

RAPPORT RSE 2024

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



EDITO



SÉBASTIEN FLOC'H
PRÉSIDENT



TRISTAN FALC'HUN
DIRECTEUR GÉNÉRAL



HENRI LEON
DIRECTEUR GÉNÉRAL RSE
ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

L'enjeu RSE est aujourd'hui plus que jamais au cœur de notre actualité et de nos préoccupations. Cette 6^{ème} édition de notre rapport de durabilité marque une formidable occasion de partager avec vous les dernières inflexions de notre stratégie RSE (Responsabilité sociétale des entreprises), l'évolution de notre organisation, mais également de vous présenter nos engagements et les plans d'action associés.

Nous sommes résolus à offrir à nos consommateurs une alimentation saine, gourmande et équilibrée et à tout mettre en œuvre pour que celle-ci soit la plus durable possible.

Nous restons déterminés à améliorer l'efficacité environnementale de nos sites de production. Tous nos collaborateurs, sont engagés dans cette démarche de progrès et convaincus de la nécessité d'agir rapidement.

Pour mesurer nos progrès collectifs, et agir avec pragmatisme, nous nous sommes appliqués à fiabiliser et à élargir nos indicateurs extra-financiers. Nos actions doivent être concrètes, accessibles et finançables par notre groupe et notre environnement. Elles doivent rechercher en permanence à alléger notre empreinte environnementale tant en valeur absolue qu'en valeur relative.

En 2024, à l'issue de la réalisation de notre bilan d'émissions de gaz à effet de serre, nous avons démarré la construction de notre stratégie bas-carbone en collaboration avec l'ADEME. Nous accumulons de nouvelles données, plus complètes, plus précises qui nous permettent d'établir et de nourrir un dialogue de qualité avec nos parties prenantes et coconstruire avec elles le monde dans lequel nous souhaitons vivre demain.

Sébastien Floc'h
Tristan Falc'hun
Henri Léon

NOS ENGAGEMENTS

Depuis toujours, la responsabilité sociétale des entreprises est au cœur de l'ADN de SILL Entreprises. Notre modèle repose sur la valorisation des matières premières locales, notamment le lait, et sur un développement structuré autour d'entreprises familiales aux identités fortes et aux marques solidement implantées dans leurs territoires. Fidèles à notre vision entrepreneuriale, nous nous engageons à proposer une alimentation saine, équilibrée et gourmande, tout en assurant sa durabilité à travers les six piliers majeurs de notre stratégie RSE :

• S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINES



Proposer des produits sains, gourmands, équilibrés et durables en nous appuyant sur une démarche innovante et reconnue, et en respectant notre charte nutritionnelle.

• PRÉSERVER LA PLANÈTE



Réduire notre consommation d'énergie et d'eau, tout en maximisant leur récupération. En recherchant des filières de recyclage, nous visons la diminution de notre production de déchets ultimes et leur transformation en ressources. Parallèlement, nous développons l'écoconception de nos emballages pour réduire leur impact environnemental.

• SOUTENIR NOS COLLECTES ET NOS TERRITOIRES



Soutenir les collectes locales et entretenir des relations durables avec nos partenaires.

• FAVORISER L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES



Nous impliquer dans les réseaux locaux, nous engager dans la société civile et participer à la promotion de l'agriculture et à des actions solidaires.

• RAYONNER À L'INTERNATIONAL



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

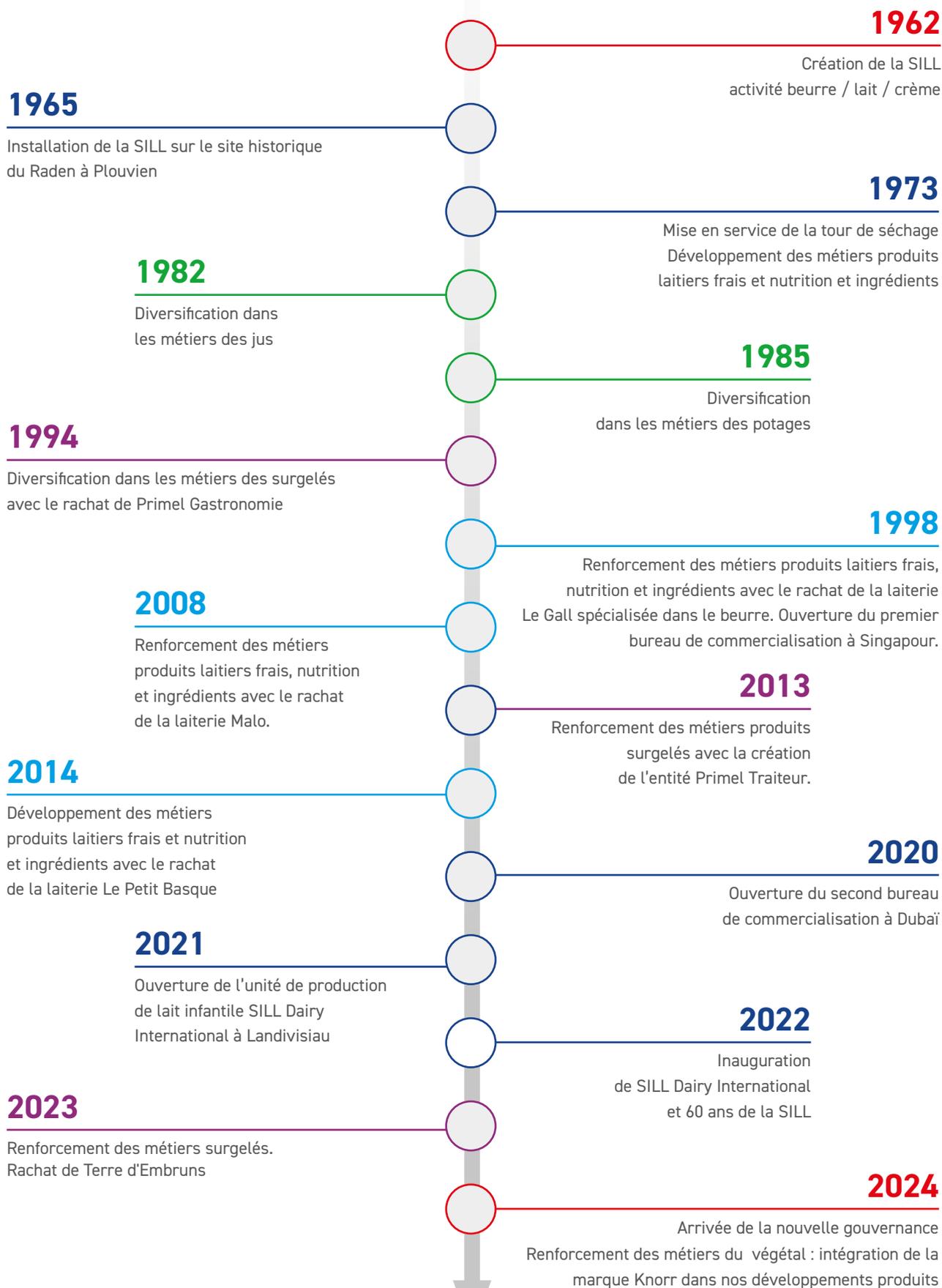
• CULTIVER LES TALENTS DANS UN GROUPE À TAILLE HUMAINE



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

DATES CLÉS

Fondé il y a plus de soixante ans, SILL Entreprises s'appuie sur sa longue histoire familiale et sa fédération de PME pour répondre au mieux aux enjeux de demain.



CHIFFRES CLÉS

RAISON D'ÊTRE :

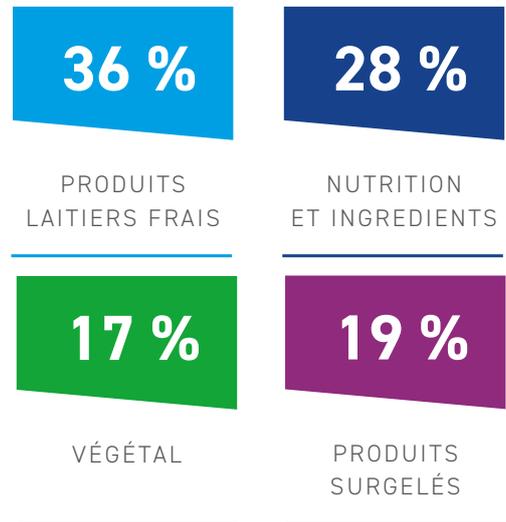
" OFFRIR UNE ALIMENTATION SAIN
GOURMANDE, ÉQUILBRÉE ET DURABLE
POUR TOUTE LA FAMILLE "



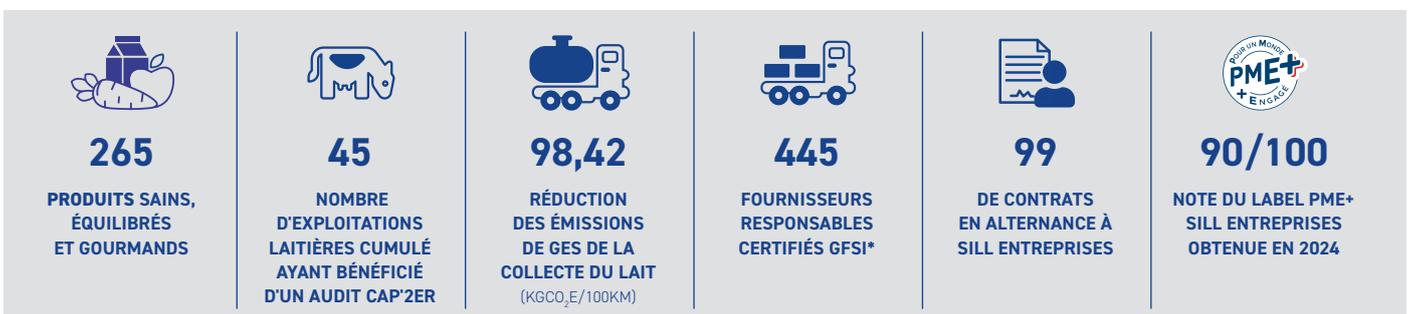
— CHIFFRES 2024



— RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES PAR MÉTIER



— INDICATEURS RSE



GOUVERNANCE DE L'ENTREPRISE

PRÉSIDENT ET DIRECTION GÉNÉRALE GROUPE



SÉBASTIEN FLOC'H

PRÉSIDENT



TRISTAN FALC'HUN

DIRECTEUR GÉNÉRAL



HENRI LEON

DIRECTEUR GÉNÉRAL
RSE ET DÉVELOPPEMENT
DURABLE

DIRECTION DES MÉTIERS



FRÉDÉRIK BOURGET

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS LAITIERS
FRAIS



TRISTAN FALC'HUN

DIRECTEUR GÉNÉRAL
NUTRITION
ET INGRÉDIENTS



DOMINIQUE MAGUET

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS VÉGÉTAUX



BRICE URLACHER

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS SURGELÉS

DIRECTION DES FONCTIONS SUPPORTS



EMILIE POUGET

DIRECTRICE
ADMINISTRATIVE
ET FINANCIERE



EMMANUEL HAMON

DIRECTEUR ACHATS
ET SUPPLY CHAIN



PATRICE KEROUEL

DIRECTEUR
RESSOURCES
HUMAINES



YANNICK LE BARS

DIRECTEUR SYSTÈME
D'INFORMATION ET
TRANSFORMATION DIGITALE



DENIS PISMONT

DIRECTEUR INDUSTRIE



GURVAN FALC'HUN

DIRECTEUR ÉNERGIE
ET IMMOBILIER

ORGANISATION RSE

La RSE est animée en comité de direction par Henri Léon, directeur général délégué RSE et développement durable. Quant aux référents, nommés pour chaque entité et épaulés par des alternants, ils se réunissent mensuellement pour animer la stratégie, s'adapter aux évolutions des enjeux RSE et des attentes des parties prenantes.

