



RAPPORT RSE 2025

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



ÉDITO



SÉBASTIEN FLOC'H
PRÉSIDENT



TRISTAN FALC'HUN
DIRECTEUR GÉNÉRAL



HENRI LÉON
DIRECTEUR GÉNÉRAL RSE
ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

La 7^e édition de notre rapport de durabilité revient sur l'année 2025. Nous avons souhaité donner une vision claire de nos actions et de nos avancées sans faire l'impasse sur les points sur lesquels nous devons encore progresser.

Notre activité repose sur la transformation de matières premières locales, en particulier le lait, et sur des entreprises ancrées dans leur territoire. Ce modèle nous conduit au quotidien à chercher des équilibres entre la qualité et l'accessibilité de nos produits et la réduction de nos impacts.

En 2025, nous avons poursuivi le travail engagé sur plusieurs sujets concrets : qualité nutritionnelle, consommations d'énergie et d'eau, gestion des déchets, évolution des emballages, relations avec nos partenaires agricoles et ancrage local. Ce rapport en présente les résultats de manière factuelle ainsi que les difficultés rencontrées.

Sur le climat, après la réalisation de notre bilan d'émissions de gaz à effet de serre en 2022 et le lancement d'une démarche avec l'ADEME, l'année 2025 a marqué une étape de mise en œuvre : amélioration des données, identification des principaux postes d'émissions et premiers plans d'action. Ces travaux constituent une base, qui reste à consolider dans le temps. Le prochain bilan carbone, qui sera réalisé sur l'exercice 2026, viendra renforcer cette trajectoire en offrant une vision encore plus précise des actions engagées et de leurs impacts.

Nous avons également poursuivi la structuration de nos indicateurs extra-financiers afin de mieux suivre nos actions et d'éclairer les décisions. Ce travail, parfois discret, est essentiel pour progresser de manière cohérente.

Au-delà des chiffres, ce rapport reflète le travail mené par nos équipes et avec nos partenaires dans les territoires où nous sommes implantés. Il montre une démarche en construction, avec ses avancées et ses limites. Enfin, notre stratégie RSE s'articule désormais autour de piliers clarifiés, dont l'un évolue pour mieux refléter notre ambition à l'export : valoriser durablement notre savoir-faire à l'international. Cette dimension renouvelée témoigne de notre volonté d'associer développement international et responsabilité, en partageant nos expertises, en renforçant nos partenariats et en répondant aux attentes spécifiques de nos marchés tout en intégrant pleinement les enjeux de durabilité.

Nous espérons que sa lecture permettra de mieux comprendre nos priorités, nos choix et les étapes qui restent à franchir.

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 SAIN



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.

• SOUTENIR NOS COLLECTES ET NOS TERRITOIRES



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

• FAVORISER L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES



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

• VALORISER DURABLEMENT NOTRE SAVOIR-FAIRE 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.

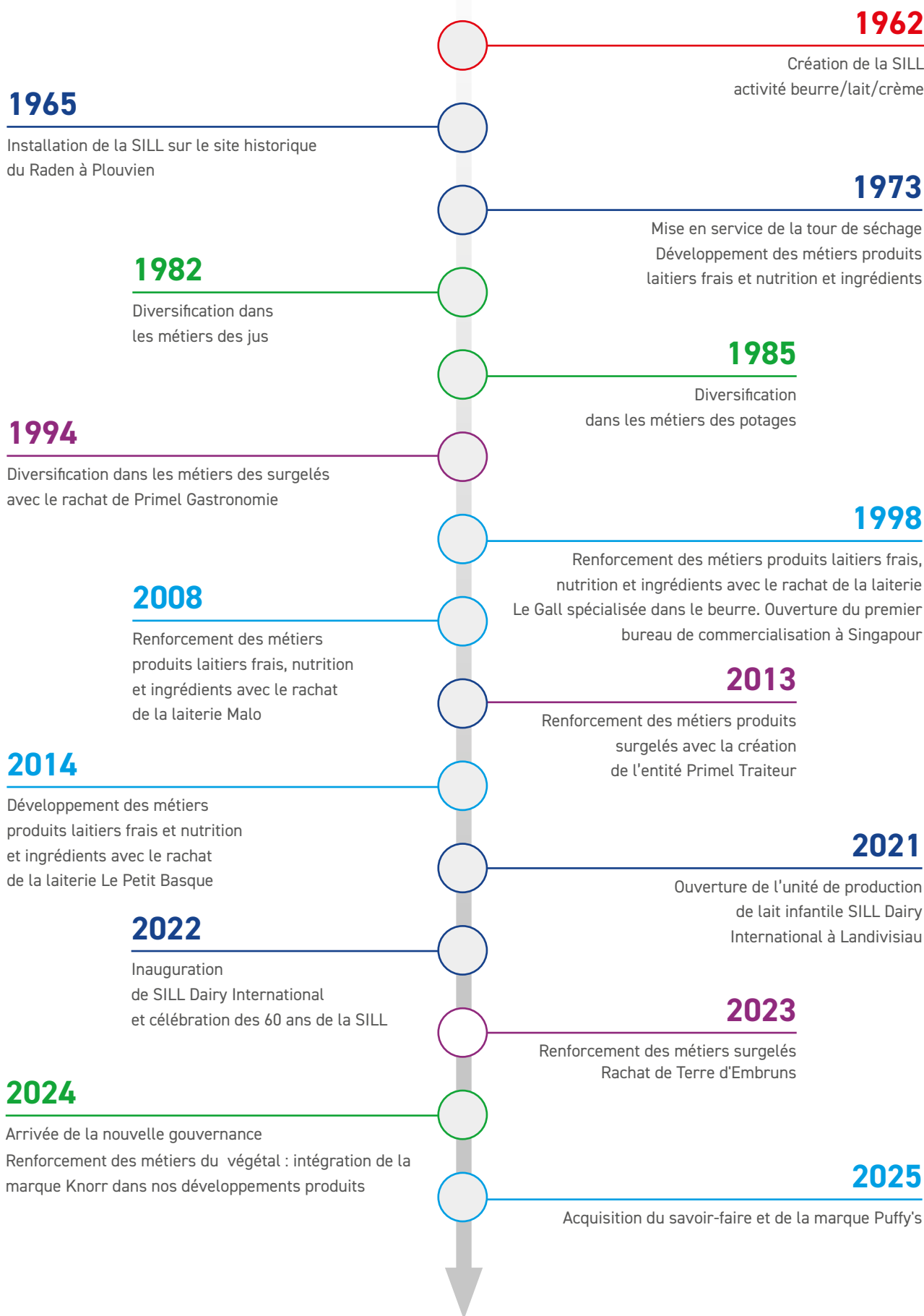
• CULTIVER LES TALENTS DANS UN GROUPE À TAILLE HUMAIN



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.



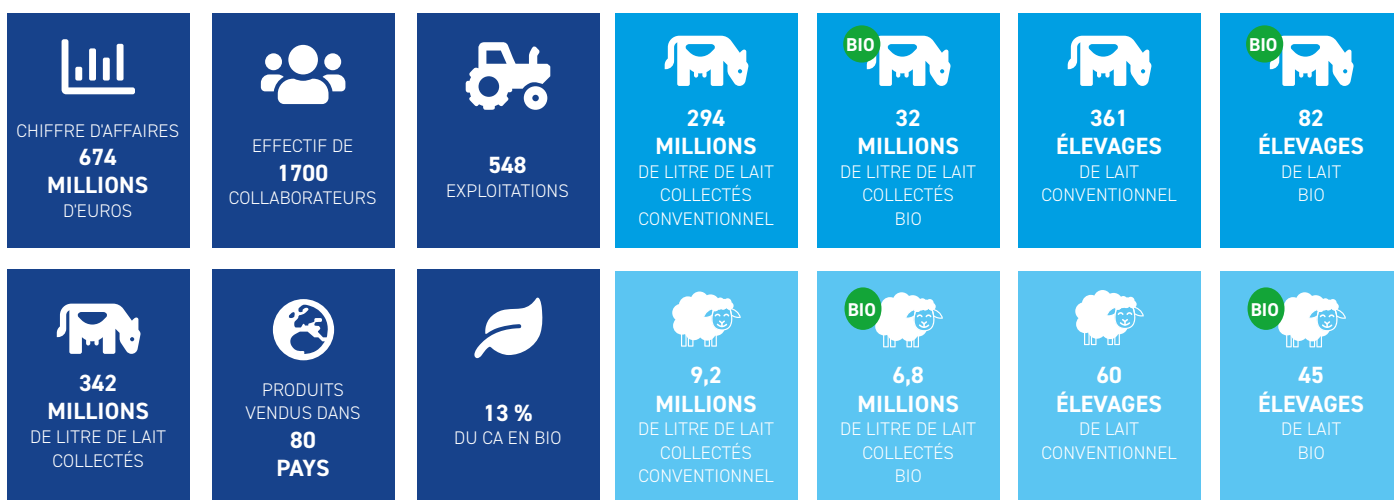
CHIFFRES CLÉS

RAISON D'ÊTRE :

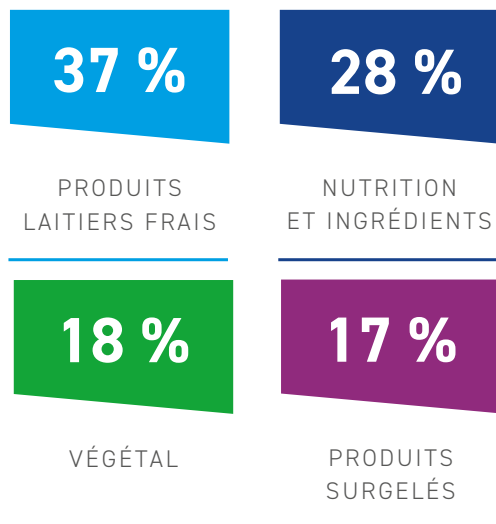
"OFFRIR UNE ALIMENTATION SAIN
GOURMANDE, ÉQUILBRÉE ET DURABLE
POUR TOUTE LA FAMILLE"



