







Partout en France, les magasins Intermarché ou Netto, et les unités de production Agromousquetaires nouent des partenariats contractuels de long terme avec près de 20 000 pêcheurs et agriculteurs (maraîchers, vignerons et éleveurs). En 2019, Agromousquetaires, Intermarché et Netto ont ainsi acheté pour plus de 2 milliards d'euros de matières premières agricoles françaises brutes.

Depuis la création de leur Groupement en 1969, Les Mousquetaires ont tissé une relation unique avec les agriculteurs français.

Par leur maillage territorial, le plus dense de France, leur enracinement dans les territoires et leur approche de chefs d'entreprise, ils entretiennent **une véritable proximité avec le monde agricole.**

Depuis 1974, Les Mousquetaires se sont dotés de leurs outils de production agroalimentaire, ce qui leur donne une approche spécifique du fonctionnement intégral des filières, « de la fourche à la fourchette ». C'est ce positionnement qui permet aujourd'hui à Intermarché d'occuper une place unique parmi les distributeurs, puisque l'enseigne des « Producteurs & Commerçants » fabrique dans ses propres usines plus de la moitié des produits à ses marques.

Aujourd'hui, Agromousquetaires constitue le 4° pôle agroalimentaire en France (classement RIA). En 2019, Agromousquetaires, Intermarché et Netto ont acheté pour plus de 2 milliards d'euros de matières premières agricoles françaises brutes. La soixantaine d'unités de production d'Agromousquetaires, toutes situées en France et réparties en 10 filières, travaillent avec près de 20 000 pêcheurs et agriculteurs (maraîchers, vignerons et éleveurs). Et pour Agromousquetaires, faire le choix de la contractualisation avec les producteurs, c'est permettre une relation durable, gage de stabilité, de visibilité sur le long terme ainsi que d'accompagnement.

Hier, le souhait de disposer de leurs propres usines agroalimentaires était porté par la volonté d'indépendance des Mousquetaires. C'est toujours le cas aujourd'hui. Mais ce choix d'hier répond aussi aux exigences des consommateurs et des citoyens d'aujourd'hui, dont les attentes sur le « mieux manger » comme sur le « mieux produire » sont fortes. Ils connaissent les défis à relever sur la qualité, la traçabilité ou la rémunération des agriculteurs. Et, comme eux, nous sommes convaincus que « mieux produire » est la clé pour « mieux manger ».

Cette place à part dans le paysage de l'agroalimentaire et de la distribution français nous donne d'importantes responsabilités dans bien des domaines. Par exemple, nous soutenons l'agroécologie, en appuyant le développement de la certification Haute Valeur environnementale pour le vin et le blé. Avec notre flotte de 23 navires, la première de France, nous participons à la construction d'une filière pêche plus durable. Et nous nous engageons pour améliorer le bien-être animal, avec tous les acteurs de la filière... Ces chantiers de long

terme, ambitieux et parfois difficiles, nous ne pourrions les

mener sans des partenaires en qui nous avons confiance.

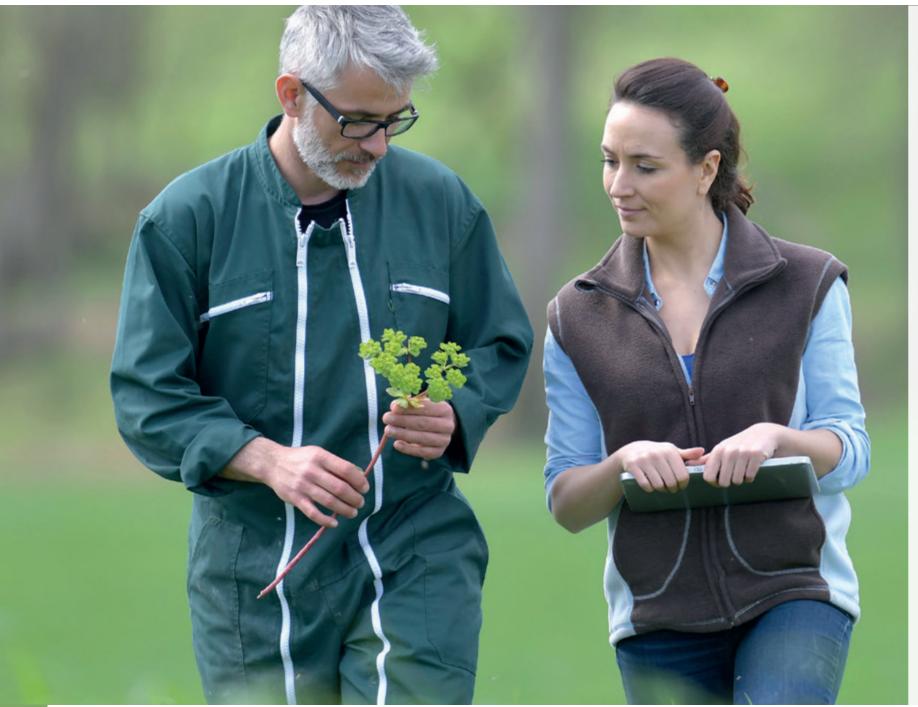
Dans cet esprit, ce sont ces engagements communs avec les acteurs de la filière lait que nous souhaitons affirmer à l'occasion du Salon international de l'agriculture (SIA) 2020, rencontre incontournable entre les agriculteurs français et la société.

