

EDITO

Le 29 avril dernier, 200 cadres du groupe se sont réunis afin de partager les performances obtenues par nos équipes dans le cadre du plan 2019-2024, et de se projeter avec ambitions sur les perspectives de notre nouveau plan stratégique 2030.

Cette rencontre a également été l'occasion pour notre Président Gilles Falc'hun de revenir sur la nouvelle gouvernance mise en place au sein du groupe en fin d'année 2024 avec la création du Conseil de Surveillance et du Directoire, et surtout de nous rappeler à tous les valeurs fondatrices du groupe SILL Entreprises, et que nous nous sommes promis collectivement de conserver dans les années à venir.

Il nous a semblé important de revenir sur ces valeurs :

- **Innovation** : La SILL et ses filiales Laiterie Saint-Malo, Le Petit Basque, Le Gall et Primel Gastronomie, Primel Traiteur et Terre d'Embruns, ont toujours su investir sur de nouveaux marchés, lancer de nouvelles gammes innovantes, et plus simplement su entreprendre... ;
- **Famille** ; notre groupe a été fondée en 1962 par les familles Falc'hun et Léon, nous sommes fiers de pouvoir désormais accueillir au sein du groupe la troisième génération et contribuer à notre tour à œuvrer et à maintenir l'indépendance et le caractère familial de notre groupe ;
- **Ancrage / territoire** : nous sommes nés dans le pays des Abers en Finistère et n'avons pas cessé depuis de

nous développer au sein de nos territoires finistériens, bordelais, cornouillais, malouin, rennais, trégorois... Nous avons toujours cherché à respecter nos ancrages territoriaux, ainsi que l'identité de nos filiales ;

- **Humain** : l'enjeu humain est au cœur de notre histoire et de nos succès : nous souhaitons que nos organisations continuent à privilégier des structures hiérarchiques courtes, des rapports de proximité, une simplicité et une humilité au quotidien ;
- **Ambition** : depuis plus de 60 ans le groupe SILL Entreprises n'a cessé de se développer, dans le cadre de notre dernier plan stratégique, notre chiffre d'affaires a progressé de 40% en cinq exercices, nous souhaitons continuer à développer notre groupe tant en France qu'à l'international et préparer notre groupe aux transitions à venir.

Je souhaite que chacun d'entre nous puisse se faire l'ambassadeur au quotidien de ces belles valeurs. Elles nous permettront de maintenir au sein de SILL Entreprises, de ses filiales un lieu où il règne cette atmosphère particulière un peu plus sympa qu'ailleurs, et où le plaisir de travailler ensemble reste une réalité !

..... Sébastien Floc'h



REPORTAGE

SILL ENTREPRISES RACHÈTE LES SKYRS DE PUFFY'S.

SILL Entreprises (29) poursuit sa stratégie de croissance externe avec l'acquisition stratégique de Puffy's. La société lyonnaise, lancée en 2019...

..... PAGE 3



qui font la fierté de Malo, et plus largement du groupe Sill.

En portant le nom de Saint-Malo, nous honorons notre ville d'origine, tout en profitant de sa renommée pour faire rayonner notre marque. Cette réouverture est aussi une manière de remercier Saint-Malo, qui nous soutient depuis toujours.

LA LAITERIE MALO ACCUEILLE DES APPRENTIS

Sur la matinée du 14 Mars 2025, la Laiterie de Saint-Malo a accueilli 9 apprentis de l'ENIL SAINT-LO THERE, accompagnés de deux enseignants, étudiants en Licence professionnelle Produits Laitiers (dont Rémi PETITJEANNOT, actuellement apprenti au sein de notre atelier REP).

Après une brève présentation de la société et de ses activités, les étudiants ont pu réaliser une visite d'usine avant une petite dégustation.

Comme l'année précédente, de riches échanges avec des jeunes motivés à rejoindre les métiers du lait et de l'industrie agroalimentaire !

LE 24 AVRIL DERNIER, LES ÉQUIPES DE SDI ÉTAIENT RÉUNIES EN SÉMINAIRE.