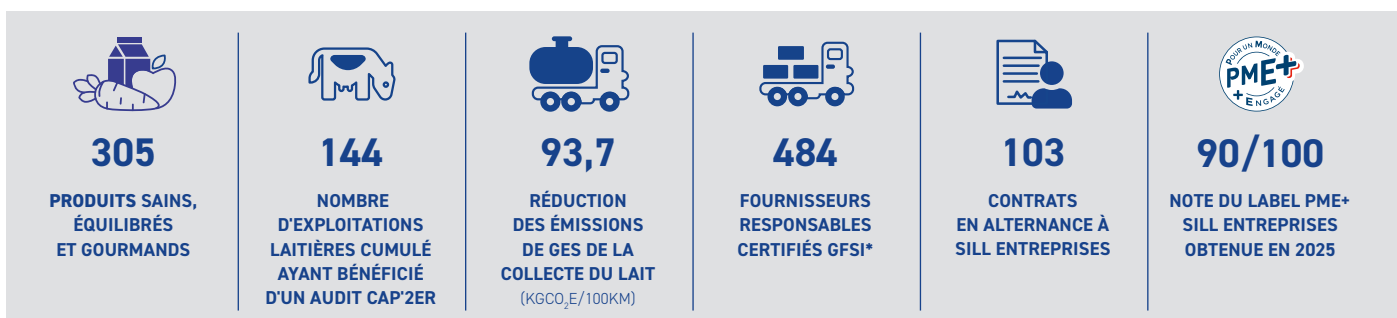
— CHIFFRES 2025



— RÉPARTITION DU CHIFFRE D'AFFAIRES PAR MÉTIER



— INDICATEURS RSE



— GOUVERNANCE RESPONSABLE ET ÉTHIQUE —

CONSEIL DE SURVEILLANCE



GILLES FALC'HUN

PRÉSIDENT



GURVAN FALC'HUN

VICE-PRÉSIDENT



ALEXANDRE PAVION

INVESTISSEURS FINANCIERS



JULIEN KREBS

INVESTISSEURS FINANCIERS



EUDES MAGNIER

MEMBRES EXTERNES



HENRI TROMELIN

MEMBRES EXTERNES



MICHEL MAGUEUR

MEMBRES EXTERNES



PIERRE EMMANUEL LEMARCHAND

CENSEURS



JEAN YVES GOASDUFF

CENSEURS



JEAN LEVIOL

CENSEURS

CODIR GROUPE

PRÉSIDENTE ET DIRECTION GÉNÉRALE GROUPE



SÉBASTIEN FLOC'H

PRÉSIDENT



TRISTAN FALC'HUN

DIRECTEUR GÉNÉRAL



HENRI LÉON

DIRECTEUR GÉNÉRAL RSE
ET DÉVELOPPEMENT
DURABLE

DIRECTION DES FONCTIONS SUPPORTS



EMILIE POUGET

DIRECTRICE ADMINISTRATIVE
ET FINANCIÈRE



EMMANUEL HAMON

DIRECTEUR ACHATS
ET SUPPLY CHAIN

DIRECTION DES MÉTIERS



SÉBASTIEN FLOC'H

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS LAITIERS FRAIS



TRISTAN FALC'HUN

DIRECTEUR GÉNÉRAL
NUTRITION
ET INGRÉDIENTS



PATRICE KEROUEL

DIRECTEUR RESSOURCES
HUMAINES



YANNICK LE BARS

DIRECTEUR SYSTÈME
D'INFORMATION ET
TRANSFORMATION DIGITALE



DOMINIQUE MAGUET

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS VÉGÉTAUX



BRICE URLACHER

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS SURGELÉS



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

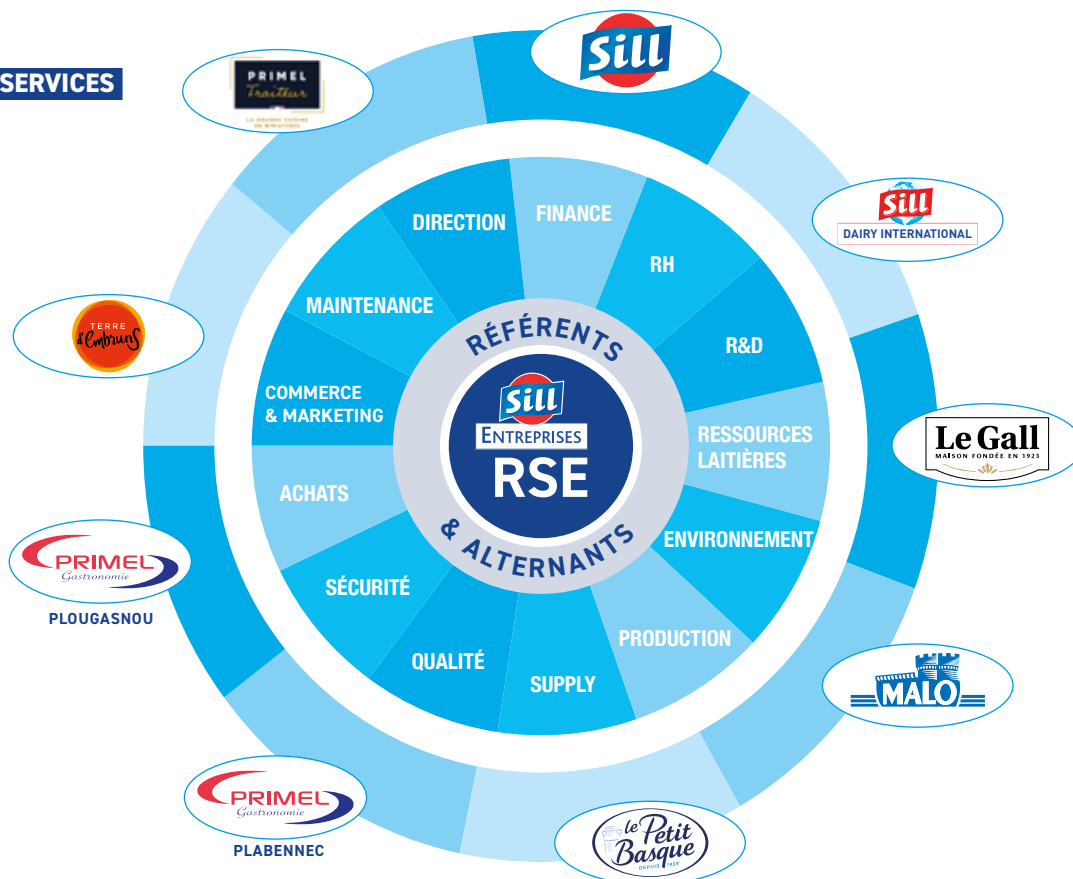
ANIMATION SITE



ANNE-SOPHIE CAROFF

CHARGÉE DE PRÉVENTION SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT RÉFÉRENTE RSE

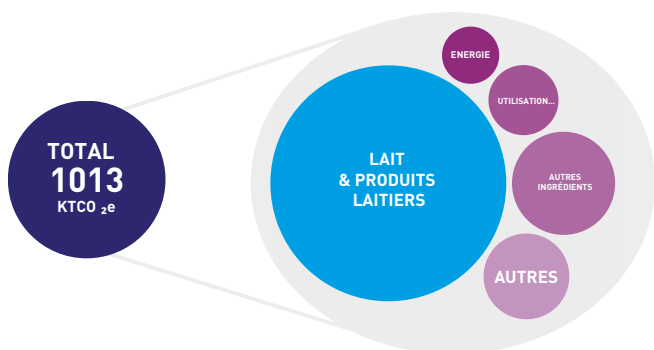
RÉSEAU DES SERVICES ENGAGÉS :



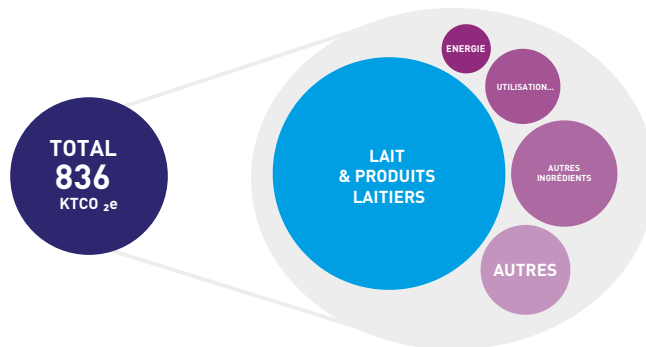
LA DÉMARCHE

Conscients des enjeux environnementaux et climatiques, nous nous sommes engagés dans une transition bas-carbone visant à réduire durablement l'empreinte carbone de nos activités. Cette démarche repose sur une meilleure compréhension de nos sources d'émissions, la mise en place d'actions de réduction sur les principaux postes identifiés et l'intégration progressive de ces enjeux dans nos processus de pilotage.

BILAN CARBONE DE SILL ENTREPRISES EN 2022



BILAN CARBONE DE SILL ENTREPRISES EN 2020

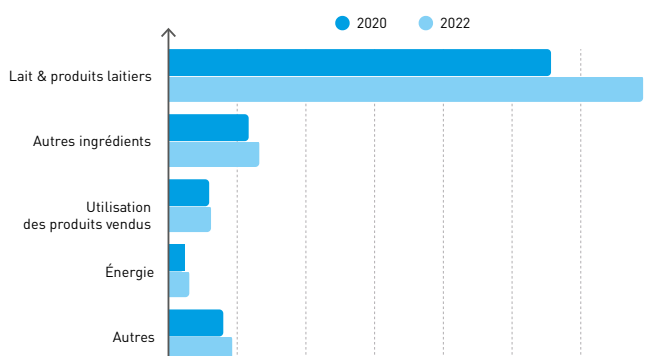


En 2020 et 2022, SILL Entreprises a réalisé le bilan de ses émissions de gaz à effet de serre couvrant les scopes 1, 2 et 3, conformément à la méthodologie ACT (Assessing Low Carbon Transition).

Forts de ce diagnostic, nous avons lancé en 2024 une démarche stratégique structurée en partenariat avec l'ADEME, en adoptant la méthodologie "ACT Pas à Pas". Développée conjointement par l'ADEME et le CDP (Carbon Disclosure Project), cette approche vise à aligner progressivement notre modèle économique sur une trajectoire bas-carbone, à travers l'identification et la priorisation d'actions concrètes de réduction des émissions.



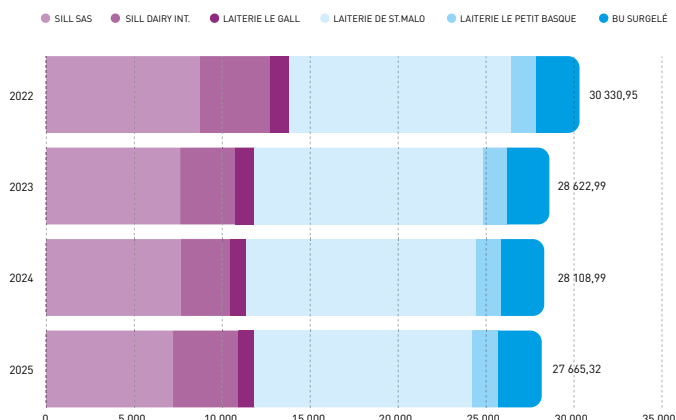
ÉVOLUTION DES POSTES D'ÉMISSIONS ENTRE 2020 ET 2022



Pour la période 2025-2026, notre démarche entre dans une phase plus opérationnelle. Elle se traduit par la mise en œuvre d'actions ciblées et par le déploiement d'indicateurs de performance destinés à suivre et à mesurer les effets des actions engagées.

La trajectoire se précise progressivement. Les travaux portent notamment sur l'amélioration de la quantification des actions et le développement d'outils de mesure adaptés.

ÉVOLUTION DES SCOPES 1 ET 2 ENTRE 2022 ET 2025



Le prochain bilan carbone du groupe sera réalisé sur l'exercice 2026 et viendra consolider les avancées de notre stratégie bas-carbone. Il s'inscrit dans une démarche de progression visant à renforcer la maîtrise interne de cet exercice, notamment à travers la montée en compétence des équipes et une implication plus large des différents métiers dans la collecte et l'analyse des données.

SILL Entreprises poursuit l'amélioration de la fiabilité des données carbone et le développement d'outils de suivi des émissions afin de renforcer l'appropriation interne de ces enjeux et leur intégration progressive dans le pilotage du groupe.

NOS ENJEUX

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

RISQUES

OPPORTUNITÉS

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINNE

- Risque 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, levier d'attraction pour un public soucieux de l'environnement.
- Innover dans les produits et processus, attirer de nouveaux consommateurs et 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** : Développer 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** : Renforcer notre engagement à offrir des produits plus naturels, respectueux des traditions et moins transformés, en nous appuyant sur des ingrédients simples et authentiques.
- **Surgelé** : Lancer 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** : Privilégier des produits issus de filières en circuit court en les soutenant dans leur développement et dans l'amélioration de leur capacité de production.

VISION AMONT/MATIÈRE PREMIÈRE



- **Produits Laitiers Frais & Nutrition-Ingrédients** :
 - Soutenir nos agriculteurs partenaires dans la transition vers des exploitations plus résilientes et durables, afin d'assurer leur pérennité.
 - Assurer un respect du bien-être animal grâce à l'accompagnement des bonnes pratiques d'élevage par des processus de labellisation.
 - Encourager 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** : Privilégier des sources d'approvisionnement à faible impact environnemental en sélectionnant des partenaires durables. Réduire ainsi l'empreinte de notre chaîne de valeur tout en garantissant des produits de qualité.
- **Surgelé** : Favoriser, 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** : Réduire progressivement les emballages plastiques 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** : Renforcer la 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** : Veiller à diminuer les consommations d'énergie sur nos processus de transformation des produits et de surgélation et optimiser tous les éléments liés à la récupération d'énergie au sein de nos sites.
- **Jus & Potages** : Veiller 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** : Optimiser avec nos partenaires logistiques nos flux existants et rechercher de nouveaux carburants moins émissifs pour limiter l'impact.

