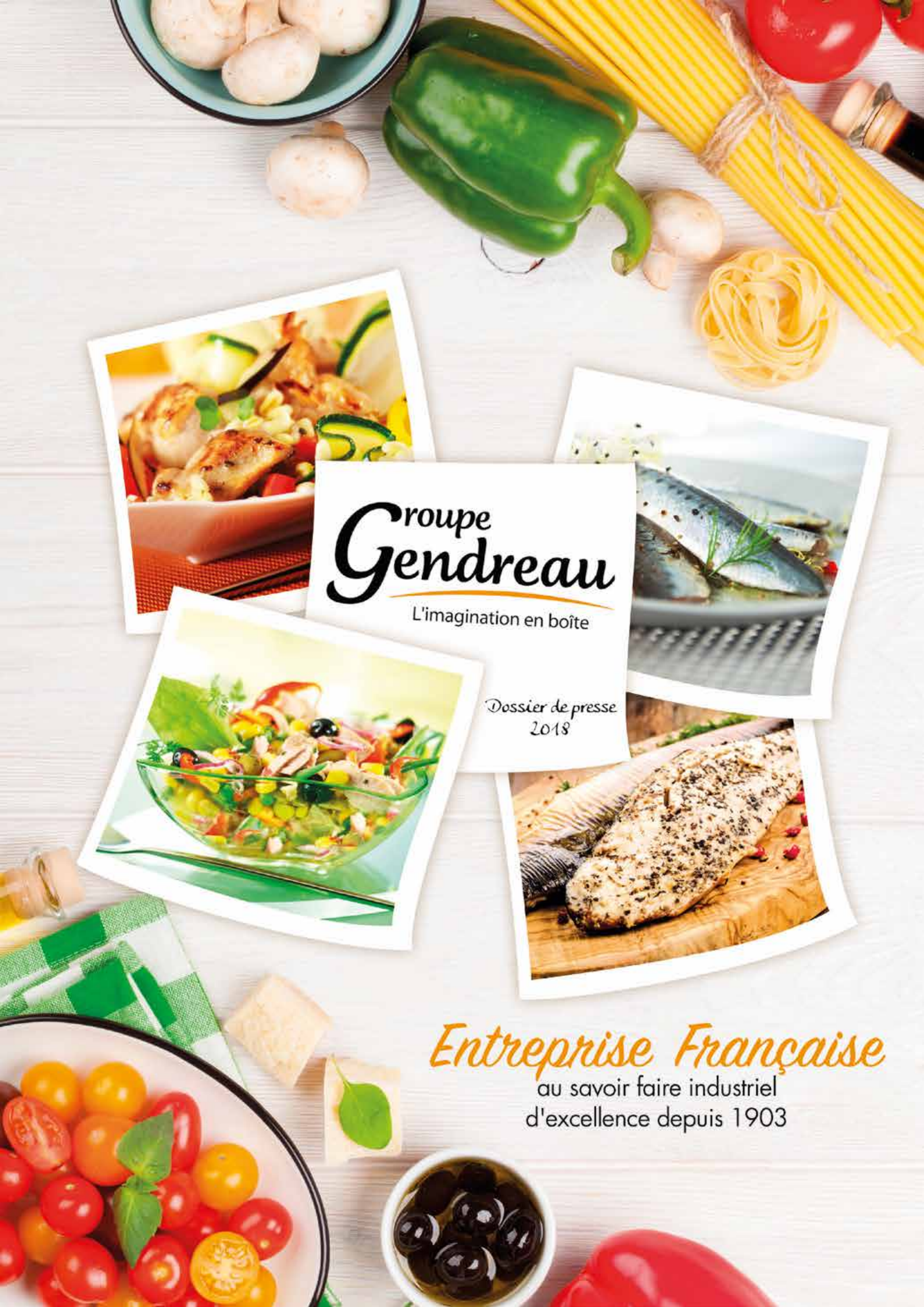
Groupe Gendreau
L'imagination en boîte
Dossier de presse
2018
Entreprise Française
au savoir faire industriel
d'excellence depuis 1903

L'authenticité et la passion en héritage

Depuis 4 générations, la famille Gendreau perpétue un savoir-faire de tradition au cœur de ses boîtes.

