GENDREAU
La Conserve passionnément

POUR UN MONDE PME+ ENGAGÉ

RAPPORT RSE 2023

Responsabilité Sociétale des Entreprises

le Trésor des DIEUX DEPUIS 1903

LA CUISINE d'Océane

Bonne NATURE CONSERVERIE FAMILIALE

La Société - L'Humain - La Planète

120 d'histoire et d'engagements

Depuis 1903, ce sont 4 générations de la famille Gendreau qui se sont succédées 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.

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.

2001

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

2018

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

2019

Labellisation PME+ « Pour un monde plus engagé ».

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.

2023

Obtention du Label Rouge pour les Maquereaux Muscadet et Naturel. La même année, le Groupe Gendreau a adhéré au projet NAPA (North Atlantic Pelagic Advocacy) pour un sourcing éthique des maquereaux et des harengs.

Quelques chiffres

EN 2023, GENDREAU C'EST…

10,7
millions de boîtes de sardines produites

2296
tonnes de sardines traitées

66
millions d'€ de chiffre d'affaires

9
millions de plats cuisinés produits

3 marques

le Trésor des DIEUX — LA CUISINE d'Océane — Bonne NATURE

221 salariés*

*Hors emplois saisonniers

Actualités 2023

JANVIER

Bus salariés

Mise en place d'un service de navette au départ de la Roche sur Yon pour aider les salariés à se rendre au travail à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Travaux usine

Réalisation de travaux durant les vacances : aménagement des locaux sociaux et des extérieurs, et déplacement de la ligne plat cuisiné après les travaux d'agrandissement.

FÉVRIER

Campagne IFREMER « PELGAS »

Nos bateaux ont participé à la campagne IFREMER «PELGAS» permettant de compter la biomasse pour la sardine et l'anchois (découpage par zone et identification des tailles, âges et quantités).

MARS

Réunion annuelle

Bilan de l'année écoulée et objectifs pour l'année à venir, ainsi que la remise des médailles du travail à 37 collaborateurs en remerciement de leurs 20, 30 ou 40 ans passés au service de l'entreprise.

AVRIL

Portes ouvertes

Durant 6 jours, nous avons accueilli 206 visiteurs à l'occasion des portes ouvertes du Printemps de la Sardine.

MAI

Printemps de la Sardine

Participation à l'événement sur le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et remise d'un chèque de 7 000€ aux stations SNSM de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et des Sables d'Olonne pour la vente de notre produit solidaire «Fiers de nos Sardines».

Truck Santé

Une intervention « prévention sécurité » a été organisée et réalisée par le FASTT (Fonds de Solidarité du Travail Temporaire) sur notre site pour apprendre à adopter les bons gestes et les bonnes postures au travail.

Actualités 2023

SEPTEMBRE

Nouvelle recette La Cuisine d'Océane

Une nouvelle recette a rejoint la gamme Bord de Mer de La Cuisine d'Océane : Le Saumon Tagliatelles à la sauce citronnée.

OCTOBRE

Retour de « L'Info sort de la boîte »

Après deux ans d'interruption, le journal trimestriel revient avec une nouvelle formule et un nouveau format ! Ce journal permet de partager les actualités, les histoires inspirantes de nos salariés et les informations sur la société.

La Joséphine

Des salariées se sont réunies pour marcher ensemble dans les rues de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, en soutien à la lutte contre le cancer du sein, dans le cadre de La Joséphine.

Renouvellement PME+

Un audit physique a été réalisé pour évaluer l'engagement de l'entreprise en matière de responsabilité sociétale, et nous avons obtenu un avis favorable quant au maintien de la labellisation PME+ avec une note de 84%.

Portes ouvertes

Durant les Journées Régionales de la Visite d'Entreprise, se sont 76 visiteurs qui sont venus découvrir notre conserverie.

NOVEMBRE

Renouvellement IFS

Un audit physique a été réalisé pour évaluer la qualité et la sécurité des procédés et des produits de notre entreprise. Nous avons obtenu un avis favorable quant au maintien de la labellisation IFS (Food Version 7).

Marathon La Rochelle

4 salariés ont participé au Marathon de la Rochelle sur la course Challenge Entreprise. Ils ont terminé à la 28ème place sur 176 entreprises !

