



# UN COLLECTIF D'AVENIR

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021

AGROMOUSQUETAIRES  
EST LE PÔLE DE PRODUCTION DU  
GROUPEMENT **LES MOUSQUETAIRES**.

PREMIER FABRICANT FRANÇAIS  
DE MARQUES DE DISTRIBUTEUR,  
NOUS **PRODUISONS ET TRANSFORMONS**  
EN FRANCE DES PRODUITS SÛRS,  
SAINS ET DE QUALITÉ.

**11 000**  
collaboratrices  
et collaborateurs

**15 000**  
agriculteurs  
partenaires

**4,2**  
MILLIARDS D'€  
de chiffre d'affaires

# SOMMAIRE



04

## NOTRE GROUPE

- 04** Chaîne de valeur
- 06** Fondements & ancrage local
- 08** Entretien croisé



12

## UN COLLECTIF ENGAGÉ

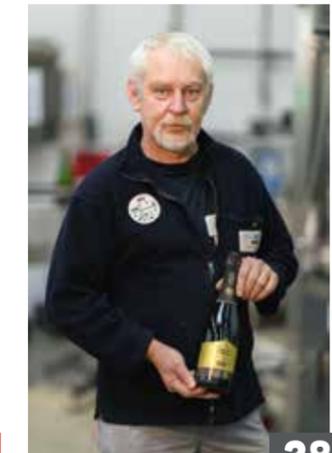
- 14** Pour nos talents
- 18** Pour une alimentation saine
- 22** Pour l'environnement



26

## UN COLLECTIF PARTENAIRE

- 28** Du monde agricole et des territoires
- 34** De nos clients



38

## UN COLLECTIF EFFICIENT

- 40** Performance industrielle
- 42** Sécurité
- 44** Innovations technologiques
- 48** Qualité et performance économique

# UN MODÈLE UNIQUE ET RÉSILIENT

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.

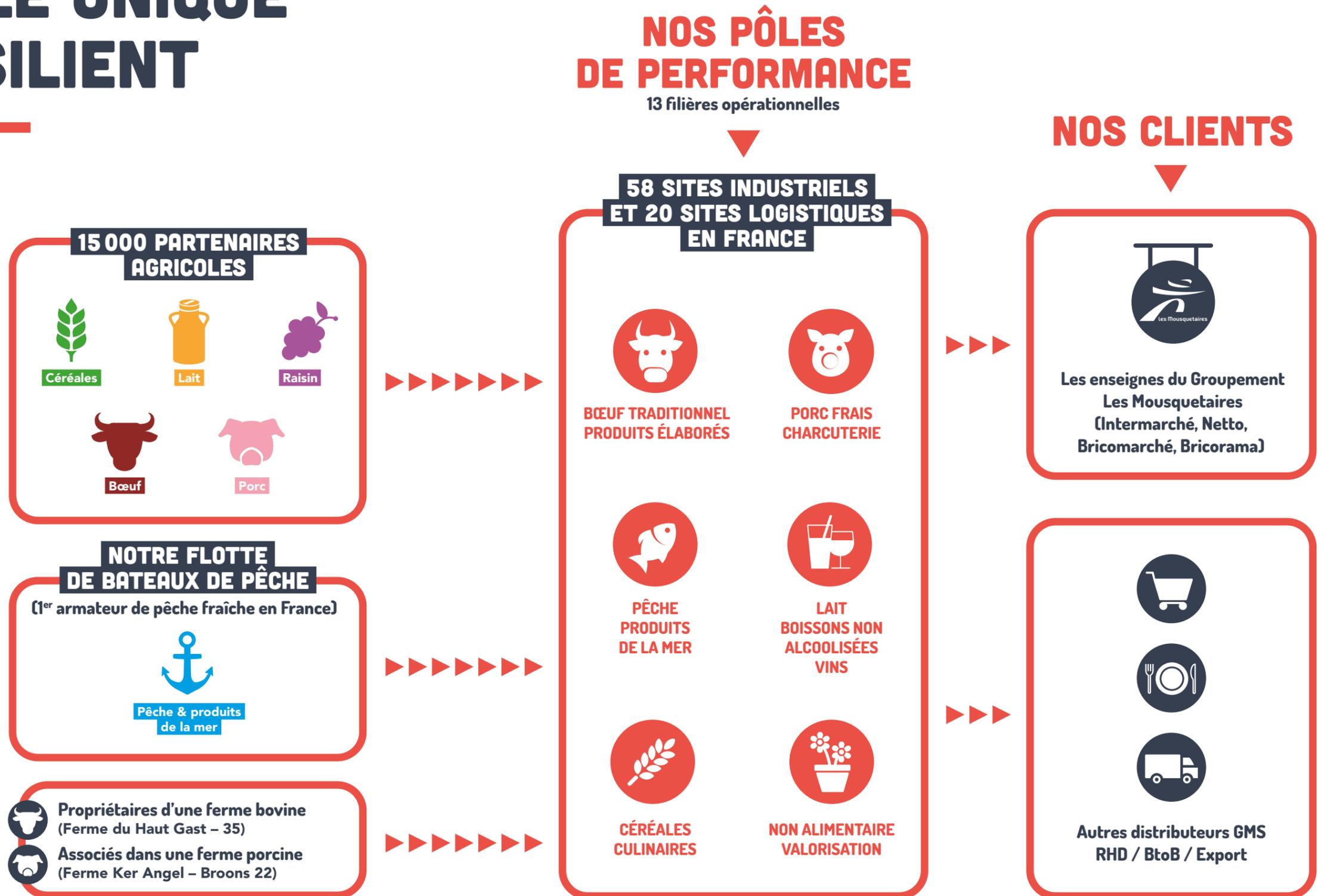
Grâce à nos unités de production, les consommateurs des enseignes du Groupement - Intermarché, Netto, Bricomarché et Bricorama - ont la possibilité de trouver des produits proposés à nos marques qui répondent à leurs besoins et qui sont sûrs, sains, de qualité et fabriqués exclusivement en France.

## ENGAGÉS AU SERVICE DE 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 leurs clients (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.



# LES FONDEMENTS DE NOS ACTIONS



## 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**.



## ÉQUITÉ

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



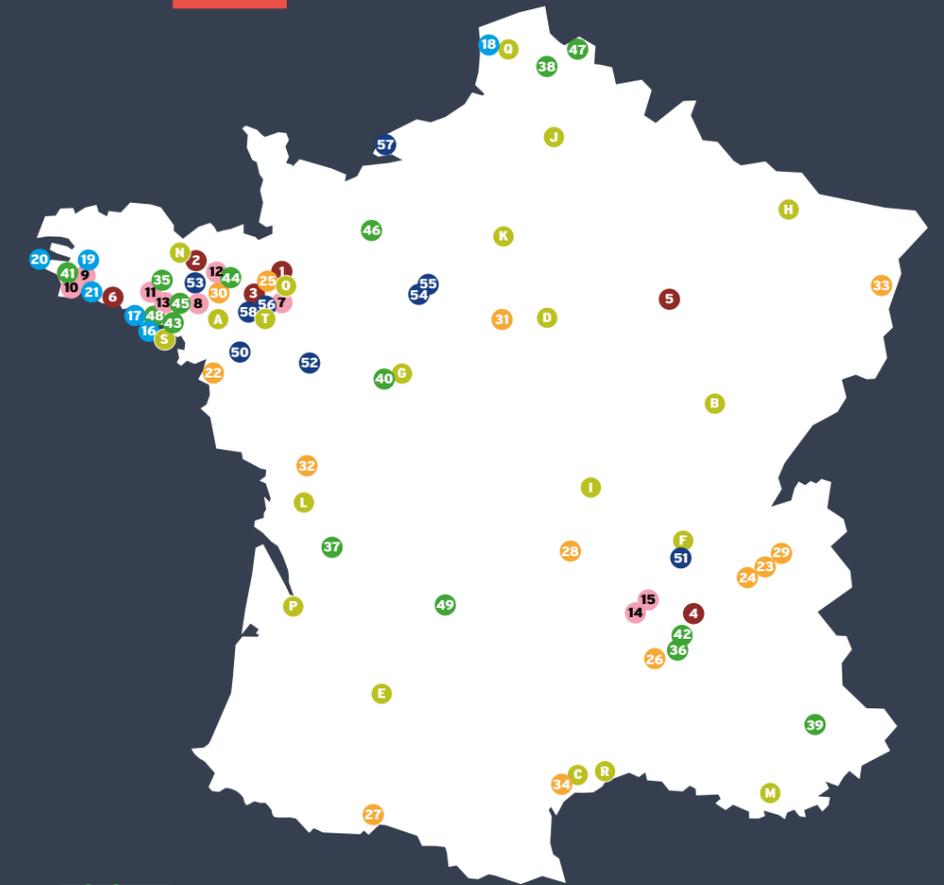
## EFFICACITÉ

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

# NOTRE ANCRAGE LOCAL

Nous sommes aujourd'hui le premier fabricant de marques propres en France.

Agromousquetaires réunit le savoir-faire de 70 sites industriels et logistiques Français, dont une cinquantaine d'usines. Nous travaillons collectivement au plus près des territoires. Nous sommes producteurs mais aussi transformateurs pour répondre aux exigences de nos clients.



## NOS PÔLES ET UP

### 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'Odé (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 MARCHÉ | 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 DÉLICÉS 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 | Grézy-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)

### VEGETAL

- 35 LES MOULINS DE SAINT ARMEL | Cléguérec (56)
- 36 LE 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 FAISSOLE | Annot (04)
- 40 LE FOURNIL DU VAL DE LOIRE | Joué-lès-Tours (37)
- 41 FILET BLEU | Saint-Evarzec (29)
- 42 ANTARTIC II | Charnes-sur-Rhône (07)
- 43 LES DÉLICÉS DE SAINT LÉONARD | Theix (56)
- 44 SVELTIC | Laillé (35)
- 45 KERANNA PRODUCTIONS | Plumelin (56)
- 46 TRAITÉUR DE LA TOUQUES | Croisilles (61)
- 47 DUMORTIER | Tourcoing (59)
- 48 KERLYS | Locoal-Mendon (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 BROCLIANDE | Ploërmel (56)
- 54 MANUFACTURES DU CHÂTEAU | Nogent-le-Rotrou (28)
- 55 MDCEA | Nogent-le-Rotrou (28)
- 56 SÂVE | 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)

# ENTRETIEN CROISÉ

JEAN-BAPTISTE SARIA & NATHALIE FLORENT

**Rencontre avec Jean-Baptiste Saria, Président d'Agromousquetaires, et Nathalie Florent, Directrice Générale pour faire le bilan de l'année 2021, une année de défis et de transformations ambitieuses pour un collectif en route vers l'avenir.**

**Quel bilan faites-vous de cette année 2021 ?**

**Nathalie Florent.** Nous gérons aujourd'hui des crises à multiples facettes. L'année 2021 a été un cas d'école, avec une deuxième année de Covid mais aussi avec la crise ETO (oxyde d'éthylène) autour de pesticides encore utilisés dans certains pays du monde mais qui sont aujourd'hui interdits en France. Cette crise nous a amené à encore augmenter le niveau d'exigence de la fabrication de nos produits et de nos approvisionnements, et c'est tant mieux ! Aujourd'hui, toutes les équipes d'Agromousquetaires le savent - et en particulier les managers : ils doivent être armés pour affronter un monde qui va être en permanence en mutation.

**Jean-Baptiste Saria.** Face à ces défis, nos équipes sont exceptionnelles dans leur capacité d'agilité et de réaction rapide. Après une année déjà difficile en 2020,

Agromousquetaires a su faire face avec brio aux crises de 2021 : nos équipes sont plus prêtes que jamais et font preuve d'une grande dextérité pour identifier les facteurs de risques et régler les problèmes avec sang-froid. Si nous sommes prêts, c'est justement parce que nous n'avons pas attendu les crises pour s'y préparer ! La structure était posée et a tout de suite été mise à rude épreuve, mais elle a résisté et cette résilience est toute à l'honneur de nos 11 000 collaborateurs.

**Quels sont les enjeux clefs pour vous aujourd'hui ?**

**N. F.** Si je devais résumer nos enjeux en un mot, ce serait celui de « ressources ». Déjà, la sécurité de la matière, parce que nous pourrions toujours avoir les plus beaux outils du monde et les plus beaux magasins, si nous n'avons pas accès à des ressources de qualité, ce sera problématique. Nous y sommes extrêmement vigilants, car nous tenons à notre résilience, c'est un devoir vis-à-vis de nos clients. Et dans les ressources, il y a aussi la ressource humaine, qui compte beaucoup pour notre collectif. Comme de nombreuses entreprises, nous sommes confrontés à une pénurie de main-d'œuvre et de savoir-faire, d'où le lancement de notre marque employeur « Responsables par nature », en juin 2021.

