

[Oise](#)

[Agroalimentaire](#)

## **Le groupe coréen SIAS va ouvrir un site de production dans l'Oise**

24 septembre 2021

Le groupe agroalimentaire coréen SIAS a choisi Roye, dans l'Oise, pour implanter un nouveau site de production. Ce fabricant de plats préparés asiatiques compte déjà trois usines en Corée du Sud et réalise un chiffre d'affaires de 170 millions d'euros, avec 270 collaborateurs. Face à un intérêt croissant de l'Europe pour la cuisine asiatique, le groupe a réalisé l'acquisition d'un bâtiment de 3 000 m<sup>2</sup> à Roye, dont la production sera destinée au marché français. Dès novembre 2021, SIAS y produira des recettes asiatiques, en utilisant une majorité d'ingrédients français, commercialisées auprès de la GMS (grande et moyenne surface) et de la RHF (restauration hors foyer). Le groupe annonce ainsi la création de 85 emplois directs à l'horizon 2025. Ce projet, en réflexion depuis 2018, a été accompagné par l'agence de promotion économique Nord France Invest et l'association des entreprises agroalimentaires Agro-Sphères. Il représente un investissement de 11 millions d'euros, soutenu par l'État dans le cadre du plan de relance (800 k€), la Région (560 k€) et le Conseil départemental de la Somme (240 k€).

## SIAS à Roye, des plats coréens qui se revendiquent français

Agroalimentaire

Le directeur général de SIAS, Patrick Hennion, lève le mystère sur les plats asiatiques qui vont être produits à Roye, dans l'est samarien, dès le mois de novembre. En partie car toutes les recettes ne peuvent être dévoilées immédiatement.

Mis en ligne le 26/09/2021 à 14:42

Par Anne Kanaan



*Patrick Hennion est actuellement au SIRHA de Lyon.*

### **Patrick Hennion, pouvez-vous nous rappeler la genèse de SIAS ?**

SIAS, la Société industrielle d'agriculture de la Somme, nous ramène 100 ans en arrière. Elle est née après la Grande Guerre pour pouvoir redynamiser l'industrie et reconstruire la Somme. Ensuite, entre 1920 et 1980, la SIAS a développé d'autres activités, des spécialités, rachetées par Pernod Ricard dans les années 1980. Avec cette activité, ils se sont développés sur les 5 continents, notamment en Corée du Sud avec des produits agroalimentaires. Puis Pernod Ricard

a revendu à un fonds d'investissement qui a décidé de changer de nom. Mais en Corée du Sud, le groupe a décidé de continuer à utiliser SIAS pour des activités complètement différentes. Cent ans après, SIAS revient dans la Somme, sa région d'origine, avec l'acquisition d'un site de 3 000 m<sup>2</sup> à Roye, pour produire des plats préparés d'inspiration coréenne, japonaise, thaï et chinoise.

### **Que vont donc retrouver les consommateurs dans leurs assiettes ?**

La volonté est d'apporter aux consommateurs français et européens des recettes au goût authentique, innovantes mais, avant tout, produites en France avec une majorité d'ingrédients français. Ce que je peux dire, c'est qu'il va y avoir une gamme de riz sautés, cuits avec un process innovant qui permet de donner une texture originale, comme si vous les mangiez en Asie. Ils seront accompagnés de poulet sauce teriyaki, de recette de bœuf coréen, de choux fermentés et aussi de riz au crabe à la thaï. On lance aujourd'hui une gamme de cinq recettes. Nos produits actuels seront vendus en surgelés, dans des sacs de 900 grammes destinés à des quantités familiales, tout comme du 2,5 kg destiné à la restauration.

### **Où vont-ils pouvoir se les procurer ?**

En RHS food service, c'est-à-dire dans de la restauration hors domicile. Cela peut être de la restauration chaînée, certains restaurants asiatiques, des hôtels... Mais aussi, dans la grande et moyenne distribution (GMS). Nous allons travailler avec une marque propre, YOMIA, mais également avec une marque de distributeur.

### **Quelles perspectives en termes de volume de production ?**

Je ne peux pas communiquer dessus pour le moment.

### **À quel moment avez-vous été personnellement impliqué dans le projet ?**

J'ai travaillé en Asie pendant plus de cinq ans et je connaissais les dirigeants qui avaient l'idée de développer quelque chose en France. On a donc trouvé ensemble ce site de Roye, dans une région qui nous offrait un grand nombre d'opportunités.

### **Lesquelles ?**

C'est une région qui a un gros savoir-faire dans l'agroalimentaire, dans laquelle il y a accès à des ingrédients (le poulet, des légumes...), ce qui est idéal. C'est une région au cœur de l'Europe, c'est donc l'endroit où il faut être pour pouvoir exporter vers l'Allemagne, le Benelux, l'Angleterre. Et, je reviens dessus, c'est une région dans laquelle on trouve les personnes qui savent travailler dans l'agroalimentaire, à la fois sur des postes de production, de recherche et développement, de qualité alimentaire, etc.

