

N°84 • 06/2024

WWW.SILL-ENTREPRISES.COM

EDITO

Notre bout de Finistère se trouve sous la lumière des projecteurs depuis quelques semaines, et l'actualité s'annonce encore très riche. Le Stade Brestois se classe 3^{ème} au championnat de la ligue 1 de football et intègre ainsi directement la prestigieuse ligue des champions, les Fêtes maritimes de Brest vont se dérouler du 12 au 17 juillet.

Ces événements contribuent à l'attractivité de notre région et nous sommes heureux et fiers d'y participer. Nous sponsorisons le Stade Brestois depuis plus de 30 ans, nous avons été présents en toutes circonstances auprès de cette équipe, et aujourd'hui cette fidélité est récompensée, nos marques vont bénéficier d'une très grande visibilité auprès d'un large public. Nous sommes partenaire officiel des fêtes maritimes de Brest depuis la première édition en 1992.

Du côté du RC Vannes, nous espérons le même succès que le Stade Brestois l'accession en Top 14

après leur victoire en demi-finale des play-offs. Il leur reste une marche à franchir.

Poursuivant dans une longue tradition, nous accompagnons Jean Le Cam et son bateau Tout Commence en Finistère Amor-Lux dans son nouveau projet et sa sixième participation au prochain Vendée Globe, démarche d'autant plus naturelle que Jean Le Cam n'embarque jamais sans sa provision de Beurre Le Gall !

Cette somme d'événements s'inscrit plus que jamais dans notre politique RSE amorcée de longue date et dont l'un des piliers est « favoriser l'attractivité de nos territoires ». Ces partenariats contribuent à la dynamique commerciale de nos activités et sont aussi un moyen pour les développer. **De belles émotions en perspective pour les mois à venir avec tous ces partenariats !**

..... Gilles FALC'HUN



— REPORTAGE

JEAN LE CAM – GROUPE SILL VENDÉE GLOBE 2024-2025

Jean Le Cam évoque sa fierté d'accueillir le groupe SILL et la Maison le Gall parmi ses partenaires : « Avec SILL c'est une grande histoire ! ...

.....PAGE 2

ACTU À LA UNE

DINARD OFF COURSE 2024

Le samedi 30 mars à 14h30 s'élance l'édition 2024 de la Dinard Off Course, regroupant 2400 coureurs à la découverte du patrimoine dinardais.

Dans le cadre du partenariat entre la Laiterie Malo et la ville de Dinard, des yaourts, grandement appréciés avaient été offerts pour les coureurs, et 4 dossards ont été offerts par l'organisation de la course urbaine de 12km.



7 collaborateurs de la Laiterie Malo : Guillaume LE FOLL, Kevin PETIT, Jean Marc JOUQUAND, Corentin LESSIRARD, Aurélie OGUT, Anne ROULLE et Noémie LESNE ont ainsi pris le départ sur la plage de l'Ecluse à Dinard pour la 4^{ème} édition de cette course.

Le départ et l'arrivée avaient lieu sur la plage de l'Ecluse et Michel GUIGO représentait MALO pour la remise des prix.

DÉCOUVREZ L'ENQUÊTE COMPLÈTE SUR LE RAPPORT RSE.

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



— REPORTAGE —

JEAN LE CAM – GROUPE SILL VENDÉE GLOBE 2024-2025

SILL Entreprises et la voile, c'est une longue histoire et une histoire qui dure.

L'histoire a commencé au début des années 90 en sponsorisant un figaro aux couleurs Plein Fruit.



**HENRI
LÉON**

DIRECTEUR
GÉNÉRAL
DÉLÉGUÉ

« Avec SILL et Jean Le Cam c'est une grande histoire ! Le groupe a débuté la voile avec Jacques Caraës puis Roland Jourdain. Avec « Bilou », nous avons couru et remporté la Transat AG2R en Figaro, en 1994, sous les couleurs de SILL Plein Fruit – France 3. L'arrivée a été un moment incroyable... Nous avons franchi la ligne 63 secondes avant les 2^{ème} qui était le bateau Laiterie Le Gall. Cet écart a rendu le moment encore plus fort que n'importe quelle autre victoire ! Nous sommes toujours restés très proches depuis... Encore plus depuis que la Maison Le Gall fait partie du groupe SILL... »

En 1999, SILL Entreprises accentue sa présence dans la voile en construisant son propre bateau un monocoque 60 pieds. Un projet d'envergure à l'époque pour le Groupe. Les dirigeants apprécient les valeurs du sport de la voile, les personnalités des skippers. Les dirigeants voient et utilisent aussi le bateau comme un outil fédérateur des parties prenantes de l'entreprise : les éleveurs laitiers, les clients, les salariés.



