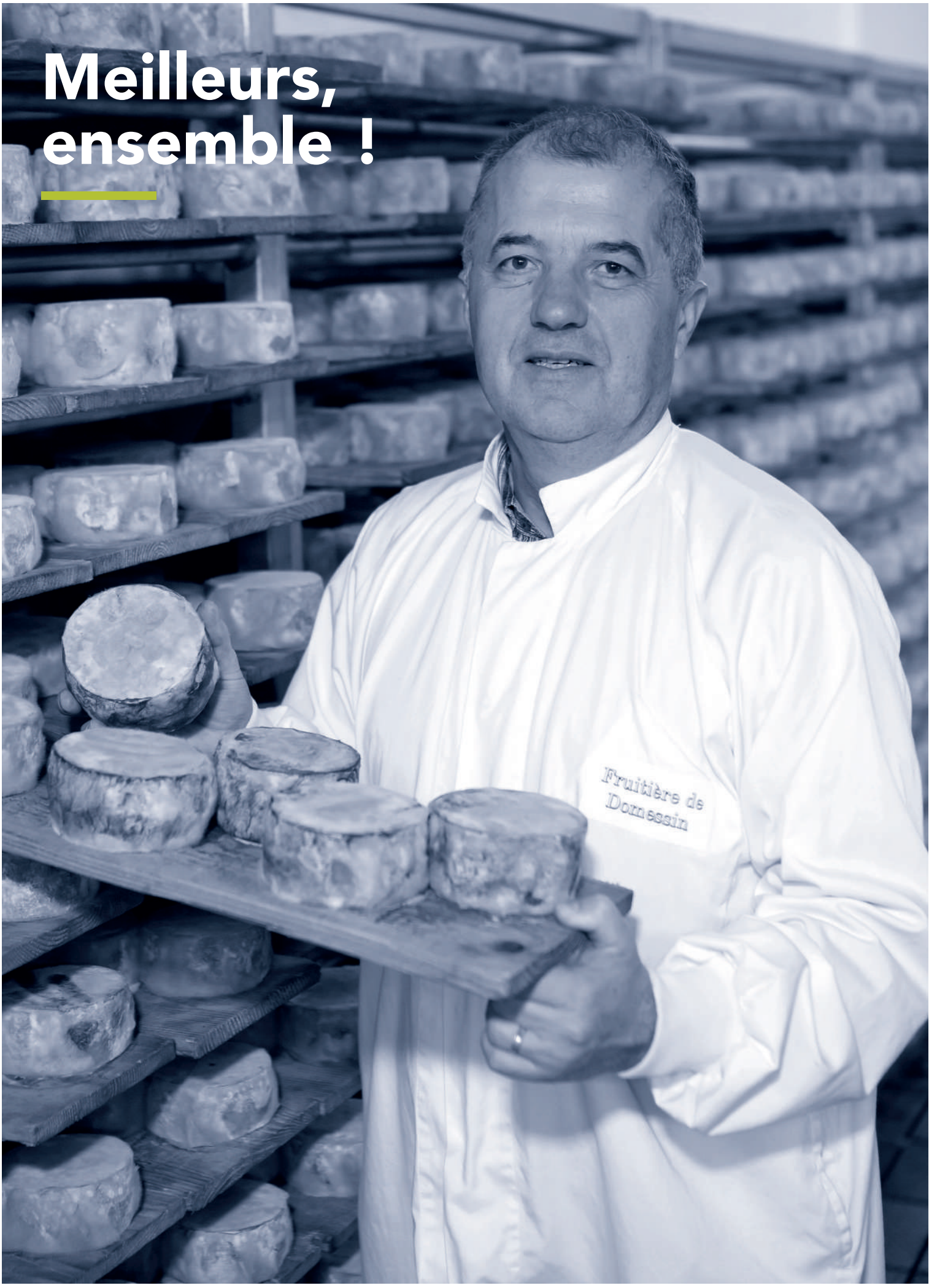
DÉCOUVREZ TOUS NOS SAVOIR-FAIRE À LA CARTE

agro Mousquetaires

PROFESSIONNELS

Meilleurs, ensemble !

Meilleurs, ensemble !



Nous sommes fiers de vous présenter AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS, la marque d'AGROMOUSQUETAIRES dédiée au marché des professionnels.

AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS réunit une sélection de produits et de marques proposés aux professionnels autour d'engagements communs et d'exigences communes.
Ces marques bénéficient du savoir-faire du groupement en matière de production et d'engagements responsables.

