



LE GROUPEMENT DES MOUSQUETAIRES
PARTENAIRE DU 22^E DEFI DES PORTS DE PECHE



LE GROUPEMENT DES MOUSQUETAIRES
PARTENAIRE DU 22^E DEFI DES PORTS DE PECHE

- » **Premier armateur de pêche fraîche de France**, dans son engagement pour une pêche responsable, le **GroupeMENT des Mousquetaires** accompagne le **Défi des Ports de Pêche 2009** en devenant **partenaire** de l'épreuve.

- » Fortement solidaire du "métier", le GroupeMENT y défendra les couleurs de son armement en affrétant un **voilier participant** à la **compétition**, avec un **équipage** composé de marins de la **Scapêche** et **l'accompagnement** de **Thomas Rouxel**, skipper du Solo Figaro Défi Mousquetaires.

- » Le GroupeMENT sera également présent sur le **village** avec le **Stand Défi Mousquetaires**, son engagement pour la nutrition. *www.defimousquetaires.com*



Les Mousquetaires et la Mer

**Des engagements sérieux
en faveur d'une pêche responsable**

Mai 2009

SOMMAIRE

I- Le Groupement des Mousquetaires, 1^{er} armateur français de pêche fraîche

II- La pêche, un enjeu majeur pour les Mousquetaires

- Enjeu n°1 : la maîtrise des approvisionnements
- Enjeu n°2 : le contrôle de la qualité au service des consommateurs
- Enjeu n°3 : l'engagement unique et reconnu des Mousquetaires en faveur d'une pêche responsable

III- Les Mousquetaires maîtrisent l'ensemble de la filière, de la production à la transformation et la distribution

- Production : l'armement Mousquetaires
- Transformation : Capitaine Houat et Viviers de la Méloine
- Distribution : 5 plate-formes Scamer

Annexes

La flotte Scapêche

Les critères de la reconnaissance Pêche responsable

Contacts

I- Le Groupement des Mousquetaires, 1^{er} armateur français de pêche fraîche

Le Groupement des Mousquetaires est le seul distributeur français à être aussi producteur. Depuis sa création en 1969, le Groupement a choisi de développer ses propres unités de production, que ce soit pour la charcuterie, les produits laitiers, les eaux etc.

Ainsi, le groupement possède aujourd'hui 60 unités de production, qui emploient 8.500 personnes et réalisent un chiffre d'affaires de 2,5 milliards d'euros. Ce choix s'est avéré fructueux puisque les Mousquetaires sont aujourd'hui le 10^{ème} industriel agro-alimentaire français en termes de chiffre d'affaires.

Dans cette même logique, les Mousquetaires ont investi il y a une quinzaine d'années dans un armement de pêche, pour devenir maîtres de leur production de poissons et de produits de la mer.

Avec ses **17 navires armés** et ses **220 marins et officiers**, le Groupement est aujourd'hui le **1^{er} armateur français de pêche fraîche**, et contribue fortement au développement de la pêche française et européenne. Cette flotte, engagée dans une démarche de pêche responsable, permet d'acheminer 50 % des besoins du Groupement dans les espèces pêchées par ses navires vers les points de vente Intermarché, Ecomarché et Netto.



Autre particularité, **le Groupement a développé une implication complète dans la filière mer**, c'est-à-dire que les Mousquetaires contrôlent la production, la transformation des produits pêchés et leur distribution aux points de vente. Pour ce faire, ils ont mis en place les entités suivantes : la Scapêche pour la gestion de l'armement, Capitaine Houat et les Viviers de la Méloine pour la production et la transformation ; et la Scamer, pour la commercialisation et la distribution des produits de la mer aux points de vente.

Fidèle au modèle d'organisation Mousquetaires, la **Scapêche** et le **département Mer (Scamer, Capitaine Houat, Viviers de la Méloine)** sont tous deux dirigés par des chefs d'entreprise Mousquetaires. Ainsi, l'ensemble des structures administratives, techniques et commerciales de la Scapêche est concentré à Lorient et dirigé par Dominique Périer. Le département Mer est quant à lui géré par un autre chef d'entreprise Mousquetaire, Stéphane Chappaz.

