



RAPPORT DE RESPONSABILITE SOCIETALE - 2019

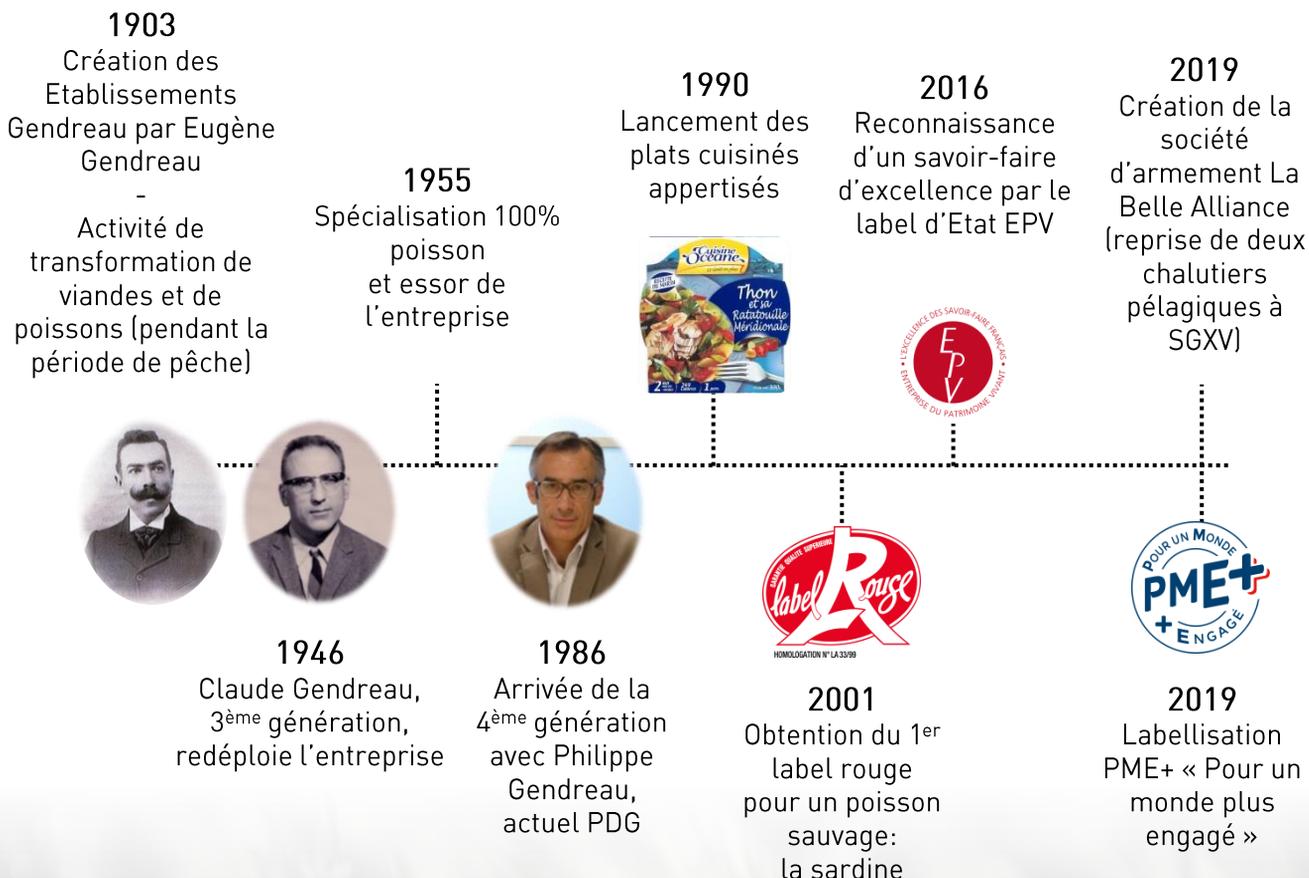


Un héritage familial



Depuis 1903, ce sont 4 générations de la famille Gendreau qui se sont succédé pour perpétuer un savoir-faire de tradition au cœur de ses boîtes.

Implantée sur la côte vendéenne à Saint Gilles Croix de Vie, la conserverie Gendreau est aujourd'hui un acteur économique majeur sur son territoire, l'activité étant centrée sur l'élaboration de conserves de poissons et de plats cuisinés.



En 2019, Gendreau c'est...

10 millions

DE PLATS
CUISINES

2 214 t

DE SARDINES
TRAITEES

11 millions

DE BOÎTES DE
SARDINES

60 m€

DE CHIFFRE
D'AFFAIRES

3

MARQUES

267

SALARIES



L'engagement éco-responsable



En 2017, nous avons fait le choix de nous engager et d'inscrire notre action dans le cadre d'une politique de développement durable. Notre défi n'est plus seulement de produire, de vendre et de dégager des bénéfices pour assurer de futurs investissements, mais bien d'exercer notre activité en prenant soin que l'empreinte de l'entreprise dans l'environnement qui l'entoure soit positive et vertueuse.