ANIMATION GROUPE



HENRI LÉON

DIRECTEUR GÉNÉRAL
RSE ET DÉVELOPPEMENT
DURABLE

ANIMATION GROUPE



XAVIER ROQUINARC'H

CHARGÉ DE MISSION
RÉFÉRENT RSE

ANIMATION GROUPE



MATHIEU PENDU

CHARGÉ DE MISSION

ANIMATION SITE



KELLY VILLANI

CHEFFE DE PRODUITS
RÉFÉRENTE RSE

ANIMATION SITE



ANAËLLE CARREAU

CHARGÉE DE PRÉVENTION
RÉFÉRENTE RSE

ANIMATION SITE



CHARLOTTE RAFFRÉ

CHEFFE DE PROJETS
PRODUITS LAITIERS FRAIS
RÉFÉRENTE RSE

ANIMATION SITE



**ALEXANDRA
GODREU MÜLLER**

RESPONSABLE QUALITÉ
RÉFÉRENTE RSE

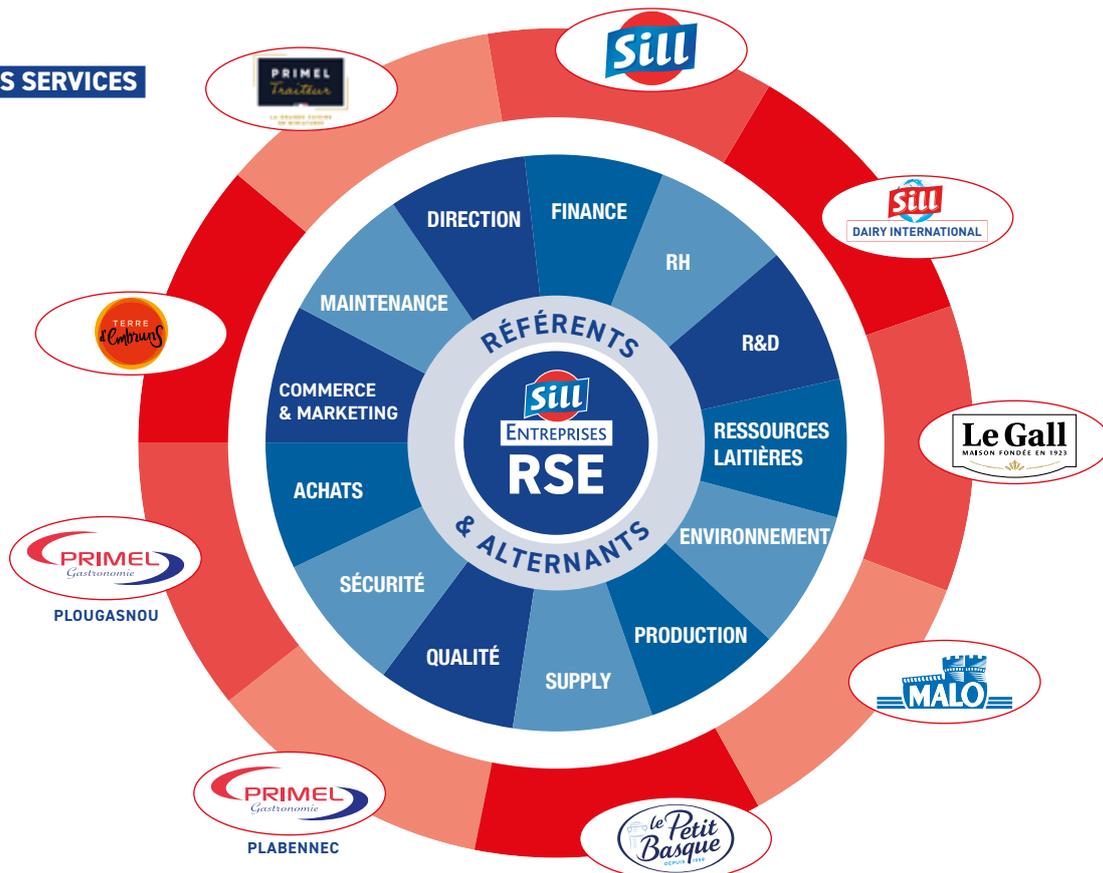
ANIMATION SITE



ANNE-SOPHIE CAROFF

CHARGÉE DE PRÉVENTION
SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT
RÉFÉRENTE RSE

RÉSEAU DES SERVICES ENGAGÉS :



LA DEMARCHE

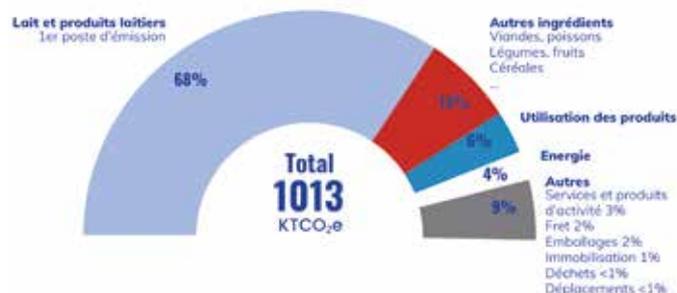
Conscients des défis environnementaux et climatiques, nous nous sommes engagés dans une transition bas-carbone afin de réduire notre empreinte carbone et aligner notre développement avec les objectifs nationaux et internationaux.

L'Accord de Paris (2015) fixe l'objectif de limiter le réchauffement climatique bien en deçà de 2°C, idéalement à 1,5°C d'ici 2100. Au niveau européen, le Pacte vert pour l'Europe vise une réduction de 55 % des émissions de gaz à effet de serre (GES) d'ici 2030 et la neutralité carbone à l'horizon 2050. En France, la Stratégie nationale bas-carbone (SNBC, 2020) traduit ces ambitions avec un objectif de réduction de 85 % des émissions de GES d'ici 2050 par rapport à 1990.

Une approche collaborative et structurée

En 2022, nous avons réalisé notre bilan d'émissions de gaz à effet de serre (BEGES), couvrant les scopes 1, 2 et 3, conformément à la méthodologie ACT (Assessing Low Carbon Transition). Forts de ce diagnostic, nous avons initié en 2024 une démarche stratégique en partenariat avec l'ADEME en adoptant la méthodologie "ACT Pas à Pas". Cette approche, développée par l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et le CDP (Carbon Disclosure Project), permet d'aligner notre modèle économique avec une trajectoire bas-carbone en définissant des actions concrètes de réduction des émissions.

— BILAN CARBONE



Elle repose sur cette structuration :

- État des lieux** : analyse de notre profil d'entreprise et de notre maturité en matière de décarbonation.
- Enjeux et défis** : identification de nos risques et opportunités.
- Vision à long terme** : définition de notre trajectoire 2030-2050.
- Définition de la stratégie** : réalisation d'un plan stratégique par métier.
- Mise en œuvre et suivi** : construction d'un plan d'action opérationnel détaillé.

Chaque étape est validée par notre comité de direction afin d'assurer une cohérence et un engagement fort à tous les niveaux de l'organisation.

Des leviers d'action concrets et mesurables

Avec l'appui et l'expertise d'un cabinet de conseil, nous avons identifié les principaux leviers pour réduire nos émissions et quantifié leurs impacts potentiels.



Dès 2025, nous entrerons dans une phase opérationnelle avec des actions concrètes et des indicateurs de performance précis pour mesurer l'impact de notre transition.

Notre engagement dans la transition bas-carbone va au-delà de la simple réduction d'émissions. Il implique une transformation de notre organisation, prenant en compte :

- L'évolution des **réglementations environnementales**.
- Les changements des **attentes des consommateurs et des marchés**.
- L'adaptation de nos **ressources et de notre chaîne d'approvisionnement**.
- La conformité avec les **nouvelles normes de performance énergétique et environnementale**.

Nous sommes convaincus que la transition vers un modèle bas-carbone est un levier stratégique de compétitivité et de pérennité pour SILL Entreprises. En intégrant ces enjeux dans notre développement, nous renforçons notre résilience et notre capacité à innover pour un avenir durable.



NOS ENJEUX

**CONTRIBUTION
AUX OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE DE L'ONU**

RISQUES

OPPORTUNITÉS

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINES

- Risque potentiel d'impact sur la santé des consommateurs
- Risque de surconsommation et de gaspillage alimentaire
- Risque d'impact environnemental
- Risque de perte de confiance des consommateurs et de parts de marché en cas d'échec ou de mauvaise communication

- Promouvoir une alimentation saine et équilibrée
- Développement de produits nutritionnellement adaptés aux besoins de la population
- Réduction de l'empreinte carbone, attraction d'un public soucieux de l'environnement
- Opportunité d'innover dans les produits et processus, d'attirer de nouveaux consommateurs et de se différencier sur le marché



PRÉSERVER LA PLANÈTE

- Risque de stress hydrique et pénurie d'énergie
- Risque de sous-estimation des besoins en récupération et d'investissements insuffisants
- Risque de mauvaise gestion des déchets, absence de solutions de tri efficaces
- Risque de pollution, surproduction de déchets
- Risque de dégradation des écosystèmes et perte de biodiversité

- Réduction des coûts énergétiques et amélioration de l'efficacité des ressources
- Optimisation des ressources, réduction de l'empreinte environnementale
- Création d'une économie circulaire et augmentation de la durabilité des produits et des emballages
- Réduction de l'impact environnemental et amélioration de l'image de marque
- Préservation de la biodiversité, développement de pratiques agricoles durables



SOUTENIR NOS COLLECTES, NOS TERRITOIRES

- Risque de dépendance excessive à une seule région ou source d'approvisionnement
- Risque de pratiques agricoles ou d'élevage non conformes aux standards de qualité, de bien-être animal et de respect de l'environnement
- Risque de désengagement des éleveurs dont les pratiques ou objectifs ne sont pas alignés avec notre stratégie
- Risque de non-conformité aux normes éthiques, qualité et environnementales

- Soutien à l'économie locale, réduction des émissions liées au transport et valorisation du terroir
- Renforcement des partenariats durables avec des producteurs locaux engagés
- Création de partenariats stratégiques pour favoriser une agriculture responsable et équitable
- Renforcement de la traçabilité, et de la qualité des produits, tout en favorisant une production plus naturelle et respectueuse de l'environnement



CULTIVER LES TALENTS DANS UN GROUPE À TAILLE HUMAINE

- Risque de pénurie de main-d'œuvre qualifiée, conditions de travail précaires
- Risque de manque d'adhésion des employés
- Risque d'inadéquation entre les formations et les besoins du marché
- Risque de non-respect des engagements relatifs à l'égalité professionnelle
- Risque de négligence dans les politiques de sécurité et de prévention

- Création d'emplois locaux et durables, attractivité du territoire
- Développement des compétences et intégration réussie des nouveaux employés
- Renforcement des compétences des talents, insertion professionnelle
- Amélioration de la satisfaction et du bien-être des employés
- Réduction des accidents du travail, amélioration des conditions de travail



NOS VISIONS

VISION PRODUIT



- **Nutrition-Ingrédients** : « Nous développerons davantage la commercialisation de nos produits en France et en Europe, tout en réduisant la part des ventes sur le grand export »
- **Produits Laitiers Frais** : « Nous renforcerons notre engagement à offrir des produits plus naturels, respectueux des traditions et moins transformés, en nous appuyant sur des ingrédients simples et authentiques. »
- **Surgelé** : « Nous lancerons un programme de réduction des déchets alimentaires, en optimisant les bonnes pratiques sur site et en prolongeant la durée de conservation de nos produits surgelés. »
- **Jus & Potages** : « Nous privilégierons des produits issus de filières en circuit-court en les soutenant dans leur développement et l'amélioration de leur capacité de production. »

VISION AMONT / MATIÈRE PREMIÈRE



- **Produits Laitiers Frais & Nutrition-Ingrédients** :
 - « Nous soutiendrons nos agriculteurs partenaires dans la transition vers des exploitations plus résilientes et durables, afin d'assurer leur pérennité. »
 - « Nous assurerons un respect du bien-être animal grâce à l'accompagnement des bonnes pratiques d'élevage via des processus de labellisation. »
 - « Nous encouragerons une meilleure adéquation entre nos besoins et nos ressources en matière lait, en tenant compte de la saisonnalité. »
- **Produits Laitiers Frais & Nutrition-Ingrédients, Surgelé et Jus & Potages** : « Nous privilégierons des sources d'approvisionnement à faible impact environnemental en sélectionnant des partenaires durables. Nous réduirons ainsi l'empreinte de notre chaîne de valeur tout en garantissant des produits de qualité. »

- **Surgelé** : « Nous favoriserons, dans la mesure du possible, des produits issus de filières 100 % françaises et locales, en nous assurant de soutenir des modes de production responsables et de proximité. »

VISION EMBALLAGE



- **Produits Laitiers Frais & Nutrition-Ingrédients, Jus & Potages, Surgelé** : « Nous réduirons progressivement les emballages plastique issus de la pétrochimie en privilégiant des solutions en monomatériaux, recyclables et respectueuses de l'environnement, conformément au principe des 3R : Réduction, Réutilisation, Recyclage. »

VISION INDUSTRIE

- **Produits Laitiers Frais & Nutrition-Ingrédients** : « Nous renforcerons notre démarche d'amélioration continue de notre performance énergétique et de nos processus de production, à travers une utilisation optimale des énergies sur l'ensemble de nos sites, l'amélioration du mix énergétique et en minimisant les pertes et les effluents pour une gestion raisonnée des ressources et créer de la circularité. »
- **Surgelé** : « Nous veillerons à diminuer les consommations d'énergie sur nos processus de transformation des produits et de surgélation et nous optimiserons tous les éléments liés à la récupération d'énergie au sein de nos sites. »
- **Jus & Potages** : « Nous veillerons à améliorer nos processus de production et notre capacité à produire notre propre énergie décarbonée. »

VISION LOGISTIQUE



- **Produits Laitiers Frais & Nutrition-Ingrédients, Surgelé et Jus & Potages** : « Nous optimiserons, avec nos partenaires logistiques, nos flux existants et rechercherons de nouveaux carburants moins émissifs pour limiter l'impact de nos émissions. »

— NOS INDICATEURS —

CRITÈRES ESG

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINES

Engagements	KPI	2023	2024	Objectif 2025
ÉLABORER DES RECETTES SAINES ET ÉQUILIBRÉES	Amélioration de la qualité nutritionnelle des produits des marques de SILL Entreprises	72,8 %	74,1 %	76 %

PRÉSERVER LA PLANÈTE

Engagements	KPI	2023	2024
	Consommation de gaz naturel - SILL Entreprises (kWh/TPF)	442,25	405,07
	Consommation de gaz propane - SILL Entreprises (kWh/TPF)	28,04	27,60
RÉDUIRE NOS RATIOS DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU	Consommation d'électricité - SILL Entreprises (kWh/TPF)	269,24	259,06
	Consommation de vapeur produite par chaudières gaz - SILL Entreprises (kWh/TPF)	121,07	111,60
MAXIMISER LES RÉCUPÉRATIONS D'ÉNERGIES ET D'EAU	Consommation de vapeur produite par chaudière biomasse - SILL Entreprises (kWh/TPF)	220,50	242,38
	Part d'énergie renouvelable - SILL Entreprises	26 %	30 %
	Consommation d'eau - SILL Entreprises (m³/TPF)	3,77	3,76
RECHERCHER DES FILIÈRES DE RECYCLAGE	Taux de déchets valorisés - SILL Entreprises	89 %	91 %
	Taux de déchets recyclés - SILL Entreprises	17 %	17 %

SOUTENIR NOS COLLECTES, NOS TERRITOIRES

Engagements	KPI	2023	2024	Objectif 2025	Avancement	Objectif 2027
ASSURER LA RELATION PRODUCTEUR ET AVEC NOS TERRITOIRES	Nombre cumulé d'exploitations laitières ayant bénéficié d'un audit CAP'2ER de niveau 2 depuis 2022	8	45	80		140
UNE COLLECTE 100 % LOCALE DEPUIS L'ORIGINE	Réduction des émissions de GES de la collecte du lait (kgCO ₂ e/100km)	101,2	98,4	98,9		97,2
DÉVELOPPER LES ACHATS RESPONSABLES	Augmentation de la part de fournisseurs (ingrédients et emballages primaires) responsables certifiés GFSI sur le périmètre SILL Entreprises	82,7%	85,3%	85%		90%

CULTIVER LES TALENTS DANS UN GROUPE À TAILLE HUMAINE

Engagements	KPI	2023	2024	Objectif 2025	Avancement	Objectif 2027
DÉVELOPPER ENCORE PLUS LA FORMATION PAR ALTERNANCE	Augmentation du nombre d'alternants au sein de SILL Entreprises	92	99	75		85

PRODUITS LAITIERS FRAIS

« DES MARQUES AUTHENTIQUES ET DE TRADITION POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES GOURMETS »

Garants d'un savoir-faire authentique, nos produits sont résolument tournés vers le goût et le plaisir des sens. Notre ambition est de garantir à nos consommateurs des produits frais et de qualité, fabriqués selon un savoir-faire traditionnel pour le plus grand plaisir des épcuriens, gourmets, passionnés de cuisine et de pâtisserie !