II- La pêche, un enjeu majeur pour les Mousquetaires

Si les Mousquetaires ont fait le choix de posséder leur propre armement de pêche, c'est pour 3 raisons : d'abord, pour maîtriser leur approvisionnement, pour en contrôler la qualité et enfin pour pouvoir engager leur propre démarche de pêche responsable.

Enjeu n°1 : la maîtrise des approvisionnements

3^{ème} distributeur français avec un point de vente tous les 17kms, les Mousquetaires ont souhaité privilégier leur indépendance d'approvisionnement au service de leurs consommateurs.

Aujourd'hui, la pêche est contrôlée au niveau européen. Ainsi, l'Union Européenne définit la politique commune de la pêche (PCP), dont l'objectif est une gestion durable des ressources halieutiques et le maintien d'une filière économique. Chaque état membre applique, gère et contrôle cette politique commune. Dans ce contexte, les producteurs français reçoivent chaque année des quotas de capture pour chaque espèce réglementée. Les Mousquetaires, en tant qu'acteur majeur sur certaines espèces, sont engagés de façon responsable et exemplaire dans le respect de ces quotas.

Grâce à cette antériorité, les Mousquetaires bénéficient d'un accès privilégié à la ressource de poissons sauvages. **Non soumis aux conditions des intermédiaires**, ils peuvent proposer à leurs consommateurs des poissons frais de qualité toute l'année à prix compétitif.

Enjeu n°2 : le contrôle de la qualité au service des consommateurs

Posséder son propre armement et maîtriser l'ensemble de la filière, de la production à la transformation et la distribution, c'est être capable de contrôler la qualité des produits pêchés, transformés et distribués dans chacun des points de vente Intermarché, Ecomarché et Netto de France.

Les Mousquetaires s'engagent à offrir à leurs consommateurs des produits d'une qualité optimale et constante, et des produits à prix juste pour tous, c'est-à-dire déterminés de façon à garantir aux producteurs une juste rétribution de leurs démarches qualité.



Ainsi, la gamme Sélection des Mousquetaires se développe autour de 5 engagements forts :

- Garantie de l'origine : connaissance des zones de pêche, lieux de débarquement,...
- Traçabilité totale : nom du navire, lieu de débarquement, lieu de transformation,... indiqués sous forme de code sur chaque caisse.
- Préservation des ressources naturelles
- Préservation de l'environnement
- Qualité optimale : maîtrise de la chaîne du froid, poisson varié, extra frais livré chaque jour.

Enjeu n°3 : L'engagement unique et reconnu des Mousquetaires en faveur d'une pêche responsable



Etre le 1^{er} armateur français de pêche fraîche permet aussi aux Mousquetaires de mettre en place leur propre démarche de pêche responsable en l'attente d'un règlement français, voire européen.

Les Mousquetaires ont donc pris l'initiative en s'engageant dès 2005 dans une démarche de pêche responsable.

En février 2005, les Mousquetaires ont établi un partenariat avec Bureau Veritas, organisme d'inspection indépendant et reconnu, pour certifier la pêche de la légine. Cette espèce faisait en effet l'objet de prises illégales par des navires pirates qui menaçaient la ressource.

Les Mousquetaires et Bureau Veritas ont donc élaboré un cahier des charges autour de 4 axes responsables, directement inspirés du Code de conduite pour une pêche responsable de la FAO (Food and Agriculture Organization) :

- La préservation des ressources naturelles (sélectivité, gestion des stocks)
- Le respect de l'environnement (limitation de pollutions)
- La sécurité des équipages embarqués et le respect des droits sociaux
- La sécurité du consommateur via la maîtrise sanitaire des produits et la garantie d'une qualité organoleptique optimale du poisson (fraîcheur, traçabilité, origine contrôlée...)

Grâce à cette démarche, les Mousquetaires ont obtenu une reconnaissance « **Légine issue de pêche responsable** » en février 2006.

Cette démarche a mobilisé l'ensemble du personnel impliqué sur le palangrier « *Ile de la Réunion* », d'autant plus que l'audit effectué par Bureau Veritas est répété tous les ans – critère indispensable pour conserver cette reconnaissance.