DÉCEMBRE

Pot de fin d'année et distribution de boîtes

L'ensemble des salariés se sont réunis, autour d'une pause sucrée, pour partager un beau moment de convivialité et fêter ensemble la fin de l'année 2023. Quelques jours plus tard, des boîtes et des plats cabossés ont été distribués aux salariés.

L'engagement éco-responsable

La RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) est devenue l'un des enjeux majeurs de l'entreprise du 21 ème siècle. Notre défi , notre challenge n'est plus seulement de produire , de vendre, d'innover, de payer ses fournisseurs , de rémunérer ses salariés et ses actionnaires , et au final de dégager des bénéfices qui assureront les investissements et les emplois de demain ; il est de faire tout cela en donnant en plus à ce que l'on fait une dimension sociétale , c'est-à-dire en prenant soin que l'empreinte de l'entreprise dans l'environnement qui l'entoure (qu'il soit de nature humaine , sociale , environnementale ..) soit positif et vertueux.
Notre entreprise s' est engagée depuis 2018 dans cette démarche de RSE et l'a conduite à la certification PME + .

Cet engagement RSE se décline sur trois grands axes :

- **L'axe environnemental**, avec une démarche éco-responsable qui se matérialise dans notre politique d'approvisionnement , de sélection de partenaires fournisseurs , de gestion des ressources (pêche locale artisanale, MSC , ASC, Pavillon France, filière Bio etc) , de gestion de notre production (tri des déchets, consommation d'énergie , empreinte sonore et olfactive ….) . Nous avons déjà concrétisé notre démarche par le création de la société d'Armement de pêche LA BELLE ALLIANCE en 2019, en association avec un patron pêcheur et deux mareyeurs . LA BELLE ALLIANCE constitue une filière de pêche artisanale 100% locale, courte et durable avec un minimum d'empreinte carbone . La sardine pêchée au large de Saint Gilles tous les jours est débarquée et livrée à l'usine à 2 kms. La Belle Alliance garantit aux pêcheurs une rémunération satisfaisante et à l'entreprise un poisson de qualité. 70% de nos sardines sont pêchées par La Belle Alliance et 100% avec les autres bateaux du port. Sur la gestion des déchets nous nous engageons à ce que 95% de nos déchets soient recyclées d'ici 5 ans et à utiliser 50% de matières recyclées dans nos emballages. Nous nous engageons aussi à avoir des partenariats durables avec nos fournisseurs avec un turnover des fournisseurs inférieur à 5% par an. Nous nous engageons enfin à réduire notre consommation d'eau et de gaz de 10% (amenée à la tonne brute) dans les 5 ans.

- **L'axe social**, avec la recherche de la valorisation du travail de nos équipes et de leur savoir faire (label EPV, journal interne) , la mise en place de plan de formation pour la transmission du savoir faire , la promotion du Bien Etre au travail par l'amélioration des conditions de travail , la mise en place de projets d'entreprise fédérateurs, la reconnaissance individuelle et l'aide à l'intégration (logement , action sociale) . D'ores et déjà nous avons pris un certain nombre de mesures favorable au travail des femmes et à l'intégration de nouveaux salariés : prise en charge des frais de garderie jusqu'à 6 ans, prise en charge des déménagements à l'embauche, prise en charge des 6 premiers mois de loyer en cas de déménagement, compensation financière en cas de parrainage d'un nouveau salarié . Nous nous engageons à ce que dans les 5 ans, nous arrivions à un taux de satisfaction de 90% sur la qualité de vie au travail (QVT) . Sur 2023, nous avons refait les locaux sociaux, relancé le journal interne et 25% de nos salariés ont suivi des formations spécifiques. Nous avons relancé notre réunion annuelle et la remise des médailles du travail. Nous visons d'ici à 5 ans à un turnover des salariés inférieur à 10% par an.

- **L'axe sociétal,** avec des engagements forts en terme de partenariats et d'aides aux plus démunis : SNSM, dons alimentaires, soutien aux créateurs , toujours en lien avec notre univers alimentaire et maritime. Nous nous engageons à consacrer 3% de notre résultat d'exploitation à des actions sociétales : aides en temps ou financier, dons , subventions .

