GENDREAU
La Conserve passionnément

2022

Rapport RSE sur les chiffres 2021

Pour un Monde PME+ + Engagé

Responsabilité Sociétale des Entreprises

La Cuisine d'Océane

le Trésor des Dieux Depuis 1903

Bonne Nature Conserverie Familiale

120 ans d'Histoire et d'Engagements

1997

Lancement des « sardines Primeur » préparées avec les premières sardines de la saison, ravivant ainsi une tradition qui fêtait chaque année le retour du petit poisson bleu.

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 sardiniers 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-Croix-de-Vie.

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

Lancement d'une nouvelle marque dédiée aux circuits de distribution bio : Bonne Nature.

120 ans d'Histoire et d'Engagements

2019

Soutien à la pêche locale et pérennisation de la filière par la création d'un nouvel armement de pêche en Vendée, La Belle Alliance qui regroupe la conserverie Gendreau, le patron pêcheur Jérémy Chagnolleau et des acteurs du mareyage locaux.

Obtention du label PME+, label qui vient concrétiser l'engagement de la société sur les sujets relatifs à l'emploi, l'innovation et l'environnement.

2020

Suppression des couvercles en plastique sur la gamme apéritive du Trésor des Dieux.

2021

Construction et mise à l'eau de deux bateaux neufs pour La Belle Alliance.

2022

Adhésion au projet NAPA (North Atlantic Pelagic Advocacy) pour un sourcing éthique des maquereaux et des harengs.

Obtention du Label Rouge pour les Maquereaux.

QUELQUES CHIFFRES

En 2021, Gendreau, c'est...

10,9
millions de boîtes de sardines produites

2 045
tonnes de sardines traitées

59
millions d'€ de chiffres d'affaires

10
millions de plats cuisinés produits

3 marques

le Trésor des DIEUX · La Cuisine d'Océane · Bonne Nature

231 salarié(e)s

Actualités de la Conserverie

MARS

Baptême de 2 nouveaux bateaux pour la Belle Alliance

MAI

Participation à la campagne "Je choisis des produits PME+"

JUIN

Clap de fin pour le Grand Jeu des Gourmands Responsables !

JUIN

Prix de l'engagement solidaire et sociétal Grand Prix ESSEC des Industries de la Consommation Responsable 2020

Le Trésor des Dieux modernise sa charte graphique !

JUILLET

Don de 30 000 € aux SNSM de Saint Gilles Croix de Vie et des Sables d'Olonne

Actualité de la Conserverie

SEPTEMBRE

Renouvellement de notre labellisation PME+ avec un taux de maturité de 81%

SEPTEMBRE

Découvrez les Sardines à l'Ancienne de Saint Gilles Croix de Vie !

OCTOBRE

La Conserverie ouvre ses portes au public dans le cadre des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise

OCTOBRE

Participation au Nat'Expo

PARIS 2021 natexpo 24-26 OCT.

LA CUISINE d'Océane

3 nouvelles recettes pour La Cuisine d'Océane !

L'ENGAGEMENT ECO-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 consacrions 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

GENDREAU
La Conserve passionnément

A l'écoute de nos 49 parties prenantes

Vendée qualité
Maintien du Label Rouge sur notre filière

Fournisseurs
Transparence, fiabilité, loyauté, maintien des filières

Clients
Produits et services de qualité
Réactivité

Consommateurs
Produits bons, sains, au juste prix

Agences d'emploi
Partenariat, suivi

Salariés
Conditions de travail, dialogue social et salaires satisfaisants

GENDREAU
La Conserve passionnément

Actionnarariat
Stabilité, bonne santé financière

Banques, assureurs
Transparence, pérennité, prévention des risques

Communautés locales et collectivités
Emploi, attractivité du territoire

Syndicats, Interprofessions
Remontées d'informations, partage de bonnes pratiques

Autorité publique
Respect de la réglementation

Associations locales
Soutien, don de compétences

Medias
Accueil, transparence

Riverains
Limitations des nuisances liées à l'activité

Citoyens
Engagements, préservation de l'environnement et des ressources

3 ENJEUX MAJEURS

Notre démarche RSE s'inscrit dans le respect de 3 axes fondamentaux :

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.