Encouragés par cette première reconnaissance, les Mousquetaires ont développé une démarche similaire sur 4 autres espèces de poissons pêchés par les 3 chalutiers de 46 mètres. Ainsi le lieu noir, la lingue bleue, la baudroie et le sabre noir frais pêchés à bord de ces navires ont obtenu en 2008 cette reconnaissance Pêche responsable, délivré par Bureau Veritas. Ces 4 espèces reconnues représentent les $\frac{3}{4}$ du volume total pêché par les chalutiers de 46 mètres de la Scapêche.

Cette démarche constituait une première en France pour des chalutiers de pêche fraîche. Mais par une volonté d'amélioration constante, les Mousquetaires veulent intégrer, au fur et à mesure des possibilités, d'autres espèces et d'autres navires dans la démarche Pêche Responsable. Ainsi, en 2009, un autre chalutier des Mousquetaires, le Julien Coléou (chalutier de 30 mètres), et une autre espèce, le merlu, vont être intégrés dans le cahier des charges pêche fraîche, après audit par notre expert tiers indépendant.

Afin de perpétuer cette démarche et son sérieux tout au long de la chaîne de transformation et de distribution, les Mousquetaires ont demandé à Bureau Veritas la reconnaissance de leurs différentes unités pour la transformation et la commercialisation de produits de la mer issus de pêche responsable. Après un audit de chaque site et une étude de la traçabilité, l'attestation de reconnaissance, valable 3 ans, a été émise pour les entités Capitaine HOUAT et les plateformes de distribution SCAMER.

III - Les Mousquetaires maîtrisent l'ensemble de la filière, de la production à la transformation et la distribution



Production : l'armement Mousquetaires

Le Groupement dispose d'une flotte de 17 navires armés et de 220 marins et officiers.

Pour répondre à la demande des consommateurs, les Mousquetaires se sont équipés de navires complémentaires, capables de pêcher dans des zones différentes et de ramener sur terre des espèces variées de poissons : 1 palangrier, 9 chalutiers armés au grand large et 7 navires artisans.

- 1 palangrier

Le palangrier congélateur de 55 mètres « *Ile de la Réunion* » est armé par 30 marins et officiers. L'un des rares bateaux à être autorisé à pêcher la légine, il effectue des marées de 2 à 3 mois au large des îles Kerguelen et Crozet. Pour un contrôle maximal de la qualité, la légine est congelée bord, au fur et à mesure de la pêche.

- 9 chalutiers armés au grand large

Les Mousquetaires ont construit en 2005 trois nouveaux chalutiers de 46 mètres ; plus modernes, ils offrent des conditions de travail et de vie à bord améliorées pour les marins (ergonomie, gestion du bruit...) et la qualité des produits de la mer pêchés. Ces chalutiers de pêche au grand large capturent des espèces du type : sabre, lingue, grenadier... au nord de l'Ecosse et en Irlande selon une politique de quotas très stricte. Dans un souci de gestion des consommations de carburants, les navires restent sur zone toute l'année et débarquent

le poisson dans les ports de Lochinver au Nord de l'Ecosse. Le poisson est acheminé par camion frigo sur Lorient tandis que les équipages rejoignent leur port d'attache et leur famille en avion spécialement affrété par les Mousquetaires.



Le poisson capturé est alors immédiatement éviscéré, lavé, conditionné et glacé en « caisse bord de 25 kilos » sur les bateaux, puis rapatrié en 36 heures vers Lorient.

A ces navires s'ajoutent 2 chalutiers de 28 mètres spécialisés dans la pêche à la baudroie en mer d'Irlande, et 4 chalutiers de 33 mètres, qui pêchent des espèces telles que la baudroie, l'églefin, le cabillaud, le merlan et le merlu, et pour certains le grenadier et le sabre.

- 7 chalutiers artisans

Basée au Guilvinec, dans le Finistère, cette flottille de 7 chalutiers de 20 à 24 mètres pêche essentiellement en Bretagne, Cornouailles anglaises et Sud Irlande selon des méthodes artisanales, basées sur la pêche fraîche et la qualité.

Par cette flottille artisanale, les Mousquetaires approvisionnent leurs étals d'un nombre important d'espèces différentes, notamment d'espèces nobles comme la lotte, le cabillaud, la raie, le merlan et le Saint Pierre.

