

EDITO

La célébration des 400 ans de la Marine Nationale, les partenariats de nos marques Malo, Le Gall, Knorr & La Potagère, Le Petit Basque avec des clubs qu'ils soient professionnels ou amateurs sont le reflet de l'attachement viscéral de notre groupe avec son territoire, et notre volonté de soutenir ardemment les femmes et les hommes qui donnent de leur temps pour le faire vivre, le développer ou qui le défendent parfois même physiquement...

Le groupe SILL Entreprises a, au fil des années, noué près de trente partenariats sportifs, culturels ou sociétaux. Dans le cadre de cet édito, nous avons souhaité mettre en valeur deux d'entre eux :

- **Le soutien de SILL SAS et du Petit Basque aux sapeurs-pompiers** : ils ont bataillé tout l'été pour ralentir et tenter d'empêcher la propagation de ces grands incendies et se sont battus pour sauvegarder notre environnement. Nous sommes fiers de compter dans nos effectifs, des salariés qui ont décidé de s'investir dans ces causes collectives et ravis de pouvoir, à notre échelle, avoir pu apporter à nos soldats du feu un peu de réconfort.

- **Le partenariat que nous venons de signer avec l'Adie**, une association de bénévoles qui se mobilisent pour apporter des solutions de financement aux projets entrepreneuriaux portés par des personnes en difficulté. Via cette association, SILL Entreprises a choisi d'apporter un levier financier à celles et ceux qui font le choix difficile et courageux de se relancer via un projet entrepreneurial souvent inclusif et toujours au cœur de nos territoires.

Dans ces moments complexes que notre monde traverse, nous pensons plus important que jamais de savoir faire raisonner ces partenariats avec les valeurs du groupe : nous souhaitons conserver un modèle familial ancré sur son territoire dans lequel la relation humaine, la confiance et la bienveillance restent des éléments centraux de notre mode de fonctionnement.

Sébastien Floc'h



— ACTUALITÉ

400 ANS DE MARINE : UN HÉRITAGE MARITIME ANCRÉ EN BRETAGNE

QUE REPRÉSENTE CET ANNIVERSAIRE DES 400 ANS POUR LES MARINS D'AUJOURD'HUI ?

La Marine nationale célèbre.....PAGE 3

— ACTU À LA UNE

INCENDIE EN GIRONDE, SOUTIEN DE SILL ENTREPRISES

Lors des incendies de l'été 2026, qui ont ravagé près de 6 000 hectares dans les Landes et plus de 42 000 hectares en Gironde, notamment à la suite du violent feu déclenché à Saumos, les sapeurs-pompiers ont été fortement mobilisés pour lutter contre les flammes. À notre échelle, nous avons souhaité leur témoigner notre soutien en leur offrant une palette de jus de fruits, particulièrement appréciée lors de leurs temps de pause entre deux interventions.



UN NOUVEAU PARTENARIAT AU SERVICE DE L'ENTREPRENEURIAT BRETON RESPONSABLE !



Nous sommes fiers d'annoncer le partenariat entre SILL Entreprises et l'Adie Bretagne pour accompagner les entrepreneurs et porteurs de projets de notre territoire.

Cette collaboration s'inscrit pleinement dans les engagements RSE de SILL Entreprises, qui place l'ancrage territorial, l'inclusion économique et le développement durable des territoires au cœur de son action.

DÉCOUVREZ NOS DERNIERS REPORTAGES PHOTOS ET VIDEOS.

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



En soutenant l'Adie, nous contribuons à favoriser l'accès à l'entrepreneuriat pour celles et ceux qui souhaitent créer leur activité, mais qui rencontrent des difficultés pour accéder aux financements ou à l'accompagnement nécessaires.

Au-delà d'un soutien financier, ce partenariat reflète une vision partagée : encourager une économie locale dynamique, inclusive et résiliente, où les synergies entre petites et grandes entreprises créent de la valeur au bénéfice de l'ensemble du territoire breton.

NOS MARQUES

ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

— LE GALL

Quand tradition rime avec innovation.



4 recettes, 4 façons de réinventer le beurre : sel fumé, ail et fines herbes, truffes d'été et tomates basilic.

Avec ces recettes, Le Gall allie son savoir-faire breton à de nouvelles saveurs gourmandes.

