agro Mousquetaires

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020

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 59 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.

LES CHIFFRES 2020

AGROMOUSQUETAIRES

4,2
MILLIARDS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

59
UNITÉS DE PRODUCTION EN FRANCE

PRÈS DE 15 000
PARTENAIRES AGRICOLES EN FRANCE

11 000
COLLABORATEURS

800
RECRUTEMENTS EN CDI

SOMMAIRE

ÉDITOS ..... P. 4/5

ANCRÉS DANS LES TERRITOIRES ET L'ÉCONOMIE LOCALE ..... P. 6

ENGAGÉS AUPRÈS DE NOS TALENTS ..... P. 16

EFFICACES POUR ATTEINDRE L'EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE ..... P. 26

Rapport édité par Agromousquetaires

Direction de la publication : Valérie Boudeau

Direction de la création : Thierry Puisieux

Direction artistique : Ludovic Barbier

Rédaction : Sandrine L'Herminier

Rélecture : Thierry Klajman

Conception et réalisation : Deloitte Sustainability France - 6, place de la Pyramide - Paris La Défense - www.deloitte.fr

Crédits photos : Philippe Jacob, CEN Centre-Val de Loire, DCI Direction de la Communication - Groupement Les Mousquetaires - Shutterstock

ENGAGÉS 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.

6 PÔLES DE PERFORMANCE

PÔLE BŒUF
Bœuf traditionnel
Produits élaborés

PÔLE PORC
Porc frais
Charcuterie

PÔLE MER
Pêche
Produits de la mer

PÔLE SAVEURS
Lait - Boissons non alcoolisées - Vins

PÔLE VÉGÉTAL
Céréales
Culinaire

PÔLE CIRCULAIRE
Non-alimentaire
Valorisation

NOS POSITIONS EN FRANCE :

1ER FABRICANT DE MDD SUR LE TERRITOIRE

1ER ARMATEUR DE PÊCHE

1ER PRODUCTEUR DE COUCHES BÉBÉS

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.

RÉPONDRE AUX DÉFIS D'AUJOURD'HUI...

Nous prenons à cœur notre rôle de Producteurs & Commerçants, militant du Mieux produire pour mieux vivre : 11 000 collaborateurs d'Agromousquetaires agissent pour contribuer à cette mission réaffirmée en 2020 par nos adhérents.

Dans un contexte inédit, Agromousquetaires a su accompagner nos points de vente, nos clients hors Groupe, et aussi nos partenaires agricoles.

Toute notre équipe s'est mobilisée pour gérer les situations délicates, tout en poursuivant l'élaboration de notre feuille de route 21-25 et en engageant les premières étapes de la transformation car les organisations qui réussissent pensent différemment, avec davantage de sens de la responsabilité.

Avec ce rapport d'activités, nous voulons valoriser leurs nombreuses actions du quotidien, partout en France. Leur engagement et leur détermination manifestent leur volonté de répondre aux défis d'aujourd'hui et de demain : la bonne alimentation, l'offre responsable, la lutte contre le réchauffement climatique, la protection de la biodiversité, l'encouragement de l'économie circulaire, la solidarité et l'insertion sociale, l'emploi et la qualité de vie au travail.

Je suis heureux de saluer ici l'implication, la créativité et le sens du service pour l'intérêt général de nos équipes.

Je suis fier du chemin parcouru et vous laisse découvrir, au fil des pages de cette troisième édition, nos avancées.

Bonne lecture.

JEAN-BAPTISTE SARIA
PRÉSIDENT D'AGROMOUSQUETAIRES

... ET DE DEMAIN

La création de valeur est, dans le monde de l'entreprise, la meilleure arme pour défendre sa vision, ses valeurs.

Proximité, Interdépendance et Audace sont les nôtres. Ces valeurs de partage au sein du Groupement nous permettent de créer de la valeur. C'est un gage de pérennité pour Agromousquetaires.

J'ai souhaité que ce rapport d'activités 2020 mette justement en lumière cette création de valeur, au travers d'un triptyque : sur notre ancrage territorial, le talent de nos collaborateurs, et la performance de notre outil industriel.

Notre positionnement d'industriel, implanté exclusivement en France, nous confère une légitimité sans pareille : nous sommes le seul groupe agroalimentaire à fabriquer uniquement sur nos territoires et ce grâce à nos 11 000 collaborateurs.

Des collaborateurs qui ont, une fois de plus, prouvé leur engagement pour attester que chez les Mousquetaires *« il n'est de richesses que d'hommes »*.

2021 sera l'année du lancement de notre nouveau projet d'entreprise, marqué par un véritable esprit collaboratif. Cette dynamique sera portée par l'optimisme, un sentiment de confiance en l'Avenir, et par une capacité à réagir avec courage aux défis qui nous attendent.

Nous remercions sincèrement nos équipes pour leur engagement, nos adhérents et nos clients pour leur confiance et leur fidélité. Nous avons hâte de relever de nouveaux défis.

NATHALIE FLORENT
DIRECTRICE GÉNÉRALE AGROMOUSQUETAIRES

ANCRÉS DANS LES TERRITOIRES ET L'ÉCONOMIE LOCALE

Grâce à notre maillage territorial, nous construisons une relation unique avec les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs. Être proche des producteurs c'est valoriser une agriculture d'origine française, sécuriser l'approvisionnement de nos points de vente et proposer aux consommateurs une offre de qualité, sans intermédiaire, qui reflète l'identité de nos artisans et de nos terroirs.

AVEC PRÈS DE 11 000 COLLABORATEURS EN FRANCE, 59 SITES DE PRODUCTION RÉPARTIS DANS 30 DÉPARTEMENTS, AGROMOUSQUETAIRES EST UN EMPLOYEUR DE TAILLE QUI CONTRIBUE À PÉRENNISER L'EMPLOI INDUSTRIEL DANS LE SECTEUR DE L'AGROALIMENTAIRE.

MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX VIVRE

ACHATS DE MATIÈRES PREMIÈRES AGRICOLES FRANÇAISES, EN 2020

BŒUF	545 M€
PORC	480 M€
LAIT	185 M€
VIN	80 M€
FRUITS, LÉGUMES ET CÉRÉALES	216 M€
MER	156 M€
TOTAL	1,6 MRD€

Parce que le **mieux produire** commence au plus près des territoires, nous sommes profondément ancrés dans la vie économique locale, notamment en Bretagne. Nous soutenons l'agriculture française, les pratiques agricoles responsables et le travail de plus de 15 000 pêcheurs et agriculteurs (maraîchers, vignerons et éleveurs) en nouant des partenariats solides depuis plus de 30 ans.

Nous sommes aujourd'hui le 1er fabricant de marques propres (MDD) en France et le 1er fournisseur des enseignes du Groupe. 45 % des MDD présentes dans les rayons d'Intermarché proviennent de nos usines.

Structurées autour de 6 pôles de performance, nos activités concernent l'alimentaire, de la baguette HVE aux plats préparés ; et le non-alimentaire, de la visserie à la couche-culotte #madeinfrance.

Parce que le **mieux vivre** fait partie de notre projet d'entreprise, nous créons de la préférence pour nos enseignes en privilégiant une alimentation au juste prix, en valorisant une consommation locale et responsable, et en assurant un revenu convenable à nos partenaires agricoles. La maîtrise de notre outil de production nous permet d'innover, de maîtriser la traçabilité et la qualité des produits, et de s'adapter aux nouvelles pratiques alimentaires.

ENGAGÉS POUR LA PROTECTION DES TERRITOIRES ET LA BIODIVERSITÉ

PRÉSERVER ET METTRE EN VALEUR LES SITES NATURELS : C'EST L'OBJECTIF DU PARTENARIAT D'AGROMOUSQUETAIRES AVEC LE RÉSEAU DES CONSERVATOIRES D'ESPACES NATURELS ET LE CONSERVATOIRE DU LITTORAL. UN PROJET DÉPLOYÉ SUR TOUT LE TERRITOIRE.

COMMENT CE PARTENARIAT EST-IL NÉ ?

Conscients de la vulnérabilité de la ressource en eau, nous souhaitions protéger et entretenir les milieux situés à proximité de nos usines dédiées à l'embouteillage d'eau minérale ou de sources propriétés d'Agromousquetaires. Après une première expérience menée en Savoie avec la Société des Eaux d'Aix-les-Bains en 2018, nous avons renforcé notre engagement en étendant ce partenariat public/privé à d'autres sites. Les experts des Conservatoires interviennent sur l'entretien des zones humides et les fonctionnalités des écosystèmes, ce qui participe au maintien de la qualité de la ressource en eau.

Ils font des relevés d'espèces faune et flore, mènent des actions sur l'épuration ou le stockage d'eau, et organisent des animations avec les collaborateurs ou le grand public.

POURRIEZ-VOUS PRÉSENTER QUELQUES INITIATIVES MENÉES EN 2020 ?

