

OFFRIR UNE ALIMENTATION SAINTE GOURMANDE ET ÉQUILIBRÉE POUR TOUTE LA FAMILLE

N°90 • 12/2025

WWW.SILL-ENTREPRISES.COM

EDITO

Il y a dix ans déjà, la France entrepreneuriale décidait de célébrer la SILL et notre Président Gilles Falc'hun en le désignant « Entrepreneur de l'année » dans le cadre d'un prix national décerné par le célèbre cabinet international EY.

Cette distinction honorifique visait à la fois à récompenser le Développeur, le Patron humaniste, mais également l'homme de territoire et rejaillissait de manière positive sur l'ensemble de notre groupe, les familles fondatrices, ses personnels et les producteurs de lait.

Dans ses interventions de l'époque, Gilles rappelait toutes les vertus du modèle familial, de l'attachement au territoire, de l'importance de la diversification, et nous rappelait la nécessité de toujours regarder vers l'avant avec ambition.

Dix ans plus tard, nous avons fait de ces intentions une véritable feuille de route :

Au niveau **familial**, nous avons renouvelé, lors d'une opération majeure réalisée en novembre 2024, les pactes d'actionnaires liant les familles fondatrices qui restent actionnaires du groupe SILL Entreprises à hauteur de 84% (niveau comparable à celui de 2015).

Au niveau **développement**, le groupe réalisait alors plus de 400 millions d'euros de chiffre d'affaires, dix ans plus tard, le groupe a continué à se développer et

notre chiffre d'affaires devrait dépasser les 700 millions d'euros sur le prochain exercice 2026.

Au niveau **diversification**, l'ensemble de nos quatre métiers progresse de manière régulière et homogène et nous cherchons à préserver cet équilibre.

Du caractère **entrepreneur**, nous avons conservé l'audace et notre capacité à investir : nous lancerons sur 2026 trois investissements majeurs : une ligne de pâtes feuilletées roulées sur le site de Plabennec, une ligne de Skyr sur le site de Saint-Malo et une nouvelle ligne de yaourt sur le site de Petit Basque totalisant un investissement global d'environ 10 millions d'euros et qui permettra à nos trois sociétés de franchir une nouvelle étape dans leur développement.

A quelques jours seulement de la fin de l'année 2025, je souhaite vous adresser au nom du Comité de Direction un grand merci pour l'engagement et l'investissement dont vous avez tous fait preuve durant cette année qui fut particulièrement intense. Nous vous souhaitons d'excellentes fêtes de fin d'année, un repos bien mérité en famille et formulons le vœu que nous conservions pendant de longues années encore la trajectoire et les valeurs que nos aînés ont su nous insuffler et nous confier.

Sébastien Floc'h



REPORTAGE

RUBRIQUE SÉCURITÉ

[SÉCURITÉ SOUS-TRAITANTS : UN ENJEU VITAL POUR NOS SITES](#)

[ENTREPRISES EXTÉRIEURES : UN RISQUE MAJEUR À NE PAS SOUS-ESTIMER ...](#)

PAGE 3

ACTU À LA UNE

RUBRIQUE RESSOURCES HUMAINES

PRIMEL TRAITEUR PARTICIPE AU DUODAY !

Du 17 au 23 novembre, à l'occasion de la Semaine Européenne pour l'Emploi des Personnes Handicapées, Primel Traiteur a eu le plaisir d'accueillir Justine Lecerf au sein de son service Qualité.



Le DuoDay offre à une personne en situation de handicap l'opportunité de découvrir un métier et un environnement de travail, le temps d'une journée. Cette immersion a permis de partager la richesse des missions du service Qualité et de valoriser le rôle essentiel de cette fonction dans une entreprise agroalimentaire.

L'équipe Qualité de Primel Traiteur et Justine ressortent ravies et enrichies de cette expérience, qui, le temps d'une journée, permet de faire de nouvelles rencontres, en changeant notre regard sur le handicap dans le monde professionnel.

Bravo à l'équipe pour cette belle initiative !

RUBRIQUE RSE

SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE - PRIMEL TRAITEUR

En octobre, les équipes de Primel Traiteur se sont mobilisées autour d'initiatives simples et concrètes pour la Semaine Européenne du Développement Durable :

DÉCOUVREZ NOS DERNIERS REPORTAGES PHOTOS ET VIDÉOS.

