

EDITO

L'actualité de cette fin d'année est dramatique, les conflits se multiplient et les derniers événements au Proche Orient sont très inquiétants et leurs répercussions multiples. Les catastrophes liées au climat sont nombreuses et aucun continent n'est épargné. La 28^{ème} Conférence des Parties sur le Climat de l'ONU (COP 28) qui se déroule actuellement à Dubaï confirmera le constat et tentera de prendre des décisions contre le réchauffement climatique.

Le 1^{er} novembre c'est la tempête CIARAN qui dévastait la Bretagne. Avec les éleveurs, les transporteurs, les équipes du groupe entre autres, toute la chaîne de production a été impactée, soit par des dégâts matériels soit par des coupures d'électricité souvent lourdes de conséquences.

Concernant le Groupe, aucun incident majeur n'est à déplorer, néanmoins de nombreuses

perturbations sont intervenues ; comme à chaque fois l'ensemble des équipes a tout mis en oeuvre pour les redémarrages rapides des diverses activités, je les en remercie. Dans le Finistère, suite à une décision du préfet la circulation a été interdite le 2 novembre ; cette situation a pénalisé une partie des salariés, aussi nous avons choisi de maintenir le paiement de cette journée, disposition qui n'est pas prévue par les textes officiels.

Ces événements nous amènent à réfléchir sur notre indépendance énergétique et notre mix énergétique au niveau de l'ensemble de nos sites.

Cette année 2023 touche à sa fin, je souhaite à chacun d'entre vous de belles fêtes de fin d'année.

..... Gilles FALC'HUN



REPORTAGE 9 COLLABORATEURS OBTIENNENT LEUR CQP

La formation CQP démarrée en mars 2023 vient de s'achever. Après les évaluations écrites passées courant novembre, nos stagiaires sont passés devant le jury final... PAGE 2

ACTU À LA UNE

SILL ENTREPRISES A MOBILISÉ DEUX GRANDES ÉCOLES POUR ÉTUDIER LES PRATIQUES D'ÉLEVAGE ET LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS.



Au printemps dernier, SILL Entreprises avait confié à des étudiants de deux grandes écoles angevines une vaste étude inédite sur les pratiques d'élevage et les attentes des consommateurs.

Jeudi 7 décembre, l'équipe dirigeante du groupe laitier s'est déplacé à Angers pour assister à la restitution des résultats.

L'aboutissement d'une démarche constructive visant à mieux connaître le marché tout en cultivant un lien fort avec les écoles du Grand Ouest. « L'objectif de cette étude innovante est de croiser les attentes des consommateurs avec les différents types de pratiques d'élevage abordant les approches du bien-être animal, de l'alimentation, ... et in fine de pouvoir identifier les axes de développements de nos produits et d'accompagner nos éleveurs dans les démarches de transition », explique Sébastien Floc'h, directeur général de SILL Entreprises.

MICHEL MAGUEUR CHEVALIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MÉRITE AGRICOLE

Michel Magueur Membre du Conseil de Surveillance, ancien DGA de SILL Entreprises et ancien Directeur de Primel Gastronomie a reçu par Gilles FALC'HUN les insignes de chevalier de l'ordre national du mérite agricole. Il est entré dans le Groupe SILL en 1992 et a participé au développement du groupe, à l'intégration des laiteries de Saint-Malo, de Le Petit Basque.

TÉLÉCHARGER LES DERNIÈRES ACTUS VIDEOS DU GROUPE

sur le lien : 1962.sill-entreprises.com
ou avec le QR code suivant :



— REPORTAGE —

9 COLLABORATEURS OBTIENNENT LEUR CQP

La formation CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) démarrée en mars 2023 vient de s'achever. Après les évaluations écrites passées courant novembre, nos stagiaires sont passés devant le jury final avec leur évaluation sur poste les 28 et 29 Novembre. Une dernière épreuve pas moins stressante mais que nos stagiaires ont réussie à passer avec brio. L'ensemble des stagiaires a reçu des avis favorables. La validation sera définitive et officielle après le passage de leur dossier devant la commission paritaire de la branche laitière.

FÉLICITATIONS AUX STAGIAIRES ET MERCI À LEURS TUTEURS QUI ONT CONTRIBUÉ À CETTE RÉUSSITE !