— NOS INDICATEURS —

CRITÈRES ESG

CHIFFRES CLÉS

	2023	2024	2025
CA EN MILLIONS D'EUROS	640	650	674
TONNAGE PRODUITS FABRIQUÉS SILL ENTREPRISES	236 558	248 632	241 691

S'ENGAGER POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINE

Engagements	KPI	2023	2024	2025	Objectif 2026
ÉLABORER DES RECETTES SAINES ET ÉQUILIBRÉES	Amélioration de la qualité nutritionnelle des produits des marques de SILL Entreprises	72,8 %	74,1 %	72,4 %	76 %

PRÉSERVER LA PLANÈTE

Engagements	KPI	2023	2024	2025
RÉDUIRE NOS RATIOS DE CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET D'EAU	Consommation de gaz naturel - SILL Entreprises (kWh/TPF)	442,25	409,2	416,6
	Consommation de gaz propane - SILL Entreprises (kWh/TPF)	28,0	27,6	28,9
	Consommation d'électricité - SILL Entreprises (kWh/TPF)	274,3	265,4	279,9
	Consommation de vapeur produite par chaudières gaz - SILL Entreprises (kWh/TPF)	210,1	231,0	240,8
MAXIMISER LES RÉCUPÉRATIONS D'ÉNERGIE ET D'EAU	Part d'énergie renouvelable - SILL Entreprises	22 %	25 %	25 %
	Consommation d'eau - SILL Entreprises (m ³ /TPF)	3,8	3,8	3,7
RECHERCHER DES FILIÈRES DE RECYCLAGE	Taux de déchets valorisés - SILL Entreprises	89 %	91 %	91 %
	Dont taux de déchets recyclés - SILL Entreprises	17 %	17 %	14 %

SOUTENIR NOS COLLECTES, NOS TERRITOIRES

Engagements	KPI	2023	2024	2025	Objectif 2026
ASSURER LA RELATION AVEC NOS PRODUCTEURS ET NOS TERRITOIRES	Nombre cumulé d'exploitations laitières ayant bénéficié d'un audit CAP'2ER de niveau 2 depuis 2022	8	45	144	115
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	93,7	97,9
DÉVELOPPER LES ACHATS RESPONSABLES	Augmentation de la part de fournisseurs (ingrédients et emballages primaires) responsables certifiés GFSI sur le périmètre SILL Entreprises	83 %	85 %	88 %	88 %

CULTIVER LES TALENTS DANS UN GROUPE À TAILLE HUMAINE

Engagements	KPI	2023	2024	2025	Objectif 2026
DÉVELOPPER ENCORE PLUS LA FORMATION PAR ALTERNANCE	Augmentation du nombre d'alternants au sein de SILL Entreprises	92	99	103	80

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



SÉBASTIEN FLOCH

DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS LAITIERS
FRAIS



NOS MARQUES ASSOCIÉES



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
	Stéphane RINGARD	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 t 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...) et mis au point des solutions nutritionnelles adaptées.



TRISTAN FALC'HUN
DIRECTEUR GÉNÉRAL
NUTRITION
ET INGRÉDIENTS

 **4** SITES
 **261** COLLABORATEURS
 **8** SAVOIR-FAIRE



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 t par an.
	Stéphane RINGARD	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.

— NOS MÉTIERS —

JUS ET POTAGES

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

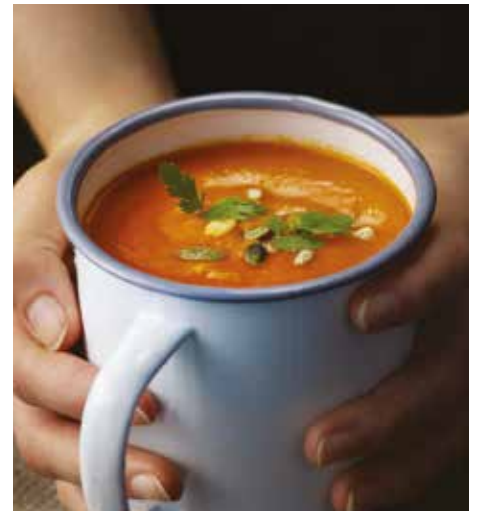
Depuis le début des années 80, dans notre atelier près de Brest, dans le pays du Léon, terre de cultures maraîchères, nous cuisinons de savoureuses recettes de soupes. Nous sommes pionniers dans les recettes aux légumes 100 % français et dans le bio. Parce que nous sommes convaincus que tout se joue 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 ASSOCIÉES



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
 JUS	Henri LÉON	Lancée en 1983, à côté de notre activité lait, notre activité jus de fruits marque la première diversification du site qui propose aujourd'hui une gamme de produits de qualité. Commercialisés sous notre marque Plein Fruit ainsi qu'en marques de distributeur, nos jus sont disponibles dans différents formats, notamment en portions individuelles et en bouteilles d'un litre.
 POTAGE	Henri LÉON	Deuxième axe de diversification de l'UHT en 1985, les potages constituent désormais l'activité principale de la BU Végétale. Portés par nos marques Knorr & La Potagère et de distributeur, nous figurons aujourd'hui parmi les tout premiers acteurs européens des soupes liquides.

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 de nouvelles gammes végétales. Nos équipes peuvent adapter chaque recette en fonction des formulations souhaitées.

NOS CHIFFRES



BRICE URLACHER
DIRECTEUR GÉNÉRAL
PRODUITS SURGELÉS



NOS MARQUES ASSOCIÉES



NOS SITES ASSOCIÉS

SITE	DIRECTEUR DE SITE	SPÉCIALITÉS
 Plougasnou	Thomas RÉMONT	Né 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	Situé 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, la marque 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 t annuelles. Terre d'Embruns propose aussi de la vente directe de tarterie et de biscuiterie aux particuliers dans ses trois 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. Nos équipes collaborent avec des chefs cuisiniers, des nutritionnistes, des pédiatres et des chercheurs pour répondre aux enjeux de la transition alimentaire, satisfaire les attentes des consommateurs et anticiper les tendances.

NOUS PRIORISONS TROIS AXES DE TRAVAIL :

- 1 UTILISER DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ**
- 2 ÉLABORER DES RECETTES SAINES ET ÉQUILIBRÉES**
- 3 S'ENGAGER DANS DÉMARCHES INNOVANTES ET RECONNUES**



— 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 et accordons une attention particulière à leurs qualités organoleptiques (goût, texture, couleur...) et à leur origine. Nous privilégions autant que possible les filières locales et certifiées, et des 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.
- 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.

La reconnaissance de la marque **Le Gall** au Concours international de Lyon, avec trois médailles d'or et deux d'argent pour le beurre grand cru demi-sel, le beurre de baratte doux, la crème fleurette, le beurre de baratte demi-sel et le beurre grand cru cristaux de sel de Guérande, vient renforcer nos engagements qualité auprès de nos clients et consommateurs.



Dans la même dynamique, les fromages fouettés de brebis nature au sel de Guérande, ail et fines herbes, et échalote ciboulette, ont été distingués par le prix Élu Produit de l'Année. Le fromage fouetté nature a par ailleurs été récompensé du prix Marmiton 2025, confirmant l'attrait des consommateurs pour ces recettes alliant gourmandise et qualité.



— ÉLABORER DES RECETTES SAINES ET ÉQUILIBRÉES

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

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.





**TYPHAINE
RUELLAN**

TÉMOIGNAGE

"Promouvoir une alimentation saine, équilibrée et gourmande constitue un levier essentiel de notre démarche RSE. Bien manger n'est pas seulement

une question de goût : c'est un geste du quotidien qui influence directement notre énergie, notre santé et notre bien-être global. Dans ce contexte, la compréhension de la composition nutritionnelle et des niveaux d'ultra-transformation des produits jouent un rôle déterminant.

Les connaissances scientifiques évoluent rapidement et mettent en évidence l'impact majeur de l'alimentation sur la prévention des pathologies chroniques et sur le maintien d'une bonne santé. De nombreuses études récentes alertent sur les effets des produits ultra-transformés, notamment en lien avec certains additifs ou procédés de fabrication. Ces avancées renforcent l'importance d'agir dès aujourd'hui pour accompagner des choix alimentaires plus vertueux.

Mis en place en 2022, l'indicateur "Alimentation saine, équilibrée et gourmande" vise à mesurer, encourager

et valoriser les pratiques alimentaires favorables à la santé des consommateurs, en s'appuyant sur les recommandations nutritionnelles reconnues. À titre d'exemple, en 2025, l'équipe R&D de la laiterie de Saint-Malo a retravaillé les yaourts aromatisés à la vanille afin de substituer l'arôme de synthèse au profit d'une formulation plus naturelle. Cet indicateur guide également la réflexion autour de la formulation de nos produits de demain, en favorisant l'intégration d'ingrédients et/ou de technologies innovantes qui réduisent les marqueurs d'ultra-transformation.

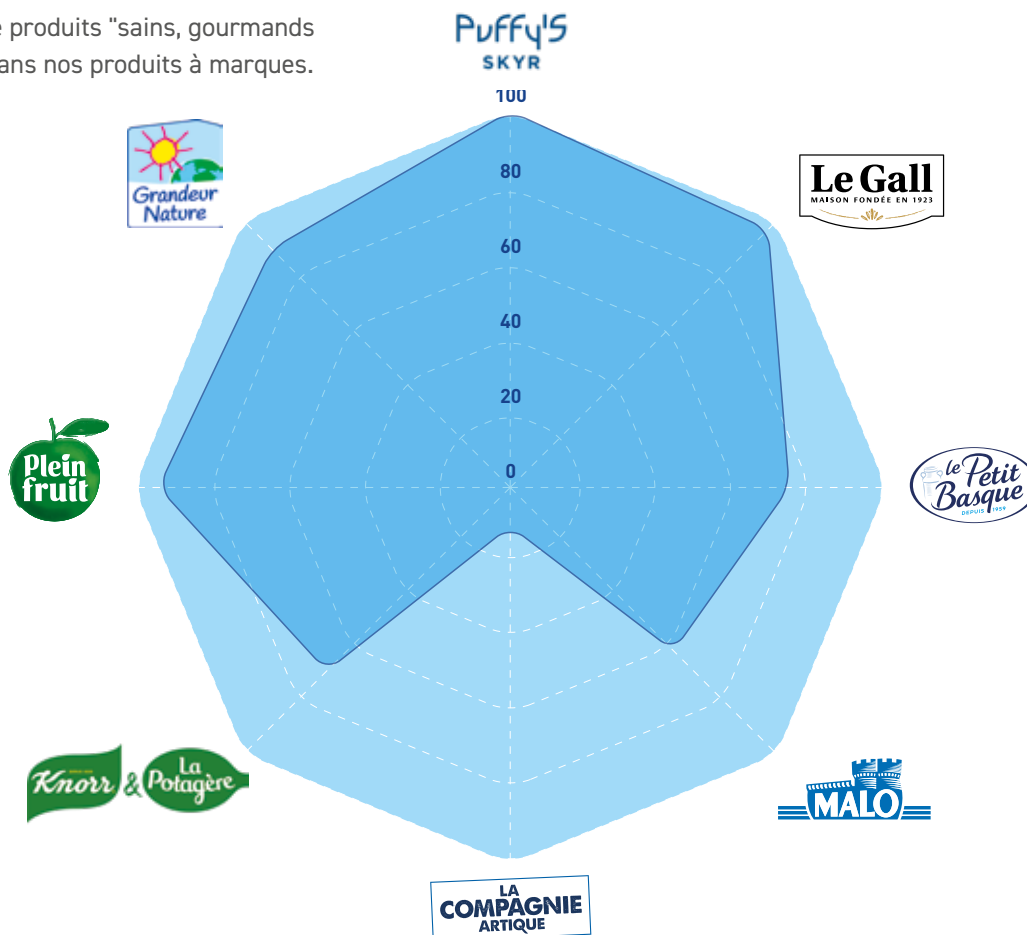
En intégrant ces avancées scientifiques dans nos développements, nous poursuivons l'amélioration de nos recettes et de nos procédés. Notre objectif est de proposer des produits plus naturels, transparents pour les consommateurs et alignés avec leurs attentes en matière de santé, tout en préservant le plaisir gustatif et la qualité nutritionnelle. Cette démarche s'inscrit pleinement dans notre volonté de concevoir, dès aujourd'hui, les produits responsables de demain."

Typhaine Ruellan, cheffe de projets R&D nutrition



SYNTHÈSE GÉNÉRALE : 72,4

Pourcentage de produits "sains, gourmands et équilibrés" dans nos produits à marques.



VALORISER LA PROTÉINE LAITIÈRE

Notre feuille de route nutritionnelle nous amène à travailler sur les ingrédients laitiers.

Au-delà de ce projet, nous avons également mis en place des initiatives concrètes pour optimiser l'utilisation des ressources naturelles et limiter le gaspillage. Nous valorisons chaque litre de lait afin d'en exploiter pleinement tous les constituants (matière grasse et protéines), ainsi que ses coproduits, comme dans la recette du skyr.

L'acquisition de Puffy's, pionnier français du skyr bio, renforce cette stratégie. Le groupe élargit ainsi son portefeuille de produits laitiers riches en protéines, en calcium et sans matière grasse, tout en valorisant au mieux ses matières premières laitières.

Nous travaillons également sur des ingrédients tels que le lactose. Avec les marques Malo et Le Gall, nous avons développé des gammes de produits dé lactosés. Destinés aux consommateurs intolérants, ces produits ont été récompensés par des jurys de professionnels. Ainsi, la recette Sans Lactose Vanille aux probiotiques, conditionnée en pot carton 100 % recyclable, a été distinguée Meilleure nouveauté Produit en Bretagne 2026.