**J-B. S.** Les enjeux de développement durable nous obligent : Collectif d'Avenir a été un moment d'engagement fort pour

nous, sur tous les fronts en déployant de nombreux chantiers, qu'il s'agisse d'emballage, de recyclage, des énergies renouvelables, de bien-être animale, etc. Par exemple, avec Hysoléo, nous avons une unité de production à 100% alimentée en éolienne. Nous travaillons aussi avec une startup pour mettre au point des produits innovants qui s'inscrivent dans des boucles d'économie circulaire inédites, comme nous le faisons avec les « Couches fertiles », ces couches compostables qui pourraient relever un véritable défi écologique : aujourd'hui, 3,5 milliards de couches sont jetées chaque année en France.

**Comment mieux produire pour mieux vivre dans ce contexte ?**

**N. F.** Quoi qu'il arrive, nous n'arrêtons jamais de repenser nos produits. Notre R&D n'hésite pas à s'adosser à des experts extérieurs, à des ONG ou des universités notamment, pour reformuler notre gamme de produits – ou pour en créer de nouveaux ! En 2021, nous avons notamment lancé le premier biscuit au Nutriscore A (en MDD, hors rayon diététique) dont nous sommes très fiers. L'autre point, c'est de travailler avec le monde agricole pour sécuriser l'approvisionnement.

**J-B. S.** Un point important, c'est d'y aller étape par étape. N'oublions pas que notre rôle est aussi d'embarquer le consommateur et de le convaincre de choisir des produits qui sont meilleurs pour sa santé et pour celle de la planète...



Jean-Baptiste SARIA, Président d'Agromousquetaires & Nathalie FLORENT, Directrice générale Agromousquetaires

**« LES ENJEUX DE DÉVELOPPEMENT DURABLE NOUS OBLIGENT : COLLECTIF D'AVENIR A ÉTÉ UN MOMENT D'ENGAGEMENT FORT POUR NOUS, SUR TOUS LES FRONTS EN DÉPLOYANT DE NOMBREUX CHANTIERS, QU'IL S'AGISSE D'EMBALLAGE, DE RECYCLAGE, DES ÉNERGIES RENOUVELABLES OU ENCORE DE BIEN-ÊTRE ANIMALE ».**

Jean-Baptiste SARIA, Président d'Agromousquetaires

il faut parfois qu'il accepte de changer certaines de ses habitudes, que ce soit sur le packaging, sur le prix et même sur le produit : nous avons lancé un sirop de menthe sans colorant, un produit osé qui peut désorienter certains consommateurs, et pour cause : il est transparent ! Le consommateur doit lui aussi s'impliquer : c'est obligatoire.

**L'année 2021 a vu le lancement de Collectif d'Avenir. Pourquoi ce nouveau projet d'entreprise ?**

**J-B. S.** Dès sa naissance, Agromousquetaires était un projet collectif, avec des unités de production dans toute la France bénéficiant de différents degrés d'autonomie, ainsi que des filières de tailles différentes. Avec

Collectif d'Avenir, nous les avons regroupées dans 6 pôles d'excellence pour créer toujours plus de synergies tout en conservant les spécificités qui font notre richesse... c'est ça, être un collectif !

**N. F.** Avec Collectif d'Avenir, nous avons engagé notre transformation pour répondre aux nouvelles attentes sociétales dans un monde qui change vite.

**« AGROMOUSQUETAIRES EST UN ACCÉLÉRATEUR DE CARRIÈRE ET DE MOBILITÉ. NOUS AVONS TOUS LES AVANTAGES D'UN GRAND GROUPE, AVEC CETTE CAPACITÉ D'ÉVOLUER D'UN MÉTIER OU D'UN PÔLE À L'AUTRE – ET D'UNE ENTREPRISE À TAILLE HUMAINE. NOUS DONNONS BEAUCOUP DE VALEUR À LA PROXIMITÉ ET CELA FAIT TOUTE LA RICHESSE D'UNE EXPÉRIENCE CHEZ NOUS. »**

Nathalie FLORENT, Directrice Générale d'Agromousquetaires

C'est une ambition forte portée sur le temps long. Originellement orienté sur la protéine animale (70% de notre chiffre d'affaires était réalisé sur le bœuf, le porc et le poisson), notre groupe opère plusieurs rééquilibrages, notamment en faveur des filières végétales. Toujours en prenant soin de mieux produire, avec des produits plus responsables et plus sains. Notre avenir se conçoit en collectif, avec nos clients bien sûr, mais aussi avec le monde agricole avec lequel nous avons noué depuis des années des relations de confiance en nous engageant auprès d'eux : nous avons été précurseurs sur les partenariats avec la filière porc, blé et lait, et nous comptons bien continuer à l'être.

**Ce collectif, vous le formez aussi avec vos adhérents. C'est une fierté ?**

**J-B. S.** C'est un point de différence dont nous sommes fiers. Nos adhérents sont des chefs d'entreprises indépendants qui ont des points de vente Intermarché, Netto, Bricomarché, ils ne sont donc pas forcément issus du monde de l'industrie ! Pourtant, ils peuvent se positionner sur des fonctions de décision et porter les ambitions des unités de production des pôles. Aujourd'hui, nous avons un groupe d'adhérents formidable, très à l'aise et qui a la connaissance et la compréhension de ce que sont les usines.

**N. F.** Tout cela a été créé en à peine deux ans et demi... et les adhérents sont plus actifs que jamais ! Cet engagement collectif du terrain, c'est quelque chose d'unique. Nos collaborateurs le savent : au mieux leurs adhérents seront prêts, armés sur l'ensemble des sujets de leur pôle, au mieux pourront-ils le valoriser à l'externe.

**Parlons des collaborateurs, justement. Comment sont-ils intégrés dans ce « collectif d'avenir » ?**

**N. F.** Nous avons commencé par co-construire le projet des cinq prochaines années avec eux. Plus d'une centaine de collaborateurs de tous les métiers, cadres ou opérationnels sur site, se sont engagés dans cette démarche itérative, qui nous a permis d'identifier pas moins de 5000 actions, que nous avons ensuite structurées en programmes, chantiers puis

en axes. Ces derniers sont au nombre de trois et sont tous des qualificatifs de notre collectif : engagé, partenaire et efficient. C'est ce que nous sommes et ce que nous voulons être.

**J-B. S.** Le projet « Collectif d'avenir » a été lancé en pleine pandémie : comment embarquer un collectif quand on ne peut pas se voir, encore moins se retrouver autour d'une table ? Il a fallu trouver des outils pour se retrouver ! L'année 2021 a

été marquée par une grande créativité pour connecter ce collectif, des plénières digitales en live, des réunions TEAMS interactives... c'était un devoir pour que les collaborateurs et aussi les adhérents puissent s'approprier le projet. Hors de question que celui-ci reste juste théorique, une simple feuille de papier avec des objectifs.

**Quels ont été les grands chantiers de ce collectif en 2021 ?**

**J-B. S.** Notre priorité, c'est la performance économique de nos six pôles, leur créativité et leur capacité à fabriquer des produits qualitatifs qui ont du sens pour nos clients. Chaque pôle fait face à des défis propres, dans un contexte d'évolution des attentes des consommateurs, de défis sociétaux ou logistiques. Sur le pôle Bœuf, les activités carnées sont en recul et notre stratégie consiste à évoluer vers des produits premium. Sur le pôle Mer, aujourd'hui nous avons tout un armement à transformer tout en subissant de fortes contraintes écologiques de sourcing ; tandis que sur le pôle végétal, aujourd'hui, le défi vient des matières premières, bien évidemment.

**N. F.** En 2021 et plus encore en 2022, notre priorité est de renouer avec des dynamiques de volume dans un contexte de sortie de crise. Dans chacun de nos pôles, nous avons insufflé une vraie culture client, et pour cause : être un collectif partenaire, c'est se rappeler que nous sommes au service d'un réseau de distribution (Intermarché, Netto, Bricomarché) et que c'est là notre premier objectif.



**Qu'est-ce qui fait la spécificité d'Agromousquetaires aujourd'hui ?**

**N. F.** Agromousquetaires est un accélérateur de carrière et de mobilité. Nous avons tous les avantages d'un grand groupe, avec cette capacité d'évoluer d'un métier ou d'un pôle à l'autre - et d'une entreprise à taille humaine. Nous donnons beaucoup de valeur à la proximité et cela fait toute la richesse d'une expérience chez nous. L'autre point, c'est que 100% de nos usines sont en France. Notre entreprise a un ancrage local exceptionnel et nous en sommes fiers.

**J-B. S.** Malgré la taille de l'entreprise, notre culture d'entreprise reste la proximité et une certaine autonomie : nos activités vivent par elles-mêmes, et cela donne un supplément d'âme et de sens à notre quotidien. D'autre part, l'assise du groupement Les Mousquetaires nous permet de nous projeter et d'oser être encore plus ambitieux et plus innovants. Ce que nous faisons : même si nous sommes un fabricant de marques de distributeur, nous ne sommes pas des suiveurs, au contraire. Nous avons lancé une barquette composée à 75% de carton, labellisé FSC, dont 70% de carton

recyclé pour remplacer les barquettes plastiques sur certaines références de viande, une bouteille 100% recyclable rPET pour le lait, et j'en passe !

**Un mot de la fin pour vos collaborateurs ?**

**J-B. S.** Nous ne pourrions pas faire perdurer ce Collectif d'Avenir sans chacun d'entre vous ! Aujourd'hui, la dynamique est positive, avec des collaborateurs engagés et enthousiastes... dès lors, nous comptons sur vous pour accueillir les futurs talents de l'entreprise et les intégrer parmi vous. Transmettez-leur notre culture d'entreprise, nos valeurs et notre amour de votre métier. Chez Agromousquetaires, notre première richesse, c'est l'humain. Vous êtes les porteurs de la vie de l'entreprise !



# UN COLLECTIF ENGAGÉ

Notre collectif se transforme. Plus que jamais, nous sommes engagés pour une alimentation saine, conjuguant plaisir et santé, nutrition et sécurité. Nous cherchons à adapter nos pratiques aux enjeux d'actualité. Cet engagement, nous le portons envers tout notre collectif de femmes et d'hommes sur tout le territoire.

VALORISER L'ENGAGEMENT ET LE SAVOIR-FAIRE DE NOS COLLABORATEURS

# ENGAGÉ POUR NOS TALENTS !



« Être responsables par nature, c'est notre force !  
C'est ce que nous sommes : un collectif de gens passionnés et engagés.  
Cet engagement, c'est ce qui nous caractérise. »

Fabienne NOAILLY, Directrice du développement RH

Notre engagement et nos savoir-faire sont ce que nous avons de plus précieux. En 2021, nous avons choisi de valoriser ces talents qui, partout en France, mettent leur passion au service du mieux manger. C'est ainsi qu'est née notre marque employeur : « Responsables par nature ».

En novembre dernier, lors de la semaine nationale de l'emploi de l'agroalimentaire, Agromousquetaires a dévoilé sa nouvelle marque employeur « Responsables par Nature ». Elle vient d'une ambition : offrir à chaque salarié Agromousquetaires l'opportunité d'appartenir à un collectif dont il est acteur - et valoriser le savoir-faire et le savoir-être « responsable » des industriels agroalimentaires.

## UNE MARQUE EMPLOYEUR POUR RENFORCER NOTRE FIERTÉ D'APPARTENANCE

« Fruit d'un travail d'atelier avec les équipes et les managers, cette signature est née du désir de mieux comprendre qui nous sommes, et qui nous voulons être », explique Fabienne Noailly, Directrice du développement RH. Une démarche d'introspection pour pointer du doigt la bonne direction, et s'accorder sur des valeurs qui rassemblent notre collectif.

L'**accompagnement**, notre multitude de sites de production permet la mobilité et le développement de carrière. La **diversité**, traduite par nos multiples métiers et une accessibilité renforcée par la présence de notre Campus de formation. Le **savoir-faire**, car nous sommes un groupe « Made in France » avec des collaborateurs qui œuvrent chaque jour pour permettre aux Français de « Mieux Manger ». La **proximité**, notre ancrage territorial fort et intégré nous permet à la fois d'être proche des besoins clients et proche du monde agricole.

« Responsables par nature » exprime notre ADN : une responsabilité qui, pour nous, coule de source ! Dans la continuité de cette signature, une campagne a été lancée en novembre 2021 qui mettait à l'honneur nos collaborateurs pour incarner ces valeurs : Coralie, Maxime, Anne et Lise étaient les nouveaux visages de cette première campagne.

## RESPONSABLES PAR NATURE

Chaque jour, nous œuvrons pour permettre aux Français de **mieux manger**. Nous défendons des valeurs qui répondent aux **consommateurs de demain**. Qualité, production locale, **engagements**. Nous sommes fiers d'appartenir à un **collectif** au sein duquel chacun peut être acteur. Être **responsable** est dans notre nature. Être **Responsables par Nature** c'est aller toujours plus loin ensemble !

**400**  
alternants chez  
Agromousquetaires

**120**  
embauchés en CDD-CDI  
depuis 2 ans

**192**  
nouveaux tuteurs  
en 2021

## ENCOURAGER LA TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE

Depuis toujours, Agromousquetaires met un point d'honneur à favoriser le transfert des compétences auprès des talents de demain. Ainsi, notre première volonté est de mieux accueillir et intégrer les plus jeunes. Dans le cadre d'un accord avec nos partenaires sociaux sur la transition générationnelle, nous avons mis en place un système de tutorat : 120 tuteurs en 2020 et plus de 192 nouveaux en 2021. Une manière concrète d'assurer la transmission des savoirs.

