



Rapport RSE
2024



Sommaire

La RSE chez Gendreau

- 3 - La RSE chez Gendreau, ça consiste en quoi ?
- 4 - La RSE chez nous, ça se joue en collectif !
- 5 - L'édito



Notre modèle familial basé sur un savoir-faire de conservier

- 6- On vous raconte 2024
- 7- Tout d'abord, une affaire de famille
- 8- Le modèle familial comme pilier
- 9- Identifier et écouter nos parties prenantes
- 10- La conserve, notre talent !



Nos engagements RSE

12- Proposer des produits plus durables

- 12 - 15 - Garantir des achats responsables
- 16 - 19 - Réduire et compenser notre empreinte carbone
- 20- Sensibiliser et communiquer auprès de nos parties prenantes



21- Engager et s'engager auprès des parties prenantes

- 21- Assurer la transmission et développer la formation continue
- 22- Etre proactif sur notre territoire et créer de la valeur
- 23-25- Promettre le bien-être au travail pour chacun

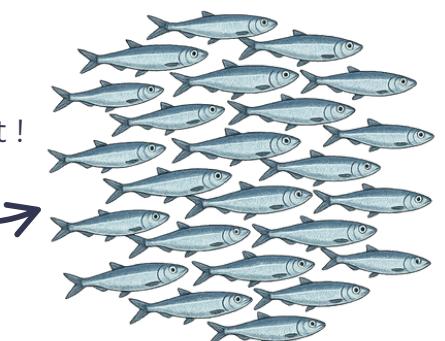
26 - Innover en priorisant notre ancrage local

- 26-29 - Maintenir notre rôle d'acteur local
- 30-32 - Conserver notre dynamique pour assurer notre performance

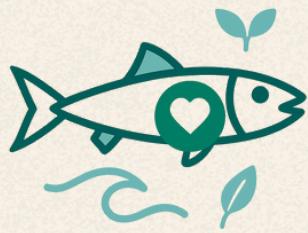
33-35 - Notre feuille de route pour 2030



Suivez le courant !



La RSE chez Gendreau, ça consiste en quoi ?



La RSE, à notre manière

On ne prétend pas avoir tout bon mais on le fait avec sens et logique.

La politique RSE de Gendreau s'est construite sur des bases solides, réelles du terrain, de ses chiffres et de ses contraintes. Elle a vocation à évoluer et à s'adapter pour suivre le contexte environnemental, social et gouvernemental.

On avance, pas à pas, avec des actions concrètes, portées par les équipes, intégrées au quotidien et aux réalités de chaque métier.

Une RSE transversale, pragmatique et vivante, qui part du terrain pour faire mieux, ensemble.

Pas de grande déclaration, mais une conviction simple : en tant qu'entreprise, on a un rôle à jouer. Et on le prend au sérieux.

Avec des axes clairs, un plan d'actions à horizon 2025, et cette envie de progresser.

Bref, on fait de notre mieux — et ces pages sont là pour le raconter.



La RSE, on ne l'a pas découverte hier.

Labellisé PMÉ+ depuis 2019, Gendreau s'applique depuis plusieurs années à faire avancer les choses de manière concrète, étape par étape.

Ce label témoigne de notre engagement envers l'excellence et la qualité dans nos produits et services. Depuis notre labellisation, nous nous efforçons de maintenir les normes les plus élevées en matière de performance, de durabilité et de satisfaction de nos clients.



La RSE chez nous, ça se joue en collectif !

Définir une politique RSE engageante ne s'invente pas : cela se construit.

Chez Gendreau, la démarche s'est fondée sur un travail collectif et structurant.

Une première phase de réflexion a réuni huit collaborateurs issus de différents métiers, pour poser les bases de la stratégie.

Un socle partagé pour avancer avec cohérence.

Puis chaque service a été impliqué dans la construction du plan d'action opérationnel, en co-pilotage avec un binôme RSE/métier.

Une manière de faire émerger des solutions concrètes, réaliste, et portées par le terrain.



Notre mission RSE

“ Nous transmettons notre savoir-faire hérité à nos hommes et nos femmes pour continuer d'innover de manière responsable afin d'offrir des produits alimentaires sains, durables et accessibles, tout en préservant notre environnement et nos emplois. Engagés sur notre territoire et auprès des filières locales, nous plaçons les Hommes et la planète au cœur de nos actions. ”

Notre ambition RSE

2 pilotes

référente RSE
en binôme avec la
Responsable supply chain

12 personnes

au Copil RSE organisé tous les 3 mois avec l'ensemble des services

du BON
du SENS
vers
L'AVENIR

la traduction de nos engagements

7 services

mobilisés pour travailler sur ses objectifs par enjeu
Tous les 2 mois : point avec les pilotes

L'édito



La RSE est aujourd'hui un enjeu majeur pour les entreprises du XXI^e siècle. Notre défi ne consiste plus seulement à produire, vendre, innover, payer nos fournisseurs, rémunérer nos salariés et nos actionnaires, et dégager des bénéfices qui permettront d'assurer les investissements et les emplois de demain. Il s'agit désormais de réaliser tout cela en y ajoutant une dimension sociétale : veiller à ce que l'empreinte de notre entreprise sur son environnement — qu'il soit humain, social ou environnemental — soit positive et vertueuse.

M.Philippe GENDREAU

Président Directeur Général

Depuis 2018, notre entreprise s'est engagée dans une démarche RSE, couronnée par la certification PME+.

Cet engagement se décline autour de trois grands axes :

L'axe environnemental, à travers une démarche éco-responsable qui se concrétise dans nos approvisionnements, notre sélection de partenaires, la gestion des ressources (pêche locale artisanale, MSC, ASC, Pavillon France, filière Bio, etc.) et notre production (tri des déchets, consommation d'énergie, réduction des nuisances sonores et olfactives...).

Nous avons déjà donné corps à cette démarche en créant, en 2019, la société d'armement de pêche La Belle Alliance, en partenariat avec un patron pêcheur et deux mareyeurs. La Belle Alliance incarne une filière de pêche artisanale 100 % locale, en circuit court et durable, avec une empreinte carbone minimale. Chaque jour, la sardine pêchée au large de Saint-Gilles croix de Vie est débarquée et livrée à notre usine située à seulement 2 km. La Belle Alliance garantit aux pêcheurs une rémunération satisfaisante et fournit à notre entreprise un poisson de grande qualité. Aujourd'hui, 70 % de nos sardines proviennent de La Belle Alliance et 100 % sont issues des bateaux du port.

En matière de gestion des déchets, nous nous engageons à recycler 95 % de nos déchets d'ici cinq ans et à intégrer 50 % de matières recyclées dans nos emballages. Nous souhaitons également entretenir des partenariats durables avec nos fournisseurs et maintenir un turnover inférieur à 5 % par an.

Enfin, nous visons une baisse de 10 % de notre consommation d'eau, de gaz et d'électricité (ramenée à la tonne brute) dans les cinq prochaines années. En 2024, nous avons déjà réduit nos consommations d'électricité et d'eau respectivement de 6 % et 7 % par boîte produite. Nous avons également mesuré notre empreinte carbone en 2024 et nous nous engageons à la réduire de 6 % d'ici 2030.

L'axe social, qui s'attache à valoriser le travail de nos équipes et leur savoir-faire, notamment via notre journal interne, à mettre en place des plans de formation pour transmettre les compétences, à promouvoir le bien-être au travail en améliorant les conditions de travail et en renforçant la cohésion sociale. Nous développons également des projets fédérateurs, comme le challenge Kiplin, et nous encourageons la reconnaissance individuelle ainsi que l'aide à l'intégration (logement, accompagnement social).

Nous avons déjà pris plusieurs mesures en faveur du travail des femmes et de l'accueil des nouveaux collaborateurs : prise en charge des frais de garderie jusqu'à 6 ans, des déménagements à l'embauche, des six premiers mois de loyer en cas de mobilité, et attribution d'une prime en cas de parrainage d'un nouveau salarié. Notre objectif est d'atteindre, d'ici cinq ans, un taux de satisfaction de 80% sur la qualité de vie au travail (QVT), contre 69 % en 2023. En 2024, nous avons organisé 13 actions de formation pour maintenir leur employabilité et renforcer leurs compétences. Nous avons relancé notre réunion annuelle et la remise des médailles du travail.