Ils s'inscrivent dans le savoir-faire historique de la marque. Ils sont fabriqués à partir de lait 100% français et les ingrédients sont ajoutés pendant le barattage. Les saveurs sont ainsi bien réparties, tout en conservant le goût riche et gourmand du beurre.

Ce mois de septembre marque un tournant pour Le Gall. Nous sommes fiers de vous dévoiler une gamme totalement inédite et qui va révolutionner le marché du beurre : **les beurres de baratte aromatisés**

— KNORR & LA POTAGÈRE

Knorr & La Potagère innove avec ses nouvelles gammes !



Avec **L'Onctueuse**, KNLP mise sur une texture unique, onctueuse et enveloppante, identifiée comme le premier levier d'amélioration lors de nos tests consommateurs. Quatre recettes rassurantes, relevées chacune d'un twist original – **Potiron & épices douces, Carottes & touche de miel, Poireaux & pommes de terre à l'ail**

et fines herbes, Tomates & pointe d'origan et basilic – sont proposées à un PMC accessible de 1,99 €.

La gamme Protéinée répond quant à elle à une attente croissante autour de l'alimentation riche en protéines. Elle propose 3 recettes naturellement riches en protéines, grâce à l'association de légumes, légumineuses et, pour deux recettes, de Skyr fabriqué au cœur de notre usine à Plouvien - **Velouté Potiron Skyr & lentilles corail, Velouté Courgettes Skyr & pointe de basilic, Mouliné Lentilles blondes & épices douces**. La gamme apporte ainsi 3,5 fois plus de protéines qu'une soupe classique. PMC : 2.95€



Au total, ce sont 7 innovations qui viennent enrichir l'offre Knorr & La Potagère pour la saison 2026-2027, toutes Nutri-Score B et fabriquées à Plouvien. Deux gammes qui illustrent notre volonté de continuer à innover et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

— MALO

MALO, partenaire du RC Vannes en TOP 14 !

Le RC Vannes retrouve l'élite du rugby en TOP 14 cette saison, et la SILL avec sa marque MALO est fière d'être aux côtés du club breton !

Le partenariat avec le club de rugby breton est renouvelé, et c'est l'occasion de mettre en scène les nouvelles recettes Skyr MALO dans une campagne presse et digitale malicieuse avec les joueurs Paul Surano et Giorgi Beria, une belle mise en avant !



La vidéo est disponible sur la page Instagram MALO.

— GRANDEUR NATURE

NOUVEAUTÉ GOURMANDE CHEZ GRANDEUR NATURE : la Panna Cotta à la vanille au lait de brebis et coulis de framboise.



Avec sa texture onctueuse et son format individuel de 120 g, cette recette s'inscrit dans la tendance du snacking et de la consommation nomade : une portion pratique à déguster à tout moment de la journée.

Une nouvelle façon de découvrir le lait de brebis dans un dessert frais et gourmand, qui associe la douceur de la vanille à la fraîcheur de la framboise.

— PRIMEL

La refonte de la marque nationale.

Artik&Cie : le plaisir de la cuisine, sans les contraintes

Pourquoi faire des compromis entre bien manger et gain de temps ? Plaisir et praticité ? La Compagnie Artique se réinvente et devient Artik&Cie. Notre mission : imaginer et cuisiner des recettes gourmandes, souvent trop techniques à réaliser chez soi, pour les rendre accessibles facilement au quotidien.

Avec une identité moderne et affirmée, Artik&Cie s'ancre dans la réalité des consommateurs actuels : pressés par le temps, n'ayant pas toujours l'envie de cuisiner, à la recherche de praticité mais sans sacrifier la gourmandise et le plaisir de bien manger.

Artik&Cie s'appuie sur des piliers essentiels :

- Le **savoir-faire** : des recettes élaborées par des cuisiniers et professionnels de la boulangerie.
- La **gourmandise** : des recettes généreuses et réconfortantes, des ingrédients sélectionnés.
- La **simplicité** : facile et pratique à préparer, conserver, partager.

— NOS MARQUES — ACTUALITÉS ET INNOVATIONS

Artik&Cie, c'est la promesse de produits qui simplifient le quotidien, le plaisir de la cuisine élaborée, sans les contraintes.

