



agro
Mousquetaires

Plaquette 2021

**MIEUX PRODUIRE
POUR MIEUX VIVRE**

SOMMAIRE

MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX VIVRE

P. 3 Les fondements AGROMOUSQUETAIRES

P. 4 Notre marque employeur

P. 5 Agromousquetaires Professionnels

P. 6 Notre ancrage territorial

P. 7 Notre organisation

P. 8 Pôle BŒUF

P. 12 Pôle PORC

P. 16 Pôle MER

P. 20 Pôle SAVEURS

P. 28 Pôle CIRCULAIRE

P. 28 Pôle VÉGÉTAL

P. 32 De belles initiatives

P. 34 Carte UP et bases logistiques

LES FONDEMENTS AGROMOUSQUETAIRES

Fondé il y a plus de 50 ans, Agromousquetaires le pôle de production du Groupement Les Mousquetaires, rassemble aujourd'hui 11 000 salariés, près de 15 000 agriculteurs partenaires, avec 59 unités de production pour un chiffre d'affaires de 4,2 milliards € en 2020.

1^{ER} Fabricant Français
de MDD

11 000 Collaboratrices
et collaborateurs

**PRÈS DE
15 000** Agriculteurs
partenaires

NOTRE AMBITION

Notre ambition de développement repose sur la diversification, en devenant l'acteur référent en matière de production, responsable intégrant toute sa chaîne de valeur.

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Dès sa création, en 1969, le Groupement Les Mousquetaires a fait un pari : assurer son indépendance d'approvisionnement en développant un modèle unique autour de ses usines de production. Aujourd'hui, c'est aussi un maillon incontournable entre le monde agricole et nos points de vente en offrant aux citoyens la possibilité de trouver des produits sûrs, sains et de qualité, fabriqués localement et des services répondant à leurs attentes avec des prix compétitifs.

MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX VIVRE

6 pôles de performance

PÔLE BŒUF

PÔLE PORC

PÔLE MER

PÔLE SAVEURS

PÔLE CIRCULAIRE

PÔLE VÉGÉTAL

Notre marque employeur

NOTRE AMBITION

Offrir à chaque salarié AGROMOUSQUETAIRES l'opportunité d'appartenir à un collectif au sein duquel chacun peut être acteur dans le but de valoriser le savoir-faire et le savoir être « responsable » des industriels agroalimentaires.

AGROMOUSQUETAIRES: CE QUI NOUS REND UNIQUES

- Une multitude de sites de production qui permettent la mobilité et le développement de carrières.
- Une diversité de métiers et une accessibilité renforcée par la présence de notre Campus de Formation.
- Un groupe « Made in France » avec un ancrage territorial fort et intégré ce qui permet à la fois d'être proche des besoins clients et proche du monde agricole.
- Un management de proximité.

POUR LES TALENTS D'AUJOURD'HUI

Pour maintenir et développer l'employabilité AGROMOUSQUETAIRES s'engage à valoriser les compétences des collaborateurs, créer des vocations par l'expérience et la formation, encourager et favoriser des parcours riches et diversifiés.

NOS ENGAGEMENTS

- Accompagner nos collaborateurs dans leurs parcours professionnels avec un management de proximité et le Campus AGROMOUSQUETAIRES
- Soutenir la santé et le bien-être au travail
- Donner l'opportunité aux collaborateurs de s'accomplir au travers de projets d'entreprise



POUR LES TALENTS DE DEMAIN

Les enjeux sont autant de favoriser l'accompagnement et la transmission des savoir-faire entre nos jeunes recrues et nos collaborateurs de longue date, que de détecter les futurs talents via nos partenariats créés avec les acteurs de l'emploi et de la pédagogie.



NOS ENGAGEMENTS

- Via du tutorat en UP
- Via le Campus AGROMOUSQUETAIRES
- Via la diversité des activités et la possibilité d'évoluer au sein du Groupe AGROMOUSQUETAIRES
- Via notre politique de partenariats (écoles, acteurs de l'emploi)



NOTRE MARQUE CHD, BTOB ET BTOC EN FRANC ET À L'EXPORT

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

DES MODES DE CONSOMMATION QUI ÉVOLUENT

Nous avons conscience que nos modes de consommation évoluent vers une consommation hybride mêlant consommation à domicile et hors domicile dont les frontières sont de plus en plus floues. Dès lors, investir sur ce segment, c'est enrichir notre capacité à nous adapter, à innover et créer de la valeur.



Ce sont nos équipes qui nous permettent de répondre en toutes circonstances aux exigences de nos clients. C'est pourquoi, **nous développons les expertises internes autour d'une communauté spécialiste de clients professionnels (CHD, BtoC, BtoB et export) qui se réunit autour d'un projet porteur de sens et de valeur pour nos clients.**

Nos clients peuvent ainsi s'appuyer sur des experts dans de nombreux domaines et savoir-faire.

CE QUI NOUS REND UNIQUES

UN GRAND ACTEUR LOCAL ET 3 PILIERS D'ENGAGEMENT POUR LES PROFESSIONNELS

AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS est la seule marque à offrir une telle largeur d'offre multi-catégories tout en restant intrinsèquement locale et proche.

NOTRE AMBITION

Devenir le collectif d'industriels proposant l'offre la plus large de produits adaptés à ses clients professionnels.

11 CATÉGORIES DE PRODUITS

100% FABRICATION FRANÇAISE



LA MARQUE EN VIDÉO



NOS 3 PILIERS D'ENGAGEMENT

Nos offres sont larges et diversifiées, mais toujours au service de la **QUALITÉ**, de la **TRAÇABILITÉ** et la **RESPONSABILITÉ**. Nos collaborateurs sont très nombreux, mais chaque individualité peut s'exprimer et apporter son savoir-faire et sa volonté de faire toujours mieux.

NOTRE ANCRAGE LOCAL

Nous sommes aujourd'hui
le 1^{er} fabricant de marques propres
en France.

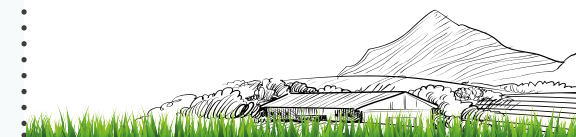
AGROMOUSQUETAIRES réunit le savoir-faire de 70 sites industriels et logistiques Français, dont une cinquantaine d'usines. 28 de nos sites sont adhérents à l'association "Produit en Bretagne".

Nous travaillons collectivement au plus près des terroirs. Nous sommes producteurs mais aussi transformateurs pour répondre aux exigences de nos clients.

© Unité de production Amiel (34), Pôle Saveurs

PÔLE BOEUF

- SVA Jean Rozé, Saviel France. et SVA Guidel : leaders sur leur marché.
- Plus de 50 ans de relations de partenariat fortes avec le monde de l'élevage.
- Qualité des produits, politique stricte de Bientraitance Animale.



PÔLE PORC

- Trois unités de 1^{ère} et 2^e transformation de viandes: JPA, Gatine Viandes et SBA (1^{er} site français spécialisé dans la 1^{ère} et 2^e transformation de cochons).
- Trois unités de fabrication de produits charcutiers: SCO, Salaisons Celtiques, Salaisons du Lignon.
- Le pôle est soutenu par une plateforme logistique de préparation de commandes, LUC, et une équipe commerciale, Saveurs Charcutières.