S'INVESTIR POUR LA SOCIÉTÉ

Des 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 solidaires.

EN 2021

22 080 boites
depuis 7 ans de soutien à Vendée Akamasoa

soit **97 860** produits envoyés aux enfants de Madagascar

Les produits solidaires

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 souhaitaient s'engager dans la solidarité et soutenir les personnes touchées par la pauvreté.
Produit lancé en 2019 et déjà **20 000 €** reversés

CARTE don'acteurs 2021

En 2021, c'est l'équivalent de

31 258
boîtes de sardines

qui ont été données
à nos partenaires associatifs.

Grand Prix ESSEC

des Industries de la Consommation Responsable

INDUSTRIES DE CONSOMMATION RESPONSABLE 2021 GRAND PRIX ESSEC

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

Récompense les engagements pris vis à vis de la société civile

S'INVESTIR POUR LA SOCIÉTÉ

L'implication dans la vie de la cité

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 Chagnolleau, patron-pêcheur et des acteurs du mareyage locaux s'associent et créent un nouvel armement : LA BELLE ALLIANCE. Elle exploite alors deux chalutiers pélagiques : Jérémi-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.

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.**

En 2021, La Belle Alliance met à l'eau deux nouveaux bateaux « Papy Chichi » et « Les Chignolles », aux Sables d'Olonne.

Ces deux chaluts spécialisés pour la pêche à la sardine, saisonnière et raisonnée, 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.

- Equipés de pinger (ou répulsif acoustique) dont le but est d'éloigner les cétacés des zones de pêche à l'aide d'impulsions sonores.

S'INVESTIR POUR LA SOCIÉTÉ

L'innovation au service des consommateurs

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

1ère 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 Nutriscore A ou B

- 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

14 nouvelles recettes en 2021 dont 2 Trésor des Dieux et 3 La Cuisine d'Océane

42 rénovations produits (clean label, amélioration du NutriScore, etc.) dont 3 Trésor des Dieux et 4 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.

Un engagement qualité respectueux de nos clients

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.

IFS Food

S'INVESTIR POUR LA SOCIÉTÉ

Rester à l'écoute

Car l'enjeu est de développer de nouveaux produits en restant à l'affût des nouvelles tendances et des envies de nos consommateurs, nous organisons régulièrement des audits de gammes et des focus groupe pour pouvoir améliorer notre offre produit.

A l'écoute du consommateur

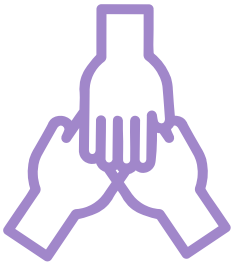
Au-delà des considérations organoleptiques, appréhender le comportement d'achat de nos consommateurs-types et comprendre la perception qu'ils ont de l'offre de la conserverie Gendreau : **pour mieux satisfaire !**

Les audits externes et focus groupes sont primordiaux pour le développement d'une marque. Ces actions s'inscrivent dans la prise en compte du consommateur et la satisfaction client.

Nous avons participé en 2022 à un focus groupe axé sur les sardines : l'occasion de décrypter les habitudes de consommation des adeptes du petit poisson bleu et de pouvoir recalibrer notre offre.

Des audits internes pour fédérer et impliquer autour du développement produit

Pour impliquer encore plus nos salariés dans nos développements produits, nous organisons des panels et audits internes. En suivant une méthodologie spécifique, cela nous permet de co-construire dans une démarche d'amélioration continue.



Car les salariés sont les premiers ambassadeurs de nos marques, nous recueillons leurs avis.

Entretenir le dialogue avec nos consommateurs !

Via le service client qui traite les **réclamations**, mais aussi les **félicitations**, les demandes de **renseignements** ou la **recherche de points de vente.**

Via le site web et une newsletter

Via les réseaux sociaux

S'INVESTIR POUR LA SOCIÉTÉ

Prendre part à la vie de la cité

Nous participons régulièrement à des évènements locaux qui nourrissent l'économie sardinière et maritime de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Ces animations nous permettent de valoriser notre savoir-faire mais aussi notre histoire : bientôt 120 ans d'existence.