LAITERIE ST MALO	MORICE Kévin	Conducteur Pasteurisation
LAITERIE ST MALO	DELAUNAY Alexandre	Chef d'équipe Poudre
SILL SAS	PENGAM Yann	Conducteur installation séchage
SILL SAS	TALEC Ludovic	Conducteur installation séchage
SILL SAS	VALLIENNE Sandrine	Conductrice process
SILL SAS	GENTET Laurent	Conducteur process
SILL DAIRY INT	GUILLOU Jessica	Conductrice installation séchage
SILL DAIRY INT	PRIGENT Thibaut	Conducteur installation séchage
SILL DAIRY INT	LARHANTEC Sébastien	Conducteur installation séchage

LES RETOURS D'EXPÉRIENCE DES ACTEURS DU PROJET :



MORICE KÉVIN

CONDUCTEUR PASTEURISATION LAITERIE SAINT MALO

J'étais demandeur de formation depuis quelques années. Mon tuteur m'a proposé de passer un CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) et j'ai accepté sans hésiter. Le passage de l'épreuve orale du fil rouge m'a fait sortir de ma zone confort. C'est un exercice impressionnant !

La formation a commencé par un test de positionnement pour connaître notre niveau de savoir (d'expérience). J'ai assisté à l'ensemble des sessions de formation composée de 4 blocs

sur les différents sites du groupe SILL. Durant la formation, on a réalisé un fil rouge qui était d'identifier une problématique sur notre poste de travail et proposer des axes d'améliorations. La formation s'est terminée par des tests écrits sur chaque bloc, les présentations de notre fil rouge à l'oral et de notre poste en situation devant un jury.

Durant la formation j'ai rencontré les stagiaires de SDI Landivisiau, SILL Plouvien et Le Gall Quimper. C'était un super groupe, on a échangé sur différents sujets professionnels qui nous préoccupent au quotidien.

Dans l'ensemble, le parcours de formation s'est bien déroulé. Nos formateurs sont géniaux et prennent le temps d'expliquer les techniques du métier et sa place dans la chaîne de transformation du lait. L'accompagnement de mes responsables m'a été utile pour me préparer aux oraux. De plus les salles de réunion des différents sites et les documents mis à disposition sont supers.

La formation m'a apporté beaucoup de connaissances sur mon atelier et aussi sur la sécurité, l'hygiène, l'environnement et la culture générale sur le lait.

Je n'ai retenu que du positif de cette expérience sur le contenu et aussi sur l'ambiance générale de la formation avec les formateurs et mes collègues de formation. Je recommande cette formation très enrichissante on apprend énormément !



LE BOTS AURÉLIE

PLANIFICATRICE, SILL, TUTRICE DE SANDRINE SUR PLOUVIEN

J'ai été sollicitée par Clément BUANIC (ndr. Clément Buanic responsable atelier frais Plouvien) **pour être tutrice de Sandrine pour l'accompagner tout au long de sa formation de CQP.** En effet, les stagiaires de l'atelier frais, Sandrine et Laurent, allaient démarrer la formation CQP, cela faisait donc beaucoup à Clément d'encadrer 2 personnes. Il m'a donc proposé en s'appuyant sur le fait que d'être dans un autre service serait un atout et du fait de ma précédente expérience, avant d'entrer à la SILL,

en production. Partageant cette idée, j'ai accepté volontiers !

Mon rôle a été un peu différent des autres tuteurs, j'ai peu suivi l'organisation planning de Sandrine (fait par les chefs d'équipe). Je me suis centrée sur ses évaluations, son évolution, son avancement et rendu de son fil rouge, et répondait à ses interrogations (surtout d'ordre organisationnel).

L'équipe de production plus proche d'elle a suivi ses questionnements plus techniques.

Il est difficile d'estimer un temps réel. Mais entre les réunions, évaluations... Je pense qu'on est sur une semaine cumulée pour l'année de CQP, cela bien sûr car j'étais en binôme avec l'équipe de production frais. J'ai eu la chance d'avoir mon responsable, Rémy Raguénès (Responsable ordonnancement), qui m'a libérée du temps pour ce projet.

Cela m'a aussi apporté du positif pour ma vie professionnelle, c'est toujours intéressant de voir plus loin que son métier. Ayant fait aussi des études par apprentissage, j'ai apprécié basculer de « l'autre » côté. Pour l'encadrement de Sandrine, il a fallu me replonger dans la vie des ateliers et reprendre leurs contraintes. Je me suis ainsi moi aussi améliorée sur mes connaissances techniques.