Par ailleurs, la crème épaisse dé lactosée 30 % MG Grandeur Nature a reçu une double distinction : Meilleurs Produits Bio 2026 et Trophées des meilleurs lancements d'innovation 2025.

Les consommateurs apprécient de pouvoir consommer des produits laitiers, tout en bénéficiant des effets des probiotiques sur la digestion. Dans la catégorie crèmerie, la crème fraîche épaisse sans lactose Le Gall illustre pleinement cette capacité à concilier exigences nutritionnelles et plaisir.

En complément, la laiterie Le Petit Basque renforce l'offre sans lactose du groupe avec le lancement de deux yaourts de brebis dé lactosés, nature et vanille, certifiés bio et commercialisés sous la marque Grandeur Nature.

DIMINUER LES TENEURS EN SEL ET SUCRE DANS NOS RECETTES

Nous accordons 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. Cet engagement se traduit concrètement dans nos gammes. La gamme de yaourts brebis en pot verre Le Petit Basque a ainsi été retravaillée, permettant une réduction de 35 % de la teneur en sucre, sans compromis sur le plaisir. Dans le même esprit, la quantité de sucre a été diminuée dans nos deux dernières innovations, les yaourts de brebis sur lit d'abricot et sur lit de framboise, qui offrent désormais une recette plus équilibrée.

Knorr & La Potagère aborde une nouvelle étape de son développement avec le déploiement, depuis septembre 2025, d'une identité renouvelée qui affirme clairement son ambition sur le marché des soupes. Cette nouvelle charte graphique traduit la rencontre de deux univers complémentaires, la notoriété de Knorr et la naturalité de La Potagère, qui permet de mieux répondre aux attentes de consommateurs en quête de repères, de goût et de transparence.



Au-delà du visuel, cette évolution s'accompagne d'un travail en profondeur sur les recettes. Onze références ont été revisitées : moins salées, sans arômes artificiels, plus naturelles et encore plus gourmandes. Résultat : 90 % de la gamme affiche désormais un Nutri-Score B, témoignant d'un équilibre entre plaisir et qualité nutritionnelle.

Pour 2025-2026, Knorr & La Potagère poursuit cette dynamique en développant des soupes apportant satiété et gourmandise.

RÉDUIRE LES MARQUEURS D'ULTRA-TRANSFORMATION DANS NOS RECETTES

En 2026, nous allons mettre en place un plan d'amélioration afin de diminuer notre taux de produits classés ultratransformés. Concrètement, cela va comprendre la formation des équipes R&D à l'identification des ingrédients ultratransformés (MUT), l'adoption de nouvelles pratiques de formulation et la montée en compétence des équipes achats, notamment sur des matières premières sensibles, comme les huiles et le chocolat.

Malgré des tensions d'approvisionnement de certains produits, SILL Entreprises maintient sa volonté de faire progresser la qualité nutritionnelle et sensorielle de ses produits en sécurisant ses filières et en poursuivant les projets de reformulation.

Nos formulations privilégient aussi l'utilisation d'ingrédients naturels (extraits d'épices, arômes naturels, crèmes sans additifs) afin de répondre aux attentes croissantes de nos clients en matière de naturalité.

— S'ENGAGER DANS DES DÉMARCHES INNOVANTES ET RECONNUES

Notre stratégie repose sur une approche progressive et mesurable visant à réduire l'impact environnemental de nos activités, tout en garantissant la qualité de nos produits. Elle s'appuie sur des projets concrets, des partenariats scientifiques et des démarches reconnues à l'échelle de la filière.

L'innovation fait partie intégrante de notre fonctionnement. Depuis plus de dix ans, nous sommes impliqués dans des écosystèmes d'innovation, tels que Valorial et BBA Milk Valley.

La création de SILL Recherche Innovation en 2020 a permis de structurer ces démarches autour de thématiques clés : nutrition, procédés et emballages.

Cette dynamique s'appuie sur un réseau de partenaires scientifiques et techniques (INRAE, ADRIA, CTCPA, CNIEL) et se traduit par des projets régulièrement labellisés ou récompensés.

OPTIMISATION DES RESSOURCES LAITIÈRES

Nous travaillons à valoriser l'ensemble des constituants du lait afin de limiter les pertes et optimiser l'usage des ressources.

Cela se traduit notamment par :

- la valorisation conjointe de la matière grasse et des protéines,
- l'utilisation des coproduits, comme dans la fabrication du skyr.

CIRCUITS COURTS ET ANCRAGE TERRITORIAL (PROGRAMME SOLOCAL)

Lancé en 2023, le programme Solocal vise à structurer une filière d'approvisionnement de proximité en légumes dans le Grand Ouest, dédiée à la fabrication de soupes pour la marque La Potagère.

Ce projet répond à plusieurs enjeux : sécurisation des approvisionnements, réduction des intrants (pesticides, eau, énergie) et maintien des qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits transformés, notamment via l'étude de nouveaux procédés de stabilisation.

Porté par SILL Entreprises en partenariat avec la coopérative Terres de l'Ouest, il mobilise également des acteurs scientifiques reconnus (ONIRIS, CTCPA, Institut Agro Rennes-Angers). Il bénéficie du soutien des régions Bretagne et Pays de la Loire.

PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ ET DES FILIÈRES AGRICOLES (ZRP)

Dans le prolongement de cette logique filière, nous développons des partenariats agricoles intégrant des pratiques visant à limiter les résidus de pesticides.

Un exemple concret est le codéveloppement, avec Auchan, d'un pur jus de pomme trouble 100 % français certifié Zéro Résidu de Pesticides (ZRP), en collaboration avec Les Celliers Associés et le Collectif Nouveaux Champs.

Ce projet, qui illustre une démarche collective impliquant producteurs, transformateurs et distributeurs, a été récompensé par un FEEF d'Or en 2024.

ÉCOCONCEPTION DES EMBALLAGES

Nous structurons notre démarche d'écoconception autour de plusieurs leviers complémentaires visant à réduire l'impact environnemental des emballages :

- Développement du réemploi : le projet Dropot vise à concevoir un pot réemployable pour les produits laitiers frais, avec un objectif de 10 % d'emballages réemployés à horizon 2027.
- Amélioration de la recyclabilité : le projet Recyclaman s'inscrit dans une feuille de route emballage à horizon 2040 pour améliorer la fin de vie des emballages.
- Évolution des formats et matériaux : la mise en service d'une ligne Elopak en 2024 permet de proposer des briques avec ou sans aluminium, adaptées aux nouveaux usages (formats nomades, petits foyers). Les versions sans aluminium permettent de réduire l'empreinte carbone par rapport aux formats standards.

En parallèle, le projet PromEES Lait, mené au sein du consortium BBA Milk Valley, permet de déployer un outil d'écoconception (ECALIA CHANGE) basé sur l'analyse de cycle de vie (ACV), afin d'orienter les choix de conception produit.

VERS UNE TRAJECTOIRE BAS-CARBONE

L'ensemble de ces démarches contribue à une trajectoire de réduction de l'empreinte carbone à moyen et long terme (2030-2050).

Cette trajectoire repose sur plusieurs leviers complémentaires :

- évolution des approvisionnements,
- optimisation des procédés industriels,
- écoconception des emballages,
- structuration de filières locales,
- développement de produits adaptés aux nouvelles attentes.

Plutôt qu'une transformation immédiate, cette approche privilégie des améliorations progressives, mesurées et intégrées à l'ensemble de la chaîne de valeur.



NOTRE PALMARÈS PRODUITS 2026



Beurre de baratte au sel fumé



— NOS ENGAGEMENTS —

PRÉSERVER LA PLANÈTE



Depuis plusieurs années, SILL Entreprises structure et déploie une démarche environnementale visant à limiter les impacts de ses activités industrielles et logistiques, tout en tenant compte des réalités opérationnelles de ses sites. Cette démarche s'inscrit dans une logique de progrès continu fondée sur la mesure, le pilotage et l'amélioration des performances environnementales.

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

- 1 AMÉLIORER NOTRE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE**
- 2 OPTIMISER LA GESTION ET LA RÉUTILISATION DE L'EAU**
- 3 STRUCTURER ET DÉVELOPPER DES FILIÈRES DE RECYCLAGE**
- 4 PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ ET LES MILIEUX NATURELS**



— AMÉLIORER NOTRE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Les énergies (électricité, gaz, vapeur, air comprimé, froid industriel) constituent des intrants essentiels à nos activités de transformation. La maîtrise de leur consommation représente un enjeu à la fois environnemental, économique et industriel.

Nous poursuivons donc activement nos efforts pour réduire leur consommation sur l'ensemble de nos sites. Pour cela, nous nous appuyons sur l'analyse de nos données internes, la mobilisation continue des équipes terrain et le déploiement de solutions techniques adaptées aux spécificités de chaque site.

Cette démarche repose sur une logique d'amélioration continue et sur des investissements ciblés, visant à limiter notre impact environnemental tout en maintenant la performance et la fiabilité de nos outils industriels.

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

- Isoler les tuyauteries et équipements thermiques afin de limiter les pertes d'énergie.
- Ajuster les températures des chambres froides.
- Détecter et réparer les fuites d'air comprimé, identifiées comme sources de surconsommation.
- Optimiser le fonctionnement des groupes froids, compresseurs et chaudières en fonction des besoins réels de production.
- Investir dans des équipements plus performants et moins énergivores lors des renouvellements ou des projets industriels.

En 2025, les efforts se sont concentrés sur le renforcement du pilotage des consommations, la fiabilisation des données de suivi et la sensibilisation des équipes (détection des fuites, réduction des temps de fonctionnement, limitation des pertes matières, diffusion des bonnes pratiques).

Ce travail a permis de prioriser les actions et de confirmer l'existence d'un potentiel d'amélioration encore significatif, notamment en matière de pérennisation des bonnes pratiques et de structuration de la communication autour de ces leviers de performance.

ISO 50001 : UN ENGAGEMENT RENOUVELÉ POUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

La SILL et la laiterie de Saint-Malo sont engagées depuis plusieurs années dans une démarche de management de l'énergie certifiée ISO 50001. Celle-ci structure le suivi des consommations, l'identification des usages énergétiques significatifs ainsi que la mise en œuvre de plans d'action dédiés, pilotés par des coordinateurs énergie formés.

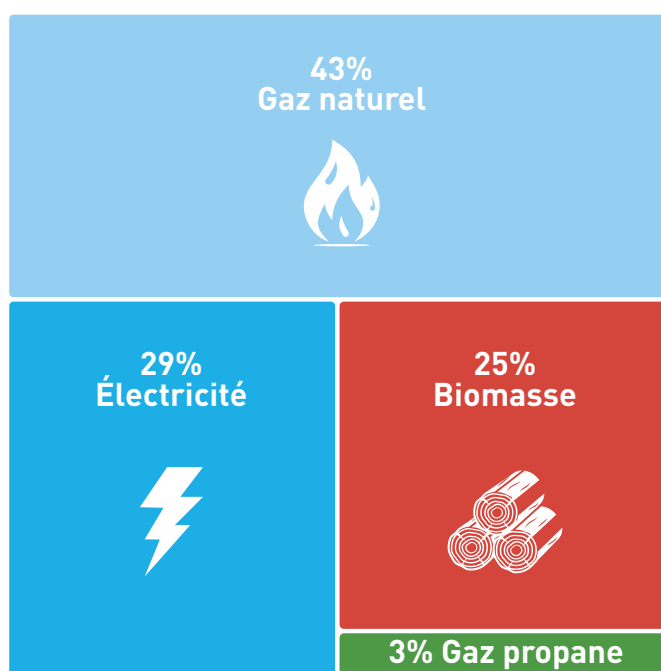
En 2025, la **SILL**, certifiée depuis 2014, a passé avec succès son audit de suivi. La robustesse de son système de management de l'énergie, la bonne intégration des enjeux énergie et carbone dans la stratégie globale,

ainsi que la dynamique collective constituent le socle de l'amélioration continue portée par les équipes.

De son côté, la **laiterie de Saint-Malo**, certifiée depuis 2019, a obtenu en juin 2025 le renouvellement de sa certification ISO 50001. La cohérence entre la politique énergétique, l'analyse des risques et des opportunités, la revue énergétique et les objectifs opérationnels fixés sont les points forts du Système de management de l'énergie.

Cette démarche repose sur un engagement collectif : la détection rapide des gaspillages, l'intégration systématique de la performance énergétique dans les projets, les investissements, la maintenance et l'organisation industrielle, et l'implication des équipes au quotidien.

