

l'info

SORT DE LA BOÎTE

Avril
2024

#03

RETOUR SUR

Un début d'année animé



p.02

ZOOM SUR

LA PÊCHE LOCALE

p.04-05

RESSOURCES
HUMAINES

LA RÉUNION
ANNUELLE

p.06

PRODUCTION

DU NOUVEAU
DANS L'USINE

p.08

ÉVÈNEMENT

LE PRINTEMPS
DE LA SARDINE

La pêche 100% locale

Le saviez-vous ?

La conserverie possède sa propre flotte de bateaux avec 2 sardiniers pratiquant la pêche artisanale, pour garantir une pêche 100% locale.

Depuis 2019, la société Gendreau exploite 2 chaluts pélagiques basés à St Gilles Croix de Vie (85) en association avec un patron pêcheur et des acteurs locaux du marenage, La Belle Alliance.



+ 95% de nos sardines emboîtées sont débarquées à St Gilles Croix de vie dont +50% sont **pêchées par nos propres bateaux** sur la saison 2023

Nos 2 sardiniers « Papy Chichi » et « Les Chignolles » ont été **construits à Douarnenez, en Bretagne, en 2019**

La Belle Alliance, notre armement de pêche, est adhérente au **COREPEM** (comité régional des pêches) et à d'autres syndicats de pêcheurs

Fraîcheur garantie : les sardiniers sont équipés de cuves tampon d'eau de mer réfrigérées où les sardines sont plongées à 0° (refroidissement immédiat).



JérémY
Chagnolleau,
Patron pêcheur
des 2 sardiniers

CIRCUIT COURT :



MOINS DE 3 km



Une pêche responsable assurant la protection des ressources marines



Pêche maîtrisée

Sur la côte Vendéenne, **pas de surpêche** constatée sur la sardine, la **pêche est maîtrisée** depuis 20 ans (entre 2500 et 3000 tonnes par an), le plancton est généreux et nous veillons au respect des fonds marins. Cela garantit **une taille de poisson stable** (entre 22 et 30 pièces par kilo) contrairement aux côtes bretonnes où elle est en baisse.

Tous les ans, nos bateaux participent à la **campagne IFREMER «PELGASS»** en effectuant des prélèvements de la côte de Noirmoutier à la Gironde, avec une équipe de chercheurs embarquée à bord. Ces recherches permettent de **compter la biomasse pour la sardine et l'anchois** (découpage par zone et identification des tailles, âges et quantités).



Pêche de saison

La pêche à la sardine ne se pratique **qu'en saison, de juin à octobre** (quand le poisson est au plus gras), pour respecter la ressource et attendre la pleine maturation des petits poissons bleus.

Il n'y a **pas de pêche de décembre à mai**, pour **respecter la biodiversité** et favoriser la reproduction du poisson et son grossissement.



Pêche artisanale

Nos chaluts pélagiques :

- **2 bateaux neufs** de 14m dédiés à la pêche côtière

- **Sortie à la journée**, à seulement 1h à 2h de distance des côtes, départ dans la nuit et retour l'après-midi (contrairement aux chaluts industriels mesurant jusqu'à 50m sortant en mer jusqu'à 15 jours d'affilés).

- **Équipé de dispositifs sélectifs** pour limiter les prises accessoires de petits cétacés et permettre l'échappement des espèces ou tailles non recherchées



Edito

La réunion annuelle a été pour nous l'occasion de revenir sur les réussites de 2023 et les points restants à améliorer, et de nous projeter sur les enjeux des années futures. Dans un contexte encore très délicat et fragile marqué par la poursuite de l'inflation de certaines matières premières, la flambée de l'énergie, et une baisse de la consommation, l'entreprise a su résister pour maintenir un équilibre économique sans toutefois rebondir comme elle l'aurait souhaité. Pour autant, les fondamentaux de l'entreprise sont suffisamment solides pour affronter les prochaines échéances avec optimisme.