D'ici cinq ans, nous visons également un taux de turnover inférieur à 20 % par an. Enfin, nous avons mis en œuvre sept actions majeures en faveur de la sécurité au travail et lancé un projet interne pour réduire l'absentéisme, avec de bons résultats sur le premier semestre 2025.

L'axe sociétal, à travers des engagements concrets en faveur de la solidarité et des partenariats locaux : soutien à la SNSM, dons alimentaires, appui aux créateurs, soutien aux associations locales ou à de jeunes sportifs, toujours en lien avec notre univers alimentaire et maritime. Nous nous engageons à consacrer 3 % de notre résultat d'exploitation à des actions sociétales, que ce soit sous forme de temps, d'aides financières, de dons ou de subventions.

J'invite chaque collaborateur de l'entreprise à s'investir pleinement dans cette démarche, qui donne un sens plus grand à notre travail quotidien. Nos engagements, fondés sur les trois piliers de la RSE, constituent un cap concret vers lequel nous diriger. Leur réalisation sera une source de satisfaction personnelle et collective.

Merci de votre contribution et de votre engagement.

Philippe Gendreau

On vous raconte 2024

en un clin d'oeil notre actualité !

On a ouvert nos portes... 2 fois

Avril et Octobre

Lors de l'évènement Printemps de la Sardine à Saint Gilles Croix de Vie en accueillant 180 visiteurs et lors des Journées Régionales des Visites d'Entreprise avec 79 personnes qui ont découvert notre conserverie.



On s'est engagé

Octobre

Pour la lutte contre le cancer avec 2 mobilisations : la marche la Joséphine, contre le cancer du sein, organisée dans le groupe Gendreau avec + de 20 femmes au rendez-vous sur 8 km, et via un challenge sportif interentreprise avec l'Institut de Cancérologie de l'Ouest . Nous avons été la première entreprise à comptabilisé le plus grand nombre de pas en 15 jours de jeu.



On a fait un retour aux sources

En revenant à notre premier logo "Les Dieux" pour nos boîtes de conserve et affirmer notre engagement "pêche locale".



début du bilan carbone

politique RSE lancée

1 personne dédiée à la RSE

On a passé des moments conviviaux ensemble

Mars et Décembre

A notre traditionnelle réunion annuelle à laquelle nous avons partagé un repas tous ensemble et des animations. Sans oublier l'indétrônable pot de fin d'année pour faire un point sur l'année et trinquer aux fêtes de fin d'année.



On a pris soin de nos collaborateurs

Toute l'année

En leur proposant 1 fois par mois une ostéopathe à disposition dans l'usine pendant les heures de travail.

En leur offrant 2 fois dans l'année des boîtes "cabossées" dans une démarche anti-gaspillage.

On a pris du grade !

Nous avons obtenu notre meilleure note pour la certification PME+ ainsi que pour l'IFS sur la dernière version.



Certification qualité Niveau supérieur

Tout d'abord, une affaire de famille...

Depuis 1903, ce sont **4 générations de la famille Gendreau** qui se sont succédées à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée (85) en perpétuant un savoir-faire traditionnel pour proposer des produits bons, sains et accessibles au plus grand nombre.



Obtention du label Site Remarquable du Goût pour la sardine par la cité maritime de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.



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

2019

Labellisation PME+ « Pour un monde plus engagé ».



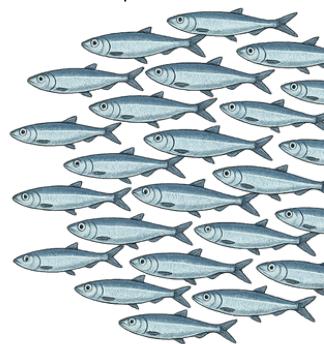
2001

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



1997

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



2018



Création de la société d'armement La Belle Alliance (reprise de deux chalutiers pélagiques à Saint Gilles Croix de Vie).

Construction et mise à l'eau de deux nouveaux navires de pêche.



Deux sardiniers Papy Chichi et Les Chignolles

2019
2020

Obtention du Label Rouge pour Les Dieux pour la gamme Maquereaux.



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



2024

Retour aux sources avec la marque Les Dieux. Valorisation de la Pêche 100% locale sur nos boîtes Les Dieux.

Lancement du bilan carbone Gendreau

Le modèle familial comme pilier

Entreprise familiale **fondée en 1903** à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Gendreau cultive depuis plus d'un siècle un savoir-faire reconnu dans la fabrication de conserves de poissons et de plats cuisinés appétisés.

Indépendante et sans actionnaires extérieurs, l'entreprise reste maîtresse de ses choix, fidèle à ses racines et à son territoire. Ce modèle offre une grande liberté d'action, une vision à long terme, et une volonté constante de concilier performance, transmission et responsabilité.

Aujourd'hui, Gendreau s'appuie sur un collectif de plus de 200 collaborateurs, mobilisés autour d'un projet d'entreprise fondé sur la qualité, l'innovation et l'ancrage local.

Gouvernance



Philippe Gendreau
PDG

L'équipe de direction



Eric Limozin
Directeur Industriel



Corine Perocheau
Direction des
Ressources Humaines



Pierre-Jules Murrisch
Directeur commercial



Fabienne Thibaud
Directrice comptabilité

Nos chiffres en 2024

66 887 €
de chiffre d'affaires

221
salariés

49,25
millions de
produits conçus

100%
fabriqués
en France

Des Copil dédiés à des sujets primordiaux

Copil QVT

11 membres

tous les 2 mois

Copil RSE

11 membres

tous les 3 mois

CSE

22 membres

tous les 2 mois

**Héritage
Innovation
Bien-être
Solidarité
Responsable**

Valeurs Gendreau

Des valeurs qui guident l'action au quotidien

L'activité du groupe s'appuie sur un socle de valeurs partagées, à la fois héritées de l'histoire familiale et tournées vers l'avenir. Ces valeurs donnent du sens, orientent les décisions et fédèrent les équipes autour d'une vision commune.

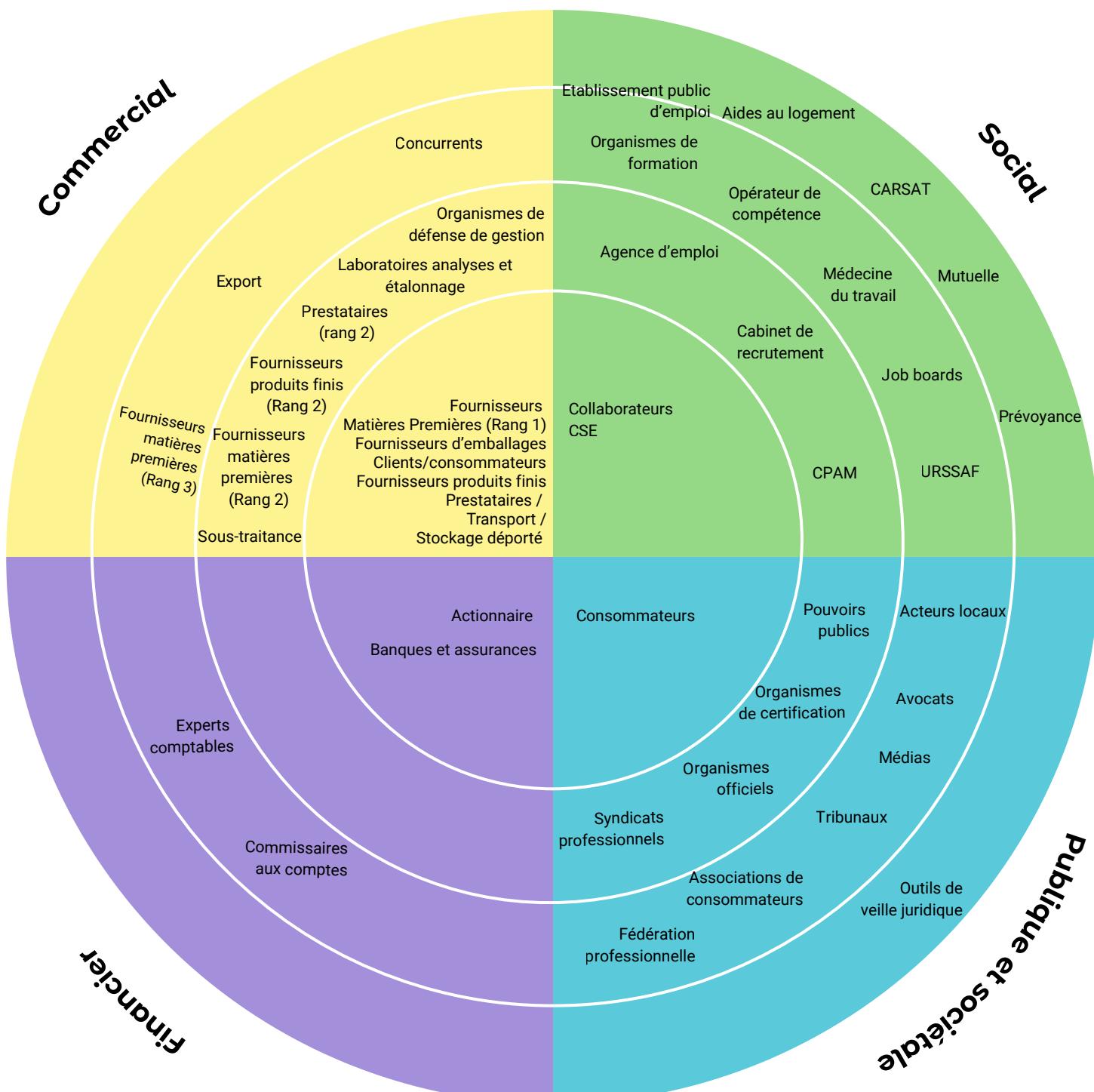
Des valeurs concrètes, vivantes, et incarnées à chaque niveau de l'entreprise.

