

EDITO

Février : le mois du SIA et des négociations !

Dans une équipe de football, dans un orchestre, chacun ou chacune a un rôle à jouer, un poste à occuper afin que la performance soit accomplie ou que la symphonie soit totale.

Il en va de même au sein d'une société telle que la nôtre où chacun de nos collègues par sa fonction ou son engagement apporte une contribution souvent décisive à notre performance économique globale.

En ce mois de février, traditionnellement dévolu au salon de l'agriculture et aux négociations avec les acteurs de la grande distribution française, ce sont nos équipes commerciales qui sont à l'honneur. Cette année, ces négociations se sont révélées extrêmement complexes, dans un climat tendu où les distributeurs français ont eu beaucoup de difficultés à accepter la réalité de nos contraintes économiques, notamment celles relatives à l'application de la loi Egalim et la prise en charge des prix payés à nos éleveurs producteurs.

Concernant notre groupe, les dernières négociations se sont finalisées samedi soir à 23h00... Nos directions commerciales ont su défendre avec force, méthode et conviction, et disons-le une vraie résilience, de nos intérêts et ceux de nos producteurs.

Je voudrais également saluer la qualité de nos équipes... qui ont, une nouvelle fois, été récompensées dans le cadre du Salon International de l'Agriculture où nos beurres LeGall ont reçu 3 médailles du Concours Général Agricole et celle du Petit Basque dont les fromages à tartiner ont été élus par le jury de LSA Produit de l'Année.

Je tiens au nom de tous à les remercier de leur engagement : Merci d'avoir sur joué votre partition et de permettre à notre groupe de produire une performance aboutie !

Bravo à tous, on continue !

..... Sébastien Floch



REPORTAGE

100% BRETON ET COMMERCIALISÉ DANS LE GRAND OUEST, LE LAIT ENGAGÉ MALO DEMI-ÉCRÉMÉ A VOCATION À SOUTENIR LA PRODUCTION LAITIÈRE EN BRETAGNE.

..... PAGE 7

ACTU À LA UNE

UN GRAND BRAVO À NOS COUREURS !

La Laiterie Malo est partenaire de l'Intrail Muros pour la deuxième année consécutive.

Plusieurs équipes MALO étaient inscrites pour participer au Challenge entreprises de la course et des salariés de différents services MALO et Tiffany couraient (avec un t-shirt floqué des 2 logos dans le dos).



Le foodtruck MALO était présent sur le village pour des dégustations gratuites de yaourts, fromages frais et desserts emprésurés MALO, et la marque était également partenaire en offrant dans le lot d'arrivée un fromage frais MALO à chaque participant.

SILL ENTREPRISES REMPORTE 3 MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS !



SILL Entreprises a remporté 3 médailles lors du Concours Général Agricole 2025, organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture de Paris. Cette distinction prestigieuse témoigne avec éclat de l'excellence et du savoir-faire qui animent les 1 700 collaborateurs du groupe, et notamment des équipes de la Laiterie Le Gall, dont le travail et la passion ont contribué à ce succès.



OR : grand cru doux LE GALL
OR : grand cru demi-sel LE GALL
BRONZE : pasteurisé demi-sel LE GALL

DÉCOUVREZ NOS DERNIERS REPORTAGES PHOTOS ET VIDEOS.

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



Intranet Sill

— REPORTAGE —

ACTUALITÉS GROUPE

LA NOUVELLE GOUVERNANCE DE SILL

Lors de l'acquisition de la laiterie de Saint Malo en 2008, les familles fondatrices de SILL avaient ouvert le capital de l'entreprise à des Investisseurs Financiers (Unigrains, CMCIC et ARKEA). Ceux-ci ont souhaité, arrivés au terme du pacte d'actionnaires, réaliser leur plus-value et sont sortis le 31 octobre dernier.

Durant 15 ans, ils ont accompagné notre développement et ont contribué au changement de dimension de notre groupe qui pèse aujourd'hui 650 M€ de chiffre d'affaires, et emploie 1700 collaborateurs sur 9 sites.

Afin de franchir un nouveau palier, et que le groupe puisse continuer à s'inscrire dans un projet de développement ambitieux (horizon 2031), nous avons décidé de nous faire accompagner de nouveaux fonds : le groupe Crédit Agricole avec ses filiales IDIA et UNEXO et la Société Générale.