Eugène Gendreau

Claude Gendreau

Tout commence en 1903, lorsqu'Eugène Gendreau, propriétaire terrien et négociant en bétail, décide d'introduire la race charolaise sur les terres vendéennes.

Soutenu par ses frères, en association avec la famille Morin, il fonde « **Gendreau, Morin et Cie** » avec l'envie de produire une viande de qualité. Implantée à la Roche-sur-Yon, son usine, alliant abattage d'animaux et conserverie de viande, lui permet de produire des plats aussi authentiques que le « Corned-beef », à l'origine de sa réussite.

Porté par son succès, Eugène reprend alors en 1906 à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, une conserverie artisanale de sardines et de thon créée par deux nantais, Messieurs Geay et Desmoulin, en 1872. Il y ajoute une activité de transformation de viande pour l'administration des Armées.

En véritable passionné, il ne tarde pas à rebondir en fondant « **Anonyme des Etablissements Gendreau** », avec son fils Edmond et l'un de ses neveux, Raoul.

Cette société de Saint-Gilles-Croix-de-Vie leur permet durant 30 années de se consacrer avec passion à la fabrication de conserves de poissons (sardine et thon) et de plats cuisinés. En 1946, l'arrivée de Claude, le petit-fils d'Eugène, marque un tournant dans le redéploiement de l'entreprise. Après une scission, conduisant en 1950 au partage des sites de la Roche-sur-Yon et de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Claude découvre le savoir-faire familial en se consacrant, avec son père, à la fabrication de conserves de poissons et au commerce de viande en gros.

Lorsqu'il reçoit l'entreprise par donation en 1957, il décide alors de l'exploiter en son nom personnel. Un clin d'œil au savoir-faire Gendreau qui lui portera chance et le conduira à multiplier par 5 sa production, et par 10 son chiffre d'affaires entre 1960 et 1980. La clé du succès : avoir recentré son savoir-faire familial sur la fabrication des conserves de poissons, à base de sardine, thon et maquereau.

Un vent nouveau porté par Philippe Gendreau

C'est aujourd'hui la 4e génération, représentée par Philippe Gendreau, qui perpétue la réussite familiale en diversifiant la production et en adaptant son savoir-faire aux nouvelles tendances culinaires.

Philippe Gendreau

En 1986, la 4e génération de la famille Gendreau se profile avec Philippe, qui collabore avec son père, Claude, jusqu'en 1994.

Face à un chiffre d'affaires en constante augmentation (en 25 ans, il est multiplié par 10, passant de 3,5 MF[1] en 1960 à 35 MF[1] en 1985), Claude et Philippe rachètent une usine située à la périphérie de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et assurent, en 1989, le déménagement de l'entreprise, jusqu'alors sur les quais face au port.

Débute alors une période de forts investissements et d'augmentation de la capacité de production. Les produits se diversifient avec le lancement des plats cuisinés en 1990 et le tonnage traité est multiplié par deux. On passe de 2 500 tonnes à 5 000 tonnes et le chiffre d'affaires passe lui de 7,5 ME[2] à 23,5 ME[2], entre 1989 et 2002.

(1) MF = Millions de francs
(2) ME = Millions d'euros

L'entreprise acquiert alors la position de leader régional avec la marque « **Les Dieux** » et développe également une activité importante pour marques de distributeurs et plats cuisinés. En 2001, la qualité de la préparation des conserves de sardines de la famille Gendreau est consacrée par l'obtention d'un Label Rouge.

Une reconnaissance qui conforte Philippe Gendreau dans l'idée de proposer en épicerie fine des conserves de poisson de haute qualité. Un projet qu'il concrétise en 2005, en créant « **La Perle des Dieux** ».

Outre cette montée en gamme, Philippe Gendreau entreprend un important travail sur l'entreprise, ses valeurs, et ses projets faisant évoluer la Maison Gendreau en Groupe Gendreau : une holding issue du rapprochement en 2006 de deux entreprises du monde de la mer, **Gendreau et Vif Argent**, puis de la reprise de **La Perle des Dieux** et de **Le Grand Lejon** en 2015 et de **Petit Pierre** fin 2017, portant l'effectif total du Groupe à plus de 585 salariés.