Notre engagement est conduit selon 3 piliers principaux :

- L'axe **environnemental**, soutenu par une démarche éco-responsable qui prend sa source dans notre politique d'approvisionnement et de sélection des partenaires fournisseurs, mais aussi de gestion des ressources (pêche locale artisanale, MSC, ASC, Pavillon France, filière Agriculture Biologique, etc.). Nous avons aussi à cœur de mettre en place des actions pour la gestion de notre production en matière de tri des déchets, d'empreinte sonore et olfactive pour le voisinage et également pour la maîtrise de notre consommation d'énergie.
- L'axe **social**, avec la recherche de la valorisation du travail de nos équipes et de leur savoir-faire (Journal d'entreprise, obtention du label EPV Entreprise du Patrimoine Vivant), la mise en place de formation pour la transmission du savoir-faire (POEC), la promotion du bien-être au travail par l'amélioration des conditions de travail (ergonomie), la mise en place de projets d'entreprise fédérateurs (Portes ouvertes, Grande Chasse au Trésor) et la participation aux bénéfices de l'entreprise.
- L'axe **sociétal**, avec des engagements forts en matière de partenariats et d'aides aux plus démunis (dons alimentaires, soutien à la SNSM et aux artistes, etc.), ainsi que par la promotion des enjeux RSE auprès de nos parties prenantes. À travers les partenariats que nous nouons avec nos fournisseurs et les différents acteurs locaux, nous jouons un rôle essentiel en faveur du développement économique du territoire sur lequel nous opérons.

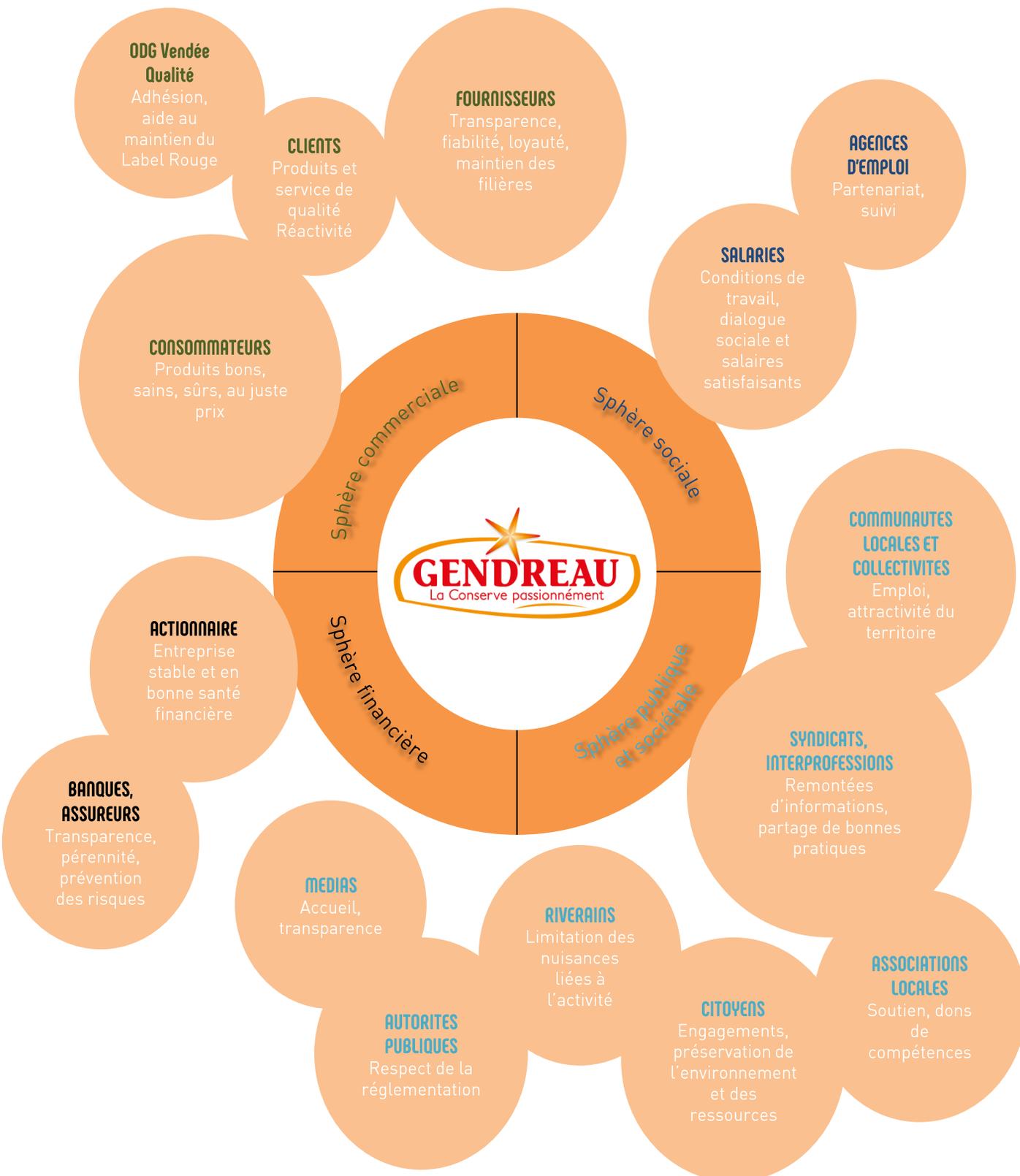
C'est dans cette optique et parce qu'il faut préparer demain, qu'il est plus que jamais indispensable que nous consacrons une partie importante de notre énergie à nous projeter et à agir pour l'avenir. Je vais demander à chacun d'entre vous de vous investir personnellement dans cette démarche qui va porter notre travail au quotidien.

