



**COLLECTIF ENGAGÉ**

**PRODUIRE**

**POUR**

**DEMAIN**

Rapport d'activité  
**2022**

**agro**  
Mousquetaires

**11 000**  
COLLABORATRICES  
et COLLABORATEURS

**15 000**  
AGRICULTEURS  
PARTENAIRES

**4,46**  
MILLIARDS D'EUROS  
de chiffre d'affaires

**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.**

Agromousquetaires anticipe dès à présent la CSRD,  
et nous éclaire sur ses objectifs, ses pratiques et ses résultats  
en la matière, via ce logo :



# SOMMAIRE



notre  
**GROUPE**

**P.04**

**P.04** Notre modèle  
**P.06** Entretien croisé  
**P.10** Démarche RSE



un collectif  
**ENGAGÉ**

**P.12**

**P.14** Pour nos talents  
**P.16** Pour l'environnement  
**P.18** Pour une alimentation  
saine



un collectif  
**PARTENAIRE**

**P.20**

**P.22** Du monde agricole  
**P.24** Des consommateurs  
**P.26** Des Mousquetaires



un collectif  
**EFFICIENT**

**P.28**

**P.30** Excellence opérationnelle  
**P.32** Performance industrielle  
**P.34** Annexes

# NOTRE MODÈLE

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.



**15 000 PARTENAIRES AGRICOLES**

Céréales    Lait    Raisin  
Bœuf    Porc

**NOTRE FLOTTE DE BATEAUX DE PÊCHE**  
15 navires / 200 marins

Pêche & produits de la mer

- Propriétaires d'une ferme bovine**  
(Ferme du Haut Gast – 35)
- Associés dans une ferme porcine**  
(Ferme Ker Angel – Broons 22)

## NOS PÔLES DE PERFORMANCE

13 filières opérationnelles

**56 SITES INDUSTRIELS & 20 SITES LOGISTIQUES EN FRANCE**

- Bœuf traditionnel  
Produits élaborés
- Porc frais  
Charcuterie
- Pêche  
Produits de la mer
- Lait  
Boissons non alcoolisées  
Vins
- Céréales  
Culinaires
- Non alimentaire  
Valorisation



## NOS CLIENTS

**Les enseignes du Groupement Les Mousquetaires**  
(Intermarché, Netto, Bricomarché, Bricorama...)

**Autres distributeurs GMS**  
RHD / BtoB / Export

# ENTRETIEN CROISÉ

## JEAN-BAPTISTE SARIA

Président d'Agromousquetaires

&

## NATHALIE FLORENT

Directrice Générale  
d'Agromousquetaires

Rencontre avec Jean-Baptiste Saria, Président d'Agromousquetaires, et Nathalie Florent, Directrice Générale, pour faire le bilan de l'année 2022. Dans un contexte marqué par l'inflation, notre collectif a su garder le cap de son ambitieuse transformation.

### 2021 ÉTAIT UNE ANNÉE DE DÉFIS ET DE TRANSFORMATIONS. QUEL BILAN FAITES-VOUS DE 2022 ?

**Nathalie Florent.** La grande différence avec 2021, c'est que nous sommes enfin sortis du COVID-19. Mais l'inflation s'est invitée dans la partie : dès la fin septembre 2021, nous avons subi une hausse des prix des matières premières et des emballages sans précédent. À partir de février 2022, c'est la guerre en Ukraine qui a complexifié les approvisionnements. D'une crise à l'autre, nous avons consacré notre énergie à sécuriser nos approvisionnements pour assurer la continuité de service des enseignes.

**Jean-Baptiste Saria.** L'année a été dense, d'autant que nous sommes engagés dans un plan de transformation ambitieux, depuis 2021. Je salue les équipes Agromousquetaires qui n'ont cessé de s'adapter aux contraintes, qui doivent se montrer agiles pour répondre à notre raison d'être : Mieux produire pour Mieux vivre. Dans ce cadre, notre devoir est aussi de répondre aux enjeux du discount des enseignes du Groupement.

### VOTRE PORTEFEUILLE DE MARQUES DISTRIBUTEURS EST-IL UN ATOUT DANS CE CONTEXTE ?

**N. F.** Certainement. Cette crise économique contraint les consommateurs à faire des arbitrages sur le panier final et cela se fait fréquemment au profit des marques distributeurs. Malgré ce plébiscite, nous constatons en parallèle que la part globale consacrée à l'alimentaire continue de diminuer... Qu'en sera-t-il dans quelques années ? Notre positionnement démontre en tout cas sa pertinence une fois de plus et nous continuons à innover pour répondre au mieux et anticiper les attentes des consommateurs.

**J-B. S.** D'autant que les produits régionaux résistent mieux. Dans nos magasins, nous observons combien ces produits sont dynamiques face aux aléas économiques. De plus en plus, le « Fabriqué en France » est favorisé par les consommateurs. Tant mieux car notre promesse ne s'est jamais réduite à proposer un prix, mais aussi une qualité et une production sur notre territoire. D'une certaine manière, ce contexte démontre que l'on peut conjuguer les trois... même en temps de crise !

**DANS LES GRANDS TEMPS FORTS DE L'ANNÉE, DES ACHATS ET DES CESSIONS SONT VENUS CONCRÉTISER VOTRE TRANSFORMATION, NOTAMMENT L'INTÉGRATION DE L'USINE EX ST MAMET. UN SIGNE FORT DE L'ACCÉLÉRATION DE VOTRE STRATÉGIE DE DIVERSIFICATION ?**

**N. F.** Tout à fait. En dépit des crises et des difficultés, nous gardons le cap de notre feuille de route stratégique : l'acquisition de l'usine Solarys ex St Mamet en juillet 2022 a marqué un vrai temps fort pour nous. Cette activité végétale permet de poursuivre l'équilibrage de notre portefeuille, historiquement davantage axé sur les protéines animales. C'est aussi une rencontre qui nous fait grandir ! Déjà parce qu'elle s'inscrit dans notre ambition de créer une filière d'excellence du fruit en France : la coopérative Conserves Gard partenaire historique de St Mamet représente ce savoir-faire depuis presque 70 ans et nous souhaitons travailler avec eux pour pérenniser la production locale sur nos territoires. Ensuite, parce que c'est une rencontre qui se fait sous le signe de la complémentarité avec un dynamisme et des équipes passionnées et talentueuses. Nous investirons 8 millions d'euros pour moderniser notre outil industriel au bénéfice du développement commercial en France, comme à l'international.

**J-B. S.** Les équipes sont ravies d'avoir à leurs côtés un Groupe comme le nôtre,

avec un engagement de long terme et de vrais plans stratégiques de développement à 5 et 10 ans. Je trouve une grande satisfaction à constater qu'Agromousquetaires participe concrètement à ce que les vergers français continuent à produire des fruits, sans que nous soyons contraints d'aller en Espagne pour s'approvisionner. Nous sommes fiers de montrer qu'on peut faire rimer production locale de qualité et prix attractifs. Cela fait d'ailleurs partie de notre stratégie RSE.

**LA PRÉSENTATION DE VOTRE STRATÉGIE RSE, « COLLECTIF ENGAGÉ, PRODUIRE POUR DEMAIN », EN NOVEMBRE 2022 A JUSTEMENT MARQUÉ UNE ACCÉLÉRATION DE VOS AMBITIONS EN LA MATIÈRE. QU'EST-CE QUI A MOTIVÉ CETTE NOUVELLE DYNAMIQUE ET QUELS EN SONT LES PREMIERS EFFETS ET RÉSULTATS VISIBLES ?**

**N. F.** C'est une étape importante qui s'inscrit dans une stratégie qui remonte à plus de dix ans. Travailler tous ensemble sur cette formalisation fut l'opportunité de remettre à plat les piliers de notre stratégie, et d'aller beaucoup plus loin, tant dans la mesure de nos progrès que dans nos ambitions. Réduire nos émissions de gaz à effet de serre fait, bien sûr, partie de nos priorités : à commencer par mieux les mesurer, puis identifier les leviers pour les réduire sur les prochaines années. Aujourd'hui, nous sommes prêts

à prolonger des plans de progrès filière par filière sur de nombreux sujets : bien-être animale, alimentation saine, accompagnement des éleveurs... Tout ce travail est fondé sur des échanges soutenus avec toutes nos parties prenantes, notamment des ONG, pour prendre du recul et s'ouvrir à toutes les idées.