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



- Mise en place d'une boîte à idées autour des éco-gestes,
- Quiz énergie pour sensibiliser de manière ludique,
- Création d'une bibliothèque partagée pour donner une seconde vie aux livres.

Bravo à toutes et tous pour votre participation et votre enthousiasme !

— NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE GALL

Nouveautés gourmandes chez Le Gall !

La fin d'année approche et, avec elle, deux belles innovations à la marque Le Gall, mêlant exigence qualité, savoir-faire beurrier breton et plaisir de dégustation.



Nous sommes fiers de vous présenter notre **crème épaisse sans lactose**, un produit 100% naturel et unique sur le marché. Onctueuse, généreuse et pensée pour tous, elle permet de retrouver le goût authentique de la crème Le Gall tout en répondant aux besoins des consommateurs sensibles au lactose. Une vraie invitation à la gourmandise pour tous.

Disponible chez Leclerc, Monoprix, Franprix.

Autre nouveauté festive à savourer : **le beurre aromatisé en mini-beurrier**, disponible en quatre déclinaisons festives qui sublimeront les tables de fin d'année : sel fumé, persillade, algues et sel de Guérande. Pratique, raffiné et généreux en goût, il promet des moments de partage encore plus savoureux.

Disponible chez Carrefour, Intermarché, Système U, Auchan, Leclerc.



Deux innovations qui reflètent notre volonté de concilier tradition, créativité et plaisir au quotidien.

— KNORR & LA POTAGÈRE

Inédit cet hiver : La marque Knorr & La Potagère sur tous vos écrans !

Cet hiver, la marque Knorr & La Potagère déploie une présence exceptionnelle en TV. Pendant 10 semaines, de mi-novembre à début février, la marque sera mise en avant sur TF1 dans Petits Plats en Équilibre, Les 12 Coups de Midi, ainsi que dans la fiction du samedi soir, pour un total impressionnant de 510 millions de contacts.

Pour engager les plus jeunes, nous investissons également YouTube, plateforme utilisée chaque mois par 91 % des 18-34 ans. Au programme :

- une vidéo en partenariat avec les incontournables Mcfly & Carlito (disponible en novembre)
- suivie d'une vidéo en compagnie du duo iconique Studio Danielle (disponible en janvier)



La marque arrive aussi sur mobile grâce à l'application Jow. L'app qui réalise vos courses en drive et vous accompagne dans la préparation de vos meilleures recettes avec l'ajout automatique de nos soupes dans le panier drive !

Enfin, le site internet Knorr & La Potagère est désormais en ligne. Nous vous invitons à le découvrir : <https://knorrlapotagere.fr>

— GRANDEUR NATURE

Double récompense pour notre Crème Épaisse Délaçosée 30% MG !

Nous sommes fiers d'annoncer que notre crème sans lactose a été honorée par deux prix prestigieux :



• **Meilleurs Produits Bio 2026 - 1^{er} prix** Catégorie Crème, avec une note de 17,49

• **Trophées des Meilleurs Lancements d'Innovation 2025 - BIOCOOP** enseigne leader du réseau spécialisé biologique.

Cette innovation enrichit notre gamme en proposant une alternative gourmande, idéale pour les personnes intolérantes au lactose... sans jamais sacrifier l'onctuosité ni le goût.

Merci à toute notre équipe pour votre travail et votre engagement, cette réussite est grâce à vous !

Chez Grandeur Nature, nous poursuivons notre mission : proposer des produits bio, sains et gourmands, répondant aux nouvelles attentes alimentaires.



— TERRE D'EMBRUMS



« Lancement des cookies cœur fondant en GMS !

Depuis début octobre, les cookies cœur fondant choco-noisette et pistache sont arrivés en grande distribution. Plus de 35 magasins les ont déjà adoptés, et ce n'est que le début ! Un vrai succès ! »

— NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

« Les fêtes de fin d'année arrivent chez Terre d'Embruns !

Quoi de mieux que d'offrir un panier rempli de gourmandises sucrées à ses proches pour les fêtes de fin d'année ? Retrouvez dans nos magasins, ainsi qu'en GMS, trois tailles de paniers adaptés à toutes les envies. Et petit plus dans nos boutiques : la possibilité de créer votre panier sur mesure ! »

— MALO

Quatre nouveautés rejoignent la gamme des desserts gourmands MALO.

