



2020

RAPPORT RSE

Responsabilité Sociétale des Entreprises



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.



1903
Création des Etablissements Gendreau par Eugène Gendreau
Activité de transformation de viandes et de poissons (pendant la période de pêche)

1955

Spécialisation 100% poisson et essor de l'entreprise



1990

Lancement des plats cuisinés appertisés



2016

Reconnaissance d'un savoir-faire d'excellence par le label d'Etat EPV



2019

Labellisation PME+ « Pour un monde plus engagé »



1946

Claude Gendreau, 3^{ème} génération, redéploie l'entreprise



1986

Arrivée de la 4^{ème} génération avec Philippe Gendreau, actuel PDG



2001

Obtention du 1^{er} label rouge pour un poisson sauvage : la sardine



2019

Création de la société d'armement La Belle Alliance (reprise de deux chalutiers pélagiques à SGXV)



2020

Construction et mise à l'eau de deux nouveaux navires de pêche pour La Belle Alliance

Quelques chiffres

EN 2020, GENDREAU C'EST...



12,4

millions de boîtes
de sardines
produites



2 530

tonnes
de sardines
traitées



58,3

millions d'€
de chiffre d'affaires



8,6

millions de
plats cuisinés
produits



3 marques



237 salariés

L'engagement éco-responsable

« 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. »



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.

