses. »

### Au secours de l'océan

Outre un défi de vitesse en rade, vendredi, cette édition a été marquée par un focus sur le partenariat entre skippers et scientifiques. C'est peu connu, mais de plus en plus de navigateurs contribuent à une meilleure connaissance de l'océan, et des menaces qui pèsent sur lui, en embarquant avec eux des dispositifs permettant de collecter des données (températures de l'eau, microplastiques...)

Pour les aider à mieux comprendre en quoi leur contribution est

essentielle, les participants à la course ont eu droit, jeudi, à une visite de l'Iframer à Plouzané.

Et samedi, à la préfecture maritime, une table ronde était organisée sur le sujet, animée notamment par Érik Orsenna. « Vous allez à des endroits où l'on a du mal à se rendre », a ainsi rappelé Pascale Lherminier, chercheuse en océanographie.

Mais quand chaque gramme à bord compte, ce n'est pas rien d'embarquer un flotteur ou une bouée dérivante de 20 kg. La démonstration a pourtant convaincu Arnaud Boissières qui, après avoir transporté des balises Argos, plus légères, est prêt à tenter l'expérience. « 20 kg, ça semble beaucoup, mais, finalement, 20 kg pour aider l'océan, ce n'est pas grand-chose. »

### Hommages

Jeudi soir, plusieurs hommages ont été rendus à Michel Guéguen, directeur général d'Armor-lux, décédé il y a une semaine. Mélanie Kerguenou, directrice de la marque Bermudes, Christian Guyader, président-directeur général de Guyader Gastronomie, et François Cuillandre ont eu des mots touchants en mémoire de l'entrepreneur. « Michel était un vieil ami. Partenaire, avec Jean-Guy Le Floch, de plein d'événements, Armor-lux est aussi partenaire historique des Fêtes maritimes. Sa disparition nous laisse dans une situation de tristesse la plus totale. » Le maire de Brest et président de Brest métropole a invité l'assistance à une minute d'applaudissements.





# Une première de haut vol pour Thomas Ruyant



**VOILE. Guyader**  
Bermudes 1000 Race.

Le skipper dunkerquois Thomas Ruyant et Morgan Lagravière ont remporté, hier soir, la Guyader Bermudes 1000 Race, une course en double au départ et à l'arrivée de Brest. Le duo a devancé Jérémie Beyou et Franck Cammas (*Charal*), de 26 minutes, au terme de quatre jours d'un combat indécis et passionnant. Les deux équipages se sont partagé la tête de flotte durant toute la course, et c'est finalement *For People*, le nouvel Imoca du Nordiste, qui a franchi la ligne le premier, pour sa première sortie officielle, un gros mois après sa mise à l'eau. De quoi rendre Thomas Ruyant fou de joie.

## « C'EST BEAUCOUP DE PLAISIR »

« On ne s'attendait pas à ça, dit-il. En même temps, on savait qu'on avait un bon bateau, un bon équipage... On a encore beaucoup de choses à découvrir, mais, pour une première, c'est génial. On s'en sort super bien. C'est beaucoup de plaisir. Le bateau a beaucoup de qualités, peu de défauts. Ce sont des choses qu'on sent dès les premiers instants. Et pouvoir le confirmer en course, c'est super. »

La rude concurrence avec *Charal* donne de la valeur à la performance et offre un vrai ascendant psychologique au Dunkerquois, à dix-huit mois du Vendée Globe. « Il y avait beaucoup d'engagement. On en a mis avec Morgan. Car il y avait d'autres bateaux comme le nôtre en course. Heureusement, ça montre que l'équipage peut faire la différence. » ■

JEAN-FRANÇOIS SOLERI





**FINISTÈRE**

## Guyader Gastronomie recrute pour son atelier de production de Châteauneuf-du-Faou

Guyader Gastronomie (490 salariés, 89 M€ de CA) lance sa campagne de recrutement pour la période estivale. Le groupe agroalimentaire breton cherche des salariés en remplacement temporaire des salariés pendant leurs congés d'été mais aussi pour l'automne afin de faire face à l'accroissement d'activité de l'entreprise en vue des fêtes de fin d'année. Les postes à pourvoir sur de site de Châteauneuf-du-Faou, spécialisé dans le saumon fumé, sont ouverts même aux mineurs (16 ans et plus) selon un cadre contractuel spécifique.





## Châteauneuf-du-Faou

### Campagne de recrutement chez Guyader Gastronomie



*L'entreprise agroalimentaire Guyader gastronomie recrute des opérateurs de production pour son site de Châteauneuf-du-Faou pour la période estivale et pour l'automne*

PHOTO : OUEST-FRANCE

Guyader Gastronomie lance une campagne de recrutement pour son site châteauneuvien dédié au poisson fumé.

