

EDITO

En septembre dernier nous avons fêté les 60 ans de La SILL avec nos équipes et nos éleveurs. A l'occasion du départ de La Route du Rhum, ce sont les équipes et les éleveurs de la Laiterie Malo qui se sont retrouvés lors d'une grande réception. Avec l'ensemble des membres de la direction nous sommes heureux de l'engouement suscité par ces manifestations et ravis d'entendre que ces moments de convivialité sont appréciés de tous. Ces moments de partage et d'échange sont fédérateurs et contribuent à maintenir cet état d'esprit qui nous est si cher. «L'après confinement» est une période compliquée pour retrouver naturellement l'envie de communiquer, ne perdons pas de vue que notre

force c'est nos équipes et continuons à véhiculer nos valeurs. C'est ainsi que la motivation de chacun nous permettra d'atteindre nos objectifs. Cette année nous avons accueilli plus d'une centaine de nouveaux collaborateurs, je leur souhaite la bienvenue et espère que ces événements leur permettent une meilleure intégration et une meilleure connaissance de l'entreprise et de leurs collègues.

La fin de l'année est déjà là et je souhaite à chacun d'entre vous ainsi qu'à vos proches d'agréables fêtes.

..... Gilles FALC'HUN



REPORTAGE

MALO ET LA ROUTE DU RHUM

A l'occasion de la 12^{ème} édition de la Route du Rhum, et comme à chaque édition, le Groupe s'est emparé de cet événement à Saint-Malo pour mettre en place une série d'animations...

PAGE 2

ACTU À LA UNE

MALO OBTIENT LA MÉDAILLE D'OR DU LABEL ECOVADIS

EcoVadis propose un service d'évaluation complet de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), via une plateforme en ligne.

La notation EcoVadis s'intéresse à différents thèmes comme : l'Environnement, le Social & Droits Humains, l'Éthique et les Achats Responsables.

Chaque entreprise est évaluée sur des problématiques essentielles en fonction de sa taille, de sa localisation et de son secteur d'activité. Les évaluations sont fondées sur des preuves qui sont contrôlées.

A ce jour, il y a plus de 75 000 entreprises au sein du réseau ECOVADIS.

La Laiterie de Saint Malo s'est donc vue récompenser pour la deuxième année consécutive pour ses nombreux engagements.

Dans notre volonté de structurer et communiquer sur notre démarche RSE, issue de notre culture et du fait de notre histoire, nous avons formé une équipe RSE dédiée où l'implication de chacun et le respect de l'autre sont les conditions de la réussite de cette démarche.

Ainsi nous avons à cœur de limiter notre impact sur l'environnement via notre engagement ISO

50001 (énergies, bruits, emballages...).

Nous œuvrons au quotidien pour améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs et la sécurité dans le respect des règles d'hygiène liées à notre activité.

Malo contribue à l'ancrage territorial en développant l'emploi local et promouvant la marque au travers de sponsorings notamment.

Enfin il est dans nos priorités d'accentuer notre écoute des besoins et attentes de nos salariés, éleveurs, fournisseurs et clients.

Les clients Ingrédients, industriels et artisans, de La Laiterie de Saint Malo sont de plus en plus sensibles à la politique RSE de notre entreprise.

La médaille d'Or du label Ecovadis est une excellente preuve de notre implication dans la gestion des impacts de nos activités et décisions sur la Société et l'Environnement. Le partage et le suivi de nos performances RSE avec toutes les parties prenantes des chaînes de valeur, nous permettent de mettre en avant la Laiterie mais également les hommes qui y travaillent, ce qui valorise particulièrement notre gamme Ingrédients.

Cette médaille représente, pour nos clients et nous, la reconnaissance de notre implication dans une démarche RSE engagée. »

LE GALL SÉCURITÉ : LE CAP DES 1000 JOURS

Vendredi 11 novembre, nous avons atteint le cap des 1000 jours sans arrêt pour accident de travail.

C'est une première pour la Laiterie Le Gall ainsi que pour le Groupe SILL.