### L'alternance : notre engagement pour créer des vocations

Chaque année, ce sont plus de 400 alternants et stagiaires qui poussent les portes d'un de nos 70 sites Agromousquetaires et nos ambitions pour eux sont grandes. Pour 2021, l'objectif fixé était de 4% d'alternants parmi nos effectifs avec une orientation majeure vers les métiers de la production et maintenance. Nous sommes à 4,10%



dont 70% sont dans les métiers de la production et maintenance.

Création ou renforcement de liens avec des écoles, implication dans le dispositif gouvernemental « 1 jeune, 1 solution », accueil dans la durée de nos alternants, développement de formation en interne sur notre campus d'entreprise, nous avons multiplié les mesures pour proposer la meilleure expérience possible à nos alternants.

Pour aller plus loin, nous avons mis en place la Semaine de l'alternance : un événement 100% digital qui permettait, depuis une plateforme dédiée et en quelques clics, de prendre rendez-vous directement en ligne avec le recruteur de l'unité de production associé à l'offre d'alternance. Une façon innovante de dynamiser et faciliter le recrutement au cœur de nos sites tout en répondant aux contraintes sanitaires.

### Un accélérateur de carrière pour les jeunes

Nous voulons que l'alternance joue à plein son rôle de tremplin vers l'emploi. Pour cette raison, nous aidons les jeunes dans leur intégration à la vie active : accompagnement dans la recherche d'un logement grâce à Action Logement, dispositifs favorisant le passage des examens du code et du permis de conduire, etc.

« Notre objectif, c'est de garder les jeunes en apprentissage à l'issue de leur alternance en leur proposant un contrat... et ensuite en CDI ! » explique Fabienne Noailly. Grâce à l'alternance, nous avons aujourd'hui couvert 36% de nos départs à la retraite. Nous comptons plus de 700 collaborateurs de moins de 26 ans en CDI : soutenir le dynamisme de ces jeunes passe par notre engagement auprès d'eux... et nous ne comptons pas nous arrêter en si bon chemin.



### VALORISER ET FORMER AUX 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. Aujourd'hui, ces métiers restent malheureusement mal connus, voire méconnus. Face à cette situation, Agromousquetaires a développé une solution originale et créatrice d'emplois.

#### Création d'un nouveau Bac Pro Maintenance

Depuis plusieurs années, les difficultés de recrutement sur les métiers de la maintenance posent un véritable défi sur des profils techniques pourtant essentiels à nos activités. En 2020, un webinaire a été créé pour faire connaître ses métiers ainsi que 5 sessions de job dating avec des recrutements à la clé.

Pour aller plus loin en 2021, Agromousquetaires a créé une formation spécifique Bac Pro Maintenance des Systèmes de Production Connectée. À travers des partenariats avec des écoles, nous proposons cette formation à un métier polyvalent, avec une garantie d'emploi en sortie de formation. « Chez Agromousquetaires, nous ne disons jamais « Il faudrait », mais plutôt « On le fait » ! Nous manquons de collaborateurs sur les fonctions de maintenance ? Alors on met en place un Bac Pro Maintenance. Être attentiste, ce n'est pas dans notre ADN ! » explique Fabienne Noailly.

### Protéger la santé de tous nos collaborateurs

**Dans un contexte de poursuite de la pandémie, la santé et la sécurité des collaborateurs n'ont jamais autant été une priorité.**

Nous avons entamé une démarche poussée d'amélioration des conditions de travail, qui constitue d'ailleurs le premier chantier de notre plan Collectif d'avenir 21-25.

Une préoccupation qui s'est concrétisée par la mise en place d'événements, et de formations visant à accompagner tous les sites dans leur démarche santé, ainsi que l'édition d'un guide « Santé et ergonomie au travail ».

### POUR LES TALENTS D'AUJOURD'HUI... ET DE DEMAIN !

Chez Agromousquetaires, nous sommes engagés pour l'évolution professionnelle de chacun, pour préparer nos équipes aux métiers d'aujourd'hui et de demain. Pour développer leur employabilité, Agromousquetaires s'engage à valoriser leurs compétences, créer des vocations par l'expérience et la formation, encourager et favoriser des parcours riches et diversifiés.

#### Collectif, confiance, courage : mot d'ordre du management

Dans la continuité de « Responsables par nature », nous avons travaillé cette année à une nouvelle charte de comportement que nous voulons que nos managers incarnent. Une démarche collective pour déployer notre exigence au quotidien dans l'organisation, et la conserver au fil du temps.

Cette exigence se résume en 3 mots : « Collectif, Confiance, Courage ». Chaque manager pourra discuter avec ses équipes de ce que signifient ces mots dans leur quotidien et de ce qui constitue une preuve de bons comportements managériaux. Une approche collaborative qui contribue à faire grandir tout le monde et à installer cette ambition de manière durable.

#### Aux côtés de nos managers

L'année 2021 a été une année de transformation ambitieuse dans un contexte instable. Plus que jamais, les compétences managériales ont été nécessaires pour embarquer les équipes dans ces changements, et maintenir notre exigence. Pour cette raison, nous avons lancé de nouvelles formations ou renforcé les existantes pour accompagner nos managers dans cette transition à tous les niveaux de l'entreprise : formation Manager Performant, parcours Manager opérationnel au sein de nos

**Palmarès CAPITAL**   
Meilleur employeur

Agromousquetaires figure cette année encore au palmarès annuel des **500 meilleurs employeurs de France**, et gagne même 3 places par rapport à l'an passé.

UP et la continuité de nos parcours Université : Manager de la Proximité et Manager de la performance industrielle. « C'est une manière d'être aux côtés de nos managers dans ces temps de transformation ! » explique Fabienne Noailly. Des formations à la Gestion de projet en eLearning ont aussi été ouvertes pour continuer d'outiller nos managers.



MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX VIVRE, UNE MISSION QUE NOUS PORTONS AU QUOTIDIEN

# ENGAGÉ POUR UNE ALIMENTATION SAINES

**La qualité de nos produits est notre priorité : nous veillons à proposer une alimentation saine, sûre et savoureuse à tous nos clients. Dans une dynamique d'amélioration continue de la qualité nutritionnelle, nous innovons au service du « mieux manger ».**

En janvier 2019, Intermarché lançait le projet Bprod (Bénéfices Produits) : un projet d'amélioration de la qualité nutritionnelle de 900 de ses produits à marque propre et de suppression de 140 additifs contestés de nos recettes, un engagement fort pour répondre aux attentes des consommateurs. Ce n'était qu'un début !

Dès la fin 2020, nos équipes de Recherche & Développement avaient atteint cet objectif, optimisant significativement la qualité nutritionnelle et la composition de 600 produits. Notre statut unique de Producteurs & Commerçants est un véritable atout car nous gagnons en flexibilité, rapidité et performance. Ces optimisations sont déjà visibles par

les consommateurs, via les améliorations significatives des notes des produits reformulés.

Et maintenant ? Une nouvelle étape ambitieuse : continuer à supprimer le nitrite E250 et le carbonate de sodium E500 sur tous les produits à marque propre d'ici 2025. Plus largement, la démarche Bprod s'inscrit dans un plan de progrès global et transversal pour parfaire l'ensemble de l'offre de Marques Propres sur les 18 attentes

consommateurs répondant à des enjeux santé, environnementaux, et sociétaux sans perdre de vue le goût !

Avec cette démarche structurée à laquelle Agromousquetaires contribue à hauteur de 2000 références produits PGC/FLS, nous souhaitons accélérer sur le « Mieux Manger » afin de proposer aux consommateurs des bénéfices tangibles avec des produits plus durables, meilleurs pour la santé et toujours accessibles financièrement.

## 130 professionnels de la R&D passionnés dans nos usines Agromousquetaires



**Impliqués en première ligne dans les unités de production Agromousquetaires, ils ont mutualisé leurs savoir-faire** et échangé avec les opérationnels et les fournisseurs pour revisiter les textures, la qualité nutritionnelle des produits, trouver de nouvelles techniques culinaires sans dénaturer le goût et la qualité des recettes. Certains additifs ont été supprimés comme le glutamate, d'autres E171 comme le dioxyde de titane ont été remplacés par des substances naturelles comme l'extrait de radis.



### ON EST MIEUX « SANS » !

Nous sommes toujours en recherche de solutions pour proposer des produits plus sains et plus naturels. En 2021, plusieurs projets se sont démarqués et plusieurs ont été récompensés.

#### La charcuterie cuite se réinvente pour une alimentation plus saine et plus responsable

En mars 2018, Monique Ranou prenait le chemin du « Mieux Manger » en étant la première MDD à lancer son jambon avec conservation sans nitrite, suivi des lardons et d'un rôti en 2019. En 2021, les efforts fournis par nos unités de production du pôle porc - et nos agriculteurs partenaires - ont permis d'aller encore plus loin en prenant un virage majeur avec l'amélioration de 15 recettes. Les produits sont passés, selon les références, en conservation sans nitrite, sans antibiotique dès la naissance et porcs nourris sans OGM.

#### Oser un sirop de menthe transparent, car sans colorant

Améliorer nos produits implique aussi d'accompagner le consommateur vers le mieux manger. Parfois, il faut donc changer ses habitudes de consommation ! En mars 2022, nous avons lancé un produit innovant : un sirop de menthe Paquito transparent. Pourquoi ? L'habitude couleur verte provient d'un colorant. Un exemple percutant, plus vertueux et plus naturel. « Vraiment vert », en fait !



**AUJOURD'HUI**  
Monique Ranou compte

**36 PRODUITS**  
en conservation sans nitrite

**18 PRODUITS**  
sans OGM et sans antibiotique





## « La confiance des consommateurs, ça se construit ! »

Cette confiance met longtemps à s'acquiescer... et bien moins à se perdre. Pour garder cette confiance, nous devons leur offrir des produits sains, de qualité et utiliser les ressources, tout en préservant le capital. »

**Benoît BESSON,**  
Directeur général Pôle Mer



## EN QUELQUES MOTS

Le label « Zéro Résidu de Pesticides »



Créé en 2018 par le Collectif Nouveaux Champs, le label ZRP est le fruit d'une agriculture de précision basée sur le déploiement de méthodes alternatives de protection des cultures, et s'appuie aussi sur un engagement de résultat garantissant l'absence de résidu dans les aliments labellisés.

## 80% DE VINS EXPERT-CLUB

seront issus d'exploitations HVE d'ici 2023. **ET 100% EN 2024, soit un an plutôt que prévu.**

de la transition agroécologique avec les démarches de certifications HVE et BIO, Expert Club répond aux attentes des producteurs et des consommateurs de vivre mieux.

Cette nouvelle gamme, constituée d'un Bordeaux Rouge, d'un Bordeaux Rosé et d'un Côtes-de-Bourg est sélectionnée et embouteillée par Fiée des Lois à Prahecq. Partenaires depuis 18 ans, FDL et les vignerons de Tutiac, qui rassemblent plus de 500 viticulteurs, se sont associés pour réaliser ces trois cuvées. Ces vins labellisés ZRP par le Collectif Nouveaux Champs sont en vente dans 1 200 points de vente Intermarché partout en France. « Le lancement de cette nouvelle gamme de vins ZRP répond à notre volonté de sortir du conventionnel pour proposer une gamme de vins Expert-Club plus respectueuse de l'environnement et de la santé de nos partenaires agricoles et des consommateurs », explique Jean-Baptiste Saria, Président d'Agromousquetaires.

## S'ALIMENTER AVEC PLAISIR, CONSOMMER EN TOUTE CONFIANCE

Notre mission, c'est de protéger la santé du consommateur et de garantir l'excellence de la qualité de nos produits. Depuis 20 ans, nous progressons pour mieux maîtriser la formulation de nos produits et garantir leur sécurité sur toute la chaîne de production. En tant que producteurs et commerçants, notre effort se porte aussi bien sur la formulation que sur la création de filières pour sécuriser la production.

### Lancement d'une gamme de vins de Bordeaux Zéro Résidu de Pesticides (ZRP)

Après le lancement en 2019 de vins certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE), Intermarché et Agromousquetaires poursuivent leur démarche agro-écologique en créant une gamme de vins qui ont reçu le label « Zéro Résidu de Pesticides » (ZRP) remis par le Collectif Nouveaux Champs. Pionnier

### Innovation : des biscuits au Nutri-score A

Notre unité de production propose en ce début d'année des nouvelles références Chabrior qui allient la gourmandise et le mieux-manger. La marque est la première MDD (marque de distributeurs) à proposer des références avec le Nutri-score A au rayon biscuits (hors diététique). Des biscuits fabriqués sans huile de palme, à partir de farines françaises et d'œufs de poules élevées en plein air. La preuve qu'il est tout à fait possible de manger sainement tout en se faisant plaisir !