Des postes d'opérateurs de production en CDD sont à pourvoir dès le mois de juillet pour les remplacements d'été, puis à l'automne, afin de faire face à l'accroissement d'activité de l'entreprise en vue des fêtes de fin d'année.

« Si une première expérience dans l'agroalimentaire est un réel atout, nous recherchons surtout des personnes motivées et rigoureuses. Nous proposons une formation interne sur poste à l'arrivée des nouveaux collaborateurs avec une réelle possibilité d'évoluer et une rémunération avantageuse. De plus, les postes à pourvoir sont ouverts aux mineurs (16 ans et plus) selon un cadre contractuel spécifique », indique l'entreprise.

Des journées portes ouvertes sont également organisées sur le site de Châteauneuf-du-Faou les jeudis 1<sup>er</sup> juin, 15, 29 juin et le 26 juillet « L'occasion de découvrir le site de production, d'en savoir plus sur les métiers et savoir-faire, et de déposer sa candidature auprès des équipes de ressources humaines »

Pour postuler ou s'inscrire aux portes ouvertes : [www.guyader.com](http://www.guyader.com) (rubrique : nous rejoindre) ou [alexia.justome@guyader.com](mailto:alexia.justome@guyader.com), 02 98 81 87 04.





## La campagne de recrutement est lancée chez Guyader Gastronomie



**La saison estivale de production démarre chez Guyader Gastronomie et l'entreprise recrute.**

À l'approche de l'été, Guyader Gastronomie recrute. Des postes d'opérateurs de production pour le poisson fumé sont à pourvoir en CDD dès juillet sur le site de Kroas-Lesneven à Châteauneuf-du-Faou. La saison démarre, et le site châteauneuvien de l'entreprise a besoin de davantage de personnel. Toutefois, ce recrutement concerne aussi l'automne pour faire face à l'accroissement d'activité de l'entreprise en vue des fêtes de fin d'année.

### Dès l'âge de 16 ans

Émilie Paul, responsable de la communication dans l'entreprise précise : « Nous avons pensé à aménager les postes spécifiques à la saison estivales. Il y aura, par exemple, des jours de congé. Les

postes à pourvoir sont ouverts aux mineurs à partir de l'âge de 16 ans, selon bien sûr un cadre contractuel spécifique. » Des journées portes ouvertes sont organisées les jeudis 15 juin, 29 juin et 6 juillet, offrant au public l'occasion de découvrir le site de production, les métiers et les savoir-faire. La participation aux portes ouvertes se fait sur inscription uniquement. Les candidatures sont à déposer auprès des équipes des ressources humaines.

### PRATIQUE

Renseignements auprès d'Alexia Justome par e-mail à : alexia.justome@guyader.com ou par téléphone au 02.98.81.87.04.





## Charcuterie-Traiteur

# Les tartinables résistent grâce à leur accessibilité prix

Entre innovation et rationalisation de l'offre, les stratégies des acteurs divergent

Sur un marché des PGC-FLS très tendu, les pâtés et rillettes sauvent les meubles. Leurs ventes en volume affichent en effet une légère progression en hypers et supers, de l'ordre de + 0,7 %. En raison de l'inflation, la croissance de chiffre d'affaires s'élève à plus de 10 %, avec des performances identiques pour les rillettes et les pâtés.

Alors que la tendance était plutôt à la déconsommation depuis des années, les produits retrouvent de l'intérêt dans ce contexte de flambée de prix. « *Le porc est une source de protéine animale plus abordable que le bœuf, le poisson ou la volaille*, note Frédéric Bistarelli, directeur marketing chez Madrange. *Au rayon charcuterie, les tartinables présentent en plus des prix de vente au kilo parmi les plus bas, tout en apportant du plaisir.* »

Les résultats de cette catégorie sont d'autant plus remarquables que Fleury Michon, numéro trois des pâtés et mousses avec son Fleuron, est en train de plier boutique. Son chiffre d'affaires a fondu de 21 % en un an et devrait rapidement constituer un trou dans la raquette de quelques millions d'euros pour le rayon.

### Fleury Michon se retire

Face aux difficultés d'approvisionnement en viande de volaille suite aux crises de grippe aviaire à répétition, combinées à la fermeture de son site de Plélan-le-Grand (35) où étaient produites ses recettes, le Vendéen tire un trait sur sa courte gamme de mousses. L'historique Fleuron de canard et la nouveauté au poulet rôti lancée en 2022 disparaissent peu à peu des assortiments.