**J-B. S.** Ces engagements ont en effet toujours été présents chez Agromousquetaires. Je prendrai l'exemple de la bien-être animale, sujet qui nous anime depuis près de dix ans : nous avons, cette année, franchi une nouvelle étape avec l'arrêt de l'abattage rituel à l'été 2022 au niveau de la SVA Jean Rozé. C'est un choix fort et engageant.

**LE GROUPEMENT LES MOUSQUETAIRES A UNE VRAIE SINGULARITÉ AU NIVEAU DE SA GOUVERNANCE. QUE VOUS APPORTE-T-ELLE ? COMMENT EST-ELLE AU SERVICE DE VOTRE MODÈLE PRODUCTEUR ET COMMERCANT ?**

**J-B. S.** C'est à la fois une singularité et une force. Quand un chef d'entreprise entre dans le Groupement Les Mousquetaires, il s'engage à participer à sa gestion deux jours par semaine. C'est le tiers temps, un concept unique dans la grande distribution et auquel je suis particulièrement attaché. Notre gouvernance est ainsi composée de chefs d'entreprise : les adhérents

**Nathalie FLORENT**

Directrice Générale d'Agromousquetaires

**« L'un de nos grands défis est d'aller à l'encontre des nombreux préjugés sur les métiers de l'agroalimentaire, et nous le faisons avec plaisir parce que nous sommes persuadés que ces métiers ont énormément de choses à offrir. Recruter, c'est transmettre une passion ! Cette année encore, nous avons redoublé d'efforts pour convaincre sur le terrain, en proximité, notamment les jeunes : nous proposons des parcours certifiants pour les former à un métier de A à Z et les amener à en être fiers. »**



qui n'ont, au départ, pas la compétence technique – parce que l'agroalimentaire ou l'industrie, ce n'est pas notre formation, nous venons majoritairement du commerce. Aujourd'hui, nous sanctuarisons des missions sur plusieurs années pour permettre aux adhérents de s'approprier une fonction, et d'évoluer à des rôles d'administrateurs ou même de présidence.

Je suis convaincu que cette double casquette est un véritable moteur de réussite pour notre collectif : d'où que l'on vienne, chacun apporte ses idées, sa personnalité, ses initiatives... et apprend ! D'un côté, les échanges avec les collaborateurs Métiers, experts encouragent les adhérents à se former et à faire progresser leur entreprise individuelle – et de l'autre, ces adhérents apportent leur précieuse expertise de terrain aux experts métiers.

**N. F.** C'est un échange précieux qui reflète parfaitement notre modèle de producteurs et commerçants. Notre collectif est impliqué et enthousiaste, et cela malgré l'hétérogénéité des situations géographiques des adhérents et de nos unités de production. Nous sommes très fiers de constater une adhésion exceptionnelle à ces principes : il suffit de voir les conseils d'administration qui font toujours salle comble. Un vrai lien

s'est créé ! Ce maillage solide de nos collaborateurs avec nos adhérents, voilà le plus important garant de la continuité de notre stratégie.

**LA GUERRE DES TALENTS EST PLUS QUE JAMAIS D'ACTUALITÉ ET VOUS AVEZ INSCRIT VOS COLLABORATEURS AU PREMIER RANG DES OBJECTIFS DE VOTRE POLITIQUE RSE : COMMENT ATTIREZ-VOUS DE NOUVEAUX COLLABORATEURS, EN PARTICULIER LES PLUS JEUNES ?**

**N. F.** C'est notre ressource la plus précieuse. Les talents que nous recherchons sont en majorité sur le terrain : opérationnels, chefs d'équipe, techniciens de maintenance, etc. L'un de nos grands défis est d'aller à l'encontre des nombreux préjugés sur les métiers de l'agroalimentaire, et nous le faisons avec plaisir parce que nous sommes persuadés que ces métiers ont énormément de choses à offrir. Recruter, c'est transmettre une passion ! Cette année encore, nous avons redoublé d'efforts pour convaincre sur le terrain, en proximité, notamment les jeunes : nous proposons des parcours certifiants pour les former à un métier de A à Z et les amener à en être fiers. Nous recourons au maximum au tutorat pour transmettre une passion et un savoir-faire aux

nouveaux arrivants – et en 2022, les équipes se sont particulièrement mobilisées pour innover et recruter avec toujours plus de proximité : une campagne avec un job truck qui a parcouru la Bretagne, près des points de vente et de nos produits. Sans oublier la grande campagne de recrutement d'alternants sur les réseaux sociaux. Nous voulons faire découvrir ces métiers en allant à la rencontre des jeunes là où ils sont.

**J-B. S.** Au-delà du recrutement, notre attractivité réside dans notre capacité à fidéliser nos équipes. C'est un fait, nous leur proposons une véritable évolution : nous investissons dans la formation pour leur permettre de grandir en interne, d'évoluer vers de nouvelles fonctions et de continuer à apprendre. L'ancienneté de nos collaborateurs en est la meilleure preuve : quand je vois l'attachement de nos collaborateurs, et leur fidélité, je me dis que notre grand point fort pour recruter les talents de demain, ce sont les carrières de nos collaborateurs d'aujourd'hui. C'est cette confiance réciproque et renouvelée chaque année qui nous permet de poser un regard optimiste sur l'avenir, et sur la mission qui nous est confiée : mieux produire pour mieux vivre !

**Jean-Baptiste SARIA**

Président d'Agromousquetaires

**« Notre gouvernance est une singularité et une force. Quand un chef d'entreprise entre dans le Groupement Les Mousquetaires, il s'engage à participer à sa gestion deux jours par semaine. C'est le tiers temps : un concept unique dans la grande distribution et auquel je suis particulièrement attaché. »**



# Notre nouvelle DÉMARCHE RSE



Agromousquetaires s'engage face à l'impact environnemental, social et économique de son activité : 2022 a marqué la structuration de notre nouvelle démarche RSE. Ensemble et avec fierté, nous nous tournons vers l'avenir pour générer un impact social positif et respecter les limites planétaires.

Nourri par des échanges avec nos collaborateurs, clients, partenaires, associations protectrices de l'environnement et avec des ONG, un travail de structuration de notre démarche RSE a été lancé en 2022. Elle fait écho à celle du Groupement Les Mousquetaires, lancée la même année. Avec un objectif clair pour les prochaines années : pérenniser les bonnes pratiques inscrites dans notre stratégie Collectif d'Avenir et agir de manière proactive sur tous nos enjeux prioritaires.

Fondée sur quatre piliers, notre démarche RSE s'appuie sur des enjeux et des priorités qui nous permettront de construire et de porter avec nos partenaires la transformation durable de nos filières.

Pour réussir à relever ces défis, produire pour demain, et à assurer la pérennité de nos activités, notre engagement doit être ambitieux, réaliste et collectif. Notre démarche RSE donne ainsi l'opportunité à tous les collaborateurs de devenir acteurs de nos engagements au quotidien. Parce qu'ils sont au cœur et à l'origine de cette stratégie, ce sont eux qui lui donnent vie sur le terrain par leur enthousiasme et leur créativité.



« **“Collectif engagé, produire pour demain” : c’est l’engagement environnemental, social et sociétal que nous portons chez Agromousquetaires.**

À travers des temps forts d'échanges avec nos collaborateurs, nos clients ainsi que de nombreux fournisseurs et partenaires scientifiques nous avons identifié des thématiques clés et des actions pour contribuer à la transformation et la performance durable de notre activité. Savoir se mobiliser ensemble, c'est toute la force de notre collectif. »

**Nuria Macias**, Directrice Développement Durable



## NOTRE DÉMARCHE RSE SE FONDE SUR 4 PILIERS

1



### ENGAGÉ POUR NOS COLLABORATEURS

Nous accompagnons les femmes et les hommes qui construisent l'aventure Agromousquetaires, pour permettre le développement de leurs compétences, et la transmission durable de nos savoir-faire.