En premier lieu, et dans une période où il est de bon ton de critiquer l'industrie agro-alimentaire, nous avons la chance de fabriquer des produits bons pour la santé comme les sardines ou les filets de maquereaux. Il suffit de regarder sur internet la large place réservée à la sardine dans les posts de coaching santé et nutrition, pour constater l'énorme engouement suscité par ce produit longtemps dévalorisé, et dont les qualités nutritionnelles sont exceptionnelles : riche en oméga-3, en vitamines D et B12, riche en protéines, pauvre en acides gras polyinsaturés, la sardine est un trésor de bienfaits. Pour bien prendre soin de sa santé, nous devrions en consommer quotidiennement, c'est l'alicament par excellence. Chaque français en consomme un peu plus de 2 boîtes par an, soit 0,3 K, c'est très peu comparé aux 65 litres de sodas ingurgités tous les ans par chaque français ou aux 8,2 K de biscuits. Nous avons un « boulevard » de croissance devant nous, si nous parvenons collectivement à modifier les habitudes alimentaires des français et que ces derniers se responsabilisent, car bien manger ou se ruiner la santé avec des produits gras ou sucrés relève d'un choix et non d'une question de pouvoir d'achat.

En second lieu, nous avons des filières de production courtes, privilégiant l'approvisionnement local et des niveaux de prix d'achat respectueux du travail des marins qui pêchent pour nous ; toutes nos productions sont faites à Saint Gilles Croix de Vie et à Boulogne sur Mer, dans le cadre de filières intégrées, respectueuses aussi des enjeux environnementaux. Notre démarche est exemplaire, c'est un atout de taille, une conviction solidement ancrée depuis longtemps, mais qui deviendra une nécessité à l'avenir. Nous sommes prêts pour cette échéance.

Enfin, nos derniers investissements sur la cuisson sardines, la palettisation robotisée, ainsi que la nouvelle dynamique insufflée en production par la nouvelle direction d'exploitation, nous propulsent en ordre de marche pour relever les enjeux de la performance industrielle. Cette dynamique rejaillit sur l'ensemble de la société et donne un sens à l'engagement de toutes les équipes de l'entreprise qui mettent leur énergie, leur intelligence, et leur motivation au service de l'entreprise.

C'est donc avec optimisme que j'entrevois l'avenir et malgré les années qui passent et les difficultés à venir et inévitables, ma détermination reste intacte. Merci à toutes et à tous de continuer à porter nos projets et à nos clients et consommateurs à continuer de nous faire confiance.

Philippe Gendreau,
Président Directeur Général

”
Riche en oméga 3,
en vitamines D et B12,
riche en protéines,
pauvre en acides gras
polyinsaturés,
la sardine est un trésor
de bienfaits
”

Revue trimestrielle éditée
par La Conserverie Gendreau

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Philippe Gendreau.

ÉQUIPE DE RÉDACTION :
M.Longépée, T.Bertrand, A.Chabosseau,
S.François, E.Collet, P.Gendreau, C.Perocheau

PHOTOS : Gendreau / J. Favreau

MAQUETTE ET IMPRESSION :
Imprimerie Yonnaise
Zone Acti-nord Beaulieu 1
104 rue du Clair Bocage
85000 Mouilleron-le-Captif.
www.imprimerie-yonnaise.fr

Imprimé en France sur papier PEFC
(issu des forêts gérées durablement)



ZOOM SUR LES RESSOURCES HUMAINES

Réunion annuelle

Le 15 mars dernier, la MFR de Saint-Gilles-Croix-de-Vie a accueilli les salariés de la société Gendreau à l'occasion de la réunion annuelle. Cette rencontre a permis à chacun de mieux appréhender les forces et les opportunités de l'entreprise, tout en identifiant les axes d'amélioration pour garantir une croissance durable et pérenne. Une intervention remarquable du directeur de Soléane, société affiliée du Groupe Gendreau, a apporté des perspectives stratégiques intéressantes. La réunion s'est conclue par un moment de convivialité et de partage autour d'un bon repas chaud.



Bienvenue !

Au cours du premier trimestre de l'année 2024, de nouvelles recrues ont rejoint nos rangs. Les services production et plat ont accueilli de nouveaux talents. Après une intégration personnalisée et la découverte du site de production, chacun a rapidement pris en main ses nouvelles responsabilités. Nous leur souhaitons la bienvenue dans l'entreprise !