Ces très bons résultats sécurité ne sont pas le fruit du hasard et sont liés à une prise de conscience de tous. La Laiterie s'est donné les moyens de parvenir à ces résultats grâce la mise en avant quotidienne de la sécurité et aux actions suivantes :

- la mise en place d'actions techniques pour améliorer la sécurité et les conditions de travail,
- l'intégration de la prévention dans l'organisation de la production,
- l'amélioration de l'accueil des nouveaux entrants,
- l'écoute quotidienne des collaborateurs par l'encadrement.

Chacun retire le bénéfice de ces résultats, que ce soit les salariés, mais également l'entreprise, car les accidents et les maladies professionnelles représentent un impact direct et indirect important.

— REPORTAGE —
MALO ET LA ROUTE DU RHUM

A l'occasion de la 12^{ème} édition de la Route du Rhum, le Groupe s'est emparé de cet événement à Saint-Malo pour mettre en place une série d'animations et événements afin de mobiliser plusieurs parties prenantes du Groupe. Les animations autour du départ de la Route du Rhum se sont faites en 3 temps forts.



fierté et l'engagement des équipes au quotidien dans le travail du lait et de l'élaboration de produits de qualité authentiques et traditionnels. Les éleveurs étaient ensuite invités à Bord de l'Étoile du Roy – un bateau trois-mâts de 46 m- accosté aux pontons dans le village départ à Saint-Malo. Après avoir rappelé la fierté de les accueillir aussi nombreux et évoqué l'ancrage de la laiterie sur son territoire Gilles FALC'HUN, Président, Xavier MACE, Directeur de Site et Yannick AUFFRET, Responsable département Ressource Laitière, ont retracé les événements marquants de l'année, et démontré les raisons du Groupe d'être optimistes malgré le contexte actuel. A l'issue de ce moment de convivialité apprécié de tous, ceux qui le souhaitent



• **Notre stand dégustation et vente au village départ**

Le village a ouvert le 25 octobre, les dégustations et les ventes ont monté crescendo au fil des journées. Les équipes de SILL Distribution, du marketing, de MALO ont animé avec enthousiasme et professionnalisme le stand. Les nouveautés produits comme le fromage frais stracciatella, les yaourts parfum exotiques ont été victimes de leur succès.

• **La réception des éleveurs laitiers livrant le site de ST MALO.**

Plus d'une centaine d'éleveurs ont répondu présents à l'invitation. Lors de cette journée, ils ont échangé avec les équipes, découvert les ateliers de la laiterie et fortement apprécié la

ont pu profiter de l'ambiance de la fête en se baladant sur les quais.

• **La réception du personnel de la laiterie MALO au Palais du Grand Large**

Cette même journée, le personnel a aussi été associé à la fête du départ de la Route du Rhum. Le programme initialement prévu sur l'Étoile du Roy a été chamboulé à la dernière minute à cause des conditions météorologiques. Cette journée a été un réel succès, plus de 150 personnes avaient répondu à l'invitation !

La majorité du personnel a pu néanmoins visiter l'Étoile du Roy avant de se rendre au Palais du Grand Large écouter les interventions de Gilles FALC'HUN, Président,



Sébastien FLOCH, Directeur Général et Xavier MACE Directeur de Site. Ils ont tous souligné leur fierté d'avoir managé des équipes motivées et impliquées dans leur travail. Ensuite, nous avons partagé le verre de l'amitié.



Télécharger des photos et un film de l'évènement sur le lien : 1962.sill-entreprises.com

ou avec le QR code suivant :



— NOS MARQUES —
ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— **MALO**

• **Lancement de l'édition pour la Route du Rhum**

Un panaché exotique qui se compose de quatre parfums originaux : Ananas, Coco, Mangue Passion et Goyave. Des saveurs procurant la sensation de s'évader dans les îles....



• **Lancement des pots cartons par 8**

Un format pratique pour toute la famille !