### Le végétal à l'honneur pour répondre aux attentes des consommateurs

Depuis novembre 2021, un centre technique d'expertise sur les protéines végétales a été créé au sein d'Agromousquetaires. Il a pour objectif la création de nouvelles recettes et de nouveaux concepts en mettant en œuvre les protéines végétales : pois,

blé, soja. Au-delà du travail sur les alternatives à la viande avec la création de nouveaux concepts, l'équipe du centre travaille désormais sur des déclinaisons végétales de nos recettes traditionnelles en respectant la raison d'être d'Agromousquetaires : « mieux produire, pour mieux vivre ».

### En 2021, faire mieux avec « moins »

Cette année, nous avons continué d'améliorer la qualité nutritionnelle avec des produits comme les pâturettes avec 30% de matières grasses en moins, les compotes sans sucre ajouté Paquito Bio et la boisson St Marguerite Citron. Un exemple avec la réduction du sel, qui est un véritable problème de santé publique : depuis plusieurs années, les équipes R&D de la filière céréales ont réduit le taux de sel de 20% et de nouveaux essais ont été entrepris à l'usine des Moulins de Saint-Aubert pour viser un taux résiduel de 1,3% pour la référence de la baguette « Constance ».



## Produits de l'Année 2022 pour :



Toute la gamme de charcuterie sans nitrite, sans antibiotique, sans OGM de chez Ranou ;



Toute la gamme Ranou Bio ;



Toute la gamme de pain de mie Chabrior (hors bio) ;



Les pâturettes -30% de matière grasse et de sucre (2 références) ;



La baguette Constance HVE.

ADAPTER NOS MANIÈRES DE PRODUIRE AU SERVICE  
D'UNE MÊME MISSION : MIEUX PRODUIRE POUR MIEUX VIVRE

# ENGAGÉ POUR L'ENVIRONNEMENT

**Protection des territoires et de la biodiversité, transition écologique, bien-être animale... Notre collectif veut proposer des produits sains et responsables. Nous tenons tout particulièrement à la bonne information de nos consommateurs, grâce aux filières labellisées Haute Valeur Environnementale ou à nos pratiques de pêche responsables.**

Avec détermination, nous nous engageons partout en France pour continuer d'améliorer nos pratiques. Face à l'urgence environnementale, nous nous devons de relever ces défis rapidement, et collectivement : accompagner la transition agro-écologique de tous nos partenaires en s'engageant auprès d'eux sur la durée, c'est jouer notre rôle de producteurs et commerçants.

## PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

En 2020, nous avons lancé avec Intermarché le projet #Défi Emballage avec un objectif : atteindre 100% de nos emballages recyclables,

réutilisables ou compostables. En 2021, toute l'énergie de nos cellules de R&D présentes dans chaque usine a été déployée pour trouver de nouveaux concepts, technologies ou équipements plus économes en ressources.

### Lancement d'un emballage responsable !

Agromousquetaires, Intermarché et Netto ont imaginé un emballage plus écologique destiné à emballer 31 références de viande des marques Jean Rozé et Netto. Imaginé avec ASV Packaging, ce procédé innovant permet de supprimer le suremballage en plastique du produit, mais aussi de remplacer la barquette en plastique par une barquette composée à 75% de carton, labellisé FSC, dont 70% de carton recyclé. Cette technologie réduit de moitié l'utilisation du plastique vierge présent dans le packaging.

### Le plastique recyclable (rPET) fait son chemin

Après avoir créé une bouteille de lait recyclable, nous avons lancé des gammes de bouteilles Aix-les Bains et Native (33cl) en 100% rPET, 50% pour les bouteilles Fiée des Lois et 25% pour Ondine. La prochaine étape ? Une filière rPET permettant de collecter des bouteilles directement sur les points de vente Intermarché pour être recyclées.

### Economie circulaire en haute mer

Premier armateur de pêche fraîche en France, Intermarché et le pôle mer

d'Agromousquetaires utilisaient jusqu'à présent des caisses en polystyrène à usage unique pour transporter le poisson de ses unités de production aux points de vente Intermarché et Netto. Conscients de leur impact négatif sur l'environnement, ils ont fait le choix de les remplacer progressivement par des caisses IFCO isothermes, réutilisables et entièrement recyclables.

Ce nouveau dispositif permettra, en effet, d'économiser 160 tonnes de polystyrène par an et d'éviter l'émission de 525 022 kg CO<sub>2</sub> eq/an<sup>1</sup>, grâce, notamment, à la durée de vie de la caisse en plastique, sa réutilisation et le recyclage de ce contenant. Le déploiement se fera progressivement, dans une dizaine de points de vente au démarrage, puis étendu au national d'ici la fin de l'année.

**Objectif  
2025**

100% de nos emballages recyclables, réutilisables ou compostables avec le programme #Défi Emballage



## Prix Impact-Achats



### La direction Achats récompensée pour son implication dans la création de la filière blé CRC et HVE

La direction Achats d'Agromousquetaires a reçu le trophée de Bronze Décisions-Achats trophée Impact Achats. Depuis 2018, le nombre d'exploitations agricoles certifiées Haute Valeur Environnementale est passé de 33 à 237, et la production de ce blé a été multipliée par 6,5. Ce succès s'est effectué grâce aux perspectives de volume, assurées sur cinq ans, par l'influence des primes HVE qui valorisent les changements de pratiques chez nos partenaires agricoles. Elle envisage à présent de soutenir de manière similaire d'autres filières françaises comme les fruits et légumes.

## DÉVELOPPER DES FILIÈRES RESPONSABLES

Développer des filières responsables, c'est préserver notre écosystème grâce à des initiatives innovantes et durables : renouveler une partie de la flotte de notre filière pêche ou favoriser l'économie circulaire avec les couches fertiles par exemple.

### Nourrir la terre... avec des couches bébés ?

C'est une première française : des couches compostables de la marque Pommette ont été lancées en test l'année dernière par Celluloses de Brocéliande, en partenariat avec la startup Les Alchimistes, spécialistes du compostage en circuit-court.

Le concept ? Transformer un produit jetable en couche 100% biodégradable à partir de déchets de végétaux. L'objectif est double : d'abord réduire l'empreinte environnementale de ce produit habituellement dense en matière issue du pétrole, mais aussi l'inscrire dans une boucle vertueuse d'économie circulaire. Pour ce faire, le composteur local récupère les produits

usagés et les transforme en terreau fertile. Encore à l'étude, ce circuit court trouve une solution originale à un problème sociétal.

Ekopo, média référent de l'économie positive, ne s'y est pas trompé en lui décernant le prix de l'économie circulaire 2021. De son côté, Celluloses de Brocéliande est actuellement dans la création d'une deuxième version de couche biodégradable « plus performante ». À suivre !

**3,5 MILLIARDS**  
de couches sont jetées chaque  
année en France, ce qui représente  
351 000 tonnes de déchets

**85% BIODÉGRADABLES**  
les couches de Cellulose  
de Brocéliande ont vocation  
à nourrir la Terre

<sup>1</sup> Estimation réalisée grâce aux informations publiées par l'ADEME



## « Le développement durable, c'est « faire autrement » ! »

En tant que fabricant de produits agroalimentaires, nous devons non seulement faire autrement dans nos propres actions, mais aussi en accompagnant la transition agricole de tous nos partenaires. Ensemble, nous pouvons réussir, à une condition : s'engager aux côtés des agriculteurs sur la durée pour qu'ils puissent réaliser les investissements nécessaires pour baisser leur empreinte environnementale ».

**Frédéric BÉBIOT**, *Chef d'entreprise Mousquetaire en charge du Pôle Porc*

### ACCOMPAGNER LA TRANSITION AGRICOLE POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Face à la nécessaire réduction de notre impact, une de nos forces est notre **logique de construction de filière** : grandes cultures ou élevage. Pour cette raison, nous nous engageons auprès des agriculteurs dans le développement de filières à Haute Valeur Environnementale (HVE) sur des temporalités longues, bien au-delà des 3 ans voulus par la loi EGalim 2 en protégeant la part agricole des denrées alimentaires. Nous avons mis en place des contractualisations longues et une rémunération juste des coûts de production avec une incitation financière de la transition agricole.



#### Défendre la bienveillance animale

L'exemplarité des pratiques en matière de bienveillance animale est une de nos priorités. Cette année en 2021, nous avons lancé l'élaboration d'un système de management de la bienveillance animale piloté par le groupe, pour assurer cette exemplarité dans tous nos sites. Depuis 2016, nous sommes évalués par le BBFAW, classement annuel international des leaders mondiaux de l'agroalimentaire sur leurs engagements et leur performance en matière de bien-être animal.

Sur le terrain, chaque pôle s'est engagé et a multiplié les audits externes. C'est notamment le cas chez SVA, au pôle Bœuf : après le déploiement d'un système de management de la BTA au sein de ses abattoirs de Vitré et Trémoré, un audit a été réalisé en juin 2021 sur la base de la grille interprofessionnelle, reconnue nationalement, c'est une opportunité pour s'évaluer et pour poursuivre la démarche d'amélioration.

#### ONG et Associations : bien s'entourer pour mieux produire

Aujourd'hui, le consommateur souhaite plus de transparence sur les produits et

activités des organisations. En tant qu'industriel, Agromousquetaires prouve son engagement et sa volonté d'amélioration dans ses pratiques via différentes concertations avec des ONG et des associations. « *Les consultations auprès d'associations et ONG favorisent le transfert de connaissances et de compétences entre le monde associatif et le monde de l'entreprise* », explique Franck Aubry, Directeur Qualité et Développement Durable.

Ces consultations peuvent prendre la forme de simples partenariats rattachés à des projets ou via des interventions spécifiques auprès des équipes Agromousquetaires. Dans d'autres cas, ils prennent vie sous forme de comités parties prenantes consultatifs auxquels prennent part ONG, associations, scientifiques, coopératives...

La construction en 2016 de notre filière HVE en partenariat direct avec les coopératives, les agriculteurs pour le blé et le vin, et les associations en est le parfait exemple. Au début de l'année, les équipes d'Agromousquetaires ont d'ailleurs animé leur 3e comité parties prenantes pour le blé ; quant au second comité du vin, il s'est déroulé courant mars afin de présenter les résultats de nos actions et projets aux ONG.

### LUTTER CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Face à l'urgence environnementale, nous devons agir. Les exigences réglementaires portent sur le temps long et pointent des objectifs ambitieux : notre feuille de route pose un chemin pour y parvenir pas à pas, sur des échéances plus courtes, et porte le changement sur toute notre chaîne de valeur.

#### Lancement du programme bas-carbone d'Agromousquetaires

Le réchauffement de la planète, provoqué par l'activité humaine, est un des plus grands défis de nos sociétés contemporaines. Cette année, Agromousquetaires s'est engagé à contribuer à la Stratégie Nationale Bas Carbone et à la Stratégie Mousquetaires Bas Carbone (SMBC) à travers le programme 16 de Collectif

d'Avenir : tendre vers la neutralité carbone.

Le calcul de notre empreinte carbone va être lancé en 2022 grâce à une collecte de données. Nos trajectoires seront construites avec nos 6 pôles et les directions métiers. En effet, en novembre 2021, nous avons lancé notre programme bas-carbone avec notre conseil d'administration.

#### Naissance d'Hysoléo : nouveau projet de valorisation de l'énergie verte et locale

Depuis le 19 juillet 2021, et ce pour une année entière, nous avons lancé un pilote où la consommation d'électricité des Celluloses de Brocéliande (CDB) du Pôle Circulaire est intégralement couverte par la production d'un parc éolien. Avec ce projet, l'usine s'oriente vers la valorisation de l'énergie verte et locale. Réalisé avec GazelEnergie, le site couvrira 100% des besoins

d'électricité de Celluloses puisque la production annuelle du parc éolien est de ~16 GWh et la consommation de l'UP est de ~14 GWh par an.

Un des points forts d'Hysoléo réside dans la dimension locale : le parc éolien est en effet situé à moins de 30 km de l'unité de production. Très engagées sur le plan environnemental, Celluloses de Brocéliande multiplie les initiatives pour réduire son impact environnemental en récupérant, par exemple, la chaleur générée par les compresseurs d'air et les systèmes de filtration pour chauffer les ateliers de fabrication et 63% des déchets de l'usine sont valorisés.

**100%**  
des besoins d'électricité du site couverts par Hysoléo pendant un an

## « Le choix de l'éolien nous est apparu comme une évidence. C'est une énergie renouvelable qui a fait ses preuves. »

**Benjamin GUIOT**, *Directeur Général Pôle Circulaire*





# UN COLLECTIF PARTENAIRE

Être un partenaire, c'est être un allié. Nous pensons toujours à notre écosystème et développons des relations de partenariat avec tous ses acteurs. Nous portons notre engagement auprès de nos clients, par notre innovation, notre vision stratégique et notre différence - et nous le portons d'abord et avant tout auprès du monde agricole : nous sommes là pour l'appuyer et développer à ses côtés des filières d'excellence respectueuses de l'environnement.