Ce vide est naturellement comblé par les premiers prix, les MDD ou encore le leader des pâtés Madrange. Les offres les plus accessibles ont vu leurs ventes valeur progresser d'un tiers en un an (à près de 4 % du CA). Les MDD standard sont à + 22 % et pèsent 41 % du marché (+ 4 points). Madrange a, lui, gagné un point à 22,3 %, en hausse de 13 %.

Pour la marque de la Cooperl, l'heure n'est pas à l'innovation, mais à l'optimisation des assortiments. D'ailleurs, l'offre de mousses de volaille y est aussi rationalisée.

« Au rayon charcuterie, les tartinables présentent des prix de vente au kilo parmi les plus bas, tout en apportant du plaisir. »

Le numéro un des rillettes, Bordeau Chesnel, introduit quant à lui sa première recette en viande de porc avec 25 % de sel en moins. Cette promesse, qu'on ne présente plus en charcuterie, était pour le moment l'apanage de quelques MDD seulement sur la spécialité mancelle. Elle est ici complétée d'une mention sans matière grasse ajoutée (PMC : 2,99 € les 220 g).

### Rillettes à l'espagnole

Le reste de l'innovation est porté par les plus petits acteurs. L'Espagnol Elpozo lance cette année sa soubressade original 1954. « *Le produit ressemble plutôt à la texture des rillettes françaises, mais avec la couleur caractéristique du piment rouge de notre région ensoleillée de Murcie* », argumente Francisco Galián, directeur du marché français. Pour la période festive, l'industriel prévoit la sortie d'un pâté élaboré à partir de porc ibérique en recettes nature et au poivre. Il sera vendu sous la marque Legado (PMC : 1,89 € les 2 x 50 g).

Plus proche de nous, le Breton Guyader a complété ce premier semestre sa gamme de terrines de poisson avec des tranches de poulet aux légumes, implantées au frais-emballé. Sur les cinq recettes, deux ont obtenu la reconnaissance Saveurs de l'année : poulet courgette lait de coco, poulet légumes du soleil et fêta.

● Amaury Beautru



Elpozo décline les rillettes à l'espagnole et prévoit un pâté au porc ibérique pour Noël. Bordeau Chesnel lance sa première recette de rillettes de porc avec 25 % de sel en moins. Guyader complète ses terrines de poisson avec cinq recettes au poulet.





## Isali

### En route vers le snacking avec StrEAT food

Spécialiste des plats cuisinés asiatiques frais, Isali gardait dans ses cartons depuis un an une gamme de cups pour une implantation au rayon snacking L.S. « *Le bébé a déjà des cheveux, s'amuse Muriel Cardyn, directrice marketing de Food impact, l'entreprise qui gère les marques Isali et Delasia. Nous gardions sous le coude cette marque, attendant le bon moment pour la lancer.* » C'est chose faite depuis le salon du snacking mi-avril lorsqu'a été révélée StrEAT food by Isali. La gamme mise sur la qualité des ingrédients et du dressage, en couches, visibles grâce à la transparence de l'emballage. Elle comporte quatre recettes notées B au Nutri-Score et baptisées du nom de villes asiatiques : Tokyo (Japon), Bangkok (Thaïlande), Hanoï (Vietnam) et New Delhi (Inde). Chaque cup pèse 280 g, est recommandée au prix de 5 € et fait l'impasse sur la fourchette.



## Rana

### Des éditions limitées osées

« À vous d'oser ». Difficile de passer à côté de cette mention sur les emballages des produits Rana. C'est la seconde information qui frappe les yeux, après la marque elle-même. Et pour oser, l'italien met le paquet. Jusqu'ici l'offre classique du leader des pâtes farcies pouvait paraître hétérogène, presque disparate et donc noyée dans le rayon aux côtés des sachets bleus de Lustucru ou des barquettes noires de Treo. L'industriel adopte dorénavant pour ses éditions limitées un jaune pétant et renonce même à la transparence en face avant. Un critère pourtant majeur au rayon frais. L'offre se compose de quatre codes : girasoli burrata et basilic ; mezzelune crevettes, burrata et zeste de citron ; ravioli jambon cru, figue et ricotta ou encore ravioli mortadella et mozzarella pistache. Les sachets de 250 g sont proposés autour de 3,99 €.



### Madrange Pionnier sur le jambon à poêler conservation sans nitrite

Face au leader Petitgas et au challenger Fleury Michon, Madrange débarque sur le dynamique marché des jambons à cuire avec une offre différenciante. La marque du groupe Cooperl est la première à y apposer la promesse « conservation sans nitrite », très en vogue au rayon charcuterie. La recette est proposée en deux formats : deux tranches (soit 200 g, recommandés au prix de 3,95 €) et 4 tranches (PMC : 6,95 € les 400 g). Une cuisson de 2 minutes à la poêle suffit avant de déguster les produits.