La mousse au chocolat noir aux œufs et le riz au lait entier nature reviennent dans un tout nouveau packaging, tandis que deux nouvelles recettes font leur arrivée, avec une **mousse au chocolat au lait**, douce et fondante, ainsi qu'une **mousse au chocolat noir sur lit de praliné croustillant et aux éclats de crêpe dentelle Gavottes**, plus gourmande que jamais !



Prévenir, c'est agir ensemble : faisons de la sécurité notre réussite collective



Tous disponibles en pot carton recyclable et perpétuant les savoir-faire de la SILL via le site de Bordeaux, ces desserts mêlent intensité, douceur et plaisir, tout en restant fidèles à l'esprit de la marque ainsi qu'à son attachement pour les recettes courtes, simples et gourmandes.

— RUBRIQUE RSE

AUDIT PME+ EN DÉCEMBRE

Cette année, les sites SILL SAS, Laiterie Le Gall, Primel Gastronomie ainsi que le Groupe SILL Entreprises seront audités dans le cadre du label PME+, du 8 au 11 décembre.

Pour rappel, PME+ est un label RSE porté par la FEEF, attribué après un audit annuel réalisé par Ecocert selon un référentiel fondé sur la norme ISO 26000.

Une belle occasion de valoriser les actions engagées et d'identifier de nouveaux axes de progrès.

SILL ENTREPRISES REJOINT LA PLATEFORME OPEN CLIMAT

SILL Entreprises fait désormais partie des entreprises engagées au sein de la plateforme Open Climat.

Cette démarche vise à :

- Renforcer la transparence en matière d'empreinte carbone,
- Faciliter la coopération au sein des filières,
- Accélérer la décarbonation grâce à un partage des données.

Une étape supplémentaire dans notre engagement collectif pour une filière agroalimentaire plus responsable et plus transparente.

→ Sous-traitance = risque multiplié par 2 à 3 par rapport aux salariés permanents (source INRS).

DES DANGERS BIEN IDENTIFIÉS

- Les typologies de risques sont claires :
- Chutes de hauteur (échafaudages, toitures)
- Écrasements par engins ou pièces lourdes
- Accidents liés à la coactivité (zones partagées, absence de coordination)

DES CHIFFRES QUI INTERPELLENT

- 620 000 accidents du travail avec arrêt chaque année en France (régime général)
- ≈ 550 accidents mortels/an, dont une part significative concerne des salariés d'entreprises extérieures
- 15 à 20 % des accidents graves impliquent intérimaires et sous-traitants

RESPONSABILITÉS : UN CADRE STRICT

Chaque chef d'entreprise est responsable de la sécurité de ses salariés. L'entreprise utilisatrice a une obligation de coordination pour prévenir les risques liés à la coactivité.

⚠ En cas d'accident impliquant un salarié d'une entreprise extérieure, le risque pénal est réel : blessures ou homicide involontaires si manquement (ex. absence de consignation, défaut de coordination).

Les deux entreprises peuvent être condamnées si leurs obligations ne sont pas respectées.

UN ENJEU STRATÉGIQUE POUR NOS SITES

L'intervention des entreprises extérieures doit être encadrée et formalisée par écrit.

C'est pourquoi nous avons organisé le 7 novembre une réunion d'information réunissant 30 participants (directeurs de sites, responsables maintenance, préventeurs).

Cette session a été animée par Maître ADAM, avocate du cabinet Chevallier & Associés.

— RUBRIQUE SÉCURITÉ

SÉCURITÉ SOUS-TRAITANTS : UN ENJEU VITAL POUR NOS SITES

ENTREPRISES EXTÉRIEURES : UN RISQUE MAJEUR À NE PAS SOUS-ESTIMER

Les entreprises extérieures sont surreprésentées dans les accidents graves et mortels, notamment en industrie et BTP, lors d'opérations de maintenance ou de travaux en hauteur.

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

SEPT.



