agro Mousquetaires

Développons et créons ensemble les aliments de demain

SOMMAIRE

P.3 .....L'ÉDITO
P.4 .....LE PÔLE AGROMOUSQUETAIRES
P.6 .....L'ENGAGEMENT PRODUCTEUR RESPONSABLE
P.8 .....VALORISER LES SAVOIR-FAIRE INDUSTRIELS
P.10 .....FILIÈRE BŒUF
P.12 .....FILIÈRE PORC
P.14 .....FILIÈRE BOULANGERIE-PÂTISSERIE
P.16 .....FILIÈRE ÉPICERIE
P.18 .....FILIÈRE LAIT
P.20 .....FILIÈRE TRAITEUR ET SURGELÉS
P.22 .....FILIÈRE NON ALIMENTAIRE
P.24 .....FILIÈRE BOISSONS
P.26 .....FILIÈRE MER
P.28 .....FILIÈRE ENVIRONNEMENT ET ÉNERGIE
P.30 .....L'EXPERTISE RHD
P.32 .....L'ACTIVITÉ HORS GROUPE ET EXPORT
P.34 .....LE TOUR DE FRANCE DE NOS FILIÈRES

MIEUX PRODUIRE
POUR MIEUX MANGER

Nous avons pour particularité de ne fabriquer qu'en France et de proposer des milliers de références maison. D'un point de vue industriel, c'est unique dans le secteur ce qui fait d'Agromousquetaires le premier fabricant de marques propres et quatrième groupe agro-alimentaire de l'Hexagone. Nous réaffirmons ainsi notre position d'acteur unique en France présent sur toute la chaîne alimentaire, de la production à la distribution. Plus que jamais, notre outil est mis au service des points de vente Mousquetaires, même si 20 % de notre activité est réalisée à l'extérieur du Groupement. Le cahier des charges est simple : nous devons être le meilleur des fournisseurs MDD d'Intermarché, le plus qualitatif et le plus innovant. Ce sera le cas avec la mise en place de la stratégie Producteurs-responsables qui va permettre d'expliquer aux consommateurs d'où viennent les matières premières travaillées. À l'heure où le consommateur plébiscite le « made in France », le maintien de l'emploi local, la proximité et la traçabilité, cette stratégie s'avère gagnante. Nous sommes reconnus de façon historique sur la qualité des relations que nous avons avec le monde agricole, du fait de nos engagements contractuels avec quelque 17 000 éleveurs-agriculteurs partenaires.

> ***« Notre ambition est de devenir l'acteur référent en matière de pratiques de production et de modes d'alimentation responsables. Pour y parvenir, nous nous appuyons sur notre Stratégie « Producteurs Responsables », déployée sur toutes nos filières agricoles.***

Christophe Bonno
Directeur général Agromousquetaires

AGROMOUSQUETAIRES :
DE L'AMBITION, DES ENGAGEMENTS ET DE L'INNOVATION

Depuis la naissance du Groupement en 1969, l'indépendance des approvisionnements a constitué la clé de voûte de la stratégie de rupture des Mousquetaires, grâce à la mise en place et au développement d'un pôle de production agroalimentaire puissant et organisé, qui permet à Agromousquetaires de détenir des positions de leader sur ses marchés.

Un réseau propre et structuré

Agromousquetaires est un acteur clef de l'agroalimentaire français. Agromousquetaires est aussi le premier fabricant de marques propres sur le territoire, avec 4 000 références

produits made in France. Il est au cœur de l'ADN et de la stratégie unique de producteur-commerçant d'Intermarché.

Une forte capacité à innover

C'est notamment grâce à son modèle intégré de producteur-commerçant que le Groupement Les Mousquetaires peut demeurer à la pointe de l'innovation. Chacune des 62 unités de production est dotée de sa propre cellule R&D, qui se consacre entièrement à créer et produire

des nouveaux produits pour anticiper les tendances et les envies futures des consommateurs qui veulent des produits toujours plus pratiques, gourmands et équilibrés, pour le meilleur rapport qualité/prix. Près d'une centaine de nouveaux produits sont présentés chaque année lors d'un challenge interne dédié à l'innovation.

Des positions de premier plan en France

- **1ère PLACE** Armateur de pêche fraîche
- **1ère PLACE** Producteur de couches bébés
- **2ème PLACE** Producteur de charcuterie
- **3ème PLACE** Conservateur de légumes
- **4ème PLACE** Embouteilleur d'eau minérale

Les 4 fondements d'Agromousquetaires :

ALTERNATIVE : Nous intégrons une activité lorsqu'il reste peu de fournisseurs pour proposer des produits à marque distributeur.

ÉQUITÉ : La base de notre organisation de production repose sur une contractualisation juste 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 des investissements dans nos outils de production.

62 unités de production

10 filières métiers

11 000 collaborateurs

1er fabricant de marque propre en France

4,03MD€ CA

L'ENGAGEMENT
PRODUCTEUR RESPONSABLE

Mieux produire pour mieux manger

En tant que Groupe majeur en France et producteur privilégié de l'écosystème Mousquetaires, nous sommes conscients de notre responsabilité dans la qualité de l'alimentation et dans la protection de l'environnement. Grâce à notre forte culture entrepreneuriale, nos 62 unités de production sont pleinement engagées dans cette transition. Afin d'apporter des réponses à la hauteur des enjeux de la société, nous sommes ouverts à toutes les sensibilités et toutes les idées, en toute transparence. **Car être producteurs responsables, c'est notre façon de mieux produire.**

Les 6 piliers de la stratégie Producteurs Responsables

NOTRE OUVERTURE D'ESPRIT :
En producteurs responsables, nous donnons de la transparence à nos pratiques, nous ouvrons nos usines, nous sommes ouverts à la concertation et aux collaborations nouvelles avec le monde extérieur, qui nous challengent et nous font progresser.

NOTRE PERFORMANCE ÉCONOMIQUE :
En producteurs responsables, nous optimisons notre organisation et nos investissements pour garantir un équilibre durable entre un coût attractif pour nos clients et nos enseignes et la juste rémunération de nos partenaires.

NOS TALENTS ET NOS COMMUNAUTÉS :
En producteurs responsables, nous plaçons au cœur de notre ambition l'expertise, l'engagement et la créativité de chacun de nos 11000 collaborateurs, au service de nos clients, de nos communautés et du développement économique local.

NOS PRODUITS ET NOS CLIENTS :
En producteurs responsables, nous travaillons avec nos clients pour apporter aux consommateurs des produits fabriqués en France, bons, sains et au juste prix, pour améliorer leur alimentation et leur bien-être.

NOS FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT :
En producteurs responsables, nous conjuguons nos efforts pour faire progresser nos filières en partenariat avec nos fournisseurs, dans le temps et la confiance.

NOTRE PRODUCTION ET SON IMPACT ENVIRONNEMENTAL :
En producteurs responsables, nous réduisons l'impact environnemental de nos activités industrielles, pour être un acteur du développement durable de nos territoires.

NOTRE DÉMARCHE
PLANS DE PROGRÈS

Pour continuer à progresser et être en cohérence avec les attentes de la société, nous adoptons depuis 3 ans, une méthode novatrice de travail impliquant les ONG, les parties prenantes expertes et techniques, dans l'écoute, le partage et le progrès, avec des échéances acceptées par chacun pour la transformation du modèle de production.