Nous sommes fiers d'y présenter deux projets ambitieux et actuels, qui montrent comment nous travaillons sur des solutions concrètes pour contribuer à la construction d'une filière laitière pérenne:

- « Les Éleveurs vous disent MERCi!», dont le succès a permis de vendre, depuis son lancement en 2018, plus de 45 millions de litres de lait à un prix rémunérateur pour les éleveurs.
- « Né d'une seule ferme », qui illustre notre volonté de toujours innover en testant de nouveaux modèles valorisant la production locale.

Ces projets, nous n'aurions pu les imaginer sans nos relations avec nos partenaires agricoles.
C'est aussi la confiance que nous portent nos clients depuis plus de cinquante ans qui leur ont permis d'exister et qui leur permettront de se développer.
Nous souhaitons, par notre présence au SIA, mieux l'expliquer aux uns et aux autres.





Notre relation unique avec le monde agricole

Par notre histoire, notre organisation et le positionnement « **Producteurs & Commerçants** » de notre enseigne Intermarché et de notre pôle agroalimentaire Agromousquetaires, nous entretenons une relation unique avec le monde agricole, basée sur la proximité, la confiance et le progrès.

•



La proximité avec nos partenaires agricoles,

un gage de qualité pour les consommateurs

C'est pour répondre aux attentes de nos clients que nous avons placé la proximité au cœur de nos valeurs. Dès 1969, nous avons mis en place un dispositif d'approvisionnement à **fort ancrage local et une politique de partenariats durables** avec chaque maillon de l'agriculture française. Cette logique de proximité, renforcée par nos outils de production intégrés et sans intermédiaires, nous permet de « **mieux produire** » et, ainsi, de rendre accessibles à tous les consommateurs des aliments sûrs, sains et de qualité qui leur permettent de « **mieux manger** ».

Être proche des agriculteurs, c'est **soutenir** les productions d'origine française.

Chefs d'entreprise indépendants, les adhérents Mousquetaires sont des acteurs de leurs territoires, conscients de ce que représentent les producteurs locaux en termes de dynamisme économique et social. C'est pourquoi nos points de vente soutiennent aussi les productions locales et responsables distribuées en circuit court.



L'approvisionnement local : le plus court chemin du producteur au consommateur



Stéphane de Fontenay, adhérent Intermarché (37)

Notre attachement à la proximité et à chaque maillon de la filière se traduit par un travail d'approvisionnement local et par une maîtrise de la chaîne de production. Cela nous permet de proposer une offre issue d'élevages proches de nos clients et de valoriser les démarches engagées par les éleveurs. »

C'est ainsi qu'ELVEA France, Agromousquetaires et Intermarché ont officialisé en octobre 2018, au Sommet de l'élevage, à Clermont-Ferrand, un engagement contractuel unique, en faveur de l'approvisionnement local.

Un • ÉLEVEUR• PRÈS DE CHEZ VOUS — SÉLECTIONNÉ —





Traduction en rayon de la contractualisation avec les associations d'éleveurs fédérées sous la bannière ELVEA France, l'opération permet à un Intermarché de s'approvisionner en viande locale et d'en informer le consommateur. Les contrats sont mis en place par la SVA Jean Rozé avec les points de vente et les associations d'éleveurs.

L'opération en chiffres pour 2019

10
coopératives
partenaires
pour plus de
500 éleveurs
impliqués

250 contrats lancés avec des Intermarché

3 400 animaux valorisés depuis le lancement



Loïc Zeimes, éleveur de bovins ELVEA à Saint-Jacques

de-Néhou (50)

L'intérêt pour moi est d'avoir un débouché assuré, avec un prix plus rémunérateur que celui du marché, qui prend en considération mes coûts de production. Aujourd'hui, pour Intermarché, je fournis 130 bêtes à l'année. »



de médailles pour Les Mousquetaires Les bêtes de concours représentent

une source

de communication incontournable pour les points de vente. La filière bœuf d'Agromousquetaires (SVA Jean Rozé) est très présente sur les concours, avec près de 1 200 animaux achetés en 2019. Intermarché est la première enseigne qui valorise les bêtes de concours dans ses rayons boucherie.

Chaque année, au Salon international de l'agriculture, Agromousquetaires récolte de nombreuses médailles au **Concours général agricole** pour son vin, son fromage et sa charcuterie.

