



DOSSIER  
DE PRESSE

**Inter**market

TOUT SAVOIR SUR :  
les meilleurs  
produits du  
quotidien au  
meilleur prix !

# LE MEILLEUR DU QUOTIDIEN AU MEILLEUR PRIX



# Avec ses marques, Intermarché vous offre le meilleur du quotidien au meilleur prix.

À COMPTER DU 22 JANVIER 2023,

Intermarché propose plus de 400 produits de ses marques distributeur (MDD) au meilleur prix, et 30 références de ses rayons traditionnels.

Ces produits n'ont pas été choisis par hasard, ils font partie des produits du quotidien les plus plébiscités par les clients de l'enseigne et couvrent l'ensemble des besoins d'une famille. Ils sont également le socle



du programme fidélité d'Intermarché et de ses avantages (avantages-carte allant jusqu'à 10 % de réduction dès la 4<sup>e</sup> visite sur plus de 1 800 produits à marques distributeur Pâturages, Monique Ranou, Paquito et Chabrior).

Pour cette opération, Intermarché délivre une nouvelle campagne de communication accompagnée d'un important plan média (TV et VOL, PQR, Radio nationale, Display & réseaux sociaux, etc.).

Découvrez la campagne « Le meilleur du quotidien au meilleur prix » : [Paturette](#), [lardons](#), [compotes](#), [cookies](#)

Avec cette opération, Intermarché favorise le pouvoir d'achat des ménages mais pas seulement...

Avec son statut unique de Producteurs & Commerçants, Intermarché propose des produits de qualité et accessibles, qu'elle fabrique essentiellement dans ses unités de production Mousquetaires toutes situées en France.

Pour tout savoir sur les quatre produits phares de la campagne d'Intermarché, les unités de production, ainsi que les hommes et les femmes qui les produisent, regardez ces reportages en [images](#) et [vidéos](#) :



**Paturette chocolat**  
Pâturages

La Laiterie Saint-Père (44)



**Lardons**

Monique Ranou  
Les Salaisons Celtiques (35)



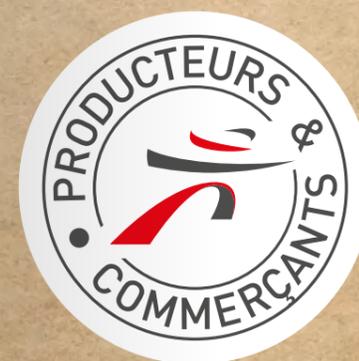
**Cookies Nougatine Chocolat**

Chabrior  
Filet Bleu (29)



**Gourde pomme**

Paquito  
Delvert (19)



## INTERMARCHÉ, MODÈLE UNIQUE DANS LA DISTRIBUTION EN FRANCE

Avec son modèle **Producteurs & Commerçants**, Intermarché met le mieux-être des consommateurs au cœur de ses engagements.

Ce positionnement unique dans la distribution française qui unit Agromousquetaires, acteur majeur de l'agroalimentaire en France, et Intermarché, 2<sup>e</sup> distributeur indépendant français, donne aux Mousquetaires la capacité de s'adapter en permanence aux attentes des clients comme aux nouveaux enjeux sociétaux.

Dès sa création en 1969, le Groupement Les Mousquetaires fait le pari d'assurer son indépendance d'approvisionnement en développant ses propres usines de production. Avec près de 60 unités de production, toutes implantées sur le territoire français, Agromousquetaires emploie près de 11 000 collaborateurs et collaboratrices et participe activement à l'économie des territoires.

Ce modèle permet également aux Mousquetaires d'être un maillon incontournable entre le monde agricole et ses points de vente en offrant aux Français la possibilité de trouver des produits sûrs, sains et de qualité, fabriqués dans l'Hexagone, à prix accessibles. Le « Mieux produire » et le « Mieux manger » sont des enjeux forts pour le Groupement Les Mousquetaires, puisqu'Intermarché et Agromousquetaires s'engagent à soutenir une production française et responsable pour aider les Français à manger un peu mieux chaque jour.

Intermarché dispose aujourd'hui de 40 marques de distributeur proposant plus de 10 000 produits dont 84 % sont fabriqués en France.

En savoir plus sur le modèle **Producteurs & Commerçants** d'Intermarché.

## AGROMOUSQUETAIRES C'EST...

Près de **60**  
unités de production  
toutes situées en France

**1<sup>er</sup>**  
fabricant de MDD  
en France

+ de **15 000**  
partenaires agricoles  
français

**6** pôles de performance : BŒUF, PORC,  
MER, SAVEURS, CIRCULAIRE, VÉGÉTAL

**11 000**  
collaboratrices  
et collaborateurs



# UN MODÈLE AU SERVICE DES MARQUES DE DISTRIBUTEUR INTERMARCHÉ

Les marques Intermarché offrent de larges gammes de produits. L'enseigne dispose de **40 marques de distributeur** – dont Pâturages, Monique Ranou, Chabrior, Paquito – et propose plus de 10 000 produits dont **84 % sont fabriqués en France**.