Les lancements produits en GMS

Cette évolution s'accompagne de 3 lancements de produits, disponibles en magasin dès octobre :



Les hachés moelleux : cuisiner du poisson n'aura jamais été aussi facile !

A la poêle, au airfryer, au four... ces hachés moelleux se cuisinent facilement et s'inviteront dans vos assiettes, salades, sandwiches ou burger. Déjà assaisonnés et préservant la fibre du poisson, ils offrent une texture incomparable.

Les minis burgers poulet, les nouvelles stars de l'apéro

Cette recette gourmande s'inspire des codes de la street food pour venir twister les apéros. Combinant du poulet frit et une sauce barbecue, elle se dévore sans modération.



Le prix de la meilleure nouveauté

Le haché moelleux de saumon, est lauréat du « Prix de la meilleure nouveauté restauration 2027 » de l'association Produit en Bretagne



Sélectionné au concours de la « Meilleure nouveauté Restauration », le « haché moelleux de saumon tomates basilic » a été primé par un jury composé de professionnels de la RHF. L'annonce officielle des résultats et la remise de prix s'est tenue lors de la commission commerce de rentrée.

Ce prix récompense le travail des équipes dans la mise au point et la fabrication d'un produit cuisiné axé sur le service, qui permet aux professionnels de s'affranchir des contraintes du poisson brut sans rogner sur la culinarité.

— RUBRIQUE SÉCURITÉ

UNE JOURNÉE CONSACRÉE À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS CHEZ PRIMEL TRAITEUR !

Pour la première fois, une journée dédiée à la sécurité alimentaire a été organisée chez Primel Traiteur, rassemblant les équipes autour d'un objectif commun : renforcer les bonnes pratiques au quotidien.

Trois ateliers ont rythmé cette journée, permettant d'aborder concrètement les enjeux du terrain :

- “Stop aux contaminations croisées”, avec l'utilisation d'un gel UV imitant la propagation des micro-organismes afin de visualiser les risques.
- Un quiz sécurité des aliments, pour tester ses connaissances de manière ludique.
- Une chasse aux risques Food Defense, visant à repérer les situations à risque dans l'environnement de travail et avoir la réaction adaptée



Ces temps d'échanges, interactifs et pédagogiques, ont permis à chacun de mieux comprendre les exigences et leur application au quotidien.

Au-delà des apprentissages, cette première édition a été l'occasion de partager et de valoriser les bonnes pratiques déjà en place au sein des équipes.

Une belle réussite collective et une initiative à renouveler !

Merci à toutes les personnes mobilisées pour l'organisation et à l'ensemble des participants pour leur implication.

— ACTUALITÉ — EVENEMENT

SILL ENTREPRISES AVEC SA MARQUE MALO S'ASSOCIENT AUX 400 ANS DE LA MARINE NATIONALE AVEC « LE POT DU MATELOT »

QUE REPRÉSENTE CET ANNIVERSAIRE DES 400 ANS POUR LES MARINS D'AUJOURD'HUI ?

À l'occasion des 400 ans de la Marine nationale, SILL Entreprises s'associe à cet anniversaire en lançant avec la marque MALO « Le Pot du Matelot », une édition spéciale de son yaourt à la vanille bio. Commercialisé exclusivement en Bretagne jusqu'à la fin de l'année 2026, ce pot se distingue par son opercule rouge, clin d'œil au célèbre pompon rouge du bâchi des matelots de la Marine nationale. Une initiative qui vient prolonger les liens noués depuis plusieurs années entre SILL Entreprises et la Marine nationale, deux acteurs profondément ancrés en Bretagne.

« LE POT DU MATELOT », UN CLIN D'ŒIL GOURMAND AUX MARINS



SÉBASTIEN
FLOC'H

DIRECTEUR
GÉNÉRAL DE SILL
ENTREPRISES

Entreprise familiale née en Finistère et attachée à ses racines bretonnes, SILL Entreprises a souhaité prendre part aux célébrations des 400 ans de la Marine nationale à travers l'une de ses marques emblématiques : MALO.

Produit au sein de la Laiterie de Saint-Malo, le yaourt MALO à la vanille bio adopte pour l'occasion un signe distinctif immédiatement reconnaissable : un opercule rouge, en référence au pompon rouge qui orne traditionnellement le bâchi des matelots.