Dans le Loiret par exemple, le projet de mécénat avec Antartic porte sur le suivi de la colonie de hérons nicheurs des Mahyses ou la fauche tardive des prairies des Varinnes. Il concerne trois sites, d'une superficie totale de 156 hectares. Dans le golfe du Morbihan, le partenariat avec la source de Paimpont se focalise sur la préservation du patrimoine de l'île Ilur. Il s'agit d'en faire une vitrine de la gestion raisonnée des ressources. Très attentifs à la sensibilisation des plus jeunes, nous soutenons les ateliers découverte organisés par le Conservatoire d'espaces naturels, à l'image de celui mené avec l'école de Brison Saint-Innocent, à proximité de notre site d'Aix-les-Bains.

HÉLÈNE HARDY,
DIRECTRICE QUALITÉ, ENVIRONNEMENT, DÉVELOPPEMENT DURABLE, PÔLE SAVEURS

PLUS DE 250 HA PRÉSERVÉS EN FRANCE, GRÂCE À NOS PARTENARIATS.

50 000 € C'EST LE MONTANT DU MÉCÉNAT ENGAGÉ PAR NOS USINES, EN 2020.

LES SARDINES CAPITAINE COOK LABELLISÉES « ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT »

Les calissons du Roy René, les arts de la table Christofle, la chocolaterie Alain Ducasse…et les sardines Capitaine Cook font partie des entreprises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

Délivrée par l'État pour cinq ans, cette distinction récompense le savoir-faire français artisanal et industriel d'excellence et endigue la disparition de talents économiques et culturels d'exception. Trois critères sont requis pour bénéficier de ce sésame : la détention d'un patrimoine économique, la mise en œuvre d'un savoir-faire rare, et l'attachement à un territoire.

COMMENT SE TRADUIT VOTRE SAVOIR-FAIRE DANS LA CONSERVERIE DE POISSON ?

La sardine est notre cœur de métier. Nous revendiquons un savoir-faire artisanal, à l'ancienne avec des gestes manuels du début à la fin du processus. En début de ligne, les opératrices étêtent et éviscèrent manuellement les sardines. Cela demande une grande agilité car elles font ces deux opérations au couteau, d'un seul geste. La norme « à l'ancienne » demande également un saumurage. Les sardines sont séchées mécaniquement, recouvertes d'huile puis égouttées. Après le parage, qui consiste à les ranger de manière équilibrée dans leur boîte, elles sont recouvertes d'huile et stérilisées.
La durée d'affinage varie ensuite de 45 jours à 4 mois, selon les produits.
Enfin, le sertissage garantit l'étanchéité de la boîte et la stérilisation du produit.
C'est ce travail artisanal qui confère à nos produits des saveurs gustatives si particulières. Nous le vérifions souvent en pratiquant des tests à l'aveugle avec des clients. Ces produits centenaires, ancrés dans le patrimoine culinaire breton, sont aussi consommés par une clientèle extrêmement fidèle.

COMMENT CE PATRIMOINE EST-IL TRANSMIS AUX GÉNÉRATIONS FUTURES ?

Notre savoir-faire ne s'apprend pas dans les formations dites « classiques ». Nous avons mis en place un tutorat. Les collaborateurs sont formés sur les gestes, le processus et la posture managériale. Sur le terrain, des jeux de rôle viennent compléter la théorie. Nos tuteurs forment par exemple nos intérimaires durant la saison. Pendant 15 jours, ils suivront le travail des agents de production en formation, judicieusement placés en bout de ligne car la cadence y est plus faible. Ce sont des gestes précis, sûrs et efficaces qui s'acquièrent au fil du temps.

KARINE MONOT,
DIRECTRICE DE SITE CAPITAINE COOK, PLOZÉVET

LE SAVIEZ-VOUS ?

La sardine fraîche est une activité saisonnière. Elle est pêchée de mai à novembre. Deux agréeurs vont acheter les produits directement sur les quais des ports de Saint-Guénolé Penmarc'h et Douarnenez, dans le Finistère. Ils vérifient la fraîcheur, la taille et calculent la teneur en matière grasse. La norme « sardines à l'ancienne » exige un taux de matière grasse minimal et la maîtrise totale de l'approvisionnement.

138
EMPLOYÉS

5
LIGNES DE PRODUCTION

390 T
DE SARDINES VENDUES EN 2020

PROMOUVOIR LE MEILLEUR DE NOTRE TERRITOIRE

SUBLIMER LE TALENT D'UNE RÉGION, VALORISER LE SAVOIR-FAIRE D'UNE FILIÈRE, SOUTENIR LE DYNAMISME ET LE RAYONNEMENT D'UN TERRITOIRE OU D'UN PATRIMOINE SONT DES GAGES DE CONFIANCE QUI SONNENT COMME UNE PROMESSE GUSTATIVE DANS NOS ASSIETTES.

La crise sanitaire a accentué certaines tendances structurelles en matière d'alimentation. Les préoccupations des Français se sont cristallisées autour de la santé, des produits d'origine française et de l'authenticité. Les labels et appellations locales qui garantissent la proximité entre la collecte et la transformation du produit ont bénéficié de ce contexte.

Depuis 2020, les 28 usines bretonnes d'Agromousquetaires ont rejoint le réseau **« Produit en Bretagne »**.
Le développement durable, l'ancrage local, l'innovation et la traçabilité sont autant de valeurs que nous partageons avec les 420 entreprises membres. Aisément identifiable, ce logo qui fleure bon les embruns est un gage de qualité, tant sur la provenance que sur la fabrication des produits.

L'eau minérale naturelle d'Aix-les-Bains a rejoint le cercle très fermé de la marque **« Savoie Mont Blanc Sélection »**. Réservée aux produits des départements Savoie et Haute-Savoie, ce référentiel met en avant les produits qui se distinguent par leur qualité et leur contribution au rayonnement du territoire.

Dans le cadre du plan Yuka et de notre combat en faveur du mieux manger, la R&D de la filière bœuf a travaillé à **la suppression du nitrite** sur toute la gamme de saucisses de porc fabriquée par l'usine Saviel France. **Objectif :** supprimer cet additif sans modifier le goût, l'aspect du produit et la conservation du produit. Challenge réussi !
La certification **Haute Valeur Environnementale (HVE)** garantit des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Intermarché a été la première enseigne à s'engager dans l'agroécologie pour deux filières : le blé et le vin. En 2020, un pas de plus a été franchi en supprimant les molécules susceptibles d'avoir un impact sur la santé humaine. Un pilote a été mené avec deux coopératives. Au total, 38 produits phytosanitaires de la filière blé ont été supprimés et 24 molécules pour la filière vin. La démarche se déploiera dans 6 coopératives au cours des prochains mois.

- 38 exploitations de blé et 100 % des pains La Campanière certifiés HVE
- 47 exploitations viticoles certifiées HVE, et 40 % du rayon vin Intermarché certifié

Exploitation et gestion responsable des ressources maritimes, qualité des produits, maîtrise des processus de fabrication ont permis à l'usine Moulin de la Marche d'obtenir la certification **« saumon fumé en France »**. Une démarche qui garantit la mobilisation de l'ensemble des compétences au service du savoir-faire et de l'excellence du saumon en France.

Cocoricooo ! Lancé par Intermarché, **le Franco-score** est un système d'étiquetage indiquant le pourcentage d'ingrédients français dans nos produits. Véritable démarche de transparence vis-à-vis des consommateurs, cet indice lui permet de faire des choix éclairés et engagés pour soutenir l'économie locale.

- 300 références de la marque Pâturage et Monique Ranou sont passées au crible du Franco-score.

AGROMOUSQUETAIRES AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

RETOUR SUR LES PRINCIPAUX TEMPS FORTS RELAYÉS DURANT LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE QUI S'EST TENU DU 22 FÉVRIER AU 1ER MARS 2020 À PARIS.

LUNDI 24 FÉVRIER
CO-CONSTRUIRE UNE FILIÈRE LAIT DURABLE ET ÉQUITABLE

Stabiliser le prix du lait et accompagner la transition écologique des exploitations sont autant d'engagements valorisés au cours de cette journée. Avec un prix d'achat de 396 € les 1 000 litres garanti aux éleveurs de la Laiterie Saint-Père et de la Fruitière de Domessin et une prime de 21 euros par tranche de 1 000 litres qui récompense les exploitations engagées dans la bientraitance animale et l'alimentation sans OGM, nous réitérons notre volonté de valoriser les circuits courts et les pratiques responsables de nos laiteries. La petite marque qui monte *Les éleveurs vous disent MERCI !* a profité du salon pour annoncer le lancement de la version bio de son lait. La juste rémunération aux producteurs, clairement affichée sur les emballages, permet aux consommateurs de faire un acte d'achat citoyen *(voir aussi page 15)*.

MARDI 25 FÉVRIER
LA FILIÈRE PORC À L'HONNEUR

Forts de notre soutien depuis 30 ans à la filière porcine, nous avons réaffirmé nos positions, en intégrant la hausse du prix des matières premières dans la rémunération aux éleveurs. Nous avons également rappelé nos engagements en faveur de la bientraitance animale : dans les abattoirs mais aussi concernant le transport et les conditions d'élevage dans nos fermes.

MERCREDI 26 FÉVRIER
L'EFFET BŒUF !