Ikraan M. – Sonia O. – Aya Mohammad N. – Festus A. – Asmeron F. – Ejazulhag R. – Basir S.



Le portrait du mois

Gilbert Loulou,
Sertisseur depuis 4 ans
à la conserverie Gendreau



> Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je suis Gilbert Loulou, je suis arrivé le 6 février 2020 au sein de la société Gendreau en qualité de sertisseur. Originaire du Cameroun, j'ai d'abord travaillé en tant que mécanicien automobile avant de venir en France pour réaliser une formation de sertisseur. J'ai exercé le métier pendant plusieurs années au Cameroun, avant de revenir en France pour intégrer la société Gendreau.

> Peux-tu nous expliquer en quoi consiste une journée type d'un sertisseur ?

Ma journée habituelle consiste à préparer les lignes, graisser et tester les sertisseuses pour s'assurer de leur qualité. Avant de démarrer la journée de production, je prépare les laveurs qui vont enlever le surplus de produit sur les boîtes après sertissage, et vérifie le bon fonctionnement de la marqueuse. Tout au long de la journée, j'effectue des contrôles des boîtes et j'interviens aux côtés de la maintenance sur les réglages des machines.

> Quelles sont les principales qualités pour exercer ce métier ?

Pour exercer le métier de sertisseur, il est indispensable de posséder un ensemble de qualités essentielles telles que la polyvalence, la rigueur, le souci du détail, la volonté et de solides bases en mécanique.

> Comment l'entreprise a-t-elle soutenu ton développement professionnel ?

J'ai été très bien accompagné moralement et physiquement par les cadres de l'entreprise. Je tiens à exprimer ma gratitude envers le service des ressources humaines pour leur précieuse assistance dans le processus d'installation de ma famille en France. Mon souhait est de pouvoir terminer ma carrière au sein de la société Gendreau.



Envie de nous rejoindre ?

Zoom sur l'histoire de Gilbert

Gilbert est arrivé du Cameroun il y a bientôt 4 ans. «Ma motivation première était bien sûr de trouver du travail, non seulement ce métier me plaît, mais il nourrit ma famille. J'ai un titre de séjour de quatre ans que je vais devoir faire renouveler l'an prochain». **Grâce à l'accompagnement du service ressources humaines, la famille de Gilbert a enfin pu le rejoindre en France fin de l'année dernière.** Sa femme Delphine et sa fille Fadima Sagitta ont également rejoint l'entreprise Gendreau en tant qu'opératrices plats cuisinés. Un regroupement familial réussit pour le plus grand bonheur de Gilbert et sa famille !



Gilbert, Delphine et Fadima Sagitta

Ostéopathe pour les salariés

Anael, ostéopathe expérimentée, sera présente dans les locaux de la société chaque lundi à partir du 10 juin 2024. Une opportunité pour les salariés de prendre soin de leur bien-être ! Si vous êtes salariés Gendreau et intéressés pour réserver une séance, contactez dès maintenant le service RH.



NOTRE GAMME D'AIDES AUX SALARIÉS :



La prise en charge des frais de garde d'enfants jusqu'à 6 ans à hauteur de 2300 € maximum par an



Une prime de 500 € ou 1000 €, en fonction des postes, en cas de parrainage d'une nouvelle recrue



Une prise en charge du loyer pendant les 3 ou 6 premiers mois pour certains postes en tension

Alors, n'hésitez plus, rejoignez-nous !!

NOUS CONTACTER ?

RIEN DE PLUS SIMPLE,
CHOISISSEZ LA SOLUTION
QUI VOUS CONVIENT :

Vous vous connectez sur notre site
www.groupegendreau.com

onglet NOUS REJOINDRE
et vous postulez à l'annonce
de votre choix

Vous nous adressez directement
vos CV et lettre de motivation
par mail à **rh@gendreau.fr**

Vous nous appelez
au **02.51.55.49.88**
choix 2

Vous venez directement
déposer votre CV à l'accueil



COMMERCE

La réunion commerciale

Toute l'équipe commerciale GMS s'est réunie début février pour partager le bilan de l'année 2023 et se projeter sur les objectifs 2024.