PÔLE MER

- 1^{er} armateur de pêche fraîche de France. Un sourcing responsable des espèces et une parfaite maîtrise de la filière de la pêche et de l'élevage, jusqu'à la vente. De la conserve au rayon marée, une traçabilité renforcée et des savoir-faire reconnus : filetage, fumage, appertisation, préparation de surimi et de tartinables...
- Respect d'une gestion durable des ressources des océans et des matières premières et un bon ancrage territorial avec des labels forts : "Pavillon France" pour la pêche, "Patrimoine vivant" pour Capitaine Cook Plozevet et "Fumé en France" pour l'usine Moulin de la Marche.



NOS ACTIVITÉS EN 6 PÔLES

PÔLE SAVEURS

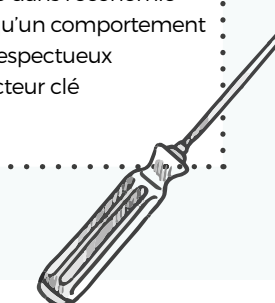
- Le Pôle Saveurs réunit le savoir-faire de la filière lait avec trois types d'activités: le lait, les glaces, et le fromage, ainsi que le savoir-faire de la filière boissons avec les boissons non alcoolisées et le vin.
- Très actives en matière de développement durable, les filières lait et boissons développent, en partenariat avec leurs partenaires fournisseurs, des contractualisations leur permettant de les accompagner sur les plans de progrès RSE, tels que l'agroécologie, le lait pâturé et sans OGM.

PÔLE CIRCULAIRE

- Traitement et valorisation des coproduits d'abattage et des déchets organiques.
- Vente de fleurs coupées et de plantes, conditionnement d'articles de quincaillerie et de plomberie, fabrication d'articles d'hygiène à usage unique (hygiène bébé, hygiène féminine...)
- Ce pôle est fortement engagé dans l'économie circulaire, avec la conviction qu'un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement est un facteur clé de la réussite.

PÔLE VÉGÉTAL

- Le Pôle Végétal regroupe la filière culinaire et la filière céréales.
- 15 Unités de Production aux activités variées.
- Ces usines sont engagées dans des démarches continues de plans de progrès RSE: développement des produits bio, HVE, réduction des pesticides.



FORT COMME UN BOEUF !

Fort du savoir-faire historique d'artisan-boucher et des engagements signés avec les producteurs, le pôle BŒUF entretient avec le monde de l'élevage d'importantes relations de partenariat. Son ancrage, sur l'ensemble des bassins de production, permet la continuité et le développement de l'activité économique rurale par le maintien des élevages et des emplois induits. Le pôle est également très engagé pour la bientraitance animale.



2 326
Salariés



6
Sites de production



1 M€
Chiffre d'affaires

ACHATS EN GROS BOVINS,

VEAUX ET OVINS

Partenariats avec éleveurs et transport vers les sites de découpe et désossage.



1^{RE} ET 2^E

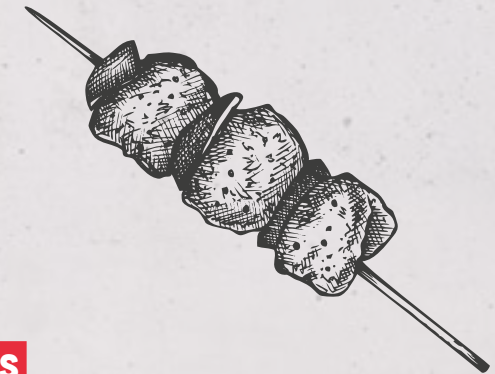
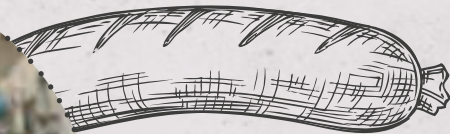
TRANSFORMATION

Traitements qui correspondent à l'abattage, découpe primaire et au désossage des carcasses.



PRODUITS ÉLABORÉS

Transformation qui correspond au piéçage des muscles et à la fabrication de produits élaborés : production de viande hachée, saucisses, brochettes, ribs, tripes, paupiettes, etc.



TRANSFORMATION DE LA VIANDE

EN PRODUITS SURGELÉS





Le pôle BŒUF se concentre autour de la SVA Jean Rozé, entreprise leader sur son marché, la SVA Guidel et la Saviel France. Grâce à sa capacité à innover, il est devenu un outil stratégique dans le développement des rayons boucherie Intermarché et Netto.

LES ENGAGEMENTS DU PÔLE BOEUF :

- 100 % origine France dans ses approvisionnements vifs
- Mise en place de la contractualisation (un éleveur près de chez vous, Merci, production veaux de boucherie, contrat Jeunes Bovins...)
- Politique du pôle active et reconnue par des démarches officielles de qualité (Label, Bio, produits certifiés...)

CERTIFICATIONS :

- Certification : ISO 14 001
- Certification ISO 50 001
- Certification produits (bœuf, veau et agneau)
- Agrément Bio et Label Rouge

PARTENAIRES :

12 000 partenariats signés avec des éleveurs locaux



LA SVA JEAN ROZÉ

1^{re} et 2^e transformation, découpe, désossage

L'unité de production SVA Jean Rozé se caractérise par l'abattage et la transformation de viande bovine et ovine.

La SVA Jean Rozé s'engage avec les éleveurs dans la démarche Boeuf de Nos Régions (BNR), Boeuf de Nos Régions, qui garantit une viande de qualité, tendre et goûteuse. Le strict cahier des charges inclut une alimentation pâturée à au moins 80 %, un âge minimum d'abattage, un poids minimum de carcasse...

Au cœur de la Bretagne, berceau de l'entreprise, une ferme s'étendant sur plus de 60 hectares de terres et de bâtiments d'élevage, nourrit près de 300 animaux selon cette démarche BNR.

- 2 sites d'abattage : SVA Vitré (35) et SVA Trémoré (22)
- Nombre de salariés total : 1 595

LA SVA GUIDEL

Fabrication de produits surgelés à base de viande

La SVA Guidel est spécialisée depuis plus de 40 ans dans la fabrication de viande hachée.

L'unité de production de la SVA, située à Guidel dans le Morbihan, compte 95 salariés, 4 lignes de production et est certifiée IFS sécurité des aliments.

En 2020, la SVA Guidel a produit 12 464 tonnes de produits correspondant à 15 millions d'unités de vente conditionnées. La SVA Guidel est la première usine agroalimentaire à avoir obtenu la certification ISO 50 001 sur le management de l'énergie.

- Nombre de salariés : 88



SAVIEL FRANCE

Production de produits élaborés

Issue du pôle bœuf et créée en 1992, SAVIEL FRANCE a pour activité la transformation et la production de viande hachée, saucisses, brochettes, ribs, tripes, paupiettes etc. Les produits sont vendus sous la marque Jean Rozé.

- 3 sites de production : Saviel Janzé (35), Saviel Tain l'hermitage (26) et Saviel Sainte-Savine (10)
- Nombre de salariés total : 643



ARRIVER À BON PORC !

Le pôle PORC bénéficie de 30 ans d'expertise en 1^{re} et 2^e transformation. Il dispose également de trois unités de fabrication de produits charcutiers: SCO, Salaisons Celtiques, Salaisons du Lignon. Le pôle PORC est soutenu par une plateforme logistique de préparation de commandes, LUG, et une équipe commerciale, Saveurs Charcutières. Le pôle est également très engagé pour la bientraitance animale.