L'objectif de ce séminaire était triple :

- Analyser les performances économiques, industrielles du site de l'année 2024
- Présenter le cadrage de la feuille de route 2025
- Renforcer la cohésion avec les équipes sur site et les services transverses du Groupe

ACTU À LA UNE

RÉOUVERTURE DE LA BOUTIQUE MALO INTRA-MUROS : UNE VITRINE DE NOTRE SAVOIR-FAIRE AU CŒUR DE SAINT-MALO

La boutique MALO rouvre ses portes en plein cœur de Saint-Malo ! Ce lieu emblématique, retrouve son dynamisme pour accueillir malouins et touristes à la découverte des produits emblématiques de notre laiterie.

Yaourts, desserts emprésurés, fromages frais, mais aussi une sélection gourmande de souvenirs, biscuits et chocolats sont désormais à retrouver dans ce véritable écrin de notre savoir-faire.

Mais au-delà de la gourmandise, cette boutique représente bien plus qu'un point de vente. Elle

est la vitrine vivante de notre marque, un lieu d'échange direct avec nos consommateurs, et un symbole de notre ancrage territorial. Ici, nous ne courons pas après les chiffres : nous mettons en valeur la qualité, l'authenticité et l'engagement



— NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE GALL

Le beurre de Printemps Le Gall, un éclat de saveur pour célébrer la saison !



Notre beurre de printemps fait son retour en édition limitée. Produit à partir du lait des vaches nourries à l'herbe, il se distingue par sa texture fondante, sa belle couleur jaune et ses arômes délicats.

C'est un produit saisonnier très attendu, qui met en valeur tout le savoir-faire de nos équipes.

Et c'est aussi une vraie fierté : **Le Gall est aujourd'hui la seule marque à parler du beurre de printemps.** Cette singularité nous permet de valoriser notre identité, notre terroir et notre différence. C'est une belle occasion de faire parler de la marque.

— GRANDEUR NATURE

«Les équipes GRANDEUR NATURE (Patricia Portal et Lisa Bescond) ont eu le plaisir de mettre en avant les dernières actualités de la marque le dimanche 13 avril au salon « ACCORD BIO », à Rungis.»

Une belle occasion de faire déguster les nouveautés de la marque auprès des 138 adhérents présents.

— LA POTAGÈRE



Depuis la reprise de la licence Knorr, un chantier de recharting de l'ensemble de la gamme Knorr & La Potagère a été lancé. Ce travail touche bientôt à sa fin, avec pour objectifs : remettre la gourmandise et la qualité des ingrédients au cœur de nos packagings, offrir une meilleure lisibilité des recettes et renforcer la cohérence visuelle de la gamme.

Grâce à une collaboration entre les différentes équipes, les

nouveaux packs verront le jour dès la prochaine saison. Une belle vitrine pour valoriser nos produits en rayon et renforcer leur attractivité auprès des consommateurs.

— MALO

MALO fait le plein de nouveautés fruitées pour célébrer le printemps !

Fidèle à son esprit d'innovation ancré dans la tradition, MALO dévoile une nouvelle gamme de yaourts brassés aux vrais morceaux de fruits alliant gourmandise et intensité, garantissant une explosion de saveurs, ainsi que deux nouvelles saveurs douces et délicates dans sa gamme emblématique de yaourts au lait entier aromatisés.

MALO lance une nouvelle gamme de yaourts brassés aux morceaux de fruits

MALO enrichit son offre avec une nouvelle gamme inédite de yaourts brassés mêlant onctuosité et intensité fruitée.

Ces 4 recettes originales associent de vrais morceaux de deux fruits savoureux à la fraîcheur d'un yaourt brassé aux arômes naturels.

Pensée pour s'adapter à chaque moment de la journée, du petit-déjeuner à la pause gourmande, cette nouvelle gamme offre un parfait équilibre entre plaisir simple et goût authentique.