- Garantir la sécurité de tous
- Promouvoir la diversité et l'inclusion
- Favoriser le bien-être au travail
- Contribuer à l'attractivité de nos métiers à travers la gestion des carrières, la transmission des savoir-faire, entre autres

2



### ENGAGÉ POUR LA TRANSITION DE NOS FILIÈRES

Nous avons à cœur de développer des chaînes d'approvisionnement plus respectueuses des Hommes, des animaux et de la planète, main dans la main avec tous nos partenaires.

- Développer des approvisionnements responsables et la traçabilité sur les filières
- Contribuer à la décarbonation de nos filières
- S'engager pour le bien-être et la bientraitance animale
- Accompagner la transition agricole (rémunération, bonnes pratiques...)

3



### ENGAGÉ POUR UNE PRODUCTION SÛRE ET RESPONSABLE

Nous sommes guidés par l'excellence industrielle et les exigences que requièrent la qualité de nos produits et l'amélioration continue de nos process, au service de la réduction de nos impacts.

- Garantir la qualité en usine et dans la conception de nos produits
- Accompagner la transition en pilotant la performance environnementale des UP
- S'engager pour une logistique responsable et des emballages durables
- Lutter contre le gaspillage et développer l'économie circulaire

4



### ENGAGÉ POUR LE CLIMAT ET LA BIODIVERSITÉ

Conscients que nos impacts nous y obligent, nous souhaitons agir pour limiter le réchauffement climatique et la perte de biodiversité, par un travail continu sur nos modèles de production.

- Définir une stratégie bas carbone et porter un plan d'adaptation au changement climatique



# un collectif **ENGAGÉ**

## **NOUS POURSUIVONS NOTRE TRANSFORMATION**

Forts de la structuration d'une nouvelle démarche RSE au service de notre stratégie, nous sommes engagés pour nos collaborateurs, la transition des filières, une production sûre et responsable, ainsi que le climat et la biodiversité. Ces thématiques sont portées collectivement par nos collaboratrices et collaborateurs sur tout le territoire.

---

# engagé POUR NOS TALENTS!

## DES CAMPAGNES DE RECRUTEMENT INNOVANTES

Après le lancement de notre marque employeur « Responsables par nature » en 2021, nous avons continué à innover avec des campagnes de proximité, tout au long de l'année. En tant qu'acteur majeur de l'industrie agroalimentaire française, notre rôle est de faire connaître nos métiers, en allant au plus près des candidats dans toute la France.

### Opération « Job truck » en Bretagne

Une opération de recrutement originale avec ce camion itinérant qui est allé à la rencontre des candidats sur des sites stratégiques, tels que les parkings d'Intermarché, durant une tournée de deux semaines à travers toute la Bretagne. Une manière de recruter au plus près des points de vente de nos produits. Une rencontre humaine mais aussi immersive avec des casques de réalité virtuelle à 360° degrés pour plonger les candidats directement dans nos métiers et usines. Résultat, plus de 200 entretiens en un temps record – et la visite de plusieurs élus locaux.

### Recruter des alternants sur les réseaux

Conducteur de ligne, opérateur de production, technicien de maintenance... Difficile de séduire sur des métiers méconnus du grand public.

Nous avons joué la carte de l'humour pour marquer les esprits avec une campagne 100% digitale : au travers de formats vidéo très courts, nos apprentis et acteurs d'un jour ont cassé les clichés de ces métiers sur TikTok, Instagram et YouTube. Chaque année, nous accueillons plus de 400 étudiants en alternance.

### Le Space Dating pour provoquer la rencontre

Marre de se battre pour rencontrer des recruteurs? Agromousquetaires innove en donnant rendez-vous aux candidats autour d'une partie de Laser Game. Le concept de ce 'space dating' est simple : provoquer la rencontre de personnes à la recherche d'un emploi avec nos équipes RH autour d'un format ludique pour casser les codes d'un recrutement classique.



## SÉCURITÉ AU TRAVAIL : UNE TRAJECTOIRE BIEN ENGAGÉE

Engagement n°1 de notre stratégie Collectif d'Avenir, garantir la sécurité de tous les collaborateurs est notre

**priorité** : en 6 ans, le nombre d'accidents avec arrêt a baissé de 30%. Cette année, avec 573 accidents de travail avec arrêt enregistrés en 2022, soit 102 de moins qu'en 2021, nous nous rapprochons peu à peu de notre objectif zéro accident.

Plus de 7000 visites de sécurité préventives individuelles (VSPi) ont été réalisées en 2022 afin de réduire les comportements à risque, 600 collaborateurs ont été formés aux thématiques santé sécurité, des affiches illustrées par le dessinateur Wingz ont sensibilisé à des risques spécifiques, et nous avons même créé un jeu de plateau pour sensibiliser les collaborateurs aux règles de sécurité. Et nous continuons vers le zéro accident!



**« Garantir la sécurité des collaborateurs est le 1<sup>er</sup> chantier de notre projet d'entreprise "Collectif d'avenir". Au-delà des actions mises en œuvre pour protéger les salariés, la communication managériale est indispensable pour que la prise de conscience soit incarnée. »**

Benjamin GUIOT, Directeur Général du Pôle Circulaire

## Mouv'up

### NEUF NOUVEAUX APPRENTIS REJOIGNENT AGROMOUSQUETAIRES

Engagé pour l'emploi pour tous, Agromousquetaires s'est associé avec Mouv'up, collectif d'entreprises et d'opérateurs de l'inclusion, qui favorise l'insertion professionnelle des jeunes de banlieue. En 2022, deux sites des pôles Bœuf et Porc ont accueilli neuf apprentis pour le CAP « Opérateur en Industrie Agroalimentaire ». Ces jeunes ont suivi un parcours sur-mesure alternant cinq semaines de coaching individuel, des stages en boucherie et ont intégré avec succès le parcours en entreprise. Bienvenue chez nous!

## LA FORMATION DES COLLABORATEURS : UN AXE STRATÉGIQUE PRIORITAIRE

Engagé pour les carrières de ses collaborateurs, Agromousquetaires encourage la formation afin de favoriser des parcours riches et évolutifs.

C'est avec cette ambition qu'en 2014, Agromousquetaires avait créé la première université d'entreprise du secteur de l'agroalimentaire, qui venait compléter l'offre des formations proposées par notre École des Métiers de l'Alimentation (EMA). Depuis 2018, elles forment à elles deux le Campus Agromousquetaires. Ce dispositif unique rend la formation accessible à tous. Et les résultats sont là : en 2022, 70% des collaborateurs Agromousquetaires ont au moins suivi une formation ; 1044 collaborateurs formés sur le Campus Agromousquetaires dont 85 apprentis.

C'est notamment le cas d'un de nos talents : Christelle Delaby. Après avoir rejoint Agromousquetaires et Capitaine Houat en 2007, Christelle commence comme fileteuse puis trutrice, avant d'évoluer vers un poste de conductrice de ligne à partir de 2018.

« Aujourd'hui, mon expérience en tant que fileteuse me permet d'expliquer les différentes techniques de coupe et de parage aux équipes. J'ai la nette impression de faire vivre un vrai savoir-faire ancestral! ». Ce savoir-faire, Christelle est fière de le transmettre à ses collègues.