Transformation : Capitaine Houat et Viviers de la Méloine

Les bureaux d'achat de Capitaine Houat et des Viviers de la Méloine ont pour objectif de fournir les points de vente Mousquetaires en quantité et au meilleur rapport qualité/prix. Si Capitaine Houat traite des poissons frais et des crevettes, les Viviers de la Méloine concentrent leur activité sur les coquillages et crustacés.

Capitaine Houat est chargé du commerce de poissons frais et de crevettes. Grâce à ses 2 usines de transformation, qui emploient 320 salariés et sont basées à Lorient et Boulogne-sur-Mer, Capitaine Houat transforme le poisson frais en produits prêts à consommer (filets, darnes, ou plus élaborés comme des brochettes par exemple). Capitaine Houat assure le filetage et le conditionnement annuels de 11.000 tonnes de poissons, en même temps que la cuisson de 6.000 tonnes de crevettes. Il vend aussi sans transformation, et traite au total un volume annuel de 23.000 tonnes.



Les Viviers de la Méloine est une entité d'une quarantaine de personnes située à Plougasnou, dans le Finistère. La qualité de son eau permet de stocker de très nombreux coquillages et crustacés vivants (homards, langoustes, tourteaux, araignées...). Le bureau d'achat des Viviers de la Méloine traite 9.000 tonnes de coquillages et crustacés par an, et son usine de

transformation vend 1.100 tonnes de produits cuits et 1.900 tonnes de produits vivants.

Il s'agit ici d'un métier particulier – très haut de gamme – sur des produits fortement recherchés par le marché pour leur qualité.

Distribution : 5 bases Scamer

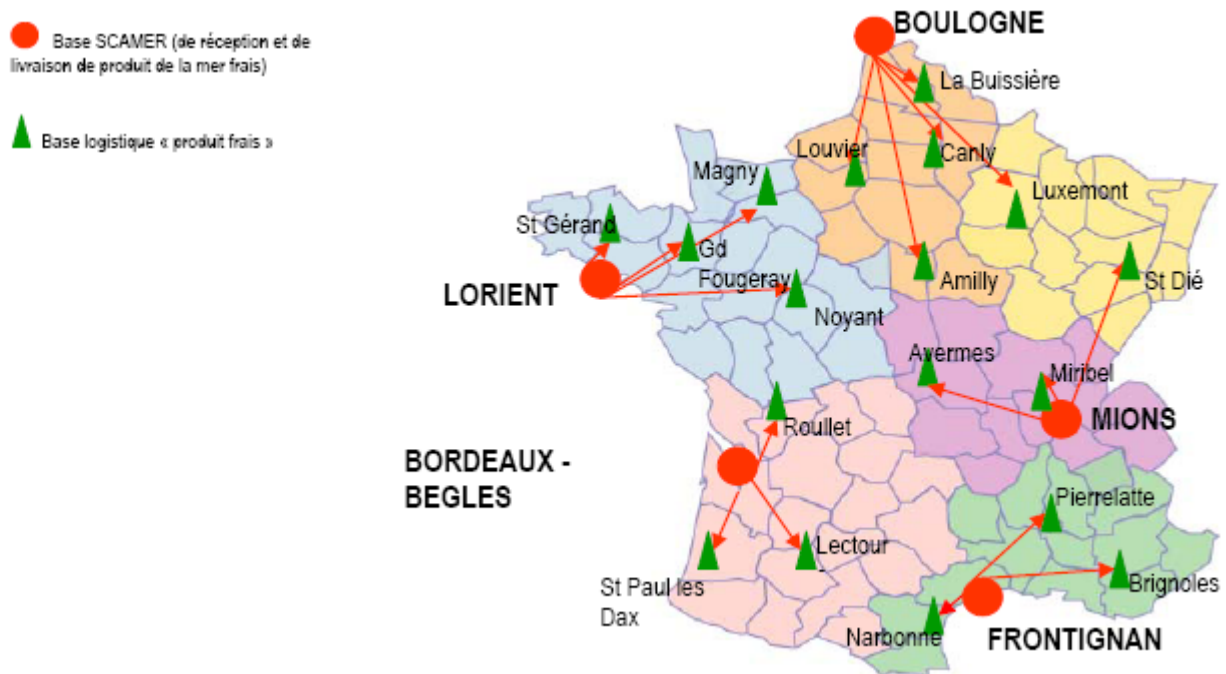
Pour compléter la chaîne de production, les Mousquetaires disposent de 5 bases Scamer en France, basées à Lorient, Boulogne-sur-Mer, Bordeaux-Bègles, Frontignan et Mions.