PART DES DIFFÉRENTES SOURCES ÉNERGÉTIQUES DANS LE GROUPE



— OPTIMISER LA GESTION ET LA RÉUTILISATION DE L'EAU

L'eau constitue une ressource stratégique pour nos activités. Sa gestion s'inscrit au cœur d'enjeux environnementaux, sanitaires et territoriaux, en particulier dans les zones exposées à des tensions hydriques croissantes.

Sur le plan territorial, elle implique une gestion responsable du partage de la ressource entre les différents usages, notamment domestiques et industriels, afin de garantir un équilibre durable et équitable entre les acteurs.

Grâce aux avancées réglementaires, technologiques et aux

actions engagées sur ses sites, SILL Entreprises développe des boucles vertueuses de récupération et de réutilisation de l'énergie et de l'eau, y compris à partir de flux auparavant peu ou pas valorisés.

En 2025, nous avons poursuivi l'amélioration de l'efficacité de nos installations et l'optimisation des cycles de consommation et de récupération, à travers plusieurs projets :

- Réutilisation des eaux issues des procédés industriels (REUSE), lorsque cela est compatible avec les exigences sanitaires.
- Amélioration des rendements des équipements (osmose inverse, circuits fermés).
- Réduction des volumes utilisés lors des phases de nettoyage.
- Sécurisation des installations afin de limiter les pertes et fuites.

Ces actions s'inscrivent dans une logique de sobriété et de résilience face aux tensions croissantes sur la ressource en eau et sur les coûts énergétiques.

FOCUS

NOTRE RESSOURCE EN EAU

Un cadre réglementaire désormais favorable

Le décret de janvier 2024 et l'arrêté de juillet 2024 ont élargi les possibilités de réutilisation des eaux issues des matières premières, des eaux de process recyclées et des eaux usées traitées, pour des usages non alimentaires et potentiellement alimentaires mais sous conditions strictes.

À terme, ce cadre réglementaire pourrait permettre aux sites de transformation d'accroître le recours à des eaux non conventionnelles et de limiter leur dépendance au réseau d'eau potable, tout en restant en cohérence avec les enjeux de résilience climatique et de sobriété des usages.

Diminuer la consommation d'eau des sites industriels

Dans un contexte de tension croissante sur la ressource, de renforcement du cadre réglementaire et d'exigences accrues, SILL Entreprises poursuit le travail engagé pour maîtriser et réduire la consommation d'eau de ses sites industriels.

Cette orientation s'inscrit dans les priorités environnementales du groupe. Elle est également intégrée à la feuille de route ESG, partagée avec ses partenaires financiers, qui retient la consommation d'eau comme indicateur de suivi, avec des objectifs chiffrés et un plan d'action.

Accélérer la réutilisation de l'eau : projets en cours et à venir

Le groupe développe progressivement des solutions de REUSE (réutilisation des eaux de process) et de REUT (réutilisation des eaux usées traitées), dans le respect des exigences réglementaires et sanitaires.

Projets identifiés ou en cours de déploiement :

- Réutilisation des surplus d'EIML (eaux issues de la concentration des matières laitières) sur les sites SILL et Malo.

- Réutilisation d'eaux osmosées en sortie de lagune pour l'alimentation des tours aéroréfrigérantes (Primel Gastronomie).
- Généralisation du refroidissement des cuiseurs en circuit fermé (Primel Gastronomie).
- Sur le site SDI, récupération de l'eau de fin de rinçage des NEP pour une réutilisation en eau de premier rinçage, en cohérence avec le décret REUSE. Cette eau alimente également l'osmoseur d'entrée d'usine, dans une logique d'optimisation globale des usages, en parallèle de travaux d'amélioration continue des NEP.
- Modification du refroidissement des condensats de la chaudière sanitaire : historiquement réalisé à l'eau osmosée, le système a été adapté en 2024 pour fonctionner à l'eau de ville, puis, en 2025, à partir d'eau de concentration issue du lait, réduisant significativement les consommations d'eau potable.
- Optimisation des procédés de nettoyage en place (NEP) sur le site Le Petit Basque.



— STRUCTURER ET DÉVELOPPER DES FILIÈRES DE RECYCLAGE

L'amélioration du tri et de la valorisation des déchets constitue un levier important de notre impact environnemental. Notre ambition est de limiter la part des déchets ultimes et de transformer, autant que possible, nos rejets de production en ressources valorisables dans une logique d'économie circulaire.

En 2025, de nouvelles filières ont été déployées ou étendues, notamment le recyclage des glassines et des EPI (équipement de protection individuel) sur certains sites. Ces démarches ont été accompagnées par des actions de sensibilisation des collaborateurs afin d'améliorer la qualité du tri et limiter les pertes matières à la source.

Un travail de structuration des données déchets est en cours afin de disposer d'indicateurs consolidés et comparables à l'échelle du groupe. Le travail reste en phase de structuration : les niveaux d'avancement diffèrent selon les sites et certaines filières restent dépendantes des conditions techniques ou économiques locales. La réduction à la source constitue encore un axe prioritaire de progrès.

— PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ ET LES MILIEUX NATURELS

La préservation des milieux naturels, en particulier des cours d'eau situés à proximité des sites industriels, constitue un enjeu environnemental spécifique. Dans ce cadre, des inventaires faune-flore ont été réalisés aux abords du site de la SILL afin de mieux caractériser les enjeux écologiques locaux et d'orienter les mesures d'évitement et de réduction des impacts.

Par ailleurs, des travaux engagés en 2025 sur le site de la SILL ont permis de réduire les rejets de chaleur dans l'Aber Bénouic, notamment grâce à la diminution progressive du rejet d'eau brute utilisée pour le refroidissement des équipements. Des adaptations complémentaires concernant la gestion de ces eaux doivent encore être finalisées d'ici le printemps 2026.



La restauration de la continuité écologique constitue également un axe d'action identifié. La suppression du barrage situé sur l'Aber Bénouic, au droit du site de la SILL, est ainsi prévue sur la période 2026-2027. Construit au début du XX^e siècle, cet ouvrage constitue aujourd'hui un obstacle à la circulation piscicole ainsi qu'au transit naturel des sédiments. Le projet prévoit la suppression de la retenue, le dérasement du barrage et la reconstitution d'un écoulement plus naturel du cours d'eau. Cette opération vise à améliorer la continuité écologique sur cet axe, identifié comme présentant des enjeux pour les espèces migratrices amphihalines.

En parallèle, des actions de sécurisation des installations et de prévention des risques de pollution accidentelle se sont poursuivies en 2025 afin de limiter les impacts potentiels sur les milieux naturels environnants.



Anne-Sophie
CAROFF
Gaëlle
BARON

TÉMOIGNAGE

"Sur les sujets environnementaux, les échanges entre sites constituent un levier important de progrès opérationnel. Les équipes environnement de SILL et de SILL Dairy International travaillent ainsi en collaboration régulière

afin de partager leurs retours d'expérience, confronter leurs approches techniques et identifier des pistes d'amélioration communes. Ces échanges portent notamment sur des sujets opérationnels, comme la gestion de l'eau et l'optimisation des procédés, ou sur certaines réflexions autour de la mutualisation d'équipements et du choix de prestataires.

Les équipes participent également aux commissions et groupes de travail (déchets, environnement, énergie) animés par l'ABEA, qui rassemble plusieurs industriels agroalimentaires de la région.

Les échanges entre sites nous permettent de prendre du recul sur nos pratiques et d'identifier plus rapidement des solutions concrètes. Nous partageons régulièrement nos retours d'expérience. Cela nous aide à tester certaines idées, à éviter des difficultés déjà rencontrées ailleurs et à faire progresser nos démarches respectives.

Les groupes de travail menés avec l'ABEA sont aussi l'occasion de confronter nos pratiques avec celles d'autres industriels. On peut y partager très concrètement nos difficultés, échanger sur certains points réglementaires parfois complexes et mieux comprendre les attentes des administrations. Cela permet aussi de faire remonter, via l'ABEA, les retours d'expérience des industriels auprès des autorités, notamment sur des sujets structurants, comme les décrets REUSE, la gestion des épisodes de sécheresse ou les dispositifs de gestion de la ressource en eau.

Ces échanges alimentent directement nos réflexions internes, en particulier sur les sujets de sobriété environnementale, qui nécessitent à la fois des adaptations techniques sur les sites et une bonne maîtrise du cadre réglementaire."

Anne-Sophie Caroff, référente RSE et chargée de prévention sécurité-environnement, SILL Dairy International

Gaëlle Baron, responsable environnement, SILL

— 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.

Dans un contexte de transition climatique, réglementaire et sociétale, nous avons engagé une démarche visant à mesurer précisément et à réduire durablement l'empreinte carbone de notre amont laitier.

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



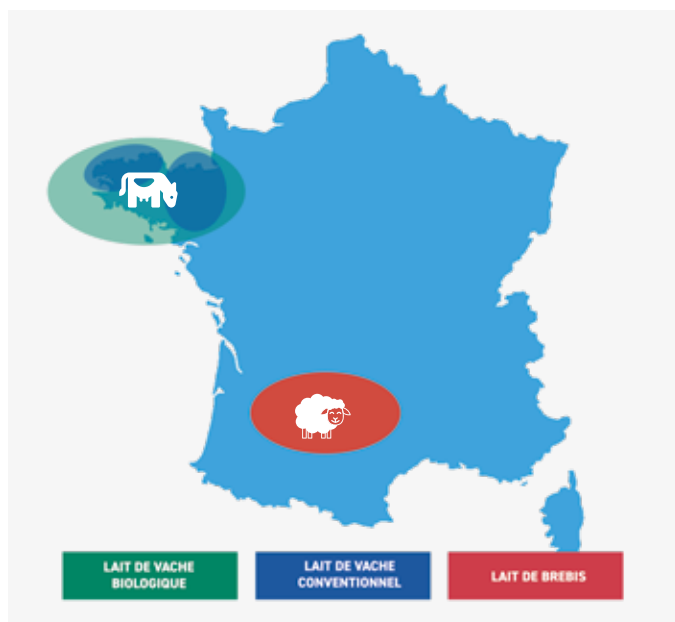
— MAINTENIR UNE COLLECTE 100 % LOCALE



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.

Conscients de l'impact environnemental du transport du lait, nous avons mis en place un plan d'action visant à réduire l'empreinte carbone de nos opérations de collecte. Il repose sur des investissements ciblés et une amélioration continue de nos pratiques logistiques.

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.
- 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 (450 exploitations bénéficiaires en 2025).

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 98 producteurs installés depuis moins de cinq ans.

Au-delà du soutien financier que nous apportons, 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, selon le partenaire, un suivi technique, voire 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.

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.



- Afin de soutenir nos producteurs, nous proposons également un accompagnement en matière de main-d'œuvre, grâce à un partenariat dédié, incluant notamment la mise à disposition d'un service de remplacement pouvant atteindre 40 heures par an pour chaque exploitant.

— 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. En 2025, nous avons ainsi accompagné l'intégration de cinq producteurs laitiers biologiques, qui se sont retrouvés sans collecteur.

ACTIONS MENÉES POUR RENFORCER LE LIEN :

- Recrutement d'alternants à la rentrée 2025 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.
- Invitation des producteurs à des événements sportifs (matches de football, rugby, handball).



FOCUS 1

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

Au service de la transition bas-carbone

CAP'2ER (Calcul automatisé des performances environnementales en élevage de ruminants) est un outil de référence développé par l'Institut de l'élevage. Il permet d'évaluer de manière globale et objective les performances environnementales des exploitations laitières à partir de 200 critères.

L'outil couvre notamment :

- Les émissions de gaz à effet de serre de l'élevage.
- La consommation d'énergie, d'eau et de ressource.
- La gestion des effluents et de la fertilisation.
- La valorisation des contributions positives de l'élevage (entretien des paysages, biodiversité, stockage du carbone, production d'énergies renouvelables).

Une démarche progressive et structurée

Depuis 2022, SILL Entreprises a engagé une démarche volontaire de déploiement des audits CAP'2ER auprès de ses éleveurs partenaires afin de disposer d'un état des lieux objectif de l'empreinte environnementale de son amont laitier.

Au 31 décembre 2025 :

- 144 exploitations laitières ont été accompagnées via des audits CAP'2ER de niveau 2.
- Plusieurs collaborateurs de SILL Entreprises ont été formés à la réalisation de ces audits.
- Un prestataire externe intervient ponctuellement en renfort pour soutenir le déploiement du dispositif.

Cette démarche constitue une première étape indispensable pour piloter la réduction des émissions de la filière sur des bases mesurées et comparables dans le temps.