Beaucoup d'entre nous se souviennent des animations proposées aux départs et arrivées de course et des moments inoubliables passés avec les skippers et notamment Roland Jourdain.

Jean Le Cam adore le beurre et ne partirait JAMAIS sans du beurre salé LE GALL à bord...Il a pourtant failli en être privé dans le Vendée Globe 2016-2017. Alors qu'il saluait les copains venir lui faire une dernière accolade sur le ponton des Sables d'Olonne, il salue, parmi

eux, Henri Léon. Parce qu'Henri est indissociable du beurre, Anne Le Cam, en charge de l'avitaillement, sursaute : oubli impardonnable, le beurre n'a pas été embarqué à bord. Jean partira avec suffisamment de beurre LE GALL pour courir deux tours du monde !



LE PROJET

« Tout commence en Finistère – Armor-lux » : Un des plus beaux défis sportifs que Jean Le Cam relève une nouvelle fois

Au départ du prochain Vendée Globe le 10 novembre 2024, Jean Le Cam s'engagera à bord d'un nouveau voilier IMOCA conçu pour relever le défi de cette course légendaire. Avec un bateau entièrement armé et équipé dans son chantier de Port-La-Forêt, Jean Le Cam vient de lancer un projet novateur, mêlant innovation et mesure. Jean Le Cam portera un projet performant mais fondé sur la mesure : « L'innovation frugale est au cœur du défi sportif que nous lançons aujourd'hui pour un tour du monde en solitaire ! Mes choix techniques visent à placer le navigateur et non la technologie au cœur du bateau ».

Un projet de territoire, qui portera l'attractivité du Finistère

En s'alignant au départ du Vendée Globe, Jean fait rayonner notre territoire. Si ses deux partenaires majeurs sont le Conseil départemental du Finistère et Armor-lux, il rassemble également des entreprises finistériennes au sein d'un club d'entreprises, qui portent les mêmes valeurs et la même fierté de porter les couleurs de notre département. C'est ce club que Maison LE GALL est fier d'intégrer aujourd'hui. Jean Le Cam, skipper populaire fédèrera sans aucun doute tout le territoire.

— REPORTAGE —

JEAN LE CAM – GROUPE SILL

VENDÉE GLOBE 2024-2025

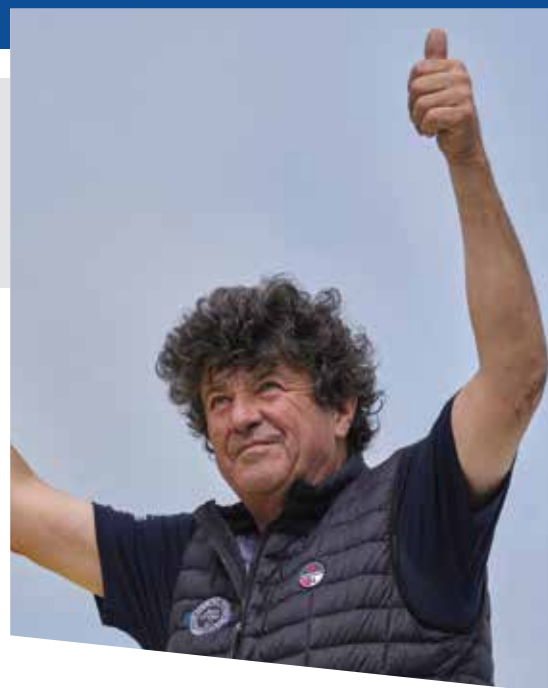
Mardi 28, la laiterie Le Gall était le site de production du groupe sous le coup des projecteurs en accueillant une figure emblématique de notre territoire. C'est à la laiterie Le Gall que Sébastien Floch et Henri Léon ont officialisé la signature du partenariat avec Jean Le Cam.

