

L'info

SORT DE LA BOÎTE

Août
2024

#04

CLIN D'OEIL SUR...

**GENDREAU**
La Conserve passionnément

La 10^{ème} édition
du Vendée Globe



p.02
ZOOM SUR
LE VENDÉE GLOBE

p.05
PRODUCTION
UN DÉBUT D'ANNÉE
ENCOURAGEANT

p.06
MARKETING
NOUVEAU !
DES MAQUEREAUX
LABEL ROUGE

p.08
ÉVÈNEMENT
RETOUR SUR
LE PRINTEMPS
DE LA SARDINE

ZOOM SUR LE VENDÉE GLOBE

Le Trésor des Dieux dévoile sa boîte de sardines 100% pêche locale
aux couleurs du Vendée Globe

Pour la 4^{ème} édition consécutive, Le Trésor des Dieux est partenaire du Vendée Globe. Cette année, plongez dans l'univers marin avec nos sardines 100% pêche locale à l'huile d'olive vierge extra, mises en boîte à Saint Gilles Croix de Vie. Il s'agit d'une **ÉDITION LIMITÉE** ! Disponible en magasin dès à présent, essentiellement dans l'Ouest.

« A l'image des skippers du Vendée Globe Trésor des Dieux, c'est la saga d'une marque vendéenne depuis plus de 120 ans, construite sur des valeurs humaines fortes »



Retour sur les boîtes de sardines des éditions précédentes

Édition 2012



Édition 2016



Édition 2020



La 10ème édition du Vendée Globe !

Le compte à rebours est enclenché ! **Le 10 novembre prochain**, 40 skippers s'élanceront depuis **Les Sables-d'Olonne** pour participer à cette prestigieuse **course autour du monde à la voile, en solitaire, sans escale et sans assistance**. Organisée tous les quatre ans, cette compétition emblématique, qui s'étend sur environ **45 000 kilomètres** et inclut la navigation autour des trois caps mythiques, attire des marins venant des quatre coins du globe. Le Vendée Globe dépasse largement le cadre d'une simple compétition : c'est une **aventure humaine captivante**, où le courage, la détermination et l'exploration des océans se conjuguent pour créer une expérience inoubliable.





Edito

Notre entreprise vient de boucler le 1er semestre 2024 avec un niveau d'activité plus soutenu que prévu, avec une croissance de près de 10%, dopée par les marchés de sous-traitance, alors que la grande distribution est plutôt en léger repli. C'est que la consommation des ménages a tendance à se contracter que ce soit en conserves de poissons ou en plats cuisinés et les six derniers mois de l'année s'annoncent périlleux dans le contexte politique actuel. Ceci étant, après deux années 2022 et 2023 fortement impactés par l'inflation, nous commençons à percevoir les effets de notre plan de relance industrielle et d'économies, qu'il nous faut maintenir tant la pression de nos clients sur les prix reste élevée. Le relâchement risque de se payer cash.

C'est ce qu'il vient d'arriver à la Compagnie Saupiquet, maison centenaire pourtant, qui a pris la décision de fermer son dernier site industriel français de Quimper, où elle fabriquait des conserves de maquereaux et de filets de sardines. Les volumes de la marque ont été fortement affectés depuis 2 ans par la guerre des prix et la hausse des matières premières, entraînant le site de production vers de lourdes pertes. Saupiquet a donc décidé de fermer son site français en fin d'année et de délocaliser vers le sud de l'Europe.

Dans un marché de la conserve de poissons français où près de 80% des produits vendus sont déjà fabriqués à l'étranger, voilà des années que nous disons à nos clients que les marges sont trop tendues et mettent en jeu la survie de notre exploitation. La décision de Saupiquet en est l'illustration, et ce n'est certainement pas de gaieté de cœur qu'ils abandonnent, mais c'est parce qu'ils n'ont plus le choix que d'aller chercher des coûts plus bas à l'étranger.