FILIÈRES VÉGÉTALES DURABLES
Moins d'intrants dans les matières premières qui composent les produits proposés au consommateur.
Développement de l'agroécologie et l'agriculture biologique avec nos partenaires fournisseurs.
Une aide à la conversion agricole biologique grâce à un accompagnement de nos partenaires, des contrats allant jusqu'à 10 ans.

FILIÈRE MER DURABLE
Objectifs : Plan de progrès 2025.
- 100 % de techniques de pêches sélectives
- 100 % de poissons de saison
- 100 % de produits d'aquaculture durables

FILIÈRES ANIMALES DURABLES
Objectifs 2025 La bientraitance animale (porc, bœuf, lait) :
- 100 % des abattoirs responsables (certification bien-être animal)
- 100 % des transports certifiés
- Charte bien-être animal à la ferme

FILIÈRE BOISSONS
Développement de l'agroécologie et l'agriculture biologique avec nos partenaires fournisseurs.
Commercialisation de vins bio sous la marque Expert Club, et de vins certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE) depuis 2019.
Notre filière Boissons s'engage pour la préservation des paysages et de la biodiversité des espaces naturels en signant localement des conventions de protection.
La plupart de nos unités sont certifiées IFS V6, pour leurs engagements en matière de qualité, de développement durable, d'amélioration des processus de fabrication et de gestion des ressources humaines.

VALORISER
LES SAVOIR-FAIRE INDUSTRIELS AGROALI MENTAIRES

Pour maintenir et développer l'employabilité, Agromousquetaires s'engage à valoriser les compétences des collaborateurs, accroître leur professionnalisme par l'expérience et la formation, encourager et favoriser des parcours riches et diversifiés.

ACCOMPAGNER NOS COLLABORATEURS VERS DE NOUVEAUX MÉTIERS

Les métiers de l'industrie et des services connaissent des évolutions technologiques. L'automatisation des process de travail, l'utilisation d'outils informatiques et le développement de la polyvalence nous ont ainsi conduit à développer la qualification de ses collaborateurs.

PROMOUVOIR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Nous avons à cœur de préserver la santé de nos salariés. L'enjeu, d'autant plus important que la durée de vie professionnelle augmente, est de réduire les risques d'accidents de travail

et les tâches pénibles. Pour cela, nous menons plusieurs actions développées en collaboration avec les différents acteurs : médecins du travail, ergonomes, managers, et salariés eux-mêmes.

FAVORISER L'INSERTION DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS

Les Mousquetaires s'impliquent en termes d'égalité des chances et de lutte contre les discriminations, au travers d'une politique favorisant notamment l'emploi des personnes en situation de handicap et leur intégration dans la vie professionnelle. Cette implication se concrétise par 4 engagements clés : adapter les postes de travail, recruter des travailleurs handicapés, sensibiliser l'ensemble des collaborateurs au handicap et accroître le recours aux entreprises du secteur adapté.

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Chaque jour, nous nous engageons par des mesures concrètes pour relever des

défis environnementaux et répondre aux attentes sociétales. C'est pour cela que nous avons développé une organisation et un modèle uniques dans l'univers de la grande distribution.

En développant des partenariats avec les grandes écoles et les OPCO, les enjeux sont autant de détecter les futurs talents, que de renforcer l'employabilité des collaborateurs.

L'UNIVERSITÉ AGROMOUSQUETAIRES, 3 PARCOURS DIPLÔMANTS POUR BOOSTER SA CARRIÈRE

Ce challenge est un défi au quotidien : en 2014, Agromousquetaires a ainsi créé la 1ère université d'entreprise dans le secteur de l'agroalimentaire, pour préparer dès aujourd'hui ses salariés aux métiers de demain.

Les 3 parcours diplômants :

- Manager de la performance industrielle
- Manager de proximité
- Parcours directeur de site industriel

L'EMA : L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Nos cursus de formation se sont ouvertement orientés vers l'agroalimentaire et la distribution alimentaire. Les formations développées, qui vont du CAP au BTS et demain à la Licence, proposent un véritable parcours, ouvrent de réelles perspectives de carrière et apportent une réponse concrète aux offres des entreprises.

L'EMA, c'est 4 formations diplômantes du CAP au BTS pour se former aux métiers de l'alimentaire :

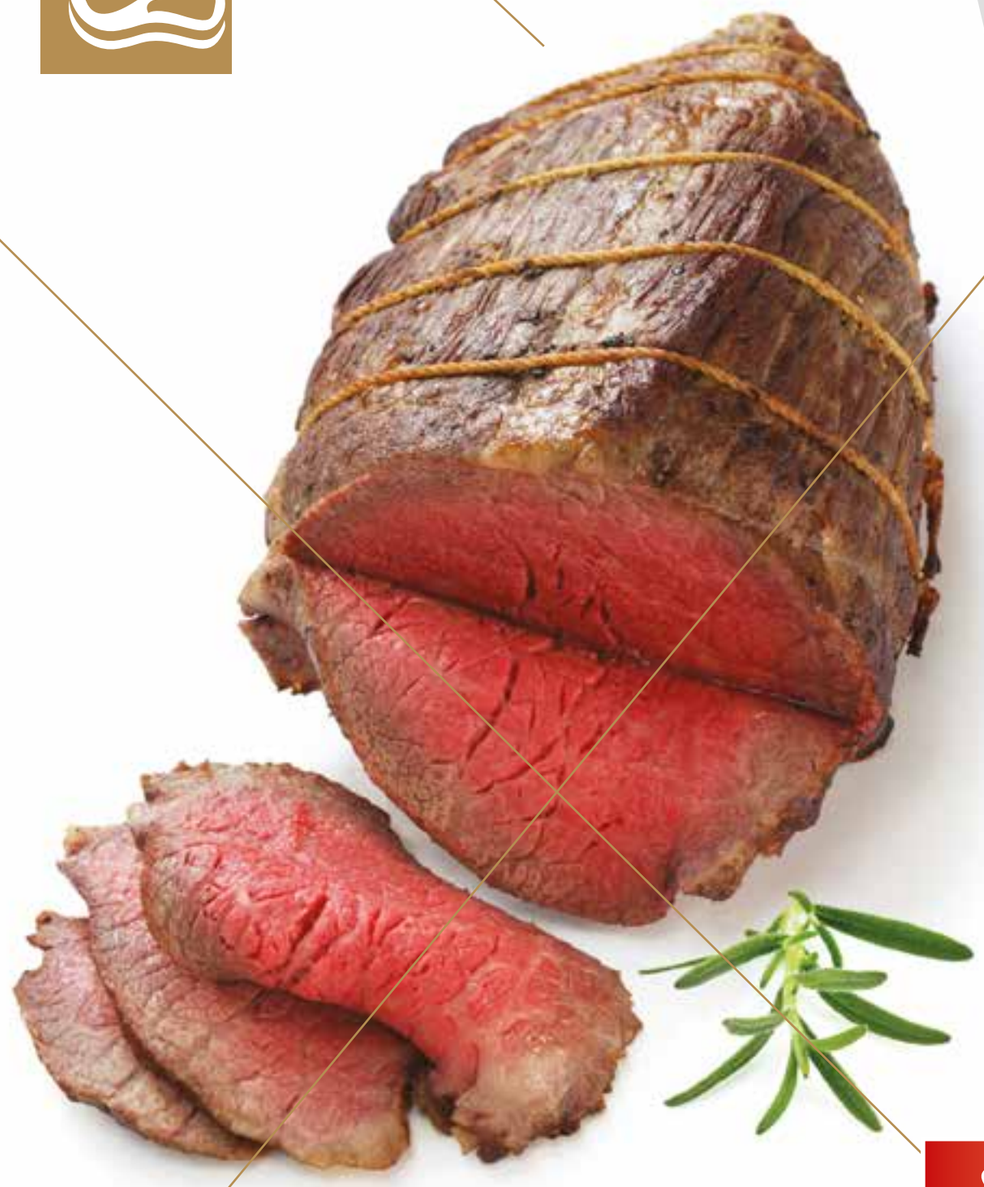
- CAP opérateur en industries alimentaires
- BP industries alimentaires - conducteur de lignes
- BAC PRO boucher charcutier - traiteur pour la gms
- BTS TECHNICO-COMMERCIAL produits alimentaires et boissons - managers de rayons alimentaires en gms