Nous nous appuyons pour cela sur l'excellence de nos équipes et la qualité de nos matières premières laitières.

C'est cette passion du goût et de l'excellence qui nous réunit.

NOS CHIFFRES



FRÉDÉRIC BOURGET

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS LAITIERS
FRAIS



NOS MARQUES ASSOCIÉES



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
	Xavier MACÉ	Créée en 1948 par Raymond Gizard, la Laiterie de Saint-Malo est connue pour ses yaourts et emprésurés conditionnés dans leurs fameux pots tronconiques en carton ainsi que son fromage frais égoutté en sac en toile. Depuis plus de soixante ans, la laiterie est une référence dans le monde de l'ultra-frais. Rattachée à SILL Entreprises depuis 2008, elle continue de s'appuyer sur ses valeurs familiales très fortes. Chaque année, 150 millions de litres de lait y sont transformés.
	Jean-Michel KERGOAT	Créée en 1923 par Jean-Marie Le Gall, un collecteur de lait et de crème de Quimper, la marque Le Gall a bâti sa renommée sur la fabrication et le conditionnement de beurre de baratte et de crème fleurette. Ses produits sont régulièrement récompensés au Concours général agricole. Construite à l'orée de Quimper dans les années 60, la laiterie transforme près de 120 millions de litres de lait par an avec un process largement artisanal.
	Hubert MARTIN	Créée en 1959 par la famille Alcachébury, près de Bordeaux, la marque Le Petit Basque a bâti sa réputation sur la fabrication du caillé et des yaourts au lait de brebis. Depuis les années 80, la laiterie a opéré une diversification en proposant aussi des desserts gourmands. Dans le giron de SILL Entreprises depuis 2014, elle se distingue toujours par son savoir-faire traditionnel, la qualité de ses produits et son esprit familial fort. Chaque année, 22 000 tonnes de produits finis soit 146 millions de pots sortent des ateliers de Saint-Médard-d'Eyrans, en Gironde.

NUTRITION ET INGRÉDIENTS

« DES SOLUTIONS ADAPTÉES À TOUS LES BESOINS »

Au fil des décennies, SILL Entreprises a développé une large gamme d'ingrédients laitiers destinés à répondre aux attentes des professionnels des métiers de bouche (artisans ou industriels) d'un point de vue organoleptique, nutritionnel ou fonctionnel.

Par ailleurs, le groupe cherche constamment à anticiper les nouvelles tendances de consommation en investissant dans la recherche et l'innovation. C'est ainsi que nous avons identifié les besoins spécifiques de différents profils de consommateurs (bébés, seniors, sportifs, etc.) et mis au point des solutions nutritionnelles qui leur soient adaptées.



TRISTAN FALC'HUN

DIRECTEUR GÉNÉRAL
NUTRITION
ET INGRÉDIENTS

NOS CHIFFRES



NOS MARQUES ASSOCIÉES



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
 LAIT	Henri LEON	Construite en 1965 à Plouvien, à deux pas de l'Aber Benoît, SILL est l'usine historique. L'activité des premières années tournait uniquement sur la collecte de la crème, puis du lait, et leur transformation en beurre. Aujourd'hui, l'activité lait du site alimente en produits laitiers la division ingrédients du groupe et le food service.
	Yannick FALLOURD	Basée à Landivisiau, l'usine SILL Dairy International est spécialisée dans la fabrication de poudre de lait infantile. Elle inaugure une toute nouvelle activité au sein du groupe SILL Entreprises. Essentiellement destinée au marché de l'export, en particulier l'Asie du Sud-Est, le Moyen-Orient et l'Afrique, la production doit atteindre 18 000 tonnes par an.
	Xavier MACÉ	Créée en 1948 par Raymond Gizard et rattachée à SILL Entreprises depuis 2008, la laiterie se distingue aussi à l'échelle mondiale pour être l'un des très rares fabricants de poudre de lait roller.
	Jean-Michel KERGOAT	Créée en 1923 par Jean-Marie Le Gall, un collecteur de lait et de crème de Quimper, la marque Le Gall a bâti sa renommée sur la fabrication et le conditionnement de beurre de baratte et de crème fleurette. Construite à l'orée de Quimper dans les années 60, la laiterie transforme près de 120 millions de litres de lait par an avec un process largement artisanal.

JUS ET POTAGES

« PRÈS DE 40 ANS DE SAVOIR-FAIRE DANS LES JUS ET LES POTAGES »

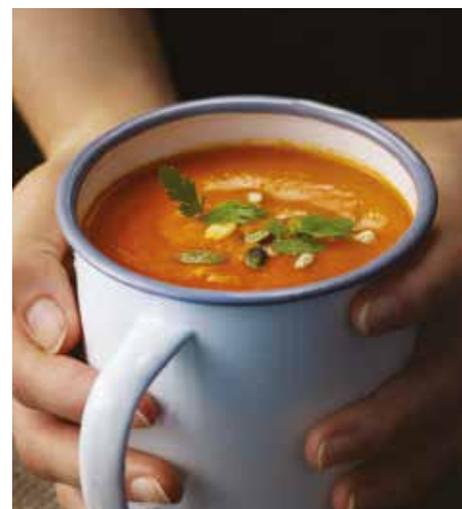
Depuis le début des années 80, dans notre atelier près de Brest, dans le pays du Léon, terre de cultures maraîchères, nous cuisinons de savoureuses recettes de soupes. Nous sommes pionniers dans les recettes aux légumes 100 % français et dans le bio. Parce que nous sommes convaincus que tout se joue à l'origine, nous mettons la même exigence à sélectionner les fruits les plus juteux, gorgés de soleil pour notre gamme de jus de fruits.

NOS CHIFFRES



DOMINIQUE MAGUET

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS VÉGÉTAUX



NOS MARQUES ASSOCIÉS



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
 POTAGE	Henri LEON	Né de la diversification du lait et de l'activité jus de fruits, l'atelier UHT du site de production de la SILL dépend de la division végétal. Expert dans la préparation de potages et dans la maîtrise de la technologie UHT, l'atelier UHT fournit toute la gamme de potages de la division à nos marques et à marques réservées.
 JUS	Henri LEON	L'activité jus de fruits de la division végétal a démarré sur le site de Plouvien en 1983 dans notre atelier UHT. Depuis plus de 40 ans, le site certifié IFS embouteille tous les parfums et dans des conditionnements cartons du petit format à la brique d'un 1 litre.

PRODUITS SURGELÉS

« UNE GAMME COMPLÈTE DE PRODUITS SURGELÉS »

En plus de notre métier de laitier, nous avons développé un vrai savoir-faire au niveau des produits surgelés et une expertise reconnue en feuilletage, en plats cuisinés, en pièces cocktail et mignardises. Nous disposons aujourd'hui de l'une des plus larges gammes de spécialités cuisinées, de l'apéritif au dessert, incluant des nouvelles gammes végétales. Nos équipes peuvent adapter chaque recette en fonction des formulations souhaitées.

NOS CHIFFRES



BRICE URLACHER
DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS SURGELÉS



NOS MARQUES ASSOCIÉS



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
 Plougasnou	Thomas RÉMONT	Née en 2006 de la fusion entre Primel Gastronomie à Plougasnou et la Compagnie Artique à Plabennec, le site historique de Plougasnou concentre l'activité de préparation de plats cuisinés surgelés, de l'entrée au plat principal.
 Plabennec	Régis LECOUCHE	Première acquisition industrielle dans l'activité des produits surgelés, le site de Plabennec regroupe la fabrication d'entrées feuilletées, de coquilles et de cassolettes cuisinées et du végétal.
 Le Pertre	Pierre CHATELIER	Située aux portes de la Bretagne, au Pertre, en Ille-et-Vilaine, Primel Traiteur est depuis 2014 le spécialiste des pièces cocktail et mignardises surgelées. Le site du Pertre complète ainsi l'offre de Primel Gastronomie en se positionnant exclusivement sur le segment des bouchées apéritives et des réductions sucrées.
 Guipavas	Fabrice BERROU	Ancrée dans le territoire de Brest depuis 2007, Terre d'Embruns fabrique et commercialise des pâtisseries boulangères surgelées à l'attention de ses clients professionnels. Installée sur le site de Guipavas, la production qui s'inspire de son savoir-faire breton pour créer des recettes authentiques, atteint 1 000 tonnes annuelles. Terre d'Embruns propose aussi de la vente directe de tarterie et de biscuiterie aux particuliers dans ses 3 boutiques situées à Guipavas et à Brest.

— NOS ENGAGEMENTS —

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINES



Conscient de sa responsabilité, SILL Entreprises s'engage à offrir une alimentation saine, équilibrée et gourmande à toute la famille à partir de produits de qualité. En collaboration avec des chefs cuisiniers, des nutritionnistes, des pédiatres et des chercheurs, toutes nos équipes sont mobilisées pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire, satisfaire les attentes des consommateurs et anticiper les tendances.

NOUS PRIORISONS QUATRE AXES DE TRAVAIL :

- 1 UTILISER DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ**
- 2 ÉLABORER DES RECETTES SAINES ET EQUILBRÉES**
- 3 VERS DES PRODUITS DÉCARBONÉS**
- 4 S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHÉ INNOVANTE ET RECONNUE**



— UTILISER DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

La qualité de nos produits repose avant tout sur celle de nos ingrédients. C'est pourquoi nous sélectionnons avec rigueur les matières premières qui composent nos recettes, en accordant une attention particulière à leurs qualités organoleptiques (goût, texture, couleur...) et à leur origine. Nous privilégions autant que possible les filières locales et certifiées, ainsi que les ingrédients issus de l'agriculture biologique lorsque cela est pertinent.

Chaque site de SILL Entreprises s'inscrit dans une démarche exigeante de management de la qualité, soutenue par des certifications reconnues. Notre objectif est double : garantir des produits sains et conformes aux réglementations en vigueur, tout en répondant aux attentes de nos clients et consommateurs. Pour cela, nous nous engageons à :

- Assurer la sécurité sanitaire de nos produits grâce à un système HACCP robuste et à l'implication de nos équipes à travers la démarche Food Safety Culture.
- Veiller au respect des cahiers des charges clients et des exigences réglementaires.
- Mettre en place un suivi rigoureux de nos performances pour une amélioration continue.
- Renforcer notre analyse Food Defense afin de prévenir tout risque de malveillance sur nos sites.
- Lutter contre la fraude alimentaire en contrôlant l'authenticité des matières premières utilisées.

Nos engagements en matière de qualité et de sécurité alimentaire sont attestés par des certifications reconnues : FSSC 22000 pour la Laiterie Le Gall (pour la fabrication de beurre de baratte, de crème fraîche pasteurisée et de lait pasteurisé en vrac) et SILL Dairy International, ainsi que la certification IFS pour nos sites SILL, Terre d'Embruns, Primel Gastronomie, Primel Traiteur, la laiterie de Saint-Malo et la laiterie Le Petit Basque.

Dans le cadre de la préservation des ressources marines, Primel Gastronomie sélectionne des pêcheries et élevages durables avec des fournisseurs de poisson certifiés MSC (Marine Stewardship Council) ou ASC (Aquaculture Stewardship Council). Pour nos achats de produits carnés, nous privilégions les labels Viande de Bœuf Française, Viande de Porc Française.

— ÉLABORER DES RECETTES SAINES ET ÉQUILBRÉES

L'élaboration de nos produits repose sur une démarche visant à allier qualité nutritionnelle et plaisir gustatif. Nous réduisons ainsi l'usage des additifs pour proposer des recettes plus simples et mieux maîtrisées. Dès leur conception, nous nous appuyons sur notre charte nutritionnelle, qui intègre notamment :

- L'évaluation du degré de transformation des aliments pour limiter l'usage d'ingrédients ultra-transformés.

- Le **Nutri-Score**, un système d'étiquetage permettant d'évaluer la qualité nutritionnelle de nos produits.

En 2024, 74,1 % des produits des marques de SILL Entreprises – soit 265 références – sont classés comme sains, équilibrés ou gourmands dans notre portefeuille de produits à marque distribués en grandes et moyennes surfaces (GMS). Pour 2025, nous nous fixons un nouvel objectif ambitieux : atteindre 76 % de produits répondant à ces critères.