Identifier des leviers d'action concrets

Les audits CAP'2ER permettent d'identifier, exploitation par exploitation, des leviers d'amélioration adaptés aux réalités techniques, économiques et humaines des élevages.

Le financement des audits CAP'2ER traduit un engagement clair en faveur d'une trajectoire de transition fondée sur la connaissance, l'objectivation et l'accompagnement des pratiques.



FOCUS 2

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

SILL Entreprises a engagé depuis plusieurs années un plan d'action visant à réduire l'empreinte carbone de sa flotte de collecte, sans compromettre la qualité du service ni la sécurité des opérations.



Le plan d'action repose sur :

- Des investissements dans des solutions plus sobres :
 - Acquisition de tracteurs équipés d'une motorisation nouvelle génération moins énergivore et réglés par le concessionnaire pour une consommation optimisée.
 - Passage progressif au pompage électrique du lait pour ne pas solliciter le moteur du tracteur lors de l'opération.
- De l'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.

Grâce à l'ensemble de ces leviers, l'empreinte carbone de la collecte de lait de vache s'établit à **93,7 kgCO₂e pour 100 km parcourus en 2025**, pour un objectif de 98,9 kgCO₂e pour 100 km.



FOCUS 3

BIEN-ÊTRE ANIMAL

Nous sommes convaincus qu'un animal en bonne santé et bien traité contribue à la production d'un lait de qualité. Le bien-être animal est une attente sociétale forte à laquelle SILL Entreprises répond de manière concrète depuis 2020 à travers la **Charte des bonnes pratiques d'élevage (CBPE) et le programme BoviWell**.

Ce dernier repose sur une approche scientifique issue de la méthodologie **Welfare Quality®**, fondée sur les cinq libertés fondamentales définies par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) : absence de faim et de soif, d'inconfort,

de douleur, de blessure ou de maladie, de stress, et possibilité pour les animaux d'exprimer leurs comportements naturels. Aujourd'hui, 94 % de nos élevages bovins sont adhérents à la CBPE, dont 100 % déjà évalués selon le référentiel BoviWell. Les audits sont réalisés tous les 30 mois par des collaborateurs formés. Ils permettent d'évaluer objectivement les pratiques d'élevage et d'accompagner chaque producteur dans une logique d'amélioration continue, adaptée à la réalité de son exploitation.

Depuis 2025, notre dispositif fait l'objet d'un audit externe par un organisme indépendant mandaté par la CNE, afin de renforcer la transparence et la crédibilité de notre démarche.

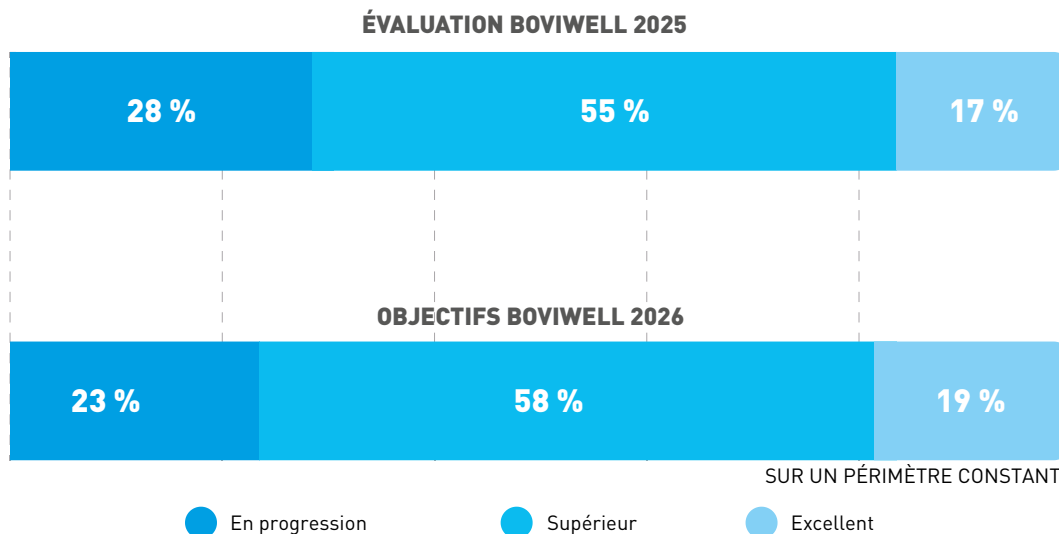
Une responsabilité partagée

Le bien-être animal repose sur une responsabilité collective, impliquant à la fois les éleveurs partenaires et SILL Entreprises. Cette démarche s'inscrit pleinement dans notre vision d'une filière laitière durable, fondée sur l'amélioration continue des pratiques, la transparence et la confiance des consommateurs.



ÉVALUATION BIEN-ÊTRE ANIMAL

DE 94 % DE NOS ÉLEVAGES PARTENAIRES ADHÉRENTS À LA CBPE



Yannick
AUFFRET

TÉMOIGNAGE

"Le renouvellement des générations est au cœur de nos préoccupations. Sur cette année 2025 le groupe SILL s'est engagé concrètement avec deux banques locales, le Crédit Mutuel de Bretagne et Le Crédit Agricole, dans un partenariat

stratégique visant à accompagner l'installation des jeunes agriculteurs bretons et garantir un avenir durable aux exploitations laitières du territoire. Une volonté commune. Celle d'assurer le renouvellement des générations, et aussi de relever les défis du changement climatique. Dans ce contexte la coopération étroite entre les acteurs du territoire est donc essentielle pour apporter un soutien actif aux nouveaux installés. Les jeunes agriculteurs rejoindront un espace d'échange et de partage d'expérience via un club appelé Club des nouveaux installés, ou Cercle des nouveaux éleveurs laitiers.

L'ACCOMPAGNEMENT REPOSE SUR 3 AXES FORTS :

1. Faciliter et sécuriser l'installation

L'objectif est de donner aux nouveaux installés toutes les chances de réussir dans les meilleures conditions et de démarrer avec plus de sérénité :

- Un suivi personnalisé, avec notamment un audit

économique et technique pour consolider chaque projet.

- Des solutions financières adaptées, tels que des prêts à taux préférentiels, un prix plancher assuré pendant les cinq premières années ou une dotation spécifique pour l'aide à l'installation, permettent de démarrer avec plus de sérénité.

2. Être aux côtés des nouveaux installés au quotidien

Placé au cœur du dispositif, l'accompagnement de l'éleveur, destiné à renforcer sa performance économique et technique, s'inscrit dans la durée. Au-delà du soutien et des conseils réguliers, un plan de formation enrichi vient compléter cet accompagnement : alimentation animale, conduite de robot, gestion des ressources humaines ou encore enjeux environnementaux, grâce à l'intervention d'experts.

3. Accompagner les éleveurs dans les transitions

Face aux défis climatiques et sociétaux, l'accent est mis sur l'adoption de pratiques agricoles durables, à la fois respectueuses de l'environnement et des attentes des consommateurs. Pour accompagner cette transition, un bilan carbone sera proposé à chaque exploitation. Des solutions concrètes complètent cette démarche, comme l'installation d'un récupérateur de calories sur le tank à lait, alliant ainsi performance et responsabilité. "

Yannick Auffret, responsable département ressources laitières

— DÉVELOPPER DES ACHATS RESPONSABLES

Face aux enjeux réglementaires et environnementaux à venir, les achats responsables constituent un levier stratégique pour le groupe. Chaque décision d'achat engage non seulement un coût, mais aussi notre impact environnemental, social et éthique sur l'ensemble de la chaîne de valeur. En 2025, nous avons poursuivi la structuration de notre démarche afin de la rendre plus opérationnelle, mesurable et intégrée aux pratiques quotidiennes des équipes.

PILOTAGE DE LA DÉMARCHE

Depuis septembre 2024, Eugénie L'Hours, alternante chargée de mission RSE au service achats directs, contribue à la structuration et au suivi de la démarche. Elle assure notamment le pilotage d'indicateurs, la coordination des plans d'action et l'animation de temps d'échange avec les acheteurs.

Suivi trimestriel du KPI GFSI

Le suivi de notre indicateur extra-financier relatif à la part de fournisseurs certifiés par des référentiels reconnus par la Global Food Safety Initiative (BRC, IFS, FSSC 22000) est désormais réalisé trimestriellement. Les résultats sont présentés aux équipes achats et au comité de pilotage RSE. Un plan d'action est animé avec les acheteurs leaders afin de progresser vers notre objectif de 90 % de fournisseurs certifiés d'ici 2027. Cette démarche vise à renforcer la maîtrise des risques sanitaires et la robustesse de notre chaîne d'approvisionnement, dans une logique d'amélioration continue.

Diffusion d'une culture achats responsables

Une newsletter trimestrielle, baptisée Achats responsables, a été lancée en mai 2025. Coconstruite par un acheteur,

un référent RSE et Eugénie L'Hours, elle comprend des informations pratiques, des retours d'expérience et des outils pour accompagner les équipes achats dans leurs consultations et négociations. L'objectif est d'ancrer les achats responsables comme une pratique quotidienne et partagée.

FORMALISATION DES EXIGENCES ET ÉVALUATION DES FOURNISSEURS

Nouvelle charte achats responsables

Finalisée en septembre 2025, la nouvelle charte achats responsables est alignée avec les engagements éthiques, sociaux, environnementaux et réglementaires du groupe. Elle formalise nos exigences vis-à-vis des fournisseurs et sous-traitants et accompagne désormais nos appels d'offres et notre tout nouveau référencement fournisseur. Une campagne de déploiement auprès de l'ensemble des fournisseurs sera menée en 2026 afin d'harmoniser les pratiques et clarifier les attentes réciproques.

Questionnaire et évaluation RSE fournisseurs

En mars 2025, un questionnaire RSE a été envoyé à tous nos fournisseurs d'achats directs afin d'évaluer leur maturité RSE. Une segmentation préalable fondée sur la matrice de Kraljic nous a permis de prioriser les envois, des fournisseurs stratégiques aux fournisseurs simples. Cette évaluation repose sur des critères sociaux, environnementaux, de loyauté des pratiques, d'ancrage territorial et de développement local. Un système de notation pondérée a été mis en place. Au 31 décembre 2025, les notes obtenues s'échelonnent de 0,68 à 3/3. Ces résultats sont intégrés aux évaluations annuelles et servent de base aux échanges et aux plans de progrès lorsque cela est nécessaire.



CONTRIBUTION À LA STRATÉGIE BAS-CARBONE

DU GROUPE

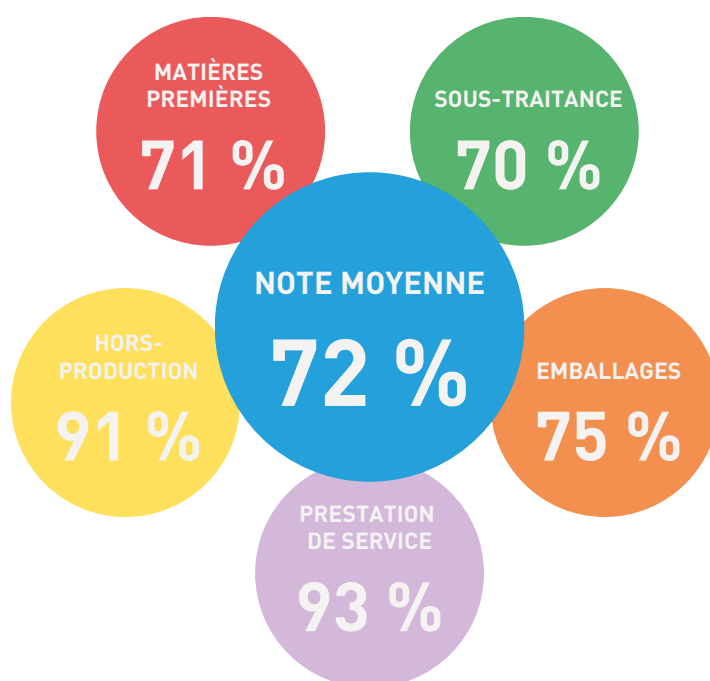
Le service achats joue un rôle important dans la maîtrise des émissions du scope 3. L'objectif est d'améliorer la fiabilité de notre bilan carbone 2026 en intégrant, lorsque cela est possible, des facteurs d'émission spécifiques transmis par nos fournisseurs. Cette approche doit permettre d'identifier les postes les plus émetteurs et d'engager, avec les fournisseurs concernés, des actions de réduction compatibles avec nos contraintes industrielles. L'objectif est ensuite d'intégrer progressivement des critères RSE et carbone dans nos appels d'offres.