Lors de cette journée, Jean Le Cam a vécu un moment privilégié en découvrant les process de fabrication de la laiterie. Jean-Michel Kergoat Directeur du Site lui a présenté comment était fabriqué le beurre de baratte salé qu'il consomme lors de ses courses au large. Jean Le Cam était attentif aux explications du maître beurrier et compris aussi que c'était un métier de passionné et l'attention que nous portions à fabriquer des produits de qualité et authentique.



A l'issue de la visite, C'était au tour de Jean de présenter à l'ensemble du personnel son parcours dans la voile et sa prochaine aventure en participant à son 6^{ème} Vendée Globe avec un nouveau bateau. Henri Léon a rappelé notre engagement dans la voile et les moments forts en émotion que le Groupe avait connu toutes ces années des courses en figaro à nos participations avec notre monocoque 60 pieds aux Vendée Globe 2000 et 2004, aux Route du Rhum et autres transats. Il s'en est suivi un temps d'échange avec Jean et une séance de dédicace très appréciée par l'ensemble du personnel.

Cette rencontre était aussi l'occasion de mettre en valeur le beurre, la crème et le cream cheese Le Gall dans des recettes simples naturelles gourmandes élaborées par Thierry Nougaret Directeur Culinaire du Groupe.



Cette animation proposée par Thierry Nougaret, notre directeur culinaire groupe a été aussi très appréciée par les salariés et Jean, une autre manière de sublimer les produits de la Maison Le Gall :

- Beurre fouetté au radis et curry Madras (le radis beurre avec le pain)
- Mousse de crème fleurette au boudin noir
- Crème fouettée aux œufs de truites et pesto frais
- Croquettes de cream cheese en tempura
- Gaspacho piquante (la Potagère) au Spinata et noix de Pécan chantilly au paprika fumé
- Soupe de légumes frais entiers (la Potagère projet) chantilly bacon grillé et oignons frits
- Cheese cake au saumon (Primel Traiteur innovation Mickaël Tanguy)
- Cheese cake au chocolat (Primel Traiteur innovation Mickaël Tanguy)
- Palet Breton Terre d'Embruns et beurre tartinable au citron miel.



— REPORTAGE — SÉCURITÉ

MANOEUVRE POMPIERS CHEZ LE PETIT BASQUE

Mardi 12 mars a eu lieu un exercice d'évacuation organisé en collaboration avec le SDIS 33.

Le scénario était le suivant : un camion a pris feu alors qu'il était à quai dans la zone de stockage des emballages. La fumée puis le feu se sont propagés au bâtiment, laissant Jean-Luc, technicien de maintenance piégé dans son atelier mais avec trop de fumées pour pouvoir évacuer.

Une machine à fumée passive a été mise en place pour se mettre le plus possible en conditions réelles et le personnel a averti la hiérarchie de la présence de fumées en moins de 2 minutes, puis a déclenché l'alarme par le biais d'un déclencheur manuel (boîtier rouge d'alarme incendie).

L'ensemble du personnel, hormis Jean-Luc, a pu évacuer en moins de 2 minutes, y compris les chauffeurs et les intervenants extérieurs.

En tout, 29 personnes se sont regroupées au point de rassemblement dans le calme.

L'appel au 18 a bien été effectué par le responsable d'évacuation de la plateforme. Les premiers pompiers sont arrivés sur site en moins de 7 minutes après le déclenchement de l'alarme incendie.

Par la suite, ce ne sont pas moins de 25 pompiers des casernes de La Brède, Cabanac-et-Villagrains et Cadillac qui sont intervenus avec 2 camions feu, 1 grande échelle et un VSAV pour s'entraîner sur la situation et réussir à évacuer la personne manquant à l'appel.

Le personnel a pu réintégrer les locaux pendant que les pompiers continuaient leur manœuvre dans la zone de stockage emballages et en extérieur.

Cet exercice avait pour but de faire connaître le site aux pompiers susceptibles d'intervenir sur site en cas de sinistre et de valider que nos procédures d'évacuation étaient applicables et respectées par le personnel et par les entreprises extérieures.

Nous allons désormais travailler sur plusieurs axes d'amélioration, qu'ils soient techniques ou organisationnels.

L'ensemble des acteurs de cet exercice a été très satisfait.



JOURNÉE SÉCURITÉ SILL

Des exercices d'évacuation couplés à des manœuvres risques chimiques des pompiers ont eu lieu à la SLL et sur le site de Plougasnou les 22 et 24 mai. Pour la SILL, la manœuvre des pompiers avait pour thème une fuite de soude à proximité de la rivière. Pour Plougasnou, une fuite d'ammoniac dans la salle des machines froid (avec présence et évacuation d'une victime) a été simulée.