À cette occasion les familles fondatrices ont décidé d'accompagner et de participer à l'opération de recapitalisation, et d'organiser la transmission vers la troisième génération démontrant ainsi toute leur confiance dans le projet de l'entreprise.

En conséquence un nouveau pacte d'actionnaires liant les actionnaires historiques et les nouveaux investisseurs financiers a été signé le 29 novembre 2024.

Celui-ci adapte la gouvernance de la Société SILL Entreprises, société holding du Groupe, et prévoit la mise en place d'un Directoire et d'un **Conseil de Surveillance**.

Le Conseil de Surveillance contrôle la gestion du Directoire et autorise les décisions importantes et stratégiques. Il est composé de **7 membres** :

- Président : Gilles FALC'HUN
- Vice-président : Gurvan FALC'HUN
- 5 membres supplémentaires dont 3 membres nommés par les familles actionnaires historiques et 2 membres représentant les investisseurs financiers.



GILLES FALC'HUN
PRÉSIDENT



GURVAN FALC'HUN
VICE-PRÉSIDENT

Le **Directoire** a en charge la direction opérationnelle du groupe, et la détermination des orientations stratégiques. Il est composé de **3 membres** nommés par le Conseil de Surveillance :



SÉBASTIEN FLOC'H
PRÉSIDENT



HENRI LEON
DIRECTEUR GÉNÉRAL



TRISTAN FALC'HUN
DIRECTEUR GÉNÉRAL

Les autres organes de gouvernance du groupe, et notamment les directions métiers et les fonctions supports représentées au sein du Comité de Direction groupe, restent quant à eux inchangés.

Cette nouvelle organisation doit permettre au Groupe de poursuivre son projet de développement et de transition avec ambition et sérénité au bénéfice de tous : actionnaires Familiaux, investisseurs financiers, salariés, éleveurs, clients et devra permettre de garantir le respect des fondamentaux qui ont permis notre succès depuis 60 ans.

EMMANUEL MACRON AUX COULEURS DE MALO ET DU SB29 !

Sébastien Floc'h Président du Directoire de SILL Entreprises a été reçu en compagnie de plusieurs dirigeants d'entreprise agroalimentaire à l'Élysée par le Président Emmanuel Macron, aux côtés d'Annie Genevard, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, Marc Ferracci, ministre de l'Industrie, et Laurent Saint-Martin, ministre délégué auprès du ministre de l'Europe et des Affaires étrangères.

A cette occasion, il lui a remis le maillot européen du SB29 sur lequel Malo s'affiche !



— RSE — ACTUALITÉS

NOTRE POLITIQUE RESPONSABILITE SOCIETALE DES ENTREPRISES

En ce début d'année, vous avez pu découvrir notre nouvelle politique RSE, qui formalise notre engagement à travers six piliers prioritaires, alignés avec notre labellisation PME+ :

1. Offrir une alimentation saine
2. Préserver la Planète
3. Soutenir nos collectes et nos territoires
4. Favoriser l'attractivité du territoire
5. Rayonner à l'international
6. Cultiver les talents

Notre démarche RSE est évaluée à travers cinq critères extra-financiers, dont les trajectoires et résultats sont précisés dans les chartes RSE propres à chaque site.

Les chartes RSE seront affichées dans les prochaines semaines sur chacun des sites. Elles constituent un relais essentiel de notre politique RSE en apportant des données spécifiques à chaque filiale.



POLITIQUE RSE

Janvier 2025

-Responsabilité Sociétale des Entreprises-

Nous nous engageons à développer une démarche RSE intégrée dans la continuité de nos certifications qualité et environnementales. Par notre rayonnement et nos activités, nous valorisons les richesses de notre territoire. Nous intégrons l'ensemble de nos parties prenantes dans notre démarche et dialoguons régulièrement avec elles pour nous faire progresser.

Nous avons formalisé notre démarche RSE, désormais labellisée PME+ par la FEEF. Elle repose sur nos six engagements prioritaires :

Offrir une alimentation saine

Nous nous efforçons de proposer des produits sains, gourmands, équilibrés et durables en nous appuyant sur une démarche innovante et labellisée, et en respectant notre charte nutritionnelle.