Dans cette guerre d'usure que se livrent les conserveurs depuis 30 ans, nous sommes les seuls, parmi les leaders, à avoir fait le pari de fabriquer 100 % de nos produits en France, en misant sur les filières courtes et locales chaque fois que possible (sardines et harengs) et en jouant la carte de l'emploi local. Le groupe Gendreau est devenu au fil de ces 30 ans, le 1er fabricant français de maquereaux et de harengs, le 2ème fabricant français de sardines, le 1er fabricant français de barquettes de plats cuisinés, le 1er fabricant français de salades de thon et de thons en sauce. Le made in France, la défense du local, de nos régions, de nos savoir-faire est dans l'ADN du Groupe. Cette politique n'est viable qu'à 2 conditions : un engagement collectif hors norme de nos équipes qui adhèrent à ces valeurs, et que je remercie chaleureusement, et un soutien de nos clients qui doivent s'engager à nos côtés pour maintenir une filière française de la conserverie largement décimée ; en le faisant ils se montreraient fidèles à leur engagement RSE, quitte à accepter un différentiel raisonnable de prix d'achat.

D'ici là, je souhaite à toutes et tous un bel été.

Philippe Gendreau,
Président Directeur Général

**Nous sommes
les seuls, parmi
les leaders, à avoir fait
le pari de fabriquer
100 % de nos produits
en France**

Revue trimestrielle éditée
par La Conserverie Gendreau

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Philippe Gendreau.

ÉQUIPE DE RÉDACTION :
C.Martinais, J.Marnier, C.Perocheau, T.Bertrand,
C.Hennequin, S.François, P.Gendreau

PHOTOS : Gendreau / J. Favreau

MAQUETTE ET IMPRESSION :
Imprimerie Yonnaise
Zone Acti-nord Beaupty 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)



L'HUMAIN AU COEUR DE LA SOCIÉTÉ

Bienvenue !

Au cours du dernier trimestre, 70 nouvelles recrues ont rejoint nos rangs. Les différents services de la société 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 !

Et bienvenue aux 70 nouveaux saisonniers qui nous ont rejoints pour la saison de la sardine.



Le portrait du mois

Juanita Marnier,
Référente sécurité et
assistante maintenance



> Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Juanita Marnier, je suis arrivée à la conserverie il y a plus de 20 ans, tout d'abord en tant qu'emboîteuse (1 an) puis sertisseuse pendant 13 ans. J'ai ensuite commencé à mener des actions de sécurité liées à la maintenance en 2007 et j'ai été formée SST (Sauveteur Secouriste du Travail). Depuis 2015, j'ai intégré le service maintenance en tant que référente sécurité et assistante maintenance.

> Peux-tu nous expliquer en quoi consiste une journée type ?

Le matin, je commence par faire un tour d'usine pour des activités liées à la sécurité et visant à réduire les accidents sur le site. Ensuite, avec les responsables de service et les chefs d'équipe, nous faisons un point global sur la journée passée. Au quotidien, j'analyse les accidents de travail pour ensuite mettre en place un plan d'action. Je m'occupe aussi des devis, commandes, pièces détachées et de la gestion documentaire liée à la maintenance et accueil ou entretien avec les prestataires et les fournisseurs.

> Quelles sont les principales qualités pour exercer ce métier ?

Pour mon poste, il faut être polyvalent, à l'écoute du personnel et réactif.

> Qu'est-ce qui te plaît ?

Ce qui me plaît, c'est de proposer des solutions pour améliorer les postes de travail. En plus de ça, j'aime m'adapter et communiquer avec les différents services. Au quotidien, les journées se suivent et ne se ressemblent pas, ce qui rend mon travail stimulant et enrichissant.



Envie de nous rejoindre ?

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



ZOOM SUR LA PRODUCTION UN DÉBUT D'ANNÉE ENCOURAGEANT



Les résultats de productivité du début d'année sont encourageants.

Bien que nous n'ayons pas encore atteint l'objectif fixé, **l'application de méthodes rigoureuses et la priorisation de nos actions montrent que notre travail paye.**

Cependant, ces résultats restent fragiles. Il est crucial de persister dans nos efforts pour consolider et sécuriser nos processus, nos modes opératoires et nos interventions. Notre objectif reste un gain de 20 % de production sur l'année.

Avec la mise en route réussie de la nouvelle encaisseuse pour plats cuisinés, du robot de palettisation et de la nouvelle ligne de friture pour sardines, nous avons réalisé des investissements prometteurs.

Nous allons poursuivre sur cette lancée au cours du deuxième semestre 2024.

La modification de la ligne maquereaux, cet été, devrait nous permettre d'atteindre nos objectifs de productivité.