1903
Création des établissements Gendreau par Eugène Gendreau

1946
Claude Gendreau, 3e génération, redéploie l'entreprise

1955
Spécialisation 100 % poisson et essor de l'entreprise

1986
Arrivée de la 4e génération avec Philippe Gendreau

1990
Lancement des plats cuisinés

2006
Rachat de Vif Argent par Gendreau

2015
Reprise de La Perle des Dieux et de Le Grand Lejon

2017
Intégration de Petit Pierre

L'imagination en boîte

Avec pour vocation de proposer aux consommateurs des produits appertisés de haute qualité sur le marché des conserves de poisson, du traiteur ambiant (plats cuisinés, salades, soupes, sauces), des produits frais et des plats cuisinés de poisson, le Groupe Gendreau cultive la passion de l'authenticité avec un mot d'ordre : « L'imagination en boîte ».

UN PEU D'HISTOIRE AUTOUR DE LA CONSERVE

En 1795, Nicolas Appert découvre « l'Appertisation » en ayant l'idée d'enfermer hermétiquement des légumes dans des bouteilles épaisses à large col. Il les plonge dans l'eau bouillante et les laisse bouillir. Refroidies, il les stocke à température ambiante. Plusieurs mois plus tard, les légumes contenus dans ces premiers bocaux de l'histoire de l'alimentation sont parfaitement conservés : la conserve appertisée est née.

Ce procédé révolutionnaire associe un emballage étanche et un traitement thermique permettant de détruire tous les micro-organismes. Les produits appertisés, dits conserves, peuvent être stockés à température ambiante pendant plusieurs mois, ce qui les rend pratiques d'utilisation.

Pour imposer la qualité 100 % française de ses conserves auprès d'un réseau de distribution toujours plus important, Philippe Gendreau a à cœur de maintenir l'intégralité de sa production en France, tout en favorisant le développement harmonieux des 5 sociétés financièrement indépendantes et autonomes de son Groupe.

Son activité se répartit en 4 pôles - **les solutions de repas chauds (27%), les conserves de poissons (47%), les solutions de repas froids (23,5%) et les poissons frais et saurisserie (2,5%)** - pour différents canaux de distribution :

- Marques propres : Le Trésor des Dieux, La Cuisine d'Océane, La Perle des Dieux, Chef Eugène, Le Grand Lejon, Le Père Eugène, Petit Pierre ;
- Marques de distributeurs ;
- Restauration hors foyer et sous-traitance industrielle ;
- Export ;
- Épicerie fine ;
- Poissonneries traditionnelles ;
- Grossistes et vente en ligne.

Plein phare sur les 5 sociétés du Groupe Gendreau et leurs 4 sites de production

GENDREAU

GENDREAU : **8 lignes de production - 275 salariés**
Le respect d'un savoir-faire traditionnel et les valeurs humaines fortes font l'essence de cette entreprise très impliquée dans son environnement local et la filière sardinière de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

V.I.F.

V.I.F. : **6 lignes de production - 150 salariés**
Sous le sigle V.I.F. se cache le nom Very Innovative Food, une société animée par l'innovation et la performance industrielle au service de la MDD et de la sous-traitance.

LE GRAND LEJON fumaison · traiteur

LE GRAND LEJON : **3 lignes de production - 45 salariés**
Cette société a pour vocation de développer des produits appertisés et du frais de haute qualité gustative pour les consommateurs des marchés de la fumaison et de la salaison.

la Perle des Dieux

LA PERLE DES DIEUX : **25 salariés**
A travers sa large gamme de conserves de poisson conçues selon un savoir-faire traditionnel, cette société propose des recettes audacieuses de grande qualité pour le plus grand plaisir des fins gourmets.

PETIT PIERRE

PETIT PIERRE : **4 lignes de production - 90 salariés**
Située à Boulogne-sur-mer et spécialisée dans la conserve de poissons, cette société a débuté son activité en produisant des conserves de harengs. Grâce à un site moderne et performant, son activité s'est ensuite diversifiée avec le lancement des maquereaux et salades de thon en boîte.

Entreprise engagée du Patrimoine Vivant Français

La société Gendreau a obtenu en 2016 le label EPV Entreprise du Patrimoine Vivant, qui reconnaît l'excellence du savoir-faire de la conserverie et la préservation de ses gestes centenaires dans son activité d'aujourd'hui.