Les efforts de développement produits se concentrent principalement sur l'**origine France** des matières premières et l'**amélioration constante des recettes** pour un meilleur équilibre nutritionnel.

Avec aussi, un engagement pour la diminution des emballages et leur recyclabilité (recyclables et recyclés), le bien-être animal, l'anti-gaspillage alimentaire, le soutien au monde agricole français, l'agriculture raisonnée pour proposer aux consommateurs des **produits meilleurs pour leur santé, pour l'environnement et la société**, à un prix accessible, tout en assurant un maintien des qualités gustatives.



Pâturages

La marque Pâturages offre plus de 450 produits laitiers travaillés et fabriqués en France : du lait bien sûr, mais aussi de la crème et des yaourts, des fromages et du beurre !

Elle s'engage à apporter aux consommateurs le meilleur des produits laitiers au quotidien et à valoriser les pratiques agricoles et l'élevage français en lien avec le bien-être animal.

Elle encourage notamment le développement du lait issu de vaches qui pâturent en moyenne 150 jours par an.

Pâturages est l'une des marques phare qui porte haut et fort les valeurs de l'enseigne : proximité, ancrage local et production française grâce à un partenariat de la Laiterie de Saint-Père-en-Retz (44) avec plus de 300 éleveurs dans un rayon de 100 kilomètres autour de la Laiterie. Elle propose plus de 500 références produits.



MONIQUE  
**RANO**  
SAVOIR-FAIRE CHARCUTIER

Monique Ranou est la marque référente des produits charcutiers, traiteur frais et traiteur surgelé de l'enseigne.

Elle cultive le goût des bonnes choses avec un très large choix de produits gourmands et de qualité. Plus de 80 références traiteur sont classées avec un Nutriscore A ou B.

Elle est la marque distributeur qui propose la plus large gamme de charcuteries origine France, sans nitrites, sans OGM et sans antibiotique.

Monique Ranou joue également un rôle important dans l'agriculture locale, l'emploi et la réduction de l'empreinte carbone avec 97 % de ses produits de charcuterie issues d'élevages français implantés à proximité de ses sites de production.



Chabrior

Expert des produits céréaliers depuis 1980, Chabrior propose des produits gourmands pour toute la famille, à chaque occasion de la journée, du petit-déjeuner jusqu'au dessert du soir. Les produits sont fabriqués à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour un maximum de plaisir. De plus, la marque s'appuie sur le savoir-faire de ses 4 unités de productions et de ses entreprises partenaires. Par exemple, les cookies aux pépites de chocolat et nougatine Chabrior sont fabriqués dans notre biscuiterie bretonne Filet Bleu, fondée il y a plus de 100 ans.

C'est sans doute cela qui les rend si bons !



LES FRUITS  
DU TRAITÉ  
**PAQUITO**

Chez Paquito, on décline les fruits sous toutes leurs formes : jus, purées, compotes, fruits secs ou en morceaux, confitures, sirops... depuis plus de 40 ans.

Avec plus de 330 références, la marque experte du fruit propose de quoi ravir chaque gourmet en plaçant tous les plaisirs du verger à portée de main.

Pour offrir toujours plus de goût, nous sélectionnons les meilleurs fruits et préparons des recettes simples et authentiques avec toujours moins de sucre pour laisser s'exprimer la saveur naturelle des fruits. Ainsi, un tiers de notre gamme est sans sucre ajouté et plus de 22 % en version BIO.

Parce que mieux manger commence par mieux produire, 85 % de nos produits sont d'origine française et proposés dans des emballages réutilisables, recyclés et recyclables.

Paquito, expert du fruit sous toutes ses formes, permet ainsi de retrouver le meilleur du fruit tout au long de la journée et tout au long de l'année.



# Laiterie Saint-Père



## LES PATURETTES CHOCOLAT PÂTURAGES PRODUITES À LA LAITERIE SAINT-PÈRE

La Laiterie Saint-Père est fondée en 1905 à Saint-Père-en-Retz (44) par des éleveurs de vaches laitières qui vendent leur production sur les marchés : du beurre et de la crème fraîche au départ. Puis, très vite, le lait des producteurs voisins.

Après-guerre, la Laiterie Saint-Père croît, collecte et commercialise la production de nombreuses fermes aux alentours, les dote de nouvelles machines à traire, installe la chaîne du froid... Saint-Père devient une véritable industrie. Mais, face à la surproduction laitière, les prix du lait baissent drastiquement et ne lui permettent pas de faire vivre les exploitations.