Origine France, les coulisses

Agromousquetaires met un point d'honneur à se fournir essentiellement en viandes françaises



pour proposer toujours plus de produits locaux et renforcer ainsi notre engagement auprès des éleveurs français.



Intermarché met en avant le label Pavillon France

qui garantit une pêche issue de navires français, pour une traçabilité et une fraîcheur optimales.

Un Intermarché tous les 17 km en France! Nos enseignes proposent dans leurs linéaires des produits locaux et de nombreuses productions régionales.

Sur la filière fruits et légumes,

nous avons développé une véritable démarche d'achats de proximité avec trois bureaux d'achat au plus proche des maraîchers.
Sur la gamme Mon Marché Plaisir, 95 % des pommes, 90 % des abricots et 85 % des pêches et nectarines sont Origine France.
80 % des légumes transformés par Kerlys, notre unité de production de conserves, sont cultivés dans le Grand Ouest, au plus proche de l'usine.

La fixation du prix par le producteur lui-même

Dernière expérimentation en date, menée dans la Sarthe avec une association de producteurs locaux : la fixation du prix par le producteur lui-même, dans le cadre d'une vente directe dans les points de vente Intermarché.



Au cœur de nos préoccupations, la rémunération des éleveurs et agriculteurs



L'effet bœuf

La pérennité de la filière profite à tous: producteurs, commerçants et consommateurs. Une meilleure répartition de la valeur, en circuits courts, a des effets bénéfiques sur la protection de l'environnement et sur la santé.

La performance économique pour des filières pérennes

Notre mission est de **démocratiser l'accès au « mieux manger », en le conjuguant avec le « mieux produire ».** C'est un éternel combat, pour Les Mousquetaires, de pratiquer des prix bas dans des environnements concurrentiels, et de pratiquer des prix justes, c'est-à-dire correspondant à une rétribution adéquate et équitable pour tous les acteurs impliqués dans la chaîne de production, de transformation et de distribution.

Pour atteindre cet équilibre, Les Mousquetaires bénéficient d'un atout propre puisqu'ils ne sont pas seulement distributeurs, mais aussi un acteur significatif de l'agroalimentaire.



Philippe Auger,

éleveur et président d'ELVEA France (qui regroupe 37 associations d'éleveurs bovins)

Le partenariat entre ELVEA, Intermarché et Agromousquetaires permet une meilleure rémunération des éleveurs. Avec cette contractualisation, qui va de l'éleveur au point de vente, le prix de revient des animaux est enfin pris en compte, et ça, c'est nouveau. » **ELVEA**



C'est le symbole de l'engagement des Mousquetaires aux côtés des éleveurs partenaires de la laiterie Saint-Père, mais aussi un énorme succès économique, avec **des ventes records de plus**

avec des ventes records de plus de 21 millions de litres de lait écoulés la première année pour 5 millions espérés.

Ce projet répond aux attentes des Français qui se déclarent prêts (69 %) à payer davantage pour garantir une juste rémunération des éleveurs. En cohérence avec les États généraux de l'alimentation et avec le positionnement « Producteurs & Commerçants » d'Intermarché, cette démarche originale et coconstruite a permis de reverser, dès l'année de lancement, une prime moyenne de 8 400 euros aux 180 exploitations membres de l'Organisation professionnelle de la laiterie Saint-Père.

Une prime, 4 objectifs

- Aider les éleveurs à mieux vivre de leur travail.
- Soutenir les éleveurs dans leurs démarches en faveur du bien-être animal.
- Valoriser la proximité, avec des fermes situées à moins de 200 km des unités de production.
- Faire preuve de transparence, avec une rémunération clairement affichée sur l'emballage, permettant aux clients d'être pleinement conscients de leur choix citoyen.





Le lait MERCI! nous offre une visibilité financière tout à fait nécessaire pour compenser la hausse des charges que subissent nos exploitations et l'ensemble de la profession. »

MERCI! aux consommateurs pour...

1,5 M€
distribué
aux éleveurs
en 2018
1,8 M€ en 2019

238
élevages
partenaires
dans la démarche

45
millions de litres
de lait vendus
depuis le lancement
de la démarche
en février 2018

Le panier Merci! s'élargit avec...



LE BEURRE

Doux : **2,8 millions de plaquettes vendues**depuis juillet 2018

depuis juillet 2018 Demi-sel (un projet porté par les éleveurs bretons) : **455 000 plaquettes**

vendues depuis février 2019

LA CRÈME 1,2 million de pots vendus

vendus depuis août 2018







Des engagements contractuels

pour accompagner la transformation du modèle agroalimentaire français

Avec près de 20000 agriculteurs partenaires dans toute la France, nous sommes conscients de notre responsabilité et ouvrons la voie vers un vrai changement de modèle,

de plus en plus réclamé par les consommateurs. Ces derniers expriment des attentes croissantes concernant les produits qu'ils achètent et les entreprises qui les fabriquent. Notre devoir est de les accompagner en faisant le choix de produits durables, et d'aider nos partenaires à réussir leur transformation en ce sens.