Le label EPV est décerné par le Ministère de l'Economie et des Finances pour promouvoir le développement d'entreprise détenant un patrimoine économique, composé en particulier d'un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles et circonscrit à un territoire.

Une grande fierté pour la société Gendreau, son Groupe et l'ensemble de ses collaborateurs unis dans le partage de compétences, d'expériences et de valeurs ancrées dans leurs engagements au quotidien :

Engagement N°1 : L'INNOVATION

Le Groupe Gendreau crée les conditions pour innover, cultive la prise de risque et considère chacun comme contributeur potentiel à l'innovation :

- L'équipe développement par leur analyse des données de marchés et de la concurrence, veille, salon, etc. ;
- L'équipe commerciale par un contact direct avec ses clients ;
- Les consommateurs par le biais de suggestions, de messages Facebook et de réclamations ;
- Les équipes par leur proactivité en matière d'idées à développer.

Engagement N°2 : LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Préserver l'environnement et ses ressources est une priorité pour le Groupe Gendreau. Cela se traduit par un ancrage profond dans la vie territoriale et locale, le soutien à la filière de pêche locale VALOREM et par le tri et la valorisation des déchets générés par l'activité industrielle du quotidien.

Engagement N°3 : LA QUALITÉ

Faire de la sécurité alimentaire un engagement du quotidien, certifié par l'IFS, dans un souci de transparence et de traçabilité totale des produits est un engagement primordial pour respecter et satisfaire les clients au quotidien.

Engagement N°4 : L'EMPLOI

Faire de la création d'emplois en local une préoccupation permanente est un enjeu majeur pour pérenniser une production fidèle à ses origines depuis plus d'un siècle. En privilégiant des terres de traditions maritimes, au savoir-faire agroalimentaire reconnu, le Groupe Gendreau s'est élevé au rang d'acteur majeur du patrimoine économique de la côte Ouest à travers ses sites de Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, Binic en Bretagne et Boulogne-sur-Mer dans le Pas-de-Calais.

Le Trésor des Dieux

Depuis plus de 100 ans, la conserverie Gendreau développe un savoir-faire traditionnel et des méthodes de fabrication 100 % françaises, afin de proposer aux consommateurs des produits de la mer de qualité sous sa marque « Le Trésor des Dieux ».
À travers une déclinaison de recettes simples, pratiques et de qualité, la marque propose des conserves à base de poissons – sardine, maquereau, truite, saumon, thon et anchois – qui peuvent être présentés entiers, en filets, ou encore cuisinés en morceaux, émiettés ou tartinables.

UNE FABRICATION ARTISANALE 100 % FRANÇAISE

Fraîchement débarquées dans le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, les sardines sont aussitôt acheminées vers la conserverie Gendreau pour y être préparées comme autrefois. Elles sont alors plongées dans de la saumure, avant d'être parées à la main pour plus de précision (étêtées et éviscérées). Les sardines sont ensuite cuites dans un bain de friture et sont égouttées pendant 6 à 12 h en « grille étagère », pour éliminer l'huile de cuisson. Les petits poissons sont ensuite soigneusement travaillés et mis en boîte manuellement un à un en quinconce, le dos bleuté en haut pour garantir une belle présentation dès l'ouverture.

Enfin, les sardines sont recouvertes d'huile d'olive vierge extra, pour révéler leur moelleux et le meilleur de leurs saveurs.

Engagé depuis 1995 dans une démarche d'assurance qualité (HACCP), le site Gendreau applique à chaque étape de fabrication des contrôles rigoureux pour une sécurité alimentaire totale. Fidèle à ses traditions, tout en restant à l'écoute du marché, Le Trésor des Dieux s'appuie sur les meilleurs outils pour assurer une traçabilité totale de ses produits. La marque s'appuie également sur une cellule de Recherche et Développement pour améliorer l'existant et ne jamais cesser de satisfaire ses consommateurs.

Plus d'informations : www.maisongendreau.com
Facebook : Gendreau Le Trésor des Dieux @sagendreau

Crédit photos : Stéphane Archambault.