Produits sains et équilibrés

La définition de la classe produit est la suivante :

- Niveau d'ultra-transformation inférieur à 7
- Nutri-Score A, B ou C

Les produits classés dans cette catégorie sont bons pour la santé. Ils offrent un équilibre nutritionnel adapté à une alimentation variée et équilibrée.

Produits sains et gourmands

La définition de la classe produit est la suivante :

- Niveau d'ultra-transformation inférieur à 5
- Nutri-Score D ou E

Les produits classés dans cette catégorie sont conçus pour offrir une expérience gustative agréable, tout en maintenant un bon niveau de naturalité et de qualité nutritionnelle. Ils sont parfaits pour ceux qui recherchent à la fois plaisir et bien-être.

Nous portons une attention particulière aux teneurs en sel, sucre et matières grasses afin d'améliorer la composition de nos recettes, tout en préservant leurs qualités organoleptiques.

Nous développons également des produits spécifiques pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons, des femmes enceintes, des seniors et des sportifs.

À l'écoute des nouvelles tendances de consommation et des enjeux de la transition alimentaire, nous avons mis au point des gammes végétariennes et vegan. Nos formulations privilégient l'utilisation d'ingrédients naturels tels que des extraits d'épices, des arômes naturels et des crèmes sans additifs, afin de répondre aux attentes croissantes de nos clients en matière de naturalité.



Knorr & La Potagère lancent les « soupes du fromager ». Cette nouvelle gamme de velouté propose des recettes à base de légumes 100 % français associés à des fromages soigneusement sélectionnés. Cette nouvelle gamme se décline en quatre recettes :

- Velouté pomme de terre & raclette de France
- Velouté pomme de terre & gruyère IGP
- Velouté patate douce & chèvre miel
- Velouté potiron & fourme d'Ambert

Le SIGA Score de cette nouvelle gamme est de 6 et le Nutri-Score varie entre B et C.



En dehors de ce projet, nous avons également mis en place des initiatives concrètes pour optimiser l'utilisation des ressources naturelles et limiter le gaspillage. Nous optimisons le litre de lait afin de valoriser tous ses constituants (matière grasse, protéines) de manière optimale, ainsi que ses coproduits avec la recette Skyr, par exemple.



Grandeur Nature réduit le pourcentage de matière grasse dans ses bidonnettes de crème fraîche. La marque bio du groupe a décidé de lancer une variante de sa crème fraîche qui contient 18 % de MG. Ce nouveau produit a pour but de répondre aux attentes de consommateurs de plus en plus nombreux à se soucier de leur bien-être.



Dans le cadre de notre stratégie bas-carbone, nous avons défini des visions claires pour 2030/2050 réduire l'impact environnemental de nos activités, tout en maintenant la qualité de nos produits. Ces objectifs sont adaptés à nos différents métiers, en privilégiant notamment des sources d'approvisionnement à faible impact environnemental et en sélectionnant des partenaires durables pour réduire ainsi l'empreinte de notre chaîne de valeur et garantir des produits de qualité.

— VERS DES PRODUITS DÉCARBONÉS

Lancé en 2023, le programme de recherche SOLOCAL vise à réancrer et renforcer une chaîne d'approvisionnement de proximité en légumes et de transformation industrielle durable dans le Grand Ouest, pour la conception et la commercialisation de soupes à base de légumes locaux pour la marque La Potagère.

Face à une situation économique et climatique sous pression, le caractère ambitieux et innovant du programme SOLOCAL repose sur la limitation de l'utilisation d'intrants (pesticides, consommations d'eau et d'énergie), tout en conservant les qualités nutritionnelles et organoleptiques de produits alimentaires transformés (par l'étude de nouveaux procédés de stabilisation), en s'inscrivant dans la transition écologique et énergétique, et en répondant aux nouvelles attentes et préoccupations des consommateurs.

Ce projet a été financé par les régions Bretagne et Pays de la Loire, et regroupe deux industriels engagés historiquement au sein de cette filière : la SILL en tant que porteur du projet et dont une partie des activités industrielles est dédiée à la fabrication de soupes ambiantes (La Potagère) et Terres de L'Ouest, coopérative bretonne spécialisée notamment dans la production légumière. Les deux entreprises s'appuieront sur des partenaires scientifiques reconnus dans le domaine des procédés agricoles et alimentaires : ONIRIS et le CTCPA (procédés), ainsi que l'Institut Agro Rennes-Angers (sciences comportementales).

— S'ENGAGER DANS UNE DÉMARCHE INNOVANTE ET RECONNUE

Depuis 2020, SILL Entreprises a renforcé son engagement en matière d'innovation avec la création de SILL Recherche Innovation, une structure dédiée à la recherche et à l'innovation dans des domaines clés tels que les emballages, la nutrition et les procédés respectueux des produits. Cette initiative inscrit durablement le groupe dans une démarche innovante, responsable et tournée vers l'avenir.

L'innovation agroalimentaire fait partie intégrante de notre ADN. Depuis plus de 10 ans, nous sommes membres actifs de Valorial et de Bba Milk Valley, et plusieurs de nos projets ont été labellisés par des pôles de compétitivité.

Forts de plus de 60 ans d'expertise dans le secteur laitier, nous misons sur l'énergie et le dynamisme de nos équipes Recherche et Développement pour rester à la pointe de l'innovation et continuer à nous positionner comme un acteur majeur du marché du lait de vache et de brebis.

Nos efforts pour une alimentation saine, gourmande et équilibrée sont régulièrement reconnus.

Lors du salon Auchan FEEF 2024 :

- La Laiterie de Saint-Malo a reçu le prix du coup de cœur RSE pour ses yaourts sans lactose et aux probiotiques. Ce prix met en valeur plus qu'un produit, il valorise aussi l'ensemble du travail de nos équipes pour proposer des produits sains et innovants qui répondent aux demandes croissantes de nos clients.



- La Laiterie Le Petit Basque a remporté la médaille de bronze dans la catégorie frais LS pour sa gamme de fromages fouettés au lait de brebis. Pour cette même gamme, la variante au sel de Guérande a reçu le Trophée LSA de l'innovation dans la catégorie crèmerie-ultrafrais et celle aux ails & fines herbes a remporté le Prix bien manger de Santé magazine. Ces fromages fouettés ont également reçu le prix Élu produit de l'année 2025.

D'autres filiales ont également été récompensées cette année :

- **Primel Traiteur** a reçu le Snacking d'Or dans la catégorie snacks traiteur pour ses brioches charcutières.
- **Terre d'Embruns** a remporté le concours des Pépites de la boulangerie 2024 dans la catégorie pâtisseries traditionnelles avec sa tarte à la mangue.
- La **Laiterie Le Gall** a remporté 3 médailles au Salon international agricole, dont 2 médailles d'or pour le beurre Grand Cru doux et demi-sel, et une médaille de bronze pour le beurre pasteurisé demi-sel.



Hervé DUFOIX

TÉMOIGNAGE

"En 2024, SILL a lancé en France la nouvelle marque de soupes Knorr & La Potagère.

Cette marque est née du rachat à Unilever de l'activité Soupes liquides à marque Knorr en France et de sa consolidation avec l'activité historique de la SILL à marque La Potagère. Knorr & La Potagère est la marque N°2 du marché en France avec 20 % de part de marché (Circana 2024). SILL consolide et développe ainsi sa position sur le marché de la soupe en France.

En intégrant ces produits de la marque Knorr, nous restons fidèles aux engagements et aux valeurs du groupe pour une alimentation saine, équilibrée, savoureuse et durable.

L'objectif est clairement d'ajouter l'exigence de SILL à l'expertise historique de Knorr pour des recettes saines et qui apportent un haut niveau de plaisir gustatif.

Les recettes de Knorr sont progressivement auditées et retravaillées, quand cela est nécessaire, dans le respect de nos engagements en faveur de l'équilibre nutritionnel et la naturalité de nos produits.

Nous confirmons notre attachement à l'outil du Nutri-Score et tous les produits Knorr & La Potagère le communiquent sur leurs emballages. Le Nutri-Score facilite la compréhension des informations nutritionnelles par les consommateurs et ainsi les aide dans leurs choix. Nous allons encore accélérer notre engagement auprès de la filière Légumes France et renforcer aussi notre rythme d'innovation.

Nous sommes convaincus que la soupe occupe une place centrale dans l'alimentation des Français : 94 % d'entre eux mangent de la soupe dont 59 % la soupe toute prête (Etude Ipsos, 2000 Français de 18 à 75 ans, septembre 2021).

Ce produit doit occuper un rôle clé dans la transition alimentaire en cours vers plus de végétal. La soupe, c'est du légume gourmand, sain, équilibré, pratique, accessible en prix, pour tous.

Nos récentes innovations avec la gamme "La soupe du fromager" Knorr & La Potagère démontre bien les opportunités de renouveler l'offre soupes vers encore plus de gourmandise, de satiété et de qualité avec des légumes 100 % origine France et des fromages d'appellation.

La soupe est fédératrice : elle permet de faire manger avec bonheur du légume au plus grand nombre.

C'est cette ambition qui motive toute notre équipe SILL.

*« Knorr » est une marque déposée d'Unilever utilisée sous licence, tous droits réservés.

Hervé Dufoix : directeur du développement division Végétal et Food Service Groupe



— NOS ENGAGEMENTS —

PRÉSERVER LA PLANÈTE



Six ans après le lancement de notre démarche RSE, nous renforçons notre volonté de transparence en mettant en lumière les initiatives majeures mises en œuvre sur nos sites pour répondre aux enjeux climatiques. En 2024, nous avons entrepris de mettre en place une stratégie bas-carbone.

Avec le soutien de l'ADEME, nous avons adopté la méthodologie ACT Pas à Pas pour organiser et accélérer notre trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre. Cette approche, à la fois structurée et pragmatique, nous permet d'optimiser notre trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre, tout en restant ancrés dans la réalité de nos opérations industrielles.

Conscients de l'importance d'une action collective et continue, nous avons mis en place des initiatives concrètes sur l'ensemble de nos sites de production dans une dynamique d'amélioration permanente.

**CES ACTIONS
SONT ORGANISÉES AUTOUR
DE CINQ AXES PRIORITAIRES :**

- 1 RÉDUIRE NOS RATIOS DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU**
- 2 MAXIMISER LES RÉCUPÉRATIONS D'ÉNERGIE ET D'EAU**
- 3 RECHERCHER DES FILIÈRES DE RECYCLAGE**
- 4 DÉVELOPPER L'ÉCOCONCEPTION DES EMBALLAGES**
- 5 PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ**



— RÉDUIRE NOS RATIOS DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU

L'eau et les énergies sont des ressources essentielles au cœur de nos activités et nous poursuivons activement nos efforts pour réduire leur consommation. Cette démarche repose sur une analyse de nos données internes, une mobilisation continue de nos équipes et le déploiement de solutions adaptées à chaque site. À travers une approche d'amélioration continue et des investissements ciblés, nous mettons en place des actions concrètes pour limiter notre impact environnemental tout en optimisant notre performance opérationnelle.

AUJOURD'HUI, L'ENSEMBLE DE NOS SITES TRAVAILLE À :

- Optimiser les processus de nettoyage en place (NEP) : nous réduisons les temps de rinçage et les concentrations de détergents pour limiter les consommations d'eau et de produits chimiques.
- Installer des éclairages LED et détecteurs de présence : ces équipements contribuent à réduire les besoins en énergie pour l'éclairage.
- Isoler les tuyauteries : cela permet de minimiser les pertes thermiques et d'optimiser l'efficacité énergétique.
- Ajuster les températures des chambres froides : nous cherchons à équilibrer les besoins de conservation des produits avec une gestion plus efficace de l'énergie.
- Réaliser des campagnes de détection et de réparation des fuites d'air comprimé.
- Optimiser les processus de fabrication pour réduire la consommation d'eau.
- Investir dans des équipements plus performants et économes en énergie.

EXEMPLES D'INITIATIVES SPÉCIFIQUES SUR NOS SITES :

Primel Traitement a optimisé ses systèmes de réfrigération en augmentant les températures des équipements pendant les week-ends, ce qui a permis une réduction significative de la consommation énergétique. Un audit énergétique réalisé avec EDF a également permis d'identifier plusieurs pistes d'optimisation supplémentaires.

Chez **SILL Dairy International**, un groupe de travail énergie se réunit chaque mois pour suivre les actions d'optimisation. Une action clé a été le passage de l'eau de purge des chaudières sanitaires à l'EDV, permettant ainsi une économie de 6 800 m³ d'eau et de 23 000 € par an.

De son côté, la **Laiterie Le Petit Basque** organise également des réunions mensuelles pour suivre les consommations énergétiques et explorer de nouvelles solutions d'optimisation.

Sur le **site de SILL**, 6 000 tonnes de vapeur ont été récupérées, contribuant à une réduction des besoins en énergie. De plus, 60 % de l'énergie consommée provient désormais de la biomasse, réduisant ainsi les émissions de CO₂. Le projet de méthanisation, prévu en 2026, devrait produire 12 GWh de gaz par an, soit 23 % de la consommation annuelle du réseau local (Plouvien, Lannilis, Landéda), et contribuer à une réduction importante des émissions de CO₂ à l'échelle locale.

De plus, **SILL** et la **Laiterie Saint-Malo** sont certifiés ISO 50001 Management de l'énergie, respectivement depuis 2014 et 2019. Cette norme internationale témoigne de leur engagement en faveur d'une gestion énergétique optimisée et durable. Grâce à cette certification, ces entreprises ont mis en place un système rigoureux de surveillance, d'analyse et d'amélioration continue de leur performance énergétique.