L'évolution des pratiques alimentaires et la prise de conscience de l'impact environnemental sur l'élevage ont pesé sur la consommation de viande dans les foyers. « Consommer moins mais mieux », c'est la promesse des acteurs de la filière. Objectif : mettre l'accent sur l'origine de la viande, la consommation plaisir, les labels et les races allaitantes, les circuits courts et la bientraitance animale. C'est aussi l'enjeu des contractualisations officialisées sur le Salon pour le Label Rouge Charolais Terroir ou la démarche « Un éleveur près de chez vous », en présence des fédérations ELVEA et Charolais Terroir.

Ces engagements se traduisent par des garanties en termes d'approvisionnement et des accords réciproques et équitables sur les volumes et les prix. Le partenariat entre l'appellation « le Veau de Nos Régions » et la SVA Jean Rozé (qui assure une alimentation équilibrée pour les veaux et un suivi rigoureux des bonnes pratiques d'élevage) a également été formalisé. Autre temps fort : la signature du programme Agromousquetaires et de l'Institut de l'élevage sur « l'élevage de veau du futur ».

#SIA 2020 : *« Le Label Rouge est un critère de qualité auprès de 80 % des consommateurs, ils attendent une garantie sur la qualité de la viande, l'environnement et le bien-être animal. »*

MAX CHAUME,
PRÉSIDENT DU LABEL ROUGE CHAROLAIS TERROIR

La SVA Jean Rozé, de la filière bœuf d'Agromousquetaires, a formalisé 11 engagements auprès de 12 000 éleveurs partenaires en 2020. Objectif : répondre aux exigences de traçabilité, de transition environnementale et de bien-être animal exigées par les consommateurs.

Bœuf : plus de 16 000 commandes d'approvisionnement local traitées via un réseau de partenaires avec des compléments de prix significatifs (5 à 10 %). 1 000 éleveurs impliqués dans la démarche « Un éleveur près de chez vous » ; 1 000 éleveurs impliqués dans les démarches qualité : Bœuf de nos Régions, Label Rouge et Bio pour élargir l'offre aux consommateurs.

Agneau : 75 % d'agneaux commercialisés au sein du Groupement sont d'origine France (contre 60 % en moyenne).

Veau : développement de conduites d'élevage responsables et qui sécurisent le revenu des producteurs à travers les appellations : Veau de Nos Régions, Veaux de l'Aveyron, etc.

VENDREDI 28 FÉVRIER
LES FILIÈRES BLÉ ET VIN HVE À LA UNE !

Dernière journée consacrée à la Certification Haute Valeur Environnementale (HVE) en présence des coopératives et viticulteurs partenaires. Les produits labellisés HVE qui placent les principes de l'agro-écologie au cœur des pratiques agricoles sont plébiscitées par les consommateurs. Pour accompagner les agriculteurs dans cette transition écologique, nous garantissons les débouchés pour les producteurs de blé, et mettons en place des contrats d'une durée de 3 ans avec un prix fixe garanti.

JEUDI 27 FÉVRIER
CAP SUR LES FRUITS ET LÉGUMES BIOS ET SANS PESTICIDES !

Journée verte et bio pour la filière fruits et légumes avec l'annonce de partenariats réciproques pour fixer un juste prix pour les produits en conversion bio, valoriser les efforts des agriculteurs et couvrir leurs coûts de production. Contractualisation avec la coopérative les Hauts de Villiers pour la conversion carottes bios et le label Zéro Résidu de Pesticides. Ce cahier des charges séduit les consommateurs car il garantit l'absence de résidus de pesticides dans l'offre alimentaire.

#SIA 2020 : *« Depuis 15 ans, nous travaillons avec les Hauts de Villiers sur la carotte et le céleri, nous avons développé des produits conventionnels bio et aujourd'hui on parle de produits ZRP. »*

HUBERT DRIEU LA ROCHELLE, DR R&D AGROMOUSQUETAIRES

100 RÉFÉRENCES DE PRODUITS BIOS DANS LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Déploiement du label Vergers écoresponsables : 100 % des pommes, pêches nectarines, abricots et poires en 2020.

#SIA 2020 : *« Nous sommes passés de 30 exploitations à plus de 100 dans toute la France. »*

CHRISTOPHE BONNO,
DIRECTEUR DES RELATIONS INSTITUTIONNELLES AGRICOLES AGROMOUSQUETAIRES

UN SOUTIEN SANS FAILLE À NOS FILIÈRES

La crise sanitaire a fragilisé nos filières et nos producteurs. Fermetures de la restauration hors foyer, baisse des exportations, transformation des comportements alimentaires…
Toute l'année, nous nous sommes engagés auprès des interprofessions en identifiant les filières en besoin de soutien. Nos actions se sont matérialisées par une aide financière et des campagnes publicitaires pour soutenir la vente de produits de saison dans les magasins Intermarché.
Un objectif : vendre un maximum de produits frais issus de l'agriculture française.

AVRIL
LA FÊTE DU MUGUET

80 % des ventes de muguet s'effectuent entre la mi-mars et la fin mai. Une vente saisonnière fortement impactée par le confinement et la fermeture des commerces de proximité. Pour soutenir les producteurs locaux, les Ateliers de Saint-Valentin ont multiplié par deux le nombre de lignes de production dédiées à la fleur printanière. Intermarché a valorisé les bouquets confectionnés par l'usine dans ses points de vente.

480 000 BOUQUETS
réalisés par les Ateliers de Saint-Valentin pour le muguet 2020.

MARS
AGNEAU DE PÂQUES

Les fêtes de Pâques sont une période stratégique pour les ventes d'agneau. Pour dynamiser la filière, l'offre en magasin a été reconfigurée avec des unités plus petites afin de respecter les restrictions de rassemblements familiaux.

MAI
REVALORISATION DU PRIX D'ACHAT AUX ÉLEVEURS DE RACES À VIANDE FRANÇAIS

La SVA Jean Rozé, filière Bœuf d'Agromousquetaires, a augmenté progressivement ses prix d'achats aux éleveurs, avec un prix minimum garanti de 4 €/kg.

DÉCEMBRE
REDYNAMISER LA PÊCHE

PAVILLON FRANCE
La marque des produits de la pêche française

Organisée par Intermarché, une campagne a invité les consommateurs à se mobiliser pour soutenir les marins pêcheurs. Les promotions ont principalement ciblé le filet de merlu sous la marque « Pavillon France ».

LES ÉLEVEURS VOUS DISENT MERCI ! SOUFFLE SES TROIS BOUGIES

LA MARQUE CITOYENNE DES ÉLEVEURS VOUS DISENT MERCI ! CONFIRME SON SUCCÈS. IMAGINÉE ET CO-CONSTRUITE AVEC LES ÉLEVEURS PARTENAIRES DE LA LAITERIE SAINT-PÈRE, LA MARQUE A FAIT DES PETITS DEPUIS SA CRÉATION.

Après le lait sont venus s'ajouter la crème fraîche, le beurre, les œufs, ou le miel… Cette gamme locale et engagée repose sur un parti pris clair : acheter citoyen, c'est garantir une meilleure rémunération aux éleveurs. La promesse plaît aux consommateurs parce qu'elle est transparente ; la répartition des prix est affichée sur tous les packagings. La marque séduit aussi parce qu'elle affiche des valeurs sociétales plébiscitées par les familles : un accompagnement des éleveurs en faveur de la protection de l'environnement, de la biodiversité et de la bientraitance animale.

En 2020, la gamme MERCI ! investit la filière bovine avec le steak haché charolais 12 % façon bouchère.

Ce produit est le fruit d'un travail collaboratif entre Intermarché et 80 agriculteurs partenaires de la SVA Jean Rozé. La marque renouvelle son engagement citoyen en mentionnant son soutien aux éleveurs de viande bovine sur les emballages des linéaires en Bretagne et Île-de-France.

Au rayon des nouveautés également : les côtes de porc (échine et première) et le jambon supérieur breton lancés en novembre dernier après deux années de co-construction avec l'ensemble des acteurs de la filière porcine. MERCI ! c'est l'histoire d'une rencontre réussie entre producteurs, transformateurs, distributeur et consommateurs.

« Le steak haché charolais MERCI ! va nous aider à mieux vivre de notre travail. Il va nous apporter des compléments de revenus de plus de 300 € par animal vendu. Rejoindre ce projet, c'est l'opportunité de participer à une belle aventure. Nous sommes fiers d'y participer, de valoriser notre métier et notre filière. »

PIERRE AILLERIE,
ÉLEVEUR BOVIN, LES ÉLEVEURS VOUS DISENT MERCI !