UN PEU D'HISTOIRE AUTOUR DE LA SARDINE

La sardine est pêchée depuis des siècles. De 1827, date de la première conserverie créée par Philippe Schnell, à 1851, on pressait la sardine salée pour la conserver et la commercialiser sur la côte Atlantique et dans l'arrière-pays. C'est avec l'invention de l'appertisation, en 1810 par Nicolas Appert, que s'ouvrit un marché pour la commercialisation de la sardine. Mais c'est Joseph Colin qui lança un procédé pour améliorer cette commercialisation en ajoutant l'huile d'olive et les boîtes métalliques soudées. Suite à ce succès et la forte demande des consommateurs de l'époque, cela permit à de nombreuses conserveries de s'installer du Finistère à La Rochelle en passant par le Morbihan, l'île de Groix en Loire inférieure, l'île d'Yeu en Vendée et l'île de Ré en Charente-Maritime.

LE MEILLEUR DU SAVOIR-FAIRE DES PÊCHEURS ET DE LA CONSERVERIE MIS EN BOITE

Depuis près de 15 ans, Gendreau construit avec les pêcheurs de Saint-Gilles-Croix-de-Vie une vraie logique de partenariat basée sur 3 engagements et un profond respect du savoir-faire de chacun : un engagement de volume, un prix fixe négocié en début de campagne et le respect d'un cahier des charges qualité.

Reconnues parmi les plus savoureuses et les plus fines sardines de toute la côte Atlantique, c'est cette qualité qui a fait de la conserverie Gendreau une exception française.

Récompensée par le titre « Site Remarquable du Goût pour la Sardine », attribué par le Ministère de l'agriculture et du tourisme, la qualité de la préparation des conserves de sardines de la famille Gendreau a été consacrée en 2001 par l'obtention d'un Label Rouge.

Un gage de qualité faisant de chaque sardine un trésor, que la conserverie n'a de cesse de sublimer à travers les recettes Le Trésor des Dieux. Tel un met délicat remonté du fond de l'océan par les marins pêcheurs, chaque recette est soigneusement mise en boîte par les petites mains de la Conserverie, qui depuis des générations travaillent avec amour et fierté pour notre plus grand plaisir.

Une gamme reflet de ses origines et de son terroir...

LES SARDINES TRADITIONNELLES

LES MAQUEREAUX GRILLÉS

LES POISSONS CERTIFIÉS BIO

...qui n'en oublie pas pour autant d'innover pour se différencier dans le cœur de ses consommateurs.

LES SARDINES HAUT DE GAMME

LES SARDINES SANTÉ / BIEN-ÊTRE

Bonne Nature, le meilleur de la nature !

Forte de son expertise dans la fabrication de produits appertisés labellisés Agriculture Biologique, la Conserverie Gendreau lance Bonne Nature, sa marque Bio. Cette nouvelle marque, vouée aux circuits de distribution spécialisés bio, propose une large gamme de conserves de poisson et de solutions de repas. Bonne Nature reste fidèle aux valeurs fortes de la conserverie. En perpétuant le savoir-faire familial français, Bonne Nature propose des produits bons, sains et proches des attentes des consommateurs. La marque s'engage aussi en faveur de la préservation des ressources maritimes en s'approvisionnant auprès de pêcheries certifiées MSC Pêche Durable.

BONNE NATURE S'ENGAGE !

- **Sélection des matières premières** pour faire de la sécurité alimentaire un engagement au quotidien, certifié par l'IFS : la traçabilité est totale en amont et en aval avec un cahier des charges exigeant.
- **Qualité nutritionnelle préservée :** dans un souci de préservation de la qualité des ingrédients et du respect des exigences du Programme National Nutrition Santé, aucun colorant, arôme artificiel ou exhausteur de goût ne sont utilisés.
- **Préservation des ressources** se traduisant par le soutien de la filière de pêche locale VALOREM, le tri et la valorisation des déchets, un plan d'économie d'eau, l'engagement auprès de la pêche durable du MSC (Marine Stewardship Council).
- **Soutien à l'emploi local :** son rang d'acteur majeur du patrimoine économique de la côte ouest permet à la conserverie de favoriser l'emploi en local.

LE LABEL MSC

Le label MSC Marine Stewardship Council créé en 1997, s'est donné pour mission de lutter contre la surpêche et d'assurer l'approvisionnement en produits de la mer à long terme.