### Carrefour Des distributeurs à pizza avec four

Carrefour Proximité teste dans une poignée de ses magasins parisiens, ainsi qu'à la Flèche (72), le concept Pizza Corner de Mypie. Il permet de cuire sa pizza en moins de cinq minutes et pour moins de 5 €. Dans le détail, le client choisit une recette parmi les trois proposées dans un

frigo placé en bas de cette colonne. Il n'a plus qu'à retirer l'opercule et laisser sa pizza dans le carton avant de l'insérer dans le four.



## Saint Jean

### Les premiers crozets frais

Cette année, le « pastier français », comme il se présente, introduit la première recette de crozets au rayon frais. La spécialité de Savoie est disponible en deux versions : nature et au sarrasin. Pesant chacun 375 g, les sachets souples tenant debout correspondent à quatre portions. Les œufs et le blé sont d'origine France.





## À Châteauneuf-du-Faou, Guyader Gastronomie lance son recrutement estival



Photo Viviane Le Menn

Le site de Guyader Gastronomie, à Châteauneuf-du-Faou (29), à Kroas-Lesneven, au bord de la RN164, lance une campagne de recrutement. Des postes d'opérateur de production, dédiés au poisson fumé, sont à pourvoir en CDD, dès le mois prochain. « Nous avons pensé à aménager les postes spécifiques à la saison estivale. Cette année, les postes à pourvoir sont ouverts aux mineurs à partir de 16 ans, selon un cadre contractuel spécifique. » Des journées portes ouvertes sont aussi mises en place les jeudis 15 juin, 29 juin et 6 juillet, permettant au public de découvrir le site de production,

### Contact

*Inscriptions aux portes ouvertes  
auprès d'Alexia Justome, par mail  
à [alexia.justome@guyader.com](mailto:alexia.justome@guyader.com)  
ou par téléphone au 02 98 81 87 04.*







## CHÂTEAUNEUF-DU-FAOU

**Guyader Gastronomie recrute**

● Le site de Guyader Gastronomie lance une campagne de recrutement. Des postes d'opérateur de production, dédiés au poisson fumé, sont à pourvoir en CDD dès le mois prochain.

Pour rappel, le 1<sup>er</sup> juillet 2022, la capacité de production du site passait de 1 750 tonnes à 2 350 tonnes par an.

**Pour l'été et l'automne**

« La saison démarre, nous avons davantage besoin de personnel pour remplacer temporairement des salariés pendant leurs congés d'été, explique Emilie Paul, responsable de la communication dans l'entreprise implantée à Kroas-Lesneven, au bord de la RN164. Ce recrutement concerne aussi la période automnale, pour faire face à l'accroissement d'activité de l'entreprise en vue des fêtes de fin d'année 2023 ».

**Portes ouvertes en juin et début juillet**

Elle poursuit : « Nous avons pensé à aménager les postes spécifiques à la saison estivale : il y aura par exemple des jours de congé. Cette année, les postes à pourvoir sont ouverts aux mineurs à partir de 16 ans, selon un cadre contractuel spécifique ». Des journées portes ouvertes sont aussi mises en place les jeudis 15 juin, 29 juin et 6 juillet, permettant au public de découvrir le site de production, en connaître davantage sur les métiers et le savoir-faire, mais également déposer une candidature auprès des équipes des ressources humaines.

**Contact**

*Inscriptions aux portes ouvertes auprès d'Alexia Justome, par mail à [alexia.justome@guyader.com](mailto:alexia.justome@guyader.com) ou par téléphone au 02 98 81 87 04.*



## Près de Guingamp, des médailles du travail remises chez Guyader Gastronomie

Une cérémonie s'est tenue, mercredi 21 juin 2023, dans la cour de l'entreprise Guyader Gastronomie, installée dans la zone industrielle de Bellevue à Saint-Agathon, aux portes de Guingamp (Côtes-d'Armor). Huit salariés ont reçu une médaille du travail par le PDG du groupe et le directeur du site.

Nous sommes là pour un moment sympathique, dans une période qui n'est pas des plus simples pour l'entreprise en raison de l'inflation, note Christian Guyader. Le PDG du groupe **Guyader**, né des salaisonneries éponymes en 1930, était à Saint-Agathon, près de [Guingamp \(Côtes-d'Armor\)](#), mercredi 21 juin 2023, pour la cérémonie de remise de médailles du travail à huit salariés.