Nouvelle Friteuse : Un Plus pour la Saison de la Sardine

La nouvelle friteuse calorifugée, arrivée en début d'année, fait ses preuves avec l'arrivée des sardines fraîches. Les employés sont ravis de cette amélioration qui permet de garantir une meilleure qualité de friture et un résultat très qualitatif avec un poisson très brillant.



La saison de la sardine a commencé avec de petites et moyennes sardines de belle qualité. C'est vraiment agréable car elles sont brillantes et donnent envie. De plus, la nouvelle friteuse calorifugée, nous permet d'obtenir une meilleure qualité de friture, avec des sardines encore plus jolies.

Jean-Luc, responsable friteuse

Pot de remerciement



Le 26 avril dernier, nous avons eu le plaisir de rassembler nos salariés pour un moment de reconnaissance et de gratitude. Thierry, notre directeur industriel, ainsi que M. Gendreau (présents sur la photo à gauche ci-dessus) ont remercié l'ensemble des équipes pour leur travail et leur engagement quotidien envers notre entreprise.

Votre engagement à tous au quotidien, est la plus grande force que nous possédons pour obtenir les résultats attendus.

DU NOUVEAU CHEZ LE TRÉSOR DES DIEUX

Découvrez la nouvelle gamme de maquereaux
Label Rouge Le Trésor des Dieux !



Le Trésor des Dieux vous présente ses nouveaux maquereaux **Label Rouge**, disponibles en trois délicieuses recettes : **Au Naturel**, au **Muscadet & Aromates** ou à la **Moutarde de Dijon**. Ils sont préparés à partir de maquereaux frais, pêchés au cœur de la saison (contrairement aux produits standards). Ces maquereaux offrent une chair tendre et savoureuse. **Affinés pendant 1 mois** pour développer pleinement leurs saveurs, ils vous promettent une expérience gustative incomparable. Avec leur **taux de matières grasses supérieur à 15%** et leur traçabilité complète sur chaque boîte, ces produits allient qualité et transparence. Plongez dans une expérience culinaire authentique avec le Trésor des Dieux !

Le saviez-vous ?

En 2001, Le Trésor des Dieux était la première marque à obtenir le Label Rouge pour un poisson sauvage. En 2012, la marque a lancé une gamme de sardines Label Rouge composée de 3 recettes, toujours disponible en magasin.



Le Trésor des Dieux Communique



Cet été, écoutez Le Trésor des Dieux sur la radio Alouette !

Né manquez pas notre spot radio Le Trésor des Dieux sur **Alouette**, diffusé quatre fois par jour **du 29 juillet au 18 août** ! Branchez-vous sur les fréquences 90.2 (Charente Maritime), 89.8 (Vendée/Cholet), et 106.5 (Saint-Nazaire/Pornic) pour nous écouter.



Le Trésor des Dieux dynamique en magasin !

Les produits Le Trésor des Dieux sont mis en avant cet été, près de chez vous, à travers différentes opérations en magasin, montées par nos commerciaux. **Retrouvez notre jeu de l'été**, mis en scène à travers une barque remplie de conserves de sardines et/ou maquereaux, un marin pêcheur et une urne contenant des bulletins de participation. **A la clé, des bons d'achat de 5€ à gagner**. Ce type de théâtralisation permet de mettre en avant la marque et ses valeurs.



PETIT PIERRE, LA CONSERVERIE BOULONNAISE DU GROUPE GENDREAU



Petit Pierre le leader Français de maquereaux en MDD

A dossé au groupe Gendreau depuis 2018, **Petit Pierre est la dernière conserverie de poisson de la région des Hauts de France.** Implantée à Hesdin l'Abbé, Petit Pierre est installé sur la 1ère zone industrielle européenne certifiée ISO14001 à quelques kilomètres de Boulogne sur Mer, premier port de pêche de France et centre européen en matière de préparation, transformation et commercialisation des produits de la mer.

Son activité a démarré avec les produits traditionnels, les harengs sous forme de boîte ovale, et s'est ensuite diversifiée avec les conserves de filets de maquereaux où il est leader en France avec plus de 30 millions de boîtes vendues par ans.

Le site est aussi fabricant de salades, avec 10 millions de boîtes vendues par an.