Apposer ce label sur un produit certifie :

- *Qu'il provient d'une pêcherie durable certifiée indépendamment selon le référentiel environnemental du MSC ;*
- *Que sa traçabilité est garantie tout au long de la chaine d'approvisionnement.*

LE LABEL AB

Le label Agriculture biologique est un label de qualité français créé en 1985 et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.

Plus d'informations : www.maisongendreau.com
Facebook : Bonne Nature - Conserverie familiale @BonneNatureGendreau

LES SARDINES BONNE NATURE, *des poissons certifiés MSC riches en Oméga 3, Calcium et Vitamine D*

LES SARDINES BIEN-ÊTRE & DETOX

proposant des recettes au profil nutritionnel riche
et aux propriétés détoxifiantes

LES SARDINES TRADITIONNELLES

subtilement associées à des ingrédients
issus de l'agriculture biologique

LES MAQUEREAUX BONNE NATURE, *des cœurs de repas moelleux, savoureux, et responsables, ils sont un autre atout bien-être riche en Oméga 3, Magnésium et Vitamine B12*

LES AUTHENTIQUES

aux assaisonnements simples et savoureux

LES CUISINÉS TRADITIONNELS

des recettes au bon goût d'antan

LE THON, LE FOIE DE MORUE ET LES ANCHOIS BONNE NATURE, *poissons certifiés MSC pêche durable et sources privilégiées d'acides gras Oméga 3*

LE THON LISTAO AU NATUREL, PÊCHE LIGNE, MSC

ressource durable dont les stocks sont jugés
en bonne santé

FOIE DE MORUE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

une source importante de vitamines A et D
qui contribue à maintenir le corps en bonne santé

LE THON BLANC MSC

la pêche à la palangre lui confère
une qualité supérieure

LES ANCHOIS FAÇON SARDINES

des poissons à la chair fine, prêts à être dégustés

LES AUTRES POISSONS CERTIFIES BIO BONNE NATURE, *issus de l'aquaculture biologique, certifiés AB et répondant à un cahier des charges Européen précis, qui exclut la pêche abusive et les risques de concentration en métaux lourds.*

FILET DE TRUITE À L'HUILE D'OLIVE, CITRON ET ANETH BIO

FILET DE SAUMON BIO AU NATUREL

LES PLATS CHAUDS BONNE NATURE, *Le goût du fait-maison ! Avec des ingrédients soigneusement sélectionnés, Bonne Nature a à cœur de préserver le goût à travers des recettes surprenantes et gourmandes.*

- Fabrication 100% Française avec des matières premières choisies pour leur qualité comme le bœuf français
- 4 recettes labellisées Agriculture Biologique AB
- Sans colorant, sans conservateur, sans arôme artificiel, sans exhausteur de goût
- Repas complets et équilibrés avec des suggestions de menus composés selon les recommandations du Programme National Nutrition Santé

LANCEMENT DE LA MARQUE : 2018

LA CUISINE D'OCÉANE, UNE MARQUE QUI CULTIVE LA DIFFÉRENCE

Avec en moyenne sept nouvelles recettes par an, la gamme des plats prêts à consommer « La Cuisine Océane » se distingue dans le rayon des plats préparés grâce au savoir-faire, plein d'énergie et d'envie, de ses équipes créatrices.

Si Océane séduit les gourmands, c'est parce qu'elle leur mitonne des plats aussi bons et appétissants que du fait maison, prêts en quelques minutes au micro-ondes et sans contrainte de conservation. Mais c'est aussi parce qu'elle se sent proche d'eux et qu'elle n'hésite pas à leur partager sa passion de la cuisine à travers de nombreuses attentions.

- Une large carte, à prix raisonnable, pour répondre aux envies gourmandes de tous les instants,
- Des plats équilibrés, accompagnés de conseils, pour des menus couvrant 35 % des besoins journaliers,
- Une exigence sans faille dans la sélection des ingrédients et la présentation de chaque plat,
- Une fabrication 100 % française garantissant un maximum de sécurité et de traçabilité.

Un rapport de confiance payant pour la marque !