Ces combats s'incarnent, pour Agromousquetaires, dans la stratégie «Producteurs responsables».

L'ambition: devenir l'acteur référent en matière de pratiques de production et de modes d'alimentation responsables.

Jean-Baptiste Saria,

président d'Agromousquetaires,

adhérent Intermarché Netto (34)

Notre **responsabilité** s'étend nécessairement à nos partenaires agricoles. Nous allons plus loin que



des partenariats en les associant à notre démarche de transformation et de progrès. Cela consiste à définir ensemble des cahiers des charges exigeants, plus respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la santé.

Nous travaillons le plus souvent sur des contrats longue durée – de trois à douze ans – avec nos partenaires agricoles pour soutenir leurs investissements sociétaux et durables, notamment autour du bio, de la Haute Valeur environnementale (HVE) et du bien-être animal.



Fabrice Boissier,

directeur général délégué de l'Ademe

Être producteurs responsables, c'est conjuguer nos efforts pour faire progresser nos filières en partenariat avec le monde agricole, dans la durée et la confiance. »





Acteur de la transition vers l'agriculture biologique française

Les consommateurs sont en attente de produits bios ET français. En tant que producteurs et commerçants, il est de notre responsabilité d'accompagner et de soutenir l'agriculture biologique française. En concertation avec les acteurs de la filière, nous avons fixé un juste prix pour leurs produits en conversion bio afin de valoriser leurs efforts et de couvrir leurs coûts de production. C'est une contractualisation sur le long terme – trois ans –, qui leur assure une stabilité, afin de pérenniser leur démarche.



Précurseurs du bio avec leurs propres gammes dès 1998, Intermarché et Netto proposent aujourd'hui :

3 500 produits bios référencés, dont 682 en marques propres dans tous les rayons.

150 références de fruits et légumes bios sur la gamme Mon Marché Plaisir.

60 % des consommateurs font confiance aux agriculteurs et aux pêcheurs

BIOLOGIQUE

pour leur donner des informations fiables sur ce qu'est une alimentation saine.

Répondre à des consommateurs informés¹...

 $72\,\%$ des consommateurs **lisent les emballages**

2/3 des Français déclarent **vouloir consommer de manière plus responsable**

62 % des Français consomment des aliments biologiques

... et vigilants²

79 % des Français jugent probable le risque que **les aliments nuisent à leur santé**

 $93\,\%$ des Français considèrent que la présence de pesticides dans leurs aliments **impacte leur santé**

89 % des Français souhaitent **être informés de la présence ou non de pesticides** dans les produits alimentaires (à travers un étiquetage)

1 Étude Institut de recherche et d'innovation (IRI) France, octobre 2018 ; étude BrandZ 2017, France Kantar Millward Brown, sondage Ifop pour WWF. 2 Étude « De la perception des risques à la prise en compte des inquiétudes alimentaires ». Première analyse des résultats de l'étude Ocha - Université de Toulouse 2016 – Crédoc. Sondage Ifop/WWF, Sial.



Coconstruire pour développer des filières d'excellence





Rachel Rosseto, directrice du Moulin de la Chaume (Agromousquetaires)

Pour notre projet de pain HVE, on a dû travailler en totale transparence avec les agriculteurs, qui sèment les variétés de blé correspondant à la qualité de farines dont on a besoin. Leur faire visiter l'usine a été un grand moment! »

Notre relation unique avec le monde agricole s'appuie sur deux piliers: l'ouverture et la co-construction.

S'ouvrir, c'est rendre accessibles nos pratiques de production, c'est organiser des visites dans nos unités de production, c'est être attentif aux collaborations nouvelles qui nous font progresser. La coconstruction de plans de progrès s'effectue avec toutes nos parties prenantes.

Ces engagements se concrétisent autour de plans de progrès à l'horizon 2025, sur l'amont de nos filières porc, bœuf, lait, blé, vin, mer et volaille

Ces plans de progrès sont élaborés grâce à un dialogue constructif avec nos partenaires agriculteurs, éleveurs et pêcheurs, mais aussi avec des scientifiques et des ONG. Agromousquetaires a ainsi constitué trois comités d'expertise:

- filières mer, animale et végétale permettant des rencontres régulières entre nos équipes.
- · scientifiques (Inra, AgroParisTech),
- ONG

Il s'agit de participer à la construction de filières d'excellence

en rassemblant chercheurs, industriels, syndicats interprofessionnels – comme Interbev, avec qui Les Mousquetaires travaillent sur un plan de filière bovine intégrant le Label Rouge – et associations environnementales et de défense du bien-être animal.

Dans le cadre des États généraux de l'alimentation, en 2020, nous participons pleinement aux travaux des syndicats interprofessionnels, afin d'élaborer ensemble des plans de filière.