Sur les 2 sites, l'alarme sonore d'évacuation incendie a été déclenchée sur l'ensemble des locaux (production et administratif). Les salariés, les sous-traitants et les prestataires intervenant dans l'établissement ont quitté leur poste et ont rejoint les zones de rassemblement dédiées.

Les secours ont déployé différents moyens d'intervention pour contenir les fuites. Des indications ont été données aux pompiers pour faciliter leur manœuvre.

Dans l'ensemble, ces exercices se sont déroulés de façon très satisfaisante et permettent à tous de parfaire la connaissance du site et les bons réflexes à adopter.

JOURNÉE SÉCURITÉ PRIMEL TRAITEUR

Le 14 mai, à l'occasion de la journée mondiale de la sécurité et de la santé au travail, le site de Primel Traiteur a mis l'accent sur différentes thématiques afin de sensibiliser l'ensemble des collaborateurs à la prévention des risques.



Les objectifs étaient :

- D'interagir concrètement avec l'ensemble des salariés sur l'importance de nos règles d'or sécurité
- De rappeler l'intérêt de prendre soin de soi pour un meilleur équilibre personnel et professionnel

Ainsi, la journée s'est articulée autour de plusieurs ateliers :

- Jeu participatif autour des 12 règles d'or avec des paniers de légumes à gagner pour les meilleurs joueurs
- Intervention d'une éducatrice santé et naturopathe pour animer des mini conférences sur les thèmes du Sommeil/Alimentation et Nutrition
- Massages Amma Assis
- Mise à disposition de paniers de fruits à destination de tous

Parce que la sécurité au travail ne dépend pas d'une seule personne, elle nécessite l'implication et l'investissement de tous les collaborateurs dans le cadre d'une démarche collective, bénéfique pour tous.

— REPORTAGE —

ACTUALITÉS SOCIALES

Sur la matinée du 4 Avril, nous avons accueilli 15 apprentis de l'ENIL SAINT-LO THERE (accompagnés de deux enseignants) étudiant en Licence professionnelle Produits Laitiers et en Licence professionnelle Qualité Sécurité des Aliments.

Après une brève présentation de la société et de ses activités, les étudiants ont pu réaliser une visite d'usine avant de déguster un excellent MALO !

Un bon moment de partage avec des jeunes motivés à rejoindre les métiers du lait et de l'industrie agroalimentaire. En prime, un lien avec l'école renforcé pour la prochaine campagne de recrutement en alternance.



RENCONTRES ALTERNANTES MARKETING – L'IA DANS NOS MÉTIERS

Le 23 avril, la Cellule Digitale organisait un atelier enrichissant sur le thème de «La place de l'IA dans les métiers du marketing». L'événement a rassemblé les quatre alternantes marketing des différentes marques du groupe, Anne Kervella – alternante communication TERRE D'EMBRUNS, Marie Abyven – alternante marketing Grandeur Nature, Lisa Colas – alternante marketing MALO – LE GALL, Clara Croguennec – alternante marketing Primel, Louna Foucault – stagiaire chez TERRE d'EMBRUNS.



La demi-journée a débuté par un partage d'expériences avec un échange sur les parcours de formation, les postes et les missions actuelles des participantes. Une session introductive a suivi, visant à définir les fondamentaux de l'Intelligence Artificielle.

Différentes approches et définitions ont été abordées pour familiariser les participantes avec les concepts clés.

Les risques potentiels associés à l'IA, notamment en matière de confidentialité des données et de biais algorithmiques ont également été traités durant cet échange. Cette prise de conscience a été cruciale pour une utilisation éthique et responsable de ces technologies dans nos missions quotidiennes.

Afin d'illustrer concrètement comment ces technologies peuvent optimiser nos processus de création et de communication marketing, nous avons testé différentes IA intégrées à des outils de communication que nous utilisons déjà dans nos métiers, tels que Canva ou encore Brevo.

Les participantes ont ensuite été mises au défi de rédiger des prompts (instructions) pour mettre en forme des présentations sur cet atelier, utilisant l'IA comme outil créatif. Cet exercice pratique a stimulé leur réflexion sur les possibilités offertes par ces technologies dans le cadre de leur travail quotidien.