Deux nouvelles saveurs rejoignent la gamme de yaourts aromatisés MALO



Déjà appréciée pour son goût généreux et sa texture fondante, la gamme de yaourts au lait entier aromatisés MALO s'agrandit avec l'arrivée de deux nouvelles recettes fruitées : abricot et poire.

Elaborés à partir de lait entier et d'arômes naturels, ces yaourts étuvés allient le goût unique MALO à une texture onctueuse, grâce à sa méthode de fabrication traditionnelle : sa cuisson en cuve, plus lente et plus douce, pour une expérience tout simplement irrésistible.

Ces nouveautés viennent enrichir une collection emblématique, fidèle au savoir-faire breton et plébiscitée pour son authenticité et sa richesse en goût.

— LE PETIT BASQUE

Des yaourts qui sentent bon l'été !

Le Petit Basque enrichit sa gamme de yaourts au lait de brebis avec deux recettes fruitées et rafraîchissantes : Yaourt de brebis sur lit d'abricots et Yaourt de brebis sur lit de framboises. Une nouvelle texture plus fondante, un taux de sucre réduit de 37,5 %, et toujours la douceur du lait de brebis associée à l'intensité croquante des fruits. Une alliance gourmande, saine et clean label, pensée pour offrir un moment de plaisir léger, à tout moment de la journée.



Un fouetté aux accents du Sud-Ouest



Côté salé, la nouveauté s'invite à l'apéritif avec le Fouetté brebis tomate & piment d'Espelette. Ce fromage frais aéré, élaboré avec du lait et de la crème origine France, marie la douceur du lait de brebis aux saveurs relevées du Sud-Ouest. À tartiner ou à cuisiner, il égaye les papilles sans compromis sur la naturalité, grâce à une recette savoureuse et recyclable, qui sent bon le soleil.

— DÉVELOPPEMENT — ACTUALITÉS

SILL ENTREPRISES RACHÈTE LES SKYRS DE PUFFY'S

SILL Entreprises poursuit sa stratégie de croissance externe avec l'acquisition stratégique de Puffy's. La société lyonnaise, lancée en 2019, pionnière sur le marché français du skyr (spécialité laitière islandaise à mi-chemin entre le yaourt et le fromage blanc), représente une opportunité de diversification sur un segment en pleine expansion.

La transaction vient d'être officialisée entre les deux associés fondateurs de Puffy's, Gabriel Gutmann et Olivier Gautreau, et Michel Guigo, Directeur du développement du pôle laitier frais du groupe agroalimentaire breton.

Cette stratégie d'acquisition a permis au groupe une croissance régulière et raisonnée de son portefeuille d'activités. Chaque acquisition a permis au groupe d'atteindre un chiffre d'affaires consolidé de 650 millions d'euros en 2024, renforçant sa position sur le marché agroalimentaire français.



> DES VALEURS NUTRITIONNELLES EXCELLENTES



MICHEL GUIGO

Directeur du développement
du pôle laitier frais
de SILL Entreprises

« La qualité des produits réalisés par Puffy's va venir compléter la gamme de produits laitiers et nous permettra de mieux valoriser nos produits.

Le skyr se caractérise par ses valeurs nutritionnelles : riche en protéines, en calcium et sans matière grasse. Sa texture dense et onctueuse, obtenue grâce à l'égouttage du petit lait, en fait un produit apprécié par le consommateur.

Cette nouvelle acquisition vient enrichir notre portefeuille produit avec une offre élargie de skyr au lait de vache et de brebis, notamment à destination des magasins spécialisés bio. Cette opération illustre également la stratégie d'investissement et de montée en gamme du groupe SILL Entreprises sur le marché des produits laitiers différenciants ».



> PUFFY'S... ET AUSSI LA MARQUE SPÉCIALE GMS ARTIK SKYR



ANNE-SOPHIE DUPUY

en charge du projet de
développement Puffy's

« Nous souhaitons continuer à innover dans les produits enrichis en protéine avec la marque Puffy's et dans les réseaux bio auxquels nous avons un attachement. Des innovations seront lancées à la rentrée afin que Puffy's redevienne la marque dynamique sur ce marché ! »

À noter que SILL Entreprises avait amorcé cette acquisition en prenant une participation minoritaire de 18% dans le capital de la société durant l'été 2024, témoignant d'une approche prudente et progressive de l'investissement.