Identifier et écouter nos parties prenantes



Chez Gendreau, nous menons nos activités dans une logique de responsabilité, d'écoute et de progrès partagé. **Ancrés dans notre territoire depuis plus d'un siècle**, nous avons tissé des liens solides, professionnels et de confiance **avec l'ensemble de nos parties prenantes**.

Collaborateurs, clients, consommateurs, fournisseurs, partenaires institutionnels ou financiers : les échanges réguliers que nous entretenons nourrissent nos réflexions, éclairent nos décisions et nous permettent d'ajuster en continu notre stratégie et nos actions.





La conserve, notre talent !

L'ensemble de nos produits répond à une exigence constante de qualité, de simplicité et d'équilibre. **Fabriqués en France**, ils sont pensés pour être accessibles à tous, tout en restant en phase avec les attentes des consommateurs. L'entreprise s'attache à privilégier les filières locales lorsque cela est possible, et à proposer une offre dans **une démarche d'alimentation plus saine**, que ce soit pour ses marques propres ou les produits de marques distributeurs.

Nos marques vendues en grandes surfaces



8 068 000
unités vendues
en 2024

Les bons petits plats que l'on n'oublie pas !

La Cuisine d'Océane propose une gamme de plats cuisinés appétisés en barquette élaborés avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Marque leader*, elle allie naturalité, praticité et innovation, pour une cuisine du quotidien à la fois saine et généreuse.

Leader

dans les hypers et supers marchés sur le segment barquette appétisée

91%

de nos recettes en nutriscore A ou B

95% de fibres recyclées

sur nos étuis.



67%

des recettes avec viande origine France

*sur son segment de marché "barquette micro-ondables"
Circana P10 2024



6 702 000
unités vendues
en 2024

*Chez nous,
on pêche
et on met en boîte !*

Les Dieux, **marque historique de conserves de poissons**, incarne 4 générations de savoir-faire familial, avec une **fabrication 100 % française** et un engagement fort pour la pêche locale.

La marque propose une large gamme de sardines, maquereaux, anchois et tartinables, alliant authenticité, qualité et goût, pour une alimentation saine, durable et accessible.

100%

de nos sardines entières proviennent des pêcheurs de Saint Gilles Croix de Vie

60%

de notre approvisionnement en sardines entières vient de nos propres bateaux de pêche artisanaux : Papy Chichi et les Chignolles



Moins de 3 km

c'est la distance entre notre conserverie jet le port de Saint Gilles Croix de Vie où sont débarquées nos sardines

369 000
unités vendues



Notre marque vendue en réseau spécialisé BIO

Bonne Nature, c'est la **marque bio** de la conserverie Gendreau, dédiée aux conserves de poissons accompagnés d'ingrédients BIO : sardines, maquereaux, thon, saumon, truite, foie de lotte, tartinables... **Une gamme engagée pour une alimentation plus naturelle, avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés et une fabrication 100 % française.**





→ Nos 4 grands enjeux RSE

1- PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES



2- INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCRAGE LOCAL



3- ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRES DE NOS PARTIES PRENANTES



4- VALORISER NOTRE MODELE UNIQUE



toute notre
démarche RSE





1- PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Garantir des achats responsables



• Choisir mieux, pour produire mieux

Chaque achat est un acte d'engagement. Cela se traduit par une sélection exigeante des matières premières, des partenariats ancrés localement quand cela est possible, et une vigilance constante sur l'origine, la qualité, la traçabilité et l'impact de nos approvisionnements.

Qu'il s'agisse d'intégrer plus de labels et de certifications, de garantir des produits sains et sûrs, ou de prendre en compte le bien-être animal, nous faisons le choix d'**une alimentation plus responsable, du sourcing à l'assiette.**



98,29%
des sardines
achetées par la
conserverie sont
Pavillon France.

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'ancrage ultra local avec la mention "100% pêche locale"



22%
des produits
"Les Dieux" sont
sous un label
qualité

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

2023-2024 : homologation Label Rouge pour les conserves de maquereau

Les sardines Label Rouge ont un taux de matières grasses supérieur à 8%, elles sont affinées pendant 8 mois et fabriquées à l'ancienne. Le label garantit une fraîcheur extra des sardines avec sur la boîte le nom du bateau et la date de pêche.



96,35%
des sardines sont
débarquées de
Saint Gilles Croix
de Vie

Nous nous approvisionnons quasiment à 100% au port de Saint Gilles Croix de Vie pour nos sardines, que ce soit par nos propres bateaux ou la flottille du port.



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 2024, notre entreprise a atteint un jalon remarquable en renouvelant sa **certification IFS** avec un résultat en niveau supérieur. Cette réalisation témoigne de notre engagement continu envers l'excellence, la qualité et la sécurité alimentaire.



PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Garantir des achats responsables

• Engagés pour des achats et approvisionnements plus responsables

→ Notre politique d'achat responsable : un levier d'engagement durable

Notre politique d'achats responsables vise à construire une chaîne de valeur durable, éthique et locale.

Nous privilégions des relations équilibrées avec nos fournisseurs, intégrons les enjeux environnementaux et sociaux à nos critères d'achat, et encourageons l'innovation responsable. Chaque achat devient un levier de progrès collectif et de transition vers un modèle plus vertueux.

→ Mieux connaître nos fournisseurs pour mieux s'engager ensemble

Dans une logique de progrès partagé, un questionnaire RSE est envoyé à l'ensemble de nos fournisseurs afin d'évaluer leur niveau d'engagement sur les grands enjeux sociaux, environnementaux et éthiques. Cette démarche, encore en cours, permet de mieux connaître leur maturité RSE et de poser les bases d'une notation progressive.

Un questionnaire spécifique a également été adressé à nos fournisseurs de viande, pour recueillir leurs pratiques en matière de bien-être animal.

Une étape essentielle pour faire évoluer notre chaîne d'approvisionnement vers plus de transparence et de responsabilité.

→ 100% Dolfin Safe



Tous les thons utilisés par Gendreau pour ses clients de marques distributeurs proviennent de pêches **100 % "Dolphin Safe"** et **100 % "Juvénile Tuna Safe"**.

Cela signifie que leur pêche se fait sans capture de dauphins, dans le respect des espèces marines protégées, et sans ciblage de thons juvéniles, pour préserver les stocks et éviter la surexploitation.

Un choix fort pour protéger la biodiversité et soutenir des pratiques de pêche plus durables.