Les enjeux commerciaux et marketing sont nombreux pour nos 3 marques (Trésor des Dieux, La Cuisine d'Océane et Petit Pierre) dans un contexte général de déconsommation et de restructuration du paysage de la distribution française.

Mais notre équipe est motivée, engagée et prête à relever le défi avec Rudy Alexandre, notre nouveau Responsable National de la force de vente.

En route pour cette nouvelle année !



De gauche à droite : Grégory A. - Arnaud C. - Rudy A. - Guillaume H. - Julien L. - Philippe B. - Jaouad E. - Eva P. - Kevin G. - Sonia B.

Rudy Alexandre,
Responsable national de la force de vente



Je suis Rudy Alexandre, responsable national de la force de vente. Ce poste intègre une mission d'encadrement et de formation de notre équipe au sein de l'entreprise, ainsi que la gestion de nos clients grands comptes régionaux.

Notre équipe commerciale :

Elle est composée de 9 commerciaux et bientôt 10 avec la création d'un nouveau secteur cette année dans le sud-est, nous avons également 6 agents commerciaux qui nous représentent.

Nos clients grands comptes régionaux :

Il s'agit des enseignes de la grande distribution comme Leclerc ou Intermarché avec qui nous négocions chaque année nos conditions commerciales.

Ces négociations nous permettent d'avoir nos produits au sein des magasins pour l'année en cours.

Notre enjeu pour cette année est de continuer de faire grandir nos marques **Le Trésor des Dieux, Petit Pierre et La Cuisine d'Océane**.

Un développement qui passe par la détention de nos produits dans les linéaires, une théâtralisation de nos marques et une visibilité dans les rayons des magasins.



PRODUCTION

Du nouveau dans l'usine !

Au début de l'année, des travaux ont été entrepris dans l'usine, notamment **une refonte complète de la ligne de conditionnement**, incluant l'installation d'une **nouvelle solution automatisée pour l'encaissage et la palettisation**. Le processus d'encaissage se déroule en trois étapes : la mise en place du carton, le comptage des articles et le pliage des languettes pour sceller le carton. Une fois encaissés, les produits sont dirigés vers la palettisation où ils sont alignés et positionnés sur la palette. Ensuite, la palette est automatiquement déplacée vers la filmeuse avant d'être mise à disposition du cariste. Ces modifications visent à **réduire les tâches physiquement exigeantes** et ainsi à **améliorer la qualité de vie des employés**.

Friteuse



Encaisseur



Palettiseur

Nous avons également introduit **une nouvelle friteuse calorifugée** en remplacement de l'ancienne, offrant une **cuisson traditionnelle de haute qualité**. Cette friteuse intègre un système d'eau sous l'huile, assurant la récupération des impuretés et une cuisson améliorée du poisson. De plus, elle est plus **économe en énergie** et nécessite **moins de manutention** pour nos équipes.

DU CÔTÉ DES MARQUES

Nouveauté : Le Gratin Montagnard



Océane élargit sa gamme Terroir et vous propose de découvrir le **Gratin Montagnard**. Savourez de beaux morceaux de pommes de terre cuisinés avec de la crème fraîche, des lardons fumés, de l'ail, des oignons et une pointe de muscade. Pour un plat complet et gourmand, il est accompagné de **2 belles tranches de fromage**. Cette recette, source en protéines et à faible teneur en sucres, est garantie sans colorant et sans arômes artificiel.

Un plat à la fois savoureux et généreux à consommer toute l'année !



Entreprise française



Qualité & équilibre de mes recettes



Respect de l'environnement



Sélection des ingrédients

DU CÔTÉ DU GROUPE



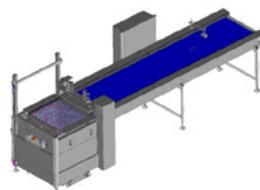
Petit Pierre : Une visite enrichissante pour les enfants des salariés

Les visites de l'usine Petit Pierre, organisées par les membres du CSE les 31 janvier et 7 février, ont offert aux enfants des salariés et à leurs proches une immersion dans le monde de la conserverie de poisson. Cette initiative a permis aux enfants de découvrir le processus de fabrication et de mieux comprendre le travail de leurs parents.



