

EDITO

Dans un contexte mondial qui reste peu lisible, et donc incertain, les équipes du groupe SILL Entreprises continuent à déployer leurs efforts pour inscrire durablement nos différentes activités dans une dynamique de développement pérenne tant du point de vue opérationnel, financier qu'environnemental.

Ce mois de juin se révèle particulièrement dense en la matière, puisque rythmé par plusieurs lancements majeurs qui concernent plusieurs de nos sociétés :

Pour la première fois, de son histoire laiterie de Saint Malo lance un produit 100% protéiné : le Skyr Malo issue de la tradition islandaise est proposé en trois formats : 100, 450 et 850 grammes. Ne manquez pas son film promotionnel viking !

La société Puffys, leader des solutions protéinées en réseaux spécialisées bio, commercialise notre premier skyr bio liquide.

Le Petit Basque étend ses gammes vers le monde de la gourmandise et propose désormais trois fruités (fraise, cerise et pêche) et deux Délices (chocolat et Capuccino) : un véritable délice !

Le Gall souhaite élargir sa cible de consommateurs et innove en lançant sur le marché français la première crème sans lactose.

Tous ces produits ont été massivement approuvés par nos clients distributeurs et seront disponibles dans la plupart des enseignes nationales

Toutes ces innovations démontrent la qualité, l'envie et la dynamique de toutes nos équipes, toutes portées par cet esprit d'innovation de développement. Souhaitons que tous ces lancements puissent apporter beaucoup de plaisirs gustatifs et de moments de partage au sein des familles clients, et qu'elles deviennent des véritables relais de croissance au service du développement de notre groupe et de ses filières amont vache et brebis !

Ces produits sont disponibles partout ! Bonne dégustation ! Merci à tous

..... Sébastien Floc'h



ACTUALITÉ

RUBRIQUE IMMOBILIER

LE DÉMÉNAGEMENT DES SERVICES GROUPE À GUIPAVAS : UNE NOUVELLE ÉTAPE DE LA STRUCTURATION DU PROJET DE DÉVELOPPEMENT DU GROUPE

Le regroupement des services support et administratifPAGE 6

ACTU À LA UNE

SÉCURITÉ CHEZ PRIMEL TRAITEUR ET LE PETIT BASQUE :

MISSIONS RÉUSSIES... ET AVEC LE SOURIRE !

La sécurité, ce n'est pas seulement des règles à suivre, c'est aussi un état d'esprit... et ça se travaille... en s'amusant !

C'est exactement ce que nous avons vécu lors de la journée mondiale de la sécurité, qui s'est déroulée le 28 Avril 2026.

Pour l'occasion, chez Primel Traiteur, l'ensemble des salariés ont participé à deux ateliers ludiques et instructifs :

- Un atelier sur la Prévention des mains : faire deviner des mots en les dessinant, en ayant un gant de boxe,
- Un atelier « Trivial Pursuit » géant : une manière originale de questionner nos réflexes et nos bonnes pratiques en entreprise et dans son quotidien, tout en stimulant notre esprit compétitif.

Chez Le Petit Basque, avec l'accompagnement de la médecine du travail, nous avons pu réaliser des ateliers de sensibilisation ludiques de 30 minutes chacun, qui s'articulaient autour de plusieurs thèmes : les addictions et le bruit avec la médecine du travail, un jeu de l'oie Le Petit Basque créé en interne avec un challenge par groupes sur les risques présents à l'usine de production et un atelier sur le rappel des procédures, avec l'implication du service RH.



DÉCOUVREZ NOS DERNIERS REPORTAGES PHOTOS ET VIDEOS.

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



Au total sur ces 3 jours, 53 collaborateurs ont participé, dont 21 ont participé à 2 ateliers.

Et parce qu'une mission sérieuse mérite une pause gourmande, nous avons profité d'un moment convivial autour de **crêpes savoureuses**.

Merci à toutes et tous pour votre participation enthousiaste : **sécurité et convivialité peuvent aller de pair**, et vous l'avez prouvé avec brio !