64,3%
des viandes de nos
recettes sont issues
de France



Fousseyni DOUCOURÉ
Coordinateur qualité
ingrédients emballages
groupe

“ Dans le cadre de notre démarche RSE, la fonction qualité-achats joue un rôle clé pour garantir des approvisionnements sûrs, conformes et responsables. En tant que coordinateur qualité ingrédients et emballages et en collaboration étroite avec la responsable des achats, j'assure la validation des fournisseurs et des matières, en veillant à leur adéquation avec les exigences clients, réglementaires et environnementales.

Sur les filières halieutiques, notre vigilance porte tout particulièrement sur la traçabilité, les pratiques de pêche durable et les engagements des fournisseurs.

Notre objectif: concilier exigence qualité, performance opérationnelle et impact environnemental maîtrisé, pour construire une chaîne d'approvisionnement durable et engagée.



PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Garantir des achats responsables

Une pêche artisanale avec nos chaluts pélagiques.

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



Pêche en pleine eau

Sortie à la journée, départ au petit matin et retour l'après-midi (contrairement aux chaluts industriels mesurant jusqu'à 50m sortant en mer jusqu'à 15 jours d'affilés).

→ +95% de nos sardines emboîtées sont débarquée à Saint Gilles croix de Vie dont **+60% sont pêchées par nos propres bateaux**.

→ Nos 2 sardiniers «Papy Chichi» et «Les Chignolles» ont été construits à Douarnenez, en Bretagne, en 2019. Ils ont été conçus pour **limiter l'impact environnemental en carburant**, optimisation des espaces intérieurs et en navigation.

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.

→ **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**

Trait de chalut de maximum 30 min,

= 0
raclage des fonds

Équipés de "Pingers", des dispositifs sélectifs pour limiter les prises accessoires de petits cétacés et permettre l'échappement des espèces ou tailles non recherchées.

Nous ne pratiquons pas une pêche industrielle destructrice.

“

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. ”



Jérémie Chagnolleau,
Patron pêcheur des 2 sardiniers

CIRCUIT COURT :



PÊCHE ARTISANALE

DEBARQUEMENT AU PORT

CONSERVERIE



PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Garantir des achats responsables

• Le bien-être animal : une démarche collective

Le bien-être animal est une préoccupation croissante pour notre entreprise. Dans cette optique, nous avons comme objectif de répondre à l'ensemble des critères du référentiel European Chicken Commitment (ECC) d'ici 2026.

Nous savons cependant que le respect total de l'ECC ne pourra être atteint que collectivement. En tant que transformateurs, nous dépendons des actions de nos fournisseurs, de nos clients et de nos consommateurs pour respecter pleinement ces engagements. C'est pourquoi nous engageons un dialogue de sensibilisation avec eux afin qu'ils adoptent les critères ECC dans leurs pratiques.

Nous publions chaque année l'état des lieux de nos avancées sur les critères de bien-être animal de l'ECC.



Ensemble, nous pourrons atteindre cet objectif ambitieux, dans une logique d'amélioration continue du bien-être animal sur toute la chaîne de valeur.



3 critères à 100%



2 consultations

auprès de tous nos fournisseurs de viandes de volailles pour connaître leurs pratiques en termes de bien-être animal



2026

nous continuons de progresser sur la présence de lumière naturelle, la mise à disposition de perchoirs et les conditions d'abattage.

| Critères du European Chicken Commitment (ECC) | Part en volume de nos achats | | |
|--|--|--|---|
| | 2023 | 2024 | 2025 |
| Respect des réglementations de l'Union européenne | 100% | 100% | 100% |
| Densité d'élevage maximale de 30kg/m². | 3,2% ≤30kg/m ² 62,3% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE | 8% ≤30kg/m ² 80% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE | 35% ≤30kg/m ² 46% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE |
| Races de poulet moins préjudiciables pour les animaux | 3.20% | 51% | 39% |
| Lumière naturelle et intensité lumineuse suffisante (50 lux) | 70.20% | 80% | 45% |
| Perchoirs et substrats à picorer en quantité suffisante | 70.20% | 80% | 45% |
| Qualité de l'air : respect des valeurs maximales de la directive européenne | 100% | 97% | 100% |
| Aucune cage ou système multi-étages | 72.20% | 97% | 100% |
| Abattage : étourdissement par atmosphère contrôlée ou électronarcose sans accrochage des poulets vivants | 40.5% 100% des volailles étourdiées avant abattage | 83% | 45% |
| Part de viande de poulets répondant à tous les critères de l'ECC | 3.20% | 8.0% | 1% |
| Part de viande de poulets issue d'élevages en plein air ou dotés d'un jardin d'hiver pour la France (au moins 20 %) | pas de données pour 2023 | 8% | 1% |



PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

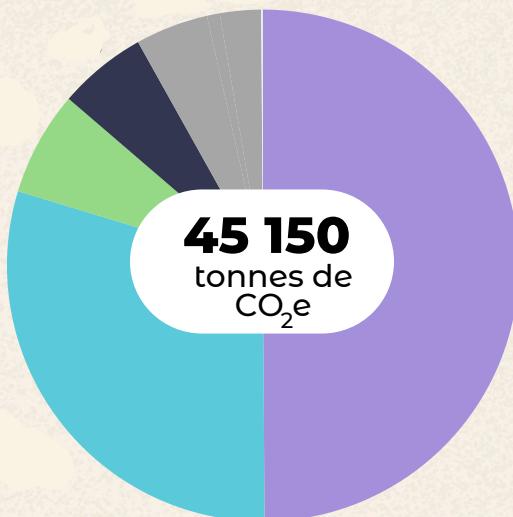
→ Réduire et compenser notre empreinte carbone

Focus sur notre plan climat

L'économie des ressources et de l'énergie est intégrée au quotidien dans notre activité depuis toujours. En réalisant notre bilan carbone sur l'année 2023, nous avons pu identifier les postes d'émissions les plus importants afin de construire notre plan d'action (en cours en 2025, à la rédaction de ce rapport).

SCOPE 1&2

6,58%



SCOPE 3

93,42%



Notre ambition de réduction pour 2030



Scope 1,2 et 3
-6% des émissions

• La maîtrise de notre consommation d'énergie et de ressource

Notre consommation des énergies pour 1 boîte au format 1/6 en 2024



AMBITION
-10%
de consommation de gaz et d'électricité d'ici 2030

AMBITION
-10%
de consommation d'eau d'ici 2030

Nos ambitions pour les années à venir



-10% de déplacements d'ici 2030



-20% de consommation de papier d'ici 2027

→ 30% de nos recettes La Cuisine d'Océane végétalisée



Eric LIMOZIN
directeur industriel

Au quotidien, notre préoccupation est de produire mieux tout en diminuant notre impact sur l'environnement. A l'usine comme à la maison, **nous devons maîtriser nos consommations énergétiques** et travailler sans cesse pour les réduire.

Cela passe par des actions telles que l'isolation de tuyauterie, l'installation de détecteurs de présence pour commander les éclairages, limiter l'usage d'eau lors des opérations de nettoyage (privilégier l'usage de raclette). Il s'agit de **bon sens** et d'application de **bonnes pratiques**.

Nous pilotons toutes les semaines nos indicateurs énergétiques (consommation / nombre d'unités produites) par rapport à des objectifs fixés pour l'année.

Dans l'optique de maîtriser nos ressources, nous menons un projet de recyclage des eaux de stérilisation afin de réduire nos consommations d'eau de 10% d'ici 2027.

Nous réussirons collectivement à préserver notre environnement.



PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Réduire et compenser notre empreinte carbone

• Tri et valorisation de nos 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.

Ce que nous produisons en déchets et leur traitement



100%

des huiles utilisées en production sont recyclées !



1035,1 tonnes
de déchets organiques
-5% vs 2023



130,5 tonnes
de déchets fermentescibles
-54% vs 2023



88,70 tonnes
de déchets ultimes
-12% vs 2023

Objectif moins de 1000 Tonnes

Objectif moins de 100 Tonnes

Objectif -10%



201,87 tonnes
au total de volume
de déchets hors poissons

Objectif de réduction global des déchets à 15%



recyclage de
95 % de nos déchets
d'ici 2030





PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Réduire et compenser notre empreinte carbone

• Réduire et rendre nos emballages plus durables

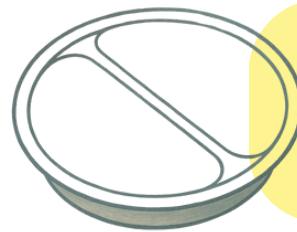
Nous interrogeons et sollicitons tous nos fournisseurs pour œuvrer ensemble à la réduction de nos emballages et à leur recyclabilité. Ainsi nous testons constamment de nouveaux process et emballages afin d'intégrer plus de solutions recyclées, recyclables et saines.

