

Communiqué de presse

Bondoufle, le 17 octobre 2022

Les biscuits de *Filet Bleu*, unité de production d'Agromousquetaires, s'envolent avec Air France

Agromousquetaires Professionnels, la marque commerciale d'Agromousquetaires dédiée au BtoB, à l'export et à la consommation hors domicile, a remporté l'appel d'offres lancé par Air France en janvier 2022, grâce à la biscuiterie Filet Bleu. Les passagers de la compagnie aérienne française peuvent désormais déguster de nouveaux biscuits salés Filet Bleu : « sablés pur beurre au Beaufort AOP muscade » et « sablés au cantal AOP et Piment d'Espelette ». En 2023, ils découvriront également une référence inédite de biscuits sucrés. Une fierté pour la biscuiterie finistérienne et pour Agromousquetaires, qui réaffirment leur volonté de se développer vers de nouveaux marchés.

Agromousquetaires Professionnels remporte l'appel d'offres d'Air France

Agromousquetaires Professionnels a remporté l'appel d'offres lancé par Air France en janvier 2022. La concrétisation de ce projet réaffirme la volonté d'Agromousquetaires de se développer sur de nouveaux marchés et souligne sa capacité d'innovation grâce aux équipes Recherche & Développement de ses unités de production, dédiées notamment à la création de nouveaux produits. « *Nous sommes ravis de ce nouveau partenariat avec Air France, dont la notoriété mondiale n'est plus à faire. Notre expertise industrielle, conjuguée à notre capacité d'adaptation et d'innovation, nous permet de garantir à nos clients professionnels des produits de qualité, une traçabilité irréprochable et une relation durable. Pour ce nouveau partenariat d'une durée de trois ans, la biscuiterie Filet Bleu va produire 770 000 sachets de biscuits salés (2 recettes confondues) et 5 millions de biscuits sucrés* » commente Arnaud Allain, chef d'entreprise Mousquetaires en charge de la direction Stratégie et Développement d'Agromousquetaires, à la tête de deux Intermarché en Haute-Garonne (31).

Filet Bleu, biscuiterie d'Agromousquetaires, innove pour Air France

Pour répondre à l'appel d'offres lancé par Air France en janvier 2022 et séduire les papilles des voyageurs, la biscuiterie centenaire [Filet Bleu](#), implantée près de Quimper (29), en Bretagne, a imaginé de nouveaux biscuits. Deux références de biscuits salés et une référence de biscuits sucrés ont ainsi été créés pour l'occasion : des sablés pur beurre au Beaufort AOP muscade, des sablés au cantal AOP et Piment d'Espelette, d'ores et déjà disponibles sur les vols Air France. Puis viendront des sablés aux amandes saveur citron, disponibles dès janvier 2023. Le cahier des charges à respecter était précis : Air France recherchait une marque à valeur positive, une production française, des produits premium, sans huile de palme, au goût des voyageurs internationaux. Un pari gagné pour Filet Bleu. « *Quelle fierté pour Filet Bleu de proposer aux clients d'Air France des produits issus de notre biscuiterie et de faire voyager le label « Produit en Bretagne » à travers le monde. Notre équipe a créé trois nouvelles références de biscuits en répondant aux exigences de goût et de qualité de la compagnie aérienne, avec la volonté de faire découvrir notre savoir-faire et les saveurs de nos régions françaises* » ajoute Jean-Charles Nocera, chef d'entreprise Intermarché dans le Morbihan (56) et en charge du pôle végétal d'Agromousquetaires.

Agromousquetaires se développe sur le marché des professionnels

Acteur incontournable du secteur agroalimentaire français et premier fabricant de MDD en France, Agromousquetaires a lancé en 2021 sa marque « Agromousquetaires Professionnels », réaffirmant ainsi ses ambitions de développement sur les marchés de la Consommation Hors Domicile, en BtoB et à l'export. Déjà présent aux côtés des professionnels de ces secteurs, Agromousquetaires développe encore davantage cette activité en s'appuyant sur son expertise grand public en matière de production industrielle et d'engagements responsables. Avec 11 catégories de produits, 6 pôles de performance (pôle bœuf, pôle porc, pôle mer, pôle saveurs, pôle végétal, pôle circulaire), « Agromousquetaires Professionnels » propose une offre unique de produits multi-catégories – produits carnés, charcutiers, de la mer, laitiers, d'épicerie, traiteur frais et surgelés, glaces, boissons, pains et viennoiseries, non-alimentaires et issus de l'économie circulaire – 100% fabriqués en France dans ses 58 unités de production.

À propos d'Agromousquetaires

Dans les années 1970, le Groupement Les Mousquetaires, voulant assurer son indépendance d'approvisionnement en développant en France ses propres Unités de Production (UP), crée un pôle dédié à ses activités agro-alimentaires. Aujourd'hui, une soixantaine d'UP sont réunies au sein d'Agromousquetaires, toutes implantées dans l'Hexagone et organisées en 6 pôles (boeuf, porc, mer, saveurs, végétal, circulaire). Cette organisation permet d'offrir aux consommateurs des produits sûrs, sains, de qualité, fabriqués en France, garantissant au mieux la rémunération agricole et l'accessibilité pour les clients des points de vente Intermarché et Netto.

A propos de Filet bleu

Créée en 1919, la biscuiterie « Filet Bleu » se développe et devient en 1950 la première biscuiterie industrielle bretonne. Elle rejoint le Groupement Les Mousquetaires en 1996. Située près de Quimper, Filet Bleu produit près de 10 000 tonnes de biscuits chaque année. L'usine dispose de 5 lignes de production haute cadence produisant près de 300 références qui s'exportent dans 16 pays. Responsable et innovante, Filet Bleu s'engage pour le bien-être de ses collaborateurs et la satisfaction de ses clients tout en réduisant son empreinte écologique. Grâce à son équipe Recherche & Développement, Filet Bleu commercialise près de 15 nouveaux produits chaque année.

Contact Presse - SOURCE RP

Michelle Kamar - 06 09 2442 42 / 01 85 78 66 31 - michelle@source-rp.com
Charlotte Rabilloud - 06 62 03 28 34 / 01 85 78 66 32 - charlotte@source-rp.com