— NOS MARQUES —
ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— PUFFY'S

Sortie en mai des skyr à boire mangue et vanille Bio Puffy's



De nouveau Puffy's innove au rayon des skyr bio en proposant les 1^{er} skyr à boire bio !

A la vanille de Madagascar et à la mangue, ils séduisent par leur praticité, leur naturalité et leur gourmandise !

Toujours riche en protéines et sans matière grasse pour combler avec fraîcheur toutes les pauses de la journée !

Fabriqué en Bretagne avec du lait bio breton dans une bouteille française issue de 30% de PET recyclé.

Ils sont à retrouver au rayon snacking de tous les magasins Naturalia et dans les enseignes spécialisées BIO.

Format de 250ml : 2€10 à 2€20



Sortie en juin du skyr sans lactose :

Puffy's dévoile le 1^{er} skyr bio sans lactose !

30 à 50% des adultes en France sont intolérants au lactose.

Puffy's s'adresse donc à cette cible en offrant un skyr qui favorise un confort digestif sans compromis sur le goût et les nutriments comme les protéines et le calcium.

Ils sont à retrouver dans les magasins Naturalia et dans les enseignes spécialisées BIO.

Format 400g 3€95



— LE GALL

Insolite : 50 kilos de beurre Le Gall pour sculpter...Johnny Hallyday !

C'est un évènement original qui a mis à l'honneur notre savoir-faire ! Le 11 avril dernier, le beurre Le Gall a été la star d'un défi hors-norme organisé à Paris : la réalisation du plus grand buste de Johnny Hallyday en beurre. L'idée de cet hommage est venue d'un bar parisien, Le Céleste. En découvrant le travail de Juliette Meyer, une artiste et cheffe reconnue pour ses œuvres comestibles, l'établissement a décidé d'organiser une tentative de record du monde. Pour l'occasion, l'artiste s'est entourée de trois autres créateurs et sculpteurs.

Leur matière première d'exception ? Pas moins de 50 kilos de notre beurre, choisi pour son gage de sérieux et nos médailles au Concours Général agricole !



« Sculpture géante de Johnny Hallyday en beurre »

Au-delà de la performance artistique et du clin d'œil amusant, ce projet s'inscrivait dans une démarche anti-gaspillage qui nous tient à cœur. L'objectif était de créer la surprise et s'amuser avec la matière, mais sans aucun gâchis : l'intégralité du beurre utilisé a été redistribuée et consommée à l'issue de l'évènement.

Une belle occasion d'avoir fait rayonner la Maison Le Gall de manière décalée, artistique et gourmande !

— NOS MARQUES —
ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE PETIT BASQUE

Une nouvelle expérience du lait de brebis.

Dix ans après le succès des Douceurs de Brebis, Le Petit Basque franchit une nouvelle étape dans la gourmandise avec ce nouveau format 2x125g, pensé pour enrichir son offre autour d'une expérience ultra gourmande. Avec ces nouvelles recettes, la marque souhaite séduire ses consommateurs historiques à travers des créations résolument savoureuses, tout en attirant de nouveaux adeptes grâce à une approche plus accessible du lait de brebis afin de lever les a priori liés à son goût.

La gamme s'articule autour de deux univers complémentaires :

Les Délices de brebis, des desserts gélifiés fondants aux arômes chauds :

- Délice de brebis Chocolat
- Délice de brebis Café Cappuccino



Avec ces recettes intensément gourmandes et inédites sur le segment, Le Petit Basque joue la carte du réconfort. Des desserts fondants à la fois légers et généreux, où parfums chauds se mêlent à la douceur du lait de brebis pour un véritable moment de plaisir.

Les Fruités de brebis, des yaourts brassés aux généreux morceaux de fruits :

- Fruité de brebis Pêche
- Fruité de brebis Cerise
- Fruité de brebis Fraise



Cette offre revisite le yaourt au lait de brebis plus fruités que jamais, où la douceur onctueuse s'allie à des morceaux de fruits généreux qui séduisent dès le premier regard.