« Par cet engagement nous nous fixons un cap et une ligne de conduite portés à tous les niveaux de l'entreprise et essentiels aujourd'hui pour évoluer sereinement dans un environnement en pleine mutation. »



A l'écoute de nos parties prenantes

Nous avons identifié 58 parties prenantes impactées par notre activité ou qui pourraient impacter cette même activité.



3 enjeux majeurs

1. S'investir pour la Société



2. Préserver le capital humain de la société



3. Respecter l'environnement



Le pilotage de notre démarche de RSE est assuré par un comité composé de membres des différents services de la société (direction, qualité, production, marketing, innovation, maintenance, ressources humaines). En soutien, des groupes de travail constitués de collaborateurs volontaires portent des actions qui nourrissent l'avancée de notre démarche de responsabilité sociétale.



Actions solidaires

Depuis toujours, il est dans l'ADN de l'entreprise d'apporter son soutien à plusieurs associations locales par du don de compétences mais aussi des partenariats au long court et des produits partagés.

• L'aide aux plus démunis...

... 5 ans de soutien à Vendée Akamasoa,
soit **60 000 produits** envoyés aux enfants de Madagascar



... en 2019, **6 palettes de produits** données à la fédération vendéenne du Secours Populaire Français, soit l'équivalent de 5 720 produits

• Notre politique de partenariat

Nous répondons aux demandes émanant d'associations locales (sportive, artistique, solidaire, etc.) et leur proposons notre soutien en don produits.



Amicale de la boule en bois de SGXV



Festival de théâtre Les Parenthèses, au château de Pornic (44)

Pour l'année 2018*,
c'est l'équivalent de

75 540

boîtes de sardines 1/6
qui ont été données à nos
partenaires associatifs.

Les produits solidaires

Pour chaque boîte vendue, 0,15€ reversés



Un formidable élan de générosité né en 2014 pour les « anges gardiens de la mer ». Près de **125 000€** reversés en 6 ans aux stations SNSM locales de Saint Gilles Croix de Vie et des Sables d'Olonne.



A l'initiative des Sardinières de la conserverie qui souhaitent s'engager dans la solidarité et soutenir les personnes touchées par la pauvreté.



Produit lancé en 2019 et déjà **5 000€** reversés en 2020.



Nos salariés bénévoles aux côtés des équipes du Secours Populaire Vendée
– Un Noël à la mer –
22 décembre 2018





Implication dans la cité

Plus de 20 ans de collaboration avec les acteurs locaux pour promouvoir et soutenir la filière sardinière à Saint Gilles Croix de Vie...

- **1992:** Premières **sardines millésimées** de Saint Gilles Croix de Vie (SGXV), série de boîtes limitées et numérotées, à l'occasion de la naissance de la Confrérie de la Sardine
- **1997:** Lancement des « **sardines Primeur** » à partir des premières sardines de la saison, ravivant ainsi une tradition séculaire qui fêtait chaque année le retour de la sardine
- **1998:** Obtention du label **Site Remarquable du Goût pour la sardine** par la cité maritime de Saint Gilles Croix de Vie. La même année, la conserverie Gendreau, les pêcheurs sardinières de Saint Gilles Croix de Vie, la Confrérie de la sardine et le Site du Goût s'associent pour créer **Valorem** et valoriser la sardine de Saint-Gilles



- **2001:** Première certification **Label Rouge** pour la sardine de Saint Gilles Croix de Vie, consécration d'un projet lancé 3 ans plus tôt


- **2016:** Obtention du label **EPV Entreprise du Patrimoine Vivant** par la conserverie Gendreau, reconnaissance d'un savoir-faire traditionnel d'exception et de la préservation des gestes centenaires de préparation de la sardine


- **2018:** Inauguration du musée « **L'Atelier de la Sardine** », qui retrace l'histoire de la conserverie à Saint Gilles Croix de Vie et propose une découverte de la sardine sous toutes ses formes (exposition, boutique, atelier dégustation, etc.)