Enfin, quelques exemples inspirants de réalisations publicitaires et culturelles réalisées grâce à l'IA ont été présentés. Ces cas concrets ont illustré le potentiel créatif et novateur de ces solutions.

Cet atelier a permis de démontrer l'engagement de l'entreprise envers l'innovation et le développement professionnel de ses collaborateurs. En offrant un cadre d'apprentissage dynamique et en encourageant la réflexion sur les enjeux futurs du marketing, SILL ENTREPRISES montre sa capacité à rester à la pointe de son secteur.

En impliquant ses alternantes dans des discussions sur des sujets d'actualité et en leur offrant la possibilité de mettre en pratique leurs connaissances, l'entreprise démontre son soutien au développement professionnel de ses jeunes talents.

Cet atelier sur l'IA dans les métiers du marketing a été une expérience enrichissante tant pour les participantes que pour l'entreprise dans son ensemble. En encourageant la collaboration et la réflexion autour de ces technologies émergentes, l'entreprise renforce sa position en tant qu'employeur attractif et innovant.

NOS MARQUES

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— GRANDEUR NATURE

• Nouveauté : Spécialité laitière sans lactose à la vanille !

Nouvelle recette pour compléter notre gamme actuelle de spécialités laitières sans lactose : **Le dé lactosé à l'extrait de vanille biologique d'origine Bourbon (Madagascar) !**

Grandeur Nature est la seule marque à proposer des alternatives sans lactose au lait français !

Pour rappel, nos produits sont garantis à moins de 0.1% de lactose grâce à l'ajout d'une enzyme naturelle : la lactase, qui dissocie le lactose en galactose et glucose. Ce produit est donc une excellente alternative aux yaourts traditionnels pour les intolérants au lactose, sans pour autant changer le type de consommation (brebis, chèvre, végétaux.).

Nul doute que ce produit saura satisfaire les demandes du réseau BIO

• Nouveauté : Deux nouvelles recettes de fromage à tartiner – Curry et Tomate Romarin !



Deux nouvelles recettes de fromage à tartiner viennent compléter notre gamme actuelle : **le fromage à tartiner au curry et tomate romarin.**

Fabriqués à partir de lait pasteurisé, ces fromages se distinguent par leur texture épaisse et onctueuse, idéale pour répondre à toutes les envies de nos consommateurs.

Ces fromages au multiusage peuvent être consommés sur des tartines, mais aussi à dipper, ou à cuisiner. Sans additifs ni conservateurs, la recette au curry apporte une touche épicée, tandis que la recette Tomate Romarin combine les notes rafraîchissantes de la tomate et du romarin.

— LE PETIT BASQUE

Le Petit Basque maintenant au rayon fromage !

Le lait de brebis se décline en tartinable et en fromage fouetté grâce au Petit Basque qui lance 4 innovations :

- **Le fouetté de brebis au sel de Guérande 140g**
- **Le fouetté de brebis ail et fines herbes 140g***
- **Le fouetté de brebis échalotes et ciboulette 140g**
(en exclusivité chez Auchan à partir de juin)
- **Le tartiné de brebis nature 140g***



* disponibles au magasin d'usine depuis le 24 mai

Les recettes à l'instar des yaourts se veulent aussi douces et gourmandes avec une liste d'ingrédients courte, sans additifs et fabriquées avec notre lait de nos éleveurs du Sud-Ouest. Il concentre également tous les bienfaits du lait de brebis : protéines, calcium ...

Les fromages fouettés ont une texture aérée et un goût doux et subtil de brebis. Le tartiné a une texture crémeuse tout en douceur qui plaira aux petits et grands gourmands. Ces fromages sont des incontournables des frigos des français. La gamme Le Petit Basque offre une alternative pour ceux en quête de douceur ou d'option sans lait de vache.

Les fouettés et tartiné de brebis se tartinent généreusement mais se cuisinent également : sauces, dips, tartes, cheesecakes ...

Il s'agit des tous premiers fromages à tartiner au lait de brebis du marché qui ont conquis les enseignes de la Grande distribution mais aussi des jurys d'expert comme celui du prix Bien manger de Santé Magazine qui récompense des produits alimentaires sains, savoureux et respectueux du bien-être animal et de l'environnement.