Je demande à chaque collaborateur de l'entreprise de s'investir personnellement dans cette démarche qui va porter notre travail quotidien vers un accomplissement plus grand. Nos engagements, axés sur les 3 piliers de la RSE, sont là pour nous fixer un cap concret à atteindre .

La réalisation de ceux-ci nous donnera une belle satisfaction personnelle.

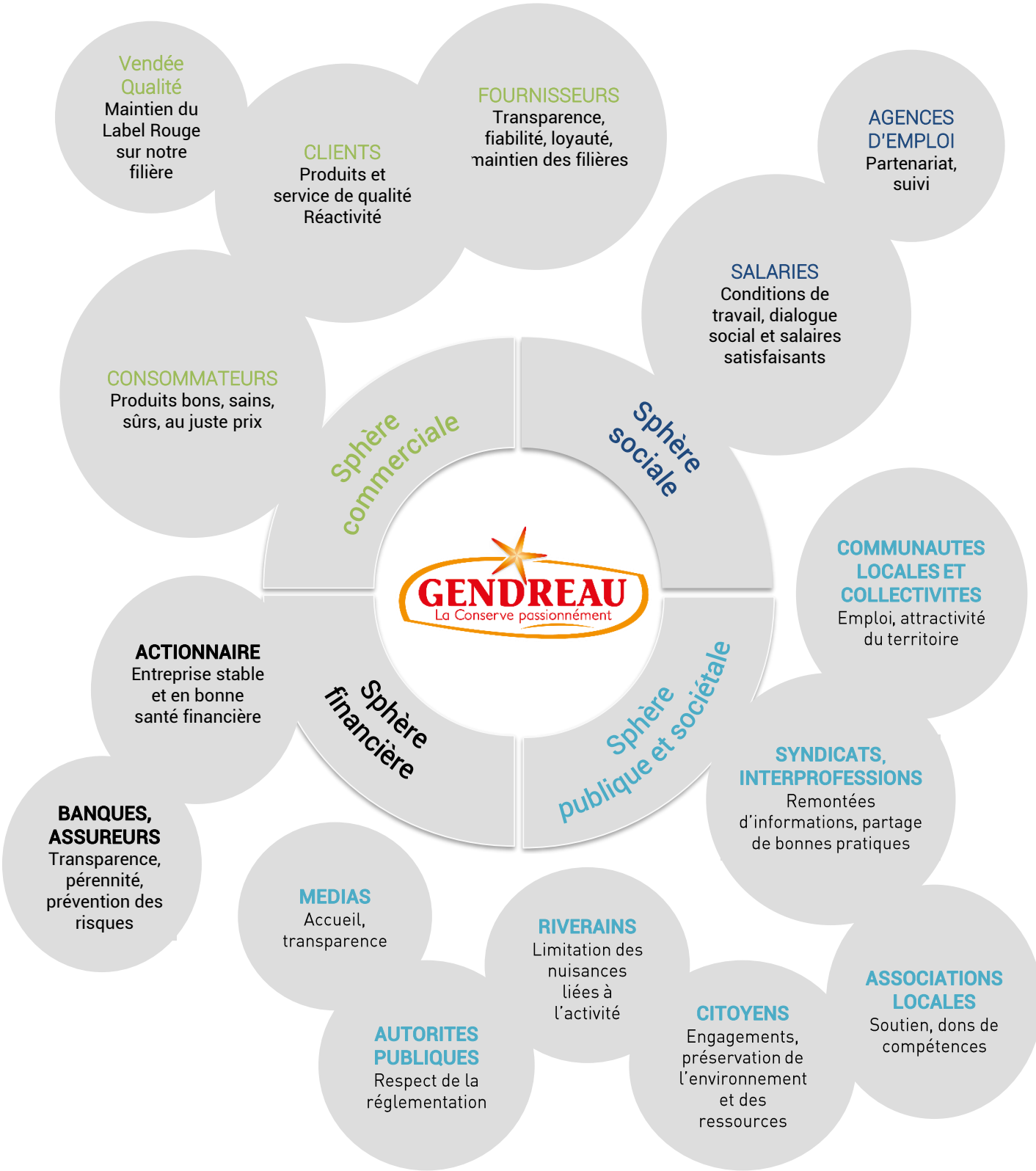
MERCI DE VOTRE CONTRIBUTION ET MERCI DE VOTRE ENGAGEMENT

GENDREAU
La Conserve passionnément

Philippe Gendreau
Président directeur général

A l'écoute de nos parties prenantes

Nous avons identifié 47 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, ressources humaines, commerce et achat).