VIF : Nouveau système d'encageage et de décaillage

Vif Argent investit + de 1.1 M€ dans un système d'encageage et de décaillage automatique des salades et hors d'œuvre. La quasi-totalité des paniers de stérilisation vont aussi être changés. Ces nouveaux paniers de grande capacité sont accompagnés de nouvelles embases roulantes moins hautes devant. Ces changements permettent de faciliter le travail des opérateurs et de diminuer les risques d'accident. Ces investissements doivent être installés lors de la trêve estivale du mois d'août 2024.



Le Groupe Gendreau s'exporte !

Notre équipe export était présente au Gulfood à Dubaï du 19 au 23 février, un salon mondial majeur dans l'industrie de l'alimentation et des boissons. L'occasion de découvrir les acteurs du marché et de présenter l'ensemble des savoir-faire du Groupe Gendreau.



ÉVÈNEMENTS

Le Printemps de la Sardine

Chaque année, au bord des côtes de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, une effervescence particulière envahit la ville. C'est le temps du «Printemps de la Sardine», un événement haut en couleurs et en saveurs dédié à l'arrivée tant attendue du petit poisson bleu dans les eaux locales. Symbole incontesté de la cité marine, la sardine est honorée à travers une série d'activités festives qui célèbrent à la fois la tradition et la gastronomie locale.

Du 20 avril au 4 mai 2024, de nombreuses animations sont proposées sur tout le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie : ateliers culinaires, expositions, conférences, visites guidées...

Pour l'occasion, La Conserverie Gendreau ouvre ses portes aux visiteurs !

PORTES OUVERTES
du 22 au 26 avril 2024,
à 9h30, 10h30, 11h30, 14h00, 15h00, 16h00

2€

Embarquez pour une visite au cœur de la dernière conserverie familiale en activité à Saint Gilles Croix de Vie. Percez les secrets de fabrication du petit poisson bleu, préparé et emboîté à la main selon un savoir-faire traditionnel centenaire.

1h de visite commentée par un collaborateur de l'entreprise.
Réservation et consignes à l'Office de Tourisme de Saint Gilles Croix de Vie. Maximum 6 personnes par visite.



Retrouvez-nous également
Le SAMEDI 4 MAI
entre 10h et 17h sur le port
de Saint-Gilles-Croix-de-Vie
pour célébrer l'arrivée
de la sardine de Printemps !

RECETTE DU MOMENT



FOCACCIA MOELLEUSE, SARDINES ET COURGETTES GRILLÉES

- 1 boîte de sardines Label Rouge à l'huile d'olive vierge extra Le Trésor des Dieux
- 450 g de farine
- 275 g d'eau
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 c à c rases de levure de boulanger déshydratée
- 1 c à c de sel
- 1 courgette
- 3 tomates
- Câpres
- Romarin
- Basilic

Préchauffer le four à 180°C.

- 1 Préparer la focaccia. Mélanger l'eau légèrement tiédie, l'huile et la levure. Ajouter la farine et le sel. Pétrir pendant quelques minutes. Déposer la pâte dans un plat rectangulaire généreusement huilé. Du bout des doigts, étaler la pâte. Couvrir et laisser lever pendant environ 2 heures.
- 2 Parsemer la surface de la pâte levée de romarin. Huiler, et la faire retomber du bout des doigts. Saler. Enfourner pendant environ 25 minutes. Laisser refroidir.
- 3 Tailler des lamelles de courgettes fines. Les badigeonner d'huile et assaisonner. Les faire griller à feu vif.
- 4 Couper la focaccia, puis verser un peu d'huile des sardines dessus.
- 5 Garnir de tomates, de courgettes grillées, de câpres et de sardines. Ajouter du basilic et assaisonner.