Transparence, pédagogie et traçabilité

pour les consommateurs



Des produits sains, accessibles à tous

Nous développons des produits avec des dispositifs comme le Nutri-Score, référentiel nutritionnel recommandé

en 2018 par les autorités publiques, figurant sur les produits alimentaires. Dix ans plus tôt, en 2008, Les Mousquetaires avaient été précurseurs en développant le Nutri-Pass, premier dispositif coloriel d'information nutritionnelle. Depuis, ce sont plus de 900 reformulations de produits (yaourts, compotes, soupes...) qui ont été réalisées, pour une alimentation moins grasse, moins sucrée ou moins salée, sans jamais transiger avec le goût.

Des listes d'ingrédients courtes et claires

Pour répondre aux attentes de consommateurs en quête de recettes plus saines, nous **poursuivons le retrait de 140 additifs d'ici à fin 2020.**

La gamme L'Essentiel, garantie sans additifs, sans conservateurs et sans sucre ajouté, compte aujourd'hui 58 références (yaourts, compotes, glaces, soupes...).







Les haricots verts code 2D

Kerlys, l'unité de production d'Agromousquetaires spécialisée dans les conserves de légumes, a expérimenté un outil pour une meilleure traçabilité de ses produits. En flashant le code 2D de la conserve, chacun pourra savoir de quelle parcelle proviennent les haricots, et le temps écoulé entre leur récolte et leur mise en conserve.



Le nouvel étiquetage

Franco-Score

permet aux clients de connaître facilement la part de matières premières françaises dans les produits bruts et transformés qu'ils achètent dans les rayons de leurs supermarchés.

Avec le Franco-Score, Intermarché valorise la production agricole française, informe dans la transparence et donne au consommateur les moyens de choisir. La démarche s'inscrit dans le combat pour la transparence mené par Les Mousquetaires depuis l'invention de l'affichage du prix au litre et au kilo en 1980. Cette transparence doit permettre à tous les Français de soutenir leur agriculture.



Thierry Cotillard, président d'Intermarché et adhérent Intermarché (92)

L'affichage clair de l'origine va permettre aux consommateurs d'effectuer leurs choix en toute connaissance. »





Le modèle unique des Mousquetaires

Producteurs...



62
unités de production

10 filières, dont 8 alimentaires



producteur de marques propres en France

4e acteur agroalimentaire en France



armateur français de pêche fraîche

... & commerçants















Nos engagements avec le monde agricole

Notre modèle unique de Producteurs & Commerçants nous confère une grande responsabilité face aux attentes de la société en matière d'agriculture et d'alimentation. Il nous engage notamment dans l'accompagnement des transitions vers l'agroécologie, le bien-être animal ou encore la pêche durable.



Le bien-être animal au cœur de nos plans d'action

Agromousquetaires est conscient de ses responsabilités en matière de bien-être animal. Nous considérons qu'il est essentiel que les animaux qui permettent l'élaboration de nos produits soient bien traités, à toutes les étapes de leur vie : reproduction, élevage, transport et abattage. C'est une exigence éthique et une condition essentielle à la production d'une nourriture de qualité. En 2018, Les Mousquetaires ont lancé un plan de progrès sur dix ans afin de répondre aux nouvelles demandes de la société qui interpelle sur les méthodes d'élevage et de transformation. Le travail s'effectue en partenariat avec des ONG de protection animale et des scientifiques.



40 % de l'approvisionnement bovin en partenariat

100 %
de nos filières
d'approvisionnement
bovin et ovin
en partenariat
contrôlées bien-être
animal d'ici à 2025

1 000 audits bien-être animal et environnement en élevages bovins et ovins réalisés chaque année au sein de la filière

Pour la filière porc



1200 éleveurs partenaires

Approvisionnement des points de vente Intermarché et Netto en viande et charcuterie de porc **100 % français**

Agromousquetaires est le 3° abatteur porcin et le 2° producteur de charcuterie en France. Nos actions en faveur de la bientraitance sont multiples. Elles portent sur les abattoirs, mais aussi sur le transport et les conditions d'élevage dans nos fermes partenaires. Nous avons mis en place une certification pour la protection animale pour nos deux outils de transformation, y compris pour les phases de transport.

La formation au cœur du dispositif

Toutes les personnes ayant un poste en contact avec les animaux vivants sont titulaires de la certification « Opérateur protection animale en abattoir ». Tous les chauffeurs ont reçu une formation spéciale pour limiter le stress des animaux lors de leur transport.

Imaginer la ferme du futur

Via son outil industriel Gâtines Viandes, Agromousquetaires noue des partenariats avec des producteurs en pointe sur les pratiques d'élevage responsable. Un programme de recherche avec l'Institut du porc (Ifip) et l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Inrae) a été engagé pour améliorer le traitement des animaux. Deux élevages pilotes travaillent sur l'arrêt de la caudectomie, et près d'une vingtaine sur l'arrêt de la castration. Les résultats très prometteurs laissent entrevoir une généralisation prochaine de ces nouvelles pratiques de production.