Octobre 2021 : Marche solidaire La Joséphine

En octobre dernier, nous marchions pour soutenir la recherche sur le cancer du sein. Un moment d'union et de solidarité pour les salariées de la conserverie, qui ont marché 7km dans Saint-Gilles-Croix-de-Vie, pour collecter des fonds et sensibiliser sur cette cause primordiale.

Le printemps de la sardine

Un évènement fédérateur auquel nous participons depuis plusieurs années déjà. L'occasion de prendre part à la vie de la cité portuaire mais également de passer un bon moment entre collègues. Partage, bonne humeur, enthousiasme et passion de la sardine sont les maîtres mots de cette journée passée sur le port, à faire découvrir aux locaux et aux touristes les produits de la conserverie.

> On est fiers de mettre la sardine en valeur chaque année.
> Surtout avec la bonne équipe que nous avons, on rigole bien.
>
> Michèle, salariée de la conserverie et bénévole.

Les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise

Nous sommes fiers de pouvoir ouvrir nos portes au grand public à l'occasion des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise. Une opportunité pour présenter notre savoir-faire et lever les préjugés sur la conserve... Des salariés-guides motivés et experts de leur métier présentent l'usine durant une visite passionnante pleine d'échanges.

100% des visiteurs recommandent la visite de notre conserverie !

S'INVESTIR POUR LA SOCIÉTÉ

Présenter notre savoir-faire en toute transparence

Depuis plusieurs années maintenant, la conserverie Gendreau organise des visites guidées au cœur de la production. Une expérience pédagogique et menée en toute transparence, qui permet à chacun de découvrir ce qu'il met dans son assiette.

Faire découvrir notre savoir-faire

Les visites sont animées par des salariés-guides experts de leur métier. Durant un peu moins d'une heure, les visiteurs pourront découvrir les coulisses de la production et suivre le parcours d'une boîte de sardines ou d'un plat cuisiné. Chaque visite est l'occasion pour nous de valoriser les compétences de nos collaborateurs et de faire découvrir les savoir-faire autour de la conserve.

Intégrer les nouveaux arrivants

Des visites sont également organisées ponctuellement en interne pour intégrer les nouveaux salariés, décloisonner les compétences mais également permettre à nos commerciaux de mieux valoriser nos produits et notre travail. Car savoir de quoi est fait le quotidien de son collègue est indispensable pour travailler en harmonie !

Des visiteurs satisfaits

Après chaque visite, nous faisons passer des questionnaires de satisfaction pour améliorer l'organisation de nos visites. Un bon moyen de savoir ce qui plait et de combler nos futurs visiteurs !

> J'ai apprécié la richesse du travail, se rendre compte du travail fait… Pas de secret, totale transparence.*

> Je remercie la guide pour avoir pris soin de ses visiteurs. Son professionnalisme, sa connaissance totale du produit, sa volonté à expliquer son entreprise et à la faire aimer.*

*citations issues de nos questionnaires de satisfaction.

PRÉSERVER LE CAPITAL HUMAIN

Respect des hommes et des femmes

En tant qu'acteur économique important sur le territoire, nous avons à cœur de faciliter l'intégration de nos collaborateurs et de développer les compétences. Nous nous engageons à exclure toute forme de discrimination à l'embauche ou dans l'entreprise. Pour Gendreau, le respect des hommes passe également par la qualité des échanges que nous entretenons avec nos partenaires extérieurs.

Nos collaborateurs en 2021

231 salariés
au 31/12/2021*

160 **71**

Index égalité H/F

100/100**

Ancienneté moyenne
10,35 ans

Âge moyen
44,55 ans

Partenariat avec Action Logement :

31 salariés aidés en 2021

29 embauches en CDI

15,25% des contrats intérim transformés en **CDI** suite à la formation POEC (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective – voir p.14)

*hors missions de travail temporaire

Des pratiques éthiques

En 2019, nous avons mis en place un Code de bonne conduite des affaires. Par l'application des règles régissant ce code, nous nous engageons à respecter une pratique éthique et équitable afin de construire une coopération durable avec nos partenaires.