**« Nous mettons un point d'honneur à accompagner nos collaborateurs au quotidien et notamment au travers de leurs parcours respectifs. Et pour aller encore plus loin, notre CFA Agromousquetaires sera ouvert à la rentrée 2023. »**

Xavier NEGRIE, Responsable Formation et Campus Agromousquetaires



**70%**  
DES COLLABORATEURS ONT SUIVI UNE FORMATION EN 2022



# engagé POUR L'ENVIRONNEMENT!

## CALCUL DE NOTRE EMPREINTE CARBONE, UNE PREMIÈRE ÉTAPE FRANCHIE!

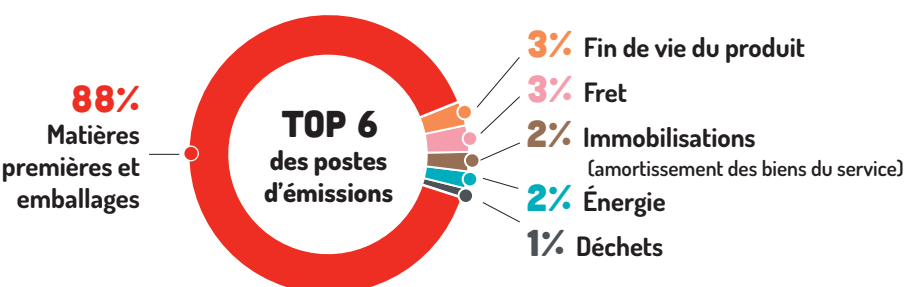


L'une des clés pour limiter le changement climatique : réduire considérablement les émissions mondiales de gaz à effet de serre afin de limiter à moins de 2°C le réchauffement planétaire. C'est l'objectif fixé par les Accords de Paris en 2015.

En cohérence avec le 4<sup>e</sup> pilier de notre stratégie RSE et notre engagement pour contribuer à atteindre la neutralité carbone, Agromousquetaires a démarré la structuration d'une stratégie bas-carbone au niveau du Groupe en 2022. Cette démarche contribuera à la Stratégie Nationale Bas Carbone (SNBC) et à la Stratégie Mousquetaires Bas Carbone (SMBC).

La première étape de cette démarche visait à déterminer, de manière la plus précise via la méthode GHG Protocol, les émissions de gaz à effet de serre, générées par l'ensemble de nos activités, de l'amont agricole à l'utilisation des produits finis, en passant par les consommations énergétiques des unités de production. Réalisés en 2022, ces calculs portent sur l'année 2021 et s'élèvent à 7 754 000 teq CO<sub>2</sub>.

Fortes de ce bilan, les équipes Agromousquetaires écriront en 2023 une trajectoire qui décrira les actions prioritaires, sur le court, moyen et long terme, à déployer afin de réduire l'impact carbone sur ces thématiques clés : consommation énergétique, fret, matières premières issues de l'agriculture, et emballages.



**« Nous capitalisons sur notre connaissance et nos relations avec la filière bovine, afin de promouvoir les bonnes pratiques auprès de nos partenaires et éleveurs. »**

Amélie MENAGER, Directrice Qualité et Développement Durable Pôle Bœuf

## B100 : ESTENER PRODUIT UN BIOCARBURANT 100% RENEUVELABLE

Notre transition énergétique passe aussi par la décarbonation de nos transports. Pour relever le défi, le Groupement a investi sur un biocarburant nouvelle génération, produit par Estener : le B100HX. Consommé pur et 100% renouvelable, le B100HX est composé de résidus et de déchets. D'ici à 2025, Estener ambitionne de faire rouler 500 camions au B100HX, une manière de contribuer à la décarbonation de nos transports, tout en accompagnant la transition énergétique des sites Agromousquetaires et Intermarché situés dans un rayon de 400 km autour du Havre. Au final, l'utilisation de ce biocarburant pourra contribuer à réduire les émissions de GES jusqu'à -85% par rapport au gasoil.



**61 CAMIONS** répartis sur 5 bases



**2066 tCO<sub>2</sub>** évitées en 2022



**-60% À -80%** d'émissions de GES par rapport au diesel

## DÉPLOIEMENT D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE L'ENVIRONNEMENT : ON CONTINUE!

En 2022, nos UP ont multiplié les actions concrètes pour améliorer nos performances environnementales. Pour y parvenir, la norme ISO 14001 est un outil qui accompagne les organisations à gérer leurs responsabilités environnementales d'une manière systématique :

- 28 usines ISO 14001,
- 7 usines supplémentaires ont déployé un SME.

## FRESQUE DU CLIMAT : SENSIBILISER LES COLLABORATEURS À L'URGENCE DU RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Sensibiliser nos équipes au réchauffement climatique : c'est fait! Plusieurs ateliers ont été organisés avec la Fresque du Climat, un outil pédagogique et collaboratif pour comprendre l'origine et les impacts du changement climatique. Animé par deux de nos collaborateurs, ce moment d'éveil et de convivialité est amené à se généraliser dans le cadre de l'intégration des nouveaux collaborateurs.



# engagé POUR UNE ALIMENTATION SAINNE !

## PARTENARIAT AVEC L'UNIVERSITÉ PARIS-SACLAY AUTOUR D'UNE CHAIRE « CUISINE DU FUTUR »

L'Université Paris-Saclay et le Groupement Les Mousquetaires, son pôle Agromousquetaires et son enseigne Intermarché ont signé une convention de mécénat pour soutenir la chaire « Cuisine du futur ». Cette chaire qui préfigure la gastronomie de demain est portée par Raphaël Haumont, physico-chimiste et professeur à l'Université Paris-Saclay, et Thierry Marx, chef étoilé.

Explorer de nouvelles textures, mieux comprendre la synergie entre les produits pour limiter les additifs, éviter les allergènes, diminuer le nombre d'ingrédients, abaisser le taux de sucre ou de matière grasse... Autant d'enjeux majeurs pour l'alimentation de demain qui feront l'objet de travaux de recherche et d'innovation technologique.

La signature de cette convention marque une nouvelle étape qui permettra d'explorer trois nouveaux axes prioritaires : la constitution d'un socle commun de connaissances, le travail sur les emballages de demain et des recherches ouvertes pour des produits « gourmands et sains ».

Nos collaborateurs ne sont pas en reste : dans le cadre de ce partenariat, le premier séminaire Recherche & Développement d'Agromousquetaires a réuni une quarantaine de collaborateurs pendant deux jours. Au menu : innovation, témoignages et présentations de projets des différents acteurs, dont bien sûr de nos pôles Agromousquetaires.



**« Je suis fier de contribuer à la chaire "Cuisine du futur". La conciliation du goût et de la santé-nutrition fait totalement écho à notre raison d'être "Mieux produire pour mieux vivre". »**

**Arnaud Allain**, Adhérent Intermarché à Montgiscard (31), en charge de la Direction Stratégie et Développement



## AGROMOUSQUETAIRES CRÉE SON CENTRE D'EXPERTISE SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Pour accompagner les transformations des habitudes de consommation, Agromousquetaires poursuit ses investissements sur la filière végétale. Depuis novembre 2021, un centre technique d'expertise sur les protéines végétales a été créé au sein d'Agromousquetaires.

Hébergé à la SVA Vitré dans le laboratoire R&D du pôle Bœuf, il a pour objectif la création de nouvelles recettes et concepts à partir de pois, blé, soja, lin, féverolles, mais aussi de légumes et de fruits pour répondre aux attentes des consommateurs attirés par le flexitarisme.

Au-delà du travail sur les alternatives à la viande avec la création de nouveaux concepts, l'équipe du Centre travaillera aussi sur d'autres déclinaisons végétales de nos recettes traditionnelles, en respectant la raison d'être d'Agromousquetaires : « mieux produire, pour mieux vivre ».

## RAPHAËL HAUMONT SUR NOTRE STAND AU SIRAH

Pour proposer une expérience nouvelle aux visiteurs, le stand Agromousquetaires Professionnels a accueilli Raphaël Haumont, pour deux animations culinaires sur les thématiques anti-gaspi et science dans la cuisine, notamment avec de la glace à l'azote liquide.

**TROIS INNOVATIONS PHARES ÉTAIENT DANS LA SÉLECTION POUR LE PRIX DU SIRHA :**

**Les Fougassons** : des demi-baguettes salées à base d'ingrédients 100% veggie ;

**Les Tartinables Charcutiers** : 4 plats traditionnels revisités en tartinables pour l'apéro ;

**Le Tal'rama** : Tarama anti-gaspi sans œufs de poisson.

Agromousquetaires Professionnels continue de proposer des produits qui répondent avec créativité à l'évolution des attentes des consommateurs et aux enjeux de demain.

A photograph of two men in a warehouse. They are wearing white protective suits with the 'AVZ' logo on the chest, white hard hats, and blue surgical masks. They are holding clipboards and looking towards the right. The background shows high industrial shelving units filled with stacks of goods, likely agricultural products, wrapped in plastic.