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

Implication dans la cité

La Conserverie possède sa propre flotte de bateaux

Depuis 2019, la société Gendreau exploite 2 sardiniers pélagiques de 14m basés à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en association avec un patron pêcheur et des acteurs locaux du mareyage, La Belle Alliance.

- **+ 95%** de nos **sardines emboîtées** sont débarquées à Saint-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).
- Notre pêche est **labellisée Pavillon de France**

Jérémy Chagnolleau,
Patron pêcheur des 2 sardiniers

« *On s'adapte, on prend ce que la mer nous donne. La Belle Alliance a besoin de la conserverie pour exploiter les navires et donner un salaire à l'équipage. Et la conserverie a besoin de nos navires pour produire.* »

S'investir pour la société

Implication dans la cité

Pérennisation d'une filière historique de pêche

Les bateaux de pêche sur le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie sont de moins en moins nombreux au fil des années.

Grâce à son implication, la Conserverie participe au développement économique de son territoire **en assurant le maintien d'emplois de marins pêcheurs** avec une rémunération assurée (15% plus élevé qu'en Bretagne) et **contribue à la sauvegarde de son port de pêche.** Sur l'ensemble des volumes de poisson pêchés par les bateaux du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, 70% sont achetés par la Conserverie Gendreau.

Nos 2 sardiniers dans ce port d'attache assurent un équilibre portuaire à la ville.

Depuis toujours, notre entreprise s'engage à favoriser des partenariats et à choisir des fournisseurs locaux, renforçant ainsi nos liens avec la communauté et contribuant au développement économique régional.

S'investir pour la société

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 cours et des produits solidaires.

_L'aide aux plus démunis

En 2023

5 988 boîtes ont été envoyées à des associations d'aide alimentaire.

_L'aide aux associations locales

En 2023

Nous avons accompagné plusieurs associations locales dans leurs événements au travers des dons de produits.
Au total se sont **6 724 boîtes** qui ont été distribuées.

_Les produits solidaires

Pour chaque boîte vendue, 0,15€ reversés

2023 : 7 000 €

Un formidable élan de générosité né en 2014 pour les « anges gardiens de la mer ». Près de **154 0000 €** reversés en 8 ans aux stations SNSM locales de Saint Gilles Croix de Vie et des Sables d'Olonne.

2023 : 4 500 €

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 **29 500 €** reversés.

En 2023, c'est l'équivalent de

12 712

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

S'investir pour la société

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.

Innover pour répondre aux attentes des consommateurs

1 nouveau produit La Cuisine d'Océane

Saumon Tagliatelles à la sauce citronnée

Une recette de **la gamme bord de mer** composée d'un beau morceau de saumon servi avec une sauce à la crème fraîche, au citron, relevée d'une touche d'aneth et accompagnée de tagliatelles aux œufs plein air et fabriquées en France. Une recette **équilibrée**, **riche en protéines**, en **Oméga 3** et garantie **sans conservateur**.

Nutri-score A

1 nouvelle gamme Le Trésor des Dieux

Maquereaux Label Rouge

Des filets de maquereaux d'une **qualité supérieure**. Le poisson est **pêché au meilleur de la saison**, offrant une chair tendre et savoureuse. Les maquereaux sont **préparés à la main**, selon les usages traditionnels et **affinés durant 1 mois**.
3 recettes : au naturel, au Muscadet & aromates, à la moutarde de Dijon

* Commercialisation en 2024

9 rénovations produits

Clean label, amélioration du NutriScore, etc

- *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)*

97% de la gamme La Cuisine d'Océane en Nutri-Score A ou B

DINDE NÉE, ELEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE	BŒUF NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE	PORC NÉ, ÉLEVÉ ET ABATTU EN FRANCE	POULET NE, ELEVE ET ABATTU EN FRANCE
100% recettes origine **France**	**100% recettes** origine **France**	**78% recettes** origine **France** 22% UE	**25% recettes** origine **France** 75% UE

S'investir pour la société

Créer du lien avec nos parties prenantes

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, internes et les 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 2023 à des focus groupes et des études en magasin axés sur les sardines : l'occasion de décrypter les habitudes de consommation des adeptes du petit poisson bleu et de pouvoir recalibrer notre offre.