Lancement d'une démarche d'accompagnement des pêcheurs de SGXV vers la certification MSC Pêche Durable (temporairement stoppée suite à la suspension de la certification MSC de toutes les pêcheries de maquereau de l'Atlantique Nord-Est depuis le samedi 2 mars 2019)

Inscription de la pêche à la sardine de SGXV au **Patrimoine Culturel Immatériel de la France**
- **2019:** Soutien à la pêche locale et pérennisation de la filière par la création d'un nouvel armement à la pêche en Vendée, **La Belle Alliance** qui regroupe la conserverie Gendreau, le patron pêcheur Jérémy Chagnolleau et des acteurs du mareyage (Viviers de Noirmoutier, Vives Eaux et Foucher Maury)



Nos produits, vecteurs de communication pour les associations

Nous proposons aux associations qui le souhaitent un service de **boîtes de sardines personnalisées**. A l'occasion d'un évènement, pour soutenir une cause ou tout simplement pour mettre en avant une association, nos boîtes de sardines sont un support idéal pour communiquer de manière originale.

Pour cela nous travaillons en direct avec un imprimeur local, basé à quelques kilomètres de la conserverie, au Fenouiller.





Implication dans la cité



FOCUS «Le Printemps de la Sardine» Mai 2019

Pour fêter dignement le début de la saison sardinière à Saint Gilles Croix de Vie, chaque année, la conserverie Gendreau participe aux différentes animations organisées par la ville.

LES JOURNÉES PORTES OUVERTES - 88 PERSONNES ACCUEILLIES

Du 23 avril au 3 mai, la conserverie a ouvert ses portes pour des visites au public d'environ 1h30/2h. Des sardinières volontaires ont dévoilé tous les secrets de la fabrication de la fameuse sardine préparée à la main selon un savoir-faire centenaire.



LA CONFÉRENCE SUR LA SARDINE ANIMÉE PAR LE DOCTEUR JULIEN

Le docteur Julien, médecin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, a présenté les bienfaits de la sardine sur notre santé lors d'une conférence au Casino de Saint-Gilles-Croix-de-Vie le vendredi 3 mai à 19h. Cette conférence a mis en avant les qualités nutritionnelles indéniables de ce petit poisson. Monsieur Gendreau a pris la parole pour remercier les membres de la Confrérie de la Sardine et du Site Remarquable du Goût d'avoir invité le docteur Julien. À la suite, il a répondu aux questions de l'assistance.

LA SARDINE... UN PLAISIR SIMPLE ET SAIN !
Naturellement riche en Phosphore et en Oméga 3, la sardine est également une source de Calcium et de Fer.

IDÉE RECETTE

Pour vos repas d'été, dégustez une boîte de sardines avec une salade de pommes de terre, pour faciliter la digestion, accompagnée de tomates et d'oignons rouges, aliments riches en polyphénols qui favorisent l'absorption des nutriments présents dans la sardine.



L'ARRIVÉE DE LA SARDINE DE PRINTEMPS

Le 4 mai 2019, le port de pêche de Saint-Gilles-Croix-de-Vie accueillait le Printemps de la Sardine. À cette occasion, l'entreprise a pu compter sur une équipe de bénévoles très motivée et prête à relever de nombreux défis dont le mauvais temps qui s'est abattu sur Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Dès 9h, nos équipes étaient dans les starting blocks pour préparer le stand du Trésor des Dieux. Un stand long de 10 mètres avec une large gamme de produits ainsi que des jeux pour petits et grands dont une pêche à la boîte de sardines installée pour l'occasion.



Nicolas, agent de maintenance nous raconte : "C'était très sympa et rigolo de monter le stand tous ensemble dans la bonne humeur."

À 10h30, les premiers visiteurs ont afflué sur le stand du Trésor des Dieux pour découvrir les produits et pour participer aux jeux proposés. Pour tout achat effectué, une inscription à un tirage au sort pour tenter de remporter des lots de boîtes de sardines était proposée.



Pour Marème, stagiaire en Recherche et Développement : "Cette journée était top ! L'ambiance était géniale et ce malgré le mauvais temps."

Vers 11h, Monsieur Gendreau a remis non sans émotion le chèque de 16 000 € aux stations S.N.S.M. de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et des Sables-d'Olonne. Au même moment sur le stand, l'affluence ne désempalait pas. La pluie ayant laissé place au soleil.