### **Quel investissement pour démarrer ce projet ?**

Le projet représente un investissement de 11 millions d'euros, [soutenu par l'État dans le cadre du plan de relance au titre de la relocalisation et de la réindustrialisation qu'il génère \(800 000 euros\)](#), de la Région (560 000 euros) et du Département (240 000 euros).

### **Combien d'emplois vont être créés ?**

*Lire aussi [2 500 postes à pourvoir chez Amazon dans les Hauts-de-France](#)*

Le projet permettra la création, à l'horizon 2025, de 85 emplois directs. [Pour les postes en local, nous passons avec une initiative de Pôle emploi qui s'appelle Recruter autrement.](#) On recherche des gens, non pas pour ce qu'ils ont fait dans le passé mais pour ce qu'ils ont envie de faire dans le futur. Les personnes retenues passent par une formation de deux mois avant de rejoindre nos effectifs. D'ici la fin de l'année, nous serons à un peu plus de 20 personnes dans la société, majoritairement en CDI.

### **Pouvez-vous nous parler du président coréen de SIAS ?**

Je ne pense pas que parler de cela ajoute quelque chose au projet. Ce qui est important aujourd'hui, c'est qu'il y ait un investissement étranger réalisé, mais que l'équipe opérationnelle est à 100 % française. Nous avons la volonté d'être français, implantés dans les Hauts-de-France, intégrés à l'écosystème et l'environnement régional.

### **Pourquoi tant de discrétion depuis l'annonce de l'implantation de SIAS par les élus locaux fin 2020 ?**

Il faut communiquer quand on a des choses à dire ! Il faut savoir être patient. L'idée originale du projet remonte à cinq ans ; il faut toujours savoir faire preuve de discrétion tant que les choses ne sont pas finalisées. Aujourd'hui, le projet est plus avancé, nous participons au salon SIRHA de Lyon en ce moment, alors nous pouvons partager sur le lancement de nos produits.

### **Est-ce aussi dans le souci de contenir la concurrence ?**

En partie oui !

## Plats asiatiques : SIAS s'implante dans la Somme

28/09/2021 [Guillaume Roussange Actualités](#)



**Roye. Possédant trois usines en Corée, SIAS en ouvre une quatrième dans la Somme, spécialisée dans les plats surgelés. A la clé, 11 M€ d'investissement et 85 emplois.**

Du riz sauté à la sauce coréenne, japonaise, thaï ou chinoise. C'est le menu que prépare, à Roye, la société SIAS, qui a décidé d'y implanter son usine de plats préparés asiatiques. Dans un bâtiment de 3 000 m<sup>2</sup>, l'entreprise concoctera des plats surgelés à destination de la grande distribution ou des cantines. Au total, cette implantation représente un investissement de 11 M€, co-financés par l'Etat dans le cadre du plan de relance à hauteur de 800 K€, auxquels s'ajoutent les aides de la Région (560 K€) et du département de la Somme (240 K€). Selon le groupe, 85 emplois directs seront créés dès 2025 sur le site. *«Nous allons travailler avec des fournisseurs français pour nos approvisionnements. Nouvel arrivant au sein de l'industrie agroalimentaire française, Sias souhaite faire découvrir aux consommateurs le goût authentique des recettes originales asiatiques, produites en France et avec des ingrédients de qualité* », a expliqué dans un communiqué Patrick Hennion, directeur général de SIAS.

En réalité, il s'agit d'un retour aux sources pour le groupe, né en 1920 dans la Somme, et alors spécialisée dans la raffinerie de betteraves. Passée sous le pavillon Pernod Ricard, avant d'être cédée à un fonds d'investissement, la société se spécialise, en Corée, dans la production de sauces salées pour la restauration. Vingt ans après, le groupe cumule 70 M€ de chiffre d'affaires et emploie 270 personnes au sein de ses trois usines sud-coréennes. « *Depuis quarante ans, l'intérêt des européens pour les différentes gastronomies asiatiques va croissant. Il nous est cependant apparu nécessaire de produire localement pour pouvoir vraiment toucher les consommateurs français* », ajoute Patrick Hennion. La production de SIAS à Roye démarrera en novembre prochain.

lundi 4 octobre 2021 11:50

## Sias démarre sa production de plats asiatiques à Roye

**Le groupe coréen lance son activité en France grâce à un atelier agroalimentaire de 3000 m<sup>2</sup>. Une implantation qui devrait permettre à horizon 2025 la création de 85 emplois directs.**

Grâce à l'acquisition de l'ancienne usine Jean Stalaven à Roye (80), près de l'autoroute A1, le groupe coréen Sias va produire dès novembre des plats préparés asiatiques surgelés à destination de la grande distribution et de la restauration hors foyer. Le fruit d'un investissement de 11 millions d'euros, soutenu par l'Etat dans le cadre du plan de relance (800 000 euros), par la région Hauts-de-France (560 000 euros) et par le Conseil Département de la Somme.