La SVA Jean Rozé, filière bovine et ovine d'Agromousquetaires, dispose de deux abattoirs

Pour la filière bœuf

et de quatre unités de transformation des viandes. Elle permet un approvisionnement régulier, sain et parfaitement tracé des points de vente Intermarché et Netto. Au sein de sa filière bovine et ovine, Agromousquetaires a fait le choix de mettre en place la démarche « bien-être et bientraitance animales, de l'élevage au transport et à l'abattage ».

Les deux abattoirs de la SVA Jean Rozé comptent six personnes à Trémorel et 13 personnes à Vitré titulaires de la certification Responsable protection animale (RPA) en abattoir. Par ailleurs, toutes les personnes ayant un poste en contact avec les animaux vivants sont titulaires de la certification Opérateur protection animale en abattoir.

La recherche au service de la bientraitance

Afin de tester les bonnes pratiques identifiées pour l'élevage de gros bovins avant leur généralisation, Agromousquetaires dispose d'une ferme expérimentale et pédagogique, **la ferme du Haut-Gast**, située en Ille-et-Vilaine. Cette ferme participe à Life Beef Carbon, projet européen de réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à la production de viande de bœuf (objectif - 15 % à échéance 2021).

Un suivi accru des progrès réalisés

Un état des lieux initial effectué en 2018 a pris en compte les observations et axes de progrès définis par le groupe de travail, constitué de l'Inra et d'associations de protection animale, venu visiter les abattoirs de Trémorel en juin 2017 et de Vitré en juin 2018.

Ces visites ont souligné la qualité des installations, notamment la présence de logettes individuelles, le paillage quotidien, la diffusion de musique et la brumisation en cas de fortes températures dans la bouverie.



Le bien-être animal au cœur de nos plans d'action (suite)

Pour la filière lait

La Laiterie Saint-Père, filiale d'Agromousquetaires, s'est mobilisée pour la protection et le bien-être animal avec la signature d'une charte « Bien-être animal dans la filière lait ». Développée avec l'appui d'un groupe de travail comprenant ONG, chercheurs éthologues et instituts techniques, elle traduit l'ambition des Mousquetaires en matière de conditions de vie au pâturage et en bâtiment des vaches des éleveurs. Cet engagement « lait pâturé » définit la durée de pâturage, mais aussi la qualité des pâtures et de l'alimentation des animaux.

Les éleveurs sont accompagnés pour mener leurs vaches au pré 150 jours par an d'ici cinq ans, à raison de six heures par jour. La pâture doit être entretenue et de qualité, avec des abris naturels ou artificiels, de l'eau disponible en permanence et une surface minimale de 15 ares par vache. La charte encourage aussi l'amélioration des pratiques d'élevage au profit de la bientraitance animale, en garantissant notamment :

- aucune vache à l'attache en bâtiment.
- une place de couchage par animal,
- un apport de litière en cas d'absence de matelas ou de tapis,
- une prise en charge de la douleur (anesthésie) lors de l'écornage.

La charte est progressivement appliquée à l'ensemble des éleveurs partenaires de la filière lait et deviendra obligatoire à partir de 2023.

93 % de nos exploitations pratiquent le pâturage pour les vaches laitières, à raison de 244 jours par an en moyenne



Amélie Legrand, responsable des affaires agroalimentaires de CIWF France

Cette démarche, à laquelle CIWF a activement participé, 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 du bien-être animal. »

Pour la filière poulets de chair

Les approvisionnements en poulets de chair passent par des fournisseurs avec lesquels Intermarché travaille depuis plus de dix ans. En 2017, un groupe de travail composé d'associations pour la protection animale (CIWF et Wellfarm), de chercheurs et de fournisseurs a été mis en place afin d'améliorer les conditions d'élevage des animaux. Les Mousquetaires se sont engagés à respecter les prescriptions du **Better Chicken Commitment**, qui garantit une amélioration significative du bien-être des poulets de chair, notamment le recours à des souches à croissance plus lente, une baisse des densités, de la lumière naturelle et des perchoirs dans les bâtiments, ainsi que des méthodes d'abattage plus respectueuses. D'ici à 2026, l'ensemble



Jean-Marc L'Huillier, président de la direction développement durable,

Ce travail en commun de long terme nous permettra de proposer du poulet répondant mieux aux préoccupations de nos clients en matière de bien-être animal. »

Pour la filière œufs

des produits à marques propres commercialisés

par Intermarché et Netto répondra à ces critères.

Intermarché et Netto se sont engagés en 2017 à arrêter progressivement la commercialisation d'œufs coquille issus de poules élevées en cage. Tous les œufs de la marque Moisson sont issus d'élevages alternatifs (sol, plein air, Label Rouge ou bios) et, en 2025, ce sera le cas de l'ensemble du rayon œufs, y compris les marques nationales.