_Communiquer avec nos parties prenantes

Après 2 ans d'interruption, le journal d'entreprise l'Info sort de la boîte est de retour dans sa version papier. Un outil d'informations trimestriel distribués aux salariés, clients, fournisseurs, partenaires et riverains.

Objectif :

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

Entretenir le dialogue avec nos consommateurs !

Via le site web

www.lacuisinedoceane.com

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 du Groupe

www,groupegendreau.com

Via les réseaux sociaux

@GendreauLeTrésordesDieux

@lacuisinedoceane

@BonneNatureGendreau

S'investir pour la société

Prendre part à la vie de la cité

Nous participons régulièrement à des événements 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 : 120 ans d'existence.

Mai 2023 : Le Printemps de la sardine

Un événement 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.

Octobre 2023 : Marche solidaire La Joséphine

Le 11 octobre 2023, 20 salariées du Groupe Gendreau se sont réunies pour marcher 7 km dans Saint-Gilles-Croix-de-Vie et soutenir la lutte contre le cancer du sein dans le cadre de La Joséphine. Un moment d'union et de solidarité pour collecter des fonds et sensibiliser sur cette cause primordiale.

Octobre 2023 : 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.

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 100% 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 plaît et de combler nos futurs visiteurs !

> *Une visite très intéressante qui met en valeur une conserverie et un savoir-faire vendéen*
>
> Extrait du livre d'or

> *Super visite ! Nous mangerons les boîtes de sardines avec encore plus de plaisir !*
>
> Extrait du livre d'or

Préserver le capital humain de la société

Respect des hommes

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 2023

221 salariés
au 31/12/2023*

82 139

Ancienneté moyenne
8,62 ans

Âge moyen
44,74 ans

Distance moyenne parcourue entre le domicile et le travail
21,30 kms

42 embauches
en CDI

82 embauches
en CDD

12 contrats intérim transformés en CDI
suite à la formation CQP (Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective – voir p.18)

*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 de la société

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, Sécurité et bien-être au travail

25 SST formés dont 10 nouveaux en 2023

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

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 ».

2020

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

2021

Mise en place d'une commission "Bien-être au travail"
Échanger sur les axes d'amélioration concernant la communication interne, l'organisation et les conditions de travail au quotidien.

2022

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.

2023

Campagne « Prévention sécurité »
Intervention organisée et réalisée par le FASTT (Fonds de Solidarité du Travail Temporaire) sur notre site pour apprendre à adopter les bons gestes et les bonnes postures au travail.

_Actions sociales

Action Logement
Aides à la location, aides accession et travaux, aides aux salariés en difficulté

Aide à la garde d'enfant
Prise en charge des frais de garde d'enfants jusqu'à 6 ans à hauteur de 2300 € maximum par an

Participation aux frais de logement
Prise en charge du loyer pendant les 3 ou 6 premiers mois pour certains postes en tension

Accompagnement dans la recherche de logement
Aides de nos équipes ressources humaines dans la recherche de logement dans la ville

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

Bus pour les salariés
Mise en place d'un service de navette au départ de la Roche sur Yon pour aider les salariés à se rendre au travail

Préserver le capital humain de la société

Développer le capital humain

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.

_La formation et la transmission

Blocs CQP* _ Employé polyvalent des produits de la mer

En 2023,

68 salariés ont participé à des sessions de formation leur permettant d'acquérir et de maîtriser les gestes techniques de préparation du poisson.

* Certificat de qualification professionnelle

Food Safety Culture

En 2023,

96 salariés ont participé à des sessions de formation visant à renforcer le système de management de la sécurité des aliments en influant sur les comportements individuels et collectifs.

Formations obligatoires et habilitations au poste

En 2023,

68 salariés ont participé à des formations obligatoires et à des habilitations au poste comme : CACES, conduite d'autoclave, sertissage, chaudières, SST, EPI ...