“Parce que chaque succès commence par une première cuillère...”

Avec ce lancement, Le Petit Basque confirme son ambition : faire évoluer l'image du lait de brebis et installer durablement la gourmandise au cœur du segment.

En 2026, la brebis entend bien faire fondre la France.



— MALO

Ça y est ! Le skyr Malo tant attendu s'installe dans les rayons partout en France depuis début juin. Avec ce lancement stratégique, la laiterie de Saint-Malo et le groupe SILL investissent un segment en plein essor, porté par la recherche de produits à la fois sains, gourmands et riches en protéines.

Fidèle à son ADN, Malo propose un skyr fabriqué à Saint-Malo, à partir de lait collecté en Bretagne et en Normandie. Une origine locale forte, au cœur de cette innovation, associée à une recette simple sans ingrédients artificiels, 0% de matières grasses, riche en protéines, et au Nutri-Score A. Déclinée en 5 références avec du skyr nature proposé en 4x100g, 450g et 850g et du skyr sur lit de Myrtille & Cassis ou de Mangue & Passion en 4x100g, cette nouvelle gamme s'accompagne d'une campagne digitale innovante sur les réseaux sociaux, permettant de mettre en avant à la fois son savoir-faire, l'excellence de ses produits et son ancrage territorial fort auprès de ses producteurs locaux.

— GRANDEUR NATURE

Nouveauté Grandeur Nature Crème 18%

Une évolution gourmande au service de la performance

Dans une volonté constante d'innovation et d'adaptation aux attentes du marché, notre crème fraîche fluide 18 % MG Grandeur Nature évolue et devient désormais crème fraîche épaisse 18 % MG.

Cette nouvelle recette offre l'équilibre parfait entre légèreté et gourmandise, tout en répondant aux tendances actuelles de consommation. Sa texture plus onctueuse apporte une véritable valeur ajoutée : plus riche en sensation, elle sublime les préparations et renforce la perception qualitative du produit.

Polyvalente, cette crème s'adapte à tous les usages, sucrés comme salés, et garantit des résultats réussis aussi bien à chaud qu'à froid. Elle devient ainsi un allié incontournable du quotidien, capable de conjuguer praticité, plaisir et créativité culinaire.

Une innovation qui illustre notre engagement : proposer des produits toujours plus en phase avec les attentes des consommateurs, sans compromis sur la qualité.



NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

FEV. 25



MERCOURS FRANCK
PRODUCTION PLOUGASNOU
OUVRIER QUALIFIE
PRIMEL GASTRONOMIE



HENRISEY SANDIE
PRODUCTION PLOUGASNOU
OUVRIER QUALIFIE
PRIMEL GASTRONOMIE



CISSE GWENHAËL
ADMINISTRATIF
CONTRÔLEUR DE GESTION
PRIMEL GASTRONOMIE



PEIGNE MARVIN
PRODUCTION UF
OPÉRATEUR DE PRODUCTION FF
LAITERIE ST MALO



BLAND ALBERTO
LOGISTIQUE
AGENT LOGISTIQUE
TIFANY



HUMEAU JORDAN
PRODUCTION
CONDUCTEUR DE MACHINES
TIFANY

MARS 25



GERARD GAËLLE
COLLECTE
CHAUFFEUR RAMASSEUR
SILL SAS



METTERIE LAËTITIA
BEURRIÈRE-FROMAGERIE
AGENT LOGISTIQUE CARISTE
SILL SAS



PLANCOT MORGANE
TOUR
**ASSISTANTE CONDUCTEUR
INSTALLATION SÉCHAGE**
SILL DAIRY INTERNATIONAL



VERHEE AURÉLIEN
PRODUCTION
**ADJOINT RESPONSABLE
DE PRODUCTION**
LAITERIE LE GALL



CHARDRONNET MAEL
MAINTENANCE PLOUGASNOU
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
PRIMEL GASTRONOMIE



BARRY MAMADOU
EXPÉDITION
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



CECHETTO FRÉDÉRIC
RSG
**AGENT DE PRODUCTION
PRÉPARATEUR DE RECETTES**
LE PETIT BASQUE



NOEL MAYK
FOISONNÉES
**AGENT DE PRODUCTION
PRÉPARATEUR DE RECETTES**
LE PETIT BASQUE



OUSTA CLÉMENT
EXPÉDITION
PRÉPARATEUR DE COMMANDES
LE PETIT BASQUE



PASCUAL JULIEN
FOISONNÉES
**AGENT DE PRODUCTION
PRÉPARATEUR DE RECETTES**
LE PETIT BASQUE



PETITJEANNOT RÉMI
PRODUCTION UF
**TECHNICIEN DVLPT
AMÉLIORATIF / PROCESS**
LAITERIE ST MALO



GUEMAS EVAN
PRODUCTION UF
PRÉPARATEUR YAOURTS
LAITERIE ST MALO



FALCO MAREK
PRODUCTION UF
**RESPONSABLE DE PRODUCTION
PRODUITS FRAIS**
LAITERIE ST MALO



CAILLARD GLAWDYS
MAINTENANCE
ASSISTANT TECHNIQUE
PRIMEL TRAITEUR

AVRIL 26



LIEVIN FRANCK
BOULANGERIE
OPÉRATEUR BOULANGERIE
PRIMEL TRAITEUR



MORVAN NICOLAS
MAINTENANCE
**CHEF DE CHANTIER
TUYAUTERIE**
SILL SAS



BERTHOU AURÉLIE
CONDITIONNEMENT
OPÉRATRICE CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



KERVELLA AUDE
CONDITIONNEMENT
OPÉRATRICE CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



FITAMANT ETIENNE
LABORATOIRE
TECHNICIEN DE LABORATOIRE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



PLOUET LOÏC
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



LAOT ADELINE
INFORMATIQUE
CHEFFE DE PROJET SI
SILL ENTREPRISES



BOUGEANT YANN
PRODUCTION PLOUGASNOU
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



GUIGNARD MAXIME
PRODUCTION PLOUGASNOU
CHEF DE LIGNE
PRIMEL GASTRONOMIE



BATANY JULIEN
PRODUCTION
**COORDINATEUR
CONDITIONNEMENT**
TERRE D'EMBRUNS



COCHARD PAUL
PRODUCTION
TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



KERMARREC LISA
MAGASIN
CUISINIÈRE
TERRE D'EMBRUNS

JANV. 26



FERRERO SYLVAIN
RÉCEPTION LAIT
OPÉRATEUR RÉCEPTION LAIT
LE PETIT BASQUE



FRESQUET FRÉDÉRIC
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE



MASSE KÉVIN
MAINTENANCE
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
LE PETIT BASQUE



VERDON BRYAN
EXPÉDITION
PRÉPARATEUR DE RECETTES
LE PETIT BASQUE



QUENEHEN BRYAN
PRODUCTION UF
CONDUCTEUR DE LIGNE
LAITERIE ST MALO



WADOUX ARNAUD
PRODUCTION UF
OPÉRATEUR DE LIGNE
LAITERIE ST MALO



RILBARD FABRICE
BOULANGERIE
OPÉRATEUR BOULANGERIE
PRIMEL TRAITEUR

— ACTUALITÉS —

RUBRIQUE RSE

UNE CONSULTATION EN LIGNE QUI S'INSTALLE DANS LES USAGES

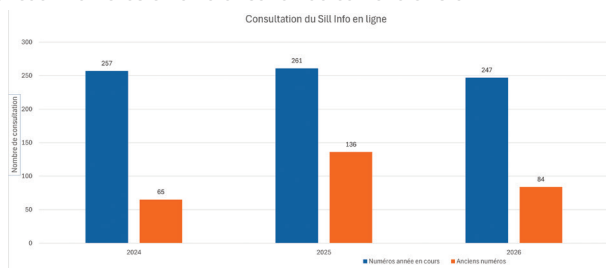
Depuis plusieurs années, le Sill Info confirme sa place dans les habitudes de consultation des collaborateurs, avec une progression notable des lectures en ligne.