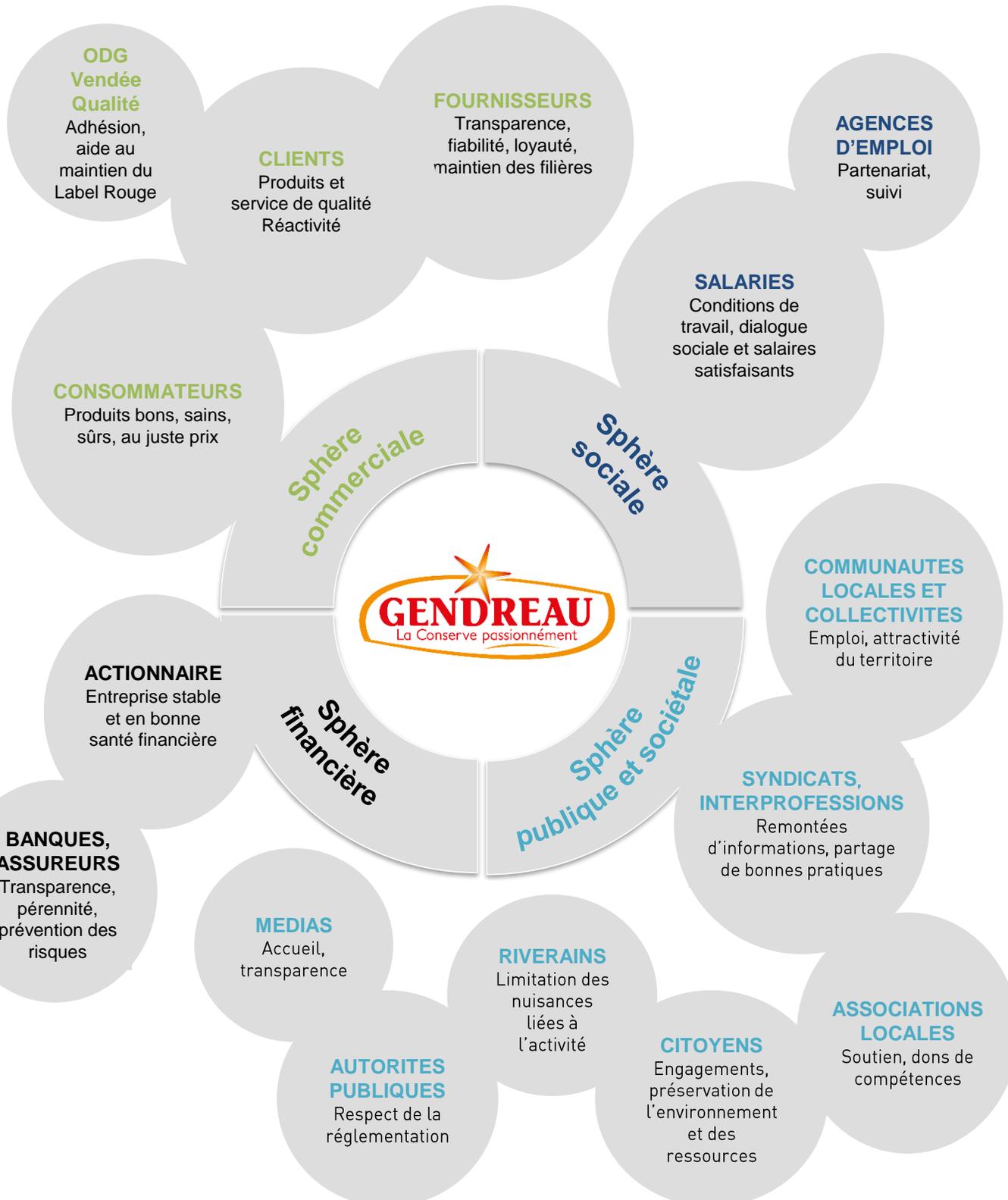


Philippe Gendreau
Président directeur général



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



S'INVESTIR
POUR LA
SOCIÉTÉ



PRÉSERVER LE
CAPITAL
HUMAIN DE LA
SOCIÉTÉ



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

_L'aide aux plus démunis

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.



En 2020

25 palettes de produits données à la fédération vendéenne du Secours Populaire Français, soit l'équivalent de 22 420 produits.

6 ans de soutien à Vendée Akamasoa soit **75 780 produits** envoyés aux enfants de Madagascar

_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 **140 000 €** reversés en 7 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 **13 000 €** reversés.



_Grand Prix ESSEC des Industries de la Consommation Responsable



Produit lauréat 2020 dans la catégorie « Engagement solidaire et sociétal »

Récompense les engagements pris vis à vis de la société civile

En 2020, c'est l'équivalent de

163 750

boîtes de sardines

qui ont été données à nos partenaires associatifs.



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.)
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 locaux
- 2020** • Construction et mise à l'eau de deux bateaux neufs pour La Belle Alliance



Nos produits, vecteurs de communication pour les associations



- **Participation à des événements annuels locaux** : animation, vente de produits avec des salariés volontaires motivés, comme au Printemps de la Sardine
- Partenaire via un **service de boîtes personnalisées**: nos sardines se mettent aux couleurs de votre événement, pour soutenir une cause ou pour mettre en avant une association. Elles sont réalisées avec un imprimeur local, basé à quelques kilomètres de la conserverie. Exemple avec le Festival 7^{ème} Vague

La conserverie Gendreau renforce son engagement pour l'économie locale et la sauvegarde de la filière de pêche à Saint-Gilles-Croix-de-Vie

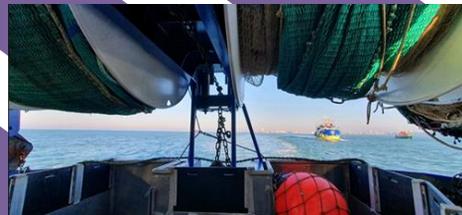


En 2019, Philippe Gendreau, PDG de la conserverie, Jérémy Chagnollet, patron-pêcheur et des acteurs du mareyage locaux s'associent et créent un nouvel armement: LA BELLE ALLIANCE. Elle exploite alors deux chalutiers pélagiques: Jérémie-Simon (construit en 1983) et Prométhée (construit en 1981), deux navires de 20 mètres basés à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Le montage permet de **maintenir les deux chalutiers dans leur port d'attache préservant ainsi l'équilibre portuaire**, qui repose en grande partie sur une petite dizaine de chalutiers de 12 à 20 mètres. A cela s'ajoute le projet d'une paire de bateaux neufs en collaboration avec le chantier Gléhen à Douarnenez.