Baptisée « Le Pot du Matelot », cette édition spéciale est proposée depuis quelques jours exclusivement dans les Intermarché et E.Leclerc en Bretagne jusqu'à la fin de l'année 2026. Ce yaourt sera aussi servi dans les restaurants de la Marine nationale partout en France.

Au-delà du clin d'œil, cette initiative vient matérialiser les relations étroites entretenues depuis plusieurs années entre SILL Entreprises et la Marine nationale. Elle témoigne également de leur attachement commun à la Bretagne, territoire où la présence et l'histoire de la Marine occupent une place particulière.

Sébastien Floc'h, président de SILL Entreprises : « SILL Entreprises est née et s'est développée en Bretagne. Notre histoire est indissociable de ce territoire, de ses producteurs, de nos collaborateurs et de tous ceux qui contribuent à son dynamisme. Nous considérons qu'une entreprise comme la nôtre a un rôle à jouer au-delà de son activité économique. Être aux côtés de la Marine nationale pour ses 400 ans, comme nous le sommes depuis longtemps auprès de clubs sportifs et d'acteurs bretons, traduit cette volonté de nous engager durablement dans la vie de notre territoire et de contribuer à son rayonnement. »

POURQUOI EST-IL IMPORTANT D'ASSOCIER LES ACTEURS ÉCONOMIQUES ET INDUSTRIELS BRETONS À CES CÉLÉBRATIONS ?

La Marine est en constante évolution pour s'adapter aux nouvelles menaces, pour cela elle travaille quotidiennement avec des partenaires locaux que ce soit dans le domaine industriel, mais également dans les domaines de la recherche, de l'innovation et de l'emploi.



Laurent FALHUN
Officier de communication
régionale
Porte-parole du préfet maritime
de l'Atlantique
CECLANT/COMMUNICATION

COMMENT CETTE OPÉRATION CONTRIBUE-T-ELLE À FAIRE CONNAÎTRE LA MARINE NATIONALE AUPRÈS DU GRAND PUBLIC ?

Pour fêter ses 400 ans la Marine s'invite dans les terres afin de rencontrer ceux qui n'ont pas l'habitude de voir nos navires et de connaître nos missions qui se déroulent au large. Nous ouvrons nos portes et par de multiples événements allons à la rencontre des jeunes afin de développer le lien armée-nation.

SUR LE PARTENARIAT AVEC SILL

QU'EST-CE QUI A SÉDUIT LA MARINE NATIONALE DANS LE PROJET DU « POT DU MATELOT » ?

Tout comme la Marine, la SILL a un fort enracinement territorial en Bretagne avec une ouverture sur le monde. Cela fait écho à nos bâtiments et marins implantés en Bretagne qui partent régulièrement vers de nouveaux horizons.

Depuis plus de 60 ans, la SILL est une société familiale, qui prône des valeurs égales à notre esprit d'équipage où chacun contribue au résultat collectif, dans une cohésion qui nous permet de travailler ensemble sur un objectif commun.

COMMENT CETTE INITIATIVE REFLÈTE-T-ELLE LES LIENS HISTORIQUES ENTRE LA MARINE NATIONALE ET LA BRETAGNE ?

Que ce soit la marque Malo ou la Marine nationale les deux sont intrinsèquement liés à la Bretagne et participe à son rayonnement depuis de nombreuses années.

Le yaourt Malo est plus que connu des bretons tout comme notre pompon de matelot qui est un emblème fort de la Marine. Unir les deux donnent du sens aux Bretons.

SUR LES MARINS

QUELLE SIGNIFICATION REVÊT LE POMPON ROUGE POUR LES MATELOTS ET POURQUOI CE CLIN D'ŒIL EST-IL PARTICULIÈREMENT PERTINENT ?

Le pompon rouge qui se porte sur le bâchi est apparu progressivement au XIXe siècle. Contrairement à certaines légendes, son origine n'est pas liée à un dispositif destiné à protéger la tête des marins dans les courses. L'explication la plus vraisemblable est beaucoup plus simple : lorsque les marins tricotaient eux-mêmes leur bonnet, un petit brin de laine restait au sommet.

On dit aujourd'hui que le toucher porte bonheur.

Le pompon est une image forte de la Marine nationale il représente la jeunesse et la force vive de la Marine. Il évoque le voyage et l'aventure.