UNE AUDIENCE STABLE ET EN CROISSANCE

En seulement quelques mois, 2026 atteint presque le niveau de l'année complète 2025.

L'intérêt pour les nouveaux numéros reste très fort et constant, avec une dynamique qui laisse présager une hausse significative d'ici la fin de l'année. Les anciens numéros continuent d'attirer les lecteurs, signe que Sill Info devient progressivement une ressource durable et consultée dans le temps. Les chiffres 2026 sont particulièrement encourageants : en seulement quelques mois, ils atteignent déjà les niveaux d'une année complète précédente.

Cela laisse prévoir une année 2026 record, portée à la fois par la lecture des nouveaux numéros et la valorisation du contenu existant..



SILL ENTREPRISES SPORTS DÉVOILE SA NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE !



Afin de démarrer la saison dans les meilleures conditions, SILL Entreprises Sports a confectionné de nouveaux maillots, que les adhérents ont rapidement enfilés pour les afficher fièrement sur les routes.



— RUBRIQUE RH

JULIE BRISARD, ALTERNANTE ANALYSTE SUPPORT COMMERCIAL - LAITERIE DE SAINT-MALO

Je m'appelle Julie Brisard et j'occupe depuis un an et demi le poste d'alternante Analyste Support Commercial à la Laiterie de Saint-Malo. J'évolue au sein de l'équipe de Jérôme Russo, Directeur commercial GMS PLF, et suis accompagnée dans mon parcours par ma tutrice, Lucie Baril, Responsable comptes clés GMS. En parallèle je prépare mon Master 1 PGE à Rennes School of Business.

J'ai rejoint Malo avec l'envie de découvrir concrètement le fonctionnement du commerce et de développer des compétences en category management, un domaine dans lequel je souhaite évoluer. Cette expérience me permet aujourd'hui de participer activement au suivi et à l'analyse des performances commerciales de la marque.

Au quotidien, j'accompagne les équipes commerciales sur différentes missions : analyse des panels distributeurs et consommateurs, suivi des performances des promotions, veille concurrentielle et analyse du marché. Ces missions me permettent de mieux comprendre les tendances de consommation et d'identifier des opportunités de développement pour la marque.

Je travaille également avec la Responsable Compte Clé Enseignes sur la préparation des rendez-vous commerciaux, en réalisant des analyses et des recommandations adaptées aux enseignes. Mes missions ont notamment contribué à améliorer le suivi des performances et à donner une meilleure visibilité sur l'évolution de la marque et de ses résultats.



Le lancement du Skyr Malo, prévu début juin, est une expérience particulièrement importante pour moi. Lorsque je suis arrivée dans l'entreprise, ce projet était déjà évoqué comme une grande ambition pour la marque. Aujourd'hui, je suis contente d'avoir pu participer à ce lancement. J'ai notamment travaillé sur l'analyse des concurrents, la préparation des rendez-vous commerciaux pour le référencement des produits auprès des différentes centrales. Cette expérience m'a permis de découvrir les différentes étapes d'un lancement produit et de mieux comprendre les enjeux liés à l'innovation dans le secteur agroalimentaire.

Cette alternance est très enrichissante, car elle me permet de développer des compétences analytiques comme la rigueur, l'analyse de données et l'esprit de synthèse, mais aussi des qualités relationnelles comme le travail en équipe, l'adaptabilité et le fait d'être force de proposition. Elle m'aide également à construire progressivement mon projet professionnel.