# un collectif PARTE -NAIRE

**ÊTRE PARTENAIRES,  
C'EST ÊTRE DES ALLIÉS**

Nous développons des relations de partenariat avec tous les acteurs de notre écosystème. Nous portons notre engagement auprès de nos clients, par notre innovation, notre vision stratégique et la différence de notre modèle. Cet engagement, 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, pérennes et respectueuses de l'environnement. À l'écoute de nos parties prenantes, nous sommes ouverts à toutes les initiatives et les solutions pour transformer nos modèles de production et réduire notre impact environnemental.

---

# partenaire DU MONDE AGRICOLE



## REPRISE DE L'USINE SOLARYS : CRÉER UN PÔLE D'EXCELLENCE DU FRUIT FRANCAIS

La reprise de l'usine Solarlys ex St Mamet est un signe fort de notre accompagnement des filières agricoles : la consommation de fruits est en croissance en France – mais la production sur notre territoire n'a cessé de baisser ces dernières années.

Dans ce contexte, notre savoir-faire, cumulé à celui de St Mamet, d'Intermarché (SCA FLS) et des arboriculteurs de Conserve Gard va permettre de sécuriser dans le temps et accroître une production de fruits français. Nous allons investir 8 millions d'euros sur le site industriel de Solarlys pour la création d'un pôle d'excellence du fruit français, il est notamment prévu de relocaliser en France certains processus de transformation, comme la production de coupelles individuelles de fruits et les abricots au sirop, actuellement sous-traités en Europe. Ces projets nécessiteront dès 2024 d'augmenter les approvisionnements de Solarlys en fruits français destinés à l'industrie et d'encourager le développement de nouvelles filières arboricoles en France.

Avec la coopérative Conserve Gard, nous avons comme ambition de consolider et développer pour les prochaines années le partenariat existant avec les arboriculteurs locaux afin de sécuriser les approvisionnements en fruits français à destination de l'industrie et du marché du frais.

Fidèles à notre engagement en faveur de la transition agricole, nous accompagnerons la transformation de la filière arboricole vers des modes de culture toujours plus respectueux des sols et de la biodiversité (gestion de l'eau, sélection variétale, lutte contre les parasites). C'est aussi ça être partenaire du monde agricole!



« La reprise de Solarlys est une nouvelle occasion de co-construire des filières d'excellence, de transformer notre modèle agroalimentaire et de valoriser une agriculture d'origine française. »

Joséphine Fourquet,  
PMO Innovation et nouveaux marchés

**230**  
EXPLOITATIONS  
CÉRÉALIÈRES  
CERTIFIÉES HVE<sup>1</sup>  
(VS. 33 EN 2018)

<sup>1</sup> Haute Valeur Environnementale : une certification qui garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).



## EN AVANT POUR LA PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

Dans la droite ligne de nos engagements en faveur de la protection du vivant, nous avons posé les bases du calcul de l'empreinte biodiversité d'Agromousquetaires grâce à la méthode Global Biodiversity Score (GBS, outil développé par CDC Biodiversité).

En partenariat avec l'Association Noé, Agromousquetaires a proposé en 2022 quatre formations sur la préservation de la biodiversité aux partenaires de nos filières blé et vin agroécologiques. L'objectif de cette formation : sensibiliser les techniciens des coopératives agricoles autour des insectes auxiliaires, utiles en agriculture car aidant les agricultrices et agriculteurs à avoir de bonnes récoltes et à réduire l'utilisation des pesticides.

## RETOUR DU COMITÉ DES PARTIES PRENANTES : PARLONS FILIÈRES BLÉ... ET VIN!

Soucieux de co-construire l'avenir de nos filières, nous dialoguons régulièrement avec nos parties prenantes, lors de comités spécifiques, qui réunissent aussi bien les coopératives d'agriculteurs et d'éleveurs que des ONG et des chercheurs. Temps forts de 2022, les comités sur les filières Blé (février) et Vin (mars) ont permis d'animer des dialogues transparents sur des thématiques d'avenir : la production bas-carbone, l'amélioration de la qualité des sols, la rotation des cultures, des couverts végétaux, la réduction de l'utilisation des intrants, la protection de la biodiversité, l'agroécologie et, bien sûr, la valorisation de l'activité

agricole et l'attractivité de ces métiers pour que les exploitations puissent être reprises, à terme, par de jeunes agriculteurs.

Résultat? Des dialogues riches autour de notre action, des retours de terrain, des pistes de réflexion nouvelles pour poursuivre notre évolution – et un constat général partagé : le besoin d'accélérer et d'étendre la démarche entreprise par Agromousquetaires avec notre projet d'entreprise Collectif d'Avenir. Un bel encouragement pour notre transformation!



## Les éleveurs vous disent MERCI!

PRÈS DE 4 MILLIONS D'EUROS DE PRIMES REVERSÉS EN 2022

En novembre, le Top 130 des managers d'Agromousquetaires s'est réuni pour faire le point sur le projet d'entreprise et le chemin parcouru. Parmi les succès dont nous sommes le plus fiers : notre marque citoyenne « Les Éleveurs vous disent MERCI! », dont la gamme continue de s'élargir avec de nouveaux produits tels que le jus de pomme, le jambon cuit et le lait bio. Engagée sur le front environnemental, social et la bienveillance animale, cette marque est le fruit d'une rencontre entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs. Un véritable modèle qui a permis de reverser plus de 12 millions d'euros de primes aux éleveurs depuis son lancement.

# partenaire DES CONSOMMATEURS

## DES PRODUITS... ET DES SAVEURS LARGEMENT RÉCOMPENSÉS!

Pour Agromousquetaires, répondre aux enjeux de la stratégie Mieux Manger d'Intermarché est une évidence. C'est dans cette optique que nos équipes innovent pour proposer les meilleurs produits. Un travail qui n'est pas passé inaperçu puisque plusieurs références viennent d'être élues « Produit de l'année 2022 ». Bons pour le corps et pour le goût, la gamme de jambon Ranou « sans nitrite » et la gamme de pain de mie sans additif Chabrior ont reçu le précieux sésame. Un prix significatif pour nos équipes, dans ce concours disputé avec de grandes marques nationales.



**« Il est important pour nous d'accompagner nos partenaires éleveurs dans la démarche du Mieux Produire : sans antibiotique dès la naissance et sans OGM. Une stratégie gagnante, récompensée par les consommateurs. »**

Patrick Faure, Directeur Général du Pôle Porc

## 30 RÉFÉRENCES ONT ÉTÉ ÉLUES « PRODUIT DE L'ANNÉE 2022 ».

Et ce n'est pas tout... D'autres produits ont été récompensés par un jury de consommateurs exigeants. La gamme Paturettes 30% de MG de chez Pâturages et la baguette Constance Producteurs et Commerçants HVE ont reçu le prix « Saveur de l'année 2022 ». Du côté du bio, le jambon Ranou est reconnu « Saveur de l'année BIO ». Une année prometteuse et de belles consécration pour nos produits et pour toutes les équipes qui se cachent derrière!

**À la fois produits et saveurs de l'année :**  
Jambon Ranou « sans nitrite »

**Produit de l'année :**  
Les pains de mie sans additif Chabrior

**Saveurs de l'année :**  
Gamme Paturette 30% de MG de chez Pâturages  
Baguette Constance HVE  
Producteurs et Commerçants

## NOUVEAUTÉS 2022 : INNOVER ET GARDER LE CAP SUR LES ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Prix, santé, plaisir, origine, flexitarisme... 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.

## AVEC AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS, LA NOUVEAUTÉ RIME AVEC CRÉATIVITÉ

Une glace en forme de tête de panda? Sans arôme artificiel ni colorant, cette glace doit sa forme originale à un concours de dessin lancé pour et avec les équipes Picard auprès d'enfants de consommateurs; un défi industriel relevé haut la main par l'équipe commerciale Agromousquetaires Professionnels et l'équipe R&D des Délices du Valplessis où sont produites les glaces.