2596
Salariés



8
Sites de production



980 M€
Chiffre d'affaires



ACHAT
EN COCHONS ET COCHES



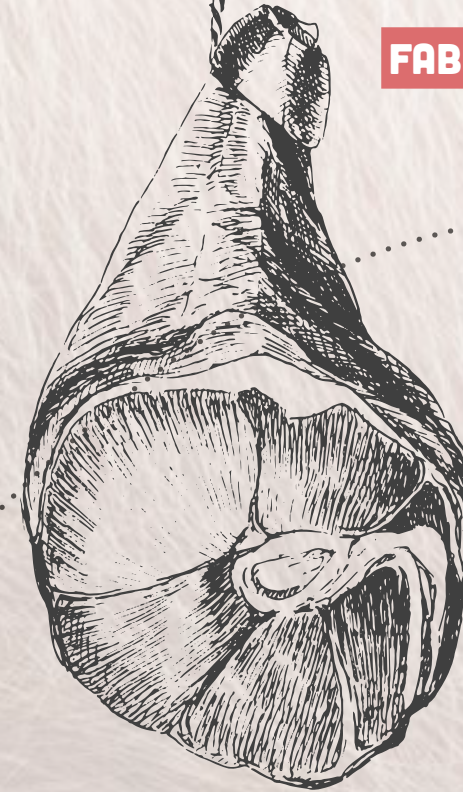
1^{RE} ET 2^E
TRANSFORMATION
DES VIANDES

Transformations qui correspondent à l'abattage, découpe primaire et au désossage des carcasses.

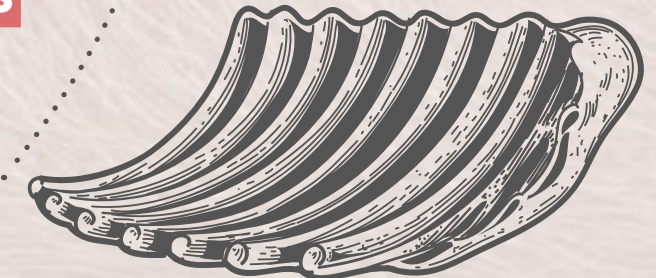


FABRICATION DE PRODUITS
DE CHARCUTERIE

Jambons traditionnels, rôtis,
lardons, produits de tête,
produits salés et fumés.



COMMERCIALISATION
DES PRODUITS



TRANSFORMATION
POUR LE LIBRE-SERVICE

Fabrication de pâtés, rillettes, andouillettes,
conserves, saucisses, saucissons, boudins
et produits de tête.





AGROMOUSQUETAIRES s'est toujours mobilisé pour lutter contre la volatilité des prix et le manque de visibilité pour les éleveurs notamment en maintenant une fixation du prix garantissant un revenu minimum aux producteurs couplé par le développement de la contractualisation longue. Ce projet a été co-construit entre les éleveurs, les groupements de producteurs et AGROMOUSQUETAIRES afin de comprendre les problématiques de chacun et y apporter des réponses concrètes.

LES ENGAGEMENTS DU PÔLE PORC :

- Le soutien à la filière porcine avec des prix d'achat indexés sur les cours de l'alimentation animale
- 120 éleveurs partenaires
- La bientraitance animale: l'unité de Gatine a obtenu la certification ISO 34700 pour la protection des animaux dans les abattoirs porcins. Une première en Europe!
- Toutes les unités de production sont membres de l'association « Produit en Bretagne »



GATINE VIANDES

Porc frais

Gatine Viandes est une unité de production spécialisée dans la 1^{re} et 2^e transformation de porcs (découpe et désossage). L'entreprise travaille plusieurs produits et fournit la matière première pour la confection des produits charcutiers. Elle emploie 513 collaborateurs.

SBA

Porc frais

La SBA est spécialisée dans la première et la deuxième transformation de cochons, ou truies de réformes (découpe et désossage).

La SBA emploie 116 salariés et est certifiée Label Rouge et Bio.

JPA

Porc frais

JPA se charge également de la 1^{re} et 2^e transformation de porcs à Josselin, dans le Morbihan. Elle emploie 618 salariés.

SCO

Charcuterie

La SCO (Société Charcutière de l'Odét), basée à Quimper, compte 505 employés. Le site est certifié ISO 22000 (sécurité des denrées alimentaires) et ISO 50001 (performances énergétiques).

Forte de 17 lignes de production, 200 références, 175 millions d'unités, la SCO fabrique 41857 tonnes de produits chaque année.

SALAISONS CELTIQUES

Charcuterie

PONTIVY

Les Salaisons Celtiques de Pontivy se consacrent à la fabrication de pâtés et mousses, rillettes, boudins blanc et noir, produits de tête et andouilles. Le site est certifié IFS, Label Rouge, IGP pâté de campagne Breton, VP et Bio et emploie 243 personnes.

BAUD

C'est une unité de production spécialisée dans la fabrication de véritable andouille de Guéméné, andouillettes ficelées et andouilles de Vire. Le site est certifié IFS, VPF, Bio et emploie 62 personnes.

ST MÉEN

Les Salaisons Celtiques de St-Méen et ses 225 employés sont dédiés à la confection de jambons traditionnels, rôtis, lardons, produits salés et rôtis.

Les Salaisons Celtiques emploient aujourd'hui 530 collaborateurs sur ses 3 sites et génèrent un volume de 28943 tonnes.



SALAISONS DU LIGNON

Charcuterie

Les Salaisons du Lignon proposent une large gamme de saucissons secs ou jambons secs à la coupe et tranchés. Les sites comptent 221 collaborateurs qui produisent environ 8462 tonnes par an soit 32,2 millions d'unités, réparties en 90 produits. Les produits sont certifiés IFS, VPF, Bio, Label Rouge et IGP Auvergne.

LUG

Préparation de commandes - charcuterie

LUG est une plateforme de préparation de commandes automatisée et mécanisée, installée au Grand-Fougeray. Elle réceptionne, stocke et expédie les produits frais, issus en partie des UP du pôle PORC. Elle emploie 73 personnes

GIE SAVEURS CHARCUTIÈRES

Commercialisation des produits - charcuterie

GIE Saveurs Charcutières est en charge de la commercialisation des produits de charcuterie du pôle PORC et principalement des marques Monique Ranou et Onno. 20 personnes travaillent sur cette unité. Les commerciaux interviennent pour les sites des Salaisons Celtiques, Salaisons du Lignon et pour la SCO.

COMME UN POISSON DANS L'EAU !

La performance du pôle Mer passe par un sourcing responsable des espèces et des savoir-faire maîtrisés jusqu'à la vente : filetage, fumage, appertisation, préparation du surimi et des tartinables... Des matières premières de grande qualité pour des produits d'excellences dans les rayons traditionnels, en libre-service ou en conserves. 1^{er} armateur de pêche fraîche de France, le pôle est engagé depuis 2015 dans un processus de pêche durable.



1526
Salariés



10
Sites



490 M€
Chiffre d'affaires

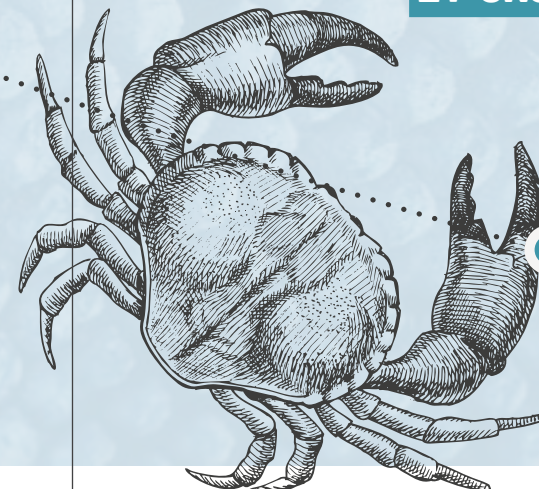


PÊCHE ET SOURCING DE POISSONS

Pêche fraîche responsable, 250 marins.