— **LE PETIT BASQUE**

• **Le site internet regorge de nouveautés !**

- Le module swaven qui permet de retrouver nos produits en magasin mais aussi en Drive.
- Le questionnaire : « Quelle est votre envie brebis du moment ? » qui permet de découvrir le produit qui lui convient.
- La page BREBIZ dédiée aux enfants avec recettes et activités.
- L'inclusion de vidéos de nos éleveurs ou publicité.
- Et très prochainement un blog !



• **Focus crèmerie pour les fêtes**

Le beurre de baratte de brebis, le lait de brebis et la crème fraîche de brebis mis en avant pour cuisiner les repas de fêtes.



— **GRANDEUR NATURE**

• **Lancement du SKYR de brebis au citron**

Grandeur Nature lance son skyr au lait de brebis BIO 100% français au citron ! Son onctuosité et son goût frais, apporté par le parfum du citron offrent un pur instant de gourmandise, tout en préservant l'équilibre nutritionnel.



• **Lancement du velouté tomates, légumes et pâtes**

Un velouté riche en légumes 100% français et en pâtes qui garantissent un repas léger et équilibré. Une recette 100% végétal ultra-gourmande !

— **LE GALL**

• **Opération « Mordu de beurre »**

A l'occasion des 100 ans de la marque LE GALL, l'opération « Mordu de beurre » sera présente en magasins avec des bacs décorés, des vitrines, de l'affichage, de l'animation mais également une campagne RADIO sur RTL.



— **EN BREF**

PRIMEL TRAITEUR : UNE TRENTAINE DE POMPIERS EN MANŒUVRE

L'exercice s'est déroulé de la manière suivante :

Les cinquante salariés, encore à leur poste sur les 150 que compte l'entreprise, sont évacués et comptabilisés. Un homme est blessé, un autre manque à l'appel. Le directeur prévient la caserne des pompiers. Le blessé est immédiatement pris en charge, pendant qu'une équipe se dirige vers la zone de stockage pour rechercher le salarié manquant à l'appel. Une équipe se charge de dérouler les tuyaux d'eau, une autre est mobilisée pour alimenter en eau au cas où la réserve viendrait à manquer. La réserve d'eau du site était aussi à disposition.

Le retour d'expérience a permis de montrer que l'exercice a été apprécié par les pompiers et le personnel et de rappeler les consignes et gestes à adopter dans ces situations.



NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

MAI 22



POULET AUDREY
RESSOURCES HUMAINES
TECHNICIENNE PAIE
SILL SAS



MOAL FRAPPE JULIA
COMMERCE
RESP. COMMERCIALE
NUTRITION SPÉCIALISÉE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



BLOTAS STÉPHANE
COLLECTE
RESPONSABLE
PERFORMANCE ÉLEVAGE
SILL SAS



CAROFF DAMIEN
QUALITÉ - PLABENNEC
ASSISTANT QUALITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



REGEARD MAXIME
MAINTENANCE
TECHNICIEN
DE MAINTENANCE
LAITERIE ST MALO



ROSQUIN ROMAIN
RSFG
PRÉPARATEUR DE RECETTES
LE PETIT BASQUE



FERRETTE ROMAIN
MAINTENANCE
TECHNICIEN
DE MAINTENANCE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



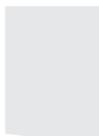
ENGLoo CHRISTOPHE
MAINTENANCE
TECHNICIEN
DE MAINTENANCE
SILL SAS



LO BELLO TONY
LOGISTIQUE - PLOUGASNOU
CARISTE
PRIMEL GASTRONOMIE



LESNE NOÉMIE
RESSOURCES HUMAINES
CHARGÉE DE MISSIONS RH
LAITERIE ST MALO



MINVIELLE WILLIAM
RSFG
AGENT DE PRODUCTION
ÉTUVISTE
LE PETIT BASQUE

SEPT. 22



COTE ARNAUD
PRODUCTION
CHEF D'ÉQUIPE
CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