78 000 €
PRIME POUR LES APICULTEURS

175 000 €
PRIME POUR LES ÉLEVEURS DE POULES PONDEUSES

1,81 M€
PRIME POUR LES ÉLEVEURS LAITIERS CONVENTIONNELS – SOIT UNE MOYENNE DE 7 384 € PAR EXPLOITATION

151 712 €
PRIME POUR LES ÉLEVEURS LAITIERS BIO, SOIT UNE MOYENNE DE 3 371 € PAR FERME

ENGAGÉS AUPRÈS DE NOS TALENTS

L'année 2020 a été marquée par une mobilisation interne exceptionnelle. Nos équipes ont su répondre aux attentes des consommateurs éprouvés par la pandémie, et démontrer l'utilité sociale de nos activités. Le recrutement et l'intégration des jeunes, l'employabilité et la fidélisation de nos talents font partie de nos priorités et de nos défis pour l'avenir.

CRISE SANITAIRE : TOUS UNIS !

LA PANDÉMIE A EXIGÉ UNE GRANDE RÉACTIVITÉ ET SOUPLESSE DE LA PART DES ÉQUIPES AGROMOUSQUETAIRES. AU NIVEAU DU GROUPE, LA MISE EN PLACE DE CELLULES DE CRISE A PERMIS D'ASSURER LA CONTINUITÉ DES ACTIVITÉS SUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT. POUR ASSURER LA SANTÉ DES COLLABORATEURS AU SEIN DES UP, ADAPTER LA CADENCE DE FABRICATION AUX ÉVOLUTIONS DU MARCHÉ ET ORGANISER LE TÉLÉTRAVAIL, LES ÉQUIPES ONT TRAVAILLÉ EN FLUX TENDU.

MAINTENIR LE LIEN AVEC LES ÉQUIPES

Affichages d'informations Groupe en temps réel, résolutions de problèmes sur le terrain « au pied des machines »… Dans les UP, l'objectif était de rassurer l'ensemble des collaborateurs, de veiller à leur santé et à leur confort. La garde d'enfants a également été facilitée grâce à un partenariat avec une plate-forme spécialisée.
Côté télétravailleurs : cafés et réunions Teams ont simplifié le partage d'informations et la réactivité dans les prises de décision.

LE MANAGEMENT DE PROXIMITÉ À L'ÉPREUVE DE LA DISTANCE

68 webinaires organisés pour les managers durant la crise pour les aider à accompagner leurs équipes.
Au menu : animer une réunion à distance, apprendre à gérer les émotions, manager dans l'incertitude et la complexité, etc. Un format qui a réuni plus de 600 participants.

SOLIDARITÉ À TOUS LES ÉTAGES

En novembre dernier, nos UP ont manifesté leur soutien aux Ateliers Saint-Valentin (44) et aux Serres d'Anjou (49), affectés par l'arrêt de l'activité horticole. Plus de 4000 plantes et 5528 bouquets ont été commandés pour les offrir aux collaborateurs et les remercier. Une preuve de l'engagement des collaborateurs et un joli geste pour soutenir la production locale !

20 T
DE MATÉRIEL ENVOYÉES AUX UP
Masques, gel hydroalcoolique, thermomètres, crèmes nourrissantes, charlottes, tabliers, blouses jetables, visières, etc.

1200
TÉLÉTRAVAILLEURS
en moyenne aux mois d'avril et mai.

TAUX D'ABSENTÉISME
11,4 %
Une moyenne qui a permis le maintien de l'activité.

TRANSITION GÉNÉRATIONNELLE : TOUS CONCERNÉS !

Il y a un an, Agromousquetaires signait un accord d'entreprise ambitieux sur la transition générationnelle. Innovant et inclusif, ce programme visait à accompagner les départs à la retraite de 1000 collaborateurs d'ici à 2025 et à anticiper les besoins.
28 mesures concrètes telles que partenariats écoles, alternance, tutorat, formations qualifiantes ou entretiens professionnels… sont déclinées progressivement au sein des UP en fonction de leurs priorités, métiers et culture. En 2020, l'accent a été mis sur le partage d'expériences et la transmission du savoir-faire industriel. Une formation dédiée aux tuteurs et maîtres d'apprentissage a été créé sur le Campus Agromousquetaires.
Ce programme, lancé avec le Guide du Tuteur et des webinaires de présentation, est complété par des cas pratiques. Les experts métiers ont travaillé durant deux jours pour s'approprier le rôle et les missions de tuteur, savoir gérer et évaluer les compétences des collaborateurs, transmettre leur savoir, suivre et évaluer le tutoré. Une initiative originale qui favorise le partage de valeurs et encourage l'inclusion générationnelle.

FORMATIONS CERTIFIANTES, LES CQP
permettent de développer ses compétences autour de métiers clés. En 2020, 3 nouvelles formations ont été déployées sur le Campus pour la production et la maintenance : CQP conducteur de machines, conducteur de lignes, et agent de maintenance. Avec une pédagogie adaptée au contexte : formation sur site ou à distance.

L'ACCORD TRANSITION GÉNÉRATIONNELLE, C'EST AUSSI…

Entretiens professionnels : 57 RH Référents formés aux entretiens professionnels grâce à la mise en place du jeu « Cap sur l'avenir ».
Conditions de travail : 43 passages en temps partiels, et 23 passages en horaire de journée.
Formation : 910 collaborateurs formés en 2020, contre 418 l'année précédente.
Retraite : 257 collaborateurs sensibilisés.

115 TUTEURS FORMÉS EN 2020.

« Être tuteur c'est savoir écouter, dialoguer, remettre le jeune en confiance lorsqu'il n'est pas bien, car le tutorat c'est une aventure à deux. »

SÉBASTIEN PAQUET,
ANIMATEUR ÉQUIPE DÉSOSSAGE, SVA JEAN ROZÉ

VALORISER LES MÉTIERS DE LA MAINTENANCE

DE L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS AU SUPPORT DU PILOTAGE DE LA PRODUCTION, LES FONCTIONS LIÉES À LA MAINTENANCE SONT PARTICULIÈREMENT PRÉCIEUSES DANS NOTRE INDUSTRIE. EN JUIN DERNIER, AGROMOUSQUETAIRES A ORGANISÉ LA « SEMAINE DE LA MAINTENANCE ». AU PROGRAMME : WEBINAIRES ET JOB DATING.

MICHAËL RAKOTO,
DIRECTEUR TECHNIQUE AGROMOUSQUETAIRES

900
COLLABORATEURS
travaillent sur les métiers de la maintenance, dans les UP et au sein de la direction technique.

SELON VOUS, LES PROFILS AUTOUR DE LA MAINTENANCE SONT-ILS EN TENSION ?

Oui, en effet ils deviennent de plus en plus rares et difficiles à attirer dans les usines de manière générale. Ces profils techniques sont pourtant essentiels à nos activités. De plus, nous ne sommes pas suffisamment visibles auprès des candidats. En 2019, nous avons noué des partenariats avec 4 IUT. Lorsque nous avons présenté nos spécialités aux étudiants, nous avons constaté qu'ils ne connaissaient pas la diversité de nos activités et de notre outil industriel. Ils vont plus naturellement postuler dans l'aéronautique, l'automobile et la pharmacie que dans l'agroalimentaire, or nous proposons nous aussi des technologies de pointe.

C'EST PRÉCISÉMENT CE QUE VOUS AVEZ VALORISÉ DANS CES WEBINAIRES ?

Valoriser notre savoir-faire, renforcer notre notoriété et créer un dialogue « entre experts » étaient les enjeux de ces webinaires. Nous souhaitions créer des formats courts et impactants autour des métiers de la maintenance. Chaque session abordait un thème particulier : technologies et méthodes de travail, automatisme et usine 4.0, méthodes et GMAO (gestion de maintenance assistée par ordinateur), développement des carrières et intégration des jeunes, etc. Cinq sessions de job dating ont complété ce dispositif, avec des recrutements à la clé pour les postes de techniciens de maintenance, responsables maintenance...

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'USINE 4.0, c'est une réalité chez Agromousquetaires. Lunettes et tablettes connectées, machine learning (pour aider à la résolution des anomalies) ou encore réalité augmentée (pour sécuriser les interventions) font partie des technologies utilisées dans les UP pour améliorer la compétitivité.

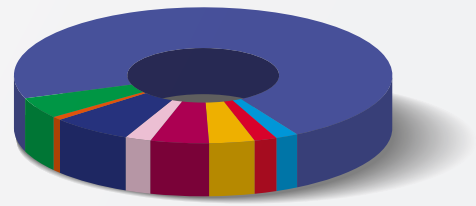
L'ALTERNANCE : UN TREMPLIN VERS L'EMPLOI

Chaque année, ce sont plus de 400 alternants et stagiaires qui poussent les portes de l'un des 70 sites Agromousquetaires. En tant que 1er fabricant de MDD et acteur phare de l'industrie agroalimentaire en France, nous proposons aux candidats une large palette de métiers avec de nombreuses opportunités d'évolution. Plus qu'un métier, nous souhaitons créer des vocations : conducteur de ligne, opérateur de transformation, fileteur, technicien de maintenance, chef de projet, ingénieur agroalimentaire, etc. Nous avons besoin des compétences, de l'énergie et de la créativité des jeunes générations pour travailler sur la sécurité alimentaire, l'automatisation de la production ou l'usine 4.0. L'alternance, c'est l'opportunité pour ces jeunes de se former sur le terrain grâce à l'accompagnement de nos 300 tuteurs.