FILETAGE DE POISSONS BLANCS CUISSON DE COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



FABRICATIONS DE CONSERVES DE POISSONS, DE SURIMI ET DE TARTINABLES



Appertisation : lavage, nettoyage, parage, précuisson, remplissage et assaisonnement, sertissage, traitement thermique.



FUMAISON DE TRUITES ET SAUMONS

Fumage, filetage manuel et mécanisé en collaboration avec des éleveurs.





Le pôle MER revendique son ancrage territorial et le respect d'une gestion durable et responsable de la matière première avec le « Pavillon France » pour la pêche, le label « Patrimoine vivant » pour l'usine de conserverie de sardines, et le label « Fumé en France » pour l'usine Moulin de la Marche. Il se désengage également de la pêche de grands fonds.

LES ENGAGEMENTS DU PÔLE MER :

- Plan de progrès pour une filière mer durable 2025
- Engagement pour faire évoluer les pratiques de pêche, ses armements et ses modes de transformation de poissons et de produits de la mer
- Modernisation de la flotte et modification des cahiers des charges de la filière
- La filière Pêche d'AGROMOUSQUETAIRES joue un rôle moteur dans le maintien et le développement de la pêche française. Pour ce faire, la Scapêche soutient les artisans pêcheurs, via des partenariats et la prise de participations dans des entreprises locales.



SCAPÊCHE

Pêche fraîche

1^{er} armateur français de pêche fraîche : avec ses 300 salariés, une flotte de 22 navires et un volume annuel de pêche de plus de 17 000 tonnes.

Basée à Lorient, présente en Bretagne, mais également en Écosse, en Irlande et à La Réunion, la Scapêche navigue dans les eaux françaises et européennes pour alimenter les points de vente en poisson frais, dans le cadre d'une démarche responsable.

CAPITAINE HOUAT

Filetage de poissons & cuisson de crustacés

Deux unités de production chargées du filetage, du conditionnement et de la transformation d'une partie des poissons de la Scapêche. Une située à Lanester (56) qui file les poissons blancs et cuit les coquillages et crustacés. L'autre à Boulogne sur Mer (62) qui file le saumon frais. Fortes de 550 salariés, elles produisent également les barquettes de poissons pour le Libre-Service.



LE MOULIN DE LA MARCHÉ

Fabrication de saumon et de truite fumés

Spécialiste de produits traiteurs à base de poissons fumés, l'usine du Moulin de la Marche emploie 250 collaborateurs pour fabriquer du saumon et de la truite fumés présentés en tranches sur plaques, mais également des produits élaborés comme les médaillons, émincés aromatisés, dés, lardons...

Moulin de la Marche est reconnu pour son savoir-faire dans la profession ainsi que son exigence en termes de sécurité alimentaire (IFS niveau supérieur) et de sécurité des personnes.

Plus de 3000 tonnes de produits finis, dont des produits certifiés Bio, Label Rouge, MSC, ASC, sortent chaque année des ateliers de production.

CAPITAINE COOK CLOHARS CARNOËT

Traiteur

Cette unité de production est spécialisée dans la fabrication de surimis et tartinables à base de poisson (tarama, rillettes etc.) et a pour 2^e activité la fabrication de sauces, marinades et de tartinables végétaux tels que le guacamole, le houmous ou encore le tzatziki.

Ses 128 collaborateurs fabriquent tous les jours une large gamme de produits frais certifiés IFS, MSC et Bio à destination de la grande distribution et de partenaires industriels.

CAPITAINE COOK PLOZEVET

Conserverie

Capitaine Cook fabrique des conserves de sardines, maquereaux et thon. Les principales étapes de transformation de la sardine se font manuellement, ce qui est valorisé par le label "Entreprise du Patrimoine Vivant".

124 personnes sont employées, 20 millions de conserves voient le jour par an et le site bénéficie des labels Pêche durable MSC, Produit en Bretagne, Label Rouge, Agriculture Biologique et IFS.

LES BASES MER

Distribution

Pour la commercialisation et la distribution des produits de la mer, le pôle s'appuie sur les 4 Bases logistiques (représentant 148 salariés) à Boulogne-sur-Mer, Lorient, Bègles et Frontignan. Ces bases assurent la réception et l'agrèage des produits, la gestion, la traçabilité et la préparation des commandes, l'acheminement et le conseil auprès des points de vente.



DES SAVEURS AU GOÛT DU JOUR !

Très actives en matière de développement durable, les filières lait et boissons du pôle SAVEURS, développent, en partenariat avec leurs partenaires fournisseurs des contractualisations leur permettant de les accompagner sur les plans de progrès RSE, tels que l'agroécologie, le lait pâturé et sans OGM.



1 189
Salariés



12
Sites de production



778 M€
Chiffre d'affaires

EXPLOITATION ET COLLECTE

Exploitation des sources d'eau minérale, négoce de vin, jus de fruits, matière agricole, crème et collecte du lait auprès des producteurs.



VINS

Production de vins biologiques, vins sans sulfites ajoutés, zéro résidu de pesticides et HVE. Production de vins sans alcool et de boissons à base de vins. Embouteillage et conditionnement.



PRODUITS LAITIERS



Fromagerie spécialisée en pâte pressée non cuite. Glaces en bacs, détente et spécialités individuelles ou à partager. Produits élaborés à base de lait: beurre et crème fraîche. Conditionnement de lait UHT en bouteille.



EAUX ET BOISSONS SANS ALCOOL

Production et embouteillage d'eaux de sources, d'eaux minérales naturelles et gazeuses. Production et embouteillage de boissons sans alcool: eaux aromatisées, softs, sirops et jus de fruits. Fabrication d'atomiseurs d'EMN.





Le pôle SAVEURS réunit le savoir-faire de 3 filières : la filière lait (lait, beurre et desserts laitiers, fromage et glaces), la filière BNA (Boissons Non Alcoolisées : eaux de source, eaux minérales, plates et pétillantes, sodas, jus de fruit et sirops), ainsi que la filière Vin (IGP cépages, les AOP françaises, les boissons à base de vins et les vins sans alcool).

Très actives en matière de développement durable, ces filières mettent en place des contractualisations avec leurs partenaires-fournisseurs pour les accompagner sur des plans de progrès RSE.

LES ENGAGEMENTS DU PÔLE SAVEURS :

- **Engagements de la filière Vins :**
Développement des produits issus de l'agroécologie :
 - le vin à Haute Valeur Environnementale HVE (100% de la gamme écoresponsable Expert Club en HVE pour 2025)
 - le vin Bio
 - le vin Sans Sulfites Ajoutés
 - et le vin Zéro Résidu de Pesticides
- **Engagements de la filière Lait :**
 - du lait exclusivement français, recueilli auprès d'éleveurs implantés à proximité des laiteries
 - lait paturé avec alimentation sans OGM
 - développement de la marque « Les éleveurs vous disent MERCI ! » pour une plus juste rémunération des éleveurs
 - un engagement en faveur du bien-être animal
- **Engagements de la filière BNA :**
 - préservation des paysages et de la biodiversité des espaces naturels en partenariat avec le Conservatoire du Littoral
 - certifications des unités de production pour leurs engagements en matière de qualité, de développement durable, d'amélioration des processus de fabrication et de gestion des ressources humaines
 - développement de gammes entièrement fabriquées à partir de préforme en plastique recyclé rPET et de film de fardelage RPE



FIEE DES LOIS (FDL)

Négoce de vin – embouteillage eaux de source

FDL est une unité spécialisée dans le négoce de vins ainsi que dans l'embouteillage d'eaux de source. Le site emploie 139 collaborateurs, dispose de 9 lignes de production et embouteille 127 millions de bouteilles de vin et 70 millions de bouteilles d'eau par an. FDL s'engage d'ici 2025 à passer 100 % de sa gamme Expert Club en vin HVE.