Loyauté des affaires

Impartialité
Confiance
Durabilité

Respect des interlocuteurs

Respect mutuel
Collaboration
Compréhension

Promotion de l'entreprise

Transparence
Local
Sensibilisation

PRÉSERVER LE CAPITAL HUMAIN

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
- Emboîtage: nouvelle ligne semi-automatisée associée à des sièges assis-debout réglables.

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 » → promouvoir la CULTURE SÉCURITÉ**

- 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.

AVANT

APRES

2021 - 2022

Rénovation et agrandissement des ateliers et locaux sociaux (travaux en cours)

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

28 SST FORMÉS DONT 9 en 2021

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 1er 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

Parmi nos collaborateurs...

62% ***sont satisfaits de leur bien-être au travail***

86% ***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*

PRÉSERVER LE CAPITAL HUMAIN

Des investissements réguliers

Des investissements réguliers sont nécessaires au bon fonctionnement d'un parc industriel. Ces investissements permettent d'accroître la productivité de notre usine, mais également de préserver la sécurité de nos collaborateurs et d'instaurer de meilleures conditions de travail.

MODERNISATION DES LIGNES

En 2021, nous avons notamment modernisé deux de nos lignes dédiées aux sardines : pour un budget de 250 000€, ce réaménagement a permis l'installation de sièges assis-debout, pour une posture plus ergonomique !

LUTTE CONTRE LES RISQUES

Les risques d'incendies, de malveillance et d'intrusion sont à prendre au sérieux dans une usine agro-alimentaire : pour lutter contre ces dangers, nous avons investi 110 000€ dans un système de détection automatique des incendies ainsi que dans la télésurveillance.

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Mise en place d'une nouvelle friteuse générant moins de chaleur : une cuisson moins agressive pour la sardine et un travail plus agréable pour les collaborateurs.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Mise en conformité et modernisation de nos réseaux électriques ainsi que de nos luminaires pour plus d'économies

Changement intégral de nos groupes de froid et mise en place d'un système de récupération des énergies pour chauffer jusqu'à 60m3 d'eau !

Mise en place d'une isolation phonique qui a fait passer le nombre de décibels émis par le groupe froid à 46.3 décibels : mieux pour les hommes et l'environnement !

PRÉSERVER LE CAPITAL HUMAIN

Développer le capital humain de la société

La société Gendreau travaille activement à améliorer la qualité de vie au travail et à faire en sorte que chacun se sente à l'aise dans ses tâches du quotidien.

Le Bien-Être au travail

Mise en place d'une commission "Bien-être au travail" fin 2021.

En présence de plusieurs services de l'entreprise, le but de ces commissions est d'échanger sur les axes d'amélioration concernant la communication interne, l'organisation et les conditions de travail au quotidien.

Exemples de mesures mises en place grâce à ces échanges :

- Changer le postionnement des personnes sur lignes pour limiter l'apparition de TMS
- Organisation de sessions "Vis ma vie"
- Rédaction d'un tableau récapitulant les rôles et missions de chacune

La formation et la transmission

50% des salariés ont suivi une formation interne ou externe en 2021

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

POEC : Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective

Nous avons mis en place depuis 2016 un partenariat tripartite avec le Pôle Emploi de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et l'agence de travail Manpower: la POEC. Chaque année, nous organisons des sessions de formation : **4 ont eu lieu en 2021.**

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

PRÉSERVER LE CAPITAL HUMAIN

Entreprise du Patrimoine Vivant

Le 16 Décembre 2016, la conserverie Gendreau a obtenu le label :

Entreprise du Patrimoine Vivant

Par le Ministère de l'Economie et des Finances !

Ce label est une marque de reconnaissance de l'État, mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Une fierté pour notre entreprise qui a su conserver les gestes centenaires de la préparation de la sardine tout en faisant rimer tradition et modernité pour rester à la pointe de l'innovation.

Les maisons labellisées EPV se caractérisent par :

1

La détention d'un patrimoine économique spécifique issu de l'expérience manufacturière

2

La mise en œuvre d'un savoir-faire rare reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité

3

L'attachement à un territoire

Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Vendée (85)

PRÉSERVER LE CAPITAL HUMAIN

Notre politique d'entreprise : B.R.A.V.O.