### PÔLE SAVEURS



**ONDINE AUX JUS PAMPLEMOUSSE ET FRAMBOISE PET 1L5**  
ANTARTIC (45)

Un nouveau parfum très rafraichissant qui réussit à être aussi fruité que faible en calories.

**VINS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
FIÉE DES LOIS (79)

3 nouvelles références de vins bio : le rosé Terre du Midi, l'atlantique sauvignon et l'Oc merlot.

### PÔLE BOEUF



**CHORIZO À GRILLER JEAN ROZÉ**  
SVA (35)

Vous avez demandé un peu de soleil d'Espagne dans vos assiettes? D'accord, mais qualité 100% porc français pour ces 8 minis chorizo à griller.

### PÔLE VÉGÉTAL



**LES CRAQUILLES BOUTON D'OR**  
ANTARTIC II (07)

3 nouvelles saveurs des craquilles Bouton d'Or, basilic, « hot tomato » et coco curry... toutes fabriquées à partir de semoule de maïs française.

### PÔLE CIRCULAIRE

**GAMME DE COUCHES « SPLASH » POMMETTE**

CELLULOSES DE BROCÉLIANDE (56)

Baignade en toute sécurité assurée avec ces culottes de bain qui ne gonflent pas dans l'eau... qui dit mieux?

### PÔLE MER



**MAQUEREAUX GRILLÉS AROMATISÉS**

Facile, rapide et idéal pour se régaler après votre journée : les maquereaux grillés aromatisés à l'huile d'olive vierge extra riche en oméga 3 ou aux herbes de Provence.

# partenaire DES MOUSQUETAIRES



**« C'est une mobilisation collective tout à fait gagnante, aussi bien pour le producteur que côté commerçant ! En tant que point de vente pilote, nous ne pouvons qu'être satisfaits de ce nouveau concept et féliciter les équipes d'Agromousquetaires et d'Intermarché qui ont su travailler de concert pour le succès de ce projet. »**

**Jean-Charles Nocera**, *Président Pôle Végétal, adhérent Intermarché Elven (56)*

**ENTRE 20 ET 30% DE CROISSANCE SUR LES FAMILLES PAIN, VIENNOISERIE ET PATISSERIE**

## RÉINVENTER LE RAYON BOULANGERIE-PÂTISSERIE

En 2022, Agromousquetaires et Intermarché ont réalisé un ambitieux projet pour faire évoluer l'offre et l'expérience Boulangerie-Pâtisserie en magasin : proposer du pain fraîchement cuit à toute heure, fidéliser les clients grâce à un rayon attractif – pour in fine, développer nos parts de marché.

Objectif ? Passer d'un client sur quatre qui réalise un acte d'achat au rayon Boulangerie-Pâtisserie en point de vente à un client sur trois. Pour y parvenir, toute la chaîne de production a été repensée. Le pain est désormais précuit, au lieu d'être intégralement cuit en magasin. Les avantages sont multiples : plusieurs fournées sont ainsi réalisées tout au long de la journée, permettant d'obtenir un pain de meilleure qualité tout en consommant moins d'énergie. Dans le même temps, tout le service en point de vente a été revu, avec moins d'emballages et un rayon qui reproduit au mieux l'expérience de la boulangerie.

Dix premiers points de vente pilotes ont testé ce nouveau concept, avec succès ! L'évolution des ventes a tenu ses promesses, avec une croissance comprise entre 20% et 30% sur les 3 familles pain, viennoiserie et pâtisserie. Prochaine étape ? Déployer le concept auprès des adhérents qui le souhaitent à un rythme de 200 à 300 points de vente par an. Du côté de la production, les quatre moulins d'Agromousquetaires s'adapteront à l'évolution des commandes. Un vrai travail d'innovation en équipe qui met en lumière la collaboration agile et fluide entre producteurs et commerçants.

## SVA JEAN ROZÉ S'ENGAGE AUX CÔTÉS DES BOUCHERS !

Le pôle bœuf SVA Jean Rozé initie un plan de communication à destination des bouchers Intermarché et Netto. La création d'un manifeste, décliné également en version vidéo, signe son engagement auprès de ses clients bouchers.

Pour l'occasion, le site internet SVA Jean Rozé a été retravaillé et modernisé. Il va s'enrichir au fil des mois pour accueillir un nouveau projet : la Jean Rozé TV, contenu vidéo mettant en avant l'entreprise, ses engagements et le savoir-faire boucher.

Rendez-vous dès maintenant sur [www.sva-jeanroze.com](http://www.sva-jeanroze.com) pour visionner ce beau projet et la vidéo du manifeste.



## LA NOUVELLE MARQUE AGROMOUSQUETAIRES PROFESSIONNELS DU PÔLE MER : 2 CAPITAINES

C'est la nouvelle identité commerciale du pôle Mer d'Agromousquetaires qui s'adresse aux professionnels de la restauration hors domicile (RHD), du BtoB et du BtoC. À travers l'image de ce duo de capitaines, Agromousquetaires a souhaité exprimer son identité de pêcheur et de transformateur de produits de la mer, ainsi que la transmission des savoir-faire qui nous tiennent particulièrement à cœur.



**« Parce que la viande est un produit incomparable, et boucher un noble métier. »**

Manifeste SVA Jean Rozé

## DE NOUVEAUX AVANTAGES

**pour les collaborateurs Agromousquetaires**

Parce que nos collaborateurs sont notre ressource la plus précieuse, ils peuvent bénéficier depuis début 2022 de 5% supplémentaires en avantage carte tous les jours sur le total ticket grâce à leur carte de fidélité Intermarché. Une offre valable dans l'ensemble des points de vente Intermarché, et cumulable avec les autres avantages carte fidélité classiques.



# un collectif **EFFI -CIENT**

## **L'EFFICIENCE AU SERVICE DE NOS PERFORMANCES**

L'efficacité est le troisième axe de notre stratégie d'entreprise. Notre défi est d'atteindre nos objectifs en optimisant l'utilisation des ressources naturelles : notre responsabilité est de faire mieux avec moins. Une vision que nous appliquons tant à l'excellence de nos projets, la réalisation de nos performances industrielles et économiques et la tenue de investissements vers des solutions plus durables.

---

# efficients DANS NOTRE PILOTAGE



« **Un changement organisationnel attendu... et humainement réussi !** »

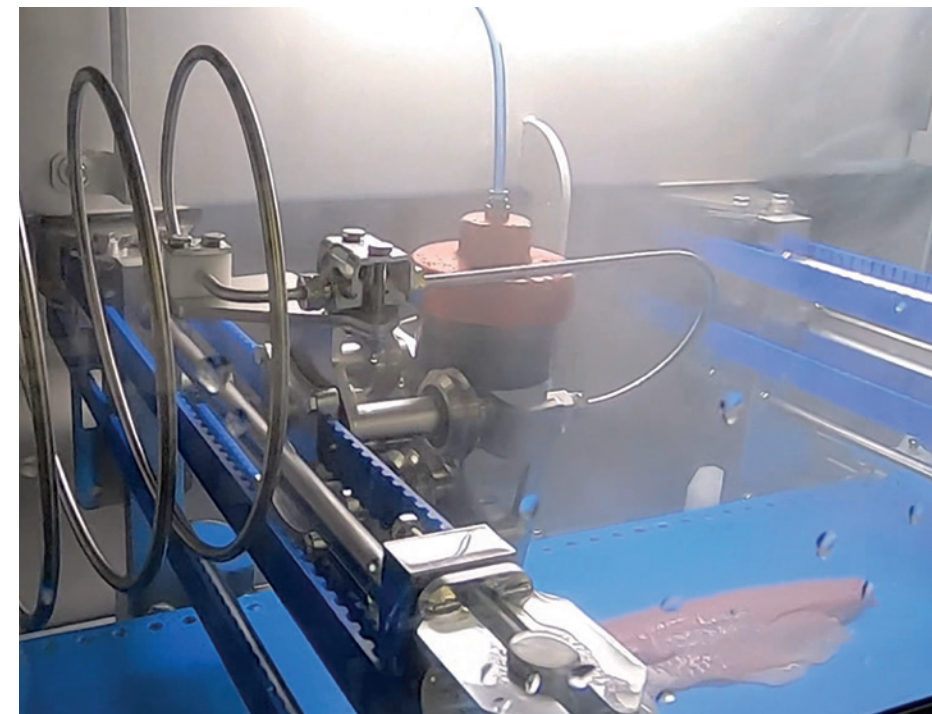
*Roberto Monti, Directeur des Ressources Humaines & de la Communication Interne*

## MISSION RÉUSSIE POUR LA CENTRALISATION DES SERVICES COMPTABLES

Pour garantir la continuité du service, harmoniser les méthodes de travail et proposer un meilleur environnement de travail aux collaborateurs concernés, un processus de centralisation des services de comptabilité, historiquement organisés au sein des unités de production, a été lancé.