_Vis ma vie

À la demande des salariés, nous organisons des sessions de "Vis ma vie" au cours desquelles un employé aura l'opportunité de découvrir le poste d'un autre collègue pendant une période déterminée.

« *Je conseille aux personnes de faire un vis ma vie car on se rend compte du travail que fourni la personne, on voit l'envers du décor.* »

Préserver le capital humain de la société

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

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'encres végétales.

2020

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

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

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

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

2023

65 % de nos emballages appartiennent à des filières de recyclage matures*

_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**:

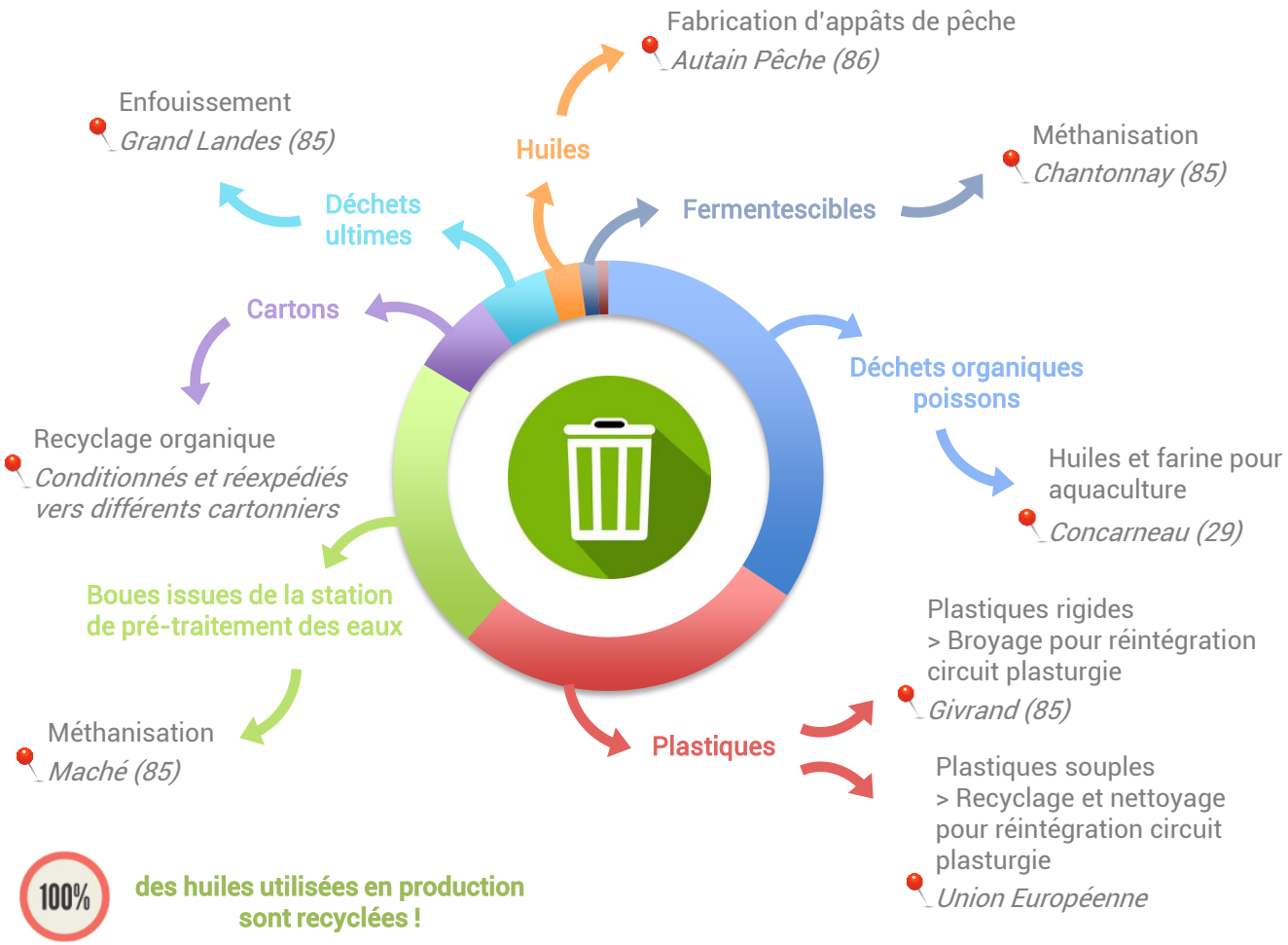
- Distribution de colis aux collaborateurs de l'entreprise
- Dons de produits à des associations d'aide alimentaire: Restos du Cœur, Banque Alimentaire, Secours Populaire Français