[Une commune où le groupe a transféré son activité depuis Saint-Brandan, en juillet 2015.](#) L'occasion pour lui, par ailleurs, de signaler de nouvelles activités au sein du site guingampais : la confection de rillettes de volailles depuis le printemps dernier et celle de rillettes de poissons à compter de cette semaine.

Deux médailles grand or

Sur l'heure de midi, mercredi, sept des huit salariés ont donc été fêtés par une bonne partie des 110 employés du site de production de Saint-Agathon. À commencer par Fabrice Billoire et Jean-Pierre Robin, qui pour 42 ans d'ancienneté pour le premier, et 41, pour le second, ont reçu la médaille grand or. Fabrice Billoire, qui devrait prendre sa retraite prochainement, occupe un poste d'adjoint de fabrication ; tandis que Jean-Pierre Robin, retraité depuis peu,

était responsable d'atelier de nuit.

Ont reçu la médaille d'or : Gilbert Le Montreer, opérateur de production, salarié de l'entreprise depuis plus de 37 ans ; Claudine Jagu, opératrice de production, pour plus de 22 ans d'ancienneté. La médaille d'argent a été remise à Sophie Ollivo, opératrice de production (plus de 20 ans d'ancienneté) ; Fabienne Oger, conductrice de ligne, et Valérie Huet, opératrice de production (plus de 6 ans), ainsi qu'à Sophie Raoult, également opératrice de production (plus de 3 ans d'ancienneté).





## CHEZ VOUS

Ce mercredi 21 juin, le PDG de Guyader Gastronomie, Christian Guyader (à gauche), a remis leurs médailles du travail à huit salariés du site de Saint-Agathon.



SAINT-AGATHON

## Huit médaillés du travail à Guyader Gastronomie

Huit salariés de Guyader Gastronomie ont été sous le feu des projecteurs, ce mercredi 21 juin, à Saint-Agathon. Le PDG de l'entreprise leur a remis des médailles du travail, dont deux « grand or ».

Fanny Ohier

« C'est plaisant de partager ce moment avec le personnel ». Ce mercredi 21 juin, Christian Guyader, PDG de l'entreprise du même nom, s'est déplacé depuis le Finistère pour présider la remise des médailles du travail, sur le site de Saint-Agathon. Une cinquantaine de personnes, proches

et collègues des huit employés distingués ce jour-là, se sont donné rendez-vous vers midi pour assister à la cérémonie.

Profitant de l'événement, le PDG fait le point sur les récents changements du site guingampais. En avril, une ligne de volaille a été créée, en plus de la traditionnelle charcuterie. Et ce mercredi marque aussi le transfert d'une partie de la production de terribles de poisson à Saint-Agathon.

### « Fiers de ce qu'on a fait »

Concernant les médailles, deux salariés ont été décorés avec la distinction « grand or », après 41 et 42 ans de carrière. D'abord, Jean-Pierre Robin, 60 ans et retraité depuis avril. Arrivé à Elquin (racheté par Guyader) en 1981, il a évolué dans l'entreprise, de simple manutentionnaire à responsable de l'équipe de nuit qui monte les machines.

Fabrice Billoire, ensuite. Âgé de 59 ans, il est rentré à Elquin le 17 novembre 1981 à 16 ans, comme manutentionnaire. Puis a exercé de nombreux

métiers au sein de l'entreprise, de la découpe à la cuisine en passant par la formation. Celui qui envisage de partir à la retraite début 2024, opère désormais comme animateur en libre-service et conditionnement. Le secret de sa longévité dans l'entreprise ? « La bonne ambiance et l'entraide entre collègues », répond du tac au tac Fabrice Billoire. Avant d'ajouter : « On est fiers de ce qu'on a fait ».

### Six médailles d'or et d'argent

Quant à la médaille d'or, elle a été remise à Gilbert Le Montreer, opérateur de production (37 ans d'ancienneté) et à Claudine Jagu, opératrice de production (22 ans d'ancienneté). Les médailles d'argent ont été décernées à Sophie Ollivo, opératrice de production (20 ans d'ancienneté) ; Fabienne Oger, conductrice de ligne (6 ans d'ancienneté) ; Valérie Huet, opératrice de production (6 ans d'ancienneté) et Sophie Raoult, opératrice de production (3 ans d'ancienneté).





# Ils cumulent 83 ans d'ancienneté dans l'entreprise

Fabrice Billoire et Jean-Pierre Robin peuvent se prévaloir d'une longue carrière au sein de Guyader Gastronomie. Ils ont reçu la médaille grand or du travail, mercredi, à Saint-Agathon.