AVEC AGROVIRTUOSE, AGROMOUSQUETAIRES CONTRIBUE À LA 1ERE FORMATION EN RÉALITÉ VIRTUELLE DU SECTEUR

Utiliser la réalité virtuelle pour immerger les salariés dans des situations proches du réel, les former et les faire monter en compétences. C'est ce que propose le projet Agrovirtuose, fruit de la collaboration de 9 entreprises de la région des Hauts de France. Ce projet a pour objectif de former les salariés aux enjeux de l'hygiène, la qualité et la sécurité en agroalimentaire grâce à des casques de réalité virtuelle.

La formation Agrovirtuose est accessible sur le Campus Agromousquetaires où sont formés chaque année 90 apprentis et près d'une centaine de collaborateurs. À terme, Agrovirtuose sera disponible dans les 62 unités de production d'Agromousquetaires, selon un planning défini.

Goût et traçabilité avec **le bœuf**



FILIÈRE BŒUF
DES PARTENAIRES, DES EXPERTS ET UNE FERME PILOTE

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

La filière Bœuf se concentre autour de la SVA Jean Rozé, entreprise leader sur son marché et Saviel France. Grâce à sa capacité à innover, elle est devenue un outil stratégique dans le développement des rayons boucherie Intermarché et Netto.

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE BŒUF

Impliquée dans la démarche Bœuf de Nos Régions.

12 000 partenariats signés avec des éleveurs locaux.

2 681 Salariés

7 Sites

1,02Md€ CA

+12 000 Partenaires

SVA JEAN ROZÉ

Elle exploite depuis près de 25 ans la ferme du haut Gast, une ferme expérimentale sur près de 60 ha de terres et bâtiments d'élevage où sont élevés près de 300 animaux engagés dans la démarche Bœufs de Nos Régions (BNR).

Un effectif de 2 681 personnes, cette filière est repartie géographiquement sur 2 sites d'abattage et de découpe en Bretagne, sur 4 sites de produits élaborés répartis sur les 4 coins de France et enfin, sur 12 bases logistiques pour distribuer l'ensemble des produits qui fait de la SVA Jean Rozé le 4ème opérateur viande en France.

Créée en 1955, elle s'est développée rapidement grâce à une politique alliant haute technologie et innovation. Travaillant en partenariat avec plus de 12 000 éleveurs, la SVA-Jean Rozé est devenue le premier intervenant national sur le marché du bœuf.

Aujourd'hui, la SVA-Jean Rozé continue d'étendre le champ de ses activités et propose des produits élaborés et des plats préparés vendus en rayons libre-service.

Le siège social de la SVA-Jean Rozé est situé à Vitré (35) qui accueille également le principal site d'abattage.

Certification : ISO 14 001
L'entreprise compte :
- ***2 sites d'abattage***
- ***1 atelier de découpe (Vitré viande)***
- ***4 unités de production pour des produits élaborés (Saviel)***
- ***12 bases logistiques réparties sur l'ensemble du territoire français***

Variété et qualité avec **le porc**

2 615 Salariés

9 Sites

865M€ CA

FILIÈRE PORC
DES LIENS FORTS AVEC LE MONDE AGRICOLE

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE PORC

Soutien de la filière avec prix d'achat indexés sur les cours de l'alimentation animale.

ISO 34 700 pour la protection des animaux dans les abattoirs porcins.

La filière Porc regroupe trois unités de première et deuxième transformation, six unités de charcuterie qui approvisionnent les points de vente avec une large gamme de produits, 1 équipe commerciale et 1 plateforme logistique. Les produits fabriqués par ces usines sont commercialisés sous 4 marques : Jean Rozé, Itinéraire des saveurs, Monique Ranou et Onno 1920.

SCO

La marque Monique Ranou voit le jour en 1960. Le Groupement Les Mousquetaires entre au capital de la société Monique Ranou en 1992. Aujourd'hui un site de production de 32 000 m² emploie 530 personnes autour de 17 lignes de production.
Le volume annuel est de 42 074 tonnes par an.
Depuis 2010, l'entreprise est devenue la Société Charcutière de l'Odet (SCO).
Aujourd'hui, la marque Monique Ranou est la 1ère marque dans l'univers des produits frais non laitiers des enseignes Intermarché.
Certifications :
ISO 22 000 et ISO 50 001

SALAISONS CELTIQUES

Charcuterie familiale créée en 1920 par Jean Mathurin Onno, elle devient partenaire du Groupement Les Mousquetaires en 1991, emploie aujourd'hui 535 personnes sur 3 sites d'une superficie de 17 000 m², 5 000 m² et 18 000 m² qui produisent chaque année 50 millions d'unités, avec un volume de près de 30 000 tonnes.
Fabrication de pâtés, rillettes, andouillettes, boudins noirs, saucisses, conserves, jambons traditionnels, rôtis, lardons, produits de tête ainsi que des produits salés et fumés.
Certifications :
ISO 22 000 et ISO 50 001

GATINE VIANDES

L'unité de production Gatine, spécialisée dans la première et deuxième transformation de porc, a été créée en 1992, d'une superficie de 63 700 m², l'entreprise compte 600 collaborateurs.
Certification : ISO 34 70

SALAISONS DU LIGNON

C'est en 1997 que les Salaisons du Lignon intègrent le Groupement Les Mousquetaires.
En 2010, une phase de modernisation permet de porter la superficie totale des installations à 24 000 m².
Aujourd'hui, les 200 salariés qui travaillent aux Salaisons du Lignon fabriquent chaque année 8 000 tonnes de charcuterie, réparties en 90 produits différents, et 32 millions d'UVC.
Fabrication de saucissons secs, jambons secs à la coupe et tranchés.

JPA

Spécialisé dans la première et deuxième transformation de porcs.
Le site de 37 000 m² a été racheté par Agromousquetaires en 2014. Aujourd'hui, les 650 salariés produisent un volume de 137 000 tonnes par an.

