

DOSSIER DE PRESSE

AVRIL 2019

soreal

SMART FOOD SOLUTIONS

Soreal

Spécialiste des sauces, SOREAL conçoit et développe depuis plus de 25 ans des solutions sur-mesure à destination de ses clients en RHD, en snacking, en distribution alimentaire et en industrie agroalimentaire.

L'entreprise a investi plus de 4 M€ ces 2 dernières années pour, à la fois agrandir son site de production et pour, également, se doter de nouveaux équipements de conditionnement. SOREAL bénéficie désormais de 14 lignes de conditionnement pour accompagner au quotidien ses clients et répondre à leurs besoins les plus spécifiques, de la monodose à la poche de 6 kilos.

Sur 11 000 m², SOREAL a donc entrepris une réorganisation complète de ses zones de production, de conditionnement et de stockage pour disposer d'un outil de production à la hauteur de ses ambitions.

« Aujourd'hui, SOREAL se structure et se met en ordre de marche pour porter un projet stratégique de développement en France et à l'international. Avec l'agrandissement de notre site industriel, nous nous positionnons comme l'un des leaders du marché des sauces pour la restauration et l'industrie agroalimentaire, tout en capitalisant sur une innovation majeure, l'enveloppe végétale. Notre objectif : gagner des parts de marché à l'export. » déclare Gilles Bocabeille.



Gilles Bocabeille,
Président Fondateur de
SOREAL



Le Service Recherche & Développement au cœur de l'entreprise

Moteur de cette croissance, le service Recherche & Développement est au service de l'innovation continue. Les équipes R&D de SOREAL développent ainsi chaque année près de 1500 recettes sur-mesure pour environ 300 lancements industriels.

Les Hommes

SOREAL s'engage au quotidien en interne en faveur de la cohésion et de la mixité sociale. Sa volonté est d'entretenir et de favoriser une culture d'entreprise forte basée sur la performance et la convivialité.

L'apprentissage est particulièrement valorisé puisque chaque année SOREAL accueille plusieurs collaborateurs en alternance dans différents services. Elle identifie ainsi l'apprentissage comme un vivier de recrutement.

L'entreprise accompagne également l'évolution de ses collaborateurs par le biais de la mobilité interne et d'actions de formation structurantes.

Pour accompagner son développement, SOREAL recherche de nombreux profils

comme : *Opérateur de production, Préparateur de commandes, Magasinier Cariste, Conducteur de ligne, Technicien Laboratoire, Technicien de Maintenance.*

Pour cela, elle développe sa marque employeur avec un ancrage local en participant aux forums d'emploi locaux, aux Points Accueil Emploi et en adhérant à l'Académie des Métiers du Pays de Vitré.

SOREAL place l'Humain, son expertise et ses compétences au cœur de ses valeurs. Ses maîtres mots sont Respect, Égalité et Vivre ensemble.



La Qualité et la Sécurité des Aliments

Chaque jour plusieurs millions de consommateurs dégustent une sauce fabriquée dans les usines SOREAL, ce qui l'engage donc vis-à-vis de ses clients et consommateurs. Le site de Brie (Ille et Vilaine) est certifié IFS Food en niveau supérieur. L'entreprise est en constante veille sur les risques émergents pour mieux les maîtriser. Elle s'engage à assurer une qualité constante avec toujours comme objectif le plaisir du consommateur.

Le Développement Durable

De la conception des sauces à leur livraison, en passant par la sélection des matières premières, SOREAL s'engage pour des produits sains et respectueux de l'environnement.

Très concrètement, cet engagement s'illustre par la valorisation dans la filière agricole de ses effluents épurés, par la réduction et le tri sélectif de ses déchets, par l'adoption d'une approche

circulaire autour de ses emballages (recyclabilité et recherche avec ses partenaires), par la préférence des circuits courts pour ses approvisionnements de matières premières, par le développement de collaborations privilégiées pour proposer une offre de produits issus de l'agriculture biologique...

Le Respect du Bien-Être Animal

Progressivement, depuis le 1er janvier 2019, toutes les recettes SOREAL sont élaborées à partir d'oeufs de poules élevées en plein air.

SOREAL exige également de la part de ses fournisseurs d'autres matières premières animales des critères d'éthique sur leurs approvisionnements.

Savoir-faire & Innovation

L'ADN de SOREAL

Chez SOREAL, l'innovation se situe à plusieurs niveaux : les recettes, les conditionnements, les outils et techniques de production, mais aussi les services.

La force de SOREAL est de mettre son savoir-faire en rhéologie au service de ses clients. Cette science étudie le comportement d'une matière, l'écoulement ou la déformation sous l'effet de certaines contraintes. Ceci permet à SOREAL d'adapter les procédés de fabrication et de faire preuve d'une haute expertise en matière de texture, tout en garantissant plaisir et goût pour les consommateurs finaux.

SOREAL se concentre sur l'évolution des modes de consommation pour adapter ses recettes aux attentes fortes en terme de naturalité, de valeurs nutritionnelles et de tendances gustatives issues d'une veille mondiale. SOREAL devance la demande de ses clients en leur proposant des créations exclusives et personnalisées.

L'innovation passe aussi par les conditionnements. Au-delà de la variété des packagings proposés, SOREAL s'engage auprès de ses clients en développant des contenants innovants et respectueux de l'environnement.

SOREAL compte parmi ses recettes des sauces certifiées BIO, des sauces végétales (où l'œuf a été remplacé par une protéine végétale), des sauces cuisinées prêtes à l'emploi, sans conservateur.

UN ESPRIT CRÉATIF AU SERVICE DE LA CRÉATION

- Une innovation tous les 2 jours
- Près de 1 500 recettes créées chaque année



CHIFFRES CLÉS

- Date de création : **1992**
- **100** collaborateurs (site de Brie)
- **500** clients
- **25 millions d'euros de C.A.**
- dont C.A. Export : **17%**
- Capacité de production : **17 000 T/an**
- Superficie d'exploitation : **11 000 m²**
- **4** lignes de fabrication
- **14** lignes de conditionnement
- Les matières premières sont à **95%** des produits d'origine végétale.



LES MARQUES



BY SOREAL

Sauces sur-mesure pour les industriels, distributeurs ou chaînes de restauration, avec des conditionnements adaptés aux besoins de tous : de 4 gr à 6 kg
63% du C.A. total du groupe.

ILOU

Une gamme de sauces, large et originale, marketée à marque ILOU pour le marché de la restauration indépendante.
26% du C.A. total du groupe.



SONJAL CASING

Le gel végétal Sonjal Casing®, destiné aux équipements de coextrusion. Soreal se positionne comme un acteur majeur sur le marché de la saucisserie moderne depuis 2002.

9% du C.A. total du groupe



SOSLICE

SoSlice est la première garniture complète et en tranches pour burgers. Lancée en 2015, cette innovation a été récompensée par le Grand Prix de l'Innovation au SIRHA 2015.

Bien plus qu'une sauce, SoSlice est une solution qui permet de réaliser de délicieux burgers en un tour de main. Elle permet d'éviter les pertes, de maîtriser les coûts, tout en gagnant en temps, de préparation et en précision.

Son C.A. est intégré à l'activité By SOREAL.



By Soreal



CONTACT PRESSE

AGENCE BPA

Anne-Frédérique Gallet
anne.frederique@agence-bpa.com

02 99 36 24 07