Aujourd'hui, Les Mousquetaires, Intermarché et Netto vont plus loin et s'engagent, d'ici à fin 2025, à ne plus utiliser d'œufs de poules élevées en cage pour l'élaboration de leurs produits à marques propres.

Fidèles à leur stratégie de coconstruction de filières, Les Mousquetaires ont travaillé avec la société familiale CDPO pour lancer la gamme d'œufs MERCI! Acteur majeur de la commercialisation d'œufs alternatifs, la PME contractualise 100 % de ses approvisionnements avec près de 200 éleveurs français. Les œufs sont collectés à moins de 200 km du centre de conditionnement.



Annick Fleuriot, éleveuse de poules pondeuses MERCI!

Le bien-être de nos poules passe par des choses simples. Par exemple, les poules sont des animaux craintifs. Pour adapter leur environnement, il faut arborer leur parcours, afin qu'elles puissent se cacher derrière les arbustes et les buissons, tout en respectant la sécurité sanitaire. Le coût de cet investissement est de 0,80 € par poule. La prime MERCI! va contribuer au financement du projet. »

20 2:



Engagés en faveur de l'agroécologie

Les pratiques agricoles conditionnent l'avenir de l'environnement, de l'alimentation et de la santé humaine. C'est pour répondre aux attentes croissantes de la société qu'Agromousquetaires s'est engagé dans la voie de l'agroécologie. Ce mode de production respectueux des équilibres naturels, au service de l'humain et de la nature, est fondé sur une vision de l'agriculture élargie à l'écologie, à l'économie et à la société. Pour soutenir ce modèle, Les Mousquetaires se sont engagés dans la **Haute Valeur environnementale (HVE)**, seule certification reconnue par l'État.

Dès 2016, Agromousquetaires s'est lancé avec deux filières pilotes: le blé et le vin. Pendant trois ans, Agromousquetaires a associé ses unités de production Moulin de la Chaume (Ardèche) et Moulin de Saint-Preuil (Charente) aux coopératives agricoles La Dauphinoise (Isère) et La Tricherie (Vienne) pour aboutir à la création de la première gamme de pain certifiée HVE. C'est la première filière HVE, totalement tracée de la parcelle de blé au point de vente, qui a ainsi été coconstruite. Depuis avril 2019, Intermarché est le premier acteur de la grande distribution à commercialiser des pains issus de cultures de blé HVE.





Créée par le ministère de l'Agriculture, la HVE garantit que l'exploitation dont vient le produit est engagée dans une démarche d'excellence environnementale à tous niveaux :

- biodiversité préservée,
- réduction du traitement des cultures,
- gestion responsable des sols et de l'eau.

33 exploitations HVE pour le blé, 3 références de pain

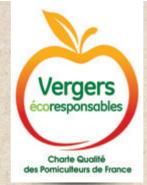
46 exploitations HVE pour le vin, 9 références

Objectifs 2025:

100 % des pains de la marque La Campanière certifiés HVE

100 % des vins de la marque Expert Club (40 % du rayon vin d'Intermarché) certifiés HVE





Le label **Vergers écoresponsables** (VER) permet de privilégier les méthodes alternatives aux dépens des produits phytosanitaires et de raisonner les interventions en vergers. Entre agriculture biologique et agriculture conventionnelle, cette démarche s'appuie sur les principes de la production fruitière intégrée, privilégiant l'observation des vergers, les méthodes de lutte biologique et des techniques de pointe permettant d'assurer une production de qualité pour tous les consommateurs.

Avec **255 références dont 100 bio**, la filière fruits et légumes frais continue de déployer ce label VER: 100 % des pommes depuis 2017, 100 % des pêches, nectarines et abricots depuis 2019, 100 % des poires en 2020. Le Groupement compte aller encore plus loin en étendant la HVE à la filière fruits et légumes: pommes et poires VER à partir de 2022, ainsi que tomates, concombres, asperges et carottes de toutes marques, origine France.

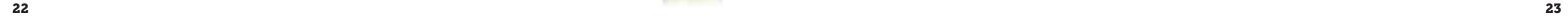


Le ZRP, une réponse aux attentes des consommateurs

Le label « Zéro résidu de pesticides » (ZRP) garantit l'absence de résidus de pesticides dans l'alimentation. Les Mousquetaires se sont appuyés sur des référentiels solides, comme ceux du collectif Nouveaux Champs ou de l'association Demain la Terre, pour aboutir à une classification des substances phytosanitaires propre à chaque filière. Les démarches étant nombreuses et complexes, Les Mousquetaires ont formalisé leur propre référentiel interne, pour une maîtrise des risques sur toute la chaîne d'approvisionnement. L'objectif est d'étendre les références ZRP proposées par Intermarché, avec des partenaires comme Prince de Bretagne (choux-fleurs, tomates), BlueWhale (pommes) et Savéol (tomates), pour aller au-delà des 15 références sous la marque Mon Marché Plaisir déjà présentes en rayon.