Je retiens un sentiment de satisfaction d'avoir permis à Sandrine, d'apprendre, d'évoluer et de réussir son année.

Je recommande à des personnes extérieures aux ateliers d'avoir ce rôle, c'est même important ! Cela permet à tous salariés souhaitant réaliser un CQP d'y accéder. Sans tuteur, il n'y a pas de formation possible. Etre hors atelier ne doit pas être un frein, il faut tout de même veiller à avoir un sujet cohérent avec son métier et avoir une personne en soutien dans l'atelier du CQP. Il faut aussi arriver à se libérer suffisamment.

— REPORTAGE —

FORMATION



ABYVEN MARIE

ALTERNANTE CHEFFE DE MARCHÉ LAITERIE LE GALL & GRANDEUR NATURE

En cinquième et dernière année d'école de commerce à Rennes School of Business, je suis actuellement en alternance en marketing à la SILL, travaillant avec les marques LE GALL et Grandeur Nature pour une durée de deux ans.

Cependant, mon parcours se distingue d'une alternance traditionnelle, car mon programme requiert un semestre dans une université partenaire à l'étranger.

Dès l'entretien pour le poste de chef de marché en alternance, j'ai proposé cette opportunité de semestre à l'étranger, la destination restant à définir avec l'entreprise. Cette initiative s'est présentée comme une opportunité car étant en harmonie avec la stratégie d'expansion internationale à long terme de Le Gall.

C'était l'occasion pour l'entreprise d'avoir une nouvelle personne sur place offrant ainsi la possibilité d'explorer et d'apprendre davantage sur le marché international.

Après discussions avec mes responsables Flora & Lisa, j'ai choisi la Thaïlande et plus précisément Bangkok, où nous sommes déjà établis grâce à Emmanuel Lecat présent à Singapour. J'ai décidé de choisir l'inconnu en explorant une culture et un pays totalement nouveaux pour moi, représentant ainsi un véritable challenge. La présence d'Emmanuel a été précieuse pour obtenir des informations sur le marché, me permettant notamment d'observer la visibilité de la marque dans les magasins ici à Bangkok.

Durant ce semestre, j'ai concilié les cours tous les week-ends, les travaux de groupe en semaine et les différentes missions à distance pour Le Gall et Grandeur Nature, ce qui englobait des tâches telles que la création de livrets de recettes, la gestion de sponsoring, la conception de supports marketing, et bien d'autres.

Pendant mon séjour, j'ai également élargi mes missions en explorant le domaine commercial, en rencontrant un potentiel client à Bangkok. Cette expérience m'a offert une meilleure compréhension du marché asiatique et thaïlandais, mettant notamment en lumière l'importance des relations humaines. Nous avons également discuté de collaborations potentielles envisagées pour 2024, que j'espère voir se concrétiser !

Choisir de réaliser un semestre à l'étranger pendant mon alternance représentait un véritable défi, m'obligeant à sortir de ma zone de confort et de mon quotidien dans ma petite Bretagne. Cependant, c'est sans aucun doute la meilleure expérience que j'ai pu vivre ! À mes yeux, l'alternance représente la meilleure voie pour apprendre un métier et se former, offrant des opportunités uniques telles que celle que j'ai vécue.

La Thaïlande, avec sa culture fascinante et ses paysages incroyables, était le choix parfait. Les villes mêlent modernité, innovation et tradition reflétant les valeurs du groupe et de Le Gall.

Je tiens à remercier La SILL, notamment Flora, Lisa, et Emmanuel, de m'avoir permis de vivre cette expérience incroyable et formatrice sur le plan professionnel et personnel.

N'hésitez pas à me contacter par mail pour toute question sur la Thaïlande ou l'alternance. Je serais ravi de répondre à vos interrogations!



TIPHAINÉ LE STRAT

RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES SILL

Le Groupe SILL a très largement développé l'alternance sur ces dernières années.

Pourquoi ce choix ? L'apprentissage est un véritable outil de gestion des Ressources Humaines et participe à notre gestion prévisionnelle des emplois.

En effet, il permet d'intégrer progressivement et durablement des salariés, de les former à notre culture d'entreprise, à nos outils, process et de travailler sur des projets.

Notre but également est de faire face à des enjeux majeurs :

- Répondre aux problématiques de recrutement notamment sur les métiers pénuriques,
- Accompagner la croissance de l'entreprise.