La **Laiterie Le Gall** a mis en service une nouvelle installation froid fin septembre 2023, visant à augmenter la capacité de froid, tout en couplant le système à un dispositif de récupération de chaleur. Cette chaleur est ensuite utilisée pour chauffer le ballon d'eau chaude sanitaire de l'entreprise, soit 200 000 litres d'eau à 60 °C chaque semaine. Cette action a permis d'économiser 192 tonnes de CO₂e, grâce à une réduction de la consommation de gaz.



— MAXIMISER LES RÉCUPÉRATIONS D'ÉNERGIE ET D'EAU

Grâce aux avancées technologiques et à nos efforts constants, nous avons aujourd'hui la capacité de récupérer une quantité d'énergie et d'eau toujours plus importante, y compris à partir de sources auparavant négligées. Ces actions participent à la création de boucles vertueuses : les ressources sont

maximisées et notre empreinte environnementale est réduite. En 2024, nous avons poursuivi l'amélioration de l'efficacité de nos installations et l'intégration de pratiques innovantes.

L'optimisation des cycles de consommation et de récupération d'énergie et d'eau sur l'ensemble de nos sites reste un axe central de notre stratégie. Nos actions visent non seulement à réduire les consommations, mais aussi à valoriser l'énergie et l'eau déjà utilisées.

AU SEIN DE NOS ACTIVITÉS, NOUS NOUS ENGAGEONS À :

- Améliorer en continu nos systèmes de récupération d'énergie : nous mettons en place des solutions pour capter et réutiliser l'énergie excédentaire générée par nos processus industriels, notamment grâce à des systèmes plus performants et adaptés à chaque site.
- Explorer de nouvelles méthodes de surgélation : nous cherchons des alternatives plus efficaces pour optimiser l'utilisation de l'énergie résiduelle.
- Déployer le calorifugeage des réseaux de vapeur, eau chaude et eau froide : cette action vise à réduire les pertes thermiques et à limiter la consommation énergétique en améliorant l'isolation des installations.

Sur le site de **Primel Gastronomie** de Plougasnou, nous avons remplacé et optimisé la technologie de surgélation utilisée sur une ligne de cuisson de féculents. Cette action nous a permis de réduire de 40 % notre consommation d'azote, générant à la fois des économies substantielles et une réduction de notre empreinte carbone.

— RECHERCHER DES FILIÈRES DE RECYCLAGE

Ces dernières années, l'émergence de nouvelles filières de recyclage nous a permis d'améliorer notre performance en matière de tri et de valorisation des déchets, en limitant leur impact écologique. Notre ambition est de réduire la part des déchets ultimes et de transformer nos rejets de production en nouvelles ressources, dans une logique d'économie circulaire. En mettant en place des actions ciblées sur l'ensemble de nos sites, nous faisons de nos déchets un levier de durabilité et de circularité grâce à des procédés de transformation et de récupération d'énergie.

SUR NOS SITES, NOUS NOUS MOBILISONS POUR :

- Développer de nouvelles solutions pour optimiser nos processus industriels et réduire les pertes sur nos lignes de production, en intégrant des technologies innovantes pour un paramétrage plus précis.
- Renforcer nos efforts de tri et de collecte des déchets valorisables (cartons, plastique, matières organiques), en garantissant leur acheminement vers des filières adaptées.

- Impliquer et sensibiliser nos équipes sur l'importance du tri et de la gestion des déchets à travers des campagnes de communication.
- Explorer et mettre en œuvre de nouvelles filières de valorisation, pour transformer nos déchets en ressources utiles, tout en réduisant l'impact environnemental de nos activités.



Ferme légumière avec méthaniseur, partenaire du Petit Basque

En 2024, la **Laiterie Saint-Malo** a mis en place une stratégie d'optimisation du tri des biodéchets afin de répondre à la réglementation et améliorer leur valorisation. Le tri optimisé des biodéchets conditionnés et des déchets de poudre générés lors du nettoyage a ainsi permis la collecte de 107 tonnes de biodéchets.

Cette approche permet non seulement de réduire le gaspillage alimentaire en orientant certains biodéchets vers l'alimentation animale, mais aussi d'améliorer leur valorisation énergétique via la méthanisation, contribuant ainsi à une économie circulaire plus vertueuse.

La **Laiterie Le Petit Basque** s'investit aussi dans l'optimisation du tri et la valorisation des déchets. Une équipe dédiée suit la qualité du tri et participe à des réunions bimensuelles avec le prestataire déchets pour améliorer les performances et réduire les coûts. L'entreprise a également rejoint la démarche ZIRI, qui encourage les synergies industrielles et la réutilisation des déchets entre entreprises locales. En effet, un déchet produit par une entreprise peut devenir une matière première pour une autre, comme la glassine.

Sur le site de **Terre d'Embruns**, une initiative spécifique a également été mise en place pour valoriser un coproduit, le sirop de fruit, auprès d'une entreprise externe.

— DÉVELOPPER L'ÉCOCONCEPTION DES EMBALLAGES

L'écoconception est un levier essentiel de notre démarche. Nous renforçons ainsi nos actions pour minimiser l'empreinte de nos emballages tout au long de leur cycle de vie. Cela passe par l'optimisation des matériaux, la réduction des emballages non recyclables et la recherche d'alternatives plus durables, en adéquation avec les principes de l'économie circulaire.

POUR RESPECTER CET ENGAGEMENT, NOUS CHERCHONS À :

- Réduire le poids et l'impact des emballages, en travaillant sur leur épaisseur et leur composition.
- Accroître l'utilisation de matériaux recyclés et certifiés (FSC, PEFC).
- Diminuer la part des matériaux issus de la pétrochimie, en développant des alternatives plus respectueuses de l'environnement.
- Supprimer progressivement les emballages mixtes non recyclables, conformément aux exigences du PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation) d'ici 2035.
- Développer des solutions respectant les principes des 3R : Réduire, Réutiliser, Recycler.
- Promouvoir le réemploi et les consignes, notamment en explorant des formats familiaux pour limiter les déchets.

Dans l'ensemble de nos divisions, nous poursuivons l'optimisation des emballages en réduisant leur grammage, en éliminant dans la mesure du possible les suremballages inutiles et en intégrant des matériaux plus responsables. Cette approche permet non seulement de diminuer la quantité de déchets générés, mais aussi de limiter l'utilisation de ressources non renouvelables pour nous et pour nos parties prenantes.

- Division Produits laitiers frais : réduction du grammage des pots de fromage frais 100 ml (passage de 4,5 g à 4 g). Cette économie de 0,5 g par pot permet une réduction de 18 tonnes de plastique par an.
- Division Surgelés : allègement des plateaux à 4 coins collés, contribuant à une réduction de 9 tonnes de déchets en 2024.

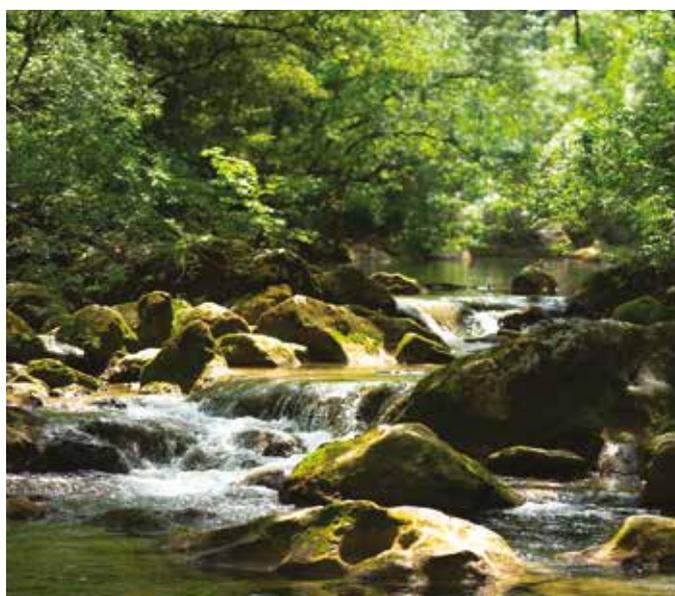
— PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

Dans notre démarche de préservation de l'environnement, nous intégrons la préservation de la biodiversité à nos actions, en veillant à limiter l'impact de nos activités industrielles sur les écosystèmes locaux. Cet engagement s'inscrit dans le respect des réglementations en vigueur, telles que la directive européenne sur la biodiversité et les objectifs de la Convention sur la diversité biologique.



Au sein de nos sites de **SILL Dairy International**, **Primel Traiteur** et **Primel Gastronomie** de Plougasnou, nous avons mis en place des solutions pour favoriser la biodiversité. Par exemple, l'entretien des abords enherbés de certaines propriétés est assuré par écopâturage (ânes, chèvres ou moutons). Cette méthode alternative aux engins motorisés permet de préserver la qualité des sols, tout en contribuant à l'enrichissement de la biodiversité locale.

Pour sa part, **SILL** a installé une nouvelle tour aéroréfrigérante (TAR) qui a permis de réduire de manière significative les rejets thermiques dans la rivière, abaissant ainsi le débit d'eau chaude de 2 600 m³/jour à 600 m³/jour. Cette initiative contribue à préserver les écosystèmes aquatiques et à limiter les perturbations thermiques. Nous avons aussi renforcé notre dispositif de traitement en adoptant un système électrochimique produisant du chlore libre, une technologie permettant d'éliminer l'usage de produits chimiques. Cette avancée garantit une gestion plus sécurisée et plus respectueuse de l'environnement, réduisant les risques de pollution des milieux naturels.



— NOS ENGAGEMENTS —

SOUTENIR NOS COLLECTES, NOS TERRITOIRES



Depuis 60 ans, SILL Entreprises s'investit pleinement dans le développement d'une filière laitière française responsable et durable. Notre engagement repose sur une coopération étroite avec les agriculteurs de nos territoires afin de garantir une collecte locale de qualité. Nous bâtissons avec nos éleveurs des relations de confiance et de fidélité, fondées sur une vision partagée du respect de l'environnement, du bien-être animal et du développement durable de l'agriculture.

Parallèlement à notre travail sur la filière laitière, nous veillons à ce que tous nos autres achats, directs ou indirects, s'inscrivent dans une démarche responsable et favorisent des partenaires engagés sur l'ensemble de notre chaîne d'approvisionnement.

NOUS PRIORISONS QUATRE AXES DE TRAVAIL :

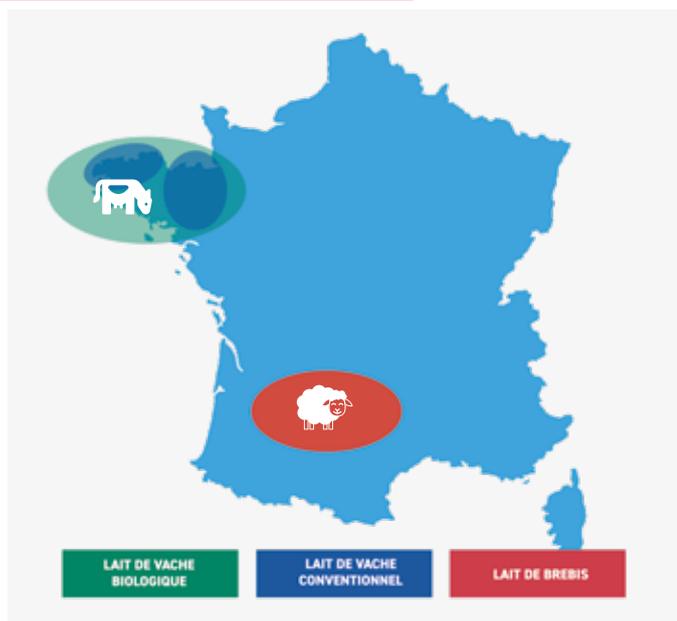
- 1 UNE COLLECTE 100 % LOCALE
DEPUIS L'ORIGINE**
- 2 S'ENGAGER AUX CÔTÉS DES PRODUCTEURS
DE LAIT**
- 3 RENFORCER NOS RELATIONS
AVEC LES PRODUCTEURS DE NOS TERRITOIRES**
- 4 DÉVELOPPER DES ACHATS RESPONSABLES**



— UNE COLLECTE 100 % LOCALE

L'implantation géographique de nos filiales est historiquement liée aux bassins de production laitière. Cette proximité avec les producteurs nous permet de garantir une collecte locale, la traçabilité et la qualité de notre lait tout en réduisant notre empreinte carbone. Nous restons attachés à notre ancrage territorial et nous nous engageons à réduire encore davantage l'impact environnemental de notre collecte afin d'assurer sa durabilité. Nous poursuivons donc nos efforts pour maîtriser et améliorer continuellement notre empreinte tout en garantissant la pérennité de notre filière laitière.

NOS ZONES DE COLLECTE DE LAIT



— S'ENGAGER AUX CÔTÉS DES PRODUCTEURS DE LAIT

SILL Entreprises travaille quotidiennement au renforcement de ses relations de proximité avec ses producteurs de lait et mène diverses actions en ce sens.

UN ACCOMPAGNEMENT AU PLUS PRÈS DE NOS PRODUCTEURS DE LAIT DE VACHE :

- Organisation de visites dans les exploitations par nos techniciens, avec un minimum d'une visite annuelle par exploitation.



- Dialogue constant avec les organisations de producteurs pour mieux comprendre et répondre aux besoins du terrain. Nous avons notamment signé un contrat cadre avec l'une d'entre elles.
- Mise en place de réunions d'information et d'échange avec les producteurs nouvellement installés.
- Distribution de colis aux producteurs en fin d'année pour valoriser leur engagement et leur travail (549 exploitations bénéficiaires en 2024).