## Rencontre

« On doit être plutôt bon employeur », lance Christian Guyader. Une remarque émise par le PDG du groupe Guyader, mercredi, présent sur le site de production de Saint-Agathon, près de Guingamp, pour la remise de huit médailles du travail. Dont deux médailles grand or, à deux employés affichant plus de 40 ans d'ancienneté au sein de l'entreprise.

### Au début, c'était « une petite famille »

Toujours en poste en tant qu'adjoit de fabrication, ou plus exactement « animateur libre au service conditionnement », Francis Billoire travaille depuis plus de 42 ans dans cette même entreprise.

À 59 ans, celui qui a fait ses débuts chez Elquin, près de Quintin – rachetée par Guyader Gastronomie en 2007 – devrait faire valoir ses droits à la retraite début d'année 2024. Mais signale d'emblée : « J'ai fait savoir que je serai prêt à venir donner un coup de main si besoin ! »

Originaire de Valenciennes dans le



Christian Guyader, PDG du groupe Guyader, aux côtés de Francis Billoire et Jean-Pierre Robin, deux salariés à la carrière longue.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Nord, le « Ch'ti », comme il aime à se qualifier, a été embauché quand il avait 16 ans. « J'ai fait beaucoup de postes, livre-t-il. Et j'ai toujours aimé mon travail, même si l'entreprise a grossi. Au début, c'était comme une petite famille. Mais, il y a toujours une bonne ambiance. » Et la future retraite, pour celui qui a été délégué

syndical CGT de 1996 à 2018, sera l'occasion de s'adonner à sa passion : la pêche.

Jean-Pierre Robin, lui, est retraité depuis deux mois et demi, après plus de 41 ans de travail dans l'entreprise. « J'ai été embauché quand j'avais 19 ans, chez Elquin. Je ne pensais pas y faire toute ma carrière »,

avoue-t-il. Et lui aussi a goûté à plusieurs postes et gravi les échelons. « J'ai terminé ma carrière en tant que responsable d'atelier de nuit, poursuit-il. Car toutes les nuits, il faut remonter les machines qui ont fait l'objet d'un nettoyage complet. »

S'il apprécie de se voir remettre cette médaille grand or, parce que « c'est une reconnaissance du travail accompli », il savoure aussi sa nouvelle vie de retraité. « La retraite en elle-même n'est pas dure, sourit-il. J'ai de quoi faire entre la pêche, le jardin et les promenades. »

Lui indique qu'il a toujours apprécié « l'esprit d'équipe, même s'il y a beaucoup d'intérimaires ». Et avoue avoir connu une évolution dans les charges de travail. Mais, « on reste toujours très manuels », lance-t-il. Avant de rejoindre ses anciens et anciennes collègues qui ont reçu une médaille d'or, pour les uns, une médaille d'argent, pour les autres. Des médailles que Fabrice Billoire et Jean-Pierre Robin ont eux aussi reçues il y a quelque temps déjà...

F.M.



## Île-de-Sein. Une escale maritime et gastronomique

Dimanche 25 juin 2023, pour la 3<sup>e</sup> édition des « escales culinaires », le catamaran Guyader Savéol a fait étape à l'île de Sein. Le navigateur Rolland Jourdain et le chef étoilé Michel portos ont rejoint le navigateur Gwen Chapalain et le cuisinier Patrick Jeffroy à bord du voilier arrivé la veille sur l'île.

Le matin, les chefs cuisiniers guident les marins dans la préparation d'un repas qui met en valeur les saveurs de leur port d'escale. L'après-midi, c'est au tour des navigateurs d'embarquer des chefs en mer. Voici le principe des Escales culinaires, un tour de Bretagne organisé par les entreprises [Guyader](#) et Savéol.

Ce dimanche 25 juin 2023, ce sont le navigateur Rolland Jourdain et le chef étoilé Michel portos qui ont rejoint le navigateur Gwen Chapalain et le cuisinier Patrick Jeffroy à bord du voilier qui était arrivé la veille sur l'île de Sein ([Finistère](#)).

Gwen Chapalain : « **C'est un véritable plaisir d'avoir à bord ce cocktail savoureux de passionnés du monde de la mer et du monde culinaire.** »

Roland Jourdan : « **C'est une grande première dans ma vie ! J'ai mis les pieds sur l'île de Sein ! J'ai souvent tourné autour ! Et je me sens comme le moussaillon de Patrick et Michel qui m'accompagne dans ce voyage des goûts...** »

L'équipage de l'étape à l'île de Sein de la 3<sup>e</sup> édition des « Escales culinaires ».