ROPARS JÉRÉMY
CONTRÔLE DE GESTION
CONTRÔLEUR DE GESTION
SILL DAIRY INTERNATIONAL



MEHEUST NICOLAS
LOGISTIQUE
AGENT LOGISTIQUE CARISTE
SILL SAS



FEAT CINDY
PRODUCTION - PLOUGASNOU
OUVRIER QUALIFIÉ
ECHELON 1
PRIMEL GASTRONOMIE



ROULE ANNE
SUPPLY CHAIN
GESTIONNAIRE PRÉVISIONS
ET APPROVISIONNEMENTS
LAITERIE ST MALO



NOBRE BATISTA JORGE
EMPRÉSURÉS
AGENT DE PRODUCTION -
CONDUCTEUR
LE PETIT BASQUE



TREMAUVILLE YANNICK
PRODUCTION
ASSISTANT PILOTE C
ONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



INISAN MANON
RESSOURCES HUMAINES
CHARGÉE DE MISSIONS RH
SILL SAS



PRIGENT DAVID
PRODUCTION - PLOUGASNOU
RESPONSABLE
DE PRODUCTION
PRIMEL GASTRONOMIE



LAMOULIE SARAH
CONTRÔLE DE GESTION
CONTRÔLEUSE DE GESTION
LE PETIT BASQUE



PION NICOLAS
PRODUCTION
RESPONSABLE MÉTHODES ET
INDUSTRIALISATION POUFRE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



HAMON LUCAS
EXPORT
COORDINATEUR ADV EXPORT
SILL SAS



PLEYBER MORGAN
MAINTENANCE
TECHNICIEN
DE MAINTENANCE
SILL SAS



ESPINADEL VINCENT
CONTRÔLE GESTION
PLOUGASNOU
CONTRÔLEUR DE GESTION
PRIMEL GASTRONOMIE



FOUQUENET SOPHIE
PRODUCTION
CHARGÉE DE PRODUCTION
ET INDUSTRIALISATION
LAITERIE ST MALO



DEBRUYNE ADRIEN
MAINTENANCE
TECHNICIEN
DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE



SADIQUI TAWFIK
TRÉSORERIE
ASSISTANT TRÉSORERIE
CASH MANAGEMENT
SILL ENTREPRISES



SALOU ROMAIN
PRODUCTION - PLABENNEC
OUVRIER QUALIFIÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



SIMON ANNE
ACHATS - PLOUGASNOU
TECHNICIENNE PACKAGING
PRIMEL GASTRONOMIE



BOULOT JULIETTE
ACCUEIL LPB
HÔTESSE D'ACCUEIL
STANDARDISTE
LE PETIT BASQUE



KERMOAL KÉVIN
PRODUCTION
ASSISTANT PILOTE TOUR
SILL DAIRY INTERNATIONAL



GAERTNER LUCAS
MAINTENANCE
AUTOMATICIEN
SILL SAS



RUELLAN TYPHAINE
R&D
CHEFFE DE PROJETS
R&D NUTRITION
SILL SAS



SALIOU ALAIN
ENVI. - PLOUGASNOU
AGENT ENVIRONNEMENT /
NETTOYAGE
PRIMEL GASTRONOMIE



SEGARD MANON
RESSOURCES HUMAINES
CHARGÉE DE MISSIONS RH
LE PETIT BASQUE



ADAM JULIEN
PRODUCTION
OPÉRATEUR
CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



ABBY LASSYE PAUL VALÉRY
POUDRE
CONDUCTEUR INSTALLATION
SÉCHAGE
SILL SAS



ROSEC ALYSSA
QUALITÉ - PLOUGASNOU
TECHNICIENNE QUALITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



GUILMEAU AMÉLINE
SÉCURITÉ
CHARGÉE DE PRÉVENTION
LAITERIE ST MALO



LAHAYE THÉO
MAINTENANCE
TECHNICIEN
DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE

OCT. 22

NOV. 22

Pour vos suggestions, contact Xavier ROQUINARC'H SILL - xavier.roquinarch@sill.fr

Le Raden - 29860 PLOUVIEN - Tél. 02 98 40 90 30 - www.sill-entreprises.com