AMIEL

Vins en vrac

Les Ets Amiel (12 collaborateurs) travaillent pour FDL, son partenaire historique. En lien direct avec la production viticole, les Ets Amiel approvisionnent FDL, sa maison mère, en vins en vrac d'origine Occitanie. Les vins sont expédiés prêts à être embouteillés et représentent 45 millions de litres.

HAULLER

Négoce de vin – vins d'Alsace

La société Hauller (47 salariés) est une maison de négoce de vin qui produit principalement des vins d'Alsace : gamme générique Alsace AOP, grands crus AOP, vendanges tardives et sélection de grains nobles AOP et crémant AOP.

LAITERIE SAINT-PÈRE

Conditionnement produits laitiers

La Laiterie Saint-Père travaille avec près de 400 agriculteurs. Employant 360 salariés, la Laiterie est spécialisée dans la fabrication de produits laitiers : beurre, crème fraîche, desserts laitiers etc. Elle est dotée d'un service R&D et d'un laboratoire pilote. Elle est certifiée : ISO 9001, ISO 50001, IFS Food, AB et IPLC et fait aussi partie de la filière Bleu-Blanc-Cœur.

LA FRUITIÈRE DE DOMESSIN

Fromagerie – pâte pressée non cuite

Spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte pressée non cuite (tommes et raclettes), la Fruitière de Domessin emploie 70 salariés. Le lait est collecté auprès de 70 exploitations de la région. 3 969 tonnes de fromages ont été fabriquées en 2020 et plus de 4 200 tonnes en 2021. La raclette label rouge de Fruitière de Domessin a été primée médaille d'argent au concours général agricole de 2018.

LES DÉLICES DU VALPLESSIS

Glaces et desserts glacés

L'unité des Délices du Valplessis compte 8 lignes de production. Cette capacité lui permet de produire un volume annuel de 35 millions de litres. Employant 185 collaborateurs à l'année, les Délices du Valplessis produisent aussi bien des glaces en bacs et des glaces détente que des spécialités individuelles.

SAINTE-MARGUERITE

Eaux minérales gazeuses

La société des Eaux Minérales Gazeuses de Sainte-Marguerite a pour activité la production d'eaux minérales gazeuses. 15 salariés embouteillent aujourd'hui plus de 18 millions de litres par an.

SES PAIMPONT

Embouteillage eau de source et eau minérale

La Société des Eaux de Sources de Paimpont exploite les sources Pas du Houx et Veneur au sein de la forêt de Brocéliande. Forte de 14 collaborateurs, cette unité traite et conditionne chaque année, 65 millions de litres d'eau. L'eau minérale Brocéliande bénéficie de la signature « Produit En Bretagne ».

ANTARTIC

Production & embouteillage de boissons sans alcool

Antartic et ses 14 lignes d'embouteillage produisent annuellement 330 millions de litres de boissons sur une gamme très large : eaux plates, gazeuses, natures ou aromatisées, sirops, jus de fruit et soupes. Antartic est engagée de longue date dans un processus RSE.

VERNET

Exploitation de source - eau minérale

Vernet produit de l'eau minérale gazeuse ainsi que de l'eau aromatisée. Ses 7 employés œuvrent chaque année à la production de 6 millions de bouteilles. Les eaux Vernet bénéficient des labels « Produit du parc naturel régional des Monts d'Ardèche » et « Produit Geopark mondial Unesco Monts d'Ardèche ».

LUCHON

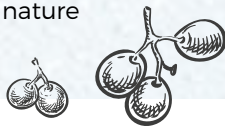
Embouteillage – eau minérale naturelle

Située dans les Pyrénées, la société des eaux minérales de Luchon est spécialisée dans l'embouteillage d'eau de source et d'eau minérale naturelle. Elle emploie 18 collaborateurs et produit 30 millions de bouteilles par an.

SOCIÉTÉ DES EAUX D'AIX-LES-BAINS (SEAB)

Embouteillage – eau minérale naturelle

Située dans les Alpes, la SEAB est spécialisée dans la production et la commercialisation d'eau minérale naturelle, d'eau de source et de vaporisateurs d'eau minérale. Cette unité emploie 23 collaborateurs et fournit une production annuelle de 50 millions de bouteilles. Labellisée Biodiversity Progress, elle est également agréée « Savoie Mont Blanc Excellence » et « Savoie Mont Blanc Sélection ».



UN PÔLE QUI TOURNE ROND !

Fortement engagé dans l'économie CIRCULAIRE, ce pôle innove et développe sans cesse de nouvelles démarches et actions. Ces dernières visent l'économie des ressources et les solutions pour décarboner les activités industrielles, avec la conviction qu'un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement est un facteur clé de réussite.



524
Salariés



9
Sites de production



259 M€
Chiffre d'affaires

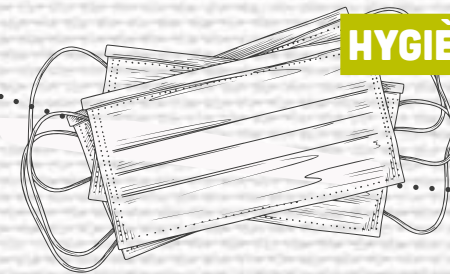
HYGIÈNE FÉMININE

BÉBÉ

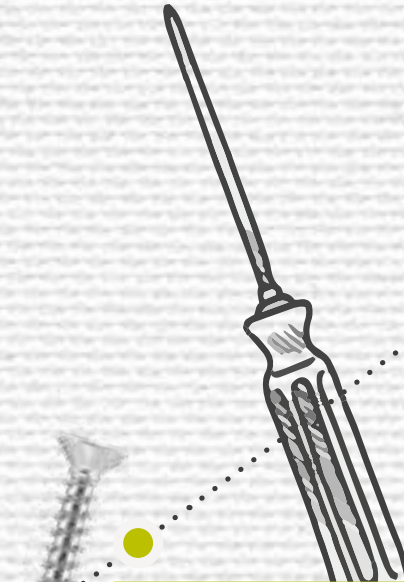
Couches, couches-culottes, hygiène féminine à usage unique et depuis l'année dernière des masques FFP2 et chirurgicaux.



**UN FOYER
BIEN ÉQUIPÉ !**



**QUINCAILLERIE
ET PLOMBERIE**



FLEURS ET PLANTES

Bouquets, compositions florales, plants potagers, produits de pépinière, sapins de Noël et produits saisonniers.



Applications de la valorisation : alimentation humaine, alimentation animale, biocarburants et oléochimie.

**RIEN NE SE
PERD, TOUT SE
TRANSFORME !**

VALORISATION DES COPRODUITS / DÉCHETS

EN RESSOURCES & VALORISATION

ÉNERGÉTIQUE

**AU COEUR
DE LA TRANSITION
ÉNERGÉTIQUE**



Le pôle CIRCULAIRE regroupe des activités de traitement, valorisation des coproduits d'abattage et déchets organiques ou encore des activités telles que la vente de fleurs coupées et de plantes, le conditionnement d'articles de quincaillerie et de plomberie, ou encore la fabrication d'articles d'hygiène à usage unique (couches, hygiène féminine...).