Laurent, un touriste d'Angoulême qui a eu la chance de gagner un des trois lots mis en jeu nous raconte : "Nous étions en vacances avec ma femme et mes enfants (dont Nino, que l'on peut voir sur la photo) pour quelques jours à Saint-Gilles-Croix-de-Vie et nous sommes tombés par hasard sur le Printemps de la Sardine. Nous ne savions pas que la ville était un port de pêche à la sardine. Nous gardons un super souvenir de cette journée qui nous a permis de sortir des sentiers battus et de découvrir tout un savoir-faire authentique."



Juliette Crespel, Assistante Marketing



Innovation

La société Gendreau place l'innovation au cœur de ses préoccupations et de ses engagements. Collaborateurs, équipe commerciale, équipe développement et consommateurs, nous sommes tous contributeurs de l'émergence de nouvelles idées et concepts.



« Produit cuisiné au plus proche du fait maison avec des ingrédients naturels »

- Favoriser au maximum le développement de recettes avec un taux de sel < à 1%
- Tendre vers 100% des produits en Nutri-Score A ou B
- Favoriser la politique des aliments « sans »
- Favoriser un sourcing responsable (emballages recyclables, approvisionnement selon l'état de la ressource)



1^{ère} marque à s'engager dans le Nutri-Score dans l'univers plats cuisinés épicerie en juin 2018



96%

de la gamme La Cuisine d'Océane en Nutri-Score A ou B

« Innover pour répondre aux attentes consommateurs »

Axe santé, bien-être



Nouveaux usages



Format maquereaux « cœur de repas »



Bocal verre réutilisable à poser sur la table pour « dipper » en toute simplicité

« Innover avec des partenaires locaux »



La gastronomie s'invite au cœur de nos boîtes de sardines. En 2016, le chef étoilé Jean-Marc Pérochon du restaurant Les Brisants à Brétignolles-sur-Mer a signé cette recette inspirée des épices et des saveurs découvertes au fil de ses voyages. Le produit met à l'honneur les producteurs locaux: poisson de Saint Gilles Croix de Vie et coriandre de Saint-Hilaire-de-Riez.

Reconnaissance consommateurs





Créer du lien avec nos consommateurs

Il est essentiel pour nous de travailler en toute transparence et de permettre aux consommateurs de nous découvrir et d'en savoir plus sur notre entreprise, notre outil de fabrication et nos marques.

2013: Projet « + value »

Se réunir autour d'un projet fédérateur et valorisant les richesses et réussites dans l'entreprise



Avril 2013: Lancement du journal d'entreprise « L'info sort de la boîte »



Octobre 2013: Organisation de portes ouvertes à la conserverie

Un outil d'informations trimestriel interne et externe, distribués aux salariés, clients, fournisseurs, partenaires et riverains

- Valoriser le savoir-faire de l'entreprise
- Informer sur les actualités entreprise, marques, produits
- Développer la connaissance par des rubriques métiers et pédagogie

- Plus de 2 500 visiteurs accueillis en une journée
- Une équipe de 24 salariés volontaires pour assurer le rôle de guide
- Découverte de l'atelier de fabrication, dégustations, animations, concours de dessins

 **Une visite très instructive qui met en valeur une conserverie et un savoir-faire vendéen** 

Extrait du livre d'or

NOUS OUVRONS NOS PORTES

Tout au long de l'année nous accueillons de nombreux visiteurs au sein de la conserverie: particuliers, familles de salariés, étudiants, associations, clients, journalistes, etc.

Quelques exemples de portes ouvertes en 2019...



399

personnes
accueillies
en 2019

Sardines de Printemps – Tous les ans depuis 2012

Journées des savoir-faire d'excellence – EPV – Octobre 2018 – Tous les 2 ans

Journées régionales de la visite d'entreprise – Pays de la Loire – Tous les ans depuis octobre 2018

Accueil journalistes et reportages...

Ouest France, RCF Radio, France 3 Pays de la Loire, TF1, TV Vendée, entre autres...





Etre vigilant au bien-être des salariés

Le bien-être des salariés est une préoccupation essentielle. Gendreau investit pour assurer à ses salariés un cadre de travail agréable et sécurisant: locaux, sécurité, ergonomie, avantages.