Complètement barquette !

Etui en carton 100% recyclable,
80% à 95% de fibres recyclées,
imprimé à l'aide d'encre végétale.



Barquette en polypropylène,
réduction de poids pour moins de déchets



Projet de réduction du poids de nos barquettes de 5% à 15%
-22 tonnes de plastique en moins de prévu d'ici 2026

Ambitions

70% de matières recyclées dans nos emballages d'ici 2030

• • • •



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



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



PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Réduire et compenser notre empreinte carbone

• Notre politique anti-gaspillage

Nous faisons le choix de donner plutôt que jeter. Lorsqu'un produit est cabossé, proche de sa date de fin de consommation, il conserve toute sa qualité.

Notre politique de don s'inscrit dans une démarche solidaire et responsable : éviter le gaspillage et respecter les ressources naturelles prélevées.

Nous redistribuons chaque année plusieurs tonnes de produits à des associations locales et à de grandes structures d'aide alimentaire (Restos du Cœur, Secours Populaire...).

Cette générosité s'exprime aussi en interne, par des dons ponctuels à nos collaborateurs.

Dons aux associations nationales



L'école IFSI, l'institut de formation infirmier de la Croix Rouge à Saint Jean de Monts fait face à des difficultés de logement et de restauration pour ses étudiants. La société Gendreau fait don de produits à COMONESI l'association des étudiants.



46 877€
soit 28 456
produits donnés
au total sur 2024

Les associations locales (sportives, culturelles, écoles...)

Tout au long de l'année, les associations du territoire nous sollicitent pour obtenir des dons de produits pour leur évènements sportif, culturels ou d'animations d'école.

7 554€ soit 7291 boîtes données

Dons aux collaborateurs

Boîtes cabossées

Nouveautés en avant-première

Erreur de dosage



Michèle VINCENT
bénévole au Secours Catholique

“

C'est avec grand plaisir que nous remercions la Société GENDREAU pour son aide à soutenir notre Association "Le Secours Catholique". Nous apprécions votre engagement à nos cotés qui nous permet de satisfaire un grand nombre de familles bénéficiaires. Pour tout cela, nous vous adressons un grand merci.”

”





PROPOSER DES PRODUITS PLUS DURABLES

→ Sensibiliser et communiquer auprès de nos parties prenantes

• Etre connu et reconnu pour nos engagements RSE

Pour nous, une politique RSE n'a de valeur que si elle est comprise, partagée et portée collectivement. C'est pourquoi nous prenons soin de communiquer régulièrement auprès de nos parties prenantes.

À travers des outils concrets, des temps d'échange et des campagnes de sensibilisation, nous faisons en sorte que chacun puisse comprendre nos engagements, contribuer à notre démarche et en devenir acteur.

Auprès de nos clients

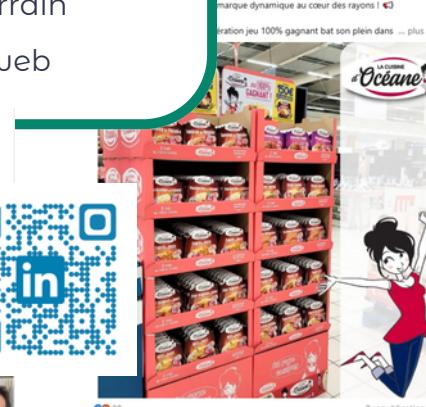
Emailing trimestriel

Rendez-vous réguliers

Publications et campagnes réseaux sociaux

Suivi terrain

Sites web



Auprès de nos collaborateurs

Réunion d'intégration

Brochure et affichage en interne

Campagne de sensibilisation économie d'énergie et d'eau

Réunion annuelle



Auprès de nos fournisseurs et de nos prestataires

Questionnaire RSE

Politique d'achat responsable

Cahier des charges





2- ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRES DES PARTIES PRENANTES

→ Assurer la transmission et développer la formation continue



• Développer les compétences de nos collaborateurs pour assurer la transmission du savoir

Faire grandir les compétences, faire vivre le savoir-faire

La société Gendreau accorde une attention particulière à la formation de ses collaborateurs, avec un double objectif : **transmettre un savoir-faire précieux et développer les compétences de chacun.**

Au-delà de l'acquisition de savoirs techniques, la démarche vise à favoriser l'épanouissement personnel, à encourager l'évolution professionnelle et à préserver un patrimoine vivant qui fait la richesse de l'entreprise.

25 347€



de budget consacré à la formation en 2024

68 salariés

ont participé à des formations obligatoires et à des habilitations au poste comme : CACES, conduite d'autoclave, étiquetage alimentaire, MAC SST et les barèmes de stérilisation

59 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.

12 chefs d'équipe

et conducteurs de ligne ont suivi une formation pour performer en management opérationnel. Un suivi de l'efficacité de la formation sera réalisé en entretien annuel.

7 chefs de secteur

chefs de secteur ont bénéficié d'une formation en commerce

Actions phares



Job dating

Simulations entretien au lycée



Jean-Luc
chef d'équipe

“ Quand je suis arrivé chez Gendreau il y a huit ans, j'étais intérimaire. J'ai pu évoluer pas à pas, jusqu'à devenir chef d'équipe. Ici, **l'évolution et la formation sont vraiment possibles**, à condition d'être motivé.

J'aime transmettre ce que j'ai appris, partager mon expérience et voir les collègues progresser. **Le savoir-faire artisanal reste au cœur de notre métier**, et c'est important de le préserver et de le partager.

C'est cette dynamique qui me motive chaque jour, avec une vraie fierté de travailler dans une entreprise où **l'humain compte autant que la qualité du produit.** ”





ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRES DES PARTIES PRENANTES

→ Etre proactif sur notre territoire et créer de la valeur

• Participer et s'investir sur notre territoire auprès des parties prenantes

Chaque année nous participons au Printemps de la Sardine, événement emblématique dédié à ce poisson symbole du territoire et de notre activité. Aux côtés de la Confrérie de la Sardine, nous contribuons à faire vivre ce rendez-vous local en ouvrant les portes de notre conserverie, en accueillant les visiteurs sur notre stand lors de l'évènement et en partageant notre savoir-faire.

C'est aussi l'occasion de **réaffirmer nos engagements auprès des acteurs du littoral**. À ce titre, nous remettons chaque année un don à la SNSM, en soutien à leurs actions indispensables pour la sécurité des marins.



La boîte de sardines solidaire



8 000€
de don en 2024

+ de 171 300€
en 12 ans



→ La conserverie Gendreau, un acteur local impliqué sur son territoire



La société Gendreau est partenaire de la Confrérie de la Sardine depuis 1992. La conserverie leur fournit des boîtes à prix préférentiels ce qui leur permet de les vendre et de financer leur activité.



Les bateaux de La belle Alliance ont participé à la campagne Pelgas de l'IFREMER pour récolter des données sur l'état des stocks.



A chaque édition, la conserverie réalise une boîte de sardines avec l'identité visuel du Vendée Globe. Une édition limitée et collector.



ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRES DES PARTIES PRENANTES

→ Promettre le bien-être au travail pour chacun

• Bien intégrer ses collaborateurs pour mieux fidéliser

Nous prenons à cœur d'accueillir dans les meilleures conditions tout nouvel arrivant afin qu'il se sente considérer et intégré.

Notre process d'intégration se déroule en plusieurs phases :

- remise d'un kit d'intégration avec l'ensemble des documents nécessaires à la prise de poste
- participation à une réunion d'intégration (1 fois / mois),
- entretien de suivi du salarié

Pour la partie administrative, chaque service est informé par mail de l'arrivée du nouveau collaborateur à l'aide d'une fiche : photo, poste, date d'anniversaire et ses centres d'intérêt.



55
embauches en 2024



24,90%
de taux de turn-over

• Préserver notre capital humain via notre politique d'entreprise B.R.A.V.O

Nous avons mis en place en 2021 notre politique d'entreprise pour fédérer et impliquer l'ensemble de nos collaborateurs autour de 5 piliers de performance.

