

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mellac, le 06/07/2022

Peny rime avec défis !

Peny est une entreprise de production de plats préparés et de légumes en conserve appartenant au Groupe coopératif Eureden. Elle est implantée depuis près de 60 ans sur les communes de Saint-Thurien et de Bannalec dans le Finistère. Grâce à ses capacités d'agilité et d'innovation, Peny n'a jamais cessé de se développer au fil des années et continue de conquérir de nouveaux marchés avec un démarrage dans le babyfood prévu pour la rentrée 2022 !

S'adapter à son environnement et à ses marchés

L'une des grandes forces de Peny est sa capacité à s'adapter aux attentes et aux spécificités des différents marchés : GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), RHD (Restauration Hors Domicile), circuits spécialisés, en France mais aussi à l'international. Cette capacité d'adaptation se concrétise par la diversité des conditionnements proposés (barquettes individuelles, multi-portions, boîtes rondes...), par la réactivité de ses réponses aux diverses exigences réglementaires, et enfin par sa volonté de proposer pour tous des produits de qualité et de goût.

Aujourd'hui, Peny ambitionne de croître à l'international et sur le marché de la restauration hors domicile en lien avec les business unit de la branche Long life d'Eureden.

L'entreprise, aujourd'hui leader des marques de distributeur sur le segment des plats cuisinés français, souhaite poursuivre le développement de ses partenariats BtoB.

A propos : www.eureden.com

Contact presse : Anne-Lise Gouriou - Courriel : anne-lise.gouriou@eureden.com - Tél : 06 76 81 28 72

Peny fabrique l'ensemble des plats cuisinés à marque d'aucy et travaille depuis de nombreuses années avec des marques à forte notoriété telles que Thaï Union, Comme J'aime et plus récemment avec Dietbon, Chef... mais également avec l'Armée Française, pour laquelle elle est l'un des fournisseurs privilégiés depuis plus de 35 années. L'entreprise a en effet élaboré une gamme de produits spécifiques pour répondre aux exigences de l'Armée en termes de valeurs nutritionnelles et énergétiques, le tout au service du goût !

Ce dynamisme passe aussi par un service de recherche et développement de haut niveau et des investissements réguliers. Les équipes R&D proposent au quotidien des recettes en phase avec les attentes sociétales en matière de goût et de plaisir, les nouvelles tendances de consommation (flexitarisme, végétarisme...) et l'équilibre nutritionnel.

Peny relève le défi du babyfood !

En 2022, l'entreprise se lance dans les plats préparés pour bébé avec des nouvelles recettes "made in breizh" en préparation. La mise en œuvre de ce projet ambitieux implique une profonde modification des pratiques et de l'environnement de travail pour répondre aux exigences de ce marché spécifique ainsi qu'une politique d'investissements volontariste. Ce projet rentre clairement dans le programme de transformation du site.

Une dynamique de développement responsable

Outre l'importance de garder un niveau de service irréprochable pour l'ensemble de ses clients, Peny s'attache aussi à proposer une offre "clean label" et innovante.

L'entreprise est également en recherche permanente d'emballages plus pratiques et plus respectueux de l'environnement et développe ses gammes bio. Ces dernières sont d'ailleurs toutes certifiées Ecocert.

Concernant les plats cuisinés, Peny s'approvisionne uniquement en viande bovine française. Les produits de la mer sont quant à eux tous labellisés MSC ou ASC. Cette certification garantit que les produits achetés sont issus d'une pêche durable ou d'exploitations aquacoles qui opèrent selon les meilleures pratiques de la filière pour favoriser la préservation de l'environnement, de la biodiversité et des ressources en eau, ainsi qu'assurer de bonnes conditions de travail aux salariés.

Enfin, Peny s'attache à concevoir des plats préparés équilibrés avec une partie importante des recettes en nutri-score A.

A propos : www.eureden.com

Contact presse : Anne-Lise Gouriou - Courriel : anne-lise.gouriou@eureden.com - Tél : 06 76 81 28 72

Peny face au renouvellement des générations

Avec ses 330 salariés permanents dont 50 % disposent de plus de 20 ans d'ancienneté, Peny doit aujourd'hui préparer l'avenir et s'assurer de la transmission des savoirs-faire et de la culture de l'entreprise en menant une politique de recrutement dynamique pour attirer de nouveaux talents.

Dans un bassin en plein emploi, l'un des enjeux de Peny est de valoriser la diversité de ses métiers et développer la polyvalence des équipes afin d'offrir des perspectives d'évolution pour tous. Peny tente également de répondre au mieux aux nouvelles attentes sociétales en favorisant les actions sur les conditions et l'environnement de travail.

Plus de 30 postes sont encore à pourvoir cette année : opérateurs de fabrication, conducteurs de ligne de production, conducteurs de machine, techniciens de maintenance... Alors n'attendez plus, venez relever le défi Peny !

A propos de Peny

La société Peny a été créée en 1953 et est implantée sur les communes de Saint Thurien et de Bannalec depuis 1964. En 1991, elle est intégrée dans le Groupe d'aucy puis Eureden en 2020. La société compte 330 salariés et réalise un chiffre d'affaires de 70 M€. Elle est spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés et de légumes en conserve.

A propos du groupe Eureden

Le groupe coopératif breton Eureden réunit 19 500 agriculteurs-coopérateurs et 8500 collaborateurs autour d'une ambition commune : le bien-manger pour tous, avec le souci constant de répondre aux attentes des consommateurs et de la société.

Le groupe Eureden est composé de 6 branches (Agriculture, Oeuf, Viande, Frozen Food, Long Life et Distribution Verte) et dispose de 50 sites industriels, de plus de 200 magasins destinés aux agriculteurs-coopérateurs et au grand public ainsi que d'un portefeuille de marques fortes telles que d'aucy, Jean Nicolas, Globus, Paysan Breton, Cocotine, Aubret, Point Vert et Magasin Vert.

A propos : www.eureden.com

Contact presse : Anne-Lise Gouriou - Courriel : anne-lise.gouriou@eureden.com - Tél : 06 76 81 28 72