TAUX D'ALTERNANTS EN 2020
4,33 %
L'objectif initial était de 3,5 %.

72 %
DES ALTERNANTS
sont issus des métiers de l'industrie.

RÉPARTITION DES ALTERNANTS, PAR ACTIVITÉ



PARCOURS D'INTÉGRATION : LA CHECKLIST EST PRÊTE !

Faciliter l'arrivée de nos talents est une étape clé dans le processus de recrutement. Un collaborateur accueilli avec attention trouvera sa place plus rapidement dans son environnement professionnel, au milieu de ses pairs. Pour rendre cette expérience agréable, nous avons élaboré un kit d'intégration. Adaptable et modulable en fonction des besoins de chaque UP, cette boîte à outils contient des informations clés mises à disposition par la marque employeur (site UsinesOuvertes.fr, portail, comptes Twitter ou LinkedIn). Des fiches outils : welcome note, déroulé de la journée d'intégration, rapport d'étonnement et questionnaire de suivi complètent le dispositif. Un livret d'accueil est en cours de déploiement. Enfin, des parrains d'accueil chargés d'accompagner les candidats dans la durée sont nommés sur certains sites.

CARRIÈRE ET MOBILITÉ

En 2020, le Groupement Les Mousquetaires a contracté un Accord Groupe Mobilité pour dynamiser l'évolution de carrière des collaborateurs et répondre à leurs aspirations tant personnelles que professionnelles. Un guide mobilité facilite la mise en place de ce nouveau projet professionnel.

2020 PALMARÈS Capital MEILLEUR EMPLOYEUR

EN 2020, AGROMOUSQUETAIRES EST ENTRÉ DANS LE PALMARÈS DES 500 MEILLEURS EMPLOYEURS DE FRANCE, RÉALISÉ PAR « CAPITAL ». NOUS SOMMES FIERS DE CETTE DISTINCTION QUI ILLUSTRE UNE CULTURE D'ENTREPRISE ET DES VALEURS RECONNUES DE NOS COLLABORATEURS.

LE GRADUATE PROGRAM : UN BOOSTER DE CARRIÈRE

LANCÉ EN 2020 PAR LES MOUSQUETAIRES, LE GRADUATE PROGRAM EST UN ACCÉLÉRATEUR DE CARRIÈRE POUR LES JEUNES DIPLÔMÉS D'ÉCOLES DE COMMERCE, D'INGÉNIEURS OU D'UNIVERSITÉS. IL PRÉPARE LES JEUNES RECRUES AUX POSTES DE DIRECTION DANS LA STRATÉGIE, LE MARKETING, L'INNOVATION, LE DIGITAL OU L'IMMOBILIER… DES ENJEUX CLÉS POUR L'AVENIR DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION.

POURQUOI AVOIR REJOINT AGROMOUSQUETAIRES ET LE GRADUATE PROGRAM ?

J'ai une formation initiale scientifique avec une première expérience dans le secteur pharmaceutique. Ensuite, j'ai repris les études pour me réorienter vers l'industrie agroalimentaire. J'ai fait un mastère spécialisé en management de l'innovation dans les agro-activités chez AgroParisTech/Neoma Business School. Puis j'ai eu l'opportunité d'intégrer le Groupe Les Mousquetaires, grâce au Graduate Program. C'est idéal pour à la fois découvrir le monde de l'agroalimentaire et rejoindre le leader français de MDD. C'est un programme riche qui permet d'avoir des expériences variées ; je suis persuadée qu'il sera un tremplin pour ma carrière. Enfin, j'ai intégré Agromousquetaires pour participer à la stratégie « Producteurs et Commerçants » et contribuer à rendre le Mieux Manger toujours plus accessible.

QUELLES SONT LES PARTICULARITÉS DE CET APPRENTISSAGE ?

Il associe expérience terrain et formation spécialisée. Il se déroule sur 18 mois avec deux missions distinctes de 9 mois, ponctuées de visites d'usines, de stages en PDV et de formations de management et leadership dispensées par CentraleSupélec. Actuellement, je suis chef de projet innovation chez Agromousquetaires et je rejoindrai Intermarché en juin 2021, en tant que chargée de mission dans le service innovation du département Marketing produits. Enfin, nous échangeons aussi avec les autres Graduates, via des présentations officielles de nos métiers et périmètres d'intervention ou par des rendez-vous plus informels, instaurés entre nous. L'objectif final est de s'imprégner d'univers différents, d'avoir une vision transversale du Groupement Les Mousquetaires, et de nous préparer aux fonctions de management.

LÉA CHOI,
CHEF DE PROJET INNOVATION PRODUIT

11 JEUNES DIPLÔMÉS ont intégré cette première promotion.

CHALLENGE AGROCAMPUS OUEST

AND THE WINNER IS…

UNE CENTAINE D'ÉTUDIANTS D'AGROCAMPUS OUEST, GUIDÉS PAR LES COACHS ET EXPERTS D'AGROMOUSQUETAIRES, ONT PARTICIPÉ À LA DEUXIÈME ÉDITION DU CHALLENGE « OBJECTIFS MIEUX PRODUIRE » SUR LE THÈME DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE.

Une ambition : leur faire découvrir les enjeux sociétaux et environnementaux de nos filières alimentaires et de la grande distribution en France. Les 12 équipes ont planché durant deux jours sur 4 thématiques : la valorisation des co-produits, la réduction des déchets, les emballages, et l'agroécologie en GMS. C'est l'équipe Keranna qui a remporté le trophée 2020 grâce à son projet d'agroécologie destiné à faire évoluer le comportement du consommateur dans le point de vente. Ce concours est organisé dans le cadre de la Chaire d'entreprise « Mieux produire pour Mieux manger, de l'agriculteur au consommateur », cofondée en juin 2019, par Agromousquetaires et l'école d'ingénieurs Agrocampus Ouest. Outre le challenge, elle vise à créer des passerelles entre la science et l'industrie pour accompagner la transition alimentaire. Deux thèses seront présentées, l'une sur la HVE et l'autre sur les co-produits.
Au final, la Chaire répond à 3 objectifs : la formation des étudiants, la recherche, et l'attractivité des métiers de l'industrie agroalimentaire.

4L TROPHY : EN ROUTE POUR L'AVENTURE

Pour la 2e année consécutive, le Groupement Les Mousquetaires est partenaire du 4L Trophy ; un raid automobile solidaire 100 % jeunes, couru exclusivement en Renault 4L sur les pistes du Maroc.

À l'issue d'un jeu-concours organisé par le Groupement, 3 équipes ont été sélectionnées. Les valeurs défendues par le 4L Trophy – esprit d'équipe, engagement et solidarité – sont en ligne avec les valeurs humaines d'Agromousquetaires. C'est aussi l'opportunité de valoriser la marque employeur auprès des étudiants et des jeunes diplômés.

- Dates : du 20 février au 1er mars 2020
- Cible : étudiants et jeunes actifs 18-28 ans
- 6 000 km parcourus en 10 jours
- Dons matériels et financiers au profit de l'association Enfants du Désert et de la Croix-Rouge

« C'était une expérience inoubliable ! Nous sommes passés par toutes les émotions dans ce raid solidaire. »

AURORE ET NICOLAS,
BINÔME AGROMOUSQUETAIRES TEAM 4L NOIRE

IL ÉTAIT UNE FOIS DEMAIN...

POUR LANCER NOTRE PROJET D'ENTREPRISE, NOUS AVONS PRIVILÉGIÉ UNE APPROCHE COLLABORATIVE. CETTE DÉMARCHE A D'ABORD CONSISTÉ À CONSOLIDER LES FONDATIONS D'AGROMOUSQUETAIRES, SES VALEURS ET SON AMBITION, PUIS À FIXER LE CADRE STRATÉGIQUE. INITIÉE EN 2020, ELLE SE POURSUIVRA JUSQU'EN 2025.

Le 25 novembre dernier au matin, une plénière digitale réunissait les 130 top managers Agromousquetaires.

Objectif : dresser le bilan des actions réalisées ces cinq dernières années, et présenter le cadre et la vision de notre plan stratégique 2021-2025.

Pour nourrir ce canevas, nous souhaitions privilégier une approche participative. Cette écriture collective s'est déroulée en plusieurs étapes :

- **Matin de la plénière :** présentation des grands principes issus de la réflexion des métiers et des filières du groupe.
- **Après-midi :** organisation d'ateliers participatifs avec présentation de la méthodologie d'intelligence collective aux top managers, et évolution de la charte managériale.
- **Décembre/mars 2021 :** poursuite de la réflexion au sein des pôles et dans les usines. Livrable : une feuille de route par pôle.

Les contributions et propositions nourriront la feuille de route stratégique globale Agromousquetaires. Les travaux seront présentés en mai 2021.

SÉANCE DE BRAINSTORMING COLLECTIF

2021 signe aussi le lancement d'une organisation. Les 10 filières historiques sont remplacées par six pôles de performance. L'opportunité de mettre à nouveau les équipes à contribution ! En équipe, les top managers ont été invités à participer à un challenge pour trouver le nom des pôles.
25 groupes ont planché sur une proposition. Les trois équipes élues par un jury sont allées «pitcher» leurs propositions devant le Comex. Une expérience collaborative qui a remporté un franc succès en interne.