Santé et sécurité au travail

- 2013 Mise en place du poste de **Coordinatrice Sécurité** (2 jours par semaine), relai de notre politique sécurité et santé
- **Juin 2016 - Projet Ergonomie sur les lignes sardines**
440 000€ d'investissements
 - Coupe manuelle: mise en place de **postes surélevés** à une hauteur permettant une meilleure manipulation des grilles, associée à l'installation de **sièges assis-debout réglables**.
 - Emboîtement: nouvelle ligne semi-automatisée conçue en concertation avec les sardinières pour permettre un **emboîtement à « l'arrêt »**, associée à des **sièges assis-debout réglables**.
- **Décembre 2017** Lancement des travaux de **rénovation de la charpente du site de production**. Un projet d'envergure qui aura permis de supprimer des poteaux de maintien au sein de l'atelier, facilitant ainsi la circulation et les conditions de travail des opérateurs.
- **2018** Campagne de **sensibilisation au risque BRUIT** → systématiser le port des dispositifs de protection auditive / campagne d'équipement des chefs d'équipe avec des bouchons d'oreille moulés
Depuis le 6 janvier 2020, le port de protections auditives est obligatoire dans l'atelier de production.
- **2019** Création d'un **groupe de travail RSE autour de la problématique « Accident de travail »** dont l'objectif est de rendre plus claire procédure, audits internes, traitement, animation et sensibilisation à la réduction des AT et presqu'AT → promouvoir la **CULTURE SECURITE**
- **2019** Formation PRAP « Prévention des Risques liés à l'Activité Physique » à destination des chefs d'équipe: permettre aux salariés de participer à l'amélioration de ses conditions de travail de manière à réduire les risques d'accidents du travail ou de maladies professionnelles.



Bien-être des salariés

- **2015** Climatisation de la zone de conditionnement pour le maintien de la zone à 20°C et le confort des opérateurs
- **2017** Mise en place du 1^{er} questionnaire satisfaction collaborateurs – Diffusé tous les deux ans
- **2018** Enquête auprès des salariés pour motiver un projet de crèche d'entreprise externalisée – en attente de concrétisation du projet par le prestataire extérieur
- **2018 - Démarrage du projet de rénovation des locaux sociaux**
Réfection et agrandissement des vestiaires, des sanitaires et de la salle de repos, et aussi agrandissement de l'atelier plats cuisinés – Livraison théorique fin 2021

Reconnaissance salariale

1999 Mise en place de l'intéressement associant les salariés aux résultats de l'entreprise



Développer le capital humain

La société Gendreau accompagne ses salariés tout au long de leur carrière dès les premiers jours par un accueil personnalisé puis régulièrement par la proposition de formations internes ou externes permettant la montée en compétences.

- **2019: groupe de travail «Parcours d'intégration»**

Elaboration d'un parcours d'intégration avec accueil général lors de la prise de poste, présentation du poste, plénière de présentation du Groupe Gendreau et visite de l'ensemble du site de production.



Session intégration – 2 décembre 2019

- **La formation et la transmission**

65%

des salariés répondant à notre enquête annuelle sont satisfaits du suivi de leurs besoins en formation (Enquête 2017)

POEC, Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective

Depuis 2016, la société Gendreau met en place chaque année un partenariat tripartite avec le Pôle Emploi de Saint Gilles Croix de Vie et l'agence de travail Manpower: la POEC. Elle a pour objectif l'acquisition et la maîtrise des gestes techniques de préparation du poisson.

3 ans

72 stagiaires

39 CDI



Formations qualifiantes



Exemple: Formation pour obtention du Certificat de Qualification Professionnelle en tant que Responsable d'Equipe avec le CTCPA – 20 jours sur l'année 2017

Maintien et montée de compétences



Exemple: Formation aux bonnes pratiques d'hygiène avec SECURINOV en janvier 2019

Entreprise du Patrimoine Vivant



En 2016, la société Gendreau obtient la reconnaissance EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant. Ce label d'Etat, décerné par le Ministère de l'Economie et des Finances, reconnaît l'excellence du savoir-faire de la conserverie qui a su conserver et adapter les gestes centenaires de préparation de la sardine. Pour la préservation d'un savoir-faire traditionnel !





Protéger l'environnement

Nous travaillons chaque jour avec la volonté de respecter notre environnement et d'assurer aux générations futures une planète préservée et accueillante.

Réduction des emballages

Depuis 2016, en moyenne, nous avons réduit de 12,5% le poids des barquettes en plastique utilisées pour les plats cuisinés La Cuisine d'Océane.



L'étui en carton est quant à lui composé de 100% de carton recyclé et est imprimé à l'aide d'encre végétales.

100% de nos boîtes de conserves (aluminium et acier) sont recyclables à l'infini.



En 2020, ce logo fera son apparition sur nos boîtes Trésor des Dieux:

Pour sensibiliser et inciter nos consommateurs au tri des déchets, chaque produit affiche les consignes de tri Citéo. En payant la taxe correspondante, nous contribuons à financer le tri sélectif.



CITEO



Notre contribution a permis de financer la collecte sélective de 15 349 habitants soit l'équivalent de la ville de Vesoul.



Le recyclage de nos emballages a permis d'éviter 1 826 tonnes de CO2.



Le recyclage de 549,19 tonnes* d'aluminium permet de fabriquer 160 913 cadres de vélo de course.

Données 2018 - Déclaration CITEO pour la société Gendreau
* Déchets aluminium générés par l'activité de la société Gendreau et dirigé en filière de recyclage

Enfin, en collaboration avec nos fournisseurs, nous cherchons continuellement des solutions pour améliorer la recyclabilité de nos emballages et limiter les suremballages avec par exemple, en 2020, la suppression des couvercles en plastique sur les Tartinables et Emiettés du Trésor des Dieux.





