



RAPPORT
D'ACTIVITÉS
2019



Nous avons décidé d'introduire ce rapport en évoquant la Covid-19, car cette crise sans pareille met en lumière les points forts qui nous ont permis de la surmonter et éclaire sous un nouveau jour l'activité 2019 du pôle agroalimentaire des Mousquetaires. Notre modèle unique « Producteurs & Commerçants », visionnaire dès l'origine, a confirmé toute sa pertinence et sa robustesse.

Disposer d'unités de production diversifiées, ancrées en France et très présentes dans leur tissu économique local notamment en Bretagne, s'est révélé une nouvelle fois essentiel pour sécuriser l'approvisionnement de nos points de vente.

Tout aussi déterminant a été ce qu'Agromousquetaires a construit de longue date en acteur responsable : ses partenariats avec le monde agricole, fournisseur de nos matières premières ; son pragmatisme ; son implication dans la formation, source de compétences ; sa défense de la compétitivité de l'industrie française... Tout cela nous a permis de disposer d'unités de production opérationnelles et de remplir notre mission d'utilité publique.

En 2019, notre pôle industriel a poursuivi sa dynamique de développement. Ce rapport illustre sa contribution décisive aux combats des Mousquetaires en faveur du « mieux », mieux produire, mieux manger et mieux vivre. »

Jean-Baptiste Saria,
Président d'Agromousquetaires



Édito

Depuis ma prise de fonction, j'ai pu mesurer à quel point, en toutes circonstances, notre activité est le fruit de la motivation, du savoir-faire et de l'agilité des équipes Agromousquetaires. Ces dernières années, elles ont bâti le 4^e groupe agroalimentaire français et contribué à l'indépendance du Groupement Les Mousquetaires. Je tiens à saluer leur implication exemplaire et à les en remercier.

Nous nous sommes attachés dans ce rapport à rappeler nos fondamentaux et nos convictions, qui illustrent les défis que nous relevons chaque jour.

Nous avons aussi mis en lumière des innovations porteuses d'avenir, qui ont fait progresser nos produits, nos process et la dimension humaine de nos relations, notamment nos engagements renforcés vis-à-vis de nos collaborateurs et de l'insertion professionnelle des jeunes. En témoigne l'accord d'entreprise sur la transition générationnelle, particulièrement innovant et d'une envergure sans précédent, élaboré et signé avec l'ensemble des partenaires sociaux.

Avec la Covid-19, produire français à proximité des consommateurs ; engager des coopérations durables avec les agriculteurs, les éleveurs et les pêcheurs ; préserver l'environnement et dynamiser l'économie des territoires a pris tout son sens. Ces combats évoqués dans ce rapport nous animent au quotidien, et c'est avec la même détermination et volonté d'être responsable que j'entends les mener demain.

Nathalie Florent,
Directrice Générale Agromousquetaires

AGROMOUSQUETAIRES



4,1
MILLIARDS
D'EUROS
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES



62
UNITÉS DE
PRODUCTION
EN FRANCE



19 700
PARTENAIRES
AGRICOLIS
EN FRANCE



11 000
COLLABORATEURS



800
RECRUTEMENTS
EN CDI

10
FILIÈRES



NOS POSITIONS EN FRANCE :



4^E
ACTEUR
AGRO-
ALIMENTAIRE



1^{ER}
FABRICANT
DE MDD SUR LE
TERRITOIRE



1^{ER}
ARMATEUR
DE PÊCHE



1^{ER}
PRODUCTEUR DE
COUCHE BÉBÉ

AGROMOUSQUETAIRES

APPARTIENT AU GROUPEMENT LES MOUSQUETAIRES

QUI SOMMES-NOUS ?

Le pôle agroalimentaire du Groupement Les Mousquetaires

Depuis sa création, il y a plus de 50 ans, le Groupement Les Mousquetaires a fait un pari : assurer son indépendance d'approvisionnement en développant ses propres usines de production. Aujourd'hui, il appuie sa stratégie sur ce modèle unique et fait valoir sa différence à travers « Producteurs & Commerçants ». Grâce à nos 62 unités de production, les consommateurs des enseignes du Groupement, Intermarché, Netto et Bricomarché, ont la possibilité de trouver des produits proposés à nos marques (MDD) qui répondent à leurs besoins et qui sont sûrs, sains, de qualité et fabriqués exclusivement en France.

Engagé au service du mieux produire

Mieux produire, c'est avant tout, mieux produire au sein de nos usines. Tous les produits fabriqués sont testés et contrôlés à chaque étape de leur fabrication afin de répondre aux besoins des consommateurs en termes de traçabilité, de proximité et de qualité.

Mieux produire, c'est aussi accompagner nos agriculteurs partenaires dans les transformations profondes qu'ils doivent mener pour répondre aux nouvelles exigences de la clientèle (agroécologie, bien-être animal, bio, zéro résidu de pesticides...)

Enfin, **mieux produire**, c'est être un acteur pleinement engagé dans les transitions économiques, environnementales et sociétales qui marquent notre ambition de devenir l'acteur référent en matière de pratiques de production et d'alimentation responsable.

Nos 4 fondements

ALTERNATIVE : nous intégrons une activité lorsqu'il reste peu de fournisseurs pour proposer des produits à marque distributeur et garantir notre indépendance.

ÉQUITÉ : la base de notre organisation de production repose sur la contractualisation de longue durée avec des éleveurs ou des agriculteurs.

FILIÈRES : nous intégrons des filières complètes de la fourche à la fourchette, ce qui nous permet de répondre aux attentes premières des consommateurs : la réassurance sur la traçabilité et la qualité.

EFFICACITÉ : grâce à notre organisation sans intermédiaire, en circuit court et grâce à nos investissements dans des outils de production performants.

SOMMAIRE

Édito	P. 1
Nos chiffres 2019	P. 2
Qui sommes-nous	P. 3
Covid-19 : tous unis et responsables	P. 4
Mieux produire pour mieux manger	P. 8
Mieux produire dans nos usines	P. 12
Mieux produire dans les champs	P. 18
Mieux produire grâce à nos talents	P. 24
Mieux produire au service de notre performance économique	P. 28

Le séisme provoqué par la pandémie Covid-19 a entraîné une série de bouleversements sans précédent dans notre activité.
Nous nous sommes adaptés pour répondre aux besoins essentiels de la population, à travers trois mots-clés : responsabilité, agilité et solidarité.

Continuité de l'activité & agilité industrielle

PROTÉGER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DE NOS COLLABORATEURS

Pour tous les salariés

Nos salariés ont été sensibilisés très tôt au respect des gestes barrières : port du masque et lavage des mains. Pour éviter les risques de contagion, le cadre de travail a évolué. De nombreux bureaux et salles de réunion ont été réaménagés en salles de pause. Les zones de « passage » sont désinfectées plusieurs fois par jour : escaliers, poignées de porte, interrupteurs, façades des machines à café et des distributeurs...

Dans les bureaux

Les règles de distanciation physique ont été mises en place avec un nombre limité de salariés sur site. Les réunions ou formations non critiques ont été annulées.

Sur les sites de production

Les règles en vigueur et le rappel des consignes d'hygiène ont été affichés au sein des espaces dédiés à la communication Covid-19. Elles ont été alimentées quotidiennement et traduites jusqu'en 6 langues si nécessaire. Les plannings ont été réaménagés pour la relève des équipes afin d'éviter de se croiser. Des séparateurs en plexi ou lanières PVC, des marquages au sol ont été installés pour marquer les distances de sécurité.

Sur les routes

Les plannings des chauffeurs ont été repensés/décalés pour éviter les rassemblements. Nous avons mis en œuvre un plan de circulation spécifique pour la livraison des colis. Des espaces d'accueil avec distributeur de café et installations sanitaires sont mis à leur disposition.

Celluloses de Brocéliande : des couches bébé à ... la production de masques



Initialement lancée pendant la crise du H1N1 puis interrompue, la fabrication de masques a redémarré chez Celluloses de Brocéliande. Cinq machines ont été commandées à des constructeurs français. Cette usine spécialisée dans les couches pour bébé et les produits d'hygiène féminine, a réaménagé une partie de son site pour assurer, dès la fin 2020, la confection de 130 millions de masques de type FFP2 et de masques chirurgicaux, avec à la clé la création d'une soixantaine d'emplois. Les principaux bénéficiaires seront l'État et les collaborateurs du Groupement Les Mousquetaires.

**TOUS UNIS
&
RESPONSABLES**

AGILITÉ

DES CAFÉS TEAMS POUR FLUIDIFIER LA COMMUNICATION AVEC LES ÉQUIPES

Durant les 8 semaines de confinement, les membres du Codir d'Agromousquetaires et les directeurs d'UP ont organisé des temps d'échanges via la plateforme de travail collaborative à distance Teams avec les équipiers volontaires.

Ces rendez-vous virtuels ont été l'occasion d'aborder des sujets en lien avec la crise sanitaire – organisation des lignes de production, télétravail, réassurance et motivation des collaborateurs, nouvelles habitudes de consommation des Français – et d'apporter un soutien continu à l'ensemble des filières.



DES WEBINAIRES POUR ACCOMPAGNER NOS MANAGERS

Les situations inédites dans l'entreprise génèrent parfois des comportements inattendus. Dès l'annonce du confinement, les équipes RH ont mis en place « les cafés experts » dédiés aux managers pour les aider à accompagner les équipes dans ce contexte particulier. Au menu : la gestion des émotions, la gestion du stress, l'organisation managériale en télétravail... 30 webinaires ont été organisés durant les 3 premières semaines du confinement.

ADAPTER LES LIGNES DE PRODUCTION À LA DEMANDE SINGULIÈRE

Durant la période de confinement, les pratiques alimentaires ont évolué. La consommation de produits de première nécessité – pâtes, riz, œufs – a explosé. Les Français ont privilégié également les produits « plaisirs » source de réassurance dans un contexte un peu anxiogène. Pour faire face à la hausse de la demande, avec moins de personnel, de nombreuses UP (Unités de Production) ont adapté leurs lignes de production et revu leur organisation.

La Laiterie Saint-Père

a priorisé certaines gammes pour éviter les ruptures en magasin. Par exemple, pour les desserts lactés, la production s'est recentrée sur les liégeois au chocolat et au café au détriment de références aux fruits.

Aux Ateliers de Saint-Valentin, UP de la filière non-alimentaire à Nantes, impossible de déroger à la traditionnelle fête du muguet. L'usine a multiplié par deux le nombre de lignes de production pour permettre aux clients de célébrer, dans une atmosphère un peu particulière, le 1^{er} mai. Ainsi, 200 000 bouquets issus de la production locale ont fait le bonheur des petits et grands dans les points de vente Intermarché.

Les équipes de la biscuiterie Filet Bleu

ont optimisé leurs chaînes de production en se focalisant sur les produits les plus faciles à fabriquer et les plus appréciés des consommateurs. Une trentaine de références sur 100 a été temporairement suspendue. L'UP maintient un rythme de production important : 3X8 / 5 jours par semaine tout en respectant les nouvelles normes sanitaires.



INNOVATION

LOGISTIQUE : MISER SUR LES CIRCUITS COURTS

Certaines UP ont revu leurs process pour soulager les préparateurs de commande de nos plateformes logistiques. La livraison directe vers les points de vente situés à proximité des usines a ainsi pu être expérimentée notamment sur les filières lait et boissons (eau).



Anne-Charlotte Lousert,
Responsable Ressources
Humaines Transport

La clé de toute victoire, c'est le transport et la logistique. Rouages essentiels, maillons indispensables à la survie de l'économie, chargés d'assurer le ravitaillement de toute la société, les hommes et les femmes du transport sont désormais reconnus pour leur engagement personnel au service de l'intérêt général et considérés parmi les héros discrets de ce temps de crise. Les équipes d'AgroM Transport et Agrolog sont sur le pont depuis le début de l'épidémie, pour permettre à tous les Français de s'alimenter. »

Soutien vers nos partenaires agricoles

De nombreuses opérations de soutien aux filières agricoles ont été organisées pour transférer les productions destinées notamment à la Restauration Hors Domicile (RHD) vers les points de vente et inciter les Français à acheter des produits frais et locaux.



La filière bovine a été fragilisée par la fermeture de la RHD (cantines, collectivités, restaurants...) et un net ralentissement de l'export. La société Jean Rozé s'est donc engagée à augmenter progressivement ses prix d'achats aux éleveurs de races à viande, dès lors que les produits sont destinés aux rayons Boucherie des enseignes Intermarché et Netto.

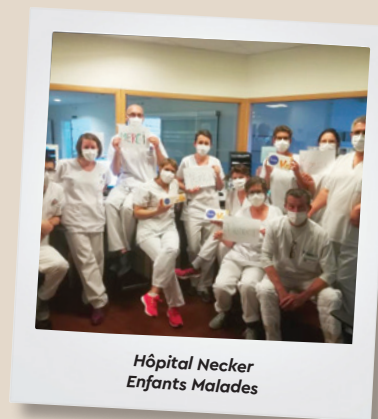


La filière ovine a subi de plein fouet les perturbations des fêtes de Pâques, période phare pour la consommation d'agneau. Pour maintenir les ventes, l'offre s'est adaptée avec des portions plus petites destinées à un cercle familial plus restreint. Tranches de gigot, gigot raccourci, rôti dans la selle, souris, éminés, cubes... sont venus garnir les rayons des points de vente Intermarché.



La filière horticole confrontée aux conséquences du confinement a subi la fermeture des circuits de vente habituels. Nous nous sommes mobilisés aux côtés de producteurs avec la mise en place de livraisons directes point de vente. L'offre kit de 6 colis de fleurs 100 % françaises réalisée par nos partenaires habituels et par des fournisseurs travaillant en temps normal avec les fleuristes, a permis de limiter les pertes et de maintenir l'activité.

Solidarité



Hôpital Necker
Enfants Malades

INITIATIVES ET DON

Au niveau local, un grand nombre de nos UP a souhaité soutenir le personnel soignant dans cette crise. Cet appel à la solidarité s'est traduit par de nombreux dons aux établissements de santé de proximité.

- Livraison de viande à l'hôpital de Vitry par la SVA Jean Rosé
- Distribution de brioches et viennoiseries au personnel soignant de l'hôpital de Tours par Fournil du Val de Loire
- Livraisons de lots de crèmes dessert Pâturottes par la Laiterie Saint-Père à l'hôpital de Saint-Nazaire et de biscuits à l'hôpital de Quimper par Filet Bleu

LES FONCTIONS SUPPORT EN RENFORT DANS LES UP

Aux Délices de Saint-Léonard, chez Sveltic, à la Laiterie Saint-Père ou sur le site de Celluloses de Brocéliande, plusieurs groupes de volontaires, issus de divers services administratifs, de la R&D ou de l'accueil sont venus épauler leurs collègues dans la préparation des produits ou le déballage des matières premières.



SOUTIEN AU COLLECTIF #PROTEGETONSOIGNANT

Certaines UP ont rejoint ce collectif de soutien au personnel de santé. 950 kg de denrées alimentaires dites « sèches » ont été livrées par Antartic 2, filière épicerie, aux hôpitaux parisiens : riz, blé, légumes secs, épices, fruits secs et aides à la pâtisserie. Des palettes de jus de fruits ont aussi été livrées par l'UP Antartic de la filière boissons.

LA FILIÈRE NON-ALIMENTAIRE SE MOBILISE POUR LES COLLABORATEURS

L'entreprise Adaptée des Manufactures du Château : MDC'EA a mis en place deux postes de reconditionnement de masques chirurgicaux destinés à nos collaborateurs. 100 000 masques sont reçus par semaine avant d'être redistribués aux filières.



RESTAURATION HORS DOMICILE SOUTIEN À NOS CLIENTS PROFESSIONNELS



La fermeture brutale des commerces non-essentiels durant quelques semaines a pénalisé l'ensemble des établissements en restauration hors domicile. Les pertes économiques sont considérables. Près de 100 millions de repas par semaine ne sont plus servis dans les cantines durant la période de confinement. Pour aider nos partenaires à surmonter cette crise, nous avons trouvé des solutions inédites. Par exemple, nous avons pu récupérer les denrées périssables stockées dans les entrepôts du grossiste alimentaire Pomona. 2,5 tonnes de mozzarella ont pu garnir les pizzas Délices de Saint-Léonard et 2 tonnes de lardons crus ont enrichi les plats cuisinés Sveltic.

A close-up photograph of a person's hands holding two round, golden-brown bread rolls. The rolls are covered in a mix of white and dark seeds. The person's face is partially visible in the background, slightly out of focus.

Mieux produire
pour mieux
manger

**C'est proposer
chaque jour aux
consommateurs des
produits de qualité,**
accessibles à tous
et qui concilient
équilibre nutritionnel
et gourmandise.
C'est fournir une offre
locale et durable grâce
à un outil industriel
performant en ligne
avec nos engagements.

Des recettes retravaillées au service du « mieux manger »



Supprimer 140 additifs dans nos recettes d'ici fin 2020, soit 580 recettes à reformuler, c'est l'un des enjeux majeurs de notre feuille de route « mieux produire pour mieux manger » et l'un des grands chantiers que nous avons initiés en 2019.

Objectif : plonger au cœur des attentes des consommateurs qui recherchent de la transparence, du local, du bon et du sain. Un projet ambitieux et transverse qui a mobilisé plusieurs directions : qualité et développement durable, R&D, achats, marketing, communication, portées par l'exigence collective de tendre vers une alimentation qui préserve notre capital santé. Impliqués en première ligne, les 90 professionnels de la R&D travaillant dans nos usines ont mutualisé leurs savoir-faire et échangé avec les opérationnels et les fournisseurs pour revisiter les textures, la qualité nutritionnelle des produits, trouver de nouvelles techniques culinaires sans dénaturer le goût et la qualité.

Certains additifs ont été supprimés (glutamate), d'autres (E120) ont été remplacés par des substances naturelles comme l'extrait de radis. Les épices et bouquets aromatiques ont été privilégiés pour préserver la saveur des produits. Dans le laboratoire des plats cuisinés Sveltici, les équipes s'activent pour diminuer le taux de sel, alléger les matières grasses, supprimer certains conservateurs sans déroger au prix des produits. Même effervescence au sein de l'UP des Délices de Valplessis à Vitry. Dans cette unité industrielle, on produit 40 millions de crèmes glacées par an. Près de 40 recettes ont été reformulées. Les fournisseurs ont été intégrés en amont du processus. Les copeaux de chocolat ont par exemple remplacé les vermicelles colorés qui décorent certaines bûches avec un enjeu clé : trouver la juste équation entre équilibre nutritionnel et gourmandise. Fin 2019, 25 % des recettes ont été reformulées avec pour objectif 100 % à fin 2020 !



FOCUS Produit Ranou Coquille Saint-Jacques

Évolutions majeures de la recette

- Diminution du taux de sel
- Diminution du taux d'AGS en diminuant la crème et en ajoutant de la poudre de lait
- Suppression du glutamate (additif)

56 %

des consommateurs déclarent arrêter de consommer un produit s'il comporte un additif à risque élevé.

(Sources Yuka)



L'essentiel : une gamme de produits « clean list »

Depuis 2016, les 45 produits de la gamme L'Essentiel sont garantis sans colorants ni additifs et sans sucre ajouté. De quoi nourrir la promesse d'une alimentation de confiance.

Tous mobilisés en faveur du progrès nutritionnel

Nous sensibilisons régulièrement nos équipes aux enjeux du « consommer autrement ». En 2019, nous avons organisé un séminaire autour de la nutrition avec le soutien d'une professionnelle qui a rappelé les grands principes à adopter du mieux manger : privilégier les produits locaux, goûteux et sans pesticides ni additifs. Nous avons mené des démarches ciblées avec cette nutritionniste pour améliorer la valeur nutritionnelle des recettes des plats cuisinés ou salades traiteurs.

Plus de transparence pour le consommateur



Pour valoriser l'agriculture française et répondre aux exigences de traçabilité des clients dans les points de vente, l'enseigne Intermarché a lancé le Franco-Score. Un étiquetage placé sur les emballages dans les rayons qui permet aux clients de repérer facilement l'origine et le lieu de fabrication des ingrédients. Ce dispositif est testé actuellement sur les filières lait et charcuterie.



Innover avec notre écosystème

Co-innover avec nos partenaires pour améliorer la qualité nutritionnelle de nos recettes, c'est aussi l'une de nos priorités.

Nous menons actuellement un projet pilote avec le groupe Beneo qui propose une fibre végétale issue de racine de chicorée pour réduire le taux de sucre ou de matière grasse de nos recettes. Nous collaborons également avec la start-up Posidonia dont la production de sel est naturellement réduite en sodium.



72 %

des français attendent des marques et des entreprises qu'elles soient responsables et transparentes !

#Défi Emballages : c'est parti !

La réduction et la valorisation des emballages fait partie de nos engagements phares en matière d'économie circulaire et de réduction des déchets plastiques. Cette mobilisation s'incarne à travers le programme #Défi Emballages lancé en 2019. Ce projet qui nourrit une ambition globale « être la première marque distributeur durable pour incarner notre posture de Producteurs & Commerçants responsables » se traduit par trois leviers clés :

- un chantier transverse d'enseigne qui repose sur un état des lieux des pratiques : audits fournisseurs, ACV – analyse de cycle de vie – appliquée à l'emballage et indicateurs de suivi ;
- des partis pris ciblés pour les marques avec le passage d'un modèle linéaire vers un modèle circulaire incarné par les trois R : réduire, recycler, réutiliser ;
- des innovations pour se différencier à travers des projets « signatures ».

Chaque marque a mis en place sa propre feuille de route car les enjeux et solutions proposées diffèrent selon les spécificités des produits et la nature des emballages. En 2019, de nombreux projets ont vu le jour. Ces innovations ont permis aux marques d'afficher clairement leur proposition de valeur dans les points de vente.



#Défi recycler :

50 % de plastique recyclé pour les bouteilles d'eau minérale de la marque Aix les Bains.

#Défi réduire : barquettes en carton recyclé des viandes Jean Rozé.

#Défi réutiliser : bouteille de lait avec 100 % de PET opaque recyclé Pâturages Bio.

OBJECTIF 2025

100 %

de nos emballages recyclables, réutilisables ou compostables

A man wearing a white hairnet and a white protective suit is looking down at a clipboard he is holding. He is in a factory or industrial setting with blue metal structures and bright lights in the background.

Mieux produire dans nos usines

**C'est optimiser
la performance
de nos 62 usines
en mutualisant
les savoir-faire
et les expertises,**

en améliorant l'efficacité
des procédés industriels
par le digital et la
numérisation des
données. C'est s'engager
pour des usines plus
propres en limitant
la consommation
de nos ressources.

Investir pour une **meilleure performance**

Celluloses de Brocéliande, qui existe depuis 1990 à Ploërmel, est le premier fabricant de produits d'hygiène pour bébés et le seul producteur d'hygiène féminine en France.

Afin de toujours mieux répondre aux attentes de ses consommateurs, l'usine a renouvelé son outil de production pour mettre en place une nouvelle ligne « haute cadence » spéciale hygiène féminine.



Comprenant une machine, une emballeuse et une cartonneuse, ce nouveau dispositif aura nécessité un investissement total de 6,4 M d'euros pour Celluloses de Brocéliande. En termes d'hygiène féminine, l'usine dispose désormais de trois lignes de production à elle-seule : protèges-lingerie, serviettes épaisses 100 % à base de pâte à papier et dorénavant, serviettes périodiques « ultras minces ». Plus productive, cette ligne

permet de fabriquer 800 objets par minute, contre 300 unités sur l'ancien outil qui datait de 1992. Cette modernisation aura également permis de diviser le taux de gâche par 1,5. La production de ces serviettes dites « ultras minces » a démarré mi-février 2019 et compte aujourd'hui 15 références. En 2020, grâce à sa nouvelle ligne haute cadence, l'usine prévoit de produire 66 millions d'objets supplémentaires.



Qualité : **un processus d'amélioration continue**

La sécurité alimentaire et la qualité des produits sont fondamentales pour conserver la confiance des consommateurs. Nous nous engageons à apporter les meilleures garanties produits tout en respectant des normes sanitaires strictes. Il y a un peu plus d'un an, un incident industriel nous a contraints à rechallenge le process qualité de la ligne Crevettes chez Capitaine Houat Lanester. Nous avons travaillé en équipe projet pour tirer les enseignements de cet incident. Nous avons investi dans une nouvelle ligne de production plus moderne avec une maîtrise optimisée de la cuisson, du nettoyage et de la chaîne du froid.

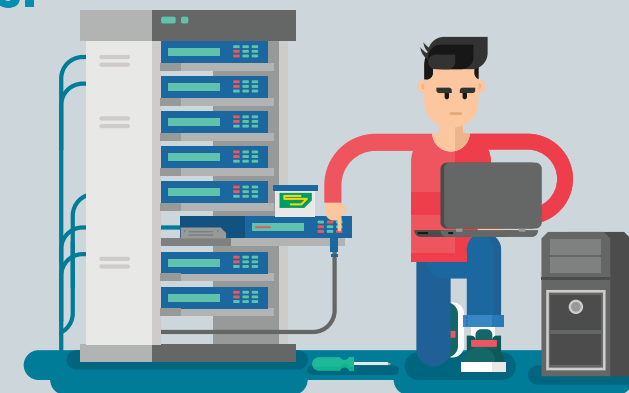
100 M€

investis dans les lignes de production

30 collaborateurs travaillent au sein du bureau technique Agromousquetaires.

Ces experts interviennent dans les usines pour assurer la maintenance opérationnelle des équipements, limiter les risques de panne et accroître la productivité grâce à la GMAO (gestion de la maintenance assistée par ordinateur) et réduire la consommation énergétique des sites.

En 2019, le bureau d'étude a mis en place une organisation transversale pour avoir une vision globale des projets et rationaliser les interventions sur site.



Delvert : un plan d'investissement global pour optimiser la cadence des lignes de production

L'usine Delvert, productrice de confitures et de compotes a réalisé d'importants travaux en 2019 pour gagner en performance. Elle a investi dans de nouvelles machines : une tour de refroidissement pour la ligne compotes en gourde, de nouveaux mélangeurs et une nouvelle étiqueteuse pour la ligne confiture. Le bureau d'études est intervenu pour des opérations de maintenance et de résolution des incidents sur les équipements (automatisme). Les équipes énergie & environnement ont mis en place un projet de réduction de la consommation d'eau potable, de traitement des eaux usées, de gestion et de valorisation des déchets organiques.

2,35 M€
investis

13 %
de réduction de
la consommation d'eau

**400
tonnes/an**
de réduction déchets DIB
(Déchet Industriel Banal) :

**Energie &
environnement**
28
sites certifiés ISO 50001

18
sites certifiés ISO 14001

Nous n'avons rien à cacher !

Nous sommes le 4^e acteur de l'agroalimentaire français et le 1^{er} producteur de marques propres. Nous sommes fiers de notre modèle intégré, sans intermédiaire et de nos 62 usines qui créent de l'emploi, innovent et se développent aux côtés de partenaires historiques.

Nous sommes convaincus que mieux communiquer sur nos convictions, nos engagements, nos investissements, renforcera la confiance des consommateurs et de nos parties prenantes.

S'ouvrir vers l'extérieur c'est challenger nos pratiques et progresser, c'est attirer des nouveaux talents, c'est donner à nos clients l'opportunité de découvrir les coulisses de fabrication de nos

**USINES
OUVERTES**

produits, avec des hommes et des femmes heureux de partager leur expertise et leur métier au quotidien. En 2018, nous nous sommes lancés dans une démarche d'ouverture progressive de nos UP avec l'opération Usines Ouvertes. En 2019, **6 UP** ont ouvert leurs portes au grand public et accueilli **1400 visiteurs**.

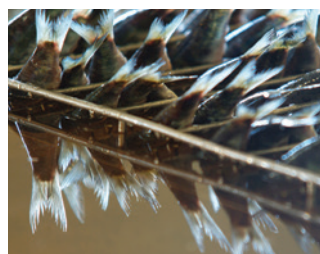
Pour en savoir plus, c'est ici : usinesouvertes.fr

Capitaine Cook : des secrets bien « conservés »



Ludovic,
Chef d'équipe sertissage

La conserve en Bretagne reste une activité traditionnelle. J'ai commencé comme sertisseur en apprentissage en sortant de l'école. Le sertissage, c'est le cœur du métier pour une conserverie. On associe un fond, un couvercle, à une boîte, on exerce un effort mécanique pour rendre l'ensemble étanche. C'est une formation continue, on doit suivre l'évolution des boîtes et du métal qui devient de plus en plus compliqué car plus fin, plus dur. On doit s'adapter en permanence pour conserver ce savoir-faire centenaire ».



Capitaine Cook bénéficie du label « Entreprise du Patrimoine Vivant » valorisant notamment trois de ses savoir-faire uniques en matière de conserves de poissons. 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.

L'art de l'étrépage, consiste à vider une sardine sans l'abîmer. Cela nécessite un véritable travail d'orfèvre réalisé à la main, avec un simple couteau. Le parage est l'art de disposer les poissons de façon équilibrée dans les boîtes, soit « au bleu » (quand le dos est visible à l'ouverture de la boîte), soit « au blanc » (quand c'est le ventre qui est visible). Cette étape en apparence anodine suppose une maîtrise très fine de l'estimation du poids des sardines qui permet d'en disposer de 4 à 7 dans les boîtes.

Le sertissage, une étape cruciale nécessite près de deux années de formation. Les experts maîtrisent les phases de pliage du métal du couvercle sur celui de la boîte et l'application des efforts des molettes pour la régularité de l'assemblage. Aucun robot n'est aujourd'hui capable de réaliser cette action avec autant de précision !

Fiche d'identité

145 employés
7 lignes de production
177 références produits
3154 tonnes de conserves de la mer et de sauces en bocal chaque année.

Certifications : ISO 2200, IFS, BIO, Label Rouge, EPV, Produits de Bretagne et Pêche Durable MSC
Juin 2019 : Participation du site à l'opération Usines Ouvertes

Filet Bleu : un biscuit... centenaire



Filet Bleu, c'est une aventure industrielle qui commence dès 1919 avec l'ouverture d'une première usine à Pont-l'Abbé. La biscuiterie prend son essor, pour devenir dans les années 1950 la première biscuiterie industrielle de Bretagne. Elle est rachetée en 1996 par le Groupement Les Mousquetaires.

L'innovation est placée au cœur de l'usine, tant au niveau des recettes que des technologies utilisées : démouler des cookies chocolatés de façon industrielle, c'est un défi technique !

Les machines qui répartissent les biscuits à grande vitesse dans les étuis ne doivent pas faire oublier le savoir-faire des équipes : pâtissiers, conducteurs de ligne et les nombreux métiers au service d'une biscuiterie.

Car il n'y a pas un seul biscuit, mais des dizaines de variétés : des biscuits chocolatés, moulés, nappés, sablés, fourrés, des galettes, des petits beurrés, des biscuits Petits Déjeuners, aux fruits, aux céréales... de toutes les tailles dans cette unité de production bretonne.

Fiche d'identité

187 employés
5 lignes de production
55 millions de paquets de biscuits produits par an
800 biscuits par minute
700 références exportées dans **33** pays

Certifications : IFS, AB, Fairtrade, Bleu Blanc Cœur
Juin 2019 : Participation du site à l'opération Usines Ouvertes



Virginie,
Conductrice de ligne chez Filet Bleu

Mon travail consiste à régler des machines selon la référence des produits. C'est un métier technique avec de la maintenance de premier niveau ainsi qu'une partie management. Le but est de fabriquer des produits conformes à des standards de qualité et sécurité avec des contrôles effectués toutes les demi-heures - étanchéité, humidité et goût - et de répondre aussi aux exigences des consommateurs avec des produits sans huile de palme et une gamme bio ».



Antartic, l'usine qui coule de source

Première unité de production créée par le Groupement Les Mousquetaires, cette usine située à Saint Martin d'Abbat à côté d'Orléans, est implantée au-dessus de la plus grande réserve d'eau de France. Elle produit chaque jour plus de 250 références de boissons non-alcoolisées comme les eaux Ondine ou les jus Paquito, dans une dynamique de « Producteurs Responsables ». Chaque année, 320 millions de bouteilles d'eaux de source quittent ses ateliers.

Fiche d'identité

300 employés
50% de plastique recyclé sur les bouteilles Paquito
98% des déchets valorisés

660 contrôles par jour
25 références bio
Certifications : ISO 001, ISO 14001 et 50001

Novembre 2019 : Participation du site à l'opération Usines Ouvertes



Mieux produire
avec nos
partenaires
agricoles

**C'est s'engager
aux côtés de nos
partenaires agricoles
dans les transitions
vers l'agroécologie,**
le bien-être animal
ou encore la pêche
durable. C'est répondre
à travers notre modèle
unique de Producteurs
& Commerçants aux
attentes de la société
avec des matières
premières agricoles
de proximité distribuées
en circuits courts.

Une relation unique avec le monde agricole

Par notre histoire, notre organisation et notre modèle intégré de la fourche à la fourchette, nous entretenons une relation particulière avec les agriculteurs basée sur la proximité, la confiance et le progrès partagé. Cette place à part dans le paysage industriel français nourrit nos convictions. Nous soutenons l'agroécologie à travers notre engagement en faveur de la Haute Valeur Environnementale. Nous développons des

filiales d'excellence avec la mise en place de plans progrès en faveur de la pêche durable ou du bien-être animal. Nous soutenons le développement économique local et les circuits courts grâce à nos 62 usines intégrées et réparties sur tout le territoire. Ces engagements de long terme qui sont aussi des combats, nous ne pourrions les mener sans le soutien de nos partenaires agricoles et de la confiance que nous portent les consommateurs.

30 ans

de partenariats avec les éleveurs

20 000

pêcheurs et agriculteurs (maraîchers, vignerons et éleveurs)

2 Md€

de matières agricoles françaises achetées par les Mousquetaires en 2019

1,3 M€

de viandes

564 M€

de fruits, légumes et céréales

110 M€

de lait

60 M€

de produits de la mer

Bien-être animal : un engagement sans concession



Les consommateurs interpellent de plus en plus l'opinion publique sur les conditions d'élevage et la bientraitance des animaux à chaque étape de leur vie. Ils attendent de la part

de l'industrie agroalimentaire des prises de position fortes en matière d'éthique et de responsabilité sur ces sujets sensibles qui font toujours débat. Nous avons la conviction que la bientraitance animale (BTA) est l'un des piliers d'une offre alimentaire responsable au même titre que la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits ou la protection de l'environnement. En 2018, nous avons mis en place un plan de progrès sur 10 ans qui accompagne les filières bœuf, porc et lait vers des pratiques plus respectueuses de l'animal. Nous avons co-construit cette démarche avec des parties prenantes externes. Un comité scientifique et des groupes de travail réunissant ONG, experts techniques, fournisseurs, syndicats interprofessionnels... évaluent chaque année l'avancée de nos plans d'actions qui reposent en priorité sur la formation des collaborateurs et un cahier des charges précis à chaque étape de vie de l'animal.

QUELQUES BONNES PRATIQUES

• Abattoirs responsables :

Filière bœuf : déploiement d'un référentiel construit selon la norme ISO TS 34700 qui présente les exigences à suivre en matière de manipulation et d'abattage des animaux.

Filière porc : les 25 personnes travaillant dans les trois abattoirs sont certifiées Responsable Protection Animale en Abattoir ou Opérateur Protection Animale en Abattoir.

• Transports responsables :

Filières bœuf et porc : formation des chauffeurs pour limiter le stress des animaux durant le transport.

• Bien-être animal :

Filière bœuf : réduction de l'utilisation raisonnée des antibiotiques grâce à la signature de la charte Ecoantibio (SVA Jean Rozé).

Filière porc : tests menés actuellement avec les fermes partenaires pour l'arrêt de la caudectomie (coupe des queues) et l'arrêt complet de la castration.

BBFAW : amélioration de notre score



Notre engagement en faveur du de bien-être animal nous a permis de gagner un échelon au classement 2019 du BBFAW-Business Benchmark on Farm Animal Welfare- un indice de référence qui regroupe les leaders mondiaux de l'agroalimentaire. Avec un score niveau 3, nous nous situons parmi les entreprises françaises les plus performantes. Le BBFAW a apprécié la formalisation de notre politique bien-être animal et le respect des 5 libertés fondamentales des animaux définies par le Farm Animal Welfare Council (FAWC).

Pêche responsable



Premier armateur de pêche en France, nous fournissons aux clients d'Intermarché des poissons respectant les principes de la pêche responsable grâce à la mise en place d'un plan de progrès à échéance 2025. Ce plan s'articule autour de trois axes : réduire progressivement la pêche des espèces de grand fond au-delà de 800 mètres, porter une attention particulière aux espèces sensibles – en 2019, nous avons supprimé les approvisionnements de thon issus de dispositifs de concentration de poissons (DCP) pour le rayon frais et réduit à 42% les approvisionnements en thon (DCP) pour le rayon surgelés – ; interdire les achats de poissons issus de la pêche électrique puis soutenir l'interdiction de cette pratique auprès de la Commission européenne.

Filière lait : une charte en faveur du lait pâturé

En 2019, nous avons co-construit avec les éleveurs de la Laiterie Saint-Père et les ONG CIWF et Welfarm une charte autour du bien-être animal. Ce document encadre les conditions de pâturage et les bonnes pratiques à l'étable avec un plan de progrès sur 5 ans.



Le volet lait pâturé engage les éleveurs à mener les vaches au pré au moins 150 jours par an avec une durée d'au moins six heures. Le volet bien-être animal en bâtiment est pensé pour faire progresser de manière continue les pratiques favorables au bien-être des vaches : place de couchage pour chaque animal, absence de faim ou de soif... La filière lait des Mousquetaires va plus loin en valorisant les démarches en faveur du bien-être animal et de l'alimentation sans OGM. Les éleveurs s'engageant sur cette voie pourront bénéficier d'une prime.

Amélie Legrand,
Responsable des Affaires Agroalimentaires de CIWF France

« Cette démarche va permettre de valoriser les efforts des éleveurs engagés à garantir l'accès au pâturage et la stabulation libre pour l'ensemble de leurs troupeaux laitiers tout en permettant une plus grande transparence pour les consommateurs en quête de produits plus respectueux de l'animal ».

PLUS DE 95 %
des éleveurs laitiers pratiquent le pâturage.

Accompagner la transformation des pratiques agroalimentaires

Les consommateurs expriment des attentes croissantes en termes d'origine, de qualité, de traçabilité des produits. Nous aidons nos 10 filières et nos 19700 agriculteurs à progresser vers des modes de production plus durables à travers la démarche HVE (Haute Valeur Environnementale), le bio ou le bien-être animal. Nous accompagnons l'évolution des pratiques agricoles avec des contractualisations qui leur permettent de pérenniser leur activité et de financer les plans d'actions pour engager ces transformations.

Les éleveurs vous disent **Merci !**

Pour son premier anniversaire, la marque distributeur « Les éleveurs vous disent Merci ! » affiche des ventes record avec plus de **45 millions** de litres de lait vendus et **238** adhérents à l'Organisation de Producteurs (OP). Ce succès illustre l'engouement des consommateurs pour des produits citoyens et témoigne des relations de confiance contractées avec les éleveurs partenaires de l'initiative.

Une rémunération juste et équitable

Nous privilégions les contrats longue durée - trois à douze ans - avec un prix d'achat de la matière première souvent fixé au dessus de la moyenne de marché et un objectif de création de valeur partagée avec les agriculteurs partenaires.

Nous assurons une meilleure rémunération aux éleveurs bovins grâce au partenariat avec le réseau ELVEA. Avec cette contractualisation, qui va de l'éleveur au point de vente, le prix de revient des animaux est pris en compte. La démarche qui valorise l'approvisionnement local et la maîtrise de la chaîne de production est en ligne avec les attentes des consommateurs.

Nous soutenons les agriculteurs engagés dans la certification HVE. Pour les céréaliers, un prix d'achat avec fixe garanti sur 3 ans couvre les coûts de l'exploitation. Le prix fixe est indépendant des variations du cours de blé. Pour les viticulteurs une contractualisation pluriannuelle sur 5 ans avec des garanties de débouchés, leur permet de sécuriser leurs revenus.

Nous incitons également nos partenaires à progresser dans la certification avec une prime indexée sur les résultats obtenus.

Nous valorisons l'engagement des 550 éleveurs de la Laiterie Saint-Père de la marque distributeur « Les éleveurs vous disent Merci ! » avec un dispositif innovant et transparent pour le consommateur. Avec une rémunération de 440 € les 1000 litres et une contractualisation sur 5 ans, c'est le lait citoyen qui rémunère le mieux les éleveurs. Les performances commerciales au cours de l'exercice ont permis de reverser aux éleveurs partenaires 1 512 841 €, soit une prime moyenne de 8 400 € par exploitation. Cet engagement réciproque assure aux éleveurs une meilleure visibilité financière et leur permet d'inscrire leur activité dans la durée.



Succès commercial des produits labellisés HVE



Succès commercial des produits labellisés HVE

L'agroécologie est un mode de production responsable qui réduit au maximum l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement en favorisant la biodiversité, la réduction des pesticides, la gestion raisonnée de l'eau et la fertilisation des sols. Pionniers à nous engager en faveur de cultures Haute Valeur Environnementale sur deux filières pilotes : le blé et le vin, nous sommes fiers des premiers résultats. Les premières gammes de pain et de vin certifiées HVE ont rencontré un vif succès dans les points de vente Intermarché et témoignent de l'engouement des consommateurs pour des produits qui redonnent de la valeur à l'alimentation.

PAIN 38

exploitations certifiées pour le blé

3

références de pain la Campagnière

16 M

de produits vendus

VIN 47

exploitations certifiées HVE

9

références de la marque Expert Club

PRÈS DE

600 000

bouteilles vendues

NOS OBJECTIFS

Commercialiser 50 % des pains de la marque la Campagnière sous le label HVE d'ici 2023 et 100 % d'ici 2025. **Commercialiser 80 % des vins de la marque Expert Club** sous le label HVE d'ici 2023 et 100 % d'ici 2025.

Chasse aux pesticides

Avec nos partenaires céréaliers et vignerons HVE, nous avons engagé un plan de réduction des pesticides dangereux répondant à deux objectifs :

- Supprimer les pesticides les plus dangereux d'ici 2023 lorsqu'il existe une alternative sans danger ;
- Réduire de 50 % l'utilisation de l'ensemble des pesticides dans les exploitations d'ici 2025 grâce à un changement de pratiques en cohérence avec le Plan éco-phyto.

Accélérer sur le bio



Parce que le bio, c'est aussi agir en faveur d'une agriculture biologique au cœur des combats du « Mieux Produire » et du « Mieux Manger », nous sommes aussi un acteur engagé dans cette transition. Nous avons développé une approche directe

de la conversion des producteurs au lait Bio avec la Laiterie Saint-Père-en-Retz.



Vincent, Éleveur à la ferme la cour des Landes

Quand le consommateur achète une brique de lait « Les éleveurs vous disent MERCI ! », c'est plus qu'un simple achat, c'est notre quotidien et la vision du métier qu'il améliore. »

A close-up photograph of a young woman with blonde hair, wearing a white chef's hat and a white chef's jacket with a black collar. She is smiling and holding a golden-brown, heart-shaped cookie up to her eye, framing it. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen setting.

Mieux produire
grâce à nos talents

C'est s'appuyer sur les compétences et le savoir-faire de nos équipes et du management,
former les jeunes générations aux métiers de demain et proposer à nos collaborateurs des parcours riches et variés tout au long de leur vie professionnelle.

Un accord Transition Générationnelle pour préparer l'avenir



Pour accompagner les départs de 1000 collaborateurs d'ici 2025 et anticiper nos besoins futurs, nous avons signé en 2019 un accord sur la transition générationnelle pour une durée de 5 ans. Protéiforme, innovant, inclusif, cet accord comprend 28 mesures concrètes et 5 mesures optionnelles adaptées à la culture de chaque UP. Élaboré avec les partenaires sociaux, ce projet d'entreprise qui renforce les synergies entre les collaborateurs et nos Unités de Production, est structuré autour de quatre enjeux clés :

Insertion durable des jeunes dans l'emploi : nous souhaitons renforcer nos partenariats écoles pour attirer les candidats et développer un vivier de jeunes talents notamment via l'alternance et l'apprentissage. Chaque UP est invitée à mettre en place un partenariat école d'ici 2021.

Fidélisation de nos collaborateurs au sein des Unités de Production : le développement des compétences et l'employabilité font partie de nos priorités. 5% des salariés en production pourront bénéficier d'une formation menant à un CQP.

Transmission de savoirs : l'expérience de nos seniors est précieuse. Nous souhaitons favoriser le partage des compétences et la transmission de notre savoir-faire industriel via le tutorat. 150 tuteurs seront aussi formés d'ici 2021.

Maintien dans l'emploi des collaborateurs en fin de carrière : l'aménagement des horaires de travail ou la mise en place d'un examen de prévention santé font partie des mesures qui nourrissent l'engagement des collaborateurs.

// #TransitionGénérationnelle porte les valeurs que nous voulons transmettre à notre génération, la génération Agromousquetaires. »

Jérôme Ceccaldi,
DRH Groupe

150
nouveaux tuteurs formés
d'ici 2021 pour le Campus
Agromousquetaires

Une chaire d'entreprise au service de la transition agroalimentaire



Nous sommes plus que jamais convaincus de la nécessité d'agir en faveur du « mieux manger » et du « mieux produire ». C'est le fondement de notre feuille de route RSE « producteur responsable ». C'est aussi le sujet de recherche de la chaire d'entreprise créée il y a quelques mois en partenariat l'école publique d'ingénieurs Agrocampus Ouest. Les travaux porteront notamment sur le développement la recherche autour de la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) et la formation des futurs ingénieurs agroalimentaires aux enjeux sociétaux et environnementaux dans nos métiers. Des activités pédagogiques compléteront

le dispositif. En 2019, un premier challenge a été organisé autour du thème « Mieux produire ». 72 étudiants ont pu se réunir durant deux jours et semer les premières graines du futur de l'industrie agroalimentaire.

Développement des compétences : former les collaborateurs aux métiers de demain

Notre industrie connaît de profondes transformations économiques, techniques et organisationnelles. Pour répondre à la diversité de nos 300 métiers et anticiper nos besoins futurs, nous investissons dans la formation, levier fondamental de mobilité interne et de fidélisation des talents. Le Campus Agromousquetaires répond à cet objectif. Ses trois piliers : apprentissage et CQP via l'École des Métiers de l'Alimentation ; formation des cadres avec l'Université Agromousquetaires et formations transverses (santé-sécurité, la performance industrielle ou la gestion de projet)... accompagnent les collaborateurs dans l'acquisition de nouvelles compétences. En 2019, nous avons mis l'accent sur des formations qualifiantes en tension dans notre activité telles que, opérateur industriel, opérateur viande, technicien de maintenance, conducteurs de machines de lignes. Les formations destinées au management de proximité ou au parcours DUP (Directeur d'Unité de Production) ont été également privilégiées.

5 %
des collaborateurs en UP pourront
bénéficier d'une formation en CQP



Anthony David
Responsable d'équipe de production UHT

// L'apprentissage, un tremplin pour gagner un CDI

J'ai intégré l'atelier des desserts de la Laiterie Saint-Père pour réaliser mon alternance en 2017. Durant ces deux ans, mes deux missions principales ont été de rédiger les modes opératoires de l'atelier et de mettre en place un outil d'amélioration continue sur l'une des lignes de production. À la fin de ma période d'apprentissage et ayant validé mon Master 2 en gestion de production, la Laiterie m'a proposé un contrat d'été à la buanderie. J'ai pu ensuite postuler comme responsable d'équipe de production UHT, poste que j'occupe actuellement. »

Santé-sécurité : viser le zéro accident

200 participants, responsables santé sécurité, membres du CODIR, directeurs d'usines... ont assisté à la deuxième édition de notre séminaire sur la santé-sécurité au travail. Au programme de ces deux journées : conférences sur l'implication managériale, bonnes pratiques filières, résultats des audits sécurité, construction collaborative de la feuille de route réalisée à partir de retours d'expériences terrain. La santé-sécurité est un enjeu fort dans nos usines. Nous exerçons de nombreux métiers dont certains sont réputés pour être accidentogènes. Pour prévenir le risque d'accidents, les 62 sites de production sont engagés dans un plan sécurité piloté et encadré par une centaine de référents santé-sécurité.



PRÈS DE 100
collaborateurs
au sein du
réseau santé/
sécurité

55
UP auditées
en interne

2016 :
année d'engagement
des directeurs.
Mise en place d'un
pilotage S&ST par
site et filière.

500
accidents évités
entre 2016 et 2019.

PLACE

C'est le nom de notre nouveau environnement de travail plus intégré, plus ouvert, plus collaboratif. Pour déployer la suite Office 365 dans chacune de nos UP, nous nous sommes appuyés sur un réseau d'ambassadeurs qui a su convaincre les équipes du gain de productivité généré par les multiples fonctionnalités de cet outil.



Mieux produire
au service
de notre
performance
économique

**C'est développer un
modèle industriel
compétitif et durable
au service du
« made in France ».**

C'est créer de l'emploi
et de l'innovation
sur les territoires en
concertation avec
l'ensemble de nos
partenaires et parties
prenantes.

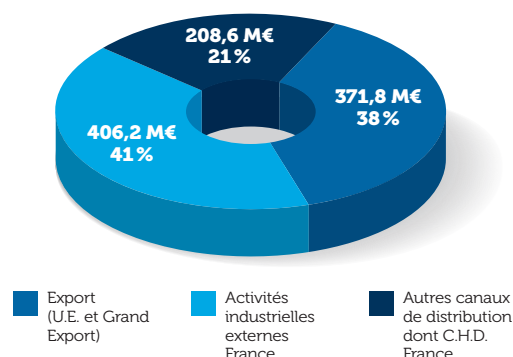
Au-delà du Groupement Les Mousquetaires

Un engagement commun pour faire vivre notre production en dehors des enseignes du groupe.

En s'appuyant sur notre ancrage territorial, la qualité de nos liens avec les partenaires agricoles et la diversité de nos produits, nous avons décidé de relancer un mouvement de fond pour développer la vente de produits transformés à de nouveaux partenaires.

Avec un focus important sur la Restauration hors domicile – cf. ci-contre – nous sommes en cours de consolidation d'une stratégie commune à toutes les filières. On notera notamment des partenariats conséquents avec POMONA, METRO, GROUPE LE DUFF et DOMINO'S PIZZA.

24% de l'activité commerciale réalisée en dehors du Groupement Les Mousquetaires en 2019 (**986 M€**)



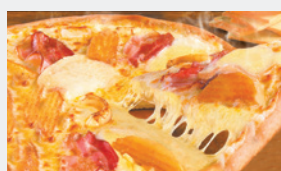
Les consommateurs ont aimé...



Salade Catania et Pizza Sicilia composées des émancés de thon produits par Moulin de la Marche.



Pizza raclette – Fruitère de Domessin – et pizza saumon, tranche de saumon fumé – Moulin de la Marche.



Ce que nos clients disent de nous

“Un groupe industriel organisé en PME... une connaissance du consommateur... à la pointe RSE/développement durable”.

| Sodexo

“Achats responsables et puissance économique”.

| Domino's Pizza

Restauration hors domicile : améliorer la lisibilité de notre offre

La restauration hors domicile est un marché en croissance qui surfe sur des tendances fortes comme la restauration rapide et le snacking. Nous proposons aux professionnels de ce secteur une gamme de produits diversifiée issue du savoir-faire de nos 62 unités de production – entrées, plats cuisinés, produits de la mer ou d'épicerie, desserts, etc.

En 2019, nous avons décidé de réécrire notre stratégie hors groupe afin de proposer une offre plus différenciante et compétitive. Un travail qui a été mené en plusieurs étapes :

- Réalisation d'un audit de marque par filières et d'une étude client pour identifier nos points forts (rapport qualité / prix compétitif, supply chain intégrée, fiabilité industrielle et engagement RSE) et axes de progrès (organisation hétérogène, attentes et niveaux d'expertises différents selon les filières).
- Déploiement d'une vision intégrée de la RHD pour adresser un message unique à nos clients : création d'une communauté métiers afin

de faciliter la transmission d'informations entre les filières ; montée en compétence des équipes avec l'organisation de 2 workshops pour mieux comprendre les contraintes et usages de nos clients professionnels sur l'ensemble de la chaîne de valeur.

- Poursuite de la réflexion en 2020 avec la formalisation de notre identité de marque et la constitution de feuilles de route pour chaque filière.

Geproc cor expédie nos produits dans le monde entier

et livre 25 000 références à l'export dans l'alimentaire et le non-alimentaire.



Les marchandises sont préparées sur la base logistique de 19 000 m² avant d'être acheminées sur 86 zones géographiques, par terre, air et mer.

Les marchandises sont livrées sur tous les continents, par terre, air et mer. En proposant des marques distributeurs, Geproc cor offre aux marchés un grand choix de références en alimentaire et non-alimentaire dont l'élaboration et la fabrication sont maîtrisées par Agromousquetaires.

Le saviez-vous ?

La gélatine animale au service de l'industrie pharmaceutique

L'unité de production CORNILLE Sas valorise les co-produits d'origine bovine de nos abattoirs partenaires. Elle transforme les os issus des ateliers de découpe en minéral d'os, qui sont ensuite commercialisés à des entreprises spécialisées. Ils serviront alors de matière première à la fabrication de gélatine, environ 3000 tonnes par an.

Cette matière sera ensuite utilisée pour les usages pharmaceutiques (gélules médicamenteuses), techniques (photographie, peinture, encre, radiographie) ou pour l'alimentation humaine.



Notre impact territorial

En tant que premier acteur de l'agroalimentaire en Bretagne, nous sommes conscients de notre responsabilité sur ce territoire. Plus de la moitié de nos effectifs sont localisés en Bretagne, 90 % de notre production est issue de nos 27 UP bretonnes. Nous sommes donc naturellement ancrés dans le tissu économique local.

Nos relations avec le monde agricole : agriculteurs, éleveurs et pêcheurs, les partenariats contractés au sein de nos filières, le soutien aux PME de proximité, le développement de l'emploi... illustrent cet engagement.

Pour renforcer notre attractivité sur le territoire, nous participons à des groupes de travail autour de sujets divers tels que l'économie circulaire ou la formation des jeunes.



En 2019, nous avons pris la Présidence de l'IFRIA Ouest, un centre de formation spécialiste de l'apprentissage et de gestion des compétences, partenaire privilégié de l'industrie agroalimentaire.

Nous sommes membres du Conseil d'Administration de l'ABEA - Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires -, instance chargée de défendre les intérêts de la filière auprès des institutions et qui anime également des programmes collectifs pour développer la compétitivité des entreprises à l'échelle locale.

Nous sommes signataires de la charte Agil'Agro, une initiative innovante portée par les employeurs, les organisations professionnelles et les salariés qui favorise les recrutements et l'employabilité des salariés en adéquation avec l'évolution des besoins sur le territoire.

Pour répondre à des besoins de recrutement importants sur un marché de l'emploi tendu, nous avons contracté un partenariat avec Pôle emploi. Ce partenariat nous a permis de coordonner et mutualiser les process de recrutement sur cinq bassins bretons - Vitré, Pontivy, Quimper, Lorient, Ploërmel.

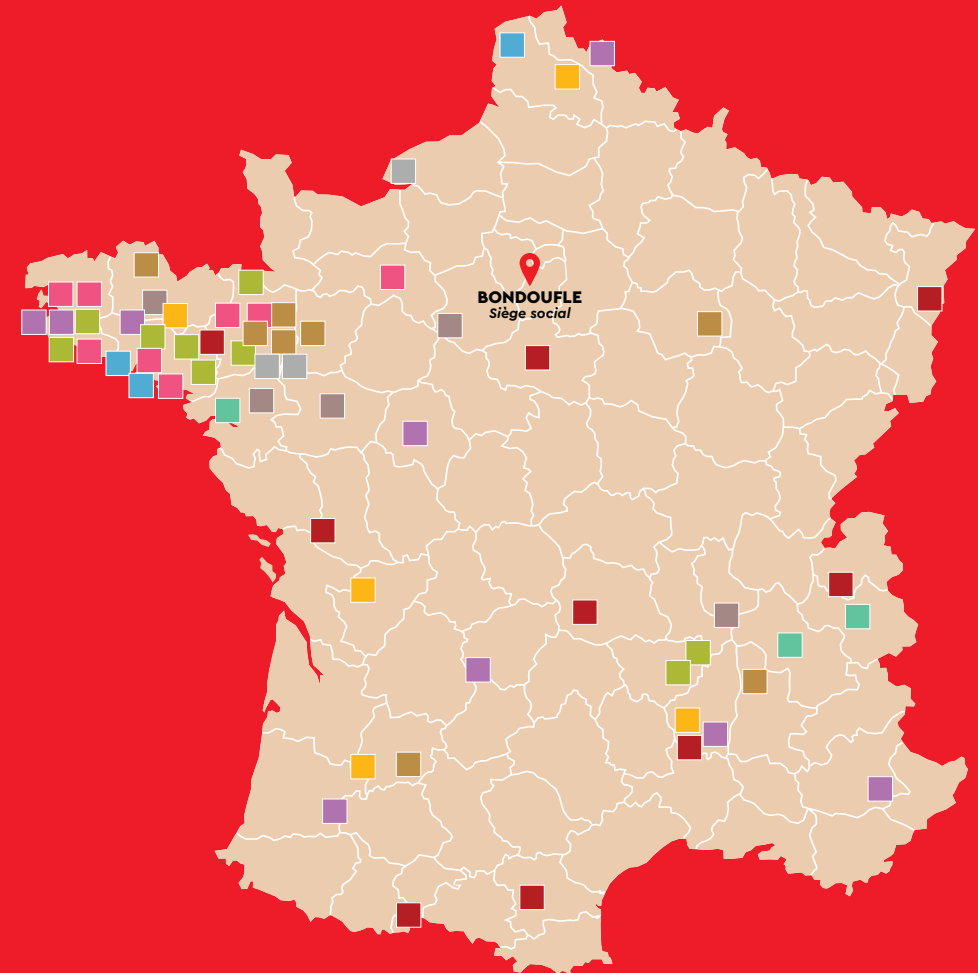
Emplois

En 2019, c'est en Bretagne que nous avons organisé nos premiers Jobs dating avec la contribution de 22 UP locales.

Résultat : près de 400 contacts, 34 recrutements et l'opportunité de valoriser la diversité de nos métiers et de développer notre marque employeur.



Nos 62 Unités de Production



Filière Boeuf



Filière Porc



Filière Épicerie



Filière Boulangerie



Filière Lait



Filière Non-alimentaire



Filière Traiteur et surgelés



Filière Mer



Filière Boissons



Filière Environnement et énergies

WWW.USINESOUVERTES.FR



www.mousquetaires.com/agroalimentaire

www.usinesouvertes.fr



@Agromousquetair



Agromousquetaires