Cela nécessite toutefois un réel accompagnement en interne, en effet chaque alternant a au moins un tuteur désigné qui doit le suivre tout au long du cursus et participer à sa bonne intégration et formation.

Concernant l'alternant, l'apprentissage permet de s'intégrer plus rapidement dans le monde professionnel, de prendre le temps de se former aux pratiques de l'entreprise tout en finançant ses études contrairement à une formation en continue.

Les profils de nos alternants sont très diversifiés : les formations vont du Bac+2 au Bac+5 (BTS/BUT, Licence, Master au cycle ingénieur) sur des métiers aussi bien techniques (maintenance, production, R&D...) que sur des métiers supports (Achats, contrôle de gestion, collecte, commerce, Logistique, Marketing, Qualité, informatique, RH...) et avec des tranches d'âges différentes puisque nous accueillons des jeunes de moins de 30 ans et également des personnes en reconversion professionnelle.



A la rentrée scolaire 2023, le Groupe SILL a conclu 62 nouveaux contrats en alternance pour un total de 95 alternants.

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

SEPT 23



CHARTIER MICHAEL
YAOURTS
PREPARETEUR YAOURTS
LAITERIE ST MALO



BERLUREAU ENZO
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE



KACEL MEHDI
RIZ FONDANTS SÉCABLES
AGENT DE PRODUCTION - ETUVISTE
LE PETIT BASQUE



RAGAGLI THEO
PRODUCTION
MANAGER DE PROXIMITÉ
LE PETIT BASQUE



QUERE JEAN CHRISTOPHE
PRODUCTION
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



JAOUEN CATHERINE
PRODUCTION
AIDE LABORANTINE
PRIMEL GASTRONOMIE



FORCHERON LOLA
LABORATOIRE
TECHNICIENNE LABORATOIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



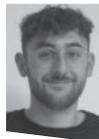
GACHOT NOÉMIE
PRODUCTION
OPÉRATEUR CONDITIONNEMENT
PRIMEL TRAITEUR



VIVIER PHONEPASONG
PRODUCTION
OPÉRATRICE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR



LE ROY VINCENT
LOGISTIQUE
COORDINATEUR SUPPLY CHAIN
SILL DAIRY INTERNATIONAL



NOEL HUGO
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL SAS



BASTIEN ESTEVAN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL SAS



VAN VUONGGREGORY
TOUR
RESPONSABLE ATELIER CONDITIONNEMENT POUVRE
SILL SAS



JONCOUR VINCENT
UHT
MAGASINIER PREPARETEUR
SILL SAS



JEGO MYRIAM
UHT
CONDUCTRICE SURCONDITIONNEMENT
SILL SAS



ANGLES ALIZÉ
RESSOURCES HUMAINES
CHARGÉE DE MISSIONS RH
SILL SAS



ALARD STÉPHANIE
COMMERCIAL
ASSISTANTE COMMERCIAL
SILL SAS



MOREL SANDRINE
UHT
CONDUCTRICE SURCONDITIONNEMENT



DERRIEN ORANE
MAINTENANCE
AGENT DE MAINTENANCE
SILL SAS



GUILLOU LÉA
ORDONNANCEMENT
PLANIFICATRICE
SILL SAS



DAO NGOC
COMPTABILITÉ
COMPTABLE
TERRES D'EMBRUNS



AZIMI ELYAS
PRODUCTION
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
TERRES D'EMBRUNS



TOMAT NICOLAS
QUALITÉ
ASSISTANT QUALITÉ
TERRES D'EMBRUNS



SAGORIN LAURIE-ANNE
RESSOURCES HUMAINES
CHARGÉE DE MISSIONS RH
TERRES D'EMBRUNS

OCT 23



BALAN ROZENN
YAOURTS
CONDUCTRICE DE LIGNE
LAITERIE ST MALO



SLIM BESSEM
YAOURTS
OPERATEUR DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



