

N°91 • 03/2026

WWW.SILL-ENTREPRISES.COM

EDITO

Le Salon de l'agriculture 2026 a fermé ses portes il y a quelques jours. C'était un salon très particulier car privé de ses emblématiques bovins, qui font la fierté de tous, et en premier lieu celle de nos producteurs associés. La fréquentation en a été significativement affectée, elle est en retrait de plus de 25% cette année rendant le salon un peu moins convivial et festif...

Dans ce contexte un peu morose, il nous revient de célébrer une nouvelle fois la mobilisation de nos équipes : plus de 60 collègues se sont relayés pendant 9 jours sur notre stand afin de recevoir le grand public, leur présenter et leur faire déguster nos produits, et découvrir nos savoir-faire. Le salon est également l'occasion de recevoir nos producteurs, avec lesquels nous sommes toujours heureux de pouvoir partager quelques moments de convivialité, nos principaux clients et également nos élus du territoire avides de comprendre nos grands enjeux et leurs impacts régionaux.

Cette année le groupe SILL entreprises a été une nouvelle fois largement récompensé, puisque nos laiteries ont reçu pas moins de sept médailles lors de l'édition 2026 du Concours Général Agricole, détaillées ci-après dont une médaille d'or, deux médailles d'argent, et quatre médailles de bronze.

Ces médailles, si importantes pour nous, mettent à l'honneur nos savoir-faire et surtout l'engagement total de nos équipes répartis sur nos différents sites. Ce message constitue à nouveau pour nous l'occasion de les remercier très chaleureusement de leur engagement, de saluer nos talents..

..... Sébastien Floc'h



— REPORTAGE

RUBRIQUE ...

REMISE À NEUF D'UNE MACHINE : UN CHANTIER MAJEUR MENÉ AVEC SUCCÈS

Après une immobilisation de trois ans, l'une de nos machines a fait l'objetPAGE 3

ACTU À LA UNE

7 MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2026

À l'occasion du Concours Général Agricole 2026, organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture à Paris, le groupe Sill Entreprises s'est illustré en remportant 7 médailles, confirmant la reconnaissance de son savoir-faire par les professionnels de l'alimentaire.

Grâce à ses Minis beurriers, la Maison Le Gall vient de décrocher l'Or à ce concours.

MAISON LE GALL

- **OR** : Beurre de baratte au sel fumé. Présenté sous forme de minis beurriers, ce beurre fraîchement médaillé se distingue par son goût délicatement fumé, sublimé par un sel d'exception
- **ARGENT** : Beurre doux
- **BRONZE** : Beurre grand cru doux

MALO

- **BRONZE** : Yaourt brassé fraise et framboise
- **BRONZE** : Yaourt saveur citron
- **BRONZE** : Yaourt saveur vanille

Yaourts servis dans le pot carton iconique de MALO !

LE PETIT BASQUE

- **ARGENT** : Fouetté de brebis au sel de Guérande

INTRAIL MUROS 2026 !

Félicitations à toutes les équipes de la Laiterie et de Tifany pour leur participation à l'Intrail Muros 2026 !

Un grand bravo particulièrement à l'équipe 3, qui a brillamment terminé à la 5^{ème} place !

Une réelle aventure sportive pour nos coureurs qui ont porté haut les couleurs de l'entreprise.

DÉCOUVREZ NOS DERNIERS REPORTAGES PHOTOS ET VIDEOS.

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



— NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE GALL

Cap sur la Chandeleur : place à la gourmandise !



Chaque année, la Chandeleur représente un véritable temps fort de consommation pour les produits de la marque Le Gall.

À cette occasion, nos beurres, crèmes et laits ont été mis en avant en grandes surfaces.

Un rendez-vous stratégique qui valorise notre savoir-faire laitier et renforce la visibilité de nos produits à un moment clef de l'année.

Merci à toutes les équipes mobilisées pour la réussite de cette opération !

Changement de pack : Nouveau look pour notre crème fraîche épaisse 40 % MG !

Un nouveau design harmonisé avec notre crème sans lactose, pour plus de cohérence en rayon et une image toujours plus premium et gourmande.

La recette, elle, ne change pas.

À retrouver progressivement en magasin dans les prochaines semaines.



— LE PETIT BASQUE

Le fromage blanc au lait de brebis fait pot neuf !

Dans un contexte où l'équilibre matière constitue un enjeu majeur pour le groupe, Le Petit Basque a fait évoluer la recette de son fromage blanc afin de mieux valoriser les composants du lait de brebis, et notamment la matière grasse. La nouvelle recette, intégrant davantage de lait entier, permet d'optimiser l'utilisation du lait sur l'année tout en contribuant à un meilleur équilibre matière.