Ouest-France

## Île-de-Sein. Une escale maritime et gastronomique

Dimanche 25 juin 2023, pour la 3<sup>e</sup> édition des « escales culinaires », le catamaran Guyader Savéol a fait étape à l'île de Sein. Le navigateur Rolland Jourdain et le chef étoilé Michel portos ont rejoint le navigateur Gwen Chapalain et le cuisinier Patrick Jeffroy à bord du voilier arrivé la veille sur l'île.

Le matin, les chefs cuisiniers guident les marins dans la préparation d'un repas qui met en valeur les saveurs de leur port d'escale. L'après-midi, c'est au tour des navigateurs d'embarquer des chefs en mer. Voici le principe des Escales culinaires, un tour de Bretagne organisé par les entreprises [Guyader](#) et Savéol.

Ce dimanche 25 juin 2023, ce sont le navigateur Rolland Jourdain et le chef étoilé Michel portos qui ont rejoint le navigateur Gwen Chapalain et le cuisinier Patrick Jeffroy à bord du voilier qui était arrivé la veille sur l'île de Sein ([Finistère](#)).

Gwen Chapalain : « **C'est un véritable plaisir d'avoir à bord ce cocktail savoureux de passionnés du monde de la mer et du monde culinaire.** »

Roland Jourdan : « **C'est une grande première dans ma vie ! J'ai mis les pieds sur l'île de Sein ! J'ai souvent tourné autour ! Et je me sens comme le moussaillon de Patrick et Michel qui m'accompagne dans ce voyage des goûts...** »

L'équipage de l'étape à l'île de Sein de la 3<sup>e</sup> édition des « Escales culinaires ».

Ouest-France





## Ce chef étoilé a cuisiné sur un catamaran

Les escales culinaires du catamaran *Guyader Savéol* ont jeté l'ancre à Roscoff, hier. À bord, le chef étoilé Loïc Le Bail.

### L'idée

« Tiens, celle-ci ne sera pas pour le Brittany », sourit malicieusement le chef étoilé Loïc Le Bail, tout en portant une fraise à sa bouche. « Essaye d'en déguster une avec de l'estragon, c'est merveilleux », lui lance son complice et autre cuisinier, Patrick Jeffroy.

Les deux hommes s'enivrent des parfums et des couleurs vives et sucrées que dégagent les serres de fruits rouges bio de Patrice Mallegol, à Saint-Pol-de-Léon. Pour choisir ce qu'il va servir dans ses plats, Loïc Le Bail « regarde l'homme, le producteur, avant les produits. Il faut qu'on ait la même vision ».

### « Ça fait un peu camping »

Les deux chefs sont venus s'approvisionner pour la préparation d'un déjeuner un peu spécial, qui avait lieu hier. Ils ont cuisiné à bord d'un catamaran, le *Guyader Savéol*. Celui sur lequel le skipper Gwen Chapalain est arrivé cinquième à la Route du Rhum.

Au menu : tartares d'huître, maquereaux pêchés le matin même à Roscoff, incontournables artichauts, dessert à la framboise léonarde. Le défi : les transformer dans une cuisine qui n'est pas la leur. Pour Loïc Le Bail, qui vient de recevoir un Gault & Millau, dans la catégorie technique d'excellence, « c'est comme des vacances, ça casse la routine. C'est sûr que ce



Le chef étoilé Loïc Le Bail.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

n'est pas le même matériel mais ça va bien fonctionner ».

Sur le catamaran, on trouve tout de même un four, quelques plaques de cuisson, un frigo rafraîchi à l'eau de mer. Et un invité d'exception : le skipper de la baie de Morlaix, Jérémie Beyou.

C'est l'avant-dernière étape de ce tour de Bretagne, entre terre et mer, que fait l'équipage *Guyader-Savéol*. Le lendemain, ils mettront le cap vers Saint-Quay-Portrieux, dans les Côtes-d'Armor. « L'idée c'est de promouvoir l'excellence bretonne, entre les chefs et les marins », résume en souriant Gwen Chapalain.

Gaëlle COLIN.



## LANDÉDA

# La virée Escales culinaires reçoit un bel accueil à l'Aber-Wrac'h

● Chez les marins, la mer se déguste à quai aussi, avec les produits de grande qualité de la région. C'est donc en toute logique que Gwen Chapalain, à la barre du catamaran de 50 pieds « Guyader-Savéol » a embarqué des chefs et des marins autour des côtes bretonnes, pour déguster des produits locaux récupérés au sein de chacune des dix escales après avoir appris la manière dont ils étaient conçus.