NOTRE PROXIMITÉ AVEC LE MONDE AGRICOLE EST NOTRE FORCE

# PARTENAIRE DU MONDE AGRICOLE ET DES TERRITOIRES

Notre relation unique avec le monde agricole est au cœur de notre modèle. Grâce à notre maillage territorial, nous prenons soin de cette relation avec les agriculteurs, les éleveurs, les pêcheurs. Cette relation peut se résumer en 3 mots : **proximité, confiance et progrès.**

Être proche des producteurs, c'est accompagner la transformation du modèle agroalimentaire, valoriser une agriculture d'origine française, coconstruire des filières d'excellence, sécuriser l'approvisionnement de nos points de vente et proposer aux consommateurs une offre de qualité, sans intermédiaire, qui reflète l'identité de nos terroirs.

### La proximité avec nos partenaires agricoles, un gage de qualité pour les consommateurs

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

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

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



« La proximité avec le monde agricole, c'est notre engagement ! »

Cette proximité se fait avant tout sur le terrain, en partageant notre expérience, en diffusant les meilleures pratiques et en proposant un accompagnement technique pour que cette collaboration soit un vecteur de pratiques plus responsables et plus performantes pour tous. »

Jérôme LEBEC, Directeur général du pôle Bœuf

### PARTAGER (ET INSPIRER !) LES MEILLEURES PRATIQUES

Notre modèle unique de Producteurs & Commerçants nous confère une grande responsabilité face aux attentes de la société en matière d'agriculture et d'alimentation. Il nous engage notamment dans l'accompagnement des producteurs vers des pratiques plus responsables.

### Innovier avec le modèle de la ferme alternative de Ker Angel

À Broons dans les Côtes-d'Armor (22), Agromousquetaires s'est associé à Laurent Dartois, éleveur porcin, pour concevoir une exploitation alternative, aux pratiques d'élevage vertueuses et au modèle économique innovant : « Avec ce projet, nous ambitionnons d'être un facilitateur dans la mise en place de nouvelles pratiques d'élevage en proposant notre expertise à nos partenaires agricoles. Nous voulons contribuer à faire bouger les lignes pour la transition agricole française ! »

explique Jean-Baptiste Saria, Président d'Agromousquetaires.

Avec ses 7500 cochons sur paille annuellement, cette ferme alternative n'utilise que de l'alimentation d'Origine France provenant des exploitations céréalières qui jouxtent la ferme – à l'exception du soja qui, bien qu'il ne soit pas cultivé à proximité, est bien issu de l'agriculture française.

### Ferme du Haut-Gast : pédagogie pour tous

Lors de la Semaine de l'Agriculture 2021, un nouveau reportage sur la ferme du Haut-Gast a été diffusé en ligne. Créée par la SVA Jean Rozé en Ille-et-Vilaine, filière bovine et ovine d'Agromousquetaires, la ferme du Haut-Gast a pour vocation de tester les bonnes pratiques identifiées pour l'élevage de gros bovins, avant leur généralisation. Tous les animaux y vivent en plein air et s'alimentent de produits 100% sans OGM.

Ferme modèle et ouverte à tous, elle partage les bonnes pratiques sur l'environnement, la qualité et le bien-être animal, pour aider les éleveurs à répondre aux attentes sociétales : « Le bien-être est un point capital pour nous ! Tous les ans, avec l'Institut de l'élevage, un audit est réalisé à la ferme pour évaluer les pratiques. Nous sommes ensuite prescripteurs auprès des 750 éleveurs partenaires de la SVA », explique Fabien Cornen, Directeur Achats Vifs du pôle Bœuf. Mieux encore, cette ferme participe à Life Beef Carbon, projet européen de réduction des émissions de gaz à effet de serre liées à la production de viande de bœuf (objectif - 15% à échéance 2025).

## ENGAGÉ AUPRÈS DU MONDE AGRICOLE

**+ DE 30 ANS**  
de partenariats avec les éleveurs

**15 000**  
**PRODUCTEURS**  
agricoles partenaires

**+ DE 1,6 MD€**  
de matières premières agricoles françaises achetées par Agromousquetaires en 2021



**1 MD€**  
de viande



**230 M€**  
de céréales



**188 M€**  
de lait



**169 M€**  
de produits de la mer



**80 M€**  
de vin

**FAIRE GRANDIR  
LA CONFIANCE AVEC  
LE MONDE AGRICOLE**

## ENGAGÉ POUR UNE RÉTRIBUTION ÉQUITABLE

**Producteurs, commerçants et consommateurs, la pérennité de la filière profite à tous. Notre conviction, c'est qu'une meilleure répartition de la valeur, en circuits courts, a des effets bénéfiques sur la protection de l'environnement et sur la santé.**

### La performance économique pour des filières pérennes

Notre mission est de démocratiser l'accès au « mieux manger », en le conjuguant avec le « mieux produire ». Notre combat, c'est de pratiquer une contractualisation sur du long terme et une rétribution adéquate et équitable pour tous les acteurs impliqués dans la chaîne de production, de transformation et de distribution. Pour atteindre cet équilibre, notre positionnement de Producteurs et Commerçants est un atout de taille : nous maîtrisons l'ensemble de la chaîne de production et pouvons, à toutes les étapes, optimiser son fonctionnement.

### LA MARQUE « LES ÉLEVEURS VOUS DISENT MERCI ! » CÉLÈBRE SON 3<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE

La marque citoyenne d'Intermarché confirme son succès en rayon. Imaginée et coconstruite dès le départ avec les éleveurs partenaires de la Laiterie Saint-Père, Les Éleveurs vous disent MERCI ! a continué son



déploiement pour aider et soutenir d'autres filières agricoles en difficulté. Engagée sur le front environnemental, sociétal et la bien-être animal, cette marque est le fruit d'une rencontre entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs.

### Au service du monde agricole français

Avec 17 références, la marque est présente dans de nombreuses filières agricoles françaises : laitière, bovine, avicole, apicole ou encore porcine. L'élaboration de chaque produit répond aux défis que doivent relever, ensemble, les différents acteurs de la chaîne agroalimentaire :

- S'engager pour une meilleure rémunération des éleveurs pour la transparence auprès des consommateurs ;
- Soutenir les éleveurs dans leurs démarches en faveur du bien-être animal ;
- Préserver l'environnement et la biodiversité.

Les réflexions et le pilotage des actions sont menées en coconstruction, une valeur essentielle dans le projet MERCI !

« En trois ans, la marque Les Éleveurs vous disent MERCI ! a connu un succès grandissant. Cette réussite s'explique notamment par la transparence de la démarche et par l'accueil des consommateurs. Avec la répartition du prix clairement affichée sur le packaging, ces derniers font le choix d'un achat citoyen, et nous les en remercions. C'est ensemble que nous bâtissons l'avenir du monde agricole français », indique Vincent Bronsard, Président d'Intermarché et de Netto.

**6 M€  
DE PRIME  
MERCII !**  
pour les producteurs  
et éleveurs depuis 2018

### Une prime de plus de 1,9 millions d'euros versée pour 2020 aux ±300 producteurs de lait Les Éleveurs vous disent Merci !

À l'occasion de la journée mondiale du lait, qui se tient chaque année le 1<sup>er</sup> juin, Intermarché et Agromousquetaires annoncent avoir versé, pour l'année 2020, une prime de 1,9 million d'euros aux éleveurs laitiers engagés dans la démarche Les Éleveurs vous disent MERCI ! Le 19 mai 2021, les 302 éleveurs laitiers recevaient leur chèque pour l'année écoulée. Une prime de 1 817 626 euros a été reversée aux éleveurs conventionnels. Les 45 éleveurs bio ont, quant à eux, touché une prime de 151 712 euros.

« Avec la marque Les Éleveurs vous disent MERCI !, notre objectif est de faire avancer les choses en coconstruction avec nos partenaires agricoles historiques afin de proposer à nos clients des produits de grande qualité, valoriser des savoir-faire et soutenir les filières avec de meilleures conditions de rémunération pour les éleveurs », précise Jean-Baptiste Saria, Président d'Agromousquetaires.

### Lancement d'un steak haché Les Éleveurs vous disent Merci !

Issu d'un projet coconstruit entre Agromousquetaires et 80 agriculteurs partenaires de SVA Jean Rozé, tous adhérents aux associations d'éleveurs Elvea, ce steak haché Charolais 12% façon bouchère permet, sous la forme d'une contractualisation, de revaloriser le prix payé à l'éleveur à hauteur de 4,35€ par kilogramme en moyenne, soit plus de vingt centimes au-dessus de la cotation actuelle pour la Charolaise. Il a été lancé dans 550 magasins des régions Bretagne et Île-de-France.

## Un nouveau documentaire pour l'anniversaire !



**La chaîne CultivonsNous.tv a proposé un documentaire exclusif dédié à l'histoire du lait Les Éleveurs vous disent MERCI ! et à la genèse du projet.**

L'occasion de découvrir, pendant 30 minutes, le quotidien d'Elodie Ricordel et Amélie Bouyer, deux éleveuses laitières engagées dans la démarche MERCI ! depuis le début. Mais aussi de comprendre le cheminement du lait, du pis de la vache jusqu'au consommateur final.



## Les pomiculteurs aussi vous disent MERCI !

**Les Mousquetaires et Agromousquetaires ont lancé le jus de pomme signé « Merci ».**

Fabriqué en Bretagne par la coopérative partenaire « Les Celliers Associés » à partir des pommes de 11 pomiculteurs d'Ille-et-Vilaine, il est conditionné au sein de l'unité de production Antartic. Pour une brique de jus, 45% de son prix de vente, soit 0,58 euro, est reversé aux pomiculteurs.

**CONTRIBUER AUX  
PROGRÈS DU MODÈLE  
AGROALIMENTAIRE FRANÇAIS**

**S'ENGAGER POUR  
ACCOMPAGNER  
LA TRANSITION  
AGRICOLE...**

**Avec près de 15 000 agriculteurs partenaires dans toute la France, nous sommes conscients de notre responsabilité. Nous voulons ouvrir la voie vers un vrai changement de modèle : les pratiques agricoles conditionnent l'avenir de l'environnement, de l'alimentation et de la santé humaine. Les consommateurs expriment des attentes croissantes sur les produits qu'ils achètent et les entreprises qui les fabriquent. Notre métier est d'y répondre.**

Pour Agromousquetaires, ce combat s'incarne dans une volonté de producteurs responsables et engagés qui s'étend naturellement à nos partenaires agricoles et s'engage dans la voie de l'agroécologie. Nous allons plus loin que des partenariats en les associant à notre démarche de transformation et de progrès :

- Définir ensemble des cahiers des charges exigeants, toujours plus respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la santé ;
- Travailler sur des contrats longue durée – de trois à douze ans – avec nos partenaires agricoles pour soutenir leurs investissements sociétaux et durables, notamment autour du bio, du bien-être animal et de la Haute Valeur Environnementale (HVE).

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

**FILIÈRE BLÉ CRC ET HVE :  
UNE DYNAMIQUE DURABLE  
ET ÉQUITABLE**

En lançant dès 2017 la première filière CRC (Culture Raisonnée Contrôlée) et HVE (Haute Valeur Environnementale), Agromousquetaires s'est engagé sur l'origine de ses matières premières et

sur l'aspect sociétal et environnemental de la production agricole.

Pour répondre aux attentes consommateurs en termes de qualité, de santé et de développement durable, Agromousquetaires intègre depuis 2017 l'amont et l'aval de sa filière blé à travers la contractualisation pluriannuelle, à 5 ans, et le développement de partenariats sur le long terme avec les coopératives productrices de blé et des partenaires meuniers en France, tous engagés dans une logique de plan de progrès autour des certifications CRC et HVE de niveau 3.

C'est la première filière HVE, totalement tracée de la parcelle de blé au point de vente, qui a ainsi été coconstruite.

En 2021, la transformation du rayon boulangerie se poursuit : les références « La Campanière » vont disparaître au profit de la marque « Constance » et bénéficier de nouveaux packagings plus authentiques et plus traditionnels. Parmi ces références, l'incontournable baguette « Constance » adopte un nouveau packaging et entre dans la gamme de pains dont la farine de blé français provient d'exploitations certifiées pour leurs pratiques respectueuses de l'environnement.



**...ET CO-  
CONSTRUIRE  
DES FILIÈRES  
D'EXCELLENCE !**

**ACCORD-CADRE AVEC  
L'ORGANISATION DE  
PRODUCTEURS « LAIT BIO  
SEINE ET LOIRE » POUR  
RENFORCER LA PÉRENNITÉ  
DE LA FILIÈRE LAITIÈRE  
BIOLOGIQUE EN FRANCE**

Constituée de plus de 50 exploitations laitières biologiques, la section Laiterie Saint-Père de l'OP « Lait Bio Seine et Loire » travaille avec Agromousquetaires depuis 8 ans en livrant chaque année 23 millions de litres de lait bio à la Laiterie Saint-Père (44), une des deux laiteries des Mousquetaires. Pour construire ensemble une filière durable et renforcer leurs liens, l'organisation de producteurs et la Laiterie Saint-Père

ont décidé de signer un accord-cadre comprenant plusieurs articles dont la détermination du prix du lait, la gestion des volumes, les modalités de collecte ou encore la cession des contrats.