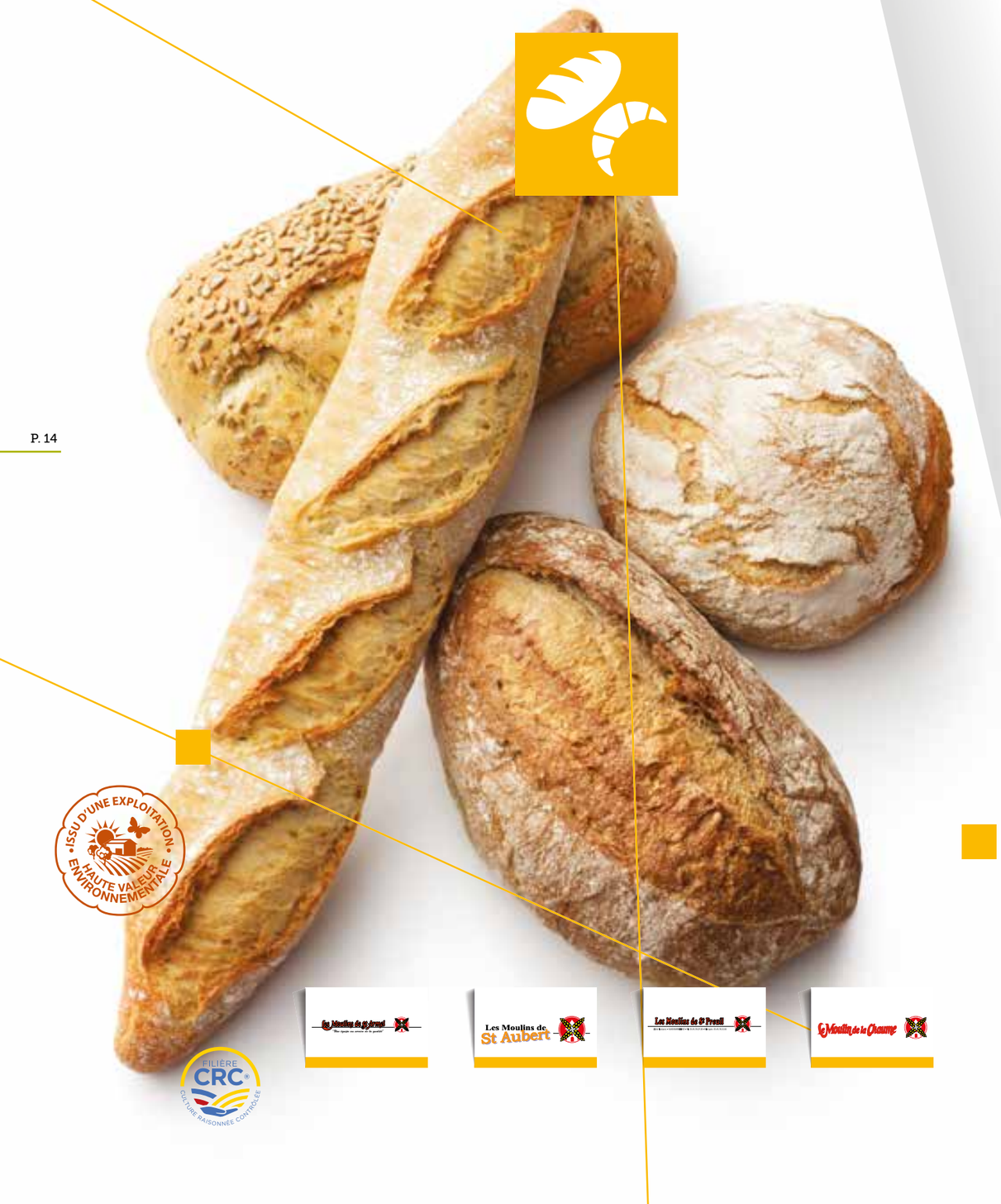
SBA

Créée en 1981 et rachetée par Agromousquetaires en 2014, elle compte aujourd'hui 100 collaborateurs sur son site de 6 500 m².
Spécialisée dans la première et deuxième transformation de coches ou truies de réforme.

GIE SAVEURS CHARCUTIÈRES

Se charge de la commercialisation des produits fabriqués par nos unités de production de charcuterie depuis 2010.
Le GIE Saveurs Charcutière travaille en étroite collaboration avec les services R&D des unités de production afin d'anticiper les tendances de consommation et de répondre aux attentes des clients.

Une sélection, **pains et viennoiseries** craquante et variée



FILIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE
UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE BOULANGERIE PÂTISSERIE

Farine certifiée « Blé de nos campagnes ».

Avec la marque La Campanière, nous nous engageons pour une culture responsable et durable avec du blé issu d'exploitations à haute valeur environnementale.

Nos unités de production sont engagées dans des démarches continues pour atteindre l'excellence et garantir des produits toujours plus sains.

373 Salariés

4 Sites

124M€ CA

La filière Boulangerie pâtisserie regroupe 4 unités de production. Ces usines approvisionnent les rayons pains-pâtisserie de l'ensemble des Intermarché et Netto en France.
La filière Boulangerie pâtisserie participe au plan de progrès d'Agromousquetaires visant à réduire l'utilisation des taux de pesticides et d'insecticide.

MOULIN DE LA CHAUME

Depuis 1983, le Moulin de la Chaume est alors la première boulangerie industrielle du Groupement Les Mousquetaires. Sur un site de 25 500 m², elle produit chaque année plus de 20 000 tonnes de produits finis, et 80 millions d'unités réparties en 50 références, sur 4 lignes de production. Production : pains surgelés.
Certifications : ISO 9001, ISO 50 001 et IFS Niveau Supérieur

MOULINS DE SAINT-ARMEL

Une unité de production du Groupement Les Mousquetaires employant 85 personnes sur des installations de 12 000 m², constituée de 4 lignes de production, 20 100 tonnes de produits de boulangerie industrielle sortent de cette usine, soit 175 millions d'unités (120 références). Productions : pains, viennoiserie crue et prépoussée, brioches et briochettes crues, galettes des rois ou encore tartes surgelées.
Certifications : ISO 9000, IFS, BRC et ISO 50 001

MOULINS DE SAINT-AUBERT

Créée en 1988, l'usine est spécialisée dans la production de baguettes. Le volume de production est de 34 500 tonnes et 120 millions de pièces annuelles, 4 lignes de production, 74 salariés sur un site de 12 000 m². Production : baguettes boulots crus et précuits, baguettes spéciales.
Certifications : ISO 9 001 Version 2008, ISO 22 000, en cours de certification IFS-BRC

MOULINS DE ST PREUIL

Une unité de production de boulangerie industrielle constituée de 4 lignes de production, l'usine possède un effectif de 79 personnes, réparties sur 8 190 m². Elle produit chaque année un volume de 24 000 tonnes de pain, réparties en 65 références et 79 millions d'unités. Production de baguettes et pains blancs crus et précuits, de baguettes et pains traditionnels précuits sur four à sole, et de petits produits et pains « sandwich » précuits sur four à sole.
Certifications : ISO 9 001 version 2000, certification EFQM : C2E

La variété des produits de **l'épicerie** pour tous

1085 Salariés

8 Sites

293M€ CA

FILIÈRE ÉPICERIE
DU PETIT-DÉJEUNER À L'APÉRITIF, EN PASSANT PAR LE GOÛTER

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE ÉPICERIE

L'ensemble des unités de production certifiées en bio.