DROFF CHLOÉ
ADV EXPORT
ASSISTANTE EXPORT
SILL SAS



GAVIGNET INÈS
COMMERCE RHD
TECHNICO-COMMERCIAL
FOOD SERVICE
SILL SAS



LE GUEN FRANÇOIS
BEURRERIE-FROMAGERIE
CONDUCTEUR
LIGNE CONDITIONNEMENT
SILL SAS



LUNVEN LAËTITIA
COMPTABILITÉ
COMPTABLE RÉVISEUR
SILL SAS



PENDU MATHIEU
RSE
CHARGÉ DE MISSIONS RSE
SILL SAS



POILVET JULIEN
MAINTENANCE
RESPONSABLE MAINTENANCE
TRAVAUX NEUFS
SILL SAS



KEREBEL CHRISTIAN
SÉCURITÉ
ANIMATEUR SÉCURITÉ
CHANTIER
SILL SAS



FERELOC HUGO
ACHATS
GESTIONNAIRE DE PARC
SILL ENTREPRISES



COURTEL MATHIEU
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



LARUELLE THOMAS
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



ARBRILE TRISTAN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



CLOCHARD ANAÏS
R&D
CHEFFE DE PROJETS R&D
SILL DAIRY INTERNATIONAL



JAOUEN YANN
LABORATOIRE
TECHNICIEN DE LABORATOIRE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



LE GARREC SAMUEL
PRODUCTION
CONDUCTEUR INSTALLATION
SÉCHAGE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



BOULAY TIOPHANE
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE FABRICATION
PRIMEL TRAITEUR



CREIGNOU LAURENT
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



GORLAY KERVI
QUALITÉ
RESPONSABLE QUALITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



BRYON ALAN
QUALITÉ/LABORATOIRE
TECHNICIEN DE LABORATOIRE
LAITERIE ST MALO



SAID ACHATA
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



VALLI BERNARD
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE

OCT.



GUEENNOC MARION
COLLECTE
CHAUFFEUR-RAMASSEUR
SILL SAS



CAYARCY NATHANAËL
COLLECTE
CHAUFFEUR-RAMASSEUR
SILL SAS



KAAG SOPHIE
INFORMATIQUE
TECHNICIENNE SUPPORT
APPLICATIF
SILL ENTREPRISES



LE GALL CHRISTOPHE
PRODUCTION
OPÉRATEUR INSTALLATION
SÉCHAGE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



ULMER ROMAIN
PRODUCTION
ASSISTANT CONDUCTEUR
INST. SÉCHAGE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



SOLA DYLAN
CONDITIONNEMENT
CONDUCTEUR DE LIGNE
CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



LE MOIGN JÉRÉMY
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



LELEU PASCAL
CONDITIONNEMENT
CONDUCTEUR DE LIGNE
CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



SEZNEC DAMIEN
COMMERCE
RESPONSABLE COMPTE CLÉ
ENSEIGNE
LAITERIE LE GALL



LERoyer SYLVIE
PRODUCTION
OPÉRATRICE CUISINE
PÂTISSERIE
PRIMEL TRAITEUR



VERMEERSCH INÈS
PRODUCTION
OPÉRATRICE CUISINE
PÂTISSERIE
PRIMEL TRAITEUR



SANNIER DYLAN
PRODUCTION
MANUTENTIONNAIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



LELIEVRE ROMAIN
PRODUCTION
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



ANNE ERWAN
PRODUCTION
MANUTENTIONNAIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



PIERRAIN EWEN
ENVIRONNEMENT
AGENT ENVIRONNEMENT
NETTOYAGE
PRIMEL GASTRONOMIE



LANGLET QUENTIN
PRODUCTION
CONDUCTEUR LIGNE FEUILLETÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



ROJBANI LAZHAR
PRODUCTION
CONDUCTEUR LIGNE FEUILLETÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



LEMERCIER LAETITIA
CONTROLE DE GESTION
ASSISTANTE GESTION
DE PRODUCTION
LAITERIE ST MALO



BARIL LUCIE
COMMERCE
RESPONSABLE COMPTES CLES
LAITERIE ST MALO



L'AMINOT PAULINE
PRODUCTION
CHARGEÉE DE MISSIONS
EN AMÉLIORATION CONTINUE
LAITERIE ST MALO



MOKHTARI KILANI
PRODUCTION
PÉTRISSEUR TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



BALCON CLAUDE
PRODUCTION
OPÉRATEUR
DE CONDITIONNEMENT
TERRE D'EMBRUNS



ABDI SAID SAÏD
PRODUCTION
OPÉRATEUR DE PRO-
DUCTION
TERRE D'EMBRUNS



PRUD'HOMME BRYAN
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE
COMMANDES
LE PETIT BASQUE



REVOLTE MARLÈNE
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
CONDUCTRICE DE LIGNE
LE PETIT BASQUE