La mission de ces bases est d'acheter près de **250 références** que proposent les deux bureaux d'achat pour approvisionner quotidiennement les 2.000 points de vente Intermarché, Ecomarché et Netto en France.

Ces bases assurent la réception et le contrôle des produits, la gestion et la préparation des commandes, l'acheminement et le conseil auprès des points de vente. Elles traitent en tout près de 36.000 tonnes de produits de la mer par an.

Elles ont notamment en charge le contrôle qualité, via des cahiers des charges appliqués aux producteurs et aux importateurs.

La SCAMER est une équipe de spécialistes produits et ingénieurs qualité qui effectuent des contrôles sur site et veillent au respect sanitaire et qualitatif des produits proposés à la vente par les Mousquetaires.



Annexes

La flotte Scapêche à fin 2008

Armement par quartier maritime	Types de navires	Longueur	Noms des navires	Tonnage	Zones de pêche	Produits pêchés
Lorient 150 marins	9 chalutiers au grand large	46 mètres	Mariette Le Roch II, J-Claude Coulon II, Jack Abry II.	10000 (frais)	Nord-Ecosse	Lieu noir, lingue, sabre noir, baudroie, merlu, grenadier, siki
		28 mètres	Rossoren Fastnet		Irlande	Baudroie, églefin, sabre noir, grenadier
		33 mètres	Héliotrope, Julien Coléou, Claude Moinier II, Pierre-Jacques Matigny.		Irlande	Baudroie
					Sud-Irlande	Baudroie, églefin, merlan
Le Guilvinec 40 marins	7 Chalutiers artisans	20 à 24 mètres	Alya, Effer, Ksora, Saint Hubert, Zuberno, Le Bougainville, La Pérouse.	2000 (frais)	Bretagne, Sud-Irlande Cornouailles anglaise	Raie, merlan, limande, baudroie, cabillaud St Pierre, églefin
La Réunion 30 marins	1 Palangrier	54 mètres	Ile de la Réunion.	700 (congelé bord)	Mers australes & antarctiques	Légine

Les critères de la reconnaissance Pêche responsable



Le personnel embarqué :

- Conception du navire et ergonomie
- Maintenance du navire
- Sécurité à bord et prévention des accidents
- Formation de l'équipage
- Avantages sociaux (salaire, temps de travail)

Au travers de leur démarche « pêche responsable », les Mousquetaires s'engagent à respecter



La ressource halieutique :

- Prélèvement sur des stocks gérés
- Protection de la faune marine (mammifères, oiseaux et coraux)
- Surveillance satellite et contrôle des navires sur les zones de pêche
- Collaboration avec les scientifiques
- Travail sur la sélectivité de nos engins

L'environnement :

- Conception récente de nos navires
- Plan de prévention des pollutions par les hydrocarbures « MARPOL »
- Réduction des rejets et déchets en pêche
- Choix de consommables biodégradables ou peu polluants (conditionnement, peinture, détergents...)
- Réduction de l'empreinte carbone liée au transport du poisson vers la France

La qualité sanitaire et organoleptique optimales :

- Traçabilité jusqu'au lieu de pêche
- Travail du poisson à bord
- Temps de transport réduit grâce au système de base avancée
- Conditionnement du poisson en caisse de bord



Contacts

Les Mousquetaires

Marie-Christine Lavaux

T. 01 69 64 12 49

Email. mclavaux@mousquetaires.com

Scapêche

Maëla BOURDET

Tel. 02 97 37 10 11

Email. mbourdet@mousquetaires.com

Défi Mousquetaires

Gaia Coretti

Tel. 0679224954

Email. gaia@rivacom.fr

François Seguin

Tel. 06 80 73 00 04

Email. fs2@wanadoo.fr