— ACTUALITÉ —

RUBRIQUE IMMOBILIER

BUREAUX DES SERVICES SUPPORT ET ADMINISTRATIF

LE DÉMÉNAGEMENT DES SERVICES GROUPE À GUIPAVAS : UNE NOUVELLE ÉTAPE DE LA STRUCTURATION DU PROJET DE DÉVELOPPEMENT DU GROUPE

Le regroupement des services support et administratif sur le site de Guipavas est effectif depuis le début du mois de juin.

Concrètement nous avons décidé de regrouper sur un nouveau site s'étendant sur près de 1.500 m² les équipes Informatique, financières (comptabilité et trésorerie), achat, logistique, innovation, RSE et communication, ainsi que plusieurs Directions du groupe.

Ce mouvement s'inscrit comme un élément clé dans la stratégie de structuration et de modernisation du groupe : il doit permettre de fluidifier le fonctionnement des équipes support du groupe en favorisant les échanges et en optimisant la coordination des activités.

En concentrant les fonctions supports et direction en un même lieu, nous souhaitons mettre davantage en cohérence notre organisation avec nos modes de fonctionnement et le projet de croissance du groupe : une holding SILL Entreprises au service du développement de ses différents métiers et différentes filiales.

C'est une nouvelle étape dans la transformation du groupe et la construction de notre avenir commun.

LABORATOIRE R&D

UN NOUVEAU PÔLE DE DÉVELOPPEMENT ET D'INNOVATION AU SERVICE DE L'EXCELLENCE SILL ENTREPRISES

Depuis fin avril, les équipes R&D Végétal et Produits Laitiers de Plouvien ont investi de nouveaux locaux dédiés au développement et à l'innovation. Ce nouvel espace de 200 m² a été conçu pour accompagner la création, l'optimisation et l'industrialisation de nouveaux produits, tout en renforçant notre capacité à tester et intégrer de nouvelles technologies.

UN LABORATOIRE DÉDIÉ À LA FORMULATION ET À L'ANALYSE

La zone laboratoire, d'une superficie de 40 m², comprend :

- quatre paillasses de travail dédiées à la formulation de nouveaux produits ;
- une paillasse équipée de matériel analytique permettant la caractérisation des produits développés ;
- une paillasse dédiée aux dégustations et aux évaluations sensorielles.

UN OUTIL PILOTE PERFORMANT ET POLYVALENT

La zone pilote de 160 m² intègre deux lignes complémentaires :

Une ligne UHT de 250 à 500 litres par heure

Cette ligne est composée :

- d'une cuve de préparation de 250 litres permettant le mélange de formulations complexes ;
- d'un homogénéisateur double étage ;
- d'un stérilisateur UHT ;
- d'une machine de conditionnement aseptique en poches de 3 kg.



Enfin, et c'est aussi là un élément important, Ce choix contribue également à offrir un cadre de travail plus adapté et confortable aux collaborateurs et à libérer des espaces sur le site de Plouvien particulièrement saturé depuis plusieurs années. Des travaux de rafraîchissement sont d'ailleurs prévus, et permettront d'accueillir de nouvelles équipes et réorganiser certains espaces du site.

Nous souhaitons à tous une bonne installation dans ces nouveaux locaux.



Une ligne de stérilisation discontinue

Cette installation comprend :

- un cuiseur d'une capacité de 12 litres ;
- une doseuse semi-automatique ;
- une operculeuse ;
- un homogénéisateur ;
- un autoclave rotatif à aspersion.

UN ESPACE ÉVOLUTIF POUR PRÉPARER L'AVENIR

Une zone modulable a également été conservée afin de permettre l'intégration et l'évaluation de nouveaux équipements susceptibles d'accompagner le développement de nos activités et l'adoption de technologies innovantes.

Enfin, cet outil pilote dispose de capacités de stockage adaptées à l'ensemble des besoins de développement, avec des espaces de froid positif, de froid négatif ainsi que deux chambres de stockage à température ambiante.

Grâce à cet investissement, Sill Entreprises renforce ses capacités d'innovation, accélère le développement de nouveaux produits et se dote d'un environnement technique performant au service de ses ambitions de croissance.