Préserver la planète



Nous nous engageons à réduire notre consommation d'énergie et d'eau, tout en maximisant leur récupération. En recherchant des filières de recyclage, nous visons à diminuer notre production de déchets ultimes et à les transformer en ressources. Parallèlement, nous développons l'écoconception de nos emballages pour réduire leur impact environnemental. En 2022, SILL ENTREPRISES a réalisé un BEGES selon la méthodologie ACT, couvrant les scopes 1, 2 et 3.

Soutenir nos collectes, nos territoires

Nous nous engageons à soutenir les collectes locales et à entretenir des relations durables avec nos partenaires. Nous veillons à la qualité du lait collecté et à améliorer la performance environnementale de nos élevages.



Favoriser l'attractivité du territoire

En tant qu'acteur économique, nous nous impliquons dans les réseaux locaux, nous nous engageons dans la société civile et nous participons à la promotion de l'agriculture et à des actions solidaires.



Rayonner à l'international

Nous développons notre présence à l'international en mettant en avant notre expertise et en répondant aux besoins spécifiques de nos clients à l'échelle mondiale.



Cultiver les talents

Nous valorisons les compétences de nos collaborateurs et nous nous engageons à les faire évoluer professionnellement tout cela dans un environnement de travail sûr. Nous accordons également une attention particulière à l'intégration de jeunes talents.



Notre démarche est évaluée par 5 critères extra-financiers, dont les trajectoires et résultats sont précisés dans les chartes RSE de chaque site. Chaque année, nous publions un rapport de durabilité pour rendre compte de nos avancées.

Pour déployer nos ambitions, nous sommes accompagnés par l'ADEME dans une démarche de stratégie bas carbone, en suivant la méthode ACT Pas à Pas.

Nous sommes convaincus que l'implication de chacun et le respect mutuel sont les clés du succès pour faire progresser notre démarche RSE et pour bâtir des relations de confiance durables.

Gilles FALCHUN
Président

Sébastien FLOCH
Directeur Général

Henri LEON
Directeur Général Délégué RSE
et Développement Durable

RENOUVELLEMENT DES LABELS RSE PME+ ET BIOED

En décembre 2024, SILL Entreprises a obtenu le renouvellement des labels RSE PME+ et BioED. Cette reconduction confirme notre engagement constant en faveur de pratiques responsables et durables.

LE LABEL PME+ : UN GAGE D'ENGAGEMENT RESPONSABLE



Le label PME+ est une certification dédiée aux entreprises françaises à taille humaine, engagées dans une démarche éthique et responsable. Porté par la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) depuis 2014, il repose sur un audit annuel réalisé par Ecocert Environnement, basé sur la norme internationale ISO 26000 (guide qui définit les grandes thématiques de la RSE).

UNE ANNÉE CHARNIÈRE POUR SILL ENTREPRISES

Cette année, deux nouveaux sites de SILL Entreprises ont rejoint la démarche PME+ :

- Primel Traiteur
- Terre d'Embruns

Ces 2 sites de production viennent renforcer le périmètre des labellisés PME+ dans le Groupe.

L'AUDITEUR A RELEVÉ LES POINTS FORTS OBSERVÉS SUIVANTS LORS DE L'AUDIT 2024

- Déploiement RSE réussi sur les nouveaux sites intégrés.
- Réalisation d'un bilan carbone scope 1/2/3, avec une stratégie bas carbone en cours d'élaboration.
- Mise en avant d'une empreinte locale forte auprès des parties prenantes.
- Note globale de maturité : 90% (soit un gain de 2 points par rapport à 2023).

LE LABEL BIOED : UN ENGAGEMENT POUR LE BIO

Créé en 2014 par le Synabio, le label BioED accompagne les entreprises bio des secteurs agroalimentaire et cosmétique dans leur démarche RSE.

Actuellement, seule la Laiterie Le Gall est labellisée BioED au sein de SILL Entreprises. L'audit documentaire de 2024 a confirmé le renouvellement de cette labellisation, avec une note globale de maturité de 86%.



UNE PROGRESSION CONSTANTE

Le renouvellement des labels PME+ et BioED illustre la dynamique positive de SILL Entreprises en matière de RSE. Grâce à l'implication de la Direction et des équipes, le groupe renforce chaque année sa contribution à des pratiques éthiques, responsables et durables.

— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE PETIT BASQUE

Le Petit Basque entame 2025 avec de belles réussites !



Ce début d'année marque un tournant pour Le Petit Basque avec le lancement d'un **nouveau packaging pour sa brique de lait**. Plus moderne et dynamique, ce design revisité intègre une recette à réaliser avec du lait de brebis, pour inspirer les consommateurs en cuisine, et un QR code permettant d'accéder à des

vidéos éleveurs. Le petit + : les briques sont désormais regroupées dans un emballage éco-responsable, 100% en carton et entièrement recyclable. Le PAV est 100% délotable, permettant d'acheter les briques à l'unité ou par pack de 6, tout en réduisant l'utilisation de plastique.



Côté produits, les **fromages Fouettés de Brebis** ont brillé en remportant plusieurs trophées, dont le **Prix Marmiton** dans la catégorie des produits laitiers. Ils ont également décroché le très convoité titre de **Produit de l'Année 2025**, une reconnaissance majeure pour la marque ! Ce prix s'appuie sur des chiffres qui parlent d'eux-mêmes : un score final de 7.8/10 et un taux de réachat de 92%, preuve de la qualité et de la satisfaction des consommateurs.

— GRANDEUR NATURE

Beurre de baratte Ail & Fines Herbes : Déclinaison en format 125 g !

Après sa sortie en format mini pour les fêtes de fin d'année, notre Beurre de baratte Ail & Fines Herbes arrive dans toutes les enseignes BIO en version 125g, dès le mois de mars. Une recette savoureuse et originale, idéale pour séduire les adeptes du BIO en quête de plaisir



Une crème sans compromis, pour tous !



Pensée pour les intolérants au lactose, cette crème fraîche épaisse sera disponible dès le mois de mars dans toutes les enseignes BIO. Cette recette, inédite sur le marché a déjà su séduire les magasins et trouvera sans aucun doute sa place dans le frigo de nos consommateurs ! Un lancement prometteur pour nos équipes, qui se démarquent à nouveau grâce à leur savoir-faire !

— TERRE D'EMBRUNS

Notre feuilletage inversé brille chez Disney !

Pour l'Épiphanie 2025, Disneyland Paris a choisi notre feuilletage inversé pour créer leurs galettes des rois, et le succès a été au rendez-vous !



Pierre-Yves Le Gall, en charge du développement culinaire chez Disney, n'a pas tari d'éloges sur ce partenariat :

« Nous avons utilisé le feuilletage inversé de Terre d'Embruns, et la galette a eu un vrai succès, autant côté client que notre direction. »

Parle-nous de l'Horloge. Comment as-tu imaginé cette galette ?

Pierre-Yves Le Gall : L'idée était de revisiter la recette traditionnelle de la galette à la frangipane en y apportant une touche unique et raffinée, exactement à l'image du cadre royal du Disneyland Hotel. A l'intérieur d'une pâte feuilletée au sel de Guérande, vous retrouvez une crème frangipane vanillée aux amandes, le tout surmonté d'une tuile caramélisée délicatement posée sur le feuilletage croustillant représentant un élément emblématique de l'hôtel : son horloge.

Les perspectives pour 2026 sont prometteuses !

Pour plus d'informations sur les galettes des rois 2025 chez Disneyland Paris, rendez-vous sur leur site d'information officiel : disneylandparis-news.com.



> Les collaborateurs de Primel Traiteur et Primel Gastronomie ont d'ailleurs fêté l'Épiphanie avec les galettes des rois Terre d'Embruns. On espère qu'elles étaient délicieuses !

— NOS MARQUES —

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— PRIMEL

Une nouvelle édition du SIRHA pour SILL Foodservice !

C'est une nouvelle édition du SIRHA, évènement phare des métiers de la restauration, qui s'est achevée il y a quelques semaines. Du 23 au 27 janvier, les équipes SILL Foodservice ont ainsi pu aller à la rencontre de leurs clients et présenter les dernières nouveautés du groupe.

Lors de cette édition 2025, le stand de 90m2 a été revisité façon « brasserie » avec des espaces bien distincts pour chacun des pôles, mais avec une identité globale commune. Quelques nouveautés ont fait leur apparition sur cette édition : la double vitrine dédiée au snacking, mettant en valeur les références de chaque marque se prêtant à cet univers très tendance.