Si les fondateurs et les deux salariés n'ont pas souhaité poursuivre l'aventure, la production restera assurée par le partenaire d'origine. Le siège de l'entreprise sera, lui, transféré sur le site de la Laiterie Saint-Malo où est produit déjà le célèbre yaourt « Malo ».

En conservant l'identité de la marques « Puffy's » SILL Entreprises compte capitaliser sur sa force de distribution pour accélérer la pénétration de ces produits tout en conservant l'agilité et le sens de l'innovation de la start-up lyonnaise.

Actuellement, Puffy's réalise 30% de son chiffre d'affaires en GMS (grandes et moyennes surfaces) et 70% en magasins bio. Le groupe agroalimentaire projette de diversifier ses canaux de distribution en développant les segments B2B (industriels) et restauration hors foyer.



— RSE —
ACTUALITÉS

1. NOUVEAU RAPPORT RSE : NOS ENGAGEMENTS 2024

En avril dernier, nous avons publié la 6^e édition de notre rapport RSE, reflet de nos avancées, de nos défis, et de notre ambition pour un développement plus responsable. Ce document stratégique illustre les grandes lignes de notre politique RSE, les évolutions de notre organisation, ainsi que nos engagements et plans d'action pour les années à venir.

La RSE est aujourd'hui au cœur de notre actualité et de notre transformation. Nous vous invitons à découvrir ce rapport via le site 1962 (1962.sill-entreprises.com) et en version papier (disponible auprès de votre référent RSE sur site).

> VOICI LES PREMIERS RÉSULTATS DU QUESTIONNAIRE :

DÉCOUVREZ NOS DERNIERS REPORTAGES PHOTOS ET VIDEOS.