Protéger l'environnement

Tri et valorisation des déchets

Dans un souci de limitation des déchets dits « ultimes », nous favorisons au maximum le tri des déchets sur notre site de production. En prime, la plupart de ces déchets partent ensuite dans des filières de valorisation.



Filière **DÉCHETS ET HUILES DE POISSON**: 1645 T en 2018
 → Alimentation d'aquaculture à moins de 300 km de l'usine



Filière **FERRAILLE**: 22 T en 2018
 → filières de recyclages (aciéries, fonderies, etc.) à 125 km de l'entreprise, pour devenir des matières premières secondaires pour l'industrie



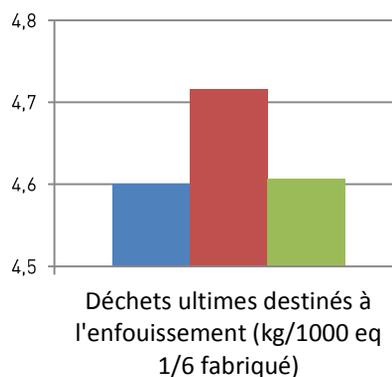
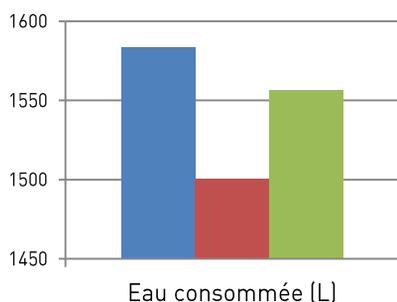
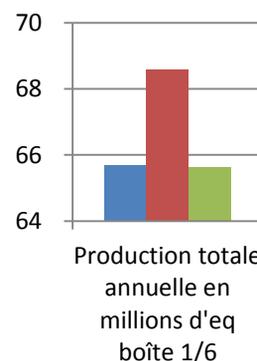
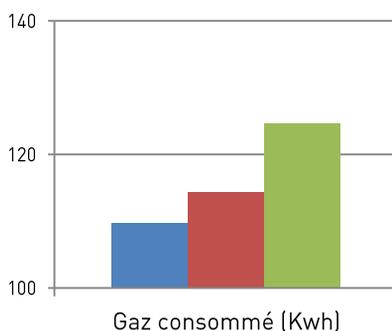
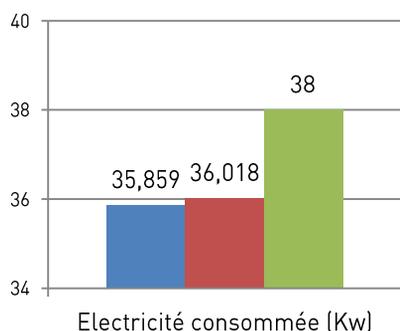
Filière **BOUES**: 1013 T générées par notre station de pré-traitement des eaux usées en 2018
 → méthanisation pour valorisation biogaz et épandage à moins de 100 km de l'usine



Filière **CARTON**: 172 T en 2018
 → usines de recyclage à 125 km de l'entreprise

Maîtriser nos consommations d'énergie

Données moyennes pour 1000 boîtes équivalent 1/6 fabriquées



Objectif:
 -15%
 électricité et gaz
 à horizon 2022



En 2019, la société Gendreau a sollicité un accompagnement ADEME dans le cadre du programme « TPE-PME gagnantes sur tous les coûts » visant l'identification et la mise en œuvre d'actions répondant au triple objectif de : réduction des impacts environnementaux, économies, rentabilité.



Préserver les ressources

Depuis toujours il est dans l'ADN de l'entreprise de travailler avec des filières de qualité et désormais responsables. Nous sommes également fiers de soutenir la filière sardinière de Saint Gilles Croix de Vie.

S'approvisionner de manière responsable

Dans notre politique d'achats, nous privilégions les fournisseurs certifiés (ISO, IFS, BRC ..), le respect des bonnes pratiques de pêche (pêche durable) ainsi que les approvisionnements locaux montrant l'implication de l'entreprise dans son environnement proche.

96% de nos approvisionnements en sardines
proviennent du port situé à moins de 3 kilomètres de la conserverie.

Label Rouge



Les sardines Label Rouge sont d'une qualité supérieure garantie.
La pêche et la préparation de ces sardines répondent à des règles strictes.
Les sardines sont pêchées exclusivement à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.
Elles sont ensuite préparées à l'ancienne puis affinées pendant 4 mois au minimum avant leur mise sur le marché.