Afin de mieux valoriser les produits auprès des professionnels, SILL Foodservice a également proposé des démonstrations de produits chaque jour, en s'appuyant sur la créativité de **Mickaël Tanguy**, responsable R&D du site du Pertre ainsi que des **équipes R&D PRIMEL**. Était également à l'honneur, le **chef Takahiro Komai** – champion du monde de pâtisserie aux Bocuse d'Or 2023 et finaliste de la première LE GALL cup. Grâce à leurs créations gourmandes, les chefs ont régalé les clients et les équipes d'application concrètes autour

des produits du groupe : financiers au beurre LE GALL, soufflé au cream cheese LE GALL, cornet croustillant en pâte feuilletée TERRE D'EMBRUNS garni d'une chantilly LE GALL, créations autour des mini babas PRIMEL et tartes fines salées PRIMEL, revisitées tout en finesse.



Enfin, la remise des prix des « **Pépites de la Boulangerie** » a mis en lumière le savoir-faire de Terre d'Embruns, dans la catégorie « Pâtisserie traditionnelle », qui a récompensé l'une des nouveautés de l'année : la tarte fine mangue.

Comme à chaque édition, le SIRHA est riche en échanges avec les clients français comme internationaux et représente une occasion unique de faire la lumière sur nos dernières nouveautés et nos produits phares. Rendez-vous en 2027 pour la prochaine édition !

— KNORR & LA POTAGÈRE

Knorr & La Potagère soutient le BBH en Ligue des Champions !

Lors du match opposant le BBH à Rapid Bucarest le 11 janvier dernier, nous étions présents pour proposer une dégustation de la fameuse soupe Pommes de terre et Raclette de France



L'évènement a eu un franc succès, 350 personnes sont venues découvrir et apprécier notre recette sur le stand. Notre chef, Thierry Nougaret, avait également confectionné des feuilletés individuels pour accompagner notre soupe !

De plus, nous avons organisé un tirage au sort pour faire gagner 3 maillots floqués avec le nom d'une joueuse. De quoi en ravir plus d'un !

Une belle occasion de mettre en avant notre savoir-faire et de renforcer notre visibilité auprès du public !

— RESSOURCES HUMAINES — SOCIAL, SÉCURITÉ

ATELIER SECURITE-METIER : SILL DAIRY INTERNATIONAL

En décembre 2024, trois équipes de la production ont participé à une animation alliant sécurité et savoir-faire métier. Pendant deux heures, quatre ateliers pratiques ont été organisés directement sur les zones de travail par les managers de proximité et les services supports en prévention, qualité et hygiène.

- Sécurité en production poudre** : principaux risques liés à la zone de production, les dangers ATEX, l'exposition au bruit et les erreurs les plus observées.
- Process de fabrication** : jeu sur le diagramme de production de la poudre de lait et les marques du groupe.
- Communication et transmission de l'information** : jeu du bouche-à-oreille mettant en avant l'importance d'une communication claire et efficace.
- Chasse au trésor** : obtenir des indices pour retrouver le « trésor » : une boîte Vitalae !



Cet événement a permis d'aborder des thématiques essentielles de manière conviviale tout en renforçant la cohésion d'équipe.

TIFANY EMBALLAGES : 3 ANS SANS ACCIDENT

La direction félicite les équipes de Tiffany : 2 salariés témoignent :

« Tiffany Emballages a renforcé la sécurité grâce à des équipements adaptés, l'interdiction totale des téléphones sur site a permis aux salariés d'être plus attentif à leur environnement et la stabilisation des effectifs a favorisé la transmission des connaissances et des compétences. L'installation de nouvelles machines, la sécurisation des anciennes et l'augmentation des équipes de maintenance ont amélioré la réactivité et la prévention des risques. Enfin, le réveil musculaire a contribué au bien-être des salariés. » **Gwenaëlle, conductrice machine, 10 ans d'ancienneté**

« La sécurité est un sujet évoqué au quotidien en point AIC, car, selon lui, "l'art d'enseigner est de répéter toujours les mêmes choses", une répétition essentielle pour garantir la prévention. Les EPI, machines sécurisées et matériels de manutention sont à disposition, avec

un encadrement réactif. Malgré la pénibilité, la bonne ambiance en maintenance joue un rôle clé. » **Jean-Samuel, technicien de maintenance, 2 ans d'ancienneté**