Cette évolution s'accompagne naturellement d'un changement de pack, pour gagner en clarté et en modernité en rayon. Le pack évolue ainsi pour rester fidèle à l'essentiel : un fromage blanc tout doux, onctueux et élaboré à partir de lait de brebis 100 % français.

- Lecture simplifiée
- Texture produit valorisée
- L'origine française du lait de brebis affirmée

Un nouveau pack qui renforce la visibilité de la marque tout en restant fidèle à notre savoir-faire et à la qualité de notre lait de brebis 100% français.



Le yaourt à la grecque : la valeur sûre du rayon frais !



Onctueux, généreux et réconfortant, le yaourt à la Grecque continue de séduire les consommateurs en quête de plaisir et d'équilibre. Porté par cette dynamique, Le Petit Basque s'impose depuis plusieurs années comme un acteur clé du segment.

En 2025, la marque se hisse à la 3^{ème} place nationale sur le segment des yaourts à la Grecque nature (tous laits confondus), avec 336 tonnes vendues

(+11 %) et 2,5 M€ de chiffre d'affaires (+8 %). Elle confirme également son leadership sur le yaourt à la Grecque au lait de brebis, avec 45,4 % de part de marché volume (Circana HMSM CAD P13 2025).

Fidèle à son savoir-faire au lait de brebis, Le Petit Basque poursuit le développement d'une offre généreuse et onctueuse, en phase avec les attentes des consommateurs en quête de plaisir et d'équilibre alimentaire.



— MALO



Fromages Frais :

Les fromages frais Malo évoluent avec un nouveau design packaging, pensé pour améliorer la lisibilité et la cohérence de la gamme. Les packs adoptent désormais des pots transparents, un code couleur par recette et une architecture graphique alignée avec les autres produits Malo.

Cette évolution vise à rendre l'offre plus claire et plus attractive en rayon, tout en renforçant l'identité de la marque.

Retrouvez toutes vos recettes préférées dans un nouveau design qui affirme le caractère des Fromages Frais Malo.

Sans Lactose :

Le Sans Lactose aux probiotiques Vanille Malo a été récompensé par le Prix de la Meilleure Nouveauté Produit en Bretagne 2026. Cette distinction est décernée chaque année par un jury de consommateurs et de professionnels qui évaluent les innovations alimentaires bretonnes selon plusieurs critères, dont le goût, la pertinence d'usage et le potentiel commercial.

Cette récompense vient saluer le travail des équipes Malo autour de cette gamme et met en lumière la capacité de la laiterie à proposer des produits adaptés aux attentes des consommateurs, tout en valorisant le savoir-faire de l'entreprise et l'innovation alimentaire bretonne.



NOS MARQUES

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

REMISE À NEUF D'UNE MACHINE : UN CHANTIER MAJEUR MENÉ AVEC SUCCÈS

Après une immobilisation de trois ans, l'une de nos machines a fait l'objet d'une remise en état complète : La MAY, il s'agit des **formeuses de pots à yaourt**. Elles transforment une **bobine de papier** et une **découpe** en un **pot en papier formé**, prêt à être paraffiné.

Avec cette machine remise en service, nous comptons désormais **13 MAY (Machines à Yaourt) opérationnelles**, offrant une **capacité totale d'environ 170 millions de pots par an**.

Un projet d'envergure, mené sur près d'un an, qui permet aujourd'hui de disposer d'un équipement totalement rénové et aligné au maximum sur les standards des nouvelles machines MAY.

UNE RECONSTRUCTION EN PROFONDEUR

L'ensemble de la machine a été démonté pour permettre un **nettoyage intégral**, un **sablage** ainsi qu'une **mise en peinture** complète. Plusieurs interventions majeures ont été réalisées :

- Remplacement à neuf de tous les **roulements, chaînes et courroies d'entraînement**.
- Changement complet des **résistances, moteurs, boutons et câblages**.
- Montage de **systèmes d'aspiration neufs**, identiques à ceux équipant les dernières générations de machines MAY.
- Installation d'une **armoire électrique neuve**, conçue selon les standards des nouvelles machines MAY (afin d'accueillir la partie automatisme et contrôle (codeur / cellules / IHM...)).

RUBRIQUE RH

JORDAN QUILLEVERÉ, SUPPORT TECHNIQUE.

Chez Sill, l'alternance n'est pas seulement une voie de formation, c'est un véritable investissement dans l'avenir. Jordan en est l'un des meilleurs exemples : arrivé comme alternant au support technique, il a pu développer ses compétences au cœur des équipes et construire progressivement son parcours professionnel. Cette dynamique d'accompagnement s'inscrit dans une démarche plus large : cette année, le Groupe accueille 103 alternants, autant de talents que Sill choisit de former, soutenir et faire grandir.