Afin de faire perdurer l'entreprise, la direction de la Laiterie souhaite que Les Mousquetaires se positionnent comme repreneurs. C'est dans ce contexte que cette entreprise familiale française, de qualité, avec un savoir-faire reconnu, rejoint le Groupement.

Pour relancer l'entreprise, des produits de grande consommation sont lancés sous la marque « Pâturages », tels que beurre, crème fraîche, lait UHT en briques et en bouteilles, liégeois, mousses, mousses liégeoises, crèmes dessert, flans, laits gélifiés, riz et semoules au lait et desserts premium, pour une distribution exclusive par Intermarché.

Les étapes s'enchaînent : labellisation Ecocert en 1998, certification Bleu Blanc Cœur en 2004, ISO 9 001, ISO 50 001, référentiel IFS Food V6, Agriculture biologique et IPLC (Institut Professionnel du Lait de Consommation).

Chaque jour, plus de 800 000 litres de lait sont collectés auprès de plus de 300 éleveurs partenaires, à moins de 100 km de la laiterie. Le lait est acheminé sur le site ultramoderne de 35 000 m<sup>2</sup>, dédié à la fabrication de produits sûrs et de qualité. À côté des produits à la marque "Pâturages", le lait "Les éleveurs vous disent MERCI !" est lancé en février 2018, pour une plus équitable rémunération des éleveurs.



### Le saviez-vous ?

 **35 000**  
m<sup>2</sup> dédié à la fabrication de produits sûrs et de qualité

 **800 000**  
litres de lait collectés par jour

 + de **300**  
éleveurs partenaires

#### Certifications

**Bio, Bleu Blanc Cœur, IPLC, ISO 9 001, ISO 50 001, IFS Food V6, Agriculture biologique**



LAITERIE SAINT-PÈRE

# Salaisons Celtiques



## LES LARDONS MONIQUE RANOU FABRIQUÉS CHEZ LES SALAISONS CELTIQUES DE SAINT-MÉEN-LE-GRAND

Charcuterie familiale créée en **1920** à Pluméliau (56) par Jean Mathurin Onno.

Elle devient partenaire du Groupement Les Mousquetaires en **1991**.

Le nom Mathurin Onno sera conservé jusqu'en 2008 pour devenir ensuite « **Les Salaisons Celtiques** », en accord avec leur activité de produits charcutiers et de salaisons.

Attachés à la qualité et à l'authenticité, c'est le savoir-faire régional, la tradition et la fraîcheur qui les caractérisent et qui leur permettent d'obtenir le Label Rouge sur bon nombre de produits.

Onno 1920, Monique Ranou, Jean Rozé, Itinéraire des Saveurs, Netto, Top Budget et Triskel sont aujourd'hui autant de marques produites par Les Salaisons Celtiques.

Celles-ci réunissent aujourd'hui leur activité sur 3 sites de production : Pontivy (56), Baud (56), Saint-Méen-Le-Grand (35) d'une superficie respective de 17 000 m<sup>2</sup>, 5 000 m<sup>2</sup> et près de 17 000 m<sup>2</sup>. Elles comptent plus de 500 salariés et produisent chaque année 50 millions d'unités, avec un volume de près de 30 000 tonnes de pâtés, rillettes, andouillettes, boudins noirs, saucisses, conserves, jambons traditionnels, rôtis, lardons, produits de tête ainsi que des produits salés et fumés.



### Le saviez-vous ?

Site de Saint-Méen-Le-Grand (35)

↑ m<sup>2</sup> ↑ près de **17 000** m<sup>2</sup> de superficie

↑ T ↑ + de **17 500** tonnes de production par an

↑ P ↑ + de **200** collaborateurs

↑ P ↑ Lardons Monique Ranou issus de **porcs français**

Certifications

**IFS v7 niveau supérieur, ISO 50 001, Bio, Bleu Blanc Cœur, « Produit en Bretagne », Label Rouge, produits VPF**



SALAISONS CELTIQUES

# Biscuiterie Filet Bleu

## LES COOKIES NOUGATINE CHOCOLAT CHABRIOR PRODUITS DANS LA BISCUITERIE FILET BLEU

- La famille Friant crée la Biscuiterie Filet Bleu au lendemain de la première Guerre Mondiale à **Pont-L'Abbé** (29).
- Cette petite usine artisanale de biscuits, dont le nom rend hommage aux marins bretons, se développe et s'installe dans une nouvelle usine à Quimper **en 1931**.
- Elle s'impose vite comme le fleuron de la biscuiterie traditionnelle de qualité en région bretonne, et connaît une belle croissance jusqu'au milieu des **années 1980** ; croissance mise à mal par la crise économique
- C'est **en 1996** que Le Groupement Les Mousquetaires conclut un partenariat avec Filet Bleu. Le Groupement en devient actionnaire majoritaire, jusqu'à en devenir propriétaire.