LES 10 REGLES D'OR DE LA SECURITE : UN ENGAGEMENT COLLECTIF

La sécurité est l'affaire de tous ! Pour garantir un environnement de travail sûr et prévenir les accidents, nous nous appuyons sur les 10 règles d'or de la sécurité, affichées sur l'ensemble de nos sites. Elles rappellent nos engagements essentiels :

SILL ENTREPRISES LES RÈGLES D'OR SÉCURITÉ SILL ENTREPRISES

<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>1 GESTION DES RISQUES</p> <p>Je prends connaissance et j'identifie les situations de dangers. Je me questionne sur ma sécurité avant d'exécuter mon travail. Je respecte et applique les consignes.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>3 PRÉVENTION DES CHUTES</p> <p>Je vérifie mon environnement de travail (encombrement, glissance du sol...). Je tiens la rampe dans les escaliers (3 points de contact). J'utilise des équipements adaptés (marche-pied, nacelle).</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>5 CIRCULATION VÉHICULES</p> <p>Je suis formé à la conduite et à l'utilisation. Je signale ma présence (klaxon). J'adapte ma vitesse.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>7 SÉCURITÉ MACHINES & OUTILS</p> <p>Je suis formé à l'utilisation du matériel. Je m'assure de la présence des organes de sécurité. Je dois intervenir → ARRÊT MACHINE.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>9 GESTES ET POSTURES</p> <p>J'adopte les postures adéquates à l'activité. J'utilise les équipements appropriés à la manutention. Je ne porte pas seul une charge > 25 kg</p> </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>2 ORGANISER LE TRAVAIL</p> <p>J'organise mon poste de travail. Je range mon matériel. Je maintiens mon poste propre et en état.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>4 DÉPLACEMENTS</p> <p>Je suis attentif lors de mes déplacements. J'utilise les zones de circulations piétons prévues. Je signale un obstacle ou un risque (balisage).</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>6 LES PRODUITS CHIMIQUES</p> <p>Je reconnais les produits chimiques (pictogramme, étiquette). Je me protège (gants, lunettes, tenues). SST.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>8 CONSIGNATION</p> <p>Je connais et applique la procédure de consignation. Je m'assure de l'absence d'énergies/fluides avant d'intervenir. Je signale mon intervention.</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>10 PRÉVENTION INCENDIE</p> <p>Je connais et laisse libre d'accès les moyens d'extinctions. Travaux par point chaud, je contrôle avant, pendant et après. L'alarme retentit, j'évacue.</p> </div>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MALO SOUS LE FEU DES PROJECTEURS

LE STADE BRESTOIS ET MALO

Le Stade Brestois 29 réalise une performance remarquable lors de sa première participation à la Ligue des champions. Le club breton a surpris le monde du football en se qualifiant pour cette prestigieuse compétition, suscitant un engouement inédit dans toute la région.

Associé au maillot du club, notre pot de yaourt collector Malo saveur framboise, spécialement édité pour cette occasion, rencontre un franc succès. Les enfants de certains de nos salariés ont pu en déguster dans leurs cantines, où des opérations « Stade Brestois » étaient mises en place. Leurs camarades étaient très heureux de repartir avec leurs précieux pots dans leurs poches, malgré l'interdiction du personnel encadrant. Dans les GMS, de nombreuses têtes de gondoles ont mis en avant ces pots collectors. En tout, 340 000 pots ont été tirés, et il reste peu de stock.

Un nouveau pot collector à l'horizon

Fort de ce succès, Malo renouvelle l'expérience en lançant un yaourt sucré aux couleurs du maillot extérieur du Stade Brestois. Ce nouveau pot collector sera principalement distribué en Bretagne, et tout particulièrement dans le Finistère. Une première série de **180 000 pots** est prévue dès **fin février**, avec la possibilité d'une seconde vague en fonction de l'engouement des supporters.

Surveillez bien vos rayons ! Ce yaourt unique ne restera pas longtemps en magasin.

UN RECORD DE PARTICIPATION POUR LES MATCHS DE LA LIGUE DES CHAMPIONS !

L'engouement pour le sport n'a jamais été aussi palpable dans notre entreprise ! À l'occasion des matchs de la Ligue des Champions, **12 places** ont été mises en jeu pour permettre à nos collaborateurs de vivre cette compétition en direct.