Qu'est-ce qui t'a donné le déclic pour choisir notre entreprise pour ton alternance... et qu'est-ce qui t'a convaincu de rester après ?

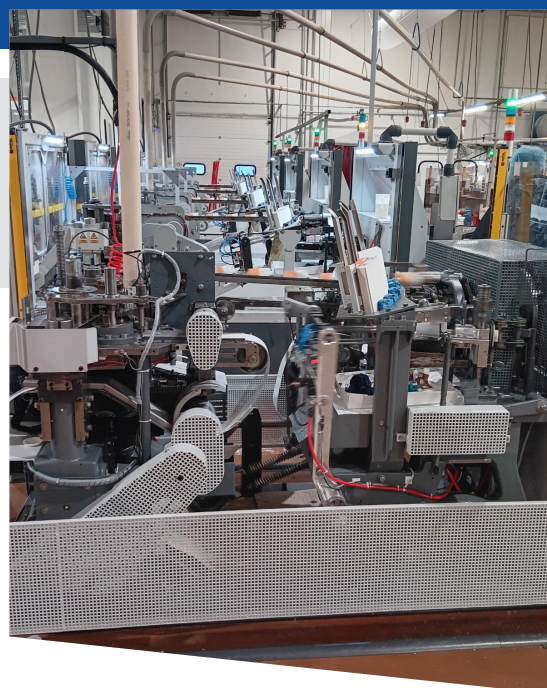
J'avais déjà eu l'occasion de travailler l'été sur le site de Primel, mais je ne connaissais pas encore toute la richesse du Groupe. Grâce au bouche à oreille, j'ai pu intégrer la DSI pour un stage de trois mois, suivi d'un job d'été puis d'un contrat d'alternance en 2017/2018 dans le cadre de ma formation ISVD (Intégration Système Voix Données).

Ce qui m'a immédiatement marqué, c'est l'ambiance de travail : un environnement humain, bienveillant et dynamique. La diversité des missions, les échanges quotidiens avec les équipes et les déplacements sur les sites de production ont renforcé mon envie de m'investir durablement. C'est cette combinaison de confiance, de proximité et de professionnalisme qui m'a donné envie de rester dans l'entreprise.

Si tu repenses à ton alternance, quel moment te revient spontanément en tête - un défi, une fierté, une petite victoire ?

Mon projet d'alternance portait sur le déploiement de la téléphonie sans fil à Primel : un défi technique passionnant et très concret.

Dans ma formation, j'étais entouré de professionnels et orienté vers des projets réels. Retrouver cette même dynamique ici, en situation opérationnelle,



L'objectif

est atteint :

intégrer un maximum de composants compatibles avec les nouvelles MAY afin d'améliorer la fiabilité et la maintenabilité.

UN ÉQUIPEMENT PRÊT POUR UNE NOUVELLE VIE

Grâce à l'implication des équipes techniques et à un travail de rénovation complet, cette machine est désormais prête à reprendre du service dans des conditions optimales. Une belle illustration de notre savoir faire interne et de notre capacité à prolonger la durée de vie de nos équipements tout en les modernisant.



a été très motivant. C'est un projet qui m'a appris beaucoup et dont je garde un excellent souvenir.

Quelle compétence ou quelle manière de travailler t'a le plus transformé pendant ton alternance, et que tu utilises encore tous les jours ?

L'alternance m'a permis de développer trois qualités essentielles dans mon métier : la patience, l'empathie et l'adaptabilité.

J'ai également structuré ma méthodologie de travail : toujours commencer par les vérifications les plus simples avant d'explorer des pistes plus techniques. Une approche progressive qui me permet aujourd'hui d'être efficace, rigoureux et sûr de ne rien laisser au hasard.

Qu'est-ce qui t'a le plus aidé à te sentir "chez toi" ici : une personne, une équipe, une attention particulière ?

Sans hésiter : mon équipe.

La disponibilité, l'écoute, la cohésion et la qualité du relationnel ont énormément compté. On sent que chacun a à cœur de partager, d'accompagner et de travailler ensemble. Cette culture d'entraide fait vraiment la différence.

Si tu avais un message à transmettre aux alternants d'aujourd'hui, ce serait quoi ? Un conseil, un encouragement, un secret de réussite ?

Si vous vous sentez bien dans votre alternance, faites tout pour continuer l'aventure. L'entreprise investit dans votre parcours, vous soutient dans votre évolution et vous offre un terrain idéal pour apprendre, progresser et vous épanouir.