Partenariat avec 1 200 producteurs locaux pour les conserves et les bocaux.

La Filière Epicerie regroupe 8 usines dont les activités sont très diversifiées. Les gammes de produits fabriqués vont des céréales petit déjeuner, aux biscottes et pains grillés, aux brioches, croissants, pains au chocolat et pain de mie, aux cookies et spécialités bretonnes en passant par la production de sauces froides et condiments, sans oublier les conserves de légumes et de poissons ou la fabrication de confitures et compotes.

ANTARTIC II
Créée en 1986 Antartic II dispose de 25 000 m², accueille 148 personnes, 20 lignes de production pour un volume annuel de 30 600 tonnes. Production de céréales petit-déjeuner, snacks salés et ingrédients et additifs technologiques, épices et aides culinaires, riz, semoule, légumes secs, et aides à la pâtisserie.
Certifications : ISO 9 001 version 2000, IFS V6, Bio, Label Rouge, RSPO, Bleu Blanc Cœur et IGP

FAISSOLE
Créée en 1880, Faissole prend son nom actuel en 1960. Le Groupement Les Mousquetaires rachète l'entreprise en 2008. Aujourd'hui ses 79 employés traitent un volume annuel de 6 410 tonnes. Production de biscottes, tranches, petits pains grillés...
Certifications : BIO, IFS, Bleu Blanc Cœur, ISO 50 001

FILET BLEU
Première biscuiterie industrielle de Bretagne en 1950, elle est rachetée par le Groupement Les Mousquetaires en 1996. 188 personnes, sur un site de production de 13 500 m², 5 lignes de production, 9 431 tonnes de biscuits.
Certifications : ISO 9001, FAIRTRADE, BIO, IFS, Bleu Blanc Cœur, RSPO, BRC

LE FOURNIL DU VAL DE LOIRE
Créée par le Groupement Les Mousquetaires en 1996 le site s'étend sur 18 000 m² et accueille 147 personnes, 4 lignes de production permettent de produire chaque année 22 000 tonnes. Production de pains de mie, brioches, briochettes et viennoiseries.
Certifications : IFS V6, Bleu Blanc Cœur, ISO 50 001

DUMORTIER
Depuis 1898 à Tourcoing, elle emploie 50 personnes et produit chaque année 11 000 tonnes sur 10 lignes de production, au sein d'un site de 10 000 m². Production : sauces salades et sauces d'accompagnement froides.
Certifications : IFS V6, BIO et une certification halal

KERLYS
Racheté en 2000 par le Groupement Les Mousquetaires, l'entreprise opère dans des locaux de 25 000 m², et produit 60 000 tonnes de conserves. Production : conserves de légumes de toutes sortes.
Certifications : ISO 22 000, BIO et IFS

CAPITAINE COOK
C'est en 1988, 110 ans après sa création, que le Groupement Les Mousquetaires a racheté la marque Capitaine Cook. Elle emploie 130 personnes et produit 3 154 Tonnes de conserve de la mer et de sauces en bocaux chaque année.
Certifications : ISO 22 000, IFS, BIO, Label Rouge, EPV, Produit en Bretagne et Pêche Durable MSC

DELVERT
Produit des confitures depuis 1934, après sa reprise par le Groupement Les Mousquetaires en 1999 l'activité a été complétée par les compotes. 96 personnes sur un site de production qui s'étend sur 27 000 m², Delvert produit un volume de 23 000 tonnes. Production de confitures, compotes.
Certifications : BIO, ISO 9 001

Qualité certifiée pour **le lait**

FILIÈRE LAIT
PRODUCTION 100 % FRANÇAISE

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE LAIT

Du lait exclusivement français, recueilli auprès d'éleveurs implantés à proximité des laiteries.

Un partenariat fort grâce à la charte Producteurs Agromousquetaires.

Le lancement et le développement de la marque « Les éleveurs vous disent MERCI ! » pour une plus juste rémunération des éleveurs.

409 Salariés

3 Sites

268M€ CA

La filière lait regroupe deux types d'activités : le lait et les desserts, produits par la Laiterie Saint-Père, près de Nantes et la tomme et raclette, produites par la Fruitière de Domessin, en Savoie. La Filière lait entretient des relations durables avec ses 500 éleveurs partenaires. Sécurité, développement des compétences, bien-être et performance, 3 des engagements mis en avant par la filière.

FRUITIÈRE DE DOMESSIN

La Fruitière De Domessin est spécialisée dans la production de fromages à pâte pressée non-cuites de type tomme & raclette. Avec ses 2 sites de production situés en Rhône-Alpes, Domessin (3700 m²) en Savoie pour la fabrication et Panissage (4200 m²) en Isère pour l'affinage et le conditionnement, La Fruitière de Domessin emploie 66 personnes. Fruitière de Domessin fabrique des tommes, des tommettes, des raclettes nature et

des raclettes aromatisées pour les rayons coupe, frais emballé et libre-service.
La Fruitière De Domessin collecte auprès de 78 exploitations et transforme 36 millions de litres de lait pour 3700 tonnes de fromages vendu.

LA LAITERIE SAINT-PÈRE

La Laiterie Saint-Père, créée en 1905, a pour activité la collecte de lait et la fabrication de produits laitiers.
Travaillant en partenariat avec près de 400 agriculteurs, Les produits de la Laiterie Saint-Père, vendus sous la marque Pâturages, comprennent beurre, crème fraîche, lait UHT en briques et en bouteilles, liégeois, mousses, mousses liégeoises, crèmes dessert, flans, laits gélifiés, riz et semoules au lait et desserts premium.

Certifications : IFS Food V6, ISO 9 001 version 2009, ISO 50 001, Agriculture Bio, IPLC, Bleu-Blanc-Cœur

Vous aider à cuisiner avec notre expertise **traiteur et surgelés**

1304 Salariés

8 Sites

343M€ CA

FILIÈRE TRAITEUR ET SURGELÉS **DE L'ENTRÉE AU DESSERT !**

La filière Traiteur-Surgelés regroupe des activités très diversifiées comme le snacking (salades traiteur, surimi, sandwich...), le poisson fumé, le steak haché surgelé, les pizzas, les plats cuisinés, les glaces... C'est dans cette filière qu'est née la marque Hors Groupe dédiée à la restauration hors domicile : Partenaire Culinaire.

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE TRAITEUR ET SURGELÉS

Certifiés ISO 50 001 pour ses performances énergétiques.

Labellisations pour la fabrication de produits biologiques.

Glaces sans colorants, ni additifs ou conservateurs.

DÉLICES DU VALPLESSIS

Crée en 1982 par le Groupement Les Mousquetaires, l'activité est centrée sur les glaces. L'usine compte 9 lignes de production pour un volume de 35 millions de litres.
Le site s'étend sur 30 000 m² et emploie 150 personnes.
Production : glaces vrac, spécialités individuelles glacées...
Certifications : ISO 14 001, ISO 22 000, ISO 50 001, IFS FOOD, LABEL V, ECOCERT

DÉLICES DE SAINT LÉONARD

Le Groupement Les Mousquetaires a construit cette usine en 1993 pour l'activité surgelée de pizzas, crêpes, quiches et tartes. L'outil de production de 14 000 m² compte 7 lignes, 265 employés, un volume de production annuel de 13 500 tonnes.
Certifications : IFS V6.