Cette création marque l'intégration totale de la conserverie Gendreau dans la filière de pêche locale, pour une pêche plus responsable qui favorise **un approvisionnement en circuit court, l'implication dans le développement économique du territoire et la pérennisation d'une filière de pêche artisanale.**

Bénédition des deux nouveaux navires de La Belle Alliance « Papy Chichi » et « Les Chignolles »

**Les Sables d'Olonne
20/03/2021**



Ces deux chaluts spécialisés pour la pêche à la sardine, **saisonniers et raisonnés**, ont été pensés pour une pêche de qualité:

- Cuves tampon d'eau réfrigérée: les sardines sont plongées dans des cuves d'eau de mer à 0° pour un refroidissement immédiat du poisson. Un atout pour garantir la fraîcheur et une meilleure qualité de la matière première.
- Conçus pour limiter l'impact environnemental, que ce soit en carburant, en optimisation des espaces intérieurs et en navigation.
- Equipés de pinger (ou répulsif acoustique) dont le but est d'éloigner les cétacés des zones de pêche à l'aide d'impulsions sonores.

**CIRCUIT
COURT**

Soucieux d'agir à l'échelle locale, ces bateaux pêcheront les sardines entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'Île d'Yeu, Noirmoutier et l'Île de Ré de fin juillet à fin octobre, respectant ainsi un circuit court et la pleine maturité des poissons.



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.

1. Produit cuisiné au plus proche du fait maison avec des ingrédients sélectionnés

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

96% de la gamme La Cuisine d'Océane en Nutri-Score A ou B

85% de la gamme La Cuisine d'Océane avec un taux de sel < à 1%



- Favoriser au maximum le développement de recettes avec un taux de sel < à 0,8%
- 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)

2. Innover pour répondre aux attentes des consommateurs

15 nouvelles recettes en 2020 dont 3 Trésor des Dieux et 3 La Cuisine d'Océane

302 essais en recherche et développement (marque nationale, marques de distributeurs et sous-traitance)

41 rénovations produits (clean label, amélioration du NutriScore, etc.) dont 2 Trésor des Dieux et 7 La Cuisine d'Océane



3. Innover avec des partenaires locaux



Préparées avec du **sel local** issu des Marais Salants de la Vie: le Trésor des Dieux élargit son empreinte territoriale en s'approvisionnant chez un nouveau fournisseur local.

2016: **partenariat avec le chef étoilé Jean-Marc Pérochon** du restaurant Les Brisants à Brétignolles-sur-Mer. 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 à 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 valoriser les richesses et réussites dans l'entreprise

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

- Distribué 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



En 2020, après une trentaine de numéros, le journal évolue vers une version dématérialisée.

Une newsletter à l'échelle du Groupe Gendreau pour encore plus de visibilité sur l'ensemble de nos activités.



Et aussi

- Création du site internet Groupe Gendreau, son organisation, ses sociétés, ses marques. Un canal supplémentaire pour entrer en contact avec nos consommateurs et nos parties prenantes.
- Retrouvez-nous aussi sur les pages Facebook des marques, sur le site La Cuisine d'Océane et sur le LinkedIn Groupe Gendreau. Notre service consommateur est également à l'écoute des différentes demandes.

Nous ouvrons nos portes !

Octobre 2013 : Organisation de portes ouvertes à la conserverie

- 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

Quelques exemples de portes ouvertes en 2019 :

Sardines de Printemps
Journées des savoir-faire d'excellence
Journées régionales de la visite d'entreprise

Accueil journalistes et reportages :

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



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

Extrait du livre d'or



Être 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



2016

- Projet Ergonomie sur les lignes sardines - 440 000€ d'investissements
- Coupe manuelle: mise en place de postes surélevés
 - Emboîtement: nouvelle ligne semi-automatisée associée à des sièges assis-debout réglables.

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

2018

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 » → **promouvoir la CULTURE SECURITE**
- Formation PRAP « Prévention des Risques liés à l'Activité Physique »

Modification de la lignes FAI (décongélation des matières) pour des postes de travail ergonomiques: mise en hauteur automatique des produits congelés au niveau d'un plan de travail.

2020

Et demain ?