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

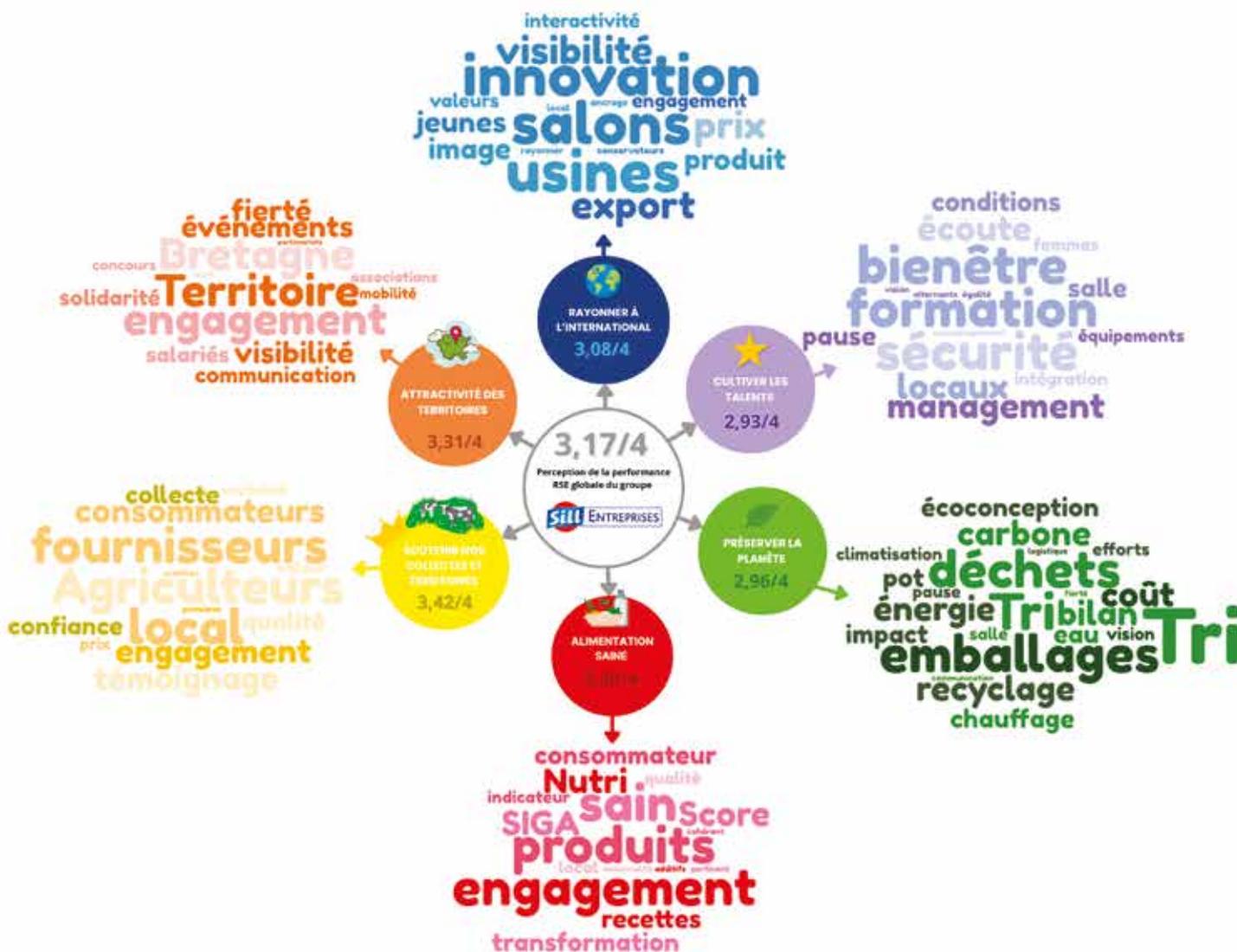


Intranet Sill

2. ANALYSE DU QUESTIONNAIRE RSE : VOS RETOURS NOUS FONT AVANCER

Vous avez été 362 collaborateurs à répondre à notre questionnaire RSE, soit un taux de participation de 22 %. Nous sommes très satisfaits de ce taux de participation, d'autant plus que notre objectif initial était de 20 %. Un grand merci pour votre implication ! Vos retours sont précieux : vous êtes au cœur de notre démarche en tant que partie prenante essentielle.

Les premiers enseignements mettent en lumière des axes d'amélioration et des leviers sur lesquels nous allons tenter d'agir.



— RSE —
ACTUALITÉS

Nous allons travailler avec les services concernés pour répondre à vos attentes de manière concrète et progressive.

- Nous nous engageons à mieux **communiquer nos avancées**, dès que les moyens et le contexte le permettent.
- Les résultats ont d'ores et déjà été partagés avec l'ensemble des référents RSE et les services concernés.

Dans le cadre de ce questionnaire, un quiz était également proposé en fin de questionnaire.

110 participants ont brillamment obtenu un sans-faute. Félicitations à eux !

Un **tirage au sort** a ensuite été réalisé parmi ces bonnes réponses pour désigner les gagnants d'un bon d'achat de **20 €**, valable dans notre magasin d'usine.

Félicitations à :

BOUCHEZ Marine, CLOUET Pierre, HAMON Mélanie, LE DOARE Etienne, LE MOUZER Timothée, BRIANT Elise, OLLIVER Jean-Philippe, POTARD Alexandre, ROPARS Jérémie, TREMAUVILLE Yannick.

POUR LES PLUS CURIEUX, VOICI LES RÉPONSES CORRECTES AU QUIZ :

Quelle était la valeur du bilan carbone du groupe SILL Entreprises en 2022 ?	1 013 KTCO₂e
Combien d'exploitations laitières ont bénéficié d'un audit Cap'2ER depuis 2022 ?	45
Quel pourcentage de nos produits sont classés sains, équilibrés et gourmands en 2024 ?	74%
Quel est le pourcentage de nos fournisseurs certifiés GFSI ?	85%
Quel est le nombre d'alternants dans le groupe en 2024 ?	99

3. STRATÉGIE CARBONE : CAP SUR UNE TRAJECTOIRE BAS-CARBONE

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.