Bâtir une culture qualité forte

L'entreprise s'engage à diffuser l'information, former et sensibiliser tous les salariés aux enjeux de la qualité.

Respecter notre environnement

L'entreprise agit à tous les niveaux pour réduire son impact : tri des déchets, économies d'énergie, sourcing responsable, circuits courts, certifications.

Améliorer en continu la qualité des produits

L'entreprise veille rigoureusement au respect des réglementations, des règles de sécurité alimentaire et des exigences clients. Elle maîtrise ses approvisionnements, applique et actualise son plan HACCP, son référentiel IFS, ainsi que les certifications produits (bio, vegan...). Elle s'engage aussi dans une démarche d'amélioration continue de ses recettes ("cleaning")

Veiller à la sécurité et au bien-être des collaborateurs

L'entreprise améliore les conditions de travail par des équipements adaptés, suit de près les indicateurs RH (accidents, absentéisme, intérim, turnover) et valorise les compétences par la formation et la promotion interne.

Optimiser notre performance industrielle

L'entreprise développe une culture du dépassement et de l'engagement, avec des investissements réguliers dans les équipements pour réduire la pénibilité, améliorer les rendements et accroître la productivité.

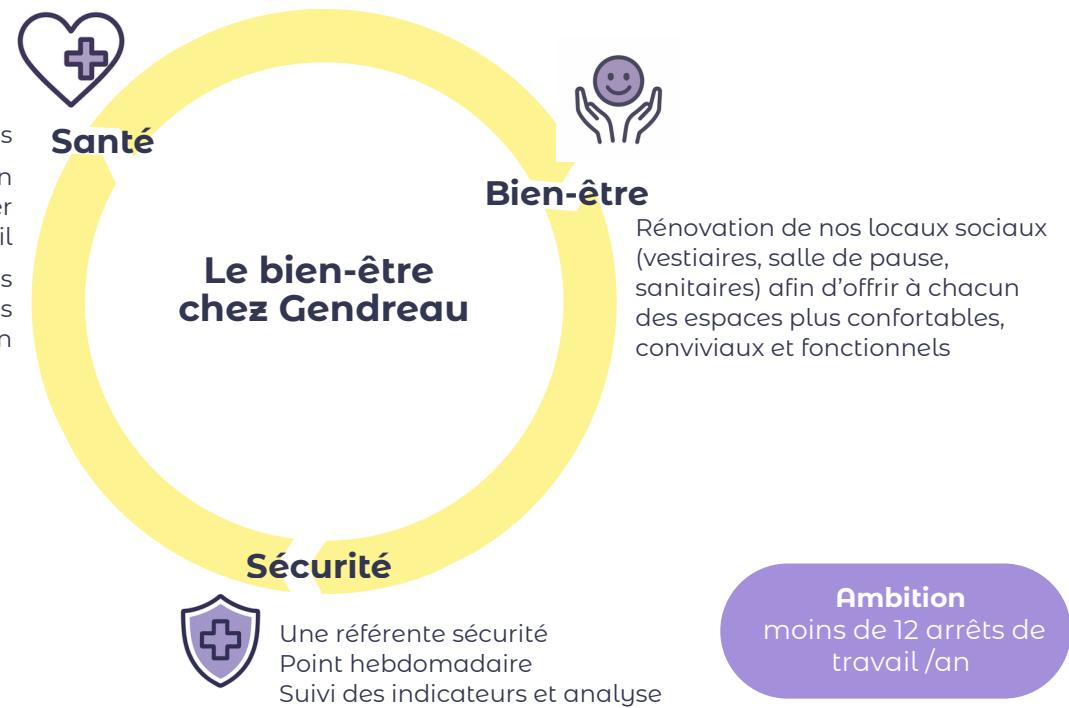


ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRES DES PARTIES PRENANTES

→ Promettre le bien-être au travail pour chacun

• Développer un environnement de travail propice au bien-être

Le bien-être des collaborateurs fait partie intégrante des priorités de l'entreprise. La démarche vise à construire un **environnement de travail sain**, respectueux et humain, où chacun peut évoluer dans de bonnes conditions, en toute sérénité.



200k€ d'investissements

pour améliorer les conditions de travail
(ergonomie des postes, atelier plats cuisinés...)

55

jours sans arrêt de travail
en 2024

-27%

de fréquence des arrêts de travail par rapport à 2023

Œuvrer pour améliorer le quotidien de nos collaborateurs

→ 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 en CDI

→ Accompagnement dans la recherche de logement

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

→ Prime de cooptation

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



ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRES DES PARTIES PRENANTES

→ Promettre le bien-être au travail pour chacun

- Maintenir et instaurer la valeur de respect dans nos collaborations

Nous nous engageons à entretenir des relations de respect avec nos parties prenantes et à les engager eux aussi dans cette même dynamique.

Dans l'entreprise

Au cœur de la culture Gendreau, les valeurs ne se déclarent pas, elles se vivent au quotidien.

Instaurer un climat de confiance, encourager la concertation via des groupes de travail, et **veiller à la prise en compte des idées et attentes des salariés** participent à des relations plus justes et équilibrées.

Cette dynamique vise à faire du respect mutuel entre collaborateurs, managers et parties prenantes un véritable socle de collaboration, au service de l'engagement collectif.



Avec nos parties prenantes

Dans la pratique de nos échanges commerciaux, il est important pour nous d'établir un code éthique des bonnes affaires visant à instaurer un cadre et des règles pour une coopération durable avec nos partenaires.

Loading ...

version Groupe en cours

Nos collaborateurs en 2024



de nos collaborateurs sont
des femmes



de personnes en situation de handicap dans les effectifs



- Indicateur écart de rémunérations : non calculable
 - Indicateur écart de taux d'augmentations individuelles : 35/35 égalité hommes et femmes
 - Indicateur retour de congés maternité : 15/15
 - Indicateur hautes rémunérations: 10/10

Notre politique d'achat responsable concerne nos fournisseurs de denrées alimentaires et non-alimentaires. Elle informe ces derniers sur nos méthodes de travail, nos attentes envers eux, et les invite à partager nos engagements.

Le cahier des charges définit précisément nos exigences en qualité, traçabilité, sécurité alimentaire, respect des normes et engagements RSE. Il garantit une chaîne d'approvisionnement maîtrisée, fiable et responsable.



INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Maintenir le rôle d'acteur local



• 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 élevée qu'en Bretagne) et contribue à la sauvegarde de son port de pêche.



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.

Site Remarquable du Goût

Le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie est le seul port français doté du label « Site Remarquable du Goût », qui lui a été décerné en 1998 pour le petit poisson bleu emblématique de la cité maritime : la sardine. Il s'agit indéniablement d'un des plus grands ports sardiniers de France avec plus de 2000 tonnes pêchées chaque année.



Ambition 2025

Accompagner la filière pêche dans sa transmission du savoir et pour la valorisation du métier auprès des jeunes.





INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Maintenir le rôle d'acteur local

• Pérennisation d'une filière historique de pêche

70%

des sardines du port sont pour la conserverie Gendreau

Le port de Saint-Gilles-Croix de Vie :

2005

+100 bateaux de pêche dont une vingtaine pélagique



fermeture de la pêche à l'anchois



2024

35 bateaux de pêche dont 6 sardiniers

Le volume de pêche débarqué

3 500 tonnes

dont

2 500 tonnes

de sardines

Le type de poissons débarqué



la sole



le bar



les crevettes roses



le homard

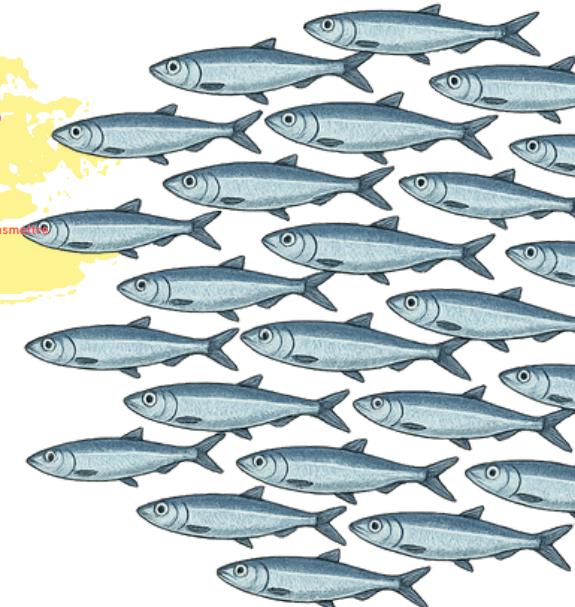


Patrimoine Culturel Immatériel de la France

En 2018, la sardine de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, pêchée au pélagique depuis des générations, est inscrite à l'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel de la France. Cet inventaire, géré par le Ministère de la Culture, a été mis en place dans un but de sauvegarde et de développement de la connaissance scientifique des éléments.