Rénovation et agrandissement des ateliers et locaux sociaux



AVANT



APRES



_ 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 Démarrage du projet de rénovation des ateliers et 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

62%*

de nos collaborateurs sont satisfaits de leur bien-être au travail

86%*

de nos collaborateurs estiment pouvoir compter sur le soutien de leurs collègues

*Résultats enquête collaborateurs 2020

_ Reconnaissance salariale

- 1999 Mise en place de l'intéressement associant les salariés aux résultats de l'entreprise
- 2020 Prime Covid, modulée selon le temps de présence de chacun pendant la crise



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.

L'intégration

Je me suis sentie plus intégrée et plus à l'aise dans l'entreprise grâce au parcours d'intégration et à la visite d'usine. Il m'a permis de mieux situer mon poste, son importance, et de comprendre comment fonctionne la conserverie aussi bien dans l'atelier qu'au conditionnement. L'entretien de fin de formation m'a aidé à faire le point sur mes capacités et également d'exprimer mon souhait de rester dans l'entreprise sur le long terme.

Cécile Valles, entrée à la conserverie pour une formation POEC puis une mission temporaire d'agent de production et désormais en CDI comme contrôleuse bout de ligne



La formation et la transmission

- 53,4 % des salariés ont suivi une formation
- 62 % des salariés répondant à notre enquête annuelle sont satisfaits du suivi de leurs besoins en formation
- 65 % des salariés répondant à notre enquête annuelle recommanderait à une connaissance de venir travailler dans notre entreprise

Résultats enquête collaborateurs 2020

Maintien et montée en compétences

Exemple: Formation managérial « Manager au quotidien », formation logiciel RH, formation ERP, formation qualité/sécurité sur site « Sûreté des denrées alimentaires »

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.

Objectif : l'acquisition et la maîtrise des gestes techniques de préparation du poisson.

Depuis 5 ans

143 Stagiaires accueillis

46 Postes CDI

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 !



Respecter l'environnement



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. En collaboration avec nos fournisseurs, nous cherchons continuellement des solutions pour améliorer la recyclabilité de nos emballages et limiter les suremballages.

_Réduction et durabilité des emballages

2014

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.



2016

Réduction de 12,5% du poids des barquettes en plastique utilisées pour les plats cuisinés La Cuisine d'Océane.



Etui en carton 100% recyclé, imprimé à l'aide d'encre végétale.

2020

Le logo « Métal recyclable à l'infini » fait son apparition sur nos boîtes Trésor des Dieux.



Suppression des couvercles en plastique sur les Tartinables et Emiettés du Trésor des Dieux.



8 tonnes* de plastique en moins par an

*Calculé sur la moyennes des quantités vendues par an depuis 2016



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



La Cuisine d'Océane et Le Trésor des Dieux basculent sur des **Prêts à vendre non imprimés en carton brun**. Un impact écologique moindre pour un carton de meilleure qualité, avec moins d'encre et mieux recyclable.



CITEO 2020



Notre contribution a permis de financer la collecte sélective de 18 800 habitants soit l'équivalent de la ville de Le Puy.



Le recyclage de nos emballages a permis d'éviter 1 553 tonnes de CO².



Le recyclage de 466,79 tonnes* d'aluminium permet de fabriquer 224 059 cadres de vélo de course.

Données 2020 - D'après la déclaration CITEO de la société Gendreau
* Déchets aluminium générés par l'activité de la société Gendreau et dirigés en filière de recyclage

_Lutter contre le gaspillage

Nous avons à cœur d'agir pour limiter le gaspillage et **valoriser les fins de stock ou les produits à date courte**:

- Distribution de colis aux collaborateurs de l'entreprise
- Dons de produits à des associations d'aide alimentaire: Restos du Cœur, Banque Alimentaire, Secours Populaire Français





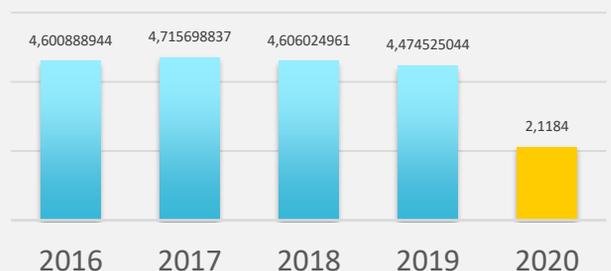
Protéger l'environnement

_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.



Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg pour 1000 boîtes de sardines (115 g)

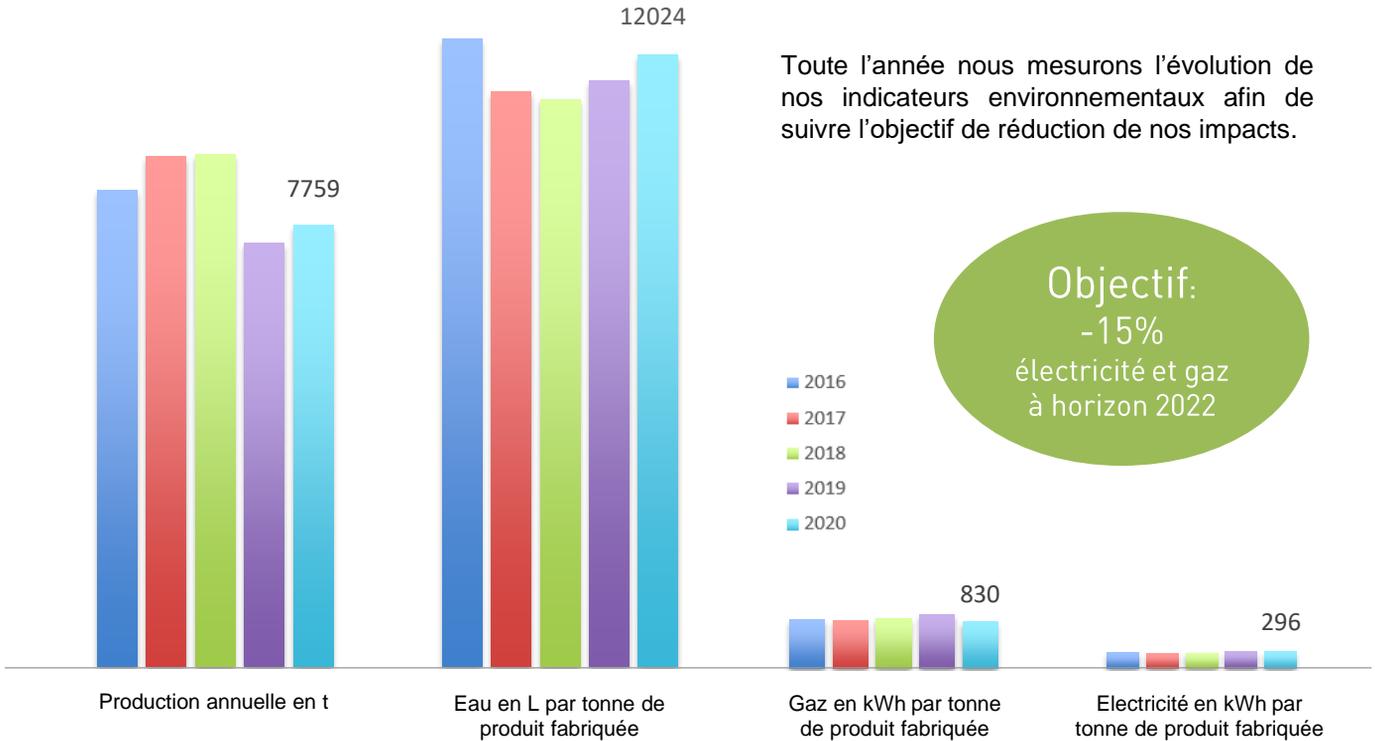


En 2020, grâce notamment au renforcement des règles de tri sur site et à l'installation d'un compacteur cartons et d'un compacteur fermentescibles, nous sommes parvenus à réduire de moitié notre production de déchets industriels banaux, autrement appelés déchets ultimes.



Protéger l'environnement

_Maîtriser nos consommations d'énergie



_D'importants projets pour accompagner notre démarche

Décembre 2018

Déplacement de la plateforme logistique



La plateforme V.I.F à Saint Gilles Croix de Vie intègre désormais la logistique Gendreau. Un moyen de **mutualiser les transports, les compétences et d'offrir de meilleures conditions de travail aux collaborateurs.**

Février 2020

Installation d'une chaudière dernière génération



Un nouvel équipement moins polluant car plus intelligent: il calcule en temps réel l'apport d'air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui permettra de **réduire de 5% la consommation de gaz annuelle.**

Et demain...