2001: 1ers à obtenir le Label Rouge pour un poisson sauvage, la sardine
3 références Trésor des Dieux

Agriculture biologique



Depuis plus de 15 ans, la société Gendreau fabrique des produits certifiés Agriculture Biologique, en plats cuisinés et en conserves de poissons. En 2018, nous lançons Bonne Nature, marque dédiée au circuit de distribution spécialisé BIO



En 2018, 6,5% des matières premières utilisées sont BIO (hors poissons)



Pavillon France

La marque PAVILLON France a été créée par tous les acteurs de la filière pêche : des pêcheurs aux enseignes de la grande distribution, afin de soutenir la production française et de favoriser la consommation des produits de la pêche.

Pour pouvoir être estampillés PAVILLON FRANCE, les produits doivent :

- Avoir été pêchés en mer par un navire
- battant pavillon français
- Afficher un degré de fraîcheur optimale
- Etre soumis à des contrôles à chaque étape



MSC Pêche Durable



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

Apposer ce logo sur un produit certifié:

- 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 chaîne d'approvisionnement.



En 2018: 86% du maquereau travaillé est certifié MSC + Lancement de l'accompagnement des pêcheurs de Saint Gilles Croix de Vie vers la certification MSC



Préserver les ressources

Pour garantir à nos clients et consommateurs des produits sains et sûrs, satisfaire aux exigences réglementaires et plus, notre entreprise a mis en place une politique qualité, pris des engagements en matière d'approvisionnements et s'associe pour une activité respectueuse de la ressource.

Ressource marine



A travers la [charte d'engagement des Conserveries Françaises de Poisson](#), Gendreau s'engage notamment pour:

- La préservation des ressources maritimes
- Une traçabilité rigoureuse
- La conservation des qualités nutritionnelles du poisson

En signant cette charte, nous confirmons nos valeurs et formalisons l'engagement.

Bien-être animal

Le respect du **bien-être animal** est une préoccupation majeure et doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Dans nos cahiers des charges fournisseurs, nous demandons à ce que certaines mesures soient favorisées :

- partenariat avec les éleveurs,
- implantation géographique des élevages autour des abattoirs (dans un périmètre de 100 km),
- élevage en plein air au maximum (selon les espèces),
- alimentation sans OGM et sans antibiotiques en privilégiant la phytothérapie et l'homéopathie,
- densité d'élevage et rythme de croissance adaptés à l'espèce et favorisant le bien être de l'animal,
- alimentation exempte de farines animales,
- approvisionnement le plus court possible avec une limitation stricte des intermédiaires.

Spécifiquement pour les volailles :

- Mise en place de haies pour favoriser la sortie des volailles et de parcours arborés les protégeant de la chaleur, du vent,
- jeux pour l'épanouissement des volailles.

Dans cette lignée et en collaboration avec nos fournisseurs, d'ici 2026, 100 % de notre approvisionnement en viande de poulets sera issu d'élevages et d'abattoirs respectant l'ensemble des critères du [European Chicken Commitment](#) pour la totalité de nos activités européennes. En complément, en France, 20 % au moins de ces volumes seront issus d'élevages respectant ces critères et garantissant aux animaux un accès au plein air ou à un jardin d'hiver. Ces engagements seront tenus en coopération avec nos fournisseurs à horizon 2026 au plus tard, afin de tenir compte du temps nécessaire à la filière d'élevage pour s'organiser et respecter l'ensemble des critères de ce référentiel récent.

Indicateurs de suivi RSE

	2016	2017	2018
Indicateurs économiques			
Chiffres d'affaires en millions d'euros	58,6	60	60,6
Gouvernance			
Nombre de salariés impliqués dans la cellule RSE (groupes de travail inclus)	NA	11	12
Achats responsables			
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique	2,42%	2,10%	3,31%
Engagement Environnemental			
Consommation d'eau en L/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	1,584	1,5	1,56
Consommation d'électricité en kW/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	0,036	0,036	0,038
Consommation de gaz en kWh/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	0,110	0,114	0,125
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/tonne fabriquée	36,1	36	-
Engagement social, bien-être et motivation des salariés			
Effectif total CDI + CDD	225	240	267
Pourcentage de CDI	97,8%	99,16%	99,2%
Taux de Turn-Over	10,5%	11,99%	7,82%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'AT *1 000 000/ nb d'heures travaillées)	40,7	46,46	61,83
Engagement sociétal			
Dons attribués à des associations (produits, financiers) en % du chiffre d'affaires	0,10%	0,10%	0,08%
Nombre de visiteurs accueillis	-	-	255

Pour toute question relative à ce rapport:

Mélanie BOUSSAROQUE, Responsable Marketing
marketing@gendreau.fr

Constance BONNECARRERE, Chef de projets marketing
cdpmarketing@gendreau.fr

Gendreau SAS
84 route des Sables 85800 Saint Gilles Croix de Vie
tel : +33(0)2 51 55 49 88

www.maisongendreau.com
contact@maisongendreau.com