Engagés pour l'emploi responsable, nous avons veillé à ce que la réorganisation soit respectueuse des aspirations de chacun. Fin 2021, il a été décidé de rassembler les effectifs sur les sites de Vitry et d'Évry. En accord avec les partenaires sociaux, Agromousquetaires a ainsi mis en place un plan d'accompagnement pour faciliter ces transitions et repositionner les comptables qui ne souhaitaient pas changer de région sur de nouveaux emplois. Résultat ? Plus de 75 créations de postes à Évry et 40 à Vitry, une manière d'impacter positivement des territoires où nous sommes déjà très présents.

Transféré au sein du Groupement Les Mousquetaires, le nouveau service présente un véritable gain d'efficacité, ainsi que davantage de possibilités pour se former et des dynamiques d'évolution pour des effectifs qui gagnent, eux aussi, à travailler en collectif !



## NOUVELLE LIGNE DE DÉCOUPE JET D'EAU CAPITAINÉ HOUAT

**Capitaine Houat a mis en place une ligne automatisée high-tech :** elle dispose notamment d'une machine à détection par rayons X qui effectue des coupes du poisson par jets d'eau, ainsi qu'une ligne de contrôle du parage ergonomique avec des postes « assis-débout ». Ces technologies permettent de valoriser l'ensemble du poisson en préservant sa qualité, de mieux maîtriser les coûts de production – mais aussi de mieux veiller à la santé de nos collaborateurs. Une vraie réussite qui montre la manière dont haute technologie et humain avancent main dans la main !

## PROJET POLARIS : PRÉVOIR, PLANIFIER ET DISTRIBUER POUR PERFORMER AU QUOTIDIEN

Mieux prévoir nos productions, c'est un des points clés du Collectif d'avenir. Le projet Polaris a ainsi pour ambition d'améliorer la planification de nos activités industrielles, logistiques et de nos approvisionnements. Objectif ? Satisfaire toujours plus nos clients et favoriser le dialogue opérationnel avec eux.

Lancé en 2019 et porté par l'équipe de la Supply Chain, Polaris a pour but de mieux travailler ensemble : homogénéisation des processus de prévision et de planification pour mieux construire les budgets, anticipation des saisons, optimisation des stocks, approvisionnement au moment opportun pour éviter le gaspillage. Dès lors, nous

nous sommes engagés à accompagner nos 6 pôles dans ce processus !

C'est un challenge passionnant, car peu d'entreprises sont aujourd'hui capables de piloter leurs flux « de la fabrication au panier ».

Avec Polaris, la transformation des métiers est facilitée au quotidien par le centre de compétences Supply Chain qui accompagne prévisionnistes et planificateurs, dans les pôles et les unités de production. D'autres outils viennent soutenir le projet : des modules e-learning ainsi qu'un jeu de société nommé « TOMBAPIC » destiné à faire prendre conscience de l'importance des process.



## PROJET AMANN : L'ATELIER BEURRERIE PASSE À LA VITESSE SUPÉRIEURE

Déployé pour moderniser la beurrerie de la Laiterie Saint-Père, ce projet avait pour objectif d'augmenter la capacité de production, d'optimiser les flux et d'améliorer les conditions de travail des collaborateurs. Modernisé, l'atelier s'étend désormais sur 2700m<sup>2</sup>.

Un butyrateur remplace l'ancienne baratte et transforme la crème en beurre. Trois lignes identiques et flexibles permettent de produire 10 000 tonnes de beurre par an, contre 8 000 tonnes avant les travaux de modernisation.

**10 000 TONNES DE BEURRE PRODUIT PAR AN**



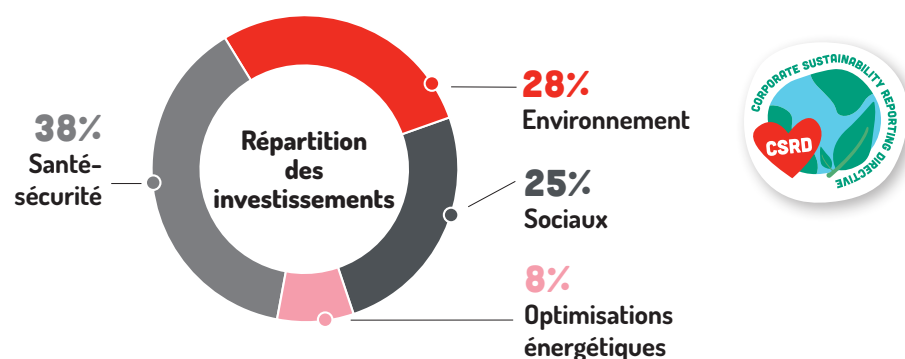
# renforcer NOTRE PERFORMANCE INDUSTRIELLE

## DES INVESTISSEMENTS RSE POUR CONJUGUER PERFORMANCE INDUSTRIELLE, SOCIALE ET ENVIRONNEMENTALE

Les ressources de notre planète sont précieuses : être un collectif efficient, c'est les placer au cœur de nos préoccupations – et faire mieux avec moins !

Ergonomie, recyclage, valorisation énergétique, bien-être animal, conditionnement... Nous réalisons sans cesse de nouveaux investissements en ligne avec notre stratégie d'entreprise et nos priorités RSE, dans une démarche d'amélioration continue, qu'il s'agisse de répondre aux évolutions réglementaires ou de s'engager au-delà, avec volontarisme.

Les investissements RSE font partie de notre ADN depuis de nombreuses années. En 2022, ils représentent ainsi 25% de l'ensemble de nos investissements, soit près de 25 millions d'euros. Une marque de notre dynamisme sur ces sujets – et ce dans tous les pôles et sur toutes les ressources. Plus d'un tiers concerne les sujets santé-sécurité : nos collaborateurs sont notre ressource la plus précieuse, et nous souhaitons créer un environnement de travail qui prend soin de leur bien-être : ergonomie des postes de travail, formation, équipements.



« Grâce à l'utilisation du Transtockeur, FDL a réduit l'utilisation de navettes vers des entrepôts intermédiaires. Les trajets évités réduisent de 60 tèq de CO<sub>2</sub>, ses émissions annuelles. »

Pierre Scohy, Directeur Général adjoint Pôle Saveurs

## UN TRANSTOCKEUR À LA FDL POUR PRODUIRE PLUS... ET MIEUX !

Le site d'embouteillage de la Fiée des Lois (FDL) est l'un des fleurons de notre filière vin, mais il faisait face à un défi : une forte augmentation de la demande et donc des volumes de production. Pour relever ce challenge, nous avons investi 10 millions d'euros pour la construction d'un transtockeur de 2770 m<sup>2</sup> permettant le stockage de 9200 palettes. Il permet d'accélérer tous les mouvements de marchandises : stockage, prélèvement, acheminement, répartition dans la zone d'expédition. Résultat ? Une réduction de 60,7 tèq de CO<sub>2</sub> des émissions annuelles grâce aux trajets qui seront évités. De plus, ce gain de CO<sub>2</sub> complète celui réalisé par l'approvisionnement des vins du Languedoc Roussillon par voie ferrée qui représente 2289 tèq de CO<sub>2</sub> par an.

**35** UNITÉS DE PRODUCTION CERTIFIÉES ISO 50001<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Une certification qui récompense une démarche d'efficacité énergétique.