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

NOV. 25



CORROLEUR EDWIN
AUTOMATISME
AUTOMATICIEN
SILL SAS



BELLIARD ABREU OLIVIER
AUTOMATISME
AUTOMATICIEN
SILL SAS



LELEU PASCAL
CONDITIONNEMENT
CONDUCTEUR DE LIGNE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



MAI JÉRÔME
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



PRETEZEILLE YANNICK
QUALITÉ
ASSISTANT QUALITÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



MAHIEDDINE SHANA
PRODUCTION
MANUTENTIONNAIRE
PRIMEL GASTRONOMIE



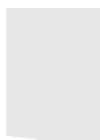
MOREL TEDDY
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL TRAITEUR



BOSSU LAURENT
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
PRÉPARATEUR DE RECETTES
LE PETIT BASQUE



POTET OTHILIE
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
CONDUCTRICE DE LIGNE
LE PETIT BASQUE



SIMON FABRICE
YAOURTS
OPÉRATEUR DE LIGNE
LAITERIE SAINT MALO



PICHOT FABRICE
YAOURTS
PRÉPARATEUR YAOURTS
LAITERIE SAINT MALO



VIALLELES MAURINE
YAOURTS
OPÉRATRICE DE PRODUCTION
LAITERIE SAINT MALO



ASSELIN MATHILDE
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
CONDUCTRICE DE LIGNE
LE PETIT BASQUE

DÉC. 25



FAGOT JÉRÉMIE
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



FLORANT DANNY
LOGISTIQUE
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



LAURENT GUILLAUME
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
PRÉPARATEUR DE RECETTES
LE PETIT BASQUE



KERROS CYRILLE
LOGISTIQUE
MAGASINIER
SILL DAIRY INTERNATIONAL

JANV. 26



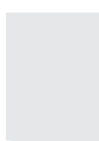
ALFEINI AMINATA
PRODUCTION
OPÉRATRICE DE PRODUCTION
TERRE D'EMBRUNS



LEQUERTIER ALEXANDRE
PRODUCTION
OUVRIER QUALIFIÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



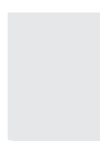
COCAIGN NICOLAS
PRODUCTION
CHEF DE LIGNE
PRIMEL GASTRONOMIE



CARIOU ERWAN
MAINTENANCE
MÉCANICIEN CHAUDRONNIER
PRIMEL GASTRONOMIE



HENRISEY SANDIE
PRODUCTION
OUVRIER QUALIFIÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



ALEM NAFAA
PRODUCTION
PRODUCTION PLABENNEC
PRIMEL GASTRONOMIE



EL MAIMOUNI NOUR EDDINE
AGENT DE NETTOYAGE
PRODUCTION PLABENNEC
PRIMEL GASTRONOMIE



HOLTZER MAXIMILIEN
QUALITÉ
CONDUCTEUR LIGNE FEUILLETÉ
PRIMEL GASTRONOMIE



FEDRY FRANÇOIS
PRODUCTION
CHEF D'ÉQUIPE
PRIMEL TRAITEUR



ANCELIN ANAIS
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
CONDUCTRICE DE LIGNE
LE PETIT BASQUE



TEXIER CAROLINE
PRODUCTION
AGENT DE PRODUCTION -
OPÉRATRICE
LE PETIT BASQUE



DENEUX MÉLANIE
CONDITIONNEMENT
CHEF D'ÉQUIPE
SILL DAIRY INTERNATIONAL

RUBRIQUE RSE

AUDIT PME+ & BIOED : UN ENGAGEMENT CONFIRMÉ

En décembre 2025, Ecocert a réalisé l'audit annuel des labels PME+ et BioED, basé sur les principes de l'ISO 26000.

Résultat : un score global de 90 %, stable par rapport à 2024 ce qui assure le renouvellement du label.

Dans le détail, les résultats traduisent une RSE intégrée au fonctionnement du groupe.

L'audit souligne notamment une démarche structurée, des actions engagées, ainsi qu'un ancrage territorial fort.

En conclusion, l'auditeur identifie aussi des axes de progrès : renforcer le déploiement de la RSE, augmenter la participation aux questionnaires internes, poursuivre les efforts sur la valorisation des déchets et renforcer le reporting RSE.

ACHATS RESPONSABLES : DIFFUSER UNE CULTURE COMMUNE

Depuis mai 2025, une newsletter trimestrielle « Achats Responsables » est diffusée au sein du groupe. Co-construite par un acheteur, un référent RSE et Eugénie L'Hours, alternante chargée de mission RSE au service Achats Directs, elle propose des informations pratiques, des retours d'expérience et des outils pour accompagner les équipes achats dans leurs consultations et négociations.

L'ambition du service Achats directs est de faire des achats responsables une pratique quotidienne, afin de générer un impact positif pour le Groupe comme pour l'ensemble de nos parties prenantes et notre écosystème.