LE GALL MARGAUX
QUALITE
TECHNICIENNE QUALITE
PRIMEL GASTRONOMIE



RONDIN VALENTIN
LOGISTIQUE
MAGASINIER CARISTE
PRIMEL TRAITEUR



GAY MICKAËL
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL TRAITEUR



HALL LILIAN
LOGISTIQUE
MAGASINIER
SILL DAIRY INTERNATIONAL



BLEUZEN TRISTAN
INFORMATIQUE
CHEF DE PROJET ERP
SILL ENTREPRISES



SCHADITZKI JULIETTE
INFORMATIQUE
BUSINESS ANALYST
SILL ENTREPRISES



GUERESCHI ALEXANDRE
BEURRERIE-FROMAGERIE
CONDUCTEUR LIGNE CONDITIONNEMENT
SILL SAS



KERMABON ALIZÉE
SÉCURITÉ
INGÉNIEURE PRÉVENTION
SILL SAS



GUILLEM CHRISTOPHE
MAINTENANCE
ADJOINT RESPONSABLE MAINTENANCE SECTEUR
SILL SAS



LE MINIER ROMAIN
ENTREPÔTS
AGENT LOGISTIQUE CARISTE
SILL SAS



CABON SÉBASTIEN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL SAS



DERRIEN LENORA
LABORATOIRE
LABORANTINE
SILL SAS



HAMROUN MAKRAM
PRODUCTION
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
TERRES D'EMBRUNS

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



— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE PETIT BASQUE



- Le Petit Basque a obtenu le prix du challenge référencement avec la FEEF et Intermarché pour le Douceur de brebis Fraise et framboise. Permettant à notre Douceur d'obtenir 6 mois de référencement, un flux poussé et une campagne DOOH Média performance.



- Le Petit Basque élu 5^{ème} marque de yaourts préférés des clients. Etude réalisée par le Net promoteur Score qui a mesuré la recommandation, marques avec + 500 avis, de septembre 2022 à septembre 2023.

DATAS
GRANDE CONSO

Un sujet, des datas

éditions
DAUVERS

YAOURTS (ET ASSIMILÉS) : LES MARQUES PRÉFÉRÉES DES CLIENTS

CLASSÉES SUR LE NPS, Net Promoteur Score (qui mesure la recommandation, marques avec + 500 avis)

Shopadvisor

- 2 collectes d'associations sont en cours au Petit Basque :

- Collecte pour l'association les P'tits doudous de l'Hôpital des enfants de Bordeaux. Des doudous, jouets, livres sont récoltés et donnés aux enfants pour les rassurer et les reconforter avant et après le bloc opératoire.



- Collecte de matériels d'écriture usagés pour l'association OSE qui soutient les équipes et la recherche contre les neurofibromatoses

— PRIMEL

- PRIMEL GASTRONOMIE lance son site internet !



Primel Gastronomie améliore sa visibilité en ligne en lançant son nouveau site web : www.primelgastronomie.com

Une plateforme simple et impactante permettant de valoriser les savoir-faire de Primel Gastronomie mais également de s'ouvrir sur le digital.

La création du site internet a été entièrement internalisée au sein du groupe, et présente les données clés de l'entreprise et ses engagements, tout en sublimant nos gammes de produits.

Pour soutenir notre visibilité à l'international, le site a également été traduit en anglais.

- Une nouvelle identité graphique pour la marque PRIMEL



Pour gagner en visibilité marketing et commerciale les équipes ont travaillé sur une nouvelle identité visuelle pour la marque PRIMEL.

Cette marque permet de mettre en avant un assortiment de produits sélectionnés dans les gammes

Primel Gastronomie, Primel Traiteur et Terre d'Embruns.

La marque PRIMEL est utilisée pour renforcer notre communication et notre attractivité sur les marchés de l'export et du foodservice.

— LA POTAGÈRE

- L'ambition de La Potagère, et plus globalement du pôle Végétal de la Sill, de devenir un acteur majeur de la GMS en France, s'est concrétisée par la mise en place d'un partenariat force de vente terrain avec les équipes de la marque d'huile d'olive Carapelli*.

Le but est d'avoir un relais terrain puissant et très concrètement de mettre en valeur les produits La Potagère sur les étagères des supermarchés.

La couverture nationale des plus importants magasins (2000 points de vente) est une première pour la Potagère et a été imaginée en complémentarité de l'activité saisonnière de l'huile d'olive, (l'activité est croissante au printemps-été, à l'inverse de nos potages), en restant dans l'univers de l'épicerie salée. Cette mutualisation de nos moyens commerciaux dans les points de vente est effective depuis septembre.



*Carapelli est la filiale Française du groupe DEOLEO, leader mondial de l'huile d'olive. Carapelli est leader de l'huile d'olive bio en GMS en France.