COMMENT A ÉTÉ APPRÉCIÉ L'ACCUEIL DU POT GÉANT DANS LES COULOIRS DE LA PRÉFECTURE MARITIME ?

Etonnement, questionnement et bienveillance.

— ACTUALITÉ — RH

L'ALTERNANCE CHEZ SILL ENTREPRISES

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.

— RUBRIQUE RH

MATHIS ILY, CHEF DE SECTEUR GMS PARIS OUEST : DE L'ALTERNANCE AU CDI.

Je m'appelle Mathis ILY, j'ai 23 ans et j'ai rejoint la SILL en septembre 2024 dans le cadre d'un Master réalisé en alternance, en intégrant le poste de Chef de secteur GMS au sein du pôle laitier frais. Après deux années d'apprentissage au sein de la force de vente SILL Distribution, j'ai poursuivi mon parcours dans le groupe en CDI depuis septembre 2026 en tant que Chef de secteur GMS Paris Ouest.

Avant de rejoindre la SILL, j'ai réalisé un BTS et une Licence en alternance dans le domaine de la grande distribution. J'ai intégré la SILL avec l'objectif de poursuivre mon développement professionnel dans un environnement industriel agroalimentaire à taille humaine, au contact des marques Malo, Le Gall et Le Petit Basque. Durant ces deux années, j'ai été accompagné par Léa Pontais, ma tutrice, dans ma progression et ma prise de responsabilités.

Pendant mon alternance, j'ai contribué au développement des marques du pôle laitier frais sur les départements du Finistère et du Morbihan. Je suivais un portefeuille d'environ 90 magasins représentant près de 1,6 million d'euros de chiffre d'affaires, auprès d'enseignes telles qu'Intermarché, Coopérative U, Carrefour, Leclerc Express ou encore Leclerc Drive.

Mes missions consistaient notamment à développer la présence de nos marques, mettre en place des opérations commerciales et accompagner les clients dans leurs objectifs de performance. Cette expérience m'a permis de développer une approche complète du métier de Chef de secteur, combinant relation client, analyse des données et compréhension des enjeux commerciaux.

J'ai également eu l'opportunité de contribuer à plusieurs sujets transversaux, notamment autour du développement du canal Drive aux côtés de Pierrick Martin, Directeur National des Ventes. Ce travail m'a permis d'approfondir ma compréhension de ce circuit en croissance et de contribuer à la création d'outils destinés à accompagner les équipes commerciales.



Depuis septembre 2026, je poursuis cette aventure au sein de la SILL avec la création d'un poste de Chef de secteur GMS Paris Ouest. Je viens ainsi compléter l'équipe des chefs de secteur de la région Paris Nord Est et j'accompagne désormais la présence des marques Malo, Le Gall et Le Petit Basque dans les magasins de Paris et des départements des Hauts-de-Seine, du Val-de-Marne et des Yvelines. Cette évolution représente une nouvelle étape dans mon parcours professionnel sur un territoire stratégique pour l'entreprise.

À l'avenir, je souhaite continuer à développer mes compétences commerciales et analytiques afin d'évoluer vers des fonctions de Category Manager. Ce métier m'intéresse pour sa dimension d'analyse des marchés, de compréhension des attentes des consommateurs et d'accompagnement des enseignes dans le développement des catégories. Cette perspective correspond à mon envie de mieux comprendre les enjeux des marques et des distributeurs.

NOUVEAUX ARRIVANTS CDI

MAI 26



AFERETI LAYANA
CONDITIONNEMENT
CONDUCTRICE
LIGNE CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



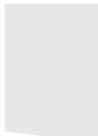
CABIOCH THOMAS
TOUR
ASSISTANT CONDUCTEUR
INSTALLATION SÉCHAGE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