Parole de jury : « Un fromage savoureux, facile à adopter au quotidien et issu d'une filière locale et engagée ... Félicitations au fouetté de brebis pour cette recette qui a tout juste ! »

— EN BREF

L'ÉQUIPE FOODSERVICE AU SALON DU SNACKING !

Sill Foodservice a participé pour la 1^{ère} fois au Sandwich & Snack show les 13 et 14 mars, un rendez-vous important pour les acteurs de la restauration qui a permis à l'équipe commerciale d'avoir des échanges qualitatifs sur les gammes en place et de tester des innovations.

Le stand a été aménagé à la façon d'une boulangerie, secteur en plein essor, afin d'y présenter l'ensemble de nos savoir-faire pour un coin snacking : Ultra-frais, boissons, snacking surgelé salé et sucré.

C'était également l'occasion de participer aux Trophées des Snacking d'Or.

Organisés par France Snacking, ces trophées ont pour vocation de désigner les produits de l'année dans l'univers du snacking. Une trentaine de Trophées sont décernés sur différentes catégories de produit.

La mini brioche charcutière de la gamme Primel Foodservice (à retrouver sur le magasin d'usine) **a remporté le Snacking d'Or** dans la catégorie Traiteur, un moyen de gagner en visibilité sur le salon, d'échanger avec les distributeurs partenaires de l'événement et de bénéficier de la communication presse et web.



— NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

TROPHÉES DE LA GLACE

le Lundi 25 Mars, les équipes Le Gall Professionnel étaient présentes aux Trophées de la Glace, compétition culinaire organisée par la Compagnie des Desserts à l'Ecole Ferrandi à Paris, pour laquelle nous étions partenaires. Nos équipes ont eu la chance de pouvoir vivre en direct cette compétition de niveau professionnel visant à amener la Glace au niveau de l'Art ! **Nous sommes très heureux d'avoir pu présenter nos produits aux participants ainsi qu'aux membres du jury composé, notamment, de chefs connus et reconnus.**



LES CHEFS À SAINT-TROPEZ FÊTENT LES PRODUCTEURS



Les 4, 5 et 6 Mai, la marque et les produits Le Gall Professionnel étaient mis en avant lors de l'évènement « Les Chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs ». Les chefs de renoms ainsi que les participants aux différentes battles et démonstrations culinaires ont pu utiliser notre Beurre, notre Crème et notre Cream Cheese Le Gall Professionnel pour élaborer des plats et desserts tous plus originaux les uns que les autres. Nos ingrédients étaient également présents dans la préparation des différents repas tout au long de cet évènement.

Notre marque était sponsor titre de la battle de la presqu'île flottante pendant laquelle les candidats ont redoublé d'ingéniosité pour proposer des variantes de ce dessert connu de tous, en mettant en avant notre Crème Fleurette et notre Cream Cheese Le Gall Professionnel.

Les représentants du Groupe SILL présents à cet évènement ont pu échanger avec de grands chefs français et partager des moments chaleureux autour de la Gastronomie Française.

Enfin, les Yaourts Malo ont régalé petits et grands lors du banquet des Producteurs le Lundi.

LE GALL PROFESSIONNEL EN CORÉE !

La semaine dernière, SILL Entreprises et notamment les équipes Le Gall Professionnel, accompagnées de notre ambassadeur Jean-Luc L'Hourre (Meilleur Ouvrier de France) se sont déplacées à Séoul (Corée) pour organiser une démonstration culinaire avec notre distributeur Coréen.

Nous avons mis en avant notre marque et nos produits Le Gall Professionnel auprès des équipes de notre distributeur mais également de ses clients chefs pâtisseries, notamment.

Jean-Luc L'Hourre a présenté plusieurs recettes et partagé ses astuces pour utiliser le Beurre et le Cream Cheese Le Gall Professionnel.

Un excellent moment, riche en découvertes et échanges, que nous sommes honorés d'avoir organisé avec notre distributeur Coréen !



NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

FÉV. 24



LE MENE LUCILLE
MARKETING
CHEF DE PRODUIT
SILL SAS



DA COSTA ALEXANDRE
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



BLANCHET ADRIEN
PRODUCTION
OPÉRATEUR BOULANGERIE
PRIMEL TRAITEUR



RUSSO JÉRÔME
COMMERCE
DIRECTEUR COMMERCIAL
LAITERIE ST MALO



TANGUY BRANWENN
MAGASIN
VENDEUSE
TERRE D'EMBRUNS



MAGUEUR ALEX
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
TERRE D'EMBRUNS

MARS 24



CHAGNEAU FLORENT
UHT
AIDE PREPARATEUR UHT
SILL SAS



INISAN DAVID
COLLECTE
ADJOINT RESPONSABLE COLLECTE
SILL SAS



ROCHUS CAMILLE
BEURRERIE-FROMAGERIE
CONDUCTEUR LIGNE CONDIT.
SILL SAS



BLUME ISABELLE
PRODUCTION
OPERATRICE CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



AUGENDRE KÉVIN
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



TSOURI ALEXANDRE
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



PLANCHENAUT CHRISTOPHE
PRODUCTION
OPÉRATEUR CUISINE PÂTISSERIE
PRIMEL TRAITEUR



TROMEUR MARC
ENVIRONNEMENT
AGENT ENVIRONNEMENT / NETTOYAGE
PRIMEL GASTRONOMIE



SAFOUANE OMAR
MAINTENANCE
RESPONSABLE TECHNIQUE
PRIMEL GASTRONOMIE



DEVOS BRIAN
R&D
CHARGÉ DE DÉVELOPPEMENT VÉGÉTAL
PRIMEL GASTRONOMIE



GOTHLAND GWENAËLLE
COMMERCE
ASSISTANTE COMMERCIALE
PRIMEL GASTRONOMIE



MARCHE MELVYN
GPAO
AGENT LOGISTIQUE INTERNE PF
LAITERIE ST MALO



LALUT KEVIN
RSFG
AGENT DE PRODUCTION PRÉPARATEUR
LE PETIT BASQUE



MORA ADRIEN
PRODUCTION
MANAGER DE PROXIMITE
LE PETIT BASQUE



LALUT KEVIN
RSFG
AGENT DE PRODUCTION PRÉPARATEUR
LE PETIT BASQUE



MORA ADRIEN
PRODUCTION
MANAGER DE PROXIMITE
LE PETIT BASQUE



PEZIN YANN
PRODUCTION
CONDUCTEUR DE LIGNE
TERRE D'EMBRUNS



TEHEURA OCÉANE
PRODUCTION
PÉTRISSEUSE TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



BLANC QUENTIN
PRODUCTION
COORDINATEUR SERVICE PÉTRISSAGE ET CRÈMES
TERRE D'EMBRUNS



PICORON YAN
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



MAHIEDDINE MÉLISSANDE
PRODUCTION
MANUTENTIONNAIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



BILLAUDEL BRYAN
PRODUCTION
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



MOUCHEL LUCIE
LABORATOIRE
TECHNICIENNE LABORATOIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



KHARITONOVA ANASTASSIA
RESSOURCES HUMAINES
CHARGÉE DE MISSIONS RH
SILL SAS

AVRIL 24

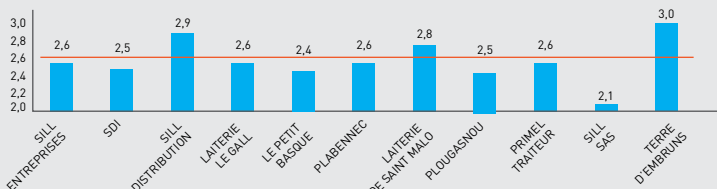
EN BREF

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

Nous souhaitons connaître votre avis sur notre démarche et rapport RSE. En avril, nous vous avons invité à les évaluer et à partager vos impressions. Nous tenons à vous remercier pour votre engagement et votre participation au questionnaire RSE. Nous avons reçu 220 réponses, soit un taux de réponse de 15%.

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

COMMENT ÉVALUERIEZ-VOUS LA PERFORMANCE DU GROUPE SILL ENTREPRISES EN MATIÈRE DE RSE ?



AMBITION CLIMAT
ETHIQUE
DIVERSIFIER NOS PARTENAIRES
CREER DU LIEN ENTRE LES COLLABORATEURS
CLIMAT BIEN ETRE AU TRAVAIL
FORMATION QVT
VALEURS HUMAINES
TRI DES DECHETS
LUTTER CONTRE L'ULTRATRANSFORMATION
COMMUNIQUER
PLUS DE DIALOGUE
PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION DE CARRIÈRE
RESPECTER
INNOVER
EGALITE
ACCORD TELETRAVAIL