Le pôle est très impliqué dans la transition énergétique et le développement durable mais aussi sociétal.

- LES ENGAGEMENTS DU PÔLE CIRCULAIRE :**
- Développer et renforcer nos solutions pour décarboner nos activités industrielles et logistiques
 - Mieux collecter et valoriser les coproduits / déchets pour en faire des ressources pour demain
 - Engagé pour l'obtention de la norme ISO 26 000, 14001, 50001
 - Écolabels pour la production des produits hygiéniques, des végétaux et des bouquets de fleurs coupées
 - Une entreprise de travail adaptée pour les personnes handicapées

CELLULOSES DE BROCÉLIANDE
(Hygiène bébé, hygiène féminine & masques de protection...)

La société Celluloses de Brocéliande est spécialisée dans l'hygiène bébé, l'hygiène féminine et depuis 2020, dans les masques chirurgicaux et FFP2. Cette unité et ses 248 employés fabriquent, sur 13 lignes de production, 83 références et produisent chaque jour 5,6 millions d'objets.

L'usine bénéficie de l'Écolabel Européen pour les couches et les culottes Ecologic Pommette qui sont également FSC. Toutes les couches et les culottes Pommette ainsi que toutes les serviettes Label produites, sont certifiées Oekotex. Elle dispose également de certifications telles que ISO 9001, ISO 14 001, BRC, FSC, évaluation ISO 26 000.

LES MANUFACTURES DU CHÂTEAU
Conditionnement & commercialisation
- Articles de quincaillerie et de plomberie

Spécialisées dans le conditionnement et la commercialisation d'articles de quincaillerie et de plomberie, les Manufactures du Château et ses 58 collaborateurs fabriquent 18 millions de produits par an et distribuent + de 3 000 références.

L'entreprise dispose de la certification ISO 9001, ainsi que de la certification ISO 14 001. Elle est aussi évaluée ISO 26 000.

LES MANUFACTURES DU CHÂTEAU - ENTREPRISE ADAPTÉE
Conditionnement - Articles de quincaillerie et de plomberie

En 2013, les Manufactures du Château ont créé l'entreprise adaptée MDC'EA qui emploie aujourd'hui 22 personnes en situation de handicap qui ont pour objectif de retrouver une véritable identité professionnelle, d'acquérir une formation et de se réinsérer sur le marché du travail.

LES SERRES D'ANJOU
Plantes vertes et fleuries

Les Serres d'Anjou proposent 4 000 références de végétaux : plantes vertes, plantes fleuries, plantes aromatiques, produits de pépinière etc. Elles disposent de l'agrément AB pour le stockage et la distribution de plantes aromatiques et plantes fleuries issues

de l'agriculture biologique. Cela représente 3 millions d'unités produites chaque année.

L'entreprise est certifiée ISO 9001, ISO 14 001, évaluées ISO 26 000 et emploie 29 personnes.

LES ATELIERS DE SAINT-VALENTIN
Confections de bouquets

Spécialisés dans la confection de bouquets de fleurs coupées, les Ateliers de Saint-Valentin confectionnent chaque année 3 millions de bouquets et de compositions florales.

L'entreprise est certifiée ISO 9001, ISO 14 001, évaluée ISO 26 000 et emploie 31 salariés.



ESTENER
Valorisation de graisse animale non alimentaires

Estener est la seule usine française de transformation de graisse animale non alimentaire en biocarburants. Ses 40 salariés ont produit 500 000 tonnes de biodiesel, ce qui a permis d'économiser environ 1,7 million de tonnes de CO² dans les transports.

CORNILLÉ
Valorisation de coproduits d'abattage

Cornillé SAS transforme des coproduits d'abattage d'origine bovine en produits à haute valeur ajoutée à destination des industries : de la gélatine alimentaire, du pet-food, de l'alimentation animale et de l'oléochimie. Cette unité de production traite chaque année 130 000 tonnes de graisses et d'os et emploie 49 personnes.

SAVE
Valorisation de déchets organiques

La Société Armoricaïne de Valorisation Énergétique (SAVE) a pour activité principale la valorisation énergétique de boues d'épuration, de déchets organiques, à raison de 54 000 tonnes chaque année et 43 800 MWh de vapeur valorisée décarbonée. Elle emploie 14 personnes.

AGROLOG
Transport de coproduits d'abattage déchets organiques

Agrolog transporte des coproduits d'abattoirs et déchets organiques. Cette activité emploie 30 salariés, possède 14 ensembles routiers et 200 bennes de collectes et 7 citernes.

VÉGÉTAL



2 320
Salariés



15
Sites de production



560 M€
Chiffre d'affaires

LA RÉCOLTE SERA BONNE !

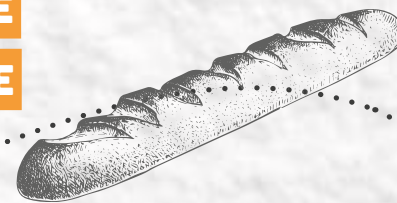
Le pôle VÉGÉTAL regroupe 15 unités de production aux activités variées : élaboration de plats cuisinés frais et surgelés, conserverie de légumes, transformation de fruits (compotes et confitures), condiments, céréales petit-déjeuner, snacks salés, riz, légumes secs et céréales à cuire, fruits secs, biscuits, biscotterie, boulangerie et viennoiserie.

Ces usines sont engagées dans des démarches continues de plans de progrès RSE : développement des produits bio, HVE et réduction des pesticides.

DU PAIN SUR LA PLANCHE !



BOULANGERIE VIENNOISERIE



Pain cru, cuit ou précuit, viennoiseries crues, prépoussées ou fraîches, galettes des rois, brioches et briochettes crues.



ÉPICERIE SALÉE

Conserves de légumes, céréales, riz et couscous, légumes secs, biscuits apéritifs et épices.

SUR LE POUCE

ÉPICERIE SUCRÉE

Compotes & confitures, céréales, fruits secs, biscuiterie industrielle, biscottes industrielles et pains grillés.



SNACKING ET TRAITEUR

Salades composées, plats cuisinés frais & surgelés, produits élaborés, sauces, pizzas, quiches et tartes, sandwiches, wraps, taboulé...



Le pôle représente 15 unités de production qui sont engagées dans des démarches continues de plans de progrès RSE : développement des produits bio, HVE ou encore réduction des pesticides.

Ces plans de progrès sont possibles grâce aux partenariats passés avec 142 exploitations de céréaliers pour le blé HVE et 1200 producteurs locaux pour les conserves et les bocaux.

LES ENGAGEMENTS DU PÔLE VÉGÉTAL :

- Partenariats avec 1200 producteurs locaux pour les conserves et bocaux
- Unités de production certifiées bio
- Farine certifiée « Blé de nos régions »
- Marque « La Campanière » pour une culture responsable et durable avec du blé issu d'exploitations à haute valeur environnementale
- Engagement de nos unités de production dans des démarches continues pour atteindre l'excellence et garantir des produits toujours plus sains

LE MOULIN DE LA CHAUME

Pain précuit surgelé

Le Moulin de la Chaume est spécialisé dans le pain blanc précuit et cru, des pains spéciaux préculs et crus et des pains traditionnels préculs. L'unité représente 87 collaborateurs, 4 lignes de production, 50 références pour une production annuelle de 18 000 tonnes de produits.

Le Moulin est certifié ISO 9001, ISO 50 001 et IFS niveau supérieur et est engagé dans une démarche d'amélioration continue Word Class Manufacturing.