Pour aller plus loin, cet accord est l'engagement de la Laiterie Saint-Père à accompagner et aider les éleveurs pendant leur conversion vers l'agriculture biologique en achetant leur lait conventionnel avec une prime de 40 euros par 1000 litres pendant deux ans. « C'est un accord que nous avons pensé et imaginé ensemble pour qu'il soit bénéfique à chacun d'entre nous. Il rythmera les prochaines années de notre collaboration avec la Laiterie et nous en sommes très satisfaits », explique Joris Lefort, producteur de lait bio et représentant des livreurs Saint-Père à l'OP Lait Bio Seine et Loire.

Avec cet accord-cadre, la filière Lait d'Agromousquetaires soutient ses partenaires agricoles engagés dans l'agriculture biologique en leur garantissant une rémunération définie, de la lisibilité et un accompagnement vers l'agriculture biologique pour ceux qui le souhaitent.

**151 712 €**

**de primes pour les  
50 adhérents de l'OP Lait Bio  
Seine et Loire dans le cadre  
de la démarche MERCI !**

**CAPITAINE HOUAT LANCE  
LA CREVETTE FILIÈRE  
RESPONSABLE**

L'usine Capitaine Houat du Pôle Mer a développé une crevette filière responsable en partenariat avec Nueva Pescanova. Élevées dans une ferme en Équateur et dans des bassins dédiés à Agromousquetaires, les crevettes filière responsable bénéficient de conditions naturelles d'élevage idéales :

- Respect du bien-être animal ;
- Nourries sans OGM ;
- Élevées sans antibiotique.

La commercialisation de cette crevette dans nos points de vente Intermarché aura des impacts sociétaux et environnementaux bénéfiques dans le pays de production parmi lesquels : l'amélioration des conditions de travail et de vie des femmes, la sensibilisation sur l'impact de l'Homme sur l'environnement ou encore le reboisement de la mangrove en Équateur.



**5 CENTIMES  
par kilo de crevettes vendu  
seront directement reversés  
à la faveur d'un programme  
solidaire en Équateur.**

**Où en sommes-nous  
EN 2021**

**6 COOPÉRATIVES**  
et 237 agriculteurs partenaires  
avec un plan de progrès  
pesticides

**5 000  
HECTARES**  
cultivés CRC / HVE



INNOVER POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

# PARTENAIRE DE NOS CLIENTS



**« Chez Agromousquetaires, l'innovation est un état d'esprit, une volonté d'amélioration continue. Chaque jour, nous tentons d'être plus audacieux. »**

Catherine COLUCCI, Directrice Marketing et Innovation

**Bio, vegans, fabriqués en France... Les attentes des consommateurs se transforment aussi bien sur les produits que sur les modes de consommation. Dans un contexte instable, le rôle de l'innovation est essentiel pour accompagner nos clients dans l'animation de leur gamme et la création de nouveaux produits.**

Être partenaire de nos clients, c'est faire preuve de créativité pour nourrir la préférence à travers la formulation des produits - mais pas seulement ! En tant que Producteurs et Commerçants, 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.

## POUR NOS CLIENTS, INNOVER RIME AVEC COMPÉTITIVITÉ

Moteur de compétitivité des entreprises agroalimentaires, l'innovation est un vecteur de dynamisme dans notre secteur d'activité. Chez Agromousquetaires, la politique d'innovation est au cœur de la stratégie d'entreprise et de notre collectif partenaire : que ce soit sur l'innovation produit, l'emballage, les concepts ou même les process, notre rôle est d'apporter à nos marques propres ou filières stratégiques une différenciation unique pour générer auprès des consommateurs de la préférence à nos enseignes.

## GARDER TOUJOURS LE CAP SUR LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Chez Agromousquetaires, nous nous engageons à être partenaires des consommateurs. Étendre et améliorer

nos gammes actuelles : nouvelles saveurs, nouvelles textures, nouveaux formats... pour répondre à leurs attentes qui évoluent continuellement au gré des tendances. De façon plus large, conquérir des marchés prioritaires et stratégiques fait également partie de notre mission. Pour nourrir nos gammes, nous suivons les tendances émergentes de consommation en France et à l'international, ainsi que l'évolution de toutes les gammes, afin de pouvoir proposer rapidement des produits qui s'inscrivent dans ces courants. En plus de cette attention au marché, nous veillons à créer des propositions alternatives directement issues de nos départements R&D. Parmi les enjeux à prendre en compte, nombreux sont ceux qui concernent la filière végétale ou la production dite « durable et responsable » qui favorise l'économie circulaire. Le travail a déjà été entamé par Agromousquetaires : des projets comme la baguette Constance HVE (Haute Valeur Environnementale), les couches 100 % d'origine végétale et compostables ou la bouteille grise 100 % rPET en sont la parfaite illustration.

## Quelques succès de 2021... ET D'AUTRES À VENIR !



Les biscuits Nutriscore A (Filet Bleu)



La brique de jus de pomme « Merci » (Antartic)  
Déjà 300 000€ reversés aux producteurs de pommes à ce jour



Le vin zéro résidu de pesticides (ZRP) (Fée des Lois)



L'emballage Halopack 75% de carton (SVA Jean Rozé)



En 2022, innovation technique avec **15 nouvelles références de hachés frais**. Des produits adaptés, dans leur grammage, forme et conditionnement, à la clientèle Agromousquetaires Professionnels sur la marque SVA Restauration.

## UNE INNOVATION COLLABORATIVE POUR ALLER PLUS LOIN

Innover c'est bien, ensemble c'est mieux. Pour cela, bien s'informer et bien s'entourer font partie des conditions nécessaires à une stratégie d'innovation réussie. Agromousquetaires mise sur la veille concurrentielle et technologique, des partenariats spécifiques avec des consortiums d'entreprises comme Protéines France, des pôles de compétitivité comme Vitagora ou des écoles d'agronomie comme Agrocampus, et récemment une collaboration avec la Chaire Cuisine du Futur (Raphaël Haumont et Thierry Marx). La mise à disposition de webinars et séminaires thématiques, pour former et nourrir les équipes, ou encore l'accompagnement de start-up dans leurs projets d'innovation font aussi partie de la stratégie.

## LE PETIT BEURRE À PARTAGER, LA NOUVELLE INNOVATION FILET BLEU ET INTERMARCHÉ

« Pour ma chouchoute », « Pour mon meilleur copain », « Pour la fille la plus chouette »... voici les messages à découvrir sur le Petit Beurre Chabrier produit par Filet Bleu. L'innovation ? Ce biscuit emblématique est désormais partageable avec un message de chaque côté, une manière de créer un lien émotionnel avec le produit en lui donnant un supplément d'âme. Une innovation qui apporte un plus - et a fait progresser la demande en magasin.

## DES PRODUITS GOURMANDS AUX PARFUMS UNIQUES

En 2021 encore, nous avons veillé à la diversification de nos gammes en proposant des goûts particuliers, uniques, pour créer de la curiosité de la part des consommateurs.

## DES PRODUITS GOURMANDS



Les Petits Sablés français



Colosse chocolat pistache framboise



Sorbets pomme passion



## Défi « innovation et impact » des Mousquetaires 2021 organisé par le Lab'Innovation

Fin novembre, Agromousquetaires récompensait Umiami, le lauréat du défi « Innovation et Impact » des Mousquetaires 2021, dans la catégorie « Transition végétale : des emballages et produits plus respectueux de l'environnement ».

Umiami a mis au point un procédé unique au monde permettant de reproduire la texture du filet de poulet et de poisson à partir d'ingrédients 100% végétaux. Umiami remporte un atelier avec nos équipes R&D et un suivi avec nos partenaires Capagro et AgroParisTech.



## LANCEMENT D'AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS

**En 2020, 25% du chiffre d'affaires Agromousquetaires étaient réalisés auprès d'une large clientèle professionnelle en restauration, à l'export, auprès d'industriels ou encore avec la Grande Distribution. Avec Collectif d'Avenir, il était temps de saisir cette opportunité. Depuis début mars 2021, nous avons lancé notre nouvelle marque, Agromousquetaires Professionnels, avec une ambition : devenir le collectif d'industriels proposant l'offre la plus large de produits adaptés à ses clients professionnels.**

Déjà présent aux côtés des professionnels de ces secteurs, Agromousquetaires entend, avec sa nouvelle marque commerciale Agromousquetaires Professionnels, investir davantage cette activité en s'appuyant sur son expertise grand public en matière de production industrielle et d'engagements responsables.

### À LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX MARCHÉS

Représentant près d'un milliard d'euros en 2020, l'ensemble des activités que nous regroupions jusque-là sous le chapeau « hors groupe » se transforme pour proposer aux professionnels les savoir-faire de nos 58 sites de production, en réponse à la croissance et aux mutations de ces marchés.

Pour penser cette identité commerciale, un travail de longue haleine a été réalisé. L'objectif était qu'elle illustre parfaitement notre conviction : les marchés tels que la restauration, le BtoB, l'Export, mais aussi le BtoC, sont de véritables relais d'innovation et de croissance pour demain. La création de cette marque fille d'Agromousquetaires s'inscrit aussi dans la stratégie Collectif d'Avenir 21-25 et participe pleinement au développement économique de nos usines.

### UNE RÉPONSE À L'ÉVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION

« La crise sanitaire nous confronte à de nombreux défis : une consommation devenue hybride entre le domicile et le hors domicile, une traçabilité et

une connaissance du produit accrues, une relation forte avec les territoires, un développement grandissant des marchés à l'export, etc. Nos clients ont plus que jamais besoin d'un partenaire de confiance pour répondre aux enjeux de demain », a expliqué Stéphane Houssin, chef d'entreprise Mousquetaires en charge de la direction Stratégie et Développement d'Agromousquetaires. 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. Agromousquetaires Professionnels c'est une marque, mais c'est avant tout une communauté commerciale experte et engagée, regroupée autour de la signature « Meilleurs ensemble ! » et qui travaille collectivement pour développer les ventes auprès des professionnels (CHD, BtoC, BtoB et Export). Et c'est avec enthousiasme, ambition, mais aussi une grande fierté, que nous entamons cette nouvelle aventure.



**« Notre place de premier fabricant de MDD en France garantit un accompagnement personnalisé.**

Chaque cas est étudié, adapté ou encore coconstruit, pour répondre au plus près aux attentes de nos clients et aux tendances nouvelles de consommation. »

**Stéphane HOUSSIN**, chef d'entreprise Mousquetaire en charge de la direction Stratégie et Développement d'Agromousquetaires

### SIRHA 2021 : UNE SEMAINE POUR FAIRE DÉCOUVRIR AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS

Du 23 au 27 septembre 2021, Agromousquetaires a participé au salon du SIRHA, le salon incontournable de la restauration et de l'hôtellerie, avec un objectif fort : faire connaître la nouvelle marque dédiée Agromousquetaires Professionnels (AmP). Pour l'occasion, un stand de 150 m<sup>2</sup> regroupait les onze catégories de produits.

La semaine a été rythmée par de nombreux événements comme le lancement de la gamme viande hachée réfrigérée par SVA Restauration mais aussi des démonstrations culinaires avec nos produits par la cheffe Anne Reverdy... pour le plus grand plaisir des visiteurs. À ce propos, le constat est sans appel : les dégustations autour des produits végétariens ont confirmé un fort intérêt pour la gamme. Saucisses, merguez, chorizo et steaks hachés ont ainsi largement séduit. Les équipes d'AmP, portant les couleurs de leur signature « Meilleurs ensemble », étaient fières de pouvoir enfin partager au grand public ce projet venant concrétiser plusieurs mois de travail.

### INNOVER ENSEMBLE : TROISIÈME ÉDITION DU CHALLENGE AGROCAMPUS OUEST

Cette année marquait la troisième édition du Challenge Agrocampus « Objectif Mieux Produire » dans le cadre de la chaire co-dirigée par la Fondation d'Agrocampus et Agromousquetaires et qui arrive donc ainsi à mi-parcours. Cette collaboration permet aux étudiants de réfléchir aux grands enjeux écologiques et sanitaires dans l'agroalimentaire et la grande distribution : deux jours de brainstorming, d'idéation, de création et de pitch qui leur permettent notamment de proposer des solutions concrètes pour maximiser l'économie circulaire en France, limiter la surabondance d'emballages ou encore développer les circuits courts et l'agroécologie.

De belles idées ont encore germé cette année, un grand bravo à toutes les parties prenantes de ce projet depuis 3 ans maintenant.

## CHALLENGE AGROCAMPUS



### Projet gagnant

**« Vers le Futur et l'eau de là ! »**

L'équipe gagnante s'est attachée à répondre à l'épineuse question : comment les usines Agromousquetaires de conditionnement d'eau vont-elles pouvoir se réinventer et continuer à produire après 2040 ? Le projet gagnant répondait de manière inattendue par un concept de fût d'eau consigné en magasin. Une solution durable et une boucle en circuit court, grâce à la rotation du fût entre usine et magasin.