Un plan pesticides ambitieux

Pour accompagner leur démarche en faveur de l'agroécologie, Les Mousquetaires ont élaboré un plan pesticides, en concertation avec les parties prenantes (ONG, instituts techniques, chercheurs...) et en coconstruction avec les filières pilotes, afin de supprimer les substances actives les plus dangereuses pour la santé (critères toxicologiques) et l'environnement (critères écotoxicologiques). Ce plan relève d'une démarche volontaire qui va au-delà de la réglementation et qui permet aux agriculteurs concernés de travailler à des solutions alternatives : biocontrôles, lutte physique et non chimique, modification des itinéraires techniques, changement des pratiques culturales, etc.





Pour une pêche durable



Les consommateurs sont de plus en plus préoccupés par l'écosystème marin et la préservation des ressources. En tant que 1er armateur de pêche fraîche en France, nous avons la responsabilité de nous engager pour faire évoluer les pratiques de pêche. Nous avons ainsi lancé en 2016 notre plan de progrès pour une filière mer durable d'ici à 2025.

30 M€ déjà investis dans le plan Pêche durable



Arrêt progressif de la pêche ciblée d'espèces d'eau profonde

En coconstruction avec la société civile et les ONG, en 2016, Agromousquetaires a été le premier acteur à s'engager à arrêter la pêche des espèces de grand fond : le grenadier de roche, le sabre et la lingue bleue. Leur commercialisation se limite aux pêches accessoires (ce sont des pêches qui, sans avoir été ciblées, sont inévitables entre 0 et 800 m de profondeur). Comme il est interdit de rejeter ces poissons à la mer, ils seront commercialisés sans être l'objet de promotion. S'engager pour une filière mer durable, c'est s'engager à préserver les écosystèmes marins fragiles.



Engagement contre la pêche électrique

Si, depuis longtemps, notre flotte a fait le choix de ne pas pratiquer cette pêche, nous avons étendu l'interdiction de cette pratique à l'ensemble de nos approvisionnements depuis 2018, avec, notamment, la mise en place d'audits de nos fournisseurs pour garantir une pêche traditionnelle. La pêche électrique fait peser des risques économiques sur les artisans pêcheurs et environnementaux sur les écosystèmes marins.



Une attention particulière aux espèces sensibles

Nous portons une attention particulière à la santé des stocks des espèces sensibles et aux pratiques de pêche sur ces espèces. Par exemple, en 2019, nous avons totalement supprimé les approvisionnements en thon issus de dispositifs de concentration de poisson (DCP) pour le rayon frais et réduit à 42 % les approvisionnements en thon issus de dispositifs de concentration de poisson (DCP) pour le rayon surgelés, ce qui est mieux que notre objectif initial de réduction à 50 %. Pour le bar, nous avons choisi de ne pas le cibler ni de faire de promotion en période de frai, soit de janvier à mars.



Aquaculture

La direction développement durable du Groupement, Intermarché et Netto se sont engagés dans la prise en compte des enjeux liés à la bientraitance des animaux issus de l'aquaculture. Les travaux ont été lancés en 2018 pour la crevette et le saumon, en complément d'une démarche d'analyse des risques en termes de durabilité (enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux).

Pour chacune des espèces de crevette et saumon, nous avons réalisé :

- une enquête sur la traçabilité des chaînes d'approvisionnement des fournisseurs,
- une étude bibliographique pour préciser les enjeux en matière de développement durable, notamment la bientraitance animale.



Une charte d'approvisionnement responsable est en cours d'élaboration autour de trois principes : traçabilité, préservation des ressources et des écosystèmes, et respect des droits humains et des communautés locales.



Le champ des possibles

Notre relation avec les agriculteurs français et nos engagements sont les piliers d'une stratégie d'innovation durable, bénéfique pour tous, de la fourche à la fouchette. L'exemple récent de la start-up Né d'une seule ferme illustre cette volonté des Mousquetaires d'être au cœur de la transformation.



Entre 2010 et 2016, la filière laitière française a perdu chaque année plus de 1 000 élevages. Au rythme actuel des départs en retraite, elle risque de perdre encore un quart de ses exploitations d'ici à 2025.

Le projet « Né d'une seule ferme » offre aux éleveurs laitiers l'opportunité de compléter leurs revenus, de retrouver une part d'indépendance économique et d'observer le résultat concret de leur production en intégrant à leur ferme une yaourterie.

Ce modèle prônant le circuit court et les produits fermiers a été imaginé par un ingénieur agricole lui-même éleveur. Le yaourt fabriqué uniquement avec du lait entier et des ferments lactiques, sans poudre de lait, sera vendu en exclusivité dans les points de vente Intermarché.

Un modèle économique vertueux et innovant qui valorise la production locale!