Respecter l'environnement

Protéger l'environnement

_Tri et valorisation des déchets

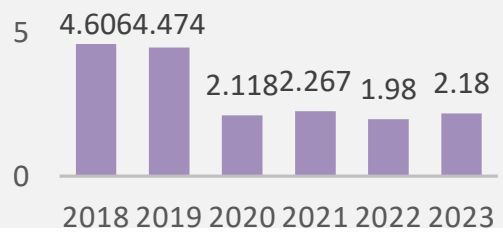
Dans un souci de limitation des déchets dits « ultimes », nous favorisons au maximum le tri des déchets sur notre site de production. En prime, la plupart de ces déchets partent ensuite dans des filières de valorisation.



87% de nos déchets sont valorisés

Depuis 2020, grâce notamment au renforcement des règles de tri sur site et à l'installation d'un compacteur cartons et d'un compacteur fermentescible, 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 1000 boîtes de sardines (115 g)



Respecter l'environnement

Protéger l'environnement

_Maîtriser nos consommations d'énergie

Consommation des énergies pour 1 boîte au format 1/6 :

1,88l

0,068 Kw/h

0,142 Kw/h

_D'importants projets pour accompagner notre démarche

2018

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.**

2020

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.**

2021

D'importants travaux de transformation/rénovation des ateliers permettant d'optimiser nos process et nos consommations : **réception d'une nouvelle armoire à lavage, rénovations des lignes…**

2022

- Mise en place de la **nouvelle ligne de production pour la confection des plats cuisinés**
- Construction de nouveaux : **congélateur**, **frigo**, **autoclaves**, **stockage des ingrédients secs**, **bureau des chefs d'équipe de production** et **salle de déballage entre les chambres de stockage et l'atelier de production** (nous maîtrisons ainsi notre flux de marche en avant et de séparation des déchets primaire avec le produit avant l'entrée en atelier de fabrication).

2023

- Mise en place d'une **cuve extérieure sur bac de rétention**
- **Changement** de certaines **cloisons/structures**
- Système de **récupération d'eau des stériflows** (diminution de notre consommation d'eau de 15%)
- Passage en **éclairage led**
- **Optimisation de la pression** sur le réseau vapeur

Respecter l'environnement

Préserver les ressources

_S'approvisionner de manière 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 : nous sommes certifiés IFS V7 (International Featured Standards), référentiel international destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des entreprises agro-alimentaires. En décembre 2023, notre entreprise a atteint un jalon remarquable en renouvelant sa certification IFS avec un score de 93,8%. Cette réalisation témoigne de notre engagement continu envers l'excellence, la qualité et la sécurité alimentaire.

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.

En 2023, 96,41% 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

Toutes nos boîtes de sardines ne sont pas estampillées PAVILLON. Par choix, nous préférons mettre en avant l'encrage ultra local avec la mention « Saint-Gilles-Croix-de-Vie ».

En 2023, 4,2% 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 2023, 6,07% des sardines travaillées à la conserverie sont sous Label Rouge.

2001: 1ère 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 2023, 1,04% des poissons travaillés à la conserverie sont certifiés MSC.

Pour s'assurer d'une pêche responsable de nos produits pêchés en dehors de nos côtes, nous privilégions un approvisionnement avec des produits certifiés MSC. Les produits estampillés MSC sont principalement les thons de la marque Bonne Nature et pour la Cuisine d'Océane, la recette du poisson à la nantaise.

Respecter l'environnement

Préserver les ressources

_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.

La société Gendreau en faveur de l'amélioration du bien-être animal et de l'European Chicken Commitment

Qu'est-ce que l'European Chicken Commitment ?

L'European Chicken Commitment (ECC), a vu le jour en 2017 à l'initiative de plusieurs ONG de protection animale européennes. L'European Chicken Commitment, que l'on pourrait traduire par « engagement poulet européen » concerne exclusivement la filière poulet, et détermine des critères d'élevage et d'abattage liés à l'amélioration du bien-être animal à respecter d'ici l'année 2026.