D'importants **travaux de transformation/rénovation des ateliers** permettant d'optimiser nos process et nos consommations: ligne, compresseur, tunnel de lavage, etc.



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.

_S'approvisionner de manière responsable

Dans notre processus 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.



94% de nos approvisionnements en sardines
proviennent du port situé à moins de 3 kilomètres de la conserverie



En 2020, 88,56% des sardines achetées par la conserverie sont Pavillon France.

La marque PAVILLON France a été créée 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



En 2020, 7,45% des matières premières utilisées sont BIO (hors poissons).

Depuis plus de 15 ans, la société Gendreau fabrique des produits certifiés Agriculture Biologique, en plats cuisinés et en conserves de poissons, pour nos marques et nos clients.

En 2018, nous lançons Bonne Nature, marque dédiée au circuit de distribution spécialisé BIO.



En 2020, 17,81% des sardines travaillées à la conserverie sont sous Label Rouge.

2001: 1^{ère} conserverie à obtenir le Label Rouge pour un poisson sauvage, la sardine

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.



En 2020, 3,39% du maquereau travaillé à la conserverie est certifié MSC.

La chute de consommation de maquereau certifié MSC est liée à la perte de certification des pêcheries de l'Atlantique Nord Est, dès fin 2019.

Une décision qui fait suite à la nécessité de préserver la ressource et reconstituer le stock à un niveau durable.



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: nous sommes certifiés IFS (Food Version 6.1), référentiel international destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des entreprises agro-alimentaires.



L'entreprise prend aussi des engagements en matière d'approvisionnements et s'associe pour une activité respectueuse de la ressource.

Resource 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.

Par ailleurs, 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 France, de manière additionnelle, 20 % au moins de nos volumes d'approvisionnement seront issus d'élevages respectant ces critères et garantissant aux animaux un accès au plein air ou à un jardin d'hiver.

Indicateurs de suivi RSE

	2017	2018	2019	2020
Indicateurs économiques				
Chiffres d'affaires en millions d'euros	60	60,6	56,7	58,3
Nombre de réclamations consommateurs (marque nationale + marque de distributeur)	512	722	452	467
Gouvernance				
Nombre de salariés impliqués dans la cellule RSE (groupes de travail inclus)	11	12	18	17
Achats responsables				
Part des poissons sous label (MSC, Label Rouge, BIO) utilisés en production	6,95%	54,66%	51,08%	9,78%
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique utilisés en production	2,10%	3,31%	4,43%	3,56%
Part de fournisseurs avec un niveau d'engagement RSE satisfaisant et très satisfaisant	ND	70,3%	64%	63,8%
Part des emballages (unités consommateurs) recyclables	ND	78,0%	76,3%	78,7%
Engagement Environnemental				
Consommation d'eau en L/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	ND	1,56	1,67	1,69
Consommation d'électricité en kW/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	ND	0,038	0,044	0,041
Consommation de gaz en kWh/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	ND	0,125	0,138	0,118
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/1 000 boîtes de sardines fabriquées (équivalent)	4,72	4,61	4,47	2,12
Engagement social, bien-être et motivation des salariés				
Effectif total CDI + CDD (au 31/12)	240	267	241	237
Pourcentage de CDI (au 31/12)	99,16%	99,2%	100%	100%
Taux de Turn-Over	11,99%	7,82%	16,32%	11,24%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'AT *1 000 000/ nb d'heures travaillées)	46,46	61,83	74,69%	52,97%
% de salariés ayant suivi une formation (interne ou externe)	ND	ND	27,46%	52,4%
Engagement sociétal				
Dons attribués à des associations (produits, financiers) en % du chiffre d'affaires	0,1%	0,08%	0,13%	0,24%
Nombre de visiteurs accueillis	NA	255	399	24 <small>[contexte COVID]</small>

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.groupegendreau.com