MOULIN DE LA MARCHE

Cette usine du Groupement Les Mousquetaires fabrique des produits traiteurs à base de poisson. Une surface totale actuelle de 9 800 m², 250 personnes, chaque année, ce sont ainsi 3 000 tonnes de produits finis qui sortent des 10 lignes du site.
Certifications : ISO 22 000, 50 001, IFS, produits bio, Label Rouge

TRAITEUR DE LA TOUQUE

Créée en 1959 et rachetée en 1983 par le Groupement, l'usine élabore des salades traiteurs et snacking.
Le site s'étend sur 9 700 m² et dispose de 5 lignes de fabrication, emploie 120 salariés, gère chaque année 43 millions d'unités, soit un volume de 17 000 tonnes.
Certifications : IFS V6 niveau supérieur, ISO 50 001, AB

SVELTIC

Le site de production sur 15 000 m² accueille 200 personnes. Chaque année, 30 millions d'unités y sont produites, représentant un volume de 15 000 tonnes. Productions : barquettes familiales et individuelles, plats et légumes cuisinés surgelés, viandes et poissons en sauce sous vide et sauces.
Certifications : ISO 50 001, MSC/ASC, VBF, VPF sur certaines gammes

SAG

Première unité de production à rejoindre le Groupement Les Mousquetaires elle fabrique des steaks hachés, des boulettes, de l'égréné surgelés. Le site de production s'étend sur 10 000 m² et emploie 110 personnes sur 4 lignes de production. Son volume annuel de production est de 15 000 tonnes.
Certifications : IFS, Bio, halal, première usine agroalimentaire à avoir obtenu la certification ISO 50 001

KERANNA PRODUCTIONS

Au sein du Groupement Les Mousquetaires depuis 2011, elle fabrique des produits de volaille et de poissons, marinés ou panés, frais ou surgelés.
Le site de production s'étend sur 10 000 m² et emploie 60 personnes sur 3 lignes de production. Son volume annuel de production est de 7 000 tonnes.
Certifications : IFS, halal, ISO 50 001

CAPITAINE COOK

L'usine de Clohars-Carnoet (Finistère), produit le thon de Capitaine Cook et depuis 2010 s'est spécialisée en produits de saurisserie, sauces et féculents cuisinés. Le site de 7 500 m² emploie 135 personnes.
Certifications ISO 22000, IFS V6 niveau supérieur, et MSC

Tout pour vous satisfaire avec le **non alimentaire**

FILIÈRE NON ALIMENTAIRE
DES FLEURS, AUX VIS, EN PASSANT PAR LES CHANGE-BÉBÉS

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

La filière Non alimentaire regroupe 4 unités de production. Elles évoluent chacune dans des métiers très spécifiques : production de fleurs coupées et plantes, conditionnement de clous et de vis, articles d'hygiène à usage unique…

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE NON ALIMENTAIRE

Engagées pour l'obtention de la norme ISO 26 000.

écolabels pour la production des produits hygiéniques, des végétaux et des bouquets de fleurs coupées.

Une entreprise de travail adapté pour les personnes handicapées.

333 Salariés

4 Sites

104M€ CA

CELLULOSES DE BROCÉLIANDE

Créée en 1989, la société Celluloses de Brocéliande possède 7 lignes de production qui fabriquent 3,7 millions d'objets par jour, sur un site de 20 000 m² employant 183 personnes.
Production : changes bébé, hygiène féminine…
Certifications : ISO 9001, ISO 14 001, BRC, FSC, AFAQ 26 000, EFQM, écolabel SWAN pour les couches écologiques

LES ATELIERS DE SAINT-VALENTIN

C'est en 1992 que le Groupement Les Mousquetaires a créé les Ateliers de Saint Valentin qui produisent des bouquets (unifleurs, ronds, bulles, composés) et des compositions florales.
Au total, les Ateliers de Saint Valentin produisent annuellement 3 millions de bouquets.
Certifications : ISO 9 001 version 2015, ISO 14 001 vs 2015, ISO 26 000

LES SERRES D'ANJOU

Le Groupement Les Mousquetaires a inauguré les Serres d'Anjou en 1999. Les Serres fournissent tous les Bricomarché de France.
L'entreprise pourvoit à tous les besoins en végétaux des magasins qu'elle fournit.
Au total, ce sont 4 000 références, avec un volume annuel de 3 millions d'unités.
Toute l'activité est regroupée sur le site originel d'une surface de 3 500 m², où travaillent 25 personnes.
Certifications : ISO 9001, ISO 14 001 et ISO 26 000, agrément Agriculture Biologique

LES MANUFACTURES DU CHÂTEAU

Les Manufactures du Château ont été créées par le Groupement Les Mousquetaires en 1995, pour la fabrication de la quincaillerie.
En 2013, Les Manufactures du Château ont créé MDC'EA, entreprise adaptée qui emploie 16 travailleurs en situation de handicap.
L'entreprise est installée dans des locaux de 8 900 m² et emploie 70 personnes, pour faire fonctionner les 7 lignes de production. Chaque année, ce sont 15,3 millions de produits qui sont fabriqués.
Certifications : ISO 9 001 version 2008 qui a évolué en version 2015, ISO 14 001 version 2015 et une évaluation ISO 26 000

Toutes **les boissons** sont dans notre nature

FILIÈRE BOISSONS
EAUX, JUS DE FRUITS ET VINS

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE BOISSONS

Développement de l'agroécologie et l'agriculture biologique avec nos partenaires fournisseurs.

La filière s'engage pour la préservation des paysages et de la biodiversité des espaces naturels en signant localement des conventions de protection.

Certifications des unités, pour leurs engagements en matière de qualité, de développement durable, d'amélioration des processus de fabrication et de gestion des ressources humaines.

578 Salariés

9 Sites

433M€ CA

La filière Boissons regroupe les boissons non alcoolisées et le vin, soit 9 sites de production. La filière Boissons est très active en matière de développement durable, notamment avec Hauller et Aix-les-Bains qui détiennent le Label Biodiversity Progress.

AMIEL
Créée en 1920 est une filiale de Fiée des Lois. Production d'Amiel : Vins en vrac AOP et IGP.