### Des produits de grande qualité

Ainsi, il est arrivé lundi au port de l'Aber-Wrac'h avec Christian Guyader, P-DG de Guyader gastronomie, les chefs Patrick Jeffroy et Yvon Morvan (le Vioben à Landéda), après avoir quitté Douarnenez avec à son bord Marie Tabarly et Jean Galfione. Le groupe s'est organisé mardi matin pour visiter France Haliotis, producteur d'ormeaux à Plouguerneau et

les serres à tomates de Claude Laot à Landéda. Il était enrichi de la venue de Thomas Vonderscher, chef étoilé chez Maison Tirel Guerin à Saint-Méloir-des-Ondes. Ils sont montés à bord avec quelques échantillons pour préparer un menu surprise à déguster en présence du marin Bruno Jourden, embarqué pour l'escale jusqu'à Roscoff.

e Yvon Morvan témoigne : « Nous avons visité la ferme de François Caradec à Douarnenez, qui élève avec sa femme du bœuf de Kobé. J'ai fait une entrée avec du bœuf mariné, une seconde avec juste du rumsteck poêlé, accompagné d'une vierge de légumes iodée (marinade de légumes crus à l'huile d'olive) avec un tartare d'algues, des huîtres, des petits pois et des courgettes, un mariage terre-mer avec des produits du Pays d'Iroise. C'est super sympa, ces rencontres de gens passionnés ! »



De gauche à droite : Christian Guyader, Gwen Chapalain, Yvon Morvan et Patrick Jeffroy devant le catamaran « Guyader-Savéol ».





# Les Escales culinaires ont jeté l'ancre dans le port

**Saint-Quay-Portrieux** — Pour cette ultime étape à bord du catamaran *Guyader-Savéol*, deux navigatrices et un chef étoilé ont concocté un repas avec des légumes de la ferme de Roha, à Plourhan.

Les Escales culinaires, un tour de Bretagne gourmand, ont jeté l'ancre, jeudi, dans le port. Les Escales culinaires proposent un voyage entre terre et mer conçu autour de huit escales à la fois gastronomiques et maritimes, où les plus grands chefs élaborent leurs recettes à bord du catamaran *Guyader-Savéol*. Chaque jour, les Escales culinaires ont accueilli des marins et des chefs de renom.

« Les Escales culinaires mêlent trois passions : celle des marins pour la mer, celle de la cuisine pour les chefs et enfin celle des produits du terroir », souligne Christian Guyader, président de *Guyader gastronomie*.

« Et nous sommes ravis de poursuivre ce partenariat pour la troisième année consécutive », poursuit Pierre-Yves Jestin, président de Savéol.

## Un retour aux sources pour le chef

Parti de l'Île-aux-Moines (Morbihan), jeudi 22 juin, le catamaran a fait escale à Aven et Belon, Concarneau, Audierne, Douarnenez, l'Aber-Wrac'h, Roscoff et dernière étape, ce jeudi, à Saint-Quay-Portrieux. Pour cette dernière étape, deux figaristes étaient à bord, Élodie Bonafous, qui est la première lauréate du challenge Bretagne-CMB Océane sur le circuit Figaro, et Charlotte Yven, sélectionnée en octobre en tant que skipper Macif 2023 en Figaro.

Jean-Marie Baudic, chef étoilé du premier restaurant Bleu-Blanc-Coeur



Élodie Bonafous, Jean-Marie Baudic et Charlotte Yven étaient en pleine préparation du repas, jeudi.

1 PHOTO : OUEST FRANCE

de France, le Ciel de Rennes, était également présent lors de cette étape. Pour lui, c'était un retour aux sources, puisqu'il a fait ses premiers pas à l'école hôtelière La Closerie de Saint-Quay-Portrieux. Il a continué sa formation auprès de chefs renommés, dont Patrick Jeffroy et Pierre Gagnaire.

Le matin, Élodie Bonafous, Charlotte Yven, Jean-Marie Baudic, accompagnés de l'équipage du catamaran

*Guyader-Savéol*, ont visité la ferme de Roha, à Plourhan. Françoise et Laurent Le Mezec y proposent des produits issus de l'agriculture biologique, exempts de toute molécule chimique, « produits dans le respect de l'environnement ». Ils y ont ramené des fèves, poivrons, petits pois, artichauts... Au retour de la ferme, Jean-Marie Baudic, assisté des deux figaristes, s'est mis au fourneau.

« J'ai prévu, en apéro, des moules

aux herbes accompagnées d'une purée de poivrons. Ensuite, des maquereaux avec sa sauce et petits pois. Pour finir, un lieu jaune avec des artichauts et des fèves, nappé d'une sauce au poivron et cerises », a détaillé le chef. Les navigatrices et le chef étoilé ont mêlé leur passion de la mer et le goût des bonnes choses. Il ne restait plus qu'à passer à table.