RETOUR SUR VOS RÉPONSES ET AVIS SUR LA DÉMARCHE RSE SILL ENTREPRISES

Nous avons souhaité connaître votre avis sur notre démarche RSE et nous avons proposé, courant novembre de l'évaluer et partager votre avis sur celle-ci. Vous avez été 211 personnes à donner votre avis et nous vous en remercions !

Chez Sill Entreprises, vous êtes une de nos parties prenantes les plus importantes !

QU'EST-CE QU'UNE PARTIE PRENANTE ?

Une partie prenante est un individu, un groupe ou une organisation qui a un intérêt dans les activités et les décisions d'une entreprise qui en est affectée ou qui peut les influencer. Une partie prenante peut être interne tels que les employés, actionnaires ou externes comme les communautés locales, les fournisseurs...

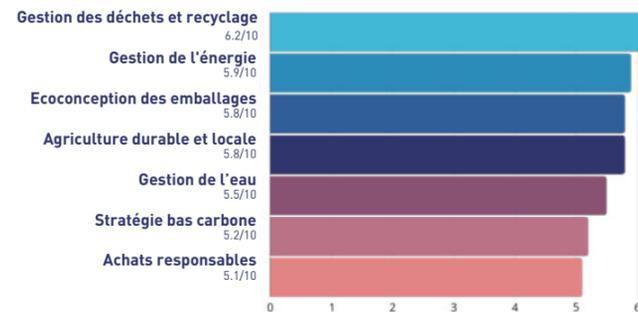
A QUOI SERT LE DIALOGUE AVEC LES PARTIES PRENANTES ?

Dialoguer avec nos parties prenantes est vitale pour faire évoluer et suivre notre démarche RSE.

Le but de l'analyse des parties prenantes est de s'assurer que les besoins et les opinions de celles-ci sont pris en compte, ce qui permet une meilleure prise de décision et une gestion efficace de la relation.

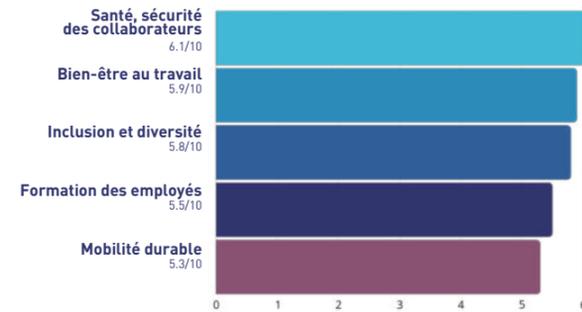
ÉVALUATION PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE

PRÉSERVER LA PLANÈTE = 5.6/10



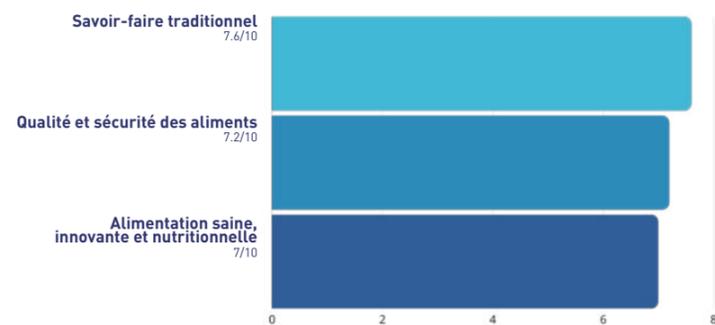
ÉVALUATION PERFORMANCE SOCIAL

NOS TALENTS = 5.7/10



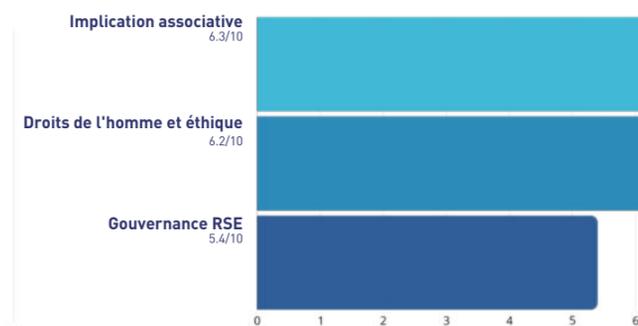
ÉVALUATION PERFORMANCE INNOVATION

OFFRIR UNE ALIMENTATION SAINES = 7.3/10



ÉVALUATION PERFORMANCE GOUVERNANCE

GOUVERNANCE RSE = 7.3/10



RETOUR SUR VOS RÉPONSES ET AVIS SUR LA DÉMARCHE RSE SILL ENTREPRISES



— NOS ENGAGEMENTS

NOS TERRITOIRES ET NOS COLLECTES



PRÉSERVER LA PLANÈTE



RAYONNER À L'INTERNATIONAL



OFFRIR UNE ALIMENTATION SAINES



FAVORISER L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES



CULTIVER LES TALENTS



— EN BREF

LAITERIE SAINT MALO : MANŒUVRE INCENDIE

Des manœuvres incendie ont eu lieu sur le site de la Laiterie de Saint-Malo chaque jeudi de novembre. Des incidents électriques, avec d'importants dégagements de fumée, ont entre autres été simulés. Ces exercices avaient pour but de manœuvrer en conditions réelles et d'améliorer la connaissance des pompiers concernant les locaux, les moyens et les installations à protéger.

Le bilan de ces exercices s'est avéré positif. Cela développe notre esprit de prévention à la sécurité et permet surtout d'avoir les bons réflexes en cas de réel sinistre.



— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— MALO

- Relooking de la gamme pot verre Malo : l'objectif est de se démarquer auprès de la concurrence !



- Atelier artistique pour les enfants en partenariat avec l'association La source hermine et le centre social de St Malo

Le célèbre pot de yaourt Malo, revu et visité par les enfants du centre social

Article réservé aux abonnés

Le 30 octobre 2023 à 15h58

Durant toute une semaine, une petite équipe a réfléchi et créé des répliques des emblématiques pots Malo, avec l'aide précieuse de l'artiste Judicaël Eymard.



Les enfants qui fréquentent le centre social sont ravis de présenter leurs travaux aux parents et à quelques curieux, sous l'œil de l'artiste qui les a accompagnés et des membres de l'AMIDS. (Le Télégramme/Anna Sardin)

— LE GALL

- **Sponsoring TV sur France 2 du 4 au 16 décembre** : 1 semaine sur le pack MULITJEUX puis 1 semaine sur N'oubliez pas les paroles. C'est une superbe mise en avant de LE GALL sur des programmes à forte audience et affinitaire à nos cibles consommateurs (+ de 53 millions de contacts touchés)
- **Opération Sac à Pain** : dans 100 boulangeries du Finistère dans les villes de BREST, QUIMPER, CONCARNEAU, QUIMPERLE, PONT L'ABBE (+ de 400 000 contacts touchés par l'opération.) Une belle visibilité pour la marque de beurre centenaire ainsi associé au pain !
- **Temps fort 100 ANS LE GALL en magasin** ! Le temps fort LE GALL a démarré avec de belles mises en avant de notre force de vente sur toutes les régions de France. Une « invitation à la crèmerie LE GALL » qui fera sans nul doute effet auprès des clients et permettra de dynamiser les ventes en cette fin d'année.

— GRANDEUR NATURE

- **Nouveauté : Beurre Grand Cru aux cristaux de sel de mer.** Un goût authentique aux cristaux de sel croquants et fondants en bouche.



La recette de la semoule coco change avec une texture fondante et généreuse grâce à la coco, qui se marie parfaitement aux grains de semoule cuit directement dans le lait de coco !

— TERRE D'EMBRUNS

- La spécialité typiquement bretonne revisitée par Terre d'Embruns a récemment conquis les papilles des invités au congrès «Légumes de France» à Saint Pol de Leon. Au coeur de cet événement, le célèbre kouign aman a été l'étoile du panier cadeau offert à pas moins de 400 participants par la SICA !
- **Ce mois-ci, Terre d'Embruns a eu l'honneur d'accueillir le chef Jeffrey Cagnes dans son atelier** ! La venue de Jeffrey Cagnes a été l'occasion de concrétiser une belle collaboration, pour un super client, soulignant l'importance des moments partagés avec toute l'équipe. C'est avec enthousiasme qu'ils ont travaillé main dans la main pour donner naissance à une recette mystère qui promet de ravir les gourmets en quête de gourmandise.



- **Terre d'Embruns a récemment participé au concours organisé par Honoré Le Mag en partenariat avec le CEBP et la FEB.** Ils ont remporté un prix spécial du Jury Alimentaire pour leur délicieux Flan nature individuel qui arbore en plus la mention « Clean Label ».