ANTICIPATION DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Un comité de pilotage transverse a été mis en place afin d'anticiper l'entrée en vigueur du règlement européen contre la déforestation (EUDR) en 2027. Les matières premières concernées (bœuf, soja, cacao, café, bois et dérivés) impliquent en effet directement le groupe. L'année 2025 a donc été consacrée au lancement de l'analyse de risques et à la mobilisation des parties prenantes internes et externes afin d'anticiper les exigences de traçabilité et de conformité.

CATÉGORISATION DES FOURNISSEURS SELON LA MATRICE DE KRALJIC ET LEUR NOTE RSE

TAUX DE RÉPONSE : 81%



FAVORISER L'ATTRACTIVITÉ DES TERRITOIRES



SILL Entreprises a toujours entretenu un lien fort avec son territoire d'origine et les autres régions où il 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 CINQ AXES DE TRAVAIL :

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



— S'INVESTIR LOCALEMENT

RÉOUVERTURE DE LA BOUTIQUE MALO INTRA-MUROS

En avril, la boutique Malo a réouvert ses portes en plein cœur de Saint-Malo. Elle propose à la vente des produits emblématiques de la laiterie (yaourts, desserts emprésurés, fromages frais) et une sélection gourmande de souvenirs, biscuits et chocolats. Ce lieu emblématique n'est pas qu'un point de vente. C'est une vitrine de la marque, un lieu d'échange direct avec les consommateurs et un symbole fort de son ancrage territorial. Elle met aussi en valeur la qualité, l'authenticité et l'engagement de Malo, et plus largement du groupe SILL, tout en profitant de la renommée de Saint-Malo, sa ville d'origine, pour faire rayonner la marque. Cette réouverture est aussi une manière de remercier Saint-Malo, qui nous soutient depuis toujours.



Clothilde
D'ARGENTRÉ

TÉMOIGNAGE

"SILL Entreprises adhère depuis de nombreuses années à l'ABEA (Association bretonne des entreprises agroalimentaires), le représentant professionnel

du secteur agroalimentaire breton. L'ABEA défend les intérêts collectifs des entreprises, anime le réseau de professionnels sur tout le territoire et développe la performance économique, sociale et environnementale des entreprises et coopératives adhérentes. Son objectif est de porter les enjeux de l'agroalimentaire devant les acteurs publics tout en rassemblant les professionnels du secteur. Elle représente les entreprises alimentaires et coopératives, de la TPE aux grands groupes, et maille l'intégralité du territoire breton sur l'ensemble des filières.

Au sein du collectif ABEA, SILL Entreprises participe en particulier à la commission environnement et aux groupes de travail sur la sobriété et la REUSE de l'eau. La mobilisation collective des entreprises agroalimentaires bretonnes fédérées autour de l'ABEA a notamment permis de faire évoluer la réglementation en faveur de la réutilisation de l'eau dans les industries agroalimentaires. Pour les entreprises laitières comme SILL Entreprises, l'autorisation obtenue en 2024 et 2025 de réutiliser l'ensemble des ECML (eaux de concentration de la matière laitière) est une très grande avancée, en cohérence avec les trajectoires structurelles d'économie d'eau."

Clothilde d'Argentré, responsable du pôle environnement et filières ABEA

— 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.



- **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.
- **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.



— NOS SIGNES DE RECONNAISSANCE —

NOTRE GALAXIE DE RÉSEAUX

RÉSEAUX DE NOS TERRITOIRES



RÉSEAUX DE GOUVERNANCE



RÉSEAUX DE LA PROMOTION DE LA FILIÈRE AGRICOLE



Agriculteurs
de Bretagne



RÉSEAUX DE L'INTERPROFESSION



— S'ENGAGER POUR LE SPORT

Fortement engagé dans la vie associative de ses territoires, SILL Entreprises contribue activement à promouvoir l'image et les valeurs de ces organisations. Cette démarche témoigne de la volonté du groupe d'être un acteur responsable et impliqué. Cet engagement se reflète également dans la fidélité et la constance avec lesquelles il soutient ses partenariats, qu'ils soient de portée locale ou nationale.



Olivier
ROME

TÉMOIGNAGE

"SILL Entreprises nous a rejoints en 2018 dans l'aventure du RC Vannes. Dès les premiers échanges, leur confiance a constitué un signal fort. Au-delà du partenariat, c'est une rencontre entre deux organisations

ancrées sur un même territoire et partageant des valeurs communes : le travail, le respect, l'engagement, l'humilité et l'attachement à la Bretagne.

À travers ses marques, et notamment les yaourts Malo, les soupes La Potagère ou encore le beurre Le Gall, SILL Entreprises fait partie du quotidien de beaucoup de familles. Ce sont des produits simples, authentiques, qui traversent les générations. Le RC Vannes, à sa manière, raconte la même chose : une aventure collective, construite pas à pas, avec sincérité.

Depuis son arrivée à nos côtés, nous avons franchi

des étapes importantes. Le club a gagné en visibilité nationale et bénéficie aujourd'hui d'une médiatisation forte, qui génère un véritable capital sympathie. Cette exposition rejaillit naturellement sur les marques qui nous accompagnent. Voir la marque Malo poursuivre sa belle progression tout en étant associée à notre dynamique sportive a quelque chose de cohérent et de stimulant. Pouvoir compter sur elle, quelles que soient les circonstances, traduit la profondeur de notre relation et la confiance qui nous lie.

Mais au-delà des résultats sportifs et de la médiatisation, ce qui compte vraiment, ce sont les relations humaines. Avec Gilles Falc'hun et Sébastien Floch, il y a une vraie simplicité, une confiance réciproque, une amitié. C'est cela qui rend un partenariat solide dans la durée.

Au RC Vannes, nous savons une chose : les plus belles réussites se construisent ensemble.

Et parfois, elles commencent simplement... parce que le bonheur est dans le pot!"

Olivier Rome, vice-président du RC Vannes



NOTRE GALAXIE DE NOS PARTENARIATS

ENGAGEMENT DANS LE SPORT AMATEUR



ENGAGEMENT ASSOCIATIF



innoveo
LE FONDS DE DOTATION
DU CHU DE BREST

ENGAGEMENT DANS LE SPORT PROFESSIONNEL



— S'ENGAGER POUR DES ACTIONS SOLIDAIRES

• SOLIDARITÉ UKRAINE

Le groupe s'engage activement au niveau associatif à travers des actions concrètes de solidarité. Dans ce cadre, SILL Dairy International a réalisé des dons de boîtes de lait au profit de deux associations humanitaires, Anjou-Lviv et Vendée-Ukraine. Ces contributions participent au soutien des populations fragilisées et illustrent notre volonté d'agir, à notre échelle, en faveur de l'entraide.



• LE PETIT BASQUE MOBILISÉ CONTRE LE CANCER PÉDIATRIQUE



Pour la quatrième année consécutive, Le Petit Basque a eu l'honneur d'être partenaire de la Grande course des trottinettes, organisée à Bordeaux, Pau, Agen, Toulouse et Lée. À chaque étape, la marque a tenu un stand animé et proposé des activités ludiques et sensorielles destinées aux petits comme aux grands : dégustation à l'aveugle de différents laits d'animaux pour éveiller le goût, ou encore jeu des odeurs pour stimuler l'odorat. Les participants et leurs familles sont repartis avec un souvenir aux couleurs de la marque et la satisfaction de

contribuer à une belle cause. Cette édition a été une réussite et Le Petit Basque est fier d'y avoir apporté son soutien, tout en partageant des moments de convivialité avec les participants.

• OCTOBRE ROSE : SENSIBILISATION ET MOBILISATION

Chaque année, le mois d'octobre est marqué par la campagne nationale de prévention et de dépistage du cancer du sein, Octobre Rose. Cette année, SILL Entreprises s'y est associé en proposant à ses salariées des ateliers de sensibilisation et d'autopalpation de 45 minutes. Ils étaient animés par nos partenaires : les associations M'oncollectif, Sinoo, et deux sages-femmes, Cécile Laforgue et Clémence Malroux.

Dans les ateliers de production, le personnel de SILL, Prime Traiteur, Primel Gastronomie et la laiterie Le Gall s'est mis aux couleurs d'Octobre Rose le temps de la campagne. Pendant un mois, les masques roses ont remplacé les masques bleus habituels.

La mobilisation a aussi pris le chemin sportif. Le 14 septembre les équipes de SILL Dairy International ont participé à la course Odysée à Brest, un moment fort d'échange et de solidarité. De son côté, la laiterie Le Gall a pris part à la 7^e édition de la Kemper'Ose, le dimanche 5 octobre. À travers ces actions, le groupe s'associe à la dynamique nationale d'Octobre Rose, en conjuguant sensibilisation, prévention et engagement collectif.



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



VALORISER DURABLEMENT NOTRE SAVOIR-FAIRE À L'INTERNATIONAL



Né 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 un solide réseau de distributeurs et une expertise export éprouvée. Nos implantations à Singapour, à Dubaï, 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.

En 2025, cette dynamique internationale s'est poursuivie autour d'actions renforçant à la fois la notoriété de nos marques, la qualité de nos partenariats et notre capacité à répondre aux attentes RSE de nos clients internationaux, dont les exigences se sont accrues.

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 RÉPONDRE AUX DEMANDES SPÉCIFIQUES
DES CONSOMMATEURS**
- 4 UNE GRANDE EXPERTISE DES SERVICES**



— 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. Cette démarche de valorisation des savoir-faire s'est concrétisée en juin 2025 lors de la deuxième édition du **Le Gall Cup**. Organisé avec l'appui de nos distributeurs locaux, ce concours international de pâtisserie réunit des chefs venus de France, du Royaume-Uni, d'Italie, de Chine, de Thaïlande et du Moyen-Orient. Cet événement, imaginé comme un levier de rayonnement international, vise à renforcer la notoriété et les savoir-faire de la marque Le Gall Professionnel. Il permet aussi de consolider des liens durables avec les chefs et de soutenir nos partenaires distributeurs sur leurs marchés.

Lors de cette édition, l'organisation de manches locales a permis de sélectionner les candidats pour la finale en Bretagne. Le 28 mars, une épreuve s'est ainsi déroulée en Thaïlande, grâce à notre distributeur KCG, sous le format d'un véritable concours culinaire avec préparation sur place. En France, la manche de sélection s'est déroulée début mai lors de l'événement "Les chefs à Saint-Tropez fêtent les producteurs". Les participants ont présenté au jury un dessert à l'assiette préparé en amont. Ces sélections locales ont permis d'impliquer davantage nos partenaires et de donner plus de visibilité au concours, en France comme à l'international.

Les finalistes ont ensuite été accueillis en Bretagne pour une semaine immersive dédiée à la découverte de notre région, de nos filières et de nos produits, de la ferme jusqu'à leur mise en œuvre en pâtisserie. La grande finale s'est tenue le 27 juin 2025 à La Chocolaterie, à Saint-Thonan (29), devant un jury de chefs reconnus qui ont salué le haut niveau technique et créatif des candidats.

Par ailleurs, 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 et SIRHA, en France. 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 la 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 de soutenir notre développement au Moyen-Orient et en Afrique. En 2024, l'ouverture d'un bureau aux États-Unis marque une nouvelle étape stratégique pour mieux répondre aux attentes du marché américain.

Nous pouvons ainsi suivre au plus près les évolutions de chaque marché, accompagner le développement et les exigences de nos différents métiers et soutenir notre croissance à l'international.



— RÉPONDRE AUX DEMANDES SPÉCIFIQUES DES CONSOMMATEURS

Notre ambition est toujours la même : rendre accessible l'accès à des produits laitiers de haute qualité et à faible impact environnemental 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...) 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.

— UNE GRANDE EXPERTISE DES SERVICES

Développer nos activités à l'international ne se résume pas à exporter des produits. Cela implique aussi 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.

- 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. Nous 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 varient fortement selon les États, nous collaborons avec des distributeurs engagés.

Face aux exigences RSE accrues de ses clients internationaux, notamment les groupes soumis à des objectifs de décarbonation, SILL Entreprises les accompagne dans leurs programmes de transition. Un travail de formalisation et de structuration de ces accompagnements est déjà engagé.

Une équipe projet RSE "carbone" dédiée réunissant plusieurs expertises internes (RSE, R&D, amont laitier, industrie, environnement, commerce...) a ainsi été créée. Elle répond aux demandes spécifiques des clients, en particulier sur les trajectoires de réduction des émissions de carbone, en proposant des plans d'action associés.

Elle les accompagne, de leur feuille de route jusqu'à moyen terme, à travers le partage d'indicateurs, de réponses à des audits et d'échanges sur les plans d'action. Cette approche vise à apporter des réponses concrètes, adaptées à notre réalité terrain et aux attentes de chaque client, sans surpromesses et

dans une logique de progrès continu et réalisable.

