

Communiqué de presse

Bondoufle, le 17 janvier 2023

Agromousquetaires Professionnels présente au SIRHA des innovations, des ateliers culinaires et des nouvelles gammes à destination des professionnels

Agromousquetaires Professionnels, la marque commerciale d'Agromousquetaires dédiée au BtoB, à l'export et à la consommation hors domicile, participe à la 21^e édition du SIRHA, qui se déroulera à Lyon du 19 au 23 janvier 2023. Depuis sa création il y a 40 ans, le SIRHA anticipe et accompagne les grands mouvements du secteur. Pour l'occasion, Agromousquetaires Professionnels présentera neuf innovations produits, la gamme RHD de St Mamet Professionnel et proposera des animations culinaires autour de la cuisine moléculaire avec Raphaël Haumont, physico-chimiste et porteur de la Chaire "Cuisine du futur" à l'Université Paris-Saclay, dont Agromousquetaires est partenaire.

Agromousquetaires Professionnels, une expertise et un savoir-faire unique

[Agromousquetaires Professionnels](#) s'engage auprès de ses clients professionnels pour leur proposer son expertise en matière de production, de recherche et développement, en réponse aux évolutions de ces marchés. Le SIRHA est ainsi l'occasion pour Agromousquetaires Professionnels de présenter neuf de ses dernières innovations, à la fois sur son stand, mais aussi dans "les tunnels de l'innovation" du salon.

« *Le SIRHA est un évènement majeur qui nous permet de présenter l'ensemble de nos savoir-faire à nos clients et futurs clients professionnels. Cette année, ils pourront découvrir et déguster, entre autres, des Fougassons 100 % veggie, des tartinables charcutiers, du Ta'rama (alternative végétale au tarama), un Tomahawk de bœuf affiné. Des innovations produits qui confirment notre capacité d'innovation ainsi que notre volonté de nous adapter aux nouvelles tendances alimentaires en réponse aux attentes des professionnels* », précise Arnaud Allain, chef d'entreprise Mousquetaires en charge de la direction Stratégie et Développement d'Agromousquetaires.

Par ailleurs, le stand d'Agromousquetaires Professionnels accueillera également, pour la première fois, les équipes de St Mamet Professionnel qui présenteront leur gamme RHD, composée d'une centaine de références (fruits en morceaux, compotes, confitures, etc.).

Enfin, pour proposer une expérience nouvelle aux visiteurs, le stand d'Agromousquetaires Professionnels accueillera, le vendredi 20 janvier, Raphaël Haumont, physico-chimiste et porteur de la Chaire "Cuisine du futur" à l'Université Paris-Saclay, pour deux animations culinaires sur les thématiques anti-gaspi (utilisation de co-produits) et science dans la cuisine (glace à l'azote liquide, cocktails, etc).

Agromousquetaires poursuit son développement 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 commerciale « Agromousquetaires Professionnels », réaffirmant ainsi ses ambitions de développement sur les marchés de la Consommation Hors Domicile, en BtoB et à l'export. Avec 11 catégories de produits, 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 56 unités de production.

Informations pratiques

SIRHA – EUREXPO, Boulevard de l'Europe, 69680 CHASSIEU

Du jeudi 19 au lundi 23 janvier 2023

De 9 h 00 à 18 h 00 - **Stand 3B116**

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 agroalimentaires. Aujourd'hui, une soixantaine d'UP sont réunies au sein d'Agromousquetaires, toutes implantées dans l'Hexagone et organisées en 6 pôles (bœuf, 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.

Pour en savoir plus sur Agromousquetaires Professionnels : <https://www.agromousquetairespro.fr>

Contact Presse - SOURCE RP

Michelle Kamar - 06 09 24 42 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