Notre modèle ne ressemble à aucun autre. Plus de 50 ateliers de fabrication en France, couvrant 11 pôles de savoir-faire, c'est unique ! Grâce à la force de notre collectif, nous agissons sur toute la chaîne de valeur, en amont avec le soutien des producteurs et fournisseurs, en aval avec nos clients pour mettre au menu, chaque jour, qualité, traçabilité et responsabilité.

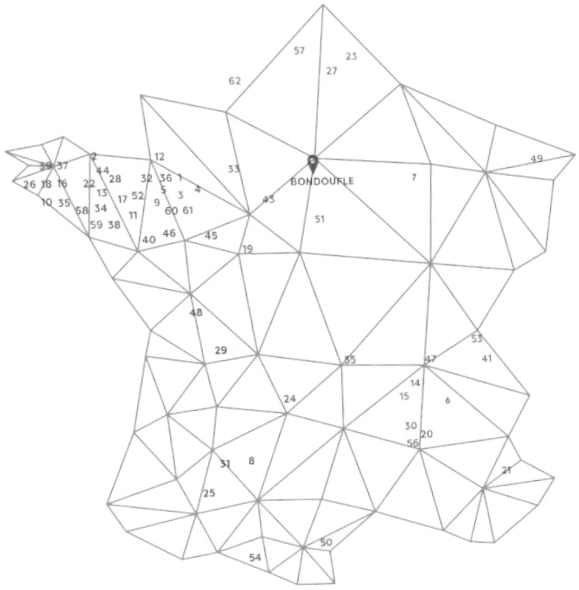
Faire preuve d'audace, affirmer notre style, réinventer nos relations avec nos clients aujourd'hui et demain… c'est ça être meilleurs, ensemble !

PROFESSIONNELS

Meilleurs, ensemble !

Qui sommes-nous ?

AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS, pôle d'expertise dédiée au marché des professionnels, réunit le savoir-faire de 59 industriels passionnés, travaillant collectivement au plus près des territoires pour répondre aux attentes des professionnels.



ENTIÈREMENT PRODUITE EN FRANCE, NOTRE OFFRE EST COMPOSÉE D'UNE LARGE VARIÉTÉ DE SAVOIR-FAIRE

Jambon, véritable andouille de Guémené, knacks, pâtés et terrines.

Poissons entiers, filets, pavés portionnés, crustacés, poissons fumés, surimi, conserves de poisson.

Pain blanc ou de spécialité surgelé, viennoiseries crues, précuites ou pré poussées surgelées, galettes des rois surgelées, pain de mie, viennoiseries ambiantes, biscottes et petits pains grillés.

Viande brute et élaborée en frais et surgelé (Bœuf, veau, agneau, porc).

PRODUITS CARNÉS

PRODUITS CHARCUTIERS

PRODUITS DE LA MER

PAINS ET VIENNOISERIES

PRODUITS LAITIERS

Lait, beurre, crèmes desserts et fromage (Tomme et Raclette).

Confitures, compotes, céréales petit déjeuner, épices, conserves de légumes, céréales à cuire, sauces.

PRODUITS D'ÉPICERIE

GLACES

PRODUITS TRAITEUR FRAIS ET SURGELÉS

BOISSONS

PRODUITS NON ALIMENTAIRES

PRODUITS ISSUS DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Valorisation des co-produits bovins: graisse de bœuf raffinée, protéines de bœuf.

Glaces vrac, glaces détente, spécialités individuelles ou à partager.

Pizzas, plats cuisinés, salades traiteurs, crêpes et galettes fourrées.

Vin blanc, rouge, rosé; boissons non alcoolisées: eau, jus de fruits, sirop, soda.

Fleurs et plantes, hygiène bébé et hygiène féminine.

Nous sommes **UNE PASSERELLE ENTRE LES PRODUCTEURS DE PRODUITS BRUTS ET LES DISTRIBUTEURS.**

Conscients que nos modes de vie évoluent vers une consommation hybride mêlant consommation à domicile et hors domicile, AGROMOUSQUETAIRES souhaite s'engager plus fortement auprès de ses clients professionnels.

BtoB
Nous concevons et produisons vos produits finis ou des solutions ingrédients destinés à la filière agroalimentaire.