Reporting de nos approvisionnements sur le bien-être animal :

	European Chicken Commitment d'ici 2026	**Gendreau - 2023**
Respect réglementation européenne	Quel que soit pays de production d'origine	100%
Densité	30kg/m2	3,2% ≤30kg/m2 62,3% ≤38kg/m2 100% ≤42kg/m2 normes UE
Souche	Souche à croissance intermédiaire	3.2%
Environnement	Minimum 50 lux de lumière et intégrer lumière naturelle	70.2%
	Qualité de l'air : respect annexe 2.3 directive UE	100%
	Installation de perchoirs et 2 substrats de picage	70.2%
	Pas de cages ni de systèmes à plusieurs niveaux	72.2%
Abattage	Etourdissement sous atmosphère contrôlée (systèmes à gaz inerte ou phases multiples) ou étourdissement électrique efficace sans inversion de phase	40.5% 100% des volailles étourdies avant abattage
Contrôle annuel du respect de ces normes par un organisme tiers	Contrôle annuel du respect de ces normes par un organisme tiers et reporting annuel	100%

Chaque année, la société Gendreau poursuit ses efforts en faveur de l'amélioration du bien être animal en collaboration avec ses fournisseurs de volailles.

Respecter l'environnement

Préserver les ressources

_Une pêche responsable assurant la protection des ressources marines

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

Une pêche maîtrisée

Sur la côte Vendéenne, **pas de surpêche constatée** sur la sardine, la **pêche est maitrisée** 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).

Une 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.

Une pêche artisanale

Nos chaluts pélagiques :

- **Pêche en pleine eau**
- **2 bateaux 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 15jrs d'affilés).
- Trait de chalut de **maximum 30 min**
- Bateaux neufs conçus pour **limiter l'impact environnemental** que ce soit en carburant, optimisation des espaces intérieurs et en navigation
- **Équipés de dispositifs sélectifs** pour limiter les prises accessoires de petits cétacés et permettre l'échappement des espèces ou tailles non recherchées

Indicateurs de suivi RSE

	2020	2021	2022	2023
Indicateurs économiques				
Chiffres d'affaires en millions d'euros	58,3	58,1	60,4	66,8
Nombre de réclamations consommateurs (marque nationale + marque de distributeur)	467	540	515	692
Gouvernance				
Nombre de salariés impliqués dans la cellule RSE (groupes de travail inclus)	17	20	26	26
Achats responsables				
Part des poissons sous label (MSC, Label Rouge, BIO) utilisés en production	48,07%	28,02%	39,75%	52,59%
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique utilisés en production	3,56%	4,38%	3,14%	2,15%
Part de fournisseurs avec un niveau d'engagement RSE satisfaisant et très satisfaisant	63,8%	71,43%	85,6%	72%
Part des emballages (unités consommateurs) recyclables	78,7%	76,84%	76,82%	73,07%
Engagement Environnemental				
Consommation d'eau en L/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	1,69	1,69	1,86	1,88
Consommation d'électricité en kW/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	0,041	0,053	0,063	0,068
Consommation de gaz en kWh/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	0,118	0,139	0,147	0.142
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/1 000 boîtes de sardines fabriquées (équivalent)	2,12	2,27	1,98	2.18
Engagement social, bien-être et motivation des salariés				
Effectif total CDI + CDD (au 31/12)	237	231	207	221
Pourcentage de CDI (au 31/12)	100%	100%	100%	100%
Taux de Turn-Over	11,24%	14,55%	27,74%	33,73%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'AT *1 000 000/ nb d'heures travaillées)	52,97%	38,08%	48,58%	72,09%
% de salariés ayant suivi une formation (interne ou externe)	52,4%	50%	50%	50%
Engagement sociétal				
Dons attribués à des associations (produits, financiers) en % du chiffre d'affaires	0,24%	0,098%	0,08%	0,03%
Nombre de visiteurs accueillis	24 (contexte COVID)	114	190	277

Pour toute question relative à ce rapport :

Caroline HENNEQUIN, Responsable Marketing
marketing@gendreau.fr
Malie LONGEPEE, Assistante Marketing et Communication
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