## INNOVER POUR LA BIEN-TRAITANCE ANIMALE

La SVA de Vitré a réalisé un important investissement dans une nouvelle bouverie, pour un plus grand confort des bovins et davantage de sécurité pour les humains. Pensées avec des éthologues, ces nouvelles installations se fondent sur l'observation du comportement animal, à l'aide de l'intelligence artificielle, pour diminuer les niveaux de stress et que l'abattage se déroule dans les meilleures conditions. Un système de QR code permet notamment de guider les vaches de manière naturelle.

## #DÉFI EMBALLAGE : GÉNÉRALISATION DES BOUCHONS SOLIDAIRES

Dès 2020, nous lançons avec Intermarché le projet #DéfiEmballage avec un objectif : atteindre 100% de nos emballages recyclables, réutilisables ou compostables. En 2022, les cellules de R&D présentes dans chaque usine ont déployé toute leur énergie pour trouver de nouveaux concepts, technologies ou équipements plus économes en ressources.

En 2022, en prévision de la généralisation des bouchons solidaires au niveau européen, ces bouchons attachés au goulot pour éviter la pollution plastique, le pôle Saveurs s'est engagé à l'intégrer sur l'ensemble de nos produits. L'unité de production d'Antartic a notamment permis au Groupe de se démarquer de la concurrence en proposant la Brique Paquito 1L et Paquito 75cl avec ce système, dès le mois d'octobre 2022. Une initiative qui aura démontré, une nouvelle fois, l'adaptabilité et l'engagement de l'ensemble des équipes !

OBJECTIF 2025

**100%**

DE NOS EMBALLAGES RECYCLABLES, RÉUTILISABLES OU COMPOSTABLES AVEC LE PROGRAMME #DÉFI EMBALLAGE



## FOCUS SUR UNE RESSOURCE PRÉCIEUSE, L'EAU

Dès 2019, le Groupe Agromousquetaires a pris la décision de créer une cellule dédiée à l'expertise métier sur le domaine de l'eau et de l'assainissement. Couvrant la totalité du cycle de l'eau, les collaborateurs experts de ces sujets accompagnent des démarches d'économie sur de nombreux sites, et des plans de progrès pluriannuels sont désormais à l'étude pour définir les investissements nécessaires pour poursuivre la réduction des consommations.

## DES EMBALLAGES 100% RECYCLABLES POUR LES GOURDES PAQUITO

Pour passer d'un assemblage de plusieurs matériaux non recyclables à un emballage 100% recyclable, nous avons intégralement renouvelé une ligne de production de l'usine de Delvert. Soutenu par le plan France Relance 2030, cet investissement important nous permet de réduire notre production de déchets, de répondre de manière anticipée aux réglementations émergentes et aux attentes des consommateurs sur des emballages faciles à recycler. Prochaine étape ? Un deuxième investissement d'ici 2025 pour améliorer la performance des lignes de conditionnement dans des étuis en carton.



« Au sein d'Agromousquetaires, nous avons des experts techniques et industriels, qui nous permettent d'identifier les innovations technologiques les plus efficaces. »

Benoît Besson, Directeur Général Pôle Mer

# INDICATEURS ET CHIFFRES-CLÉS

	2022
<b>GLOBAL</b>	
Collaboratrices et collaborateurs	11 000
Agriculteurs partenaires	15 000
Chiffre d'affaires	4,46 milliards d'euros
<b>IMPLANTATIONS</b>	
Sites industriels en France	56
Sites logistiques en France	20
<b>CERTIFICATIONS</b>	
Usines ISO 14001	28
Unités ISO 50001	35
Exploitations certifiées HVE	230
<b>FORMATION</b>	
Etudiants en alternance	400
Collaborateurs ayant reçu au moins une formation en 2022	70%
<b>SÉCURITÉ AU TRAVAIL</b>	
Accidents de travail avec arrêt	573
Nombre de visites préventives individuelles	7 000+
Collaborateurs formés santé sécurité	600
<b>EMPREINTE CARBONE</b>	
Matières premières et emballages	88% des émissions
Fin de vie du produit	3% des émissions
Fret	3% des émissions
Immobilisations (amortissement des biens du service)	2% des émissions
Energie	2% des émissions
Déchets	1% des émissions
Camions roulant au B100HX	61
<b>INVESTISSEMENTS</b>	
Santé-sécurité	38%
Environnement	28%
Sociaux	25%
Optimisations énergétiques	8%

## 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

#### Bœuf

- 01 SVA | Vitré (35)
- 02 SVA | Trémoulin (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 MARCHE | Châteaulin (29)
- 20 CAPITAINE COOK | Plozévet (29)
- 21 CAPITAINE COOK | Clohars-Carnoët (29)

#### Saveurs

- 22 LAITIÈRE 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 SAINTE-MARGUERITE | Saint-Maurice-ès-Allier (63)
- 28 AIX-LES-BAINS | Gréssy-sur-Aix (73)
- 29 PAIMPONT | Paimpont (35)
- 30 ANTARTIC | Saint-Martin-d'Abbat (45)
- 31 FIÉE DES LOIS | Prahecq (79)
- 32 HAULLER | Dambach-la-Ville (67)
- 33 AMIEL | Colombiers (34)

#### Végétal

- 34 LES MOULINS DE SAINT ARMEL | Cléguérec (56)
- 35 LE MOULIN DE LA CHAUME | La Voultre-sur-Rhône (07)
- 36 LES MOULINS DE SAINT PREUIL | Barbezieux-Saint-Hilaire (16)
- 37 LES MOULINS DE SAINT AUBERT | Beuvry (62)
- 38 FAISSOLE | Annot (04)
- 39 LE FOURNIL DU VAL DE LOIRE | Joué-lès-Tours (37)
- 40 FILET BLEU | Saint-Evarzec (29)
- 41 ANTARTIC II | Charmes-sur-Rhône (07)
- 42 LES DÉLICÉS DE SAINT LÉONARD | Theix (56)
- 43 SVELTIC | Laillé (35)
- 44 SOLARYS | Vauvert (30)
- 45 TRAITEUR DE LA TOUQUES | Croisilles (61)
- 46 KERLYS | Local-Mendon (56)
- 47 DELVERT | Malemort-sur-Corrèze (19)

#### Circulaire

- 48 LYANA | Rezé (44)
- 49 LYANA | Saint-André-de-Corcy (01)
- 50 LYANA | Les-Ponts-de-Cé (49)
- 51 CELLULOSES DE BROCIÉLANDE | Ploërmel (56)
- 52 MANUFACTURES DU CHÂTEAU | Nogent-le-Rotrou (28)
- 53 MDCEA | Nogent-le-Rotrou (28)
- 54 SAVE | Cornillé (35)
- 55 ESTENER | Le Havre (76)
- 56 CORNILLÉ | Cornillé (35)
- 57 AGROLOG | Cornillé (35)

### NOS SITES

#### LOGISTIQUES

- 1 LUG | Grand Fougeray (35)
- 2 AMT | Auxonne (21)
- 3 AMT | Béziers (34)
- 4 AMT | Courtenay (45)
- 5 AMT | Agen (47)
- 6 AMT | Genay (69)
- 7 AMT | Joué-lès-Tours (37)
- 8 AMT | Metz (57)
- 9 AMT | Montmarault (03)
- 10 AMT | Roye (80)
- 11 AMT | Rungis (94)
- 12 AMT | Saint-Jean-d'Angely (17)
- 13 AMT | Saint-Maximin (83)
- 14 AMT | Trémoulin (22)
- 15 AMT | Vitré (35)
- 16 BASE HOUAT | Bègles (33)
- 17 BASE HOUAT | Boulogne-sur-mer (62)
- 18 BASE HOUAT | Frontignan (34)
- 19 BASE HOUAT | Lorient (56)



Ce Rapport d'activité est édité et rédigé par Agromousquetaires. Réalisation : going public & Drôles d'Oiseaux.  
Crédits photos : Alain Goulard, Philippe Jacob, Groupement Les Mousquetaires.  
Ce document a été imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement.

 @AGROMOUSQUETAIRES

 AGROMOUSQUETAIRES

 @AGROMOUSQUETAIRES

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