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France
connaître, pratiquer, transmettre



10 départs à la retraite de marins pêcheurs dans les années à venir

L'enjeu est de pérenniser la filière avec des remplaçants qui reprendront les bateaux et de nouveaux marins.

L'École de Formation Maritime des Sables-d'Olonne forme la relève, en proposant des cursus adaptés aux métiers de la pêche, essentiels pour garantir la pérennité de la filière dans la région.



1850

13 conserveries à Saint Gilles Croix de Vie



2024

1 seule aujourd'hui



INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Maintenir le rôle d'acteur local

• S'engager dans la vie du territoire

L'entreprise prend part aux grands événements qui font vivre le tissu local et valorisent l'identité maritime de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Présente notamment lors des temps forts autour de la sardine, **elle contribue à faire rayonner un savoir-faire historique ancré depuis plus de 120 ans.**

Au-delà de ces rendez-vous emblématiques, des actions sont également menées en soutien à des causes d'intérêt général, avec un relais actif en interne. À ce titre, des initiatives solidaires sont régulièrement organisées, notamment en lien avec la lutte contre le cancer.

→ Le Printemps de la Sardine

Événement emblématique de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le Printemps de la Sardine valorise le patrimoine maritime et culinaire local.

L'entreprise y participe chaque année en ouvrant les portes de sa conserverie et en tenant un stand dédié, pour **faire découvrir son savoir-faire, ses engagements et son ancrage historique** au cœur de la filière sardinière.



→ La marche La Joséphine

Mobilisée pour la prévention du cancer du sein, **l'entreprise organise en interne une marche** dédiée à l'initiative de la Joséphine, en relais de l'événement régional.



Un moment solidaire et fédérateur, qui associe sensibilisation, cohésion d'équipe et engagement pour la santé des femmes.

5 426,38 km réalisés par les équipes en 10 jours

→ Le défi Kiplin

En 2024, onze équipes internes ont relevé le défi Kiplin, un challenge connecté autour de l'activité physique, de la prévention santé et de la solidarité (au profit de l'Institut de Cancérologie de l'Ouest).

Un engagement collectif qui illustre l'importance accordée au bien-être des équipes, dans un esprit ludique et mobilisateur.



kiplin Institut de Cancérologie de l'Ouest
unicancer PAYS DE LA LOIRE

79 visiteurs



Charly BOUTEVIN

Chargé de communication et développement
Office de Tourisme du Pays de Saint Gilles
Croix de Vie

“ Partenaire engagé de l'Office de Tourisme du Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, **la Conserverie Gendreau participe activement à la valorisation du patrimoine local** et aux actions de promotion portées par notre structure.

Son implication témoigne d'un ancrage fort dans la vie locale et d'une volonté partagée de faire rayonner l'identité maritime et gourmande de notre belle destination ! ”





INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Maintenir le rôle d'acteur local

• Faire découvrir nos coulisses, partager notre engagement

L'entreprise organise régulièrement **des visites de la conserverie** à destination des clients de la grande distribution et du grand public, dans une logique de transparence, de pédagogie et de valorisation des métiers.

À l'occasion du Printemps de la Sardine en avril et des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise en octobre, **le grand public est invité à découvrir les coulisses de la production**. Guidés par des salariés experts, les visiteurs suivent le cycle de vie complet d'un produit, de la matière première à la boîte finalisée.

Ces visites permettent de mettre en lumière le savoir-faire, les conditions de travail et les engagements concrets de l'entreprise.

Pour les clients GMS, des visites dédiées permettent de présenter l'outil industriel, les exigences qualité, la dynamique d'innovation ainsi que les engagements RSE portés au quotidien.

Visites clients



Visites grand public



2

portes ouvertes
par an

276

visiteurs par an

“ Merci beaucoup à notre guide Valérie, visite agréable et découverte du début à la mise en boîte. De quoi apprécier encore plus les produits Gendreau. ”



Fête des voisins en mai

“ très intéressant, merci d'avoir ouvert les portes pour des visites ! ”

L'Info sort de la boîte !



Un outil d'information au service du collectif

Le journal d'entreprise L'Info sort de la boîte est un support trimestriel destiné à l'ensemble de nos parties prenantes : collaborateurs, clients, fournisseurs, partenaires et acteurs du territoire.

Il a pour vocation de valoriser le savoir-faire de l'entreprise, de partager les actualités du groupe et de ses marques, et de mettre en lumière les projets structurants, notamment en lien avec notre démarche RSE.

À travers des contenus pédagogiques, il permet également de faire connaître nos métiers, notre modèle d'entreprise familiale et engagée, ainsi que nos actions concrètes en faveur d'une alimentation durable et d'un ancrage local fort.





INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Conserver notre dynamique pour assurer notre performance

• A l'écoute des consommateurs

La prise en compte de la voix du consommateur fait partie intégrante des méthodes de travail de l'entreprise. Habitée à conduire régulièrement des panels et études terrain, la conserverie Gendreau a notamment organisé en 2024 des **focus groupes et études quantitatives** dédiés à l'analyse des packagings de la marque La Cuisine d'Océane, dans une démarche d'optimisation de la lisibilité et de l'attractivité de l'offre.



En 2023/2024

Communication RSE sur nos produits

Les Dieux

- Etude quantitative en magasin et en interne
- Etude qualitative : groupes personnes - consommateurs / non consommateurs

La Cuisine d'Océane

- Etude quanti auprès de nos clients en ligne / en magasin / en interne
- Etude qualitative : groupes de personnes - consommateurs / non consommateurs

Saveur de l'Année & Goût responsable :

- test 3 de nos recettes auprès d'un panel de consommateurs

Les audits internes et externes, tout comme les focus groupes, constituent des outils stratégiques pour piloter le développement produit, ajuster les positionnements et renforcer la satisfaction client.



187 personnes interrogées

En 2023/2024

Projets d'innovation

Les Dieux et La Cuisine d'Océane

Test de concept

Bonne Nature

Test de concept

Enquête en magasin (étude qualitative) auprès des responsables de magasin

110 personnes interrogées



Au quotidien

Visites régulières en magasin par les chefs de secteurs

Panel en interne (dégustation organoleptiques)

Réunion d'impulsion 1 fois par an avec les différents services de l'entreprise

RDV Inno avec les enseignes pour leur présenter les actualités et les innovations des marques

Nos ambitions

2 moments d'écoute clients par an minimum



INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Conserver notre dynamique pour assurer notre performance

• Conserver notre dynamique

Innover chaque jour au cœur de notre territoire

Au sein du Groupe Gendreau, l'innovation est bien plus qu'un moteur de développement : **c'est un engagement au service d'une alimentation responsable, savoureuse et accessible.** Piloté par une équipe complémentaire, le service Recherche & Développement incarne cette dynamique avec agilité et créativité.

Grâce à une organisation souple et réactive, le service R&D accompagne l'ensemble de nos activités, des marques propres (Les Dieux, La Cuisine d'Océane, Bonne Nature) aux marques de distributeurs, en passant par la restauration hors foyer et l'export. Quotidiennement, le service teste et optimise des recettes sur nos deux sites de production à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, dans **une démarche collaborative** avec les équipes commerce, marketing, qualité, production et fournisseurs.

→ Une démarche d'amélioration continue

Au-delà des lancements produits, notre mission est aussi d'améliorer l'existant. En 2024, plusieurs recettes ont été retravaillées pour une version plus gourmande, et un audit sensoriel sur 15 recettes est en cours, en lien avec un panel de consommateurs pour améliorer nos recettes : niveau goût /organoleptique mais aussi le nutriscore et le cleaning.