- **En 2022**, nous avons réalisé notre **bilan GES** (Gaz à Effet de Serre) sur les scopes 1, 2 et 3.
- **En 2024**, nous avons franchi une nouvelle étape avec **l'accompagnement de l'ADEME**, en adoptant la méthode «**ACT Pas à Pas**». Cette méthode permet de structurer notre stratégie carbone à travers des actions concrètes et mesurables.

Dès 2025, nous entrerons dans une phase opérationnelle avec des actions précises et des indicateurs de performance. La démarche reste en cours, et la quantification des actions se poursuit.



UNE NOUVELLE DYNAMIQUE !

Après deux années de réflexion et une année complète de travaux, la nouvelle ligne de conditionnement « Elopak » à Plouvien est enfin opérationnelle. Elle remplace deux anciennes lignes et dont les pièces de rechange n'étaient plus disponibles. Cette nouvelle installation moderne regroupe plusieurs équipements : une conditionneuse, un système de regroupement en cartons, et un palettiseur haute cadence. Elle permet aujourd'hui de produire au format litre, avec la possibilité d'élargir à 75 cl, 50 cl et même des lots de 2. Sa capacité a été boostée à 10 000 L/h, et elle peut conditionner aussi bien des jus, purées, laits, gaspachos que, demain, des soupes veloutées ou des sauces. Elle intègre également un magasin d'étuis semi-automatique, et a été conçue pour offrir plus d'espace et une meilleure ergonomie pour les équipes. La mise en route s'est globalement bien déroulée, malgré quelques ajustements encore en cours : la ligne est en phase de montée en puissance et d'optimisation.



DEUX TEMPS FORTS AUTOUR DE LA SÉCURITÉ POUR PRIMEL TRAITEUR :

Une journée Santé et Sécurité au Travail :

Cette journée s'est inscrite dans une volonté de dynamiser notre politique en matière de sécurité et santé au travail. Nous avons souhaité créer cet évènement, pour la seconde année consécutive, afin de réunir nos salariés autour d'un de nos enjeux majeurs : **Préserver leur santé au travail**. Sous l'angle ludique et participatif, des intervenants, experts en sécurité, nous ont accompagnés pour rassembler nos salariés autour des gestes et postures, risques industriels... L'intérêt est de parler encore et toujours de la sécurité au-delà des points plus formels qui sont déjà animés au quotidien.

Une semaine Sécurité Routière au Travail :

Les accidents de la route sont la première cause de mortalité dans le cadre du travail et se traduisent chaque année par près de 4 millions de journées de travail perdues. Une accidentalité qui touche au quotidien employeurs et salariés. Primel Traiteur a voulu communiquer autour des enjeux de la sécurité routière auprès de ses salariés. Ces journées sont donc l'occasion de développer une culture partagée de la sécurité routière. Au programme : Une révision du code de la route, un défi photos, des flyers de prévention, un QCM de culture générale... Les salariés ont pu participer à ces différents évènements et se sont prêtés au jeu avec beaucoup d'enthousiasme.

Félicitations aux gagnants :

Sylviane HENRY, Roselyne BOUVIER, Marie Christine LANGOUET, Françoise HAUBOIS, Viviane MALVAL, Camille BELAIR.