En Août 2021, la société Gendreau met en place sa politique d'entreprise : **B.R.A.V.O.**

Une nouvelle étape pour fédérer et impliquer l'ensemble de nos collaborateurs autour de 5 piliers de performance :

Bâtir une culture qualité forte

Permettre la circulation des informations ainsi que la formation et la sensibilisation de tous les salariés aux enjeux de la qualité.
Quantifier le déploiement de la culture qualité via le suivi d'indicateurs comme la maîtrise des coûts de non-qualité et non-conformité, ainsi que l'évolution de nos notes d'audits.
Un nouvel indicateur « culture qualité » sera couplé à l'indicateur « écoute client » pour évaluer nos résultats.

Respecter notre environnement

Que ce soit par la prise en compte des règles de tri à l'échelle individuelle sur le lieu de travail, par les économies d'énergie mises en place en production, ou dans le développement produit : recherche d'un sourcing plus responsable, obtention de certifications, déploiement de filières locales en circuits courts (Pavillon France…)

Améliorer en continu la qualité des produits

Ceci passe par le respect sans faille des réglementations en vigueur, des règles de sécurité alimentaire et du cahier des charges de nos clients. Nous maîtrisons également nos approvisionnements en matière première et veillons à appliquer et mettre à jour notre HACCP, à mettre en œuvre notre référentiel IFS et les certifications produits (bio, vegan…)

Un de nos objectifs d'amélioration continue est également le « cleaning » de nos produits : amélioration du nutriscore, baisse des taux de sel, suppression des additifs, colorants et conservateurs…

Veiller à la sécurité et au bien-être des collaborateurs

Via la mise en place de programmes et d'équipements d'amélioration des conditions de travail et en répondant à leurs attentes de reconnaissance. Maîtriser les accidents de travaux, suivi du taux de turn-over et d'absentéisme, réduction de l'intérim… Mais également valoriser les compétences en proposant des formations et favoriser la promotion interne.

Optimiser notre performance industrielle

Mettre en place une culture de la proactivité, de la force de proposition et du suivi et respect de nos objectifs. Effectuer des investissements continus pour améliorer notre outil de production dans le but de réduire la pénibilité des postes, améliorer notre productivité et nos rendements matières premières.

L'objectif final : une croissance durable, partagée et responsable

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Protéger l'environnement

Préserver les ressources

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.

Réduire et éco concevoir les 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.

Etui en carton 100% recyclé, imprimé à l'aide d'encres végétales

2016 Réduction de 12,5% du poids des barquettes en plastique utilisées pour les plats cuisinés La Cuisine d'Océane.

2020 Le logo « Métal recyclable à l'infini » fait son apparition sur nos boîtes Trésor des Dieux.

METAL recyclable à l'infini

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

Suppression des couvercles en plastique sur les tartinables Le Trésor des Dieux

8 tonnes de plastique économisées par an*

2021 67% de nos emballages appartiennent à des filières de recyclage matures**

**Calculé sur la moyennes des quantités vendues par an entre 2016 et 2020*

CITEO

Notre contribution a permis de financer la collecte sélective de 20 968 habitants soit l'équivalent de la ville de Moulins.**

Le recyclage de nos emballages a permis d'éviter 1 358 tonnes de CO2.**

Le recyclage de 420,85 tonnes*** d'aluminium permet de fabriquer 202 008 cadres de vélo de course

*Données 2021 – 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:

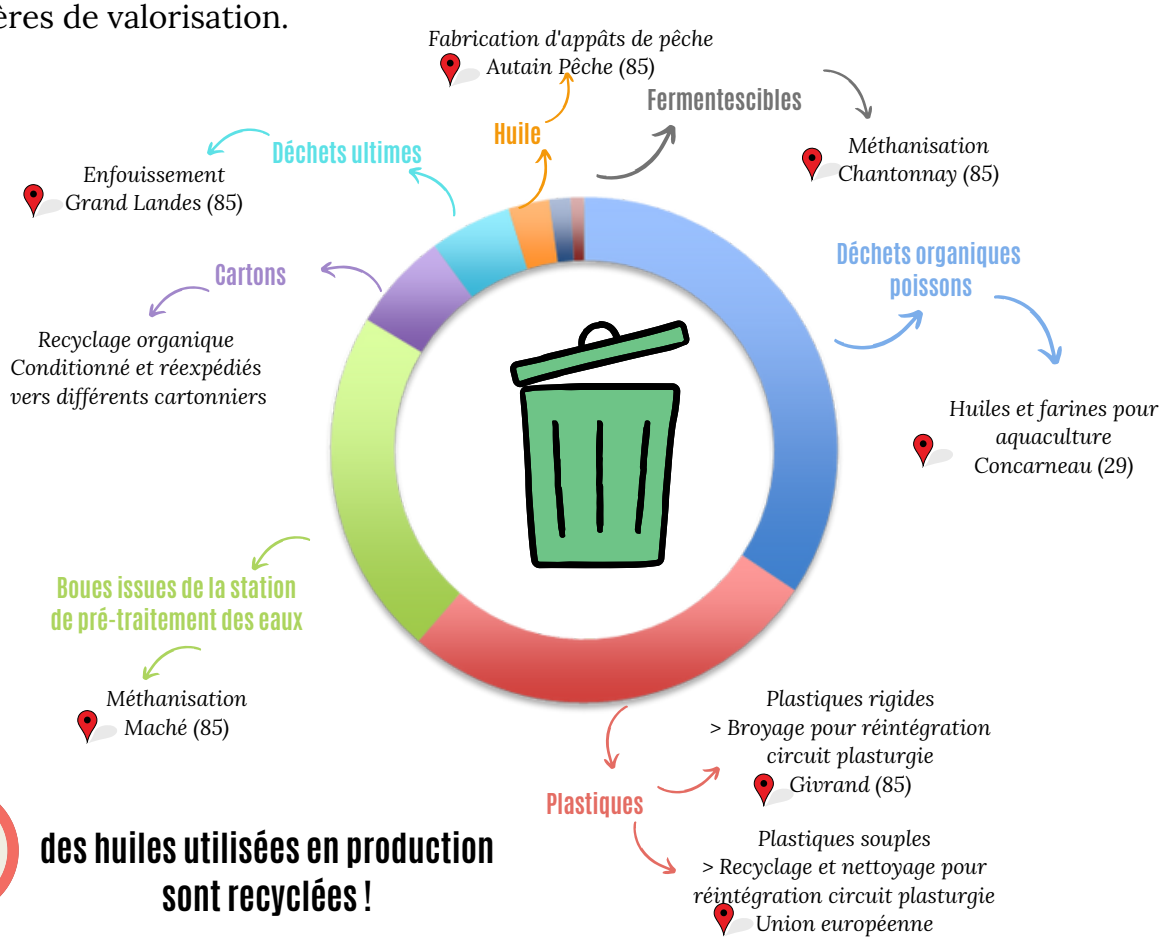
- Distribution de colis aux collaborateurs de l'entreprise
- Dons de produits à des associations d'aide alimentaire: Restos du Cœur, Banque Alimentaire, Secours Populaire Français

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Protéger l'environnement

Tri et valorisation des déchets

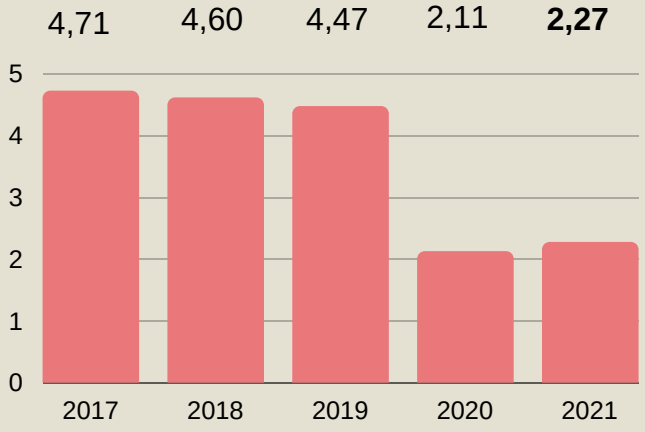
Dans un souci de limitation des déchets dits « ultimes », nous favorisons au maximum le tri des déchets sur notre site de production. En prime, la plupart de ces déchets partent ensuite dans des filières de valorisation.



100% des huiles utilisées en production sont recyclées !

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.

Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg pour 1 000 boîtes de sardines (115 g)



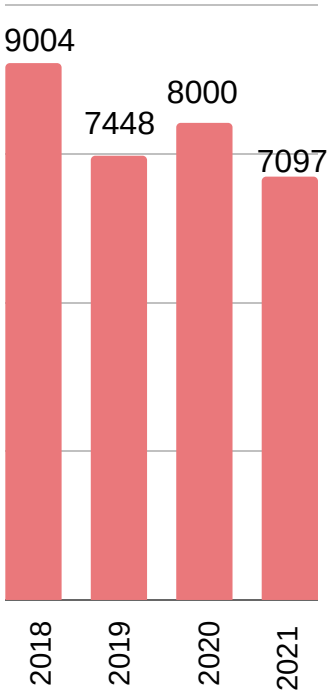
Soit une réduction de 50% en 3 ans !

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

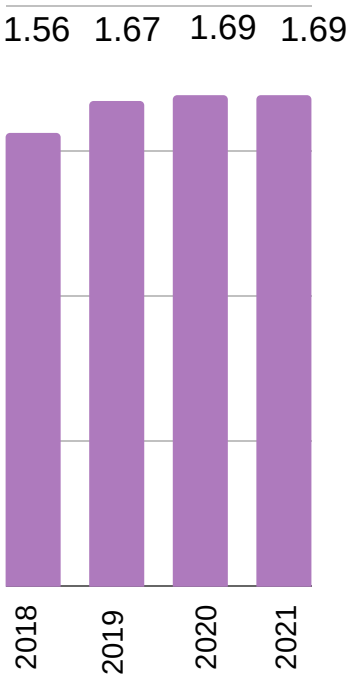
OBJECTIF
-15%
électricité et gaz
à horizon 2022

Protéger l'environnement

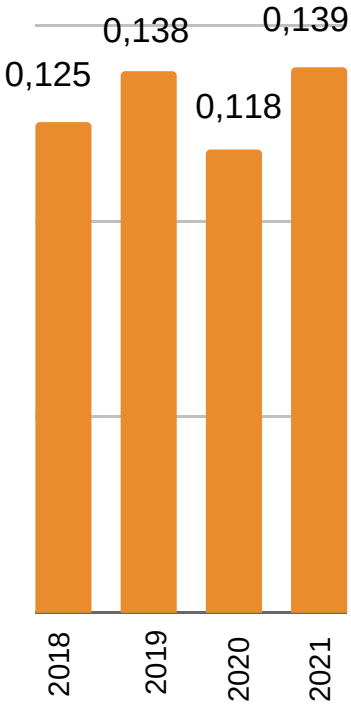
Maîtriser notre consommation d'énergie



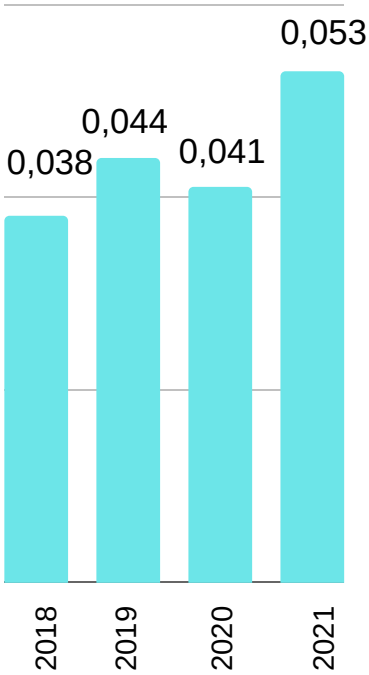
Production en tonnes



Eau en L par tonne de produit fabriquée



Gaz en kWh par tonne de produit fabriquée



Electricité en kWh par tonne de produit fabriquée

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 en 2021 : D'importants travaux de transformation/rénovation des ateliers permettant d'optimiser nos process et nos consommations: réception d'une nouvelle armoire à lavage, rénovation des lignes, changement des groupes de froid...

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

S'approvisionner de façon responsable

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'approvisionnement et s'associe pour une activité respectueuse de la ressource.

Dans notre processus d'achat, nous privilégions les fournisseurs certifiés (ISO, IFS, BRC ..), le respect des bonnes pratiques de pêche ainsi que les approvisionnements locaux suivant notre volonté de nous impliquer dans notre environnement proche.