La majorité d'entre elles sont élaborées à base de thon certifié MSC, tandis que les autres salades sont préparées à base de poulet.



97 salariés en CDI

+ 50 salariés en renfort saisonnier

Des hommes et des femmes engagés au quotidien pour la société Petit Pierre



100% FABRICATION FRANÇAISE

Certifications



Le Hareng de la pêche à l'emboîtage



Connu sous le nom de hareng atlantique *Clupea harengus*, est une espèce de poissons appartenant à la famille des **Clupeidae**. Il se déplace en grands bancs dans les eaux froides, à la fois fortement salées et oxygénées.



Approvisionnement auprès des chalutiers artisans de Boulogne sur Mer, cette démarche de filière nous permet de garantir des produits de qualité.

1000 tonnes de hareng frais pêchés au large de nos côtes sur la période de pêche, de novembre à mars.



Préparés de manière artisanale : les harengs sont vidés, étetés, équeutés puis emboîtés cru à la main. Ce savoir-faire préserve la tradition boulonnaise et permet de rassembler toutes les générations autour d'une cuisine conviviale et chaleureuse.



3 millions de boîtes produites puis vendues dans les enseignes nationales françaises

Une société engagée

Petit Pierre contribue à des programmes de soutien aux plus démunis à travers les dons aux associations locales ou d'aide alimentaire.

Petit Pierre est également solidaire de la S.N.S.M depuis 2020 (Société Nationale de Sauvetage en Mer) de Boulogne sur Mer, station historique fondée en 1825.

Pour chaque boîte de **Pilchard de hareng à la tomate 190g PETIT PIERRE**, c'est 0.15€ qui est reversé à la S.N.S.M locale. Ainsi, **5 689€ ont été donnés en 2023 à la SNSM.**



RETOUR SUR LE PRINTEMPS DE LA SARDINE 2024

Portes ouvertes : une découverte du savoir-faire traditionnel

Du 22 au 26 avril, la Conserverie Gendreau a ouvert ses portes à près de **180 visiteurs curieux et passionnés**. Merci à nos équipes qui ont offert aux participants une immersion dans chaque étape de fabrication de nos produits. Cet événement a été l'occasion pour les visiteurs de découvrir l'ampleur du travail nécessaire à la création de nos produits.



L'équipe de bénévoles



Une journée mémorable sur le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie !

Le 4 mai dernier, nous étions fiers de présenter notre stand, mettant en avant nos produits emblématiques, notamment **la boîte collector du Printemps de la Sardine 2024**, en édition limitée.

Notre présence ne s'est pas limitée à la vente de nos sardines. Nous avons également organisé plusieurs animations pour divertir petits et grands, partageant ainsi notre passion pour ce produit phare.

Nous avons profité de cette journée pour exprimer notre engagement envers notre communauté maritime et **remettre le chèque de 7 000€ à la SNSM de Saint-Gilles-Croix de Vie et des Sables d'Olonne**, somme récoltée grâce à la vente de nos boîtes « Fiers de nos sardines » en 2023. Merci à tous pour avoir contribué à faire de cette journée une expérience inoubliable !



RECETTE DU MOMENT

L'APÉRO BOULONNAIS RILLETTES DE PILCHARD À LA TOMATE



- 2 boîtes de Pilchards à la tomate 190g Petit Pierre
- 2 tomates
- 3 gousses d'ail
- Ciboulette ciselée
- Huile d'olive
- 1 fromage de chèvre frais
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette
- 5 à 10 cl de crème liquide
- 1 baguette de campagne

- 1 Ouvrir les boîtes de conserve et séparer les pilchards de la sauce.
- 2 Retirer les arêtes s'il y en a.
- 3 Écraser les harengs à la fourchette.
- 4 Monder et épiner les tomates.
- 5 Tailler en fine brunoise.
- 6 Peler et hacher les gousses d'ail.
- 7 Ciseler la ciboulette.
- 8 Assembler le tout avec les harengs et le us en rectifiant l'assaisonnement avec un peu d'huile d'olive et de piment d'Espelette. Réserver au frais.
- 9 Délayer le fromage frais avec la crème liquide et du sel.
- 10 Faire toaster des tranches de baguette.
- 11 Disposer le chèvre sur les toasts puis les rillettes et la ciboulette.