CASTEL JOHAN
PRODUCTION
CUISINIER
PRIMEL GASTRONOMIE



HUYNH DUC
PRODUCTION
TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



HAIDARI OBAIDULLAH
PRODUCTION
TOURIER
TERRE D'EMBRUNS



WADE ABDOU AZIZ
SITE MALO
AGENT DE NETTOYAGE
PRODUCTION
LAITERIE ST MALO

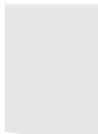
JUIN 26



HOMET CEDRIC
LOGISTIQUE
AGENT LOGISTIQUE CARISTE
SILL SAS



URVOY GEOFFREY
PRODUITS FRAIS
CONDUCTEUR DE LIGNE
LAITERIE ST MALO



SARR MAMADOU
PRODUITS FRAIS
OPÉRATEUR DE LIGNE
LAITERIE ST MALO



LORET GUILLAUME
MAINTENANCE
RESPONSABLE MAINTENANCE
- AUTOMATISMES, PROCESS
ET ELECTRICITÉ
LAITERIE ST MALO



ZAZAI BARIALAYE
PRODUCTION TIFANY
CONDUCTEUR MACHINES
TIFANY EMBALLAGES

JUIL. 26



WATELET LOUIS
TOUR
CONDUCTEUR INSTALLATION
SÉCHAGE
SILL SAS



BOUGET MANON
COMMERCE
RESPONSABLE RÉGIONAL
DES VENTES
SILL DISTRIBUTION



EVARD ALICE
MAINTENANCE
TECHNICIENNE
DE MAINTENANCE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



BACQUE GWENOLA
CONDITIONNEMENT
CONDUCTRICE
LIGNE CONDITIONNEMENT
SILL DAIRY INTERNATIONAL



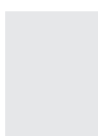
GUILLO ALEXANDRE
LOGISTIQUE
OPÉRATEUR LOGISTIQUE
EXTÉRIEUR
SILL DAIRY INTERNATIONAL



SAVOIE BASUYAUX HERENUI
LOGISTIQUE
MAGASINIER
SILL DAIRY INTERNATIONAL



MADEC CÉLINE
COMPTABILITÉ
RESPONSABLE ADMINISTRATIVE
ET FINANCIÈRE
PRIMEL GASTRONOMIE



HADEF HAYTHEM
MAINTENANCE TIFANY
TECHNICIEN DE MAINTENANCE
TIFANY EMBALLAGES

AOUT 26



TARTU ANNE
CONTRÔLE DE GESTION
PRODUCTION
RÉFÉRENTE CONTRÔLE
DE GESTION PRODUCTION
SILL SAS



ILY MATHIS
COMMERCE
CHEF DE SECTEUR
SILL DISTRIBUTION



TURPIN JIMMY
MAGASINIER
LOGISTIQUE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



LE FOLL MAUREEN
LABORATOIRE
AIDE LABORANTINE
SILL DAIRY INTERNATIONAL



BAUVENS SEBASTIEN
LOGISTIQUE
MAGASINIER
SILL DAIRY INTERNATIONAL



PLIQUET AGATHE
GESTION DE PRODUCTION
RESPONSABLE ORDONNANCE-
MENT ET GESTION DES DONNÉES
PERFORMANCE INDUSTRIELLE
PRIMEL GASTRONOMIE



BARKOVSKA KRISTINA
MAGASIN
VENDEUSE
TERRE D'EMBRUNS



LECOULAN DAMIEN
PLATEFORME PF
TRAÇABILITÉ STOCKAGE
LAITERIE ST MALO

SEPT. 26



CALLEC GWENDAL
BEURRERIE-FROMAGERIE
OPÉRATEUR DE PRODUCTION
SILL SAS

RUBRIQUE SÉCURITÉ

EXERCICE DE SÉCURITÉ AVEC LE SDIS 29 À PRIMEL PLABENNEC

Le 18 juin dernier, le SDIS 29 (Service Départemental d'Incendie et de Secours du Finistère) est intervenu sur le site de Primel Plabennec dans le cadre d'un exercice de mise en situation.

Le scénario simulait une fuite d'ammoniac en salle des machines, avec une victime présente à l'intérieur. L'ammoniac est utilisé dans le cadre du processus de production du froid.

Cet exercice avait un double objectif : permettre aux équipes du SDIS 29 de s'entraîner sur une installation industrielle utilisant de l'ammoniac et permettre à l'entreprise d'évaluer ses procédures afin d'identifier les axes d'amélioration dans la gestion d'une situation d'urgence.

Ces exercices contribuent à renforcer la sécurité du site, la coordination

avec les services de secours et la préparation de tous les acteurs face à un événement exceptionnel.