RECRUTEMENT : DES OFFRES PLEIN LES RAYONS

INCARNER NOTRE MODÈLE DE PRODUCTEURS & COMMERÇANTS, PRÉSENTER CONCRÈTEMENT NOS MÉTIERS ET NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL, NOURRIR LES VALEURS DE PROXIMITÉ DE LA MARQUE EMPLOYEUR... C'EST PRÉCISÉMENT LES RESSOURCES MOBILISÉES POUR IMAGINER UN NOUVEAU FORMAT DE JOB-DATING, EN POINTS DE VENTE.

L'industrie, et plus particulièrement l'agroalimentaire, pâtit d'une image peu attractive ; pour attirer les bons profils, il faut innover. Les 9 et 10 octobre derniers, au détour des rayons de l'Intermarché de Hennebont dans le Morbihan, les clients ont pu croiser nos équipes RH venues à leur rencontre.

Parmi ces clients se trouvaient peut-être les futurs fileteurs chez Capitaine Houat, les agents ou techniciens de maintenance chez Keranna Productions, ou les conducteurs de ligne chez Kerlys. Au-delà du recrutement, cette opération était aussi l'opportunité pour les équipes de présenter les produits et savoirs-faire sur le lieu de vente et d'échanger avec la clientèle – et les candidats – autour de leur consommation.

Une campagne d'affichage, des flyers, des annonces relayées par les 4 UP locales et nos partenaires de l'emploi ainsi que des vidéos de présentation du Groupe placées à proximité des caisses ont renforcé le dispositif.

4 UP ONT PARTICIPÉ À L'OPÉRATION :

Capitaine Houat (filière mer), Keranna Production (filière traiteur & surgelés), Kerlys (filière épicerie), Salaisons Celtiques (filière porc)

À LA DÉCOUVERTE DE NOS MÉTIERS

Renforcer les partenariats écoles fait partie des mesures clés de l'accord Transition Générationnelle. 27 élèves de la classe de découverte professionnelle du collège Sainte-Marguerite (56) ont ainsi passé trois jours en immersion au cœur du site JPA (filière porc d'Agromousquetaires).

Au programme : cours de maths et de français et échanges avec les collaborateurs pour partir à la découverte des métiers de l'usine.

- 31 UP ont mis en place des partenariats écoles : classes en entreprise, conférences, forums, interventions, visites UP et conventions
- 130 écoles partenaires

EFFICACES POUR ATTEINDRE L'EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE

Nos 59 usines constituent le socle de notre modèle unique de « Producteurs & Commerçants ». La maîtrise de nos processus de production garantit la qualité et la traçabilité de nos matières premières. Un outil industriel performant dont la réactivité et l'agilité se sont révélés salutaires pour répondre aux besoins de la population durant la crise sanitaire.

CONCILIER AGILITÉ ET SOLIDARITÉ NATIONALE

CELLULOSES DE BROCÉLIANDE, USINE SITUÉE À PLOËRMEL DANS LE MORBIHAN (56), EST LE PLUS GROS FABRICANT DE CHANGES POUR BÉBÉS ET UNIQUE FABRICANT D'HYGIÈNE FÉMININE EN FRANCE. DANS L'URGENCE LIÉE À LA CRISE SANITAIRE, L'ETAT SOLLICITE LE GROUPEMENT POUR RECONSTITUER SON STOCK STRATÉGIQUE DE MASQUES. L'UNITÉ DE PRODUCTION ACCEPTE LE DÉFI ET AMÉNAGE AUSSITÔT UNE PARTIE DE SON SITE POUR HONORER CE CONTRAT.

PATRICK VISEUX,
DIRECTEUR DES CELLULOSES DE BROCÉLIANDE

300 MILLIONS de masques par an **(dont 165 millions de FFP2 et 135 millions de chirurgicaux)**, c'est la production annuelle prévue par l'usine **en 7/7**.

COMMENT AVEZ-VOUS GÉRÉ CETTE COURSE CONTRE LA MONTRE ?

Réaliser une telle prouesse en quelques mois n'a été possible que grâce à la force du modèle des Mousquetaires. Toutes les forces vives du Groupement : finance, juridique, production, achats… se sont mises en ordre de marche pour sortir ce projet en un temps record. La production de masques n'est pas une nouveauté pour notre site. En 2007, au moment de la grippe aviaire, nous avions investi dans une machine pour produire des masques FFP2, puis pour le H1N1 en 2009. Ce matériel a cependant été cédé à une entreprise française il y a un an. Il a alors fallu réactiver notre savoir-faire industriel pour être opérationnel dans ces délais très courts. Nous avons réaménagé l'usine pour investir dans 5 nouvelles lignes de production, de fabrication française, puis recruté et formé une cinquantaine de nouveaux collaborateurs au total.

MASQUES «MADE IN BRETAGNE», SOUTIEN À L'INDUSTRIE FRANÇAISE… CE SONT DES VALEURS QUI FONT ÉCHO AU GROUPE AGROMOUSQUETAIRES ?

Oui, ce projet est une grande fierté pour nous. Fierté de contribuer à l'autonomie et au rayonnement du secteur industriel français en relocalisant la production de masques. Fierté envers les 250 collaborateurs du site, qui ont démontré leur capacité d'adaptation et leur motivation pour mener à bien ce projet collectif. Et enfin, fierté de contribuer à la lutte contre l'épidémie et à la protection de tous.

ACTION / RÉACTION !

RÉPONDRE AUX NOUVELLES PRATIQUES DE CONSOMMATION

FLEXIBILITÉ, AGILITÉ SOLIDARITÉ ONT ÉTÉ LES MAÎTRES MOTS DES UNITÉS DE PRODUCTION DURANT LA CRISE SANITAIRE. DÉMONSTRATION EN QUELQUES EXEMPLES.

REPENSER LA LIVRAISON DES PRODUITS

La Laiterie Saint-Père a testé le système de livraison directe aux points de vente sans passer par les bases logistiques. Objectif : gagner en réactivité pour répondre à la hausse des produits de première nécessité dont le lait durant les périodes de confinement.

DIMINUER LE NOMBRE DE RÉFÉRENCES

C'est le parti pris par l'usine Moulin de la Chaume, qui a réduit de moitié sa gamme de pains traditionnels et spéciaux la Campanière. L'enjeu ? Éviter la rupture de stock au début de la crise et s'adapter aux besoins des familles qui recherchaient des pains plutôt longue conservation pouvant être congelés.

PRIVILÉGIER LES FORMATS ANTICRISE

Plébiscité par les consommateurs pour sa praticité et son prix attractif, le format Bag-in-Box (BIB) a réalisé +40 % des ventes à la suite du deuxième confinement. La Fiée des Lois, spécialisée dans le conditionnement et le négoce du vin s'est adapté en proposant des BIB plus petits, avec des vins plus haut de gamme pour un prix de vente inférieur à 15€.

430 LIVRAISONS directes aux points vente sur la période de crise.

1,5 MILLION DE BAG-IN-BOX produits par la filière vin au mois de mai (contre 1 million habituellement) pour reconstituer les stocks après les fortes ventes durant le confinement.

MODERNISER POUR GAGNER EN COMPÉTITIVITÉ

Plusieurs UP se sont engagées dans une démarche concrète de modernisation de leur outils industriels. Un investissement qui présente de nombreux avantages :

- Le nouvel atelier de filetage au Moulin de la Marche permet d'améliorer le rendement matière.
- Le nouveau manifold à la Laiterie Saint-Père offre un nettoyage optimal des cuves dans le strict respect des règles d'hygiène.
- L'automatisation du poste de démoulage de fromage à La Fruitière de Domessin réduit la pénibilité et les accidents du travail.

TREQ VERS LA QUALITÉ !

CENTRÉ SUR LES ENJEUX DES USINES, LE PROJET TREQ (TOUS RESPONSABLES DE L'EXCELLENCE QUALITÉ) A POUR OBJECTIF D'INSUFFLER UNE CULTURE QUALITÉ COMMUNE À NOS 59 UP. CELA A ÉTÉ RENDU POSSIBLE GRÂCE À L'ENGAGEMENT DES ÉQUIPES DE 8 USINES PILOTES. RÉCIT D'UNE AVENTURE COLLECTIVE EN TROIS ÉTAPES.

ÉTAPE N°1 : DIAGNOSTIC

Les équipes pilotes ont commencé par mesurer la perception de la culture qualité. Pour cela, elles ont réalisé des entretiens individuels et groupés avec les agents de maîtrise, les chefs d'équipe et les responsables de service des usines participantes. En outre, un questionnaire a été diffusé à l'ensemble des collaborateurs pour évaluer la culture qualité au sein de chaque UP. Des observations terrain ont ensuite été menées pour consolider les points forts et les axes d'amélioration.

ÉTAPE N°2 : CO-CONSTRUCTION

En séminaire, les équipes ont élaboré des plans d'actions sur trois ans, à partir des pistes de progrès identifiées.