Nous privilégions un approvisionnement en sardines provenant du port situé à moins de 3 kilomètres de la conserverie

CIRCUIT COURT

En 2021, 2,3% 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
- Être soumis à des contrôles à chaque étape

En 2021, nous avons souffert d'une mauvaise saison sardinière, ce qui explique la diminution de la consommation de sardines Pavillon France.

En 2021, 8,6% 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, développement d'une offre dédiée au circuit de distribution spécialisé BIO sous la marque Bonne Nature.

En 2021, 3,2% des sardines travaillées à la conserverie sont sous Label Rouge.

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

La pêche et la préparation des sardines Label Rouge 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 2021, 0,2% 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.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Préserver les ressources

Nous avons pris des engagements en matière d'approvisionnement et croyons en une activité respectueuse de la ressource.

La 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

Nous nous sommes également engagés auprès du projet NAPA.
Notre ambition ? Porter une vision globale, partagée et non concurrentielle afin de pousser les pêcheries à adopter des quotas respectant les conseils scientifiques et de pouvoir assurer un sourcing éthique et durable des maquereaux et des harengs.

Le 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	2021	cible
Indicateurs économiques						
Chiffre d'affaires en millions d'euros	60	60,6	56,7	58,3	59,05	
Nombre de réclamations consommateurs (marque nationale + marque de distributeur)	512	722	452	467	540	
Gouvernance						
Nombre de salariés impliqués dans la cellule RSE (groupes de travail inclus)	11	12	18	17	19	20
Achats responsables						
Part des poissons sous label (MSC, Label Rouge, BIO) utilisés en production	6,95%	54,66%	51,08%	9,78%	3,02%	
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique utilisés en production	2,10%	3,31%	4,43%	3,56%	4,38%	
Part de fournisseurs avec un niveau d'engagement RSE satisfaisant et très satisfaisant	ND	70,3%	64%	63,8%	71,43%	>70%
Part des emballages (unités consommateurs) recyclables	ND	78,0%	76,3%	78,7%	76,84%	
Engagement environnemental						
Consommation d'eau en L / boîte équivalent 1/6 fabriquée	ND	1,56	1,67	1,69	1,69	
Consommation d'électricité en kW/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	ND	0,038	0,044	0,041	0,053	
Consommation de gaz en kWh/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	ND	0,125	0,138	0,118	0,139	
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg / 1 000 boîtes de sardines fabriquées (équivalent)	4,72	4,61	4,47	2,12	2,27	<2
Engagement social, bien-être et motivation des salariés						
Effectif total CDI + CDD (au 31/12)	240	267	241	237	231	
Pourcentage de CDI (au 31/12)	99,16%	99,2%	100%	100%	100%	
Taux de turn-over	11,99%	7,82%	16,32%	11,24%	14,55%	
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'AT *1 000 000 / nombre d'heures travaillées)	46,46%	61,83%	74,69%	52,97%	38,08%	
% de salariés ayant suivi une formation (interne ou externe)	ND	ND	27,46%	53,4%	50%	
Engagement social						
Dons attribués à des associations (produits, financiers) en % du chiffre d'affaires	0,1%	0,08%	0,13%	0,24%	0,09%	0,10%
Nombre de visiteurs accueillis	NA	255	399	24	114	

CONTACTEZ NOUS

Nos équipes se tiennent à votre disposition pour répondre à vos demandes.
Nos bureaux sont ouverts de 9h à 12h30 et de 14h à 17h.

ADRESSE

Conserverie Gendreau
84, route des Sables
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie

NOUS CONTACTER

Téléphone Fixe / 02 51 55 49 88
FAX / 02 51 55 06 67

ACCUEIL accueil@gendreau.fr

COMMERCIAL commercial@gendreau.fr

MARKETING cdpmarketing@gendreau.fr

SUIVEZ NOUS SUR LE WEB !

Groupe Gendreau
L'imagination en boîte

www.groupegendreau.com

LA CUISINE d'Océane

www.lacuisinedoceane.com

@letresordesdieux
@lacuisinedoceane
@BonneNatureGendreau

@groupegendreau