SOUTIEN À L'INSTALLATION DE NOS JEUNES AGRICULTEURS :

SILL Entreprises s'engage pour répondre au défi du renouvellement des filières laitières. À ce jour, nous comptons 88 producteurs installés depuis moins de cinq ans.

Au-delà du soutien financier apporté par SILL Entreprises, nous avons développé un partenariat avec les banques autour de trois axes majeurs :

- Facilitation et sécurisation de l'installation
- Transition climatique
- Valorisation du métier d'éleveur

Concrètement, nous avons mis en place un accompagnement spécifique incluant un suivi technique, énergétique, financier et de décarbonation.

Par ailleurs, le groupe est présent sur les salons, dans les écoles et lors des forums agricoles pour promouvoir les filières de lait de brebis et de vache. Nous avons également ouvert aux producteurs un accès privilégié à notre magasin d'usine pour leur permettre de découvrir et d'accéder aux différents produits du groupe.

UN ACCOMPAGNEMENT AU PLUS PRÈS DE NOS PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS :



- Organisation de visites dans les exploitations par nos techniciens, avec un minimum d'une visite annuelle par exploitation.
- Pour soutenir nos producteurs, nous intervenons au travers d'un partenariat sur la main-d'œuvre :

- Un service remplacement pour chaque exploitant à hauteur de 40 heures par an, soit l'équivalent d'une semaine de congé ou d'arrêt maladie. L'objectif est de favoriser la prise de congé et de week-end et d'améliorer le bien-être de nos producteurs.
- Des emplois partagés par l'intermédiaire d'un groupement d'employeurs.
- Une aide au recrutement avec l'accès à une base de données stagiaires.



— RENFORCER NOS RELATIONS AVEC LES PRODUCTEURS DE NOS TERRITOIRES

Le développement durable de la filière laitière repose aussi sur une relation forte entre les producteurs, leur territoire et leur entreprise de collecte.

Dans cette dynamique, nous avons eu le plaisir d'accueillir, au 1^{er} janvier 2024, 29 nouveaux producteurs à proximité de la Laiterie Saint-Malo, renforçant ainsi notre ancrage local.

ACTIONS MENÉES POUR RENFORCER LE LIEN :

- Recrutement d'alternants à la rentrée 2024 pour renforcer l'accompagnement technique des éleveurs.
- Suivi des engagements qualité et bien-être animal via la charte CBPE et le référentiel Boviwell, avec un audit tous les 30 mois. Ce sujet est au cœur de nos priorités.
- Invitation des producteurs à des événements sportifs (matches de football, rugby, handball, Route du Rhum)

FOCUS 1

LE BILAN CAP'2ER : UN OUTIL POUR L'AVENIR

À travers 200 critères, l'outil CAP'2ER permet une évaluation précise des performances environnementales des exploitations laitières :

- Réduction des émissions de gaz à effet de serre.
- Optimisation de la consommation énergétique et des ressources.
- Valorisation des contributions positives de l'élevage (entretien des paysages, biodiversité, stockage du carbone, production d'énergies renouvelables).

FOCUS 2

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE GES DE LA COLLECTE DU LAIT DE VACHE

Conscients de l'impact environnemental du transport du lait, nous avons mis en place un plan d'action pour réduire l'empreinte carbone de notre flotte de camions.

Investissements dans des solutions plus sobres :

- Acquisition de tracteurs moins énergivores et ajustement des réglages pour une consommation optimisée.
- Passage progressif au pompage électrique du lait pour limiter l'usage de pompes hydrauliques.

Optimisation des pratiques de conduite :

- Formation continue des chauffeurs à l'écoconduite.

Amélioration continue de la logistique des circuits de collecte :

- Optimisation des tournées pour réduire les distances parcourues et améliorer l'efficacité des trajets.





**Yannick
AUFFRET**

TÉMOIGNAGE

"L'année 2024 est une année charnière en matière de RSE au sein du département ressources laitières. Devenue incontournable, la RSE est désormais au cœur de nos engagements. Nous concentrons nos efforts sur deux enjeux majeurs :

la réduction de notre empreinte carbone et le bien-être animal.

La ressource laitière de SILL Entreprises, intégrant notre amont laitier, représente 68 % des émissions de carbone du groupe. Notre département joue donc un rôle clé dans la mise en place de solutions pour réduire ces émissions et contribuer activement à la lutte contre le réchauffement climatique.

Dans cette optique, au-delà de l'optimisation de notre flotte de camions de collecte pour limiter les rejets de CO₂, nous travaillons également à la réduction des émissions de méthane entérique produites par les vaches laitières dans les exploitations. Nous avons ainsi défini une trajectoire à horizon 2030 incluant la réalisation de diagnostics carbone et la mise en place de plans d'action concrets dans les fermes. Parmi ces leviers, l'alimentation des animaux constitue un axe stratégique pour limiter la production de méthane et ainsi réduire notre empreinte environnementale.

Toutefois, il est essentiel de rappeler que, si l'élevage émet du carbone, il contribue également à sa séquestration dans les sols.

Le bien-être animal (BEA) est une priorité de longue date pour notre département. Une vigilance particulière est portée à ce sujet lors de nos visites en élevage. Depuis l'été 2022, nous renforçons notre engagement en intégrant un nouveau volet, "Boviwell", dans notre audit "Bonnes pratiques d'élevage" pour la filière vache. Ce dispositif repose sur les cinq libertés fondamentales définies par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

Un travail similaire est également en cours au sein de la filière brebis, confirmant ainsi notre volonté d'améliorer en permanence nos pratiques en faveur du bien-être animal."

Yannick Auffret : responsable département Ressources laitières

— DÉVELOPPER LES ACHATS RESPONSABLES

Le service achats de SILL Entreprises s'inscrit dans une démarche concrète de réduction de l'impact environnemental de ses approvisionnements. Nos actions s'orientent dans les prochaines années vers une sélection plus rigoureuse de nos fournisseurs, en privilégiant ceux qui adoptent des pratiques durables et certifiées, et vers une meilleure gestion des matières premières et des emballages.

Nous réduisons ainsi progressivement l'utilisation d'ingrédients controversés et optimiserons nos emballages pour limiter le suremballage et la quantité de matériaux utilisés. En matière de logistique, nous nous engageons à travailler sur la mutualisation des transports et l'intégration progressive de carburants moins polluants pour limiter les émissions liées aux livraisons.

Ces initiatives s'appuient sur des actions mesurables et un suivi de notre impact carbone afin d'ajuster nos pratiques de manière réaliste et efficace. Nous avançons avec une volonté d'amélioration continue, en tenant compte des contraintes industrielles et des enjeux environnementaux actuels.

ENGAGEMENT EN MATIÈRE DE CERTIFICATION GFSI ET ACHATS RESPONSABLES

SILL Entreprises s'engage à améliorer la sécurité alimentaire et la durabilité de ses achats en donnant la priorité aux fournisseurs certifiés GFSI (Global Food Safety Initiative). Cette dernière est une initiative mondiale qui harmonise les normes de sécurité alimentaire reconnues à l'échelle internationale, telles que FSSC 22000, BRC et IFS. Dans ce cadre, nous mettons en place une politique visant à référencer en priorité des fournisseurs certifiés GFSI et à demander à tout nouveau fournisseur non certifié de s'engager à l'être sous deux ans. Cette démarche s'inscrit dans une volonté de renforcer la confiance des consommateurs et d'améliorer l'efficacité opérationnelle.

En 2024, SILL Entreprises a atteint un taux de 85,3 % de fournisseurs certifiés GFSI pour les matières premières et les emballages primaires, dépassant ainsi l'objectif initial de 82 %. Nous visons désormais 90 % de fournisseurs certifiés d'ici 2027. Cette ambition témoigne de notre engagement à promouvoir une chaîne d'approvisionnement responsable.

Dans le cadre de notre démarche bas-carbone et du développement de nos achats responsables, l'ensemble des acheteurs de production de **SILL Entreprises** identifient les actions à mettre en œuvre avec nos fournisseurs pour optimiser notre empreinte carbone. Par exemple, le partenariat entre SILL et Smurfit Westrock renforce nos engagements communs en matière de responsabilité sociétale des entreprises (RSE) et améliore nos empreintes carbone grâce à des actions concertées et innovantes.

En 2024, nous avons déjà économisé 2,5 tonnes de CO₂, avec un objectif atteignable de 10 tonnes d'ici 2025. Cette réduction a été obtenue en fabriquant les emballages sur un site Smurfit Westrock plus proche, réduisant ainsi les kilomètres parcourus par les camions.

Le défi majeur a été d'adapter les contraintes techniques du site de transfert Smurfit Westrock et de valider ces changements avec SILL SAS.

Grâce à une collaboration étroite, nous avons adapté les emballages et réinvesti dans des outils pour aligner le parc machine du site de Smurfit de Caradec. Ce partenariat exemplaire démontre nos capacités communes à agir concrètement pour un avenir plus durable.



**Emmanuel
HAMON**

TÉMOIGNAGE

“En fin d'année 2024, nous avons rédigé un code de conduite des achats visant à établir des règles claires et transparentes pour toutes nos équipes, acheteuses ou non.

L'objectif est de renforcer l'éthique, la transparence, de réduire les risques de corruption et de promouvoir une approche responsable et durable dans tous nos achats. Il s'agit aussi de protéger la réputation du groupe et de répondre aux exigences des audits et des nouveaux partenaires financiers.

Ce code a été élaboré en collaboration avec les responsables des achats, les directions ressources humaines, RSE et finances, puis validé par le Codir et la direction générale. Il a été présenté aux acheteurs début mars, puis sera déployé à l'échelle du groupe, avec une communication spécifique aux équipes impliquées dans les achats.

Nous espérons surtout une clarification des règles et une protection accrue de l'entreprise et de ses collaborateurs par le respect strict de ce cadre.”

Emmanuel Hamon : directeur Achats et Supply Chain



**Adrien
BOULINGUEZ**

TÉMOIGNAGE

“Depuis septembre dernier, Eugénie L'Hours a intégré l'équipe Achats directs en tant qu'alternante chargée de mission RSE. Ses enjeux sont de structurer notre

démarche RSE au sein du service achats directs. Elle est responsable du suivi de nos indicateurs et de nos engagements RSE, de la rédaction de notre nouvelle charte d'achats responsables, de l'évaluation des pratiques de nos fournisseurs, ainsi que du développement de notre stratégie bas-carbone sur notre scope 3. Elle a également pour rôle d'animer des ateliers afin de sensibiliser les équipes achats et accélérer la mise en place d'actions concrètes.

Dès son arrivée, Eugénie a su s'intégrer à l'équipe et s'imposer pour identifier le sujet à part entière, contribuant à l'élaboration d'un plan d'action avec des objectifs clairs.

Quant à la pérennisation de son poste, c'est une éventualité, car cette expertise en achats et RSE est désormais indispensable pour continuer à faire évoluer notre stratégie.”

Adrien Boulinguez : responsable Achats de production

FAVORISER L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES



SILL Entreprises a toujours entretenu un lien fort avec son territoire d'origine et les autres régions où elle est implanté. Convaincu que le dynamisme économique et social repose sur des engagements concrets, le groupe agit au quotidien pour soutenir l'attractivité des territoires. En créant des emplois locaux, en favorisant les filières agricoles de proximité et en s'impliquant dans des initiatives sociales, culturelles et sportives, SILL Entreprises participe activement au développement des territoires. Cet ancrage territorial est un moteur essentiel pour bâtir un avenir équilibré et prospère.

NOUS PRIORISONS QUATRE AXES DE TRAVAIL :

- 1 S'INVESTIR LOCALEMENT**
- 2 S'IMPLIQUER DANS LES RÉSEAUX**
- 3 S'ENGAGER POUR DES ACTIONS SOLIDAIRES**
- 4 PARTICIPER À LA PROMOTION
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FILIÈRE LAIT**



— S'INVESTIR LOCALEMENT

En juillet 2024, le groupe a pris part aux Fêtes maritimes de Brest en installant un stand au sein du village enfant. À travers des ateliers de cuisine ludiques et pédagogiques, SILL Entreprises a mis en avant ses marques phares tout en sensibilisant petits et grands aux enjeux d'une alimentation saine et équilibrée.

Cet engagement illustre la volonté du groupe de contribuer au rayonnement de son territoire en créant des moments de partage et de transmission autour du bien manger et des savoir-faire locaux.

La marque Terre d'Embruns, qui dispose de trois boutiques à Brest, était également présente avec un stand dédié. En proposant des dégustations, la marque a contribué à faire découvrir aux visiteurs la qualité et l'authenticité de ses produits.

Fêtes maritimes de Brest : célébration des 30 ans de Primel Gastronomie et engagement sociétal

Cet événement emblématique de l'été breton était également l'occasion de célébrer les 30 ans d'intégration de Primel Gastronomie au sein du groupe. Cet anniversaire a permis de renforcer la cohésion entre collaborateurs et de valoriser les savoir-faire de la division surgelés.

Gilles Falc'hun, Sébastien Floch et Brice Urlacher ont marqué cet événement par leurs interventions. Ils ont rappelé les 30 années d'histoire commune entre Primel Gastronomie et le groupe, tout en mettant en lumière les projets de développement.

Cet événement festif et engagé a illustré la volonté de SILL Entreprises de concilier célébration interne et contribution au tissu local, tout en promouvant ses savoir-faire sur le territoire breton.



— S'IMPLIQUER DANS LES RÉSEAUX

L'ENGAGEMENT DE SILL ENTREPRISES AU SEIN DES RÉSEAUX PROFESSIONNELS.

SILL Entreprises a toujours œuvré au sein des réseaux économiques et professionnels afin de dynamiser l'attractivité des territoires et le progrès collectif. Son engagement s'inscrit dans une volonté de contribuer au développement d'un écosystème alimentaire durable et responsable.

