



Communiqué - 24.02.2026

Sill Entreprises décroche 7 médailles au Concours Général Agricole 2026

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



Grâce à ses Minis beurriers, la Maison Le Gall vient de décrocher l'Or au Concours général agricole du Salon de l'agriculture 2026.

Cette performance vient saluer l'engagement quotidien des 1 700 collaborateurs du groupe, mobilisés autour d'une ambition

commune : offrir une alimentation saine, gourmande, équilibrée et durable pour toute la famille. Elle témoigne d'une exigence constante portée à la qualité des matières premières, à la maîtrise des procédés de fabrication et à l'amélioration continue des produits, dans le respect des traditions comme de l'innovation.

Fidèle à son ADN familial et à son ancrage territorial, Sill Entreprises valorise depuis plus de 60 ans des filières locales, notamment la collecte laitière, en entretenant des relations durables avec ses producteurs partenaires. Cette reconnaissance s'inscrit pleinement dans la démarche RSE du groupe, fondée sur la sélection d'ingrédients de qualité, la traçabilité, la naturalité des recettes et la réduction de l'empreinte environnementale de ses activités.

Les produits primés pourront arborer leur médaille sur leurs emballages pendant un an, offrant aux consommateurs un repère officiel et fiable de qualité. Une distinction qui reflète l'engagement constant de Sill Entreprises en faveur de la satisfaction client, de l'excellence gustative et d'une alimentation responsable, respectueuse des hommes, des territoires et de la planète.

Sébastien Floc'h, Président de Sill Entreprises

« Nous recevons ces médailles avec une immense fierté et beaucoup d'émotion. Elles récompensent avant tout l'engagement sans faille de nos équipes, de nos techniciens et de l'ensemble de nos collaborateurs, qui œuvrent chaque jour avec passion pour concevoir des produits de grande qualité, sains, gourmands et authentiques.

Cette reconnaissance vient conforter notre raison d'être : proposer une alimentation saine, gourmande, équilibrée et durable, en nous appuyant sur des ingrédients rigoureusement sélectionnés, des savoir-faire traditionnels et une innovation responsable.

Je tiens également à adresser nos remerciements les plus sincères à nos producteurs de lait de vache et de brebis, partenaires essentiels de notre chaîne de valeur. Leur implication, leur expertise et leur ancrage dans les territoires sont déterminants pour garantir la qualité de nos matières premières et soutenir une agriculture locale, durable et pérenne.»

--- Le palmarès 2026 ---

MAISON LE GALL

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

MALO

- BRONZE : Yaourt brassé fraise et framboise
 - BRONZE : Yaourt saveur citron
 - BRONZE : Yaourt saveur vanille
- Yaourts servis dans le pot carton iconique de MALO !

LE PETIT BASQUE

- ARGENT : Fouetté de brebis au sel de Guérande

Le Concours Général Agricole : 150 ans d'histoire

Le Concours Général Agricole se présente comme un véritable miroir de l'exceptionnelle diversité des terroirs français, célébrant l'excellence des savoir-faire ancestraux et des productions locales qui constituent notre patrimoine gastronomique d'exception. Cette prestigieuse compétition met en lumière la richesse des produits issus de l'ensemble du territoire hexagonal ainsi que des régions ultramarines. Fondé en 1870, cet événement d'envergure nationale est orchestré chaque année par le ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt, et trouve son écrin au cœur du Salon International de l'Agriculture de Paris. Sa mission fondamentale consiste à récompenser l'excellence des produits agricoles et des vins français, au terme d'un processus d'évaluation particulièrement exigeant, mobilisant l'expertise de spécialistes reconnus, de professionnels du secteur et de consommateurs éclairés.

À propos de Sill Entreprises

Créée en 1962 à Plouvien, commune du Nord-Finistère située près de l'Aber Wrac'h, SILL Entreprises s'appuie sur sa longue histoire des deux familles de marchands de beurre, les Léon et les Falc'hun pour développer leur fonds de commerce.

Aujourd'hui, Sill Entreprises est structurée autour de quatre divisions métiers : produits laitiers frais, nutrition et ingrédients, jus et potages, produits surgelés. Bien ancrée dans son territoire, SILL Entreprises, par ses engagements RSE, a l'ambition de se développer à l'international dans le respect de ses valeurs fondatrices et de la planète.

SILL Entreprises réalise un chiffre d'affaires de 650 millions d'euros, dont 13% en bio, et compte 1 700 collaborateurs. Le groupe rassemble 570 exploitations et vend ses produits dans 80 pays. Plus d'informations sur : www.sill-entreprises.com