FIÉE DES LOIS
FDL fait partie des 5 plus grands embouteilleurs en France. Spécialisée dans la sélection, le conditionnement et le négoce de vins, ainsi que dans l'embouteillage d'eaux de source. Équipée de 9 lignes de production, elle emploie 165 salariés sur un site de 32 500 m² et produit l'équivalent de 140 millions de bouteilles de vin et 60 millions de bouteilles d'eau.
Certifications : ISO 9001, ISO 14 001, ISO 50 001, IFS BRC, Vin Bio

HAULLER
Le Groupement Les Mousquetaires a racheté Hauller en 2000. Hauller produit essentiellement des vins d'Alsace mais également des Bourgognes et des mousseux.
Certifications : IFS, Biodiversity Progress

SAINTE-MARGUERITE
Le Groupement Les Mousquetaires devient propriétaire de la Société des Eaux Minérales Gazeuses de Sainte Marguerite en 1995. Forte de ses 13 salariés, l'usine de 3 000 m² embouteille aujourd'hui plus de 17 millions de litres par an.
Certification : IFS V6

SES PAIMPONT
La Société des Eaux des Sources de Paimpont (SESP) exploite les sources depuis 2000. Ses 14 collaborateurs travaillent sur un site de 6 800 m², la SESP traite et conditionne 51 millions de bouteilles chaque année.
Certification : IFS Food

ANTARTIC
Antartic est la 1ère unité de production créée par le Groupement Les Mousquetaires, avec 14 lignes de production sur 45 000 m², elle produit 330 millions de litres sur une gamme variée de boissons non alcoolisées. L'entreprise de 300 salariés est engagée dans un processus RSE.
Certification : ISO 001, 14 001 et 50 001

VERNET
Rachetée en 1998 par le Groupement Les Mousquetaires, c'est une entreprise qui produit de l'eau minérale gazeuse aromatisée. L'effectif se compose de 7 personnes, qui sur un site de 2 000 m² œuvrent à la production de 7,5 millions de litres.
Certification : label « Produit du parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche », « Produit Geopark mondial UNESCO Monts d'Ardèche », IFS V6

LUCHON
La société des eaux minérales de Luchon, est spécialisée dans les eaux minérales, aromatisées ou nature. L'usine emploie 27 personnes dans des locaux de 7 500 m², produit 76 millions de bouteilles à l'année.
Certification : IFS V6

AIX LES BAINS
L'entreprise emploie 21 personnes. Elle est spécialisée dans la production et commercialisation d'eau minérale naturelle en bouteilles.
En 2016, la production totale est de l'ordre de 52 millions de cols.
Certification : Iso 9001, IFS v6, BRC, agréée Marque Savoie, Biodiversity Progress

De **la mer** à l'assiette, la fraîcheur au quotidien

FILIÈRE MER
UNE FILIÈRE DURABLE ET RESPONSABLE

Dans cette filière, nous maîtrisons tout de A à Z. Depuis la pêche des poissons, jusqu'à leur vente, en passant par leur préparation. 1er armateur de pêche fraîche de France, nous nous sommes engagés dans un plan de progrès, en nous désengageant de la pêche de grands fonds.

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE MER

Plan de Progrès pour une filière mer durable 2025.

Agromousquetaires s'engage à faire évoluer les pratiques de pêche de ses armements et ses modes de transformation des poissons et de produits de la mer.

Transformation de la flotte et modification des cahiers des charges de la filière.

945 Salariés

7 Sites

23 Navires

368M€ CA

LA SCAPÊCHE

La Société Centrale des Armements des Mousquetaires à la pêche (Scapêche) est le premier armateur français de pêche fraîche.
Présente en Écosse, en Irlande, au Guilvinec et à La Réunion, la Scapêche est basée à Lorient et navigue sur les eaux françaises et européennes. Les Mousquetaires contrôlent ainsi l'approvisionnement, la transformation des produits pêchés et leur distribution dans les points de vente.

Cette flotte permet d'acheminer 65 % des besoins du Groupement dans les espèces pêchées par ses navires vers les points de vente. La Scapêche représente 23 navires et un volume annuel de pêche de 17 000 tonnes.
La flotte de pêche des Mousquetaires joue un rôle moteur dans le maintien et le développement de la pêche française.
La Scapêche est engagée dans une démarche de pêche responsable. Elle a également mis en place différentes actions en matière d'environnement, de responsabilité sociale et de qualité.
Ses marins respectent l'écosystème dans lequel ils évoluent grâce à différentes mesures :

- conservation des rejets d'usine et déchets non organiques à bord
- fermeture à la pêche de certaines zones pendant les périodes de reproduction de certaines espèces
- respect d'une taille légale minimum de capture
- lutte contre la pêche illégale

CAPITAINE HOUAT

Premier mareyeur français, depuis 1988, le site Capitaine Houat de Lanester (Morbihan), s'étend sur une surface de 17 000 m² et accueille 213 personnes, sur 15 lignes de production.
Produits : filets de poisson, crevettes, pêche côtière, produits libre-service et pavés de saumon.
Le site de Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais) s'étend sur 8 500 m², et accueille 177 personnes.
Les 6 lignes de production du site permettent de réaliser trois types de produits : les filets de poisson, les produits libre-service et les pavés de saumon, le tout sous les marques du Groupement Les Mousquetaires. CAPITAINE HOUAT, c'est 40 000 tonnes de poissons et crustacés.
Certification : ISO 14 001

Penser le monde
de demain avec la filière
environnement & énergie

FILIÈRE ENVIRONNEMENT ET ÉNERGIE
MASSIFIER LES CO-PRODUITS ET ANIMER LA POLITIQUE ÉNERGIE DES USINES

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

La filière Environnement Énergie d'Agromousquetaires se charge du traitement et de la valorisation des coproduits d'abattage et des déchets organiques. Avec Estener, elle s'est lancée dans une démarche inédite d'économie circulaire : la production de biocarburant à partir de déchets animaux non alimentaires.

LES ENGAGEMENTS DE LA FILIÈRE ENVIRONNEMENT ET ÉNERGIE

La collecte et la valorisation des déchets.

La production de biocarburants à partir de graisses animales.

La valorisation énergétique des déchets organiques.

135 Salariés

3 Sites

107M€ CA

CORNILLE SAS
Construite en 2000, CORNILLE Sas est une unité de production spécialisée dans le traitement de coproduits d'abattage (graisse et os) d'une capacité totale de 120 000 tonnes.
Les produits finis issus de ces lignes de production sont divers : Suifs (graisses animales fondues et graisse d'os), protéines bovines déshydratées, PAT, minerais d'os pour la production de gélatine.
Ils présentent un panel large d'applications et sont destinés, suivant leur statut, à différents secteurs d'activité : Alimentation humaine, pour animaux de rente et pour animaux de compagnie, fertilisation, industrie (oléochimie, biocarburant)

SAVE ET AGROLOG
SOCIÉTÉ ARMORICAINE DE VALORISATION ÉNERGÉTIQUE :
Son activité principale est l'incinération et la valorisation énergétique de 54 000 tonnes de déchets organiques, de boues d'épuration et de coproduits. Elle produit 43 800 MWh de vapeur valorisée avec une équipe de 15 salariés.

AGROLOG a pour activité le transport de coproduits d'abattoir et de déchets organiques des Unités de Production vers les différents lieux de traitements de co-produits. AGROLOG possède 14 ensembles routiers, 200 caissons de collectes, 7 citernes.

ESTENER
En 2013, le Groupement les Mousquetaires a inauguré ESTENER, première unité de production de biodiesel en France, alimentée principalement à partir de graisses animales non destinées à l'alimentation.
L'usine de 38 salariés, basée au Havre, produit chaque année 75 000 tonnes de biodiesel distribué auprès des enseignes du Groupement Les Mousquetaires et vendus à d'autres distributeurs.