ÉTAPE N°3 : ÉLABORATION D'UNE FEUILLE DE ROUTE COMMUNE

Cette réflexion collective a permis d'identifier 4 chantiers tranverses, d'intérêt collectif : la création d'outils de résolution de problèmes, la définition des rôles et responsabilité dans la gestion de la non-conformité, le partage des bonnes pratiques, ainsi que la méthodologie et l'animation de l'HACCP. De façon pragmatique, les équipes responsables ont cadré les projets et se sont réparti des rôles clairs, ce qui a permis de tenir tous les délais ! L'ensemble des travaux ainsi que les bonnes pratiques serviront à alimenter le Référentiel Qualité d'Agromousquetaires, en cours de parution pour fin 2021.

L'originalité de la démarche TREQ réside dans son approche : partir du terrain pour faire évoluer les comportements et décloisonner les équipes.

784 RÉPONDANTS AU QUESTIONNAIRE CULTURE QUALITÉ

3 KITS MÉTHODOLOGIQUES CRÉÉS POUR S'APPROPRIER LES CHANTIERS COMMUNS (LE 4E EST PRÉVU POUR 2021).

ÉCONOMIE CIRCULAIRE : TENDRE VERS LE ZÉRO DÉCHET

Agromousquetaires étudie constamment des solutions pour réduire à la source le volume de déchets industriels banaux (DIB) : verre, bois, plastique, etc. Nées de la mobilisation des équipes et de partenariats externes, de nombreuses initiatives permettent de valoriser ces déchets pour limiter l'empreinte environnementale.

Plastique : 50 tonnes économisées en optimisant l'utilisation des films de protection plastique de nos palettes dans une dizaine d'usines.

Housses verrières (housse de protection des bouteilles en verre) : 60 tonnes valorisées et recyclées chez La Fiée des Lois via une boucle d'économie circulaire en partenariat avec le groupe Barbier.
Les films plastique issus de la transformation des matières premières sont ensuite réutilisés par l'usine bretonne, avec un gain financier à la clé.

Biodéchets : au sein de l'usine de confitures Delvert, 350 tonnes sont valorisées sur le site (sur 700 t au total) via la redirection des flux auprès de filières de méthanisation. Au Fournil du Val de Loire, les biodéchets récupérés sont valorisés pour l'alimentation animale grâce à un partenariat avec une entreprise spécialisée.

5 500 TONNES DE DIB VALORISÉES GRÂCE À CETTE DÉMARCHE, ET 1500 T DE CO2 ÉVITÉES PAR AN.

MISER SUR LE MANAGEMENT DE PROXIMITÉ

AMÉLIORER LA PERFORMANCE OPÉRATIONNELLE EN AGISSANT SUR LES COMPORTEMENTS FAIT PARTIE DE L'APPORT DE LA DÉMARCHE MISE EN PLACE AU SEIN DE DEUX ATELIERS DE SAVIEL TAIN-L'HERMITAGE (SAUCISSERIE ET VIANDE PIÉCÉE) AVEC L'APPUI D'UN CABINET SPÉCIALISÉ.

CYRIL BARCET,
DIRECTEUR DES OPÉRATIONS INDUSTRIELLES, PRODUITS ÉLABORÉS

QUELS SONT LES BÉNÉFICES DE CETTE MÉTHODE ?

L'humain est un axe essentiel de la démarche. J'ai beaucoup apprécié la distinction à faire entre reconnaissance et considération. Pratiquer l'écoute active, c'est reconnaître le rôle du collaborateur, valoriser un résultat en s'appuyant sur des éléments concrets. L'autre élément important à mes yeux est la mise en place de la supervision active. Les équipes sont invitées à modifier leur manière de travailler en instaurant de nouveaux rituels et réflexes. Tout le monde parle le même langage. Il y a une homogénéisation des pratiques qui conditionne la performance et qui définit clairement les rôles et les responsabilités de chacun.

LE RETOUR SUR INVESTISSEMENT EST-IL IMMÉDIAT ?

Il est assez rapide. Nous avions estimé un gain de 500 000 € annuel en termes de productivité et de rendement et nous avons dépassé les 700 000 € en 2020. Ce gain de productivité ne se fait surtout pas au détriment de la santé des collaborateurs. La démarche consiste notamment à repérer les écarts par rapport aux standards et à définir les plans d'actions pour les réduire. Finalement, nous travaillons sur le comportement des managers de proximité pour favoriser la supervision active et supprimer les tâches manuelles.

SE CONCENTRER SUR L'HUMAIN

Pour identifier les gains fonctionnels des sites tout en se focalisant sur l'humain, trois leviers sont essentiels :

- **des collaborateurs formés**, chargés de garantir le respect de la méthodologie et le transfert des compétences ;
- **des tournées** de supervision active ;
- **des indicateurs communs** suivis régulièrement, pour assurer un pilotage des actions et un management dynamique et centralisé.

CULTIVER L'AUDACE POUR INNOVER

UN VENT D'INNOVATION SOUFFLE SUR LES USINES AGROMOUSQUETAIRES… RIEN D'ÉTONNANT QUAND ON SAIT QUE CHACUNE D'ELLES DISPOSE DE SA PROPRE CELLULE R&D. LA PREUVE AVEC CES NOUVEAUX CONCEPTS, TECHNOLOGIES OU ÉQUIPEMENTS, ISSUS LE PLUS SOUVENT DE L'INTELLIGENCE COLLECTIVE.

FAIRE DU COMPOST AVEC… DES COUCHES BÉBÉS

Révolution en cours au rayon des changes bébés : les couches compostables de la marque Pommette. Un défi relevé par Les Celluloses de Brocéliande en partenariat avec les Alchimistes, une jeune structure spécialisée dans le compostage micro-industriel en circuit court.

Le concept : transformer un produit jetable en couche 100 % biodégradable à partir de déchets de végétaux.

L'objectif : réduire l'empreinte environnementale de ce produit et l'inscrire dans la boucle vertueuse de l'économie circulaire. Le composteur de la jeune pousse récupère les produits usagés et les transforme en terreau fertile. Le compost est étudié dans un cadre scientifique pour démontrer ses qualités agronomiques et permettre sa commercialisation en France.
Le projet expérimental fait suite à un programme de recherche soutenu par l'ADEME et à un appel à projet de la Petite Enfance de la Ville de Paris.

LE SAVIEZ-VOUS ?

3,5 MILLIARDS DE COUCHES
sont jetées chaque année en France, ce qui représente
351 000 TONNES
de déchets.

5 CRÈCHES PARISIENNES
ont participé à l'expérimentation en 2020.

UNE BOUTEILLE DE LAIT GRISE… RECYCLABLE À L'INFINI

Pourquoi grise ? Parce qu'elle est constituée à 100 % en polyéthylène téréphtalate recyclé opaque (rPET o), issu du marché laitier. Cette innovation est née d'un travail entre Intermarché, la Laiterie Saint-Père et Citeo, après de longs mois de recherche. C'est aussi la première fois que ce type de bouteille arbore les linéaires de la grande distribution. Son cycle de vie fonctionne en boucle fermée : triée par le consommateur, elle est ensuite orientée vers un recycleur qui la réduit en paillettes. Cette matière sera utilisée pour devenir une nouvelle bouteille de lait.
Testés en fin d'année 2020 pour le lait écrémé 1L bio Pâturages, 60 000 exemplaires ont été proposés dans quelques 400 points de vente en Bretagne et en Île-de-France.

QUI A SUPPRIMÉ LES PAILLES EN PLASTIQUE ?

Antartic a été l'une des premières marques à proposer des pailles en carton sur les briquettes de jus de fruit Paquito, Look et Top Budget. De plus, le sur-film qui recouvre les packs est composé de 50 % de plastique recyclé. Au total, ce sont 19 tonnes de plastique vierge qui sont économisées par an.

Le projet #Défi Emballage, lancé il y a un an, c'est :

835 TONNES
DE PLASTIQUES VIERGES ÉCONOMISÉS.
(volume cumulé, de janvier 2019 à octobre 2020)

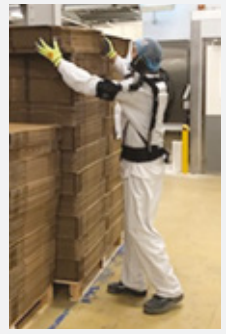
Objectif 2025 :

100 %
DE NOS EMBALLAGES RECYCLABLES, RÉUTILISABLES OU COMPOSTABLES AVEC LE PROGRAMME #DÉFI EMBALLAGE.

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ

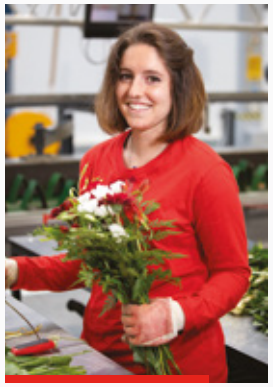
Assister les collaborateurs qui manipulent des charges lourdes, c'est tout le bénéfice des exosquelettes. Ces équipements articulés et motorisés facilitent les mouvements de l'utilisateur en apportant une assistance physique. Des assistants « bras levé » et une ceinture lombaire ont été testés aux Moulins de Saint-Preuil. Les premiers essais réalisés avec un partenaire fabricant pourraient se concrétiser rapidement.