Dans un univers fortement concurrentiel, c'est ce rapport de confiance qui permet à La Cuisine d'Océane de tirer son épingle du jeu au rayon des plats micro-ondables ! Avec une progression de +3,9 % en valeur et +4,1 % en volume, la marque atteint aujourd'hui une part de marché globale de 12,9 %.

UNE CARTE DE RECETTES À LA HAUTEUR DE TOUTES LES ATTENTES

Parce qu'une pause repas agréable est essentielle, La Cuisine d'Océane met tout en œuvre pour proposer des recettes de qualité, généreuses et cuisinées dans un format pratique et abordable. À travers une large gamme de plats cuisinés du terroir français, du bord de mer ainsi que de repas en salade et même sans viande et sans gluten, la marque propose plus de 30 recettes à sa carte pour varier les plaisirs !

Avec équilibre :

- Moins de 1 % de sel
- Limitation des matières grasses et acides gras saturés
- Sans huile de palme
- Sans arôme ou colorant artificiel
- Sans OGM

UNE QUALITÉ CERTIFIÉE ET LABELLISÉE :

Les recettes reconnues Saveur de l'année 2018

Les recettes certifiées bio

Les recettes sans gluten

Les origines France des viandes cuisinées

LA CUISINE D'OCÉANE S'ENGAGE DANS LE NUTRI-SCORE

En apposant le Nutri-Score sur ses plats, La Cuisine d'Océane est la première marque du rayon épicerie à s'engager dans cette démarche. Mis en avant sur les étuis des produits, le logo coloriel Nutri-Score informe, de façon simplifiée, sur la qualité nutritionnelle des produits en les classant en 5 catégories, de A « bon » à E « à limiter ». Aujourd'hui, 90% des produits La Cuisine d'Océane sont notés A ou B.

ET UNE APPROCHE ÉCORESPONSABLE :

- Les étuis utilisés pour chaque plat sont en carton recyclé et les encres utilisées pour l'impression sont végétales,
- Les barquettes contiennent 30 % de plastique recyclé et sont garanties sans bisphénol A,
- La marque veille à limiter l'usage de l'eau, qui est ensuite épurée et encourage ses consommateurs à trier.

Plus d'informations : www.lacuisinedoceane.com
Facebook : @lacuisinedoceane

au rayon Épicerie

Le Bord de mer

Une gamme élargie en Bio AB

Les Saveurs de l'année

Plaisir du jardin et italien

Le Végétarien et sans gluten

Le Terroir

Nouveautés

Groupe Gendreau

L'imagination en boîte

À PROPOS DU GROUPE GENDREAU

Le Groupe Gendreau est issu du rapprochement en 2006 de deux entreprises du monde de la mer : Gendreau et Vif Argent; puis de la reprise de la Perle des Dieux et de Le Grand Lejon en 2015, puis de Petit Pierre en 2017, portant l'effectif total du Groupe à plus de 585 salariés et 118,5 millions d'euros de chiffre d'affaires consolidé. Avec pour vocation de proposer aux consommateurs des produits appertisés de haute qualité gustative sur le marché des conserves de poisson, du traiteur ambiant (plats cuisinés, salades, soupes, sauces) et des produits frais et plats cuisinés à base de poisson, le groupe perpétue depuis 4 générations la culture de l'authenticité avec un mot d'ordre : « L'imagination en boîte ». La société Gendreau a obtenu en 2016 le label d'Etat EPV Entreprise du Patrimoine Vivant, qui reconnaît l'excellence du savoir-faire de la conserverie et la préservation de ses gestes centenaires dans son activité d'aujourd'hui.

Son activité se répartit en 4 pôles principaux : les solutions de repas chauds (27 %), les conserves de poissons (47 %), les solutions de repas froids (23,5 %), les poissons frais et saurisserie (2,5 %). Parmi les différents canaux de distribution auquel il s'adresse, le Groupe Gendreau est notamment reconnu pour ses marques propres parmi lesquelles Le Trésor des Dieux, La Cuisine d'Océane, Chef Eugène, Le Grand Lejon, Le Père Eugène, La Perle des Dieux et Petit Pierre.

Plus d'information :
www.maisongendreau.com

Contact Presse
Mélissa Ouakrat
Mail. mouakrat@gs-com.fr
Tél. 01 72 00 24 43