LES MOULINS DE SAINT-PREUIL

Pains crus et préculs

Le site se charge de la fabrication de pain précuit. Ce sont 78 employés qui produisent chaque année 21 000 tonnes de pain, soit 40 références. Les Moulins sont certifiés ISO 9001 et EFQM C2E et sont engagés dans une démarche d'amélioration continue Word Class Manufacturing.

LES MOULINS DE SAINT-AUBERT

Baguettes crues et préculs

L'usine des Moulins de Saint-Aubert (72 salariés) est spécialisée dans la production de baguettes et demi-baguettes crues et préculs. Organisée autour de 3 lignes de production, elle produit 120 millions de pièces et détient les certifications ISO 9001, ISO 22 000 et est en cours de certification IFS-BRC.

FAISSOLE

Biscottes & pains grillés

Faissole fabrique des petits pains grillés au froment. Ses 78 salariés produisent un volume annuel de 6152 tonnes de biscottes normales, sans adjonction de sel, complètes et bio. L'unité de production est certifiée et labellisée ISO 50 001, IFS Food et Bio.

LE FOURNIL DU VAL DE LOIRE

Panification fraîche & viennoiseries

industrielles

Le Fournil du Val de Loire se consacre à la panification fraîche et à la viennoiserie industrielle. Le site compte 156 employés et produit 30 676 tonnes annuelles. L'unité de production est certifiée et labellisée ISO 50 001, IFS Food, Bio et Bleu-Blanc-Cœur.

LES DÉLICES DE SAINT-LÉONARD

Pizzas, quiches & sandwiches

L'usine des Délices de Saint-Léonard s'occupe de la fabrication de pizzas, crêpes, quiches et tartes. Répartis sur sept lignes de production, les 296 collaborateurs et les 50 saisonniers du site ont produit 38 millions d'unités et 14 360 tonnes en 2020.



ANTARTIC 2

Conditionnement – épices et féculents

Antartic 2 est spécialisée dans les produits secs, sucrés et salés. Elle emploie 190 personnes et regroupe 20 lignes de production. Le volume de production annuel est de 36 217 tonnes dans cette usine certifiée et labellisée: ISO 9001, IFS Food, IGP, Label Rouge, RSPO, Bleu-Blanc-Cœur et Bio.

DUMORTIER

Fabrication de sauces & vinaigrettes

Dumortier fabrique des mayonnaises, vinaigrettes, sauces salades et sauces froides. Employant 45 personnes, le site propose 250 références, ce qui correspond à une production annuelle de 11 737 tonnes. Dumortier fabrique des produits bio et halal.

SVELTIC

Plats cuisinés

Sveltic est spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés et sauces. Ce site emploie 200 collaborateurs qui produisent un volume total de 15 002 tonnes. Sveltic a obtenu la certification MSC-ASC sur la durabilité de la pêche et la traçabilité des produits.

KERANNA PRODUCTIONS

Produits panés, marinés & produits veggies

En charge de la fabrication de produits de volailles marinés ou panés et halal, Keranna

Productions emploie 75 collaborateurs ainsi que 25 saisonniers et assure un volume annuel de 6 246 tonnes.

TRAITEUR DE LA TOUQUES

Salades composées

Traiteur de la Touques s'occupe principalement de la production de salades composées (traiteur et snacking). Grâce à ses 120 collaborateurs et ses 5 lignes de fabrication, l'usine commercialise 170 références de salades traiteurs et snacking ainsi que des produits bio.

KERLYS

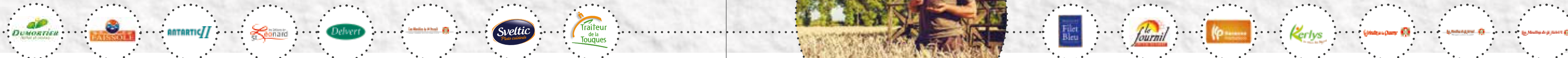
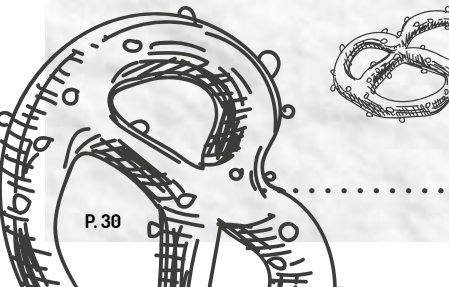
Conserverie de légumes

Kerlys est le 3e acteur français du marché des conserves de légumes. Grâce à ses 157 salariés, le site produit 103 221 tonnes par an. L'unité de production est membre du réseau « Produit en Bretagne » et est certifiée et labellisée IFS Food, Bio, ISO 22 000, ISO 50 001.

DELVERT

Confitures & compotes

Delvert produit des confitures et compotes. Le site compte 122 salariés, 210 références pour un volume annuel en 2020 de 23 116 tonnes. L'unité de production est certifiée et labellisée IFS Food, ISO 9 001 et Bio.



DE BELLES INITIATIVES



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

Cette usine spécialisée dans les couches pour bébé et les produits d'hygiène féminine, a réaménagé une partie de son site pour assurer la confection de **masques de type FFP2 et de masques chirurgicaux**, avec à la clé, la création d'une soixantaine d'emplois. Les principaux bénéficiaires seront l'État et les collaborateurs du Groupement Les Mousquetaires.

#Défi Emballages: c'est parti!

La réduction et la valorisation des emballages font partie de nos engagements phares. Cette mobilisation s'incarne à travers le programme #Défi Emballages lancé en 2019. Ce projet qui nourrit une ambition globale « être la première marque distributeur durable pour incarner notre posture de Producteurs & Commerçants responsables ».

Quelques concrétisations grâce à ce projet:

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

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

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

OBJECTIF 2025 : 100 % DE NOS EMBALLAGES RECYCLABLES, RÉUTILISABLES OU COMPOSTABLES

Bien-être animal: un engagement sans concession

Nous avons la conviction que la bientraitance animale est l'un des piliers d'une offre alimentaire responsable au même titre que la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits ou la protection de l'environnement. En 2018, nous avons mis en place un plan de progrès sur 10 ans qui accompagne les pôles BŒUF, PORC et la filière LAIT vers des pratiques plus respectueuses de l'animal.

Nous avons co-construit cette démarche avec un comité scientifique et des groupes de travail. Ces derniers évaluent chaque année l'avancée de nos actions qui reposent en priorité sur la formation des collaborateurs et un cahier des charges précis à chaque étape de vie de l'animal.

Chasse aux pesticides

Avec nos partenaires céréaliers et vignerons HVE, nous avons engagé un plan de réduction

des pesticides dangereux répondant à 2 objectifs:

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

Une rémunération juste et équitable

Nous privilégions les **contrats longue durée** - 3 à 12 ans - avec un prix d'achat de la matière première souvent fixé **au-dessus de la moyenne** de marché et un objectif de création de valeur partagée avec nos agriculteurs partenaires.

- Nous assurons une meilleure rémunération aux éleveurs bovins grâce au partenariat avec le réseau ELVEA (le prix de revient des animaux est pris en compte).
- Nous soutenons les agriculteurs engagés dans la certification HVE.
- Nous valorisons également l'engagement des 550 éleveurs de la Laiterie Saint-Père de la marque distributeur « Les éleveurs vous disent Merci! ». Avec une rémunération de 440 € les 1000 litres et une contractualisation sur 5 ans, c'est le lait citoyen qui rémunère le mieux les éleveurs.