Ce type de dispositif vise à réduire la pénibilité au travail. Les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent 87 % des maladies professionnelles en France aujourd'hui.

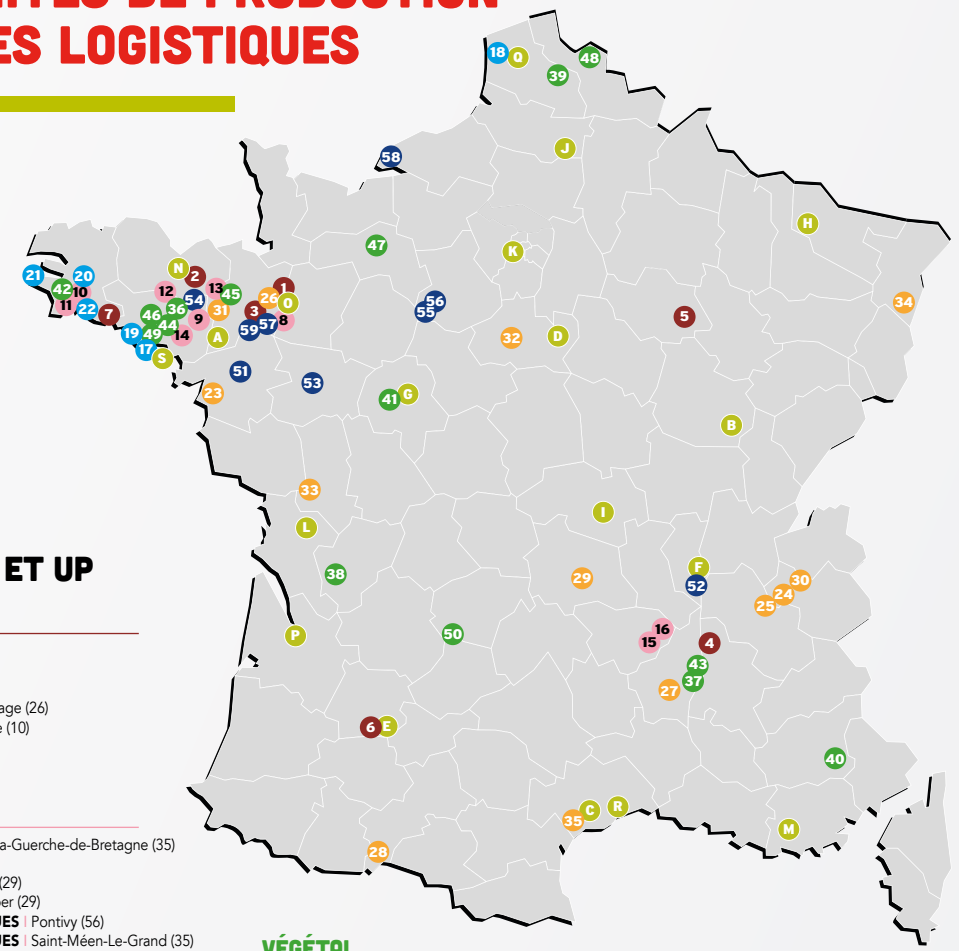


NOUS SOMMES FIERS DE NOS COLLABORATEURS

AGROMOUSQUETAIRES EST FIER DE POUVOIR COMPTER SUR DES FEMMES ET DES HOMMES ENGAGÉS. EN USINE, SUR LE TERRAIN OU AU SIÈGE, NOS COLLABORATEURS PORTENT NOS VALEURS ET NOTRE AMBITION «MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX VIVRE». C'EST CE QUI ANIME CHACUN D'ENTRE NOUS.



NOS UNITÉS DE PRODUCTION ET SITES LOGISTIQUES



NOS PÔLES ET UP

BOEUF

01 | **SVA** | Vitré (35)
02 | **SVA** | Trémorel (22)
03 | **SAVIEL** | Janzé (35)
04 | **SAVIEL** | Tain-l'Hermitage (26)
05 | **SAVIEL** | Sainte-Savine (10)
06 | **SAVIEL** | Estillac (47)
07 | **SAG** | Guidel (56)

PORC

08 | **GÂTINE VIANDES** | La-Guerche-de-Bretagne (35)
09 | **JPA** | Josselin (56)
10 | **SBA** | Briec-de-l'Odet (29)
11 | **SCO RANOU** | Quimper (29)
12 | **SALAISONS CELTIQUES** | Pontivy (56)
13 | **SALAISONS CELTIQUES** | Saint-Méen-Le-Grand (35)
14 | **SALAISONS CELTIQUES** | Baud (56)
15 | **SALAISONS DU LIGNON** | Saint-Maurice-de-Lignon (43)
16 | **SALAISONS DU LIGNON** | La-Séauve-sur-Semène (43)

MER

17 | **SCAPÊCHE** | Lorient (56)
18 | **CAPITAINE HOUAT** | Boulogne-sur-Mer (62)
19 | **CAPITAINE HOUAT** | Lanester (56)
20 | **MOULIN DE LA MARCHE** | Châteaulin (29)
21 | **CAPITAINE COOK** (ÉPICERIE) | Plozévet (29)
22 | **CAPITAINE COOK** (TRAITEUR) | Clohars-Carnoët (29)

SAVEURS

23 | **LAITERIE SAINT-PÈRE** | Saint-Père-en-Retz (44)
24 | **FRUITIÈRE DE DOMESSIN** | Domessin (73)
25 | **FRUITIÈRE DE DOMESSIN** | Panissage (38)
26 | **DÉLICES DU VALPLESSIS** | Vitré (35)
27 | **VERNET** | Prades (07)
28 | **LUCHON** | Bagnères-de-Luchon (31)
29 | **SAINTE-MARGUERITE** | Saint-Maurice-ès-Allier (63)
30 | **AIX-LES-BAINS** | Grésy-sur-Aix (73)
31 | **PAIMPONT** | Paimpont (35)
32 | **ANTARTIC** | Saint-Martin-d'Abbat (45)
33 | **FIÉE DES LOIS** | Prahecq (79)
34 | **HAULLER** | Dambach-la-Ville (67)
35 | **AMIEL** | Colombiers (34)

VÉGÉTAL

36 | **MOULINS DE SAINT ARMEL** | Cléguérec (56)
37 | **MOULIN DE LA CHAUME** | La Voulte-sur-Rhône (07)
38 | **MOULINS DE SAINT PREUIL** | Barbezieux-Saint-Hilaire (16)
39 | **MOULINS DE SAINT AUBERT** | Beuvry (62)
40 | **FAISSOLE** | Annot (04)
41 | **FOURNIL DU VAL DE LOIRE** | Joué-lès-Tours (37)
42 | **FILET BLEU** | Quimper (29)
43 | **ANTARTIC II** | Charmes-sur-Rhône (07)
44 | **DÉLICES DE SAINT-LÉONARD** | Theix (56)
45 | **SVELTIC** | Laillé (35)
46 | **KERANNA PRODUCTIONS** | Plumelin (56)
47 | **TRAITEUR DE LA TOUQUES** | Croisilles (61)
48 | **DUMORTIER** | Tourcoing (59)
49 | **KERLYS** | Belz (56)
50 | **DELVERT** | Malemort-sur-Corrèze (19)

CIRCULAIRE

51 | **ATELIERS DE SAINT-VALENTIN** | Rezé (44)
52 | **ATELIERS DE SAINT-VALENTIN** | Saint-André-de-Corcy (01)
53 | **SERRES D'ANJOU** | Les-Ponts-de-Cé (49)
54 | **CELLULOSES DE BROCÉLIANDE** | Ploërmel (56)
55 | **MANUFACTURES DU CHÂTEAU** | Nogent-le-Rotrou (28)
56 | **MDCEA** | Nogent-le-Rotrou (28)
57 | **SAVE** | Cornillé (35)
58 | **ESTENER** | Le Havre (76)
59 | **CORNILLÉ** | Cornillé (35)

NOS SITES LOGISTIQUES

A | **LUG**
B | **AMT AUXONNE**
C | **AMT BÉZIERS**
D | **AMT COURTENAY**
E | **AMT ESTILLAC**
F | **AMT GENAY**
G | **AMT JOUÉ-LÈS-TOURS**
H | **AMT METZ**
I | **AMT MONTMARAULT**
J | **AMT ROYE**
K | **AMT RUNGIS**
L | **AMT SAINT-JEAN-D'ANGÉLY**
M | **AMT SAINT-MAXIMIN**
N | **AMT TRÉMOREL**
O | **AMT VITRÉ**
P | **BASES HOUAT**
Q | **BASES HOUAT**
R | **BASES HOUAT**
S | **BASES HOUAT**

www.mousquetaires.com/**agroalimentaire**

www.**usinesouvertes**.fr

@Agromousquetair

Agromousquetaires

Imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.