CHD
Nous accompagnons la croissance du marché de la Consommation Hors Domicile en nouant des partenariats avec les distributeurs spécialisés sur ce marché.

GMS
Notre connaissance du marché à votre service. Co-construction de votre offre « marque propre ».

EXPORT
Nous développons des produits adaptés à vos marchés.

le saviez-vous ?

Des produits élaborés dans nos cuisines

En co-création avec nos clients

Pour le plaisir gustatif des convives

NOS SAVOIR-FAIRE À LA CARTE

AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS propose des savoir-faire dont l'adaptabilité aux besoins de ses clients est étudiée au cas par cas en fonction des capacités industrielles et du cahier des charges du client.

Votre avantage ?
notre diversité

Investir notre capital humain sur ce projet, c'est enrichir notre capacité à innover et à créer de la valeur pour permettre de **répondre aux exigences de nos clients** en s'appuyant sur nos experts internes dans de nombreux domaines de savoir-faire.

Meilleurs, ensemble !

Votre bénéfice

Défendre des valeurs communes

Dans un contexte où les crises sanitaires et alimentaires se succèdent, AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS met au service des professionnels, toutes les garanties d'une ALIMENTATION RESPONSABLE **en s'engageant sur 3 grands piliers :**

QUALITÉ

TRACABILITÉ

RESPONSABILITÉ

le saviez-vous ?

1 Nous sommes la seule marque à offrir une telle largeur d'offres multi catégories adaptée à vos marchés, tout en restant **LOCALE ET PROCHE.**

2 Nous disposons d'une capacité et compétitivité industrielle reconnue, ce qui nous permet **D'ACCROÎTRE NOTRE PRODUCTIVITÉ** et de limiter les pannes.

3 Nos sites de production sont nombreux et variés… **ET 100% FRANÇAIS !**

4 Nous croyons profondément en la volonté humaine, à **LA FORCE DU COLLECTIF** et à l'importance de laisser à chacun l'autonomie qui permet de toujours mieux faire.

Des engagements respectifs qui se croisent

Parce que nos ambitions sont communes, nous serons à vos côtés pour répondre à vos enjeux **EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, DE QUALITÉ ET DE TRAÇABILITÉ.**

Nos principales actions sont le développement de nombreux labels et démarches de qualité, avec notamment :

• **LES LABELS D'ORIGINE FRANCE** (+ 69 % en 2 ans dans l'offre des catalogues promotionnels* en CHD)

• La mise en place de **54 LIGNES DE PRODUCTION CERTIFIÉES BIO**, ainsi que l'aide à la conversion des producteurs au lait BIO avec la Laiterie Saint-Père-en-Retz.

*source: Food service tracking 2020 – 18 distributeurs

le saviez-vous ?

Capitaine Cook bénéficie du label « Entreprise du Patrimoine Vivant » valorisant notamment trois de ses savoir-faire uniques en matière de conserves de poissons préparées traditionnellement à la main. La norme à l'ancienne mise en place dans l'usine suppose le respect de gestes très précis, qui se transmettent de génération en génération.

SVA Restauration travaille en partenariat avec + de 12 000 éleveurs locaux pour promouvoir la viande bovine française, et développe des filières d'excellence : Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, BIO.

Des liens privilégiés
avec le monde agricole.

Le bien-être animal, l'agroécologie, la pêche durable, l'engagement auprès des agriculteurs, deviennent des axes forts de différenciation aujourd'hui et les incontournables de demain.

L'intégration des filières chez AGROMOUSQUETAIRES nous permet de garantir à nos clients professionnels une réponse aux attentes croissantes des consommateurs en termes d'origine, de traçabilité et de qualité des produits.
C'est également un atout considérable pour mettre en place des actions concrètes pour développer des filières durables.

UNE RÉMUNÉRATION JUSTE & ÉQUITABLE :

Nous nous engageons dans une alimentation plus durable en mettant en place des filières transparentes, **respectueuses du bien-être animal et de l'environnement,** tout en assurant une rémunération plus juste aux producteurs.

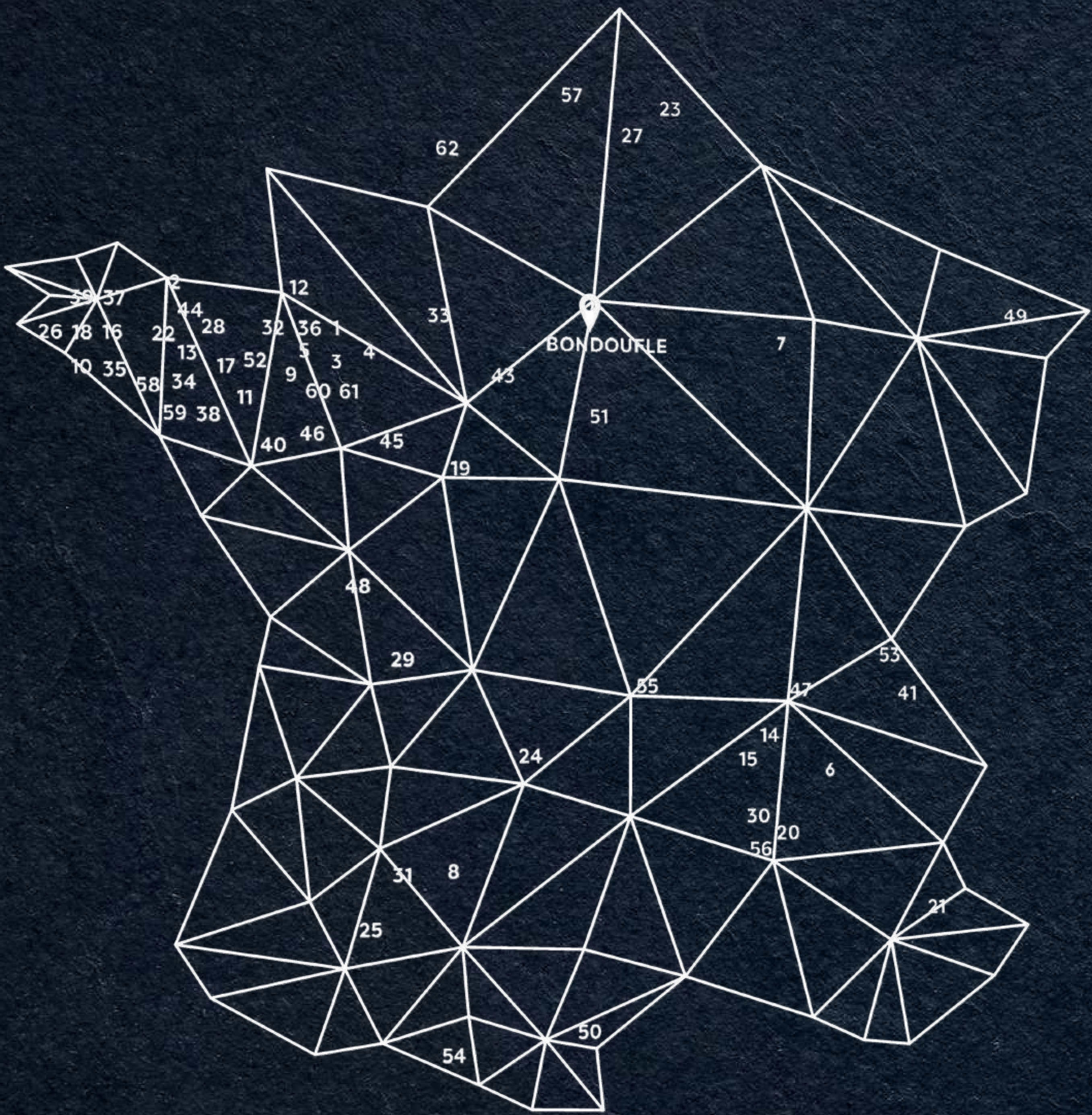
PIONNIERS SUR L'AGROÉCOLOGIE, NOTRE FIERTÉ. EN 2021 :

6 coopératives partenaires pour le blé
237 exploitations CRC/HVE

107 exploitations partenaires pour le vin
144 références HVE en vin

NOS ENGAGEMENTS À ÉCHÉANCE 2025 POUR UNE PÊCHE DURABLE :

- Arrêt progressif de la pêche ciblée d'espèces d'eau profondes.
- Arrêt de la pêche électrique.


BONDOUFLE
57
23
27
62
12
2
37
44
28
32
36
1
26
18
16
22
13
5
4
3
33
17
52
9
10
35
58
34
60
61
43
11
59
38
40
46
45
7
49
51
19
48
29
53
55
47
41
14
15
6
24
30
20
56
31
8
21
25
50
54

agro
Mousquetaires
PROFESSIONNELS
Meilleurs, ensemble !