AGROMOUSQUETAIRES

L'INNOVATION PERMANENTE POUR NOS FILIÈRES

Avec près de 60 unités de production, AGROMOUSQUETAIRES est un acteur agroalimentaire majeur en France. Une position sans cesse renforcée par son expertise et sa liberté d'innovation.

Chaque unité de production dispose de sa propre équipe Recherche et Développement (R & D). Leur ambition: **créer de nouveaux produits, anticiper les tendances et les futures envies des consommateurs.**

LES DÉFIS INNOVANTS:

- Plus de 600 recettes reformulées pour optimiser la qualité nutritionnelle et la composition des produits concernés.
- Lancements du premier jambon MDD Label Rouge Sans Nitrite, MDD Bio Sans Nitrite et de la baguette de pain HVE.
- De nombreux produits sont sortis pour contribuer à renforcer la marque « Les Éleveurs vous disent MERCI! » et répondre aux défis de la chaîne agroalimentaire: lait bio, jambon, côtes de porc, haché et steak haché charolais...
- AGROMOUSQUETAIRES contribue à alimenter le Franco-score proposé par Intermarché qui permet d'informer les consommateurs sur la teneur de matières premières françaises contenues dans les produits bruts et transformés.

LE CHOIX DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE:

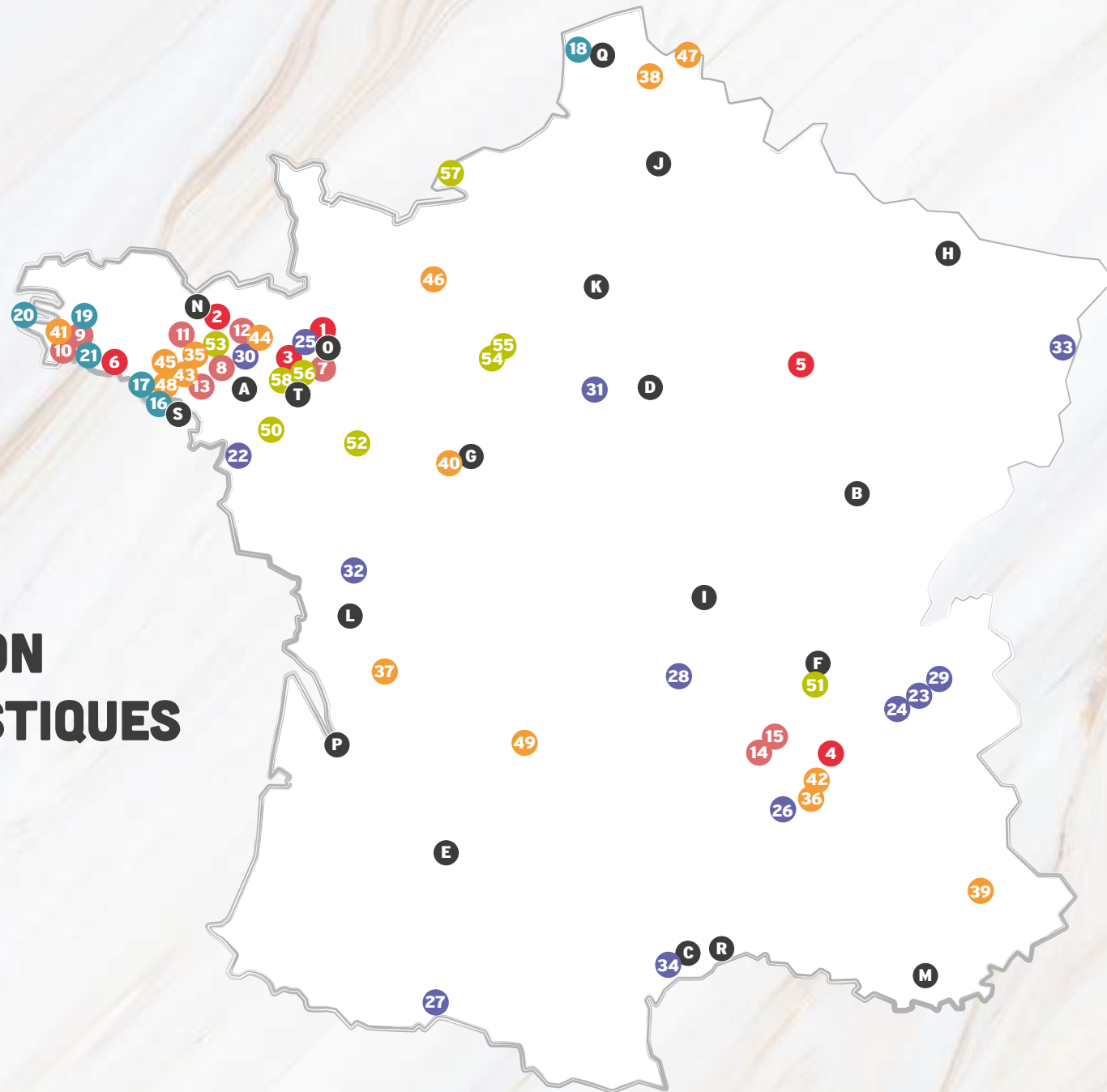
AGROMOUSQUETAIRES développe sa dynamique d'innovation au travers de challenges qui mobilisent chefs d'entreprise et collaborateurs:

- AGROMOUSQUETAIRES, Intermarché et Netto ont imaginé, avec l'aide de leur partenaire ASV Packaging, un emballage plus écologique destiné à emballer 31 références de viande.
- Agromousquetaires avec La Laiterie Saint-Père a lancé la première bouteille grise en 100 % rPET opaque.
- AGROMOUSQUETAIRES a inauguré la paille papier de SIG recyclable pour les emballages en carton aseptiques sur les marques PAQUITO, LOOK, NETTO, TOP BUDGET.
- Celluloses de Brocéliande et Les Alchimistes innovent avec l'expérimentation de la fabrication de la première couche compostable issue du projet « Couches Fertiles ».





NOS UNITÉS DE PRODUCTION & SITES LOGISTIQUES



Nos pôles et unités de production

BOEUF

- 01 SVA - Vitré (35)
- 02 SVA - Trémoré (22)
- 03 SAVIEL - Janzé (35)
- 04 SAVIEL - Tain-L'Hermitage (26)
- 05 SAVIEL - Sainte-Savine (10)
- 06 SVA - Guidel (56)

PORC

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

MER

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

SAVEURS

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

VÉGÉTAL

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

CIRCULAIRE

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

Nos sites logistiques

- A LUG - Grand Fougeray (35)
- B AMT - Auxonne (21)
- C AMT - Béziers (34)
- D AMT - Courtenay (45)
- E AMT - Estillac (47)
- F AMT - Genay (69)
- G AMT - Joué-lès-Tours (37)
- H AMT - Metz (57)
- I AMT - Montmarault (03)
- J AMT - Roye (80)
- K AMT - Rungis (94)
- L AMT - Saint-Jean-d'Angely (17)
- M. AMT - Saint-Maximin (83)
- N AMT - Trémoré (22)
- O AMT - Vitré (35)
- P BASE HOUAT - Bègles (33)
- Q BASE HOUAT - Boulogne-sur-mer (62)
- R BASE HOUAT - Frontignan (34)
- S BASE HOUAT - Lorient (56)
- T AGROLOG - Cornillé (35)



7 allée des Mousquetaires, Parc de Tréville, 91 078 Bondoufle - France

contact: agromousquetaires@mousquetaires.com

<https://www.mousquetaires.com/nos-filiales/agromousquetaires/nos-poles-de-performance/>



#Agromousquetaires

www.usinesouvertes.fr