# UN COLLECTIF EFFICIENT

L'efficacité est le troisième axe de notre stratégie d'entreprise, Collectif d'Avenir. Notre défi est d'atteindre nos objectifs en optimisant l'utilisation de nos ressources. Chez Agromousquetaires, cela s'applique tant à la gestion des projets qu'au fonctionnement des usines. L'efficacité est une nécessité tant du point de vue de nos performances industrielles et économiques, que du point de vue du développement durable : les ressources naturelles sont précieuses et notre responsabilité est de faire mieux avec moins.

ATTEINDRE LA PERFORMANCE OPTIMALE ET GARANTIR LA SÉCURITÉ DE TOUS

# PERFORMANCE INDUSTRIELLE

**Nos 58 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. Sur tout le territoire, nos équipes se mobilisent pour la performance industrielle.**

Être efficient dans nos usines, c'est avant tout convertir la stratégie d'entreprise Collectif d'Avenir en différents plans d'action industriels en prenant en compte la concurrence. Être efficient dans nos usines, c'est aussi chercher à optimiser nos ressources industrielles pour gagner en compétitivité.

Le pilotage de la performance industrielle se fait notamment par l'amélioration continue, ou *Lean Manufacturing*. Aujourd'hui, pour viser la meilleure performance, une entreprise doit quotidiennement analyser et se remettre en cause pour obtenir la meilleure efficacité opérationnelle.

**Moulin de Saint-Preuil : performance industrielle et outils 4.0 sur la ligne Campanière**

Analyser, identifier les optimisations, s'améliorer, c'est le quotidien d'un collectif efficient. Au Moulin de Saint-Preuil, les métiers Performance Industrielle et Industrie 4.0

Agromousquetaires se sont associés pendant deux jours au sujet de la ligne Campanière. Objectif ? Une meilleure performance de la ligne !

Au programme de ces deux journées : un chantier cartographie des gaspillages avec des enjeux matières, réalisé avec un groupe pluridisciplinaire et basé sur des observations terrain. Un second chantier sur une analyse du fonctionnement de la ligne pour mesurer en temps réel le Taux de Rendement Synthétique (TRS) en qualifiant arrêts de ligne et pertes matière. La combinaison de ces deux approches a permis de structurer un plan d'action court terme et de mettre en évidence des projets à mener pour améliorer encore la performance de cette ligne, notamment en termes de valorisation matière et de maîtrise des temps d'arrêt.

**Pôle Mer : un nouveau système d'information pour gagner du temps**

Nos projets SI (Système d'Information) visent entre autres à optimiser et à piloter nos flux d'approvisionnement et d'information « de la fabrication du produit, au caddy du client ». C'est là tout l'avantage d'être un pôle industriel directement intégré au Groupement Les Mousquetaires

En 2021, notre Pôle Mer a travaillé à la mise en place d'un système d'information, qui vise à n'avoir qu'un seul outil SI sur toute la chaîne, depuis les achats en passant par la réception, la fabrication, et ce jusqu'au commerce des unités de production et des bases mer, avec un objectif de déploiement en 2022.



**« L'efficiency du groupe, c'est à la fois le collectif et l'individu : être individuellement performant et collectivement efficient, c'est notre objectif ! »**

Avec Collectif d'Avenir, nous travaillons pour multiplier les synergies, les projets transversaux et le partage d'expérience pour aller plus loin ensemble. Aujourd'hui, l'efficiency résonne dans toutes les réflexions des chefs d'entreprise et elle est bien souvent considérée comme la priorité de notre époque : dans la course à la compétitivité, notre efficiency fait la différence. C'est l'une des forces de notre collectif. »

**Eric GAUTHIER**, Directeur des opérations Agromousquetaires

## UNE MEILLEURE EFFICIENCE GRÂCE À LA RÉDUCTION DU COÛT DES PERTES

Agromousquetaires s'est lancé dans une démarche d'analyse de ses pertes de matière tout au long des processus de transformation et de commercialisation de ses produits. L'objectif ? Améliorer notre performance avec une méthode homogène pour valoriser les pertes en usine et en réduire les coûts.

**14 usines pilotes déjà embarquées**

Initié en janvier 2021, le projet « coût des pertes » d'Agromousquetaires mobilise les équipes qualité, contrôle de gestion industriel et la direction du contrôle financier de chaque pôle. Aujourd'hui, 14 usines pilotes, issues de nos 6 pôles, ont déjà été diagnostiquées et plusieurs directions de pôles ont commencé le déploiement de la démarche. Les équipes terrain et la production ont été d'une importance capitale pour faire le

lien entre le pilotage existant au niveau de l'UP et le référentiel commun Agromousquetaires.

## FOURNIL DU VAL DE LOIRE : QUAND PERFORMANCE RIME AVEC « DO, RÉ, MIE... »

À l'occasion de la mise en place de la démarche performance au sein du Fournil du Val de Loire, un concours a été lancé auprès des collaborateurs afin de lui trouver un nom : « Do Ré Mie » a été retenu. La démarche Do Ré Mie vise à améliorer les performances industrielles grâce au comportement de chacun. L'objectif est de capter les écarts par rapport aux standards, aux méthodes et aux références le plus tôt possible afin d'agir rapidement sur les causes et ainsi d'en limiter les effets. L'unité de production souhaite améliorer les taux de rendement, réduire les pertes matières et ainsi développer la rentabilité du site. Dans ce cadre, un accompagnement est réalisé pour chaque manager de

proximité afin de lui permettre de mieux appréhender sa fonction.

## 26 TONNES DE PVC EN MOINS SUR LE MARCHÉ GRÂCE À LA NOUVELLE LIGNE DE CONDITIONNEMENT

Depuis décembre 2021, une nouvelle ligne de conditionnement automatisée a fait son entrée dans les locaux des Manufactures du Château : une encartonneuse à multi-formats de boîtes en carton. Afin de relever le « Défi Emballages » initié au sein du Groupement, l'unité de production a choisi de modifier ses emballages en utilisant des matériaux recyclables et majoritairement recyclés, en supprimant le PVC et le plastique tout en conservant l'aspect pratique.

Cette nouvelle ligne permettra de faire circuler 26 tonnes de PVC en moins sur le marché ; s'engager pour la planète, ça a du bon !



**LA SANTÉ DE NOS COLLABORATEURS EST NOTRE PRIORITÉ**

## LA SÉCURITÉ EN COLLECTIF

Engagés pour le « mieux produire », nous investissons dans les machines, mais nous investissons aussi pour les femmes et les hommes de notre collectif : en 2021, nous avons investi plus de 7,5 millions d'euros pour la santé et la sécurité des personnes et des biens. Notre performance industrielle est rendue possible par le travail et l'exigence de nos 11 000 collaborateurs, et nous mettons tout en œuvre pour les protéger et prendre soin de leur santé au travail.

Dans un contexte de poursuite de la pandémie, la santé et la sécurité des collaborateurs n'ont jamais autant été une priorité. Nous avons entamé une démarche poussée d'amélioration des conditions de travail, qui constitue d'ailleurs le premier chantier de notre plan Collectif d'Avenir 21-25.

### SANTÉ AU TRAVAIL : LA PRÉSERVER GRÂCE À UN SERVICE CENTRALISÉ ET ADAPTÉ

En 2020, les indicateurs de résultats santé avaient fait l'objet d'une attention toute particulière. Pour répondre à l'enjeu de l'amélioration des conditions de travail, Agromousquetaires s'est alors engagé à accompagner tous ses sites dans leur démarche santé.

#### Une démarche structurée en mode projet

La construction de ce service centralisé pour les sites Agromousquetaires a pour but de favoriser la mise en place d'une démarche de prévention pérenne et d'assurer le suivi de sa mise en place. Ce projet reflète



## Un nouveau guide « Santé et ergonomie au travail » pour accompagner les démarches de chacun

**Durant plus d'une année, plusieurs métiers ont contribué à l'élaboration de ce guide coconstruit grâce à une approche pluridisciplinaire : ergonomes, préventeurs, infirmiers de santé au travail, RRH, Direction Technique... Un grand merci à eux !**

l'engagement de la direction générale et s'appuie sur la mise en place d'un comité de pilotage, qui permettra d'en définir les objectifs, les outils à proposer aux sites et d'assurer le suivi de leur mise en place.

#### Des outils électroniques pour protéger nos collaborateurs : les jupes sécurisées

Une analyse des accidents du travail les plus fréquents nous a poussés à augmenter la sécurité de nos chariots de manutention. Avec un objectif précis : supprimer ou réduire au maximum les accidents concernant les membres inférieurs, ou tout du moins en limiter les conséquences. Le nombre d'accidents du travail liés à l'utilisation de chariots de manutention est important dans le périmètre Agromousquetaires, il est donc nécessaire de renforcer la sécurité de nos équipements. Une jupe sécurisée est un dispositif de sécurité dit passif. Il est actionné lorsqu'un contact a lieu entre le bas du châssis d'un transpalette et un obstacle, généralement un choc avec le pied. Ce dispositif électronique renvoie une information au transpalette qui actionne une marche avant de quelques centimètres afin d'éviter l'accident et toute blessure à la cheville ou au pied.

Le guide « santé et ergonomie au travail » aborde d'un point de vue pragmatique le thème extrêmement vaste de la santé au travail. L'objectif est de poursuivre la progression sur les thématiques santé de l'ensemble des acteurs souhaitant se lancer dans l'amélioration des postes et dans l'intégration de la santé dans les projets.

- ▶ Management de la **santé au travail**
- ▶ Démarche en **ergonomie**
- ▶ **Intégration de la santé** dans les projets
- ▶ Les **facteurs impactant** les conditions de travail
- ▶ Les **Troubles Musculo- Squelettiques (TMS)**
- ▶ Les **Troubles Psycho-Sociaux (TPS)**
- ▶ Les **innovations** technologiques

## Améliorer la sécurité... c'est toute l'année !



### Janvier rime avec sécurité

**Faissolle**  
Pendant 3 jours, les membres du CODIR ainsi que les managers ont été formés aux VSPI (Visite Sécurité Individuelle Préventive), aux arbres des causes (méthode permettant d'identifier les causes racines de l'accident) et aux fiches OUF (formulaire permettant d'enregistrer un presqu'accident ou une situation dangereuse ainsi que les solutions à déployer). De même, des formations ont été réalisées auprès de l'ensemble des collaborateurs. Objectif ? Développer la culture sécurité !



### Sécurité et prévention : mobilisation ludique autour des règles d'or

**Moulin de Saint-Preuil**  
Chaque mois, une des dix règles d'or de sécurité de l'usine des Moulins de Saint-Preuil fait l'objet d'une animation dans les réunions quotidiennes des services du site. Une excellente manière de vérifier si l'on connaît bien les risques de son métier. La sécurité n'a pas de prix, mais l'idée de ces animations aura permis à tous les collaborateurs de partager un même objectif, celui de tendre vers le zéro accident !



### Nouveau record sécurité !

**Les Serres d'Anjou**  
Fin juin, les Serres d'Anjou ont dépassé leur record historique de nombre de jours sans Accident de Travail Déclaré, qui était de 1100 jours. Antoine Chentrier, Responsable QSE du site, tient à remercier les collaborateurs pour leur implication et « pour la vigilance qu'ils portent sur eux-mêmes et sur leurs collègues ». Rien n'est acquis en matière de sécurité donc « continuons également à remonter les presque accidents et les situations dangereuses ».



### Challenge Security Game

**Guidel**  
La SVA Guidel a mis en place un tout nouveau challenge sécurité début octobre. Tous les salariés et intérimaires présents sur site, répartis en équipes pluridisciplinaires, ont pu participer au « Security Game ». Une animation ludique qui a permis, à partir de situations concrètes et directement adaptées au site, d'aborder différentes thématiques de sécurité. L'équipe gagnante a été récompensée par un lot.



### Un an sans accident de travail avec arrêt (ATAA)

**Les Moulins de Saint-Aubert**  
Le 1<sup>er</sup> décembre à 5h du matin, les Moulins de Saint Aubert ont battu un nouveau record de sécurité. Le site a enregistré 365 jours sans Accident de Travail avec Arrêt ! Les collaborateurs et l'équipe de direction ont fêté cela avec la venue d'un food truck. En 2021, la sécurité fut la priorité : il y a eu plusieurs temps forts sur l'année comme la mise en place du réveil musculaire, mais aussi des rituels de communication. L'important est de faire vivre le sujet avec exemplarité, que l'encadrement soit présent pour les salariés, et que tous soient impliqués dans la démarche.