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

JAN 25



HELARY DOMINIQUE
MAINTENANCE
AUTOMATICIEN
SILL DAIRY INTERNATIONAL



CAPON JEAN-FRANÇOIS
PRODUCTION
OPÉRATEUR DE NETTOYAGE
TERRE D'EMBRUNS



MARGEZ JÉRÔME
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



SIMON AURÉLIE
COLLECTE
CHAUFFEUR RAMASSEUR
SILL SAS



BOLEAT CLAIRE
ORDONNANCEMENT
RESPONSABLE SUPPLY CHAIN USINE
SILL SAS



QUILLEVERE GWENDAL
PRODUCTION
OUVRIER QUALIFIÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



LE GOFF BERNARD
LOGISTIQUE
OPÉRATEUR LOGISTIQUE
TERRE D'EMBRUNS



ALGAYRES ALEXANDRE
LOGISTIQUE
RESPONSABLE LOGISTIQUE
LE PETIT BASQUE



LE HER MAXIME
PRODUCTION PLABENNEC
CONDUCTEUR LIGNE FEUILLETÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



DUCHEMIN HUGO
YAOURTS
PRÉPARATEUR YAOURTS
LAITERIE ST MALO



GUITTARD FREDDY
EMPRESURES
AGENT DE PRODUCTION ÉTUVISTE
LE PETIT BASQUE

FÉV



COLAS LISA
MARKETING
CHEF DE PRODUIT
SILL SAS



LAYEZ BARAZER BERTIL
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
TERRE D'EMBRUNS



DALIGUET XAVIER
FONDANT
AGENT DE PRODUCTION PRÉPARATEUR
LE PETIT BASQUE



SEVIN SONIA
BEURRERIE-FROMAGERIE
CONDUCTRICE DE LIGNE
SILL SAS



POSTEC TRISTAN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL SAS



BAROUDI SAMIR
PRODUCTION PLABENNEC
CONDUCTEUR LIGNE FEUILLETÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



OUEDRAOGO ZOUMA MARCELINE
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



LEBEAUPIN NICOLE
PRODUCTION
OPÉRATRICE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR



CRAS-QUEAU BENOIT
MAINTENANCE
TECHNICIEN MÉTROLOGIE
SILL SAS



ARABAT SLYMANE
YAOURTS
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



MAURICE LÉO
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



MOREAU NICOLAS
QUALITÉ
COORDINATEUR QUALITÉ
SILL SAS



DUNAYE GAËLLE
ACHATS
ACHETEUSE
LAITERIE ST MALO



GHRIB NABIL
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE



CARIOU STÉPHANIE
BEURRERIE-FROMAGERIE
CONDUCTRICE DE LIGNE
SILL SAS



MAUREL JOHN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL SAS



MAKANDALELE TATY
PRODUCTION PLABENNEC
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



NARAINAPADEATCHY MELVIN
POUDRE
OPÉRATEUR POUDRE
LAITERIE ST MALO



HELLINGA ANAÏS
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



CHARTIER DAVID
FROMAGES FRAIS
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



CLEQUIN LUCAS
PLATEFORME EXPÉDITION PF
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LAITERIE ST MALO



CRONIER NINA
PRODUCTION
OPÉRATEUR CUISINE ET PATISSERIE
PRIMEL TRAITEUR



AYARI ABDESATAR
UHT
CONDUCTEUR SUR-CONDITIONNEMENT
SILL SAS



DESILES JEAN-CHRISTOPHE
COLLECTE
CHAUFFEUR RAMASSEUR
LAITERIE ST MALO



CHAUFOUR DAVID
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



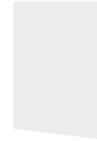
NICOLLE SALAUN TRISTAN
COLLECTE
CHAUFFEUR RAMASSEUR
SILL SAS



MADEC CÉLINE
FINANCES
CONSOLIDEUSE REPORTING FINANCIER
SILL ENTREPRISES



LE BORGNE FRANÇOIS
COMMERCE
CHEF DE PRODUITS
PRIMEL GASTRONOMIE



GOULAIN-DEMIÉ KENZO
FROMAGES FRAIS
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



LE BRETON MALO
GESTION PRODUCTION
GESTIONNAIRE DONNÉES INDUSTRIELLES
PRIMEL GASTRONOMIE



GAGE ANTONY
CONDUCTEUR DE LIGNE
PRODUITS FRAIS
LAITERIE ST MALO



DARTHAIL CLARISSE
LOGISTIQUE
PRÉPARATRICE DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



ROLLAND FRÉDÉRIC
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL TRAITEUR

AVRIL