Notre rayonnement international repose également sur une expertise réglementaire. Celle-ci est essentielle pour garantir la conformité de nos produits aux normes locales et répondre aux attentes des autorités de santé. Cette exigence garantit la qualité, la sécurité et l'impact environnemental 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 avec nos clients à 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 dynamique 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 nourrissons.

NOTRE PRÉSENCE À L'INTERNATIONAL



1998

ENTRÉE À L'INTERNATIONAL



80 PAYS

PAYS CONCERNÉS PAR NOS PRODUITS




20 %

PART DU CA RÉALISÉE À L'EXPORT



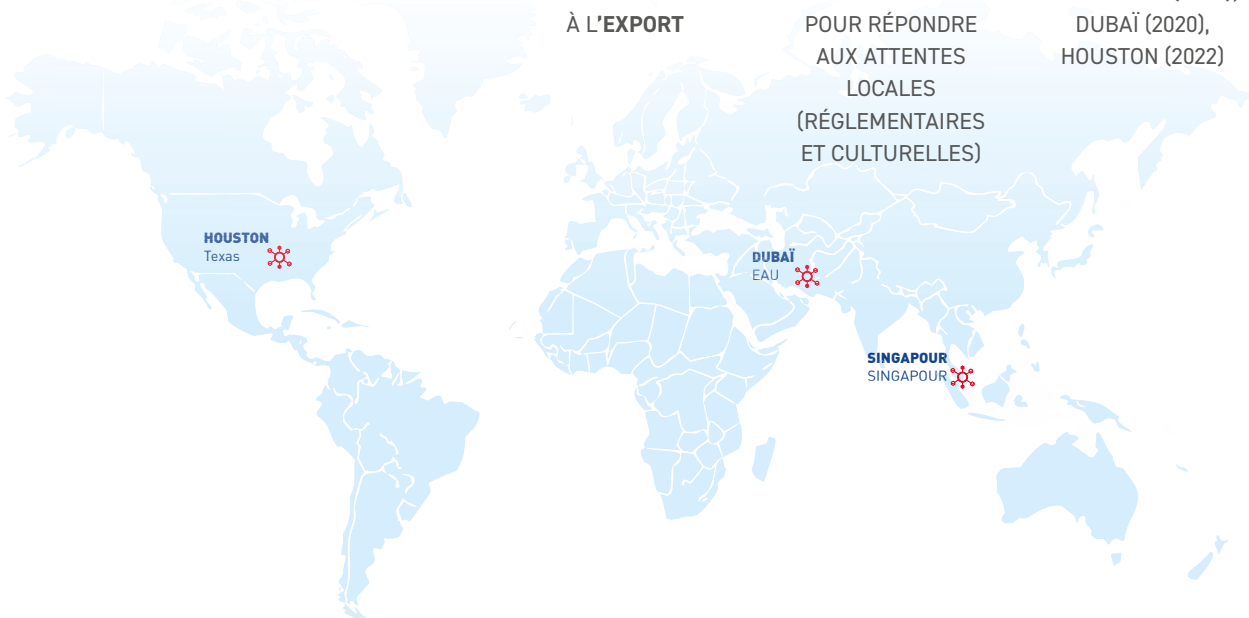
GAMMES DE PRODUITS

DÉDIÉES ET RETRAVAILLÉES POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES LOCALES (RÉGLEMENTAIRES ET CULTURELLES)



3 HUBS

INTERNATIONAUX, SINGAPOUR (1998), DUBAÏ (2020), HOUSTON (2022)



— 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 1 518 en CDI (chiffres au 31 décembre 2025). Au-delà des actions menées par le service RH pour renforcer les équipes (participation aux forums d'emploi et job datings, diffusion d'annonces), les salariés sont invités, depuis 2022, à coopter eux-mêmes 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 (certificat de qualification professionnelle) en collaboration avec l'**ENIL** (École nationale d'industrie laitière). En octobre 2025, nous avons démarré une nouvelle promotion avec sept salariés préparant le CQP Conducteur de machines.

Les stagiaires commencent leur parcours par un positionnement de leurs savoirs et suivent ensuite différents modules de formation 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 en entreprise, ils travaillent également sur un dossier fil rouge relatif à une problématique ou sur un tutoriel spécifique à leur atelier. En parallèle, le suivi par un Copil permet de faire le point sur la progression de chaque stagiaire dans son parcours. À la fin de leur cursus, prévu en mai 2026, les stagiaires de la promotion 2025/2026 passeront devant un jury final (commission technique d'évaluation) composé d'un professionnel externe à l'entreprise issu de l'univers du lait et d'un référent technique interne.

Quatre groupes de formation CQP ont été mis en place sur nos différentes filiales laitières, soit un total de 28 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 est également mis à la disposition des collaborateurs déjà en poste afin qu'ils aient connaissance des informations diffusées et leur rappeler les consignes en vigueur au sein du groupe.

Un questionnaire de validation est ensuite proposé au nouvel entrant afin de s'assurer de sa bonne compréhension des informations transmises. Un tableau de bord, recensant toutes ces données, est mis à jour chaque année 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 très présente dans notre groupe. Fin 2025, nous employons en effet 103 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 des jeunes, l'alternance présente plusieurs intérêts pour l'entreprise.

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

- Répondre à un besoin, 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 six mois à trois 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 :

- 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.



TÉMOIGNAGE

"Dans le cadre de ma dernière année d'école d'ingénieur, j'ai eu l'opportunité d'intégrer Le Petit Basque en tant qu'alternante au sein du service qualité. Cette expérience m'a permis de combiner les apprentissages théoriques

de ma formation avec les exigences concrètes du terrain. J'ai eu l'opportunité de participer à une grande diversité de missions, ce qui m'a rapidement permis de comprendre les processus qualité dans leur globalité.

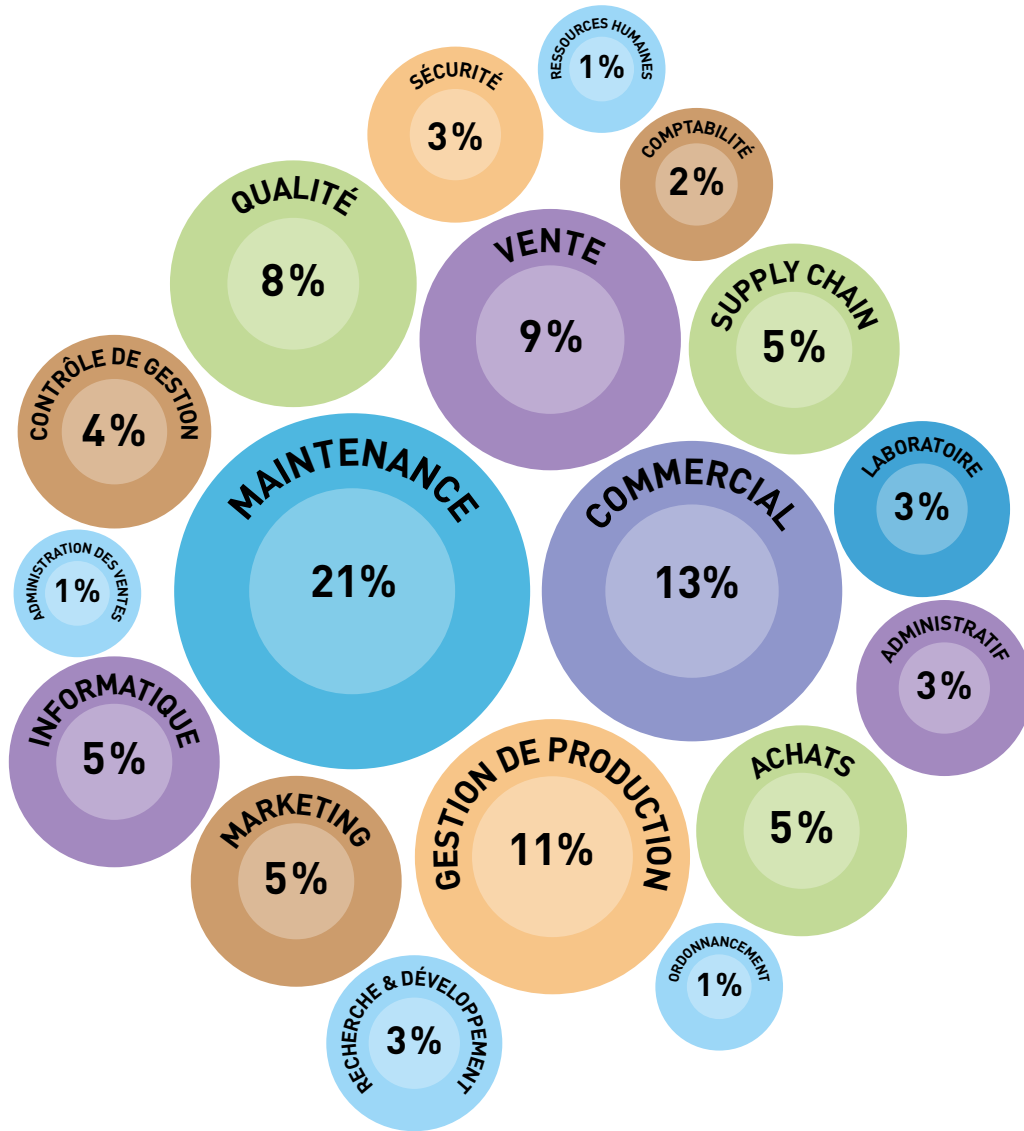
L'alternance a représenté une véritable passerelle vers la vie professionnelle. Elle m'a permis de développer mes compétences techniques et relationnelles, tout en m'intégrant progressivement à la culture et aux méthodes de l'entreprise. Pour l'entreprise, accueillir un alternant constitue également un atout : cela favorise le transfert de compétences, tout en offrant un regard neuf sur les pratiques existantes.

J'évolue aujourd'hui dans un environnement bienveillant et exigeant, au sein d'un service qui accompagne, forme et fait confiance. Cette dynamique m'a permis de grandir professionnellement et de confirmer mon envie de poursuivre mon développement au sein de l'entreprise."

Justine Fauvarque, assistante qualité

— NOS SIGNES DE RECONNAISSANCE —

GALAXIE DE NOS ALTERNANTS



— LA CULTURE DE LA PRÉVENTION



La santé et la sécurité au travail constituent un enjeu prioritaire pour SILL Entreprises. En 2025, le groupe a poursuivi le renforcement de son organisation prévention.

L'équipe Prévention compte désormais huit préventeurs et quatre alternants, après l'intégration de trois nouveaux préventeurs ces deux dernières années. Cette structuration vise à garantir des conditions de travail sûres et à inscrire la prévention dans la durée.

Les actions menées couvrent notamment : visites et audits terrain, communication mensuelle sécurité, suivi des jeunes travailleurs, mise à jour du document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP), formations incendie, journées sécurité et diffusion des 10 règles d'or sécurité du groupe...

SÉCURITÉ : SENSIBILISATION ET TEMPS FORTS

En 2025, plusieurs journées dédiées à la sécurité ont été organisées sur la quasi-totalité des sites. Certains d'entre eux avaient

même planifié des arrêts de production pour le bon déroulé de ces journées. Ces temps collectifs ont permis d'aborder de manière concrète les risques professionnels, la sécurité routière, l'environnement et les bonnes pratiques, à travers des ateliers participatifs, des escape games et des interventions d'experts.

SÉCURITÉ DES ENTREPRISES EXTÉRIEURES

La prévention des risques liés à la sous-traitance a fait l'objet d'un travail spécifique en 2025. Constatant la surreprésentation des salariés des entreprises extérieures dans les accidents graves, le groupe a organisé, le 7 novembre 2025, une réunion d'information rassemblant directeurs de sites, responsables maintenance et préventeurs. Animée par une avocate spécialisée, cette session a rappelé les responsabilités légales et l'importance de la coordination et de la formalisation des interventions.



RÉSULTATS ET CONTINUITÉ

En 2025, le groupe poursuit ses efforts pour faire évoluer durablement les pratiques, en intégrant la prévention comme un levier de performance sociale, de protection des salariés et d'attractivité.



— NOS SIGNES DE RECONNAISSANCE —

NOTRE GALAXIE DE LABELS ET DE CERTIFICATIONS





Le Raden
29860 PLOUVIEN
Tél. : 33 (0)2 98 40 90 30
<https://knorrlapotagere.fr/>
www.plein-fruit.com



DAIRY INTERNATIONAL

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



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



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



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



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



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