Cette écoute du terrain permet de **faire évoluer nos recettes selon des critères organoleptiques, nutritionnels et industriels**, tout en tenant compte de la faisabilité en production.

Nos ambitions

30% de nos recettes La Cuisine d'Océane seront végétales d'ici 2030

1 innovation de gamme tous les 2 ans

65% de nos produits sans additifs et sans colorant

55,5%
de nos produits
sont sans additifs et sans colorants

6 innovations pour nos 2 marques

Gourmands & généreux

En 2024, la marque La Cuisine d'Océane a enrichi son offre avec **trois nouveaux plats cuisinés** dans sa gamme terroir :

- gratin de macaronis sauce cheddar et jambon
- parmentier effiloché de bœuf
- gratin montagnard



Du rouge pour nos maquereaux

La marque Les Dieux a lancé ses **filets de maquereaux Label Rouge**.





INNOVER EN PRIORISANT NOTRE ANCORAGE LOCAL

→ Conserver notre dynamique pour assurer notre performance

Une R&D engagée pour une alimentation plus responsable

Nos innovations s'inscrivent pleinement dans les engagements RSE du Groupe.

Chaque nouvelle recette vise un équilibre entre plaisir, santé et respect des attentes sociétales. Cela se traduit par :

- la réduction des listes d'ingrédients,
- la suppression progressive des additifs, amidons modifiés, arômes et conservateurs,
- l'amélioration des Nutri-Scores (avec un objectif maximum de C),
- une réflexion sur la végétalisation de nos plats
- et la valorisation des matières premières françaises, notamment sur les viandes.



3

recettes reconnues
Saveur de l'année et
goût responsable
2025

67%



des recettes viande origine France
autres 33% origine UE

87,9%

de nos produits en
nutriscore A ou B

NUTRI-SCORE



Un élan porté par les nouvelles générations

Chaque année, notre service R&D accueille des stagiaires pour faire avancer des projets structurants.

En 2024, Laurène a travaillé sur le développement de la recette Dahl de lentilles, la première recette 100% végétale de la marque et sur d'autres recettes de la gamme exotique.



Léna BRIENS

Pilote du service
recherche & développement

“

L'innovation, chez nous, c'est d'abord une **histoire de collectif**.

Chaque jour, on jongle entre laboratoire, échanges avec les autres services, clients et fournisseurs et dégustations de prototypes, toujours avec l'envie de faire mieux. Mieux pour nos clients, mieux pour la planète, mieux pour nos équipes de production.

On avance avec bon sens, en gardant le plaisir au cœur de l'assiette, mais aussi avec cette exigence de faire évoluer nos recettes dans le bon sens : **plus clean, plus saines, plus locales**. C'est un équilibre délicat, mais passionnant.

Et ce que j'aime le plus, c'est cette dynamique : on ne fait jamais deux fois la même journée !

”

Notre feuille de route pour 2030

| Notre ambition | Le levier d'action | Notre engagement | L'indicateur clé | En 2023 | En 2024 |
|------------------------------------|--|---|---|--|--|
| Améliorer la vie sur notre planète | Contribuer à réduire le réchauffement climatique | -6% sur les scopes 1&2 et 3 en 2030 | les émissions directes de scope 3 (tCO2e) | nc | 42187,44 Tco2 |
| | | | les émissions directes de scope 1 & 2 (tCO2e) | nc | 2962,56 Tco2 |
| | | | nos consommation d'énergie | Gaz : 6619307 Kwh Électricité : 3164227 Kw Carburant : 2477222 L | Gaz : 7244007 Kwh Électricité : 3126135 Kw Carburant : 185 760 L |
| | | végétalisation de 30% de notre gamme La Cuisine d'Océane | part de viande de boeuf dans les recettes | 27,27% | 21,88% |
| | | | part de recettes végétales et végétalisées dans la gamme | 0 | 0 |
| | Rendre nos achats et donc nos produits plus responsables | 80% de nos approvisionnements proviendront de UE | % de fournisseurs UE | nc | 78,09% |
| | | 100% d'emballages recyclés et 10% d'emballages réemployables | % d'emballages de nos marques recyclés et réemployés | ec | ec |
| | | 75% de nos viandes de nos recettes La Cuisine d'Océane sont d'origine Française | % de recettes viande FR vs total des recettes avec viande | nc | 64.3% |
| | Préserver la biodiversité | 2 actions compensatoires par an pour limiter l'impact | nombre d'actions par an | 0 | 0 |
| | | 8k€ de don à une association pour l'Océan | valeur du don | 0 | 0 |
| | | -15% de consommation d'eau | % de réduction de consommation d'eau | -0,46% | -2,84% |

| Notre ambition | Le levier d'action | Notre engagement | L'indicateur clé | En 2023 | En 2024 |
|--|--|--|---|----------------|----------------|
| Répondre aux besoins et attentes de nos parties prenantes | S'investir sur notre territoire | 100% des approvisionnements de sardines entières seront toujours sur Saint Gilles Croix de Vie | % de provenance des sardines entières | 95,69% | 96,35% |
| | Offrir des produits qui correspondent aux attentes des nos clients | Interroger nos consommateurs finaux 2 fois par an | nombre de prises de contacts et d'échanges avec eux | 2 | 3 |
| | | Lancer 1 innovation de gamme tous les 2 ans | nombre d'innovation de gamme par année | 0 | 2 |
| | Informer et sensibiliser | 100% de nos fournisseurs et clients sont informés de nos engagements et actions | % de fournisseurs et clients qui ont reçu la politique d'achat responsable, le questionnaire RSE et le code de bonne conduite | | EC |
| | | 100% de nos collaborateurs ont reçu toute l'information sur la RSE de leur entreprise | % de collaborateurs a reçu de l'information sur la RSE de son entreprise | - | 100% |

| Notre ambition | Le levier d'action | Notre engagement | L'indicateur clé | En 2023 | En 2024 |
|---|---------------------------------|---|--|----------------|----------------|
| Assurer le bien-être des populations | La transmission et la formation | Augmenter le budget consacré à la formation /passation des compétences | 33 000€ de budget formation / passation | 60200,80€ | 25347,60€ |
| | Conditions de travail | Taux de satisfaction des salariés à 75% d'ici 2030 | Indicateur de bien-être au travail, 75% d'ici 2030 | 70% | 70% |
| | La solidarité | Minimum 0.10% de dons par an / au chiffre d'affaires | % / au chiffre d'affaires en produits donnés par an | 0.03% | 0.10% |
| Œuvrer pour des affaires honnêtes, humaines et transparentes en France | Les relations fournisseurs | Nos fournisseurs sont engagés sur la RSE à hauteur de 80% sur nos critères d'engagement (via notre questionnaire RSE) | % de fournisseurs avec un niveau d'engagement supérieur ou égal à 2 (voir questionnaire RSE) | 72% | 68,65% |
| | Le modèle familial | Conserver le modèle de gouvernance familial | Structuration de l'entreprise sans actionnaire extérieur | oui | oui |

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

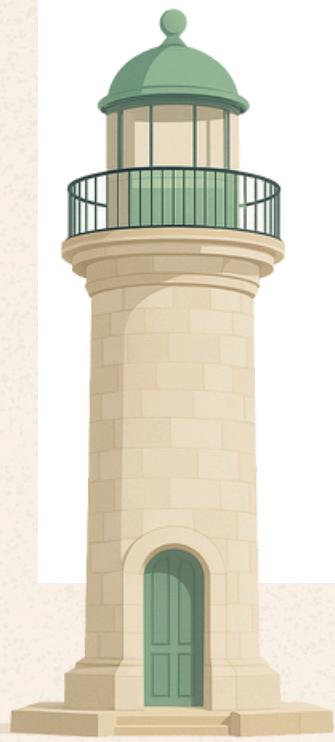
groupegendreau.fr



→ Retrouvez nos actualités
RSE sur notre page
LinkedIn



→ Suivez nos marques sur
Facebook



←
**du BON
du SENS
vers
L'AVENIR**
→



VALORISER NOTRE MODELE UNIQUE

→ Préserver notre modèle indépendant



- ?????

M.Gendreau

> élément en place pour garantir la préservation modèle familial

> assurances

> engagements ?

> Chartes

> structuration de l'entreprise