L'opération a suscité un grand intérêt : **un record de 303 participants** a été enregistré pour le match contre le Real Madrid, témoignant de l'enthousiasme collectif pour cet événement.

Les heureux gagnants ont la chance d'assister au match, et de vivre l'ambiance inoubliable d'une soirée de Ligue des Champions. Daniel nous livre son témoignage « J'ai appris que j'étais l'heureux gagnant de deux places pour le match opposant Brest au Réal Madrid. Je suis donc allé à Guingamp supporter l'équipe Brestoïse. Je n'ai pas été déçu, il y avait une ambiance de feu ! Le score flatteur pour les Espagnols tant les brestoïses ont montré qu'ils pouvaient rivaliser avec les plus grandes équipes. Une soirée inoubliable que j'ai partagée avec Cyrille, collègue de travail. »

Nous remercions tous les participants pour leur engouement, qui démontre une fois de plus l'énergie et la convivialité qui font la force de notre entreprise. Pour les passionnés qui n'ont pas été tirés au sort cette fois-ci, restez à l'affût :

MERCI
DE NOUS FAIRE VIBRER !
POOOO POT POT POT POT POOO POOOO...



d'autres opportunités et surprises pourraient bientôt se profiler !

Continuons à vibrer ensemble au rythme du sport et de la compétition !

MALO : LAIT DE BRETAGNE ENGAGÉ

MALO s'engage avec les organisations de producteurs partenaires en lançant un Lait de Bretagne Engagé dans le Grand Ouest.

Dans l'objectif d'une rémunération juste de ses éleveurs partenaires, le groupe SILL avec sa marque MALO s'engage à leurs côtés dans le lancement d'un lait engagé.

100% breton et commercialisé dans le Grand Ouest, le lait engagé MALO demi-écrémé a vocation à soutenir la production laitière en Bretagne.

MALO, avec le Groupe SILL, collabore ainsi avec les organisations de producteurs partenaires pour produire une brique de lait garantissant une juste rémunération du travail des producteurs.

La brique de lait MALO est aussi engagée pour l'environnement avec une brique en carton majoritairement recyclable et un conditionnement pack en carton recyclable.

L'engagement se poursuit aussi en faveur du bien-être animal, MALO accompagne les éleveurs partenaires signataires de la charte des bonnes pratiques d'élevage Boviwell.

MALO, du lait 100% breton !

Collecté à 35 km en moyenne du site de fabrication de la SILL, la brique de lait MALO sera disponible dans toutes les enseignes du Grand Ouest à partir de mars.



— NOUVEAUX ARRIVANTS CDI —

NOV 24



CASTEL JOHAN
UHT
MAGASINIER-PRÉPARATEUR
SILL SAS



LE MORVAN APOLLINE
GESTION DE PRODUCTION
PLABENNEC
ANIMATRICE SÉCURITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



BRIAND CAROLINE
YAOURTS
OPERATRICE DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



BOUVIER NICOLAS
TOUR
CONDUCTEUR INSTALLATION SÉCHAGE
SILL SAS



MARIE JOYCE
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR



DUTAUD NOEMIE
R&D
CHARGÉE DE PROJETS R&D
LAITERIE ST MALO



LE DEROFF ELODIE
COMMERCE
CHEF DE PRODUITS
PRIMEL GASTRONOMIE



LEMESLE MARIE LAURE
PRODUCTION
OPÉRATRICE CUISINE PÂTISSERIE
PRIMEL TRAITEUR



LEVY KATIA
ATELIER FONDANT
CONDUCTRICE DE LIGNE
LE PETIT BASQUE



BLANCHARD MARGAUX
QUALITE PROJETS
INGENIEUR QUALITE PROJET
PRIMEL GASTRONOMIE



LESSIRARD CORENTIN
YAOURTS
PRÉPARATEUR YAOURTS
LAITERIE ST MALO



DANE MARINA
ATELIER RIZ
AGENT DE PRODUCTION OPERATEUR
LE PETIT BASQUE

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI



KOMPERDRA VICTOR
ATELIER EMPRESURES
PREPARETEUR
LE PETIT BASQUE



REGNIER MARINA
ATELIER RIZ
CONDUCTRICE DE LIGNE
LE PETIT BASQUE

DÉC 24



ABDILLAH THÉO
UHT
**CONDUCTEUR
CONDITIONNEUSE**
SILL SAS



GUENODEN MATHYS
UHT
**CONDUCTEUR
CONDITIONNEUSE**
SILL SAS



ROLLANDO THOMAS
UHT
AIDE PRÉPARETEUR
SILL SAS



SIMONNET JÉRÉMY
QUALITÉ
COORDINATEUR QUALITÉ
SILL SAS



CRETEAU PHILIPPE
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL DAIRY INTRNATIONAL