## « La santé de nos collaborateurs, au même titre que leur sécurité, est une priorité.

Notre volonté est d'améliorer les conditions de travail en favorisant l'écoute, l'échange et la recherche de solutions. »

**Roberto MONTI,**  
Directeur des ressources humaines et communication interne

MODERNISATION ET INNOVATION DANS TOUTE LA FRANCE

# LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE



**Nous poursuivons la modernisation de nos usines partout en France. Notre philosophie ? La technologie contribue à mieux adapter le travail à l'homme, diminuer la pénibilité et mieux garantir sa sécurité. Qu'il s'agisse d'innovation ou de simple modernisation, nous identifions et mettons en place des systèmes qui augmentent notre performance - et notre efficience.**

**En avant vers l'industrie 4.0**

Dans la transformation de notre système d'information, nous innovons pour intégrer les technologies de demain dans nos usines : nous préparons le futur. La transformation digitale - ou l'industrie 4.0 - sont de nouvelles normes et de formidables leviers de performance et impactent toutes les dimensions : processus, outils, organisation et même notre écosystème de partenaires. D'ici 2025, l'efficience va devenir l'ADN des systèmes d'information d'Agromousquetaires. De nombreuses initiatives pour mettre à jour nos

technologies sont déjà entamées... innovation et amélioration de l'expérience utilisateur sont au rendez-vous !

**Des exosquelettes pour préserver l'homme**

En 2021, le Pôle Bœuf a testé des harnais de posture HAPO de Ergosanté, qui permettent de préserver la zone lombaire en envoyant la charge sur les cuisses. Ils donnent satisfaction sur plusieurs postes en station debout dos penché en avant, mais aussi sur des postes de conditionnement. Pour aller plus loin, le Pôle vient également d'acquiescer l'exosquelette HAPO MS dont les tests ont débuté en décembre. Ces dispositifs peuvent être mis en place dans le cadre d'un diagnostic ergonomique préalable des postes de travail concernés. Objectif premier : préserver la santé de l'homme au travail.

**Une technologie à portée de main pour faciliter le quotidien des préparateurs de commande**

Les Salaisons du Lignon ont mis en place des gants scanner mains libres pour la préparation de commandes. Ce système permet de remplacer les douchettes utilisées pour scanner les fiches palettes. L'utilisation est simple : le lecteur est fixé à une manchette que l'on met par-dessus le gant ; le scan est déclenché avec le pouce. Un gain de temps considérable qui permet aux préparateurs d'éviter les allers-retours vers le gerbeur pour poser la douchette entre chaque préparation. La prise en main a été très facile et rapide, les collaborateurs sont ravis !

## Se moderniser sur tout le territoire



**1 Projet Beurrerie de la Laiterie Saint-Père**

Augmentation de la capacité de production, optimisation des flux et amélioration des conditions de travail des collaborateurs. Modernisé, l'atelier s'étend désormais sur 2700m<sup>2</sup>. Un butyrateur, machine destinée à fabriquer le beurre en continu, remplace l'ancienne baratte et transforme la crème en beurre et permet de passer d'une production de 8000t à 10000t/an.

**2 Transtockeur sur Fiée des Lois**

Un transtockeur est un système automatisé de pointe de gestion des palettes qui permet, sur un emplacement concentré, d'augmenter la capacité de traitement tout en bénéficiant d'une plus grande capacité de stockage et d'une meilleure efficacité de transfert de stock. Il permet de diminuer la pénibilité du travail sur site.

**3 Nouvelle ligne moulage Jambon Traditionnel sur l'usine Salaisons Celtiques St Méen**

Automatisation du moulage du jambon pour augmenter les rendements et limiter les postes pénibles.



**4 Ligne 6 Salades pour les Traiteurs de la Touques**

Nouvelle ligne de conditionnement de salades toutes prêtes, qui permet une forte augmentation des volumes pour répondre à la demande.

**5 Trancheur haute cadence pour la SCO Monique Ranou**

Investissement dans un trancheur haute cadence, qui permet de découpler les performances. Un investissement important, mais très efficace en termes de rendement et de productivité.



L'EFFICIENCE AU SERVICE  
DE L'ENVIRONNEMENTDU CIRCULAIRE  
POUR LA  
PLANÈTE

Les ressources de notre planète sont précieuses. Être un collectif efficient, c'est placer ces ressources au cœur de nos préoccupations : faire mieux avec moins. Recyclage, valorisation énergétique, conditionnement... notre pôle circulaire innove et développe sans cesse de nouvelles démarches et actions. Ces dernières visent à mieux collecter et valoriser les coproduits pour en faire les ressources de demain.

Le pôle Circulaire regroupe des activités de traitement, valorisation des coproduits d'abattage et déchets organiques, la vente de fleurs 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.

En projet : une filière de bouteilles  
plastiques rPET

En 2021, nous avons entamé la démarche sur une filière rPET visant à collecter des bouteilles en plastique sur les points de vente Intermarché pour être recyclées en France. Une boucle circulaire vertueuse et durable. Le plastique recyclé rPET réduit l'utilisation de ressources naturelles non-renouvelables : bouteille, bouchon, étiquettes, la bouteille est 100% recyclable, et peut même être recyclée à plusieurs reprises. De cette manière, nous diminuons également les déchets dans les centres d'enfouissement.

Une innovation qui s'inscrit dans  
notre projet #DéfiEmballage

Lancé en 2019, ce projet nourrit notre ambition globale d'être la première marque distributeur durable pour incarner notre posture de Producteurs & Commerçants responsables.

En 2021, quelques réalisations dans le cadre de ce projet :

## 1 #Défi réduire

Les barquettes Halopack en carton recyclé des viandes Jean Rozé ont permis de réduire de 50% l'utilisation de plastique vierge.

## 2 #Défi réutiliser

Lancement du projet des caisses IFCO du pôle mer pour éviter le polystyrène à usage unique.

## 3 #Défi recycler

50% de plastique recyclé pour les bouteilles d'eau minérale de la marque Aix-les-Bains. Et la bouteille de lait 100% RPEtopaque Lait Pâturage Bio.

La filière valorisation au cœur de l'économie  
des ressources et des enjeux carbone

La viande avec os représente 45% du poids d'un bovin vivant. Il reste 55% de coproduits qui sont collectés, triés, et traités dans nos usines de 1<sup>ère</sup> transformation. Une autre partie part dans des centres d'équarrissage dédiés. Notre filière valorisation permet de valoriser ces coproduits, pour qu'il ne reste quasiment aucun déchet.

En 2021, Agromousquetaires a réalisé un investissement important dans l'usine d'Estener, la seule usine française de transformation de graisse animale non alimentaire en biocarburants : 1,8 million d'euros ont été investis pour augmenter sa capacité de réception des graisses. Cette année, la valorisation des coproduits animaux a permis d'économiser environ 1,7 million de tonnes de CO<sub>2</sub>.



CORNILLÉ

## Valorisation de coproduits d'abattage

Nous récupérons certains coproduits de l'abattage bovin, puis nous les transformons en protéines et en graisses destinées à de nombreux secteurs d'activité :

- L'alimentation humaine et la santé
- L'alimentation des veaux de boucherie et des animaux de compagnie
- Mais aussi l'oléochimie

Cette unité de production valorise chaque année 130 000 tonnes de graisses et d'os et emploie 57 personnes.



SAVE

## Valorisation de déchets organiques

Pour fonctionner, notre usine de Cornillé a besoin de vapeur. Pour répondre à ce défi, la Société Armoricaine de Valorisation Énergétique (SAVE) valorise 54 000 tonnes de déchets organiques, notamment tous les coproduits qui n'ont pas pu être traités chez Cornillé, ainsi que des boues d'épuration. La valorisation énergétique produit 43 800 MWh de vapeur décarbonée. Ce qui était un déchet devient une énergie verte utile dans l'usine de Cornillé. La boucle est (presque) bouclée.



ESTENER

Valorisation de graisse animale non-alimentaire  
pour faire du biocarburant

En France, 30% des émissions de gaz à effet de serre sont attribuées au transport. Il fallait donc agir. Créé au Havre en 2013, Estener est le leader français dans la production de biocarburant conçu à partir de la valorisation de résidus et déchets (résidus déchets filière viande, huiles alimentaires usagées, huiles de cuisson, graisses de flottation). Notre usine transforme actuellement 80 000 tonnes venues de différents sites en France pour produire 75 000 tonnes de biodiesel. Ces biocarburants sont mélangés à hauteur de 7% avec les gasoils fossiles pour alimenter les stations de services Intermarché. Depuis 2021, Estener va plus loin dans la décarbonation des transports grâce au biocarburant B100 qui alimente déjà une vingtaine de camions de la flotte Agromousquetaires. Un avantage certain pour réduire la dépendance des véhicules diesel aux énergies fossiles.

## UN COLLECTIF ENGAGÉ POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

# ÊTRE UN RÉFÉRENT DE L'EXCELLENCE QUALITÉ

**Chez Agromousquetaires, la qualité est au cœur de notre stratégie et de notre quotidien. Notre collectif est engagé pour assurer une sécurité alimentaire sans faille sur toute la chaîne de valeur, depuis la production jusqu'au consommateur.**

Conscients de la fragilité de la confiance des consommateurs et de notre devoir, nous nous inscrivons dans une dynamique d'amélioration continue pour garantir à nos clients des produits conformes à leurs attentes.

## DÉMARCHE TREQ : OBJECTIF EXCELLENCE QUALITÉ !

Parce que la qualité est l'affaire de tous, et qu'elle est une priorité d'Agromousquetaires, une démarche commune de progrès intitulée TREQ « Tous Responsable de l'Excellence Qualité » a été lancée avec l'objectif de développer une culture qualité commune à toutes nos unités de production et à tous nos métiers. Cette démarche est mise en place en activant 3 leviers.

8 usines pilotes déjà embarquées

### Étape n°1

#### DIAGNOSTIC EN USINE

Les équipes des Unités de Production pilotes ont commencé par un diagnostic qualité sur le terrain pour identifier les points forts et les enjeux d'amélioration principaux du site. Cela est complété par la mesure de la culture qualité auprès de chaque collaborateur.

### Étape n°2

#### CO-CONSTRUCTION

En séminaire, les équipes des sites de production 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

Les résultats de l'ensemble de ces diagnostics ont permis de mettre en évidence des enjeux communs : 4 chantiers transverses ont été lancés. En 2021, les équipes volontaires ont créé des outils adaptés aux besoins des sites de productions : applicables sur le terrain.

- résolution de problèmes,
- la définition des rôles et responsabilités dans la gestion des non-conformités produit
- le partage des bonnes pratiques,
- et enfin la méthode et l'animation de l'HACCP.

L'ensemble des travaux ainsi que les bonnes pratiques serviront à alimenter le Référentiel Qualité d'Agromousquetaires.

L'originalité de la démarche TREQ réside dans son approche : être centrée sur les enjeux des sites pour co-construire une feuille de route commune.



**« Nous voulons être le référent qualité d'Intermarché / Netto,**

nous avons une ambition forte traduite par des exigences industrielles supérieures aux normes. Dans tout le groupe, nous multiplions les initiatives pour développer une culture commune de la qualité produit à tous les niveaux pour satisfaire les consommateurs. »

**Franck AUBRY**, *Directeur Qualité, Environnement et Développement Durable*



## DES TOURTEAUX EN CIRCUIT COURT

Afin d'optimiser les flux de marchandises, l'approvisionnement et le commerce des tourteaux et des homards vivants a été amélioré ! Le Pôle Mer dispose désormais de deux caseyeurs, des bateaux de pêche utilisant des casiers destinés à la pêche aux tourteaux, araignées, homards et étrilles - qui se pratique de fin mars à début juin. Les points de vente sont ainsi livrés dans la journée pour les plus proches, et dans les 2 jours pour les autres. Un circuit très court réalisable grâce à la prévente de ces volumes extra-frais. Pour les crustacés en attente d'acheteurs, le site de Lanester a la capacité de les accueillir dans ses viviers où ils attendent de trouver preneur... sans stress.

## À NOUS LA CERTIFICATION IFS FOOD !

Après quelque 18 mois d'efforts mêlant remises en question, brainstormings, implication de tous les collaborateurs, évaluations de risques, formation du personnel, audits préparatoires, plans d'action, indicateurs, rencontres fédératrices et une large motivation... la Saviel de Janzé est désormais certifiée IFS Food version 7, référentiel reconnu par la GFSI (Global Food Safety Initiative) destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des aliments. C'est un aboutissement, mais aussi un point de départ pour se projeter vers encore plus de maîtrise de la qualité. Bravo à chacun des collaborateurs pour son apport dans cette aventure qui a été avant tout collective.

## CERTIFICATION ISO 50001 AU FOURNIL DU VAL DE LOIRE

Un audit de suivi a récemment été organisé au Fournil du Val de Loire, unité de production de la filière épicerie, relatif à la certification ISO 50001. Un beau défi pour le site, qui l'a brillamment relevé. Ensemble, rien n'est impossible. La preuve ! Il s'agissait d'un audit de suivi qui s'est terminé par un avis très favorable pour le maintien de la certification ; en conformité avec les exigences de la nouvelle version 2018 de la norme ISO 50001. L'engagement et la transparence de toutes les équipes ont été remarqués et appréciés par l'auditeur. De nombreuses actions d'amélioration ont été accomplies ces quatre derniers mois pour atteindre ce résultat. C'est un beau travail d'équipe où tous les collaborateurs étaient impliqués de près ou de loin.





 @Agromousquetair  Agromousquetaires

[www.mousquetaires.com/agroalimentaire](http://www.mousquetaires.com/agroalimentaire)  
[www.usinesouvertes.fr](http://www.usinesouvertes.fr)