Initié en 2018, le projet a bénéficié de l'accompagnement de l'agence de promotion économique Nord France Invest et d'Agro-Sphères. Il devrait permettre à horizon 2025 la création de 85 emplois directs.

La première gamme de produits à sortir de l'usine sera composée de recettes de riz sauté d'inspiration coréenne, japonaise, thaï et chinoise. Sa propre marque s'appelle Yomia. « Nous allons travailler avec des fournisseurs français pour nos approvisionnements », affirme Patrick Hennion, le directeur général. Notre objectif est de faire découvrir aux consommateurs français le goût authentique des recettes originales asiatiques produites en France avec des ingrédients de qualité ».

Produire en France avec des ingrédients majoritairement français

Cette implantation est en effet le fruit d'une prise de conscience. Au regard du fort développement des restaurants asiatiques et de l'intérêt des Européens pour les gastronomies asiatiques, le groupe coréen a vu l'intérêt de produire localement avec des ingrédients majoritairement français pour toucher les consommateurs.

Pour la petite histoire, il s'agit là d'un presque retour aux sources. SIAS signifie : Société Industrielle et Agricole de la Somme. Une structure créée au lendemain de la Première Guerre mondiale pour appuyer la relance de l'industrie régionale. Après de multiples évolutions d'activité, la société a évolué au sein du groupe Pernod Ricard qui cherchait à se développer en Corée. Un fonds d'investissement a pris le contrôle de cette activité. Les dirigeants ont conservé le nom Sias qui a l'avantage d'être facile à prononcer par les Coréens et se concentre sur la fabrication de sauces salées pour la restauration. Aujourd'hui, le groupe pèse 70 millions d'euros de chiffre d'affaires et emploie 270 personnes dans ses trois usines coréennes.

Connaissez-vous le lien entre la puissance et l'énergie ? Bien sûr que oui : C'est le facteur temps ! Avec les agitateurs, ça ressemble à ça : Si la puissance est trop faible, il suffit de laisser l'agitateur tourner plus longtemps. Malheureusement, ça ne fonctionne pas ! Découvrez la solution dans notre séminaire en ligne. Inscrivez-vous gratuitement ici.

par Pierre Christen

- N° 3810
- vendredi 1<sup>er</sup> au jeudi 7 octobre 2021
- Page 7

Au fil de la semaine—Somme / Région

## Un démarrage de fabrication royal pour SIAS

AGROALIMENTAIRE Après en avoir fait la présentation en juillet dernier en présence de ses partenaires financiers publics, l'entreprise de fabrication de plats préparés asiatiques, SIAS, confirme le lancement de sa production dans quelques semaines à Roye (80).

La dernière fois que l'on avait entendu parler de l'implantation de l'entreprise SIAS à Roye, c'était en juillet 2021. Les dirigeants de l'entreprise accueillaient, dans une usine encore en chantier, le ministre délégué aux Comptes publics, Olivier Dussopt ainsi que le sous-préfet à la relance dans la Somme pour recevoir la promesse d'un accompagnement de 800 000 E via le Plan de relance. Elle a bénéficié également d'une aide de la Région Hauts-de-France (560 000 E) et du Conseil départemental de la Somme (240 000 E), lesquels se réjouissent d'un projet «*qui crée de l'emploi sur le territoire*», selon les mots de Stéphane Haussoulier. Le projet de SIAS ? Se lancer dans la fabrication de plats préparés asiatiques. Son directeur général, Patrick Hennion donnait alors rendez-vous à tous à chacun au Sirha de Lyon – il s'est tenu du 23 au 27 septembre – pour dévoiler ses produits et sa stratégie globale.



SIAS lance sa production de plats préparés d'inspiration asiatique dans une ancienne usine de fabrication de pains sans gluten. © V. F.



Les recettes élaborées par SIAS sont surgelées et sont à retrouver dans les rayons de grandes et moyennes surfaces, ainsi qu'en restauration hors foyer. © V. F.

### Approvisionnement en ingrédients français

Le 23, le groupe coréen SIAS a annoncé officiellement le lancement de son site de production samarien qui devrait être pleinement opérationnel à partir de novembre prochain. L'entreprise va y fabriquer *«des recettes asiatiques au goût authentique, produites selon un savoir-faire originaire d'Asie et en utilisant une majorité d'ingrédients français»*. La première gamme de produits à sortir des ateliers de Roye sera composée *«de recettes de riz sautés d'inspiration coréenne, japonaise, thaï et chinoise»*, décrit SIAS. Des recettes que l'on retrouvera surgelées, dans les rayons de grandes et moyennes surfaces, ainsi qu'en restauration hors foyer. Pour le directeur du site, Patrick Hennion, *«85 emplois directs à l'horizon 2025»*. L'autre bonne nouvelle pour le secteur agricole, c'est que SIAS confirme sa volonté de s'approvisionner *«avec des fournisseurs français»*, assurant vouloir *«faire découvrir aux consommateurs français le goût authentique des recettes originales asiatiques produites en France, avec des ingrédients de qualité»*.

par V. F.