- Produit en Bretagne : en tant que membre actif de Produit en Bretagne, SILL Entreprises participe à la valorisation du savoir-faire régional et au rayonnement des produits bretons. Ce réseau fédère des entreprises engagées autour de valeurs communes : la qualité, la solidarité et l'ancrage territorial. À travers cette adhésion, le groupe renforce son attachement aux filières locales et favorise les circuits courts.
- Fédération des entreprises et entrepreneurs de France (FEEF) : en adhérant à la FEEF, le groupe affirme son engagement en faveur du développement des PME (petites et moyennes entreprises) et ETI (entreprises de taille intermédiaire) françaises auprès de la grande distribution. La FEEF permet au groupe d'échanger avec les acteurs du secteur pour promouvoir une collaboration entre fournisseurs et distributeurs.
- l'ABEA (Association bretonne des entreprises agroalimentaires) : membre de l'ABEA, SILL Entreprises contribue activement aux réflexions et aux initiatives visant à renforcer la compétitivité et la durabilité de l'industrie agroalimentaire en Bretagne.

AU NIVEAU ASSOCIATIF, LE GROUPE S'ENGAGE ACTIVEMENT À :

- Promouvoir les produits bretons
- Promouvoir l'export en adhérant à Bretagne commerce international
- S'engager pour le sport

SILL ENTREPRISES ET LA LAITERIE LE GALL OFFICIALENT LEUR PARTENARIAT AVEC JEAN LE CAM

SILL Entreprises et sa filiale la Laiterie Le Gall ont confirmé leur partenariat avec Jean Le Cam. Le skipper a participé à son sixième Vendée Globe à bord de son bateau Tout Commence en Finistère - Armor-lux, dont le port d'attache est Port-la-Forêt, non loin de la Laiterie Le Gall, basée à Quimper.



En s'alignant au départ du Vendée Globe, Jean Le Cam, skipper populaire, a fait rayonner notre territoire. Outre ses deux partenaires principaux, le Département du Finistère et Armor-Lux, il a pu compter sur des entreprises finistériennes. Réunies au sein d'un club d'entreprises, elles sont liées par des valeurs communes et la fierté de porter les couleurs de notre département. C'est ce club que la Laiterie Le Gall est fière d'intégrer aujourd'hui.



Jean
LE CAM

TÉMOIGNAGE

« La Laiterie Le Gall et le Vendée Globe sont intimement liés à mon parcours. J'ai embarqué du beurre Le Gall sur chacun de mes six Vendée Globe. Au-delà du plaisir et du réconfort qu'il a toujours procuré, le socle de notre partenariat, c'est notre territoire, le Finistère. Ce 6^e Vendée Globe a pu naître grâce au soutien collectif d'entreprises et du Département pour valoriser son attractivité, parce que, si nous ne bougeons pas sur notre territoire, les jeunes générations vont partir. Il faut créer de la dynamique, leur donner envie de rester. Ce Vendée Globe n'a pas été qu'une aventure de plus. Je l'ai fortement partagé avec mon département, ses entreprises, leurs collaborateurs, les enfants de l'Aide sociale à l'enfance. C'est ce partage qui lui a donné du sens et a permis, je l'espère, de faire rayonner le Finistère, ses entreprises et... le beurre Le Gall ! »

Jean-Le CAM : Skipper

avons lancé une édition limitée de yaourts Malo avec un pot rouge et blanc aux couleurs du club.

— S'ENGAGER POUR DES ACTIONS SOLIDAIRES



• Du rose en production !

Chaque année, le mois d'octobre se teinte de rose à l'occasion d'Octobre rose, une campagne de sensibilisation dédiée à la prévention et au dépistage du cancer du sein. Primel Traiteur, Primel Gastronomie et la Laiterie Le Gall ont ajouté une touche de rose en production en remplaçant, pour ce mois d'octobre, les masques bleus habituels par des masques roses.



• Lutte contre le cancer pédiatrique

En septembre 2024, Le Petit Basque a participé à La Grande course de trottinettes, à Bordeaux. Cet événement solidaire, organisé en collaboration avec des associations engagées dans la lutte contre le cancer infantile, vise à soutenir la recherche et l'accompagnement des enfants malades. En mobilisant entreprises et particuliers autour d'un défi sportif, il contribue à la sensibilisation et au financement de projets destinés à améliorer le quotidien des jeunes patients et de leurs familles.

— PARTICIPER À LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE ET DE LA FILIÈRE LAIT

LAIT ENGAGÉ

Fidèle à son engagement en faveur d'une alimentation responsable et du développement des filières locales, SILL Entreprises a lancé un lait UHT engagé sous sa marque emblématique Malo. Ce nouveau produit valorise le savoir-faire des éleveurs partenaires et s'inscrit dans une démarche de qualité et de durabilité. Ce lait garantit une juste rémunération grâce à un prix équitable reversé aux éleveurs, tout en privilégiant un approvisionnement local et des pratiques respectueuses de l'environnement.



SILL ENTREPRISES ET LE STADE BRESTOIS : UNE ALLIANCE GAGNANTE POUR LE SPORT BRETON !

SILL entreprises est un partenaire majeur du Stade Brestois 29 depuis plus de 30 ans à travers notre marque emblématique de yaourts, Malo. Lors de la participation historique du Stade Brestois à la Ligue des champions, nous avons renforcé notre engagement en associant notre logo au maillot du club. Pour célébrer cette collaboration et soutenir le sport local, nous

— NOS ENGAGEMENTS —

RAYONNER À L'INTERNATIONAL



Depuis ses origines en Bretagne, SILL Entreprises a toujours eu une vision tournée vers le monde. Aujourd'hui présent dans près de 80 pays, le groupe réalise près d'un tiers de son chiffre d'affaires à l'international grâce à un solide réseau de distributeurs et une expertise export éprouvée. Nos implantations à Singapour, à Dubaï, au Koweït et aux États-Unis nous permettent d'être au plus près des marchés, d'adapter notre offre aux attentes spécifiques des consommateurs et d'anticiper les évolutions économiques et réglementaires.

NOUS PRIORISONS QUATRE AXES DE TRAVAIL :

- 1 FAIRE CONNAÎTRE NOS MARQUES
ET NOS SAVOIR-FAIRE À L'INTERNATIONAL**
- 2 UNE PRÉSENCE AU PLUS PRÈS DES MARCHÉS**
- 3 UNE GRANDE EXPERTISE DES SERVICES**
- 4 RÉPONDRE AUX DEMANDES SPÉCIFIQUES
DES CONSOMMATEURS**



— FAIRE CONNAÎTRE NOS MARQUES ET NOS SAVOIR-FAIRE À L'INTERNATIONAL

SILL Entreprises s'engage à promouvoir son expertise et ses produits à l'international en développant des échanges de proximité avec ses clients et partenaires internationaux. En juin 2024, les équipes de Le Gall Professionnel, accompagnées de notre ambassadeur Jean-Luc L'Hourre (Meilleur Ouvrier de France), se sont rendues à Séoul pour animer une démonstration culinaire aux côtés de notre distributeur coréen. Cet événement a permis de valoriser notre marque et nos produits auprès des équipes locales ainsi que de chefs pâtisseries, à travers des recettes et conseils pratiques mettant en avant notre beurre et cream cheese Le Gall Professionnel. Un moment d'apprentissage et de partage qui illustre notre volonté de créer des liens durables avec nos partenaires.

Pour renforcer notre présence sur les marchés internationaux, nos équipes commerciales participent activement à des salons professionnels de référence tels que Gulfood à Dubaï, IBA et ANUGA en Allemagne, CPHI, FHA, ainsi qu'aux événements en France comme le SIRHA. Ces rencontres sont essentielles pour faire connaître nos savoir-faire, identifier les tendances du marché et développer de nouvelles opportunités.



— UNE PRÉSENCE AU PLUS PRÈS DES MARCHÉS

Depuis le début de son développement à l'international dans les années 1970, SILL Entreprises a construit un réseau solide de partenaires à travers le monde. Pour accompagner cette expansion et renforcer notre proximité avec nos clients, nous avons ouvert en 1998 un bureau à Singapour, facilitant ainsi notre ancrage en Asie. En 2020, l'implantation d'un bureau à Dubaï a permis d'encourager notre développement au Moyen-Orient et en Afrique. En 2024, l'ouverture d'un bureau aux États-Unis marque une nouvelle étape stratégique pour répondre aux attentes du marché américain.

Ces implantations nous permettent d'être au plus près des évolutions de chaque marché, d'accompagner le développement de nos différents métiers et de soutenir notre croissance à l'international.

— RÉPONDRE AUX DEMANDES SPÉCIFIQUES DES CONSOMMATEURS

Notre ambition reste de rendre accessibles des produits laitiers de haute qualité dans les régions où la production de lait est limitée. Nous poursuivons ainsi nos activités dans le domaine de la nutrition spécialisée et particulièrement l'alimentation infantile. Au quotidien, nous sommes intransigeants sur la sélection des ingrédients (lait, vitamines, minéraux, etc.) que nous utilisons dans chacune de nos formules infantiles. Nous appliquons quotidiennement des règles d'hygiène très strictes et respectons scrupuleusement les normes nutritionnelles, sans négliger le goût. Notre objectif est de garantir un lait infantile de très haute qualité, répondant aux attentes de nos clients et des jeunes consommateurs.



La conformité réglementaire de nos produits est notre priorité, Géraldine Morin et Mathilde Pennober sont les référentes SDI sur le lait infantile.

— UNE GRANDE EXPERTISE DES SERVICES

Développer nos activités à l'international ne se résume pas à exporter des produits, mais implique une véritable compréhension des réalités locales et une approche adaptée aux enjeux sociétaux et environnementaux de chaque région. En Asie, où nous avons historiquement bâti notre présence avec nos produits laitiers, nous avons diversifié notre offre pour répondre aux attentes locales, avec notamment des gammes vegan et végétariennes. Au Moyen-Orient et en Afrique, où la RSE est souvent perçue sous l'angle de la solidarité et du soutien aux populations vulnérables, nous nous engageons à travers des actions éducatives et travaillons avec des professionnels de santé afin d'améliorer la prise en charge des nourrissons et promouvoir une meilleure nutrition infantile. Aux États-Unis, où les critères RSE sont encore inégalement intégrés dans les politiques d'achat et où ils varient fortement selon les régions, nous collaborons avec des distributeurs engagés.

Notre rayonnement international repose également sur une expertise réglementaire, essentielle pour garantir la conformité de nos produits aux normes locales et répondre aux attentes

des autorités de santé. Cette exigence garantit la qualité et la sécurité de nos produits, tout en renforçant la confiance de nos partenaires et consommateurs à travers le monde.



Dans le cadre de notre stratégie bas-carbone, nous nous engageons à améliorer la distribution de nos produits en direction des populations ayant un accès limité à des produits répondant à des besoins essentiels. Cette démarche s'inscrit dans une volonté plus large d'intégrer les enjeux de nutrition, de santé et de durabilité dans notre stratégie de croissance.

Chez SILL Entreprises, nous nous engageons avec nos clients pour réduire ensemble notre empreinte carbone. Cette démarche s'inscrit particulièrement dans notre scope 3, avec une attention spécifique portée à notre amont laitier.

Conscients que la transition vers une production plus durable repose sur une action collective, nous travaillons conjointement avec nos partenaires afin d'identifier et mettre en œuvre des plans d'action concrets. Au-delà des aspects environnementaux, nous œuvrons également à défendre un prix juste et une rémunération équitable des producteurs, condition essentielle pour engager des transformations.

S'implanter à l'international, c'est conjuguer développement économique et engagement sociétal. En faisant de notre expansion un levier de progrès responsable, nous affirmons notre ambition d'une croissance respectueuse des spécificités locales et porteuse d'avenir pour les populations que nous servons.



Yasser
FERIEG

TÉMOIGNAGE

"Engagement RSE et adaptation commerciale au Moyen-Orient et en Afrique

Dans la région du **Moyen-Orient et de l'Afrique**, la RSE est encore peu présente dans les discussions commerciales. Toutefois,

dans certaines zones comme les pays du Golfe (Arabie Saoudite, Qatar, UAE, etc.), les consommateurs sont plus sensibles aux enjeux de la nutrition infantile. Cet engagement se traduit par une approche pédagogique auprès des familles et des professionnels de santé, à travers des formations et des outils d'accompagnement personnalisés.

Pour répondre aux besoins spécifiques de la région, deux gammes ont été développées : "**Essential**", laits infantiles plus accessibles pour des pays comme l'Irak ou le Yémen, et "**Advanced**", plus premium, adaptée aux attentes des consommateurs des pays du Golfe.

Des produits spécialisés, comme les formules pour bébés allergiques aux protéines de lait de vache ou les bébés prématurés, sont également proposés dans les pays où la sensibilisation aux enjeux de santé est plus développée.

L'**implantation locale** joue un rôle clé dans notre meilleure compréhension du marché et l'adaptation des offres. C'est pourquoi des équipes ont été recrutées en **Arabie Saoudite**, au **Qatar** et aux **Émirats arabes unis**, afin d'être plus proches des consommateurs et assurer une meilleure réactivité. Des initiatives spécifiques, comme les **partenariats avec le ministère des Ressources humaines et du développement social saoudien**, sont également à l'étude pour accompagner les populations les plus vulnérables.

Enfin, la **collaboration avec le siège** est essentielle pour garantir une cohérence stratégique. Un **comité de pilotage mensuel** permet d'aligner les décisions et d'optimiser les processus, tandis qu'un nouveau modèle de communication avec les distributeurs vise à accélérer les échanges et à fluidifier le développement des produits.

Cet engagement global permet ainsi de concilier **performance commerciale et responsabilité sociétale**, en adaptant les offres aux réalités locales tout en garantissant une approche respectueuse des enjeux de santé et d'environnement."

Yasser Ferieg, General Manager - SDI Middle East and Africa

— NOS ENGAGEMENTS —

CULTIVER LES TALENTS DANS UN GROUPE À TAILLE HUMAINE



Dirigé par les familles Léon et Falc'hun depuis soixante ans, SILL Entreprises cultive des valeurs familiales très fortes. L'organisation par métier apporte beaucoup d'indépendance et d'agilité à chacune des activités et accorde à chaque collaborateur une juste place. Profondément ancré en Bretagne, le groupe est également implanté dans le Sud-Ouest et œuvre, chaque jour, à la promotion et au développement de nos territoires.

NOUS PRIORISONS CINQ AXES DE TRAVAIL :

- 1 NOMBREUX EMPLOIS SUR LE TERRITOIRE**
- 2 DU PARCOURS D'INTÉGRATION
À LA FORMATION INTERNE**
- 3 POURSUITE DE LA FORMATION
PAR L'ALTERNANCE**
- 4 ACCORD ÉGALITÉ ET QUALITÉ
DE VIE AU TRAVAIL**
- 5 LA CULTURE DE LA PRÉVENTION**



— DE NOMBREUX EMPLOIS SUR LE TERRITOIRE

Soixante ans après sa création, SILL Entreprises poursuit son développement et continue d'innover et de recruter. De 1 000 salariés en 2016, nous employons désormais 1 700 salariés, dont 1 450 en CDI (chiffres au 31 décembre 2024).

Le service RH est mobilisé afin de renforcer nos équipes en ciblant les profils correspondants aux postes, en diffusant des annonces d'emploi, en rencontrant les futurs candidats, en participant aux forums et job dating. Depuis 2022, les salariés sont invités eux-mêmes à coopter des candidats. Nous avons également développé un partenariat avec des entreprises de travail temporaire et des cabinets de recrutement.

— DU PARCOURS D'INTÉGRATION À LA FORMATION INTERNE

Nos nouveaux collaborateurs suivent un parcours d'accueil et d'intégration au sein de l'entreprise et sont accompagnés dans le cadre de leur parcours professionnel. Une fois par an, chaque filiale établit également son propre plan de développement des compétences.

Accompagner la montée en compétences de nos collaborateurs

Nous détectons les potentiels et nous les accompagnons dans leur parcours de formation, notamment par de la formation qualifiante. Depuis 2020, nous déployons des CQP Pilote d'installation automatisée en collaboration avec l'ENIL (École nationale d'industrie laitière). En octobre 2024, nous avons démarré la 3^e promotion avec 7 nouveaux stagiaires.

Les stagiaires commencent leur parcours par un positionnement de leurs savoirs et suivent ensuite différents modules de formation sur les domaines répondant au référentiel CQP : Technologie produits – Techniques industrielles - Qualité/Hygiène - Sécurité/ Environnement – Communication professionnelle. Des évaluations écrites intermédiaires sont prévues en cours d'année, ainsi qu'en fin de formation, pour assurer la maîtrise des connaissances techniques exigées.

Accompagnés tout au long de leur parcours par leur tuteur, ils travaillent également sur un dossier fil rouge relatif à une problématique de leur atelier. Elle fait ensuite l'objet d'une présentation orale devant l'ensemble des membres du projet (tuteurs, organisme de formation). En parallèle, le suivi par un Copil permet de faire le point sur l'avancée de chaque stagiaire dans son parcours.

À la fin de leur cursus, prévu en juin 2025, les stagiaires de la promotion 2024/2025 passeront devant un jury final (CTE/commission technique d'évaluation).

Au total, ce sont 3 groupes de formation CQP qui ont été mis en place sur nos différentes filiales laitières pour un total de 21 salariés.

MISE EN PLACE D'UN LIVRET D'ACCUEIL DIGITAL AU SEIN DU GROUPE

Depuis septembre 2024, les neuf usines du groupe SILL ont adopté un livret d'accueil digital destiné à l'ensemble des nouveaux collaborateurs, qu'ils soient en CDI, en CDD, en alternance, en stage ou en intérim. L'objectif est d'assurer une uniformité dans la transmission des informations essentielles.

Ce livret a pour vocation d'accompagner chaque nouvel entrant dans sa phase d'intégration en lui fournissant les informations nécessaires à une prise de poste réussie. Il comprend notamment :

- La présentation du groupe et de l'entreprise qui l'accueille
- Les informations pratiques pour se rendre sur son lieu de travail le premier jour
- Les consignes de sécurité des personnes
- Les consignes d'hygiène et environnementales

Un lien lui est envoyé pour lui permettre de consulter ce contenu via son téléphone, ordinateur ou tablette, avant son intégration. Ce livret a également été mis à la disposition des collaborateurs déjà présents sur les sites pour leur permettre de prendre connaissance des informations et leur rappeler les consignes en vigueur au sein du groupe.

Un questionnaire de validation leur est ensuite proposé afin de s'assurer de la bonne compréhension des informations transmises. Un tableau de bord est mis à jour et accessible pour les audits externes.

Le bilan est très positif. Le format digital dynamise en effet la transmission des informations et facilite leur appropriation, contribuant ainsi à une intégration plus fluide des nouveaux collaborateurs.

— POURSUITE DE LA FORMATION PAR ALTERNANCE

L'alternance est déjà très présente dans notre groupe. Fin 2024, nous employons en effet 99 alternants en contrat d'apprentissage et de professionnalisation. En plus d'être une démarche citoyenne et de participer à la formation et à l'insertion, l'alternance présente plusieurs intérêts pour l'entreprise.

ELLE EST UN LEVIER EFFICACE DE PRÉ-RECRUTEMENT ET PERMET DE :

- Répondre à un besoin et surtout anticiper les embauches à venir et préparer le transfert de compétences.
- Faire face à un manque de candidature sur certains métiers.
- Évaluer les compétences et les aptitudes relationnelles sur une période variant de 6 mois à 3 ans.

ELLE ASSURE AUSSI UNE FORMATION SUR MESURE EN PERMETTANT DE :

- Former de nouveaux salariés et d'adapter leurs compétences aux besoins de l'entreprise en profitant des avantages de la pédagogie par alternance (enseignement théorique et mise en pratique au sein de l'entreprise).
- Former à ses propres méthodes de travail, à ses savoir-faire spécifiques, à ses valeurs et à sa culture.

La formation professionnelle en alternance s'est considérablement développée ces dernières années et concerne désormais presque tous les métiers et tous les secteurs d'activité, du CAP au bac + 5.

Pour accompagner son développement et répondre à ses besoins, le groupe a développé une politique volontariste et a augmenté le nombre d'alternants au sein de ses filiales.



— ACCORD RELATIF À L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE ENTRE LES FEMMES ET LES HOMMES ET À LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Les négociations qui se sont déroulées courant 2023 entre la direction et les syndicats représentatifs du groupe ont abouti à la signature, le 2 octobre 2023, de l'accord relatif à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes et à la qualité de vie au travail.

Lors des négociations, les parties avaient pour objectifs de :

- Développer et maintenir la mixité dans l'emploi et le recrutement,
- Promouvoir et veiller à l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes dans les parcours professionnels,
- Assurer l'égalité salariale entre les femmes et les hommes à métier équivalent, pour un même niveau de compétences, de responsabilités et de résultats,
- Développer la qualité de vie au travail par des actions en faveur de l'équilibre vie personnelle/vie professionnelle,
- Accompagner la parentalité,
- Faire évoluer les pratiques et les mentalités au quotidien de manière durable.

Après étude du diagnostic social et des index de l'égalité professionnelle, les parties ont retenu les cinq domaines d'action suivants :

- L'accès à l'emploi
- La formation
- La promotion et le déroulement de carrière
- L'égalité salariale
- La qualité de vie au travail :
 - La conciliation vie personnelle/vie professionnelle
 - L'accompagnement de la parentalité

Pour chacun de ces domaines, des objectifs, des actions, des mesures et des indicateurs de suivi ont été définis.

Une commission égalité professionnelle a été constituée au niveau du groupe pour assurer le suivi des actions et des mesures mises en œuvre dans l'accord.

— LA CULTURE DE LA PRÉVENTION

En 2024, le groupe a accueilli deux nouveaux préventeurs et va ouvrir un poste supplémentaire en 2025 sur le pôle Surgelés. Son ambition est de passer un nouveau cap en matière de santé et de sécurité, de garantir des conditions de travail sûres et de développer l'attractivité de l'entreprise.

L'ÉVEIL DE LA CULTURE SÉCURITÉ EN ENTREPRISE

En 2024, la priorité a été donnée au développement de la culture sécurité de l'ensemble des collaborateurs.

Des journées sécurité ont ainsi été organisées pour sensibiliser les équipes à ce sujet. Ainsi, sur les sites de la Laiterie Le Petit Basque, de la Laiterie Saint-Malo et de Tiffany Emballages, des sessions d'escape game ont eu lieu afin d'aborder de façon ludique les différentes thématiques sécurité (TMS, produits chimiques, électricité, coactivité...), tout en favorisant la cohésion d'équipe.

Au total, près de 220 salariés y ont participé. Les retours étaient très positifs et les participants ont apprécié aborder la sécurité sous forme de jeux.

UN PARTENARIAT AVEC NOS ASSUREURS

Depuis plusieurs années, le groupe collabore avec les assureurs afin de prévenir le risque incendie. Des visites de prévention sont ainsi organisées sur les sites avec des ingénieurs prévention, des assureurs et des courtiers. Elles sont ensuite suivies d'un plan de prévention dont l'objectif est de réduire le risque d'incendie et les conséquences d'un sinistre, notamment au travers d'audits mensuels internes permettant d'identifier rapidement les dérives.

PLUS DE 3 ANS SANS ACCIDENT CHEZ TIFANY EMBALLAGES (FABRICANT DES POTS EN CARTON MALO)

Ces très bons résultats sécurité sont liés à la prise de conscience de tous les collaborateurs, à l'organisation de la production, aux moyens techniques mis en place, et à l'encadrement qui, au quotidien, intègre des notions de prévention et fait preuve

d'écoute. Cette démarche est bénéfique pour tous : en premier lieu, pour les salariés, mais aussi pour l'entreprise. Ces accidents

peuvent en effet avoir un impact financier direct et indirect conséquent.



TÉMOIGNAGE

« Dans notre environnement de travail contraignant et sonore, la vigilance et la concentration sont des atouts clés pour assurer la qualité et la sécurité au quotidien.

Pour garantir une prise de poste

dans les meilleures conditions, nous accordons une importance particulière à la transmission de consignes claires par les chefs d'équipe.

Afin de favoriser une préparation physique et mentale optimale, nous avons instauré une pratique d'éveil musculaire de cinq minutes en début de poste. Ce moment contribue non seulement à prévenir les troubles musculosquelettiques, mais aussi à renforcer la cohésion d'équipe et à instaurer une dynamique positive dès le début de la journée.

La sécurité est une priorité absolue, intégrée dans notre routine quotidienne. Chaque matin, lors du point AIC (Animation à intervalle court), le chef d'équipe, la maintenance, la qualité et moi-même nous réunissons pour échanger sur les enjeux de sécurité et traiter rapidement toute situation à risque. Ce temps d'échange permet de veiller au respect des standards de sécurité, notamment :

- Maintien des allées de circulation dégagées de toute obstruction

- Vérification de la fermeture sécurisée des armoires électriques
- Garantie du bon fonctionnement des dispositifs de sécurité
- Absence de fuites d'eau
- Présence et bon état des carters machine
- Intégrité des équipements et absence de dégradations
- Respect des limitations de vitesse de déplacement
- Élimination des obstacles au sol (nœuds de palettes, vis...)
- Prévention des sols glissants

Nous nous engageons à analyser systématiquement chaque incident, presque accident ou signal faible qui nous est remonté. Notre priorité est d'apporter une réponse rapide et adaptée à chaque situation, afin de prévenir tout risque futur.

Notre démarche repose sur une approche rigoureuse, inspirée du Lean Management et de l'amélioration continue. Cette méthodologie nous permet de garantir un environnement de travail toujours plus sécurisé, efficace et bienveillant. »

Christophe Maura, responsable Tifany Emballages.

— NOS SIGNES DE RECONNAISSANCE —

NOTRE GALAXIE DE LABELS ET DE CERTIFICATIONS





Le Raden
29860 PLOUVIEN
Tél. : 33 (0)2 98 40 90 30
www.lapotagere.fr
www.plein-fruit.com



Rue des Giroles
33650 SAINT-MÉDARD-D'EYRANS
Tél. : 33 (0) 5 57 97 02 60
www.lepetitbasque.fr



235 route de Kerastren
29630 PLOUGASNOU
Tél. : 33 (0)2 98 67 35 40
www.compagnie-artique.com



Chemin de Kergall
29556 QUIMPER
Tél. : 33 (0)2 98 64 72 10
www.laiterie-legall.fr
www.grandeurnature-bio.fr



La Haute Rivière
35370 LE PERTRE
Tél. : 33 (0)2 23 55 65 50
www.primeltraiteur.fr



DAIRY INTERNATIONAL

25 bis rue Auguste Bartholdi
29400 LANDIVISIAU
Tél. : 33 (0)2 98 15 48 20
<https://w.baby/fr>



9 rue du Clos du Noyer
35400 SAINT-MALO
Tél. : 33 (0)2 99 21 11 00
www.malo.fr



185 rue Éric Tabarly
29490 Guipavas
Tél. : 33 (0)2 22 90 01 84
www.terredembruns.fr



BP1
29 860 PLOUVIEN - France
Tel : 33 (0)2 98 40 90 30
En savoir plus sur
www.sill-entreprises.com