

l'info

SORT DE LA BOÎTE

Juillet
2026

#12

GENDREAU
Conserverie familiale depuis 1903



La sardine, la star des rayons !

p.04-05

Pourquoi la
sardine séduit
la nouvelle
génération

p.06

Préserver
la filière française
des sardines

p.07

Nouvelle
conserverie :
Gendreau grandit
en France

p.08

Nouveaux logos,
même ADN

LA SARDINE, DE PRODUIT DU PLACARD À PHÉNOMÈNE LIFESTYLE*

* art de vivre

Longtemps considérée comme un produit traditionnel, la **sardine connaît un retour spectaculaire**. Réseaux sociaux, nutrition, lifestyle... le petit poisson bleu s'impose désormais comme l'un des phénomènes food de 2026.



+10% de croissance pour le marché de la sardine en conserve en 2026

+27% de croissance chez les moins de 35 ans

Les jeunes consommateurs représentent désormais 40 % de la croissance du marché selon NielsenIQ (source)



Certaines enseignes observent même des hausses de ventes importantes, **accentuées par des ruptures** en magasin et des pics de consommation relayés sur les réseaux sociaux.

D'un produit traditionnel à un produit tendance

Pendant longtemps, la sardine était surtout perçue comme un produit pratique et du quotidien. Mais depuis plusieurs mois, le regard porté sur elle évolue fortement.

Apéritifs premium, recettes simples et esthétiques, contenus lifestyle, conseils nutrition... **la sardine devient aujourd'hui un produit "désirable"**, raconté et mis en scène sur les réseaux sociaux.

La conserve s'impose désormais comme **un produit tendance, porté par de nouveaux usages et une nouvelle génération de consommateurs**.



"SARDINE FAST"

Popularisée sur TikTok et Instagram, cette tendance présente la sardine comme une "superfood" du quotidien grâce à sa richesse en protéines, oméga 3 et vitamines.



"TINNED FISH CULTURE"

Le poisson en conserve s'invite dans l'univers premium : planches apéritives, accords mets-vins, dégustations ou jolies boîtes illustrées deviennent des contenus très populaires.

"La sardine n'a pas changé. C'est le regard porté sur elle qui évolue."

"SARDINE GIRL"

Bijoux sardines, sacs inspirés des boîtes de conserve, décoration vintage ou vêtements imprimés poisson : la sardine entre désormais dans les univers mode et lifestyle.





”
L'objectif :
constituer un
groupe leader de
la conserve de
poissons en France.
“

Revue trimestrielle éditée
par La Conserverie Gendreau

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Philippe Gendreau.

ÉQUIPE DE RÉDACTION :
C. Hennequin, M. Burgaud, L. Roux

PHOTOS : Gendreau

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

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



Edito

Depuis une vingtaine d'années, nous nous sommes engagés dans une stratégie de développement ayant pour objectif de **constituer un groupe leader de la conserve de poissons en France**. Cette démarche s'est élaborée patiemment au travers de la croissance interne de la société Gendreau et sur une politique d'acquisition d'entreprises aux savoir-faire complémentaires, salades, thons en sauce, maquereaux, pilchards. Leurs localisations nous permettent d'avoir accès à des ressources maritimes plus proches des lieux de fabrication, dans une optique de **minimiser notre empreinte environnementale**. Avec les acquisitions de Vif Argent et de Petit Pierre, nous avons exécuté cette stratégie, et sommes devenus leader en France sur le marché des conserves de maquereaux, de salades de thon, de thon en sauce et de barquettes cuisinées.

Pour finaliser cette stratégie, et pour répondre à une demande en forte augmentation sur la sardine, **il nous fallait un site nous donnant accès à la ressource bretonne**, réputée pour la qualité de sa matière première, et pour le savoir-faire historique de ses habitants dans les métiers de la conserve. La Bretagne a toujours été le haut lieu historique de la conserve de poissons en France.

C'est désormais chose faite, et j'ai le plaisir de vous annoncer que depuis le 1^{er} juillet 2026, le Groupe Gendreau a repris en pleine propriété le site de production de la conserverie Capitaine Cook et qu'à cette occasion il est créé une nouvelle société : **LA CONSERVERIE BIGOUDÈNE**. Ce nouveau site va offrir au Groupe Gendreau un nouveau potentiel de production en sardines, que ce soit en fabrication standard, à l'ancienne, bio et Label Rouge, ainsi qu'en thon, rillettes en boîtes et en bocaux, ainsi que sur les soupes et les sauces. Le bâtiment de production de 10 000 m² offre un joli potentiel de production, exploité à hauteur de 20 millions de boîtes, mais dont l'objectif est d'atteindre rapidement 35 à 40 millions de boîtes.

À travers cette acquisition, le Groupe Gendreau **renforce sa place d'acteur incontournable de la conserve de poissons en France**, le seul acteur ayant fait le pari du **100 % fabriqué en France**, avec plus de 800 collaborateurs en CDI et 450 en intérim en saison. Nous mettons cet outil à la disposition de nos clients et nous répondrons avec encore plus de performance industrielle à vos demandes, en vous offrant une réactivité incomparable avec des acteurs ayant fait le choix de la délocalisation.

Pour nos collaborateurs historiques m'ayant accompagné depuis l'origine, il y a 40 ans, c'est une belle source de fierté, de motivation et de reconnaissance.

Longue vie à LA CONSERVERIE BIGOUDÈNE et merci pour votre confiance dans notre Groupe.

Philippe Gendreau

POURQUOI LA SARDINE SÉDUIT LA NOUVELLE GÉNÉRATION

Si la sardine séduit autant aujourd'hui, ce n'est pas un hasard. Derrière cette tendance se cache une évolution profonde des habitudes alimentaires. **Les nouvelles générations recherchent des produits plus simples, plus naturels, pratiques et nutritifs.** Et sur tous ces points, la sardine répond parfaitement aux attentes actuelles.

Le retour des produits "vrais"

Les consommateurs, notamment les moins de 35 ans, accordent aujourd'hui davantage d'importance :

- à la composition des produits,
- à leur origine,
- à leur naturalité,
- mais aussi à leur utilité nutritionnelle.

Dans ce contexte, **la sardine apparaît comme un aliment simple, identifiable et rassurant.**



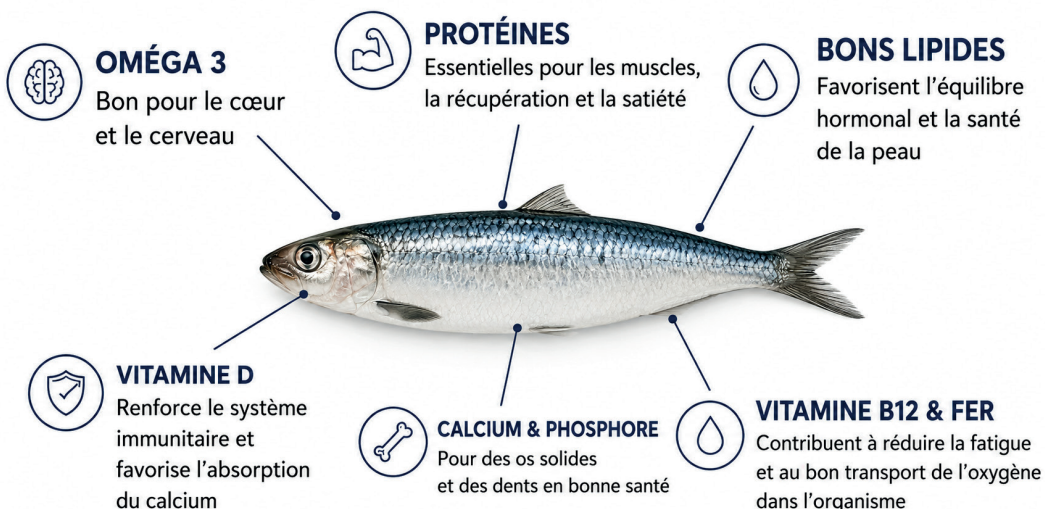
Un petit poisson... aux grands atouts



plancton : micro-organisme marin

La sardine appartient à la famille des petits poissons bleus pélagiques. Cela signifie qu'elle vit en pleine eau et se nourrit principalement de plancton et de micro-organismes marins.

Parce qu'elle se situe au début de la chaîne alimentaire, **elle accumule beaucoup moins de métaux lourds, comme le mercure, que les grands poissons prédateurs.**



La sardine concentre à elle seule ce que recherchent aujourd'hui de nombreux consommateurs : simplicité, nutrition, accessibilité et authenticité.

Si la sardine séduit autant aujourd'hui, c'est aussi parce qu'elle s'intègre parfaitement dans les usages du quotidien. Pratique, rapide et polyvalente, elle accompagne les nouvelles habitudes de consommation et les tendances bien-être.

Pratique au quotidien



La conserve répond parfaitement aux rythmes de vie actuels :

- | longue conservation
- | facile à transporter
- | facile à stocker
- | prête à déguster
- | rapide à préparer

Sur des tartines, dans des salades, des pâtes ou à l'apéritif, la sardine permet de préparer facilement des repas simples et équilibrés.

Une alliée des sportifs

Très riche en protéines et en nutriments, la sardine attire également de plus en plus les sportifs. Elle contribue :

- | à la récupération musculaire
- | à l'énergie
- | au fonctionnement musculaire
- | à la satiété

Le tout dans un produit simple, naturel et facile à consommer.