KERVOILLARD JONATHAN
PRODUCTION
OUVRIER QUALIFIE
PRIMEL GASTRONOMIE



LEFEZ ROMAIN
GESTION PRODUCTION
CHEF D'EQUIPE
PRIMEL GASTRONOMIE



IVANAUSKAS YURIY
MAINTENANCE PLABENNEC
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



MANIGAULT LOÏC
PRODUITS FRAIS
CONDUCTEUR DE LIGNE
LAITERIE ST MALO



THERY-FOLET YANN
FROMAGES FRAIS
OPERATEUR DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



KERGUEN KYLLIAN
TIFANY PRODUCTION
CONDUCTEUR DE MACHINES
TIFANY



JAN 25

FAIVRE ELOÏSE
QUALITÉ
CHARGÉ DE MISSION QUALITÉ
SILL SAS



RINGARD STÉPHANE
DIRECTION
DIRECTEUR TECHNIQUE
SILL SAS



MEUNIER ELENA
COMMERCE
ASSISTANTE COMMERCIALE
SILL SAS



GRILLAUD ALICIA
COMMERCE
ASSISTANTE COMMERCIALE
SILL SAS



MARTIN PIERRICK
COMMERCE
**DIRECTEUR NATIONAL DES
VENTES**
SILL DISTRIBUTION



RAGUENES AXEL
LOGISTIQUE
MAGASINIER CARISTE
SILL LOGISTIQUE SAVEURS



LE BRIS ANNE-LISE
ACHATS
ACHETUSE
SILL ENTREPRISE



HEBERT ROMAIN
ACHATS
ACHETEUR
SILL ENTREPRISE



AZAOM WARREN
PRODUCTION
OUVRIER QUALIFIE
PRIMEL GASTRONOMIE



URIEN ROZENN
PRODUCTION
OUVRIER QUALIFIEE
PRIMEL GASTRONOMIE



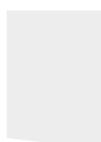
DESCHAMPS MARION
RESSOURCES HUMAINES
ASSISTANTE ADM RH
PRIMEL GASTRONOMIE



LE LOUREC NICOLAS
PRODUCTION
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



COURBIN JEREMY
ATELIER EMPRESURES
ETUVISTE
LE PETIT BASQUE



SARAH OLLIVIER
ATELIER EMPRESURES
**AGENT DE PRODUCTION -
OPERATEUR**
LE PETIT BASQUE



DAMPT JULIEN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE



GILET JONATHAN
PREPARETEUR
ATELIER EMPRESURES
LE PETIT BASQUE



MARC BOUDON
PREPARETEUR
ATELIER EMPRESURES
LE PETIT BASQUE



MARTEL NOELLA
ATELIER FROMAGES
**AGENT DE PRODUCTION
OPERATEUR**
LE PETIT BASQUE



FRANCOIS ERWAN
TIFANY PRODUCTION
CONDUCTEUR DE MACHINES
TIFANY



REBELO YAËL
PRODUCTION
TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



AHIDJO NASSI JUDITH
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



SCOUARNEC EMMA
MAGASIN
VENDEUSE
TERRE D'EMBRUNS



KERBEL STEVEN
PRODUCTION PLABENNEC
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



PITALLIER LUC
PRODUCTION PLABENNEC
CONDUCTEUR LIGNE FEUILLETÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



LE BAUT NAYA
QUALITÉ PLABENNEC
ASSISTANTE QUALITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



GOURLAOUEN IANIS
MAINTENANCE PLABENNEC
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



LAMBERT GUILLAUME
MAINTENANCE
GESTIONNAIRE GMAO
LAITERIE ST MALO



ANNEE MATHIEU
YAOURTS
PREPARETEUR YAOURTS
LAITERIE ST MALO