L'unité de production s'installe sur un site ultramoderne de 13 500 m<sup>2</sup> avec cinq lignes de production dans la zone industrielle de Troyalac'h à Saint-Evarzec, à huit kilomètres de Quimper (29). Inaugurée en février 1998, Filet Bleu devient la première unité de production de biscuits du Groupement Les Mousquetaires.

Du haut de ses 100 ans, l'unité de production reste très attachée à son héritage et à son savoir-faire. Elle continue d'élaborer ses galettes bretonnes, suivant une ancienne recette jalousement conservée, tout en développant de nouvelles gammes : des galets de Quimper « Itinéraire des Saveurs », des cookies, des biscuits tablette et des biscuits petit-déjeuner aux couleurs de la marque « Chabrior » ... Aujourd'hui, Filet Bleu fabrique près de 10 000 tonnes de biscuits par an, dans la plus pure tradition bretonne !

Filet Bleu se situe aujourd'hui dans les dix premières biscuiteries françaises et distribue ses produits dans le monde entier. Elle collabore même avec Air France, permettant aux passagers de déguster des biscuits français : un bon passeport pour sa promotion à l'international ! C'est également une entreprise responsable qui, au travers de sa politique de développement durable, s'engage à réduire son empreinte écologique et à améliorer la qualité de vie au travail.



### Le saviez-vous ?

 **13 500**  
m<sup>2</sup> de superficie

 près de **10 000**  
tonnes de biscuits par an

 près de **200**  
salariés

Certifications

**Fairtrade, Bio, IFS, Bleu Blanc Cœur, RSPO**



BISCUITERIE FILET BLEU

# Delvert

## LES GOURDES AUX POMMES PAQUITO PRODUITES CHEZ DELVERT

Delvert est née... d'une conserverie de viande. C'est **en 1936** que cette entreprise familiale, créée en 1934, fait le choix d'orienter son activité vers les fruits et les légumes, avant de se spécialiser, **en 1949**, dans les confitures.

**Dès 1969**, Delvert, entreprise implantée à Malemort au cœur de la Corrèze, livre Les Mousquetaires en confitures et compotes, **soit 80 %** de sa production.

Les Mousquetaires concluent un premier partenariat avec Delvert en 1996 avant que la société n'intègre le Groupement **en 2000**.

Un grand programme de modernisation est alors lancé, sur cinq ans, avec notamment la création d'une ligne de production destinée à fabriquer des coupelles individuelles de compote. Cette unité de 4 700 m<sup>2</sup> prend en compte, dès la conception, le respect de l'environnement avec une station de traitement des effluents et la récupération des égouttures. Au fil des années et des besoins, les lignes de production continuent d'évoluer afin de répondre aux souhaits des clients : c'est notamment le cas avec les gourdes de compote, produites dès 2007, pour lesquelles la demande explose.

Avec un effectif de plus de 130 salariés, Delvert produit plus de 210 références, un volume de 23 000 tonnes, soit 44 millions d'unités de vente aux consommateurs (UVC). Elle reçoit chaque jour 40 tonnes de pommes 100 % issues de vergers français en provenance majoritairement du sud-ouest et du Val de Loire.

La production se compose de confitures, confitures extra et confitures allégées, ainsi que de compotes, en coupelles ou en gourdes. L'usine produit pour les quatre marques du Groupement : Paquito, Itinéraire de nos Régions, Netto et Top Budget.

Delvert est certifiée ISO 9001 et Bio.



### Le saviez-vous ?

 **13 000**  
m<sup>2</sup> de bâtiments

 **23 000**  
tonnes de production par an

 + de **130** salariés

 **1 200** partenariats  
avec les producteurs locaux pour les conserves et bocaux

Certifications

**IFS niveau supérieur, ISO 9001, Bio**





# LE MEILLEUR DU QUOTIDIEN AU MEILLEUR PRIX



## Intermarché

TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

### CONTACTS PRESSE

**Charlotte Rabilloud**  
Tél. 01 85 78 66 32  
Port. 06 62 03 28 34  
charlotte@source-rp.com

**Michelle Kamar**  
Tél. 01 85 78 66 31  
Port. 06 09 24 42 42  
michelle@source-rp.com



Intermarché

Netto

BRICOMARCHÉ  
MAISON - JARDIN

BRICO  
CASH  
à la découpe et au pot pourri

bricorama

ROady  
CENTRE AUTO

Rapid  
Pare-Brise