Notre expertise **RHD** à votre service

100 %
SUR-MESURE

Partenaire culinaire

PRODUCTEUR RESPONSABLE MULTI-MÉTIERS AU SERVICE **de la RESTAURATION HORS DOMICILE**

62
UNITÉS DE PRODUCTION

11 000
SALARIÉS

DES PRODUITS ÉLABORÉS
DANS NOS CUISINES

EN **CO-CRÉATION**
AVEC NOS CLIENTS

POUR **LE PLAISIR**
GUSTATIF DES CONVIVES

Nous vous proposons des solutions à la carte

S'appuyant sur 62 sites de production français (dont 53 dédiés à l'agroalimentaire), Agromousquetaires a développé « Partenaire Culinaire », un pôle d'expertise destiné à concevoir des produits destinés aux professionnels de la restauration commerciale et collective. Entièrement produite en France, l'offre est composée d'une large variété d'entrées, de plats cuisinés, de produits de la mer, de viandes brutes et élaborées, de produits d'épicerie, de boissons alcoolisées et non alcoolisées, de produits de crémerie, de pains/viennoiseries et de desserts.
Nous développons à façon des produits ciblés et adaptés à vos attentes et en cohérence avec les tendances du marché hors domicile.
L'intégration complète des filières chez Agromousquetaires est un atout considérable, qui permet aux professionnels de la restauration hors domicile de répondre aux attentes des consommateurs, en termes d'origine, de traçabilité et de qualité des produits.

AGROMOUSQUETAIRES VOUS ACCOMPAGNE POUR
CRÉER ET DÉVELOPPER ENSEMBLE LES AL IMENTS DE DEMAIN

Notre mission

Faire bénéficier à nos clients hors Groupement Les Mousquetaires de **notre engagement PRODUCTEUR RESPONSABLE**, de notre savoir-faire, de notre capacité d'innovation et de notre largeur d'offre.

Notre engagement

Proposer des produits ciblés et adaptés à vos attentes et en cohérence avec les tendances marché.

377M€ CA

BtoB
Nous concevons et produisons des solutions ingrédients destinés à la filière Agro Alimentaires.

97M€ CA

RHD
Nous accompagnons la croissance du marché de Restauration Hors Domicile.
Via notre pôle d'expertise

Partenaire culinaire

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

114M€ CA

10 **10 filières** métiers

62 unités de production

PRODUCTEURS RESPONSABLES
LA STRATÉGIE D'AGROMOUSQUETAIRES

7 raisons de travailler ensemble

- Maîtrise des filières
- Simplification du nombre de fournisseurs
- Avantage de la connaissance et du savoir-faire métier/secteur
- Capacités industrielles dédiées à la fabrication de vos produits
- Adéquation aux exigences de traçabilité et de qualité produits les plus élevées
- Gain d'efficacité par la massification de vos activités et la mutualisation logistique
- Co-construction de VOTRE offre "marque propre" avec les équipes commerciales et R&D Agromousquetaires

EXPORT
Nous développons des produits adaptés à vos marchés.

355M€ CA

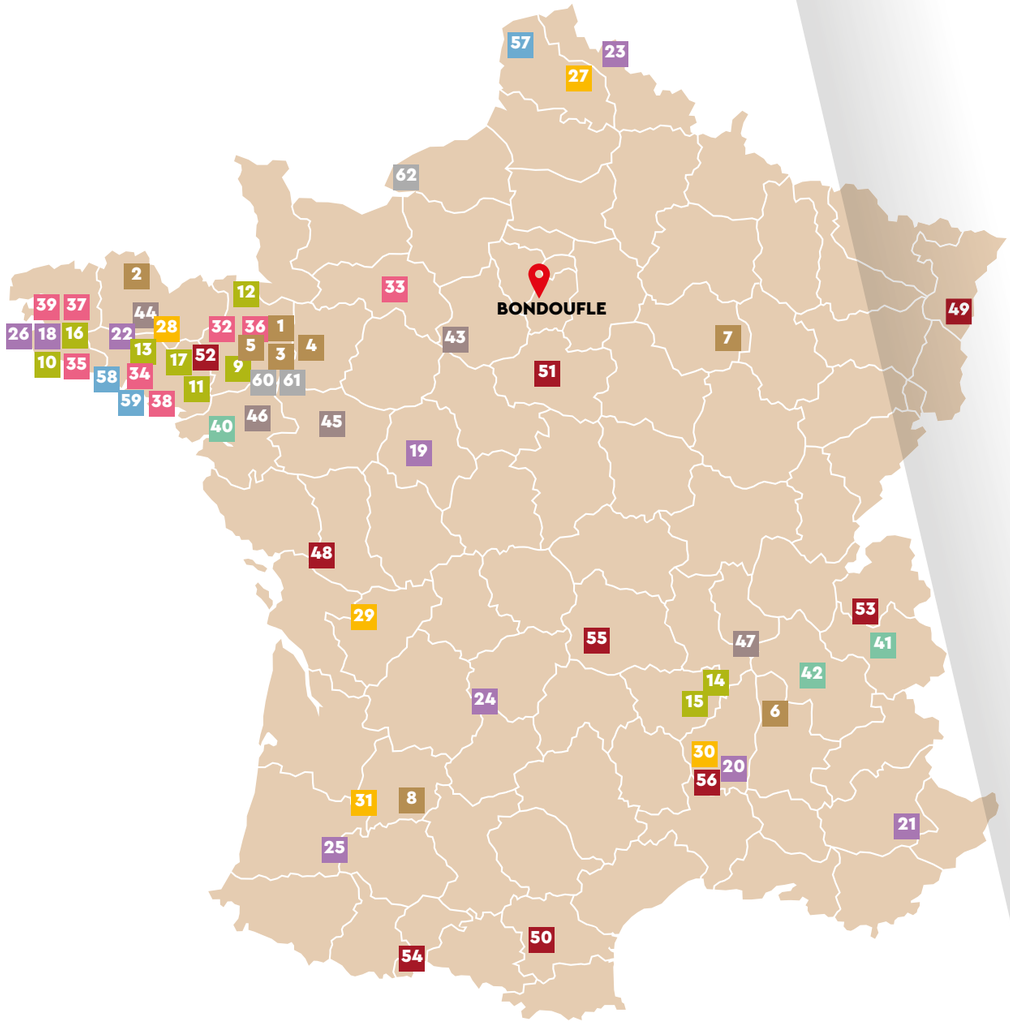
GEPROCOR
25 000 références commercialisées dans le monde entier.

geprocor Mousquetaires

la filière export d'Agromousquetaires

La filière GEPROCOR produit 25 000 références à l'export dans l'alimentaire et le non-alimentaire. Les marchandises sont livrées sur tous les continents, par terre, air et mer.
En proposant des marques distributeurs, GEPROCOR offre aux marchés un grand choix de références en alimentaire et non alimentaire dont l'élaboration et la fabrication sont maîtrisées par Agromousquetaires.

Le tour de France
de nos filières



Filière Boeuf

Filière Porc

Filière Epicerie

Filière Boulangerie

Filière Lait

Filière Non alimentaire

Filière Traiteur et surgelés

Filière Mer

Filière Boissons

Filière Environnement et Énergie

7 allée des Mousquetaires, Parc de Tréville, 91078 Bondoufle - France
Contact : agromousquetaires@mousquetaires.com

www.mousquetaires.com/nos-filiales/agromousquetaires/

#agromousquetair
www.usinesouvertes.fr

Conception : sevanova.com - Photos : Groupement Les Mousquetaires - Istock.com
Imprimé en France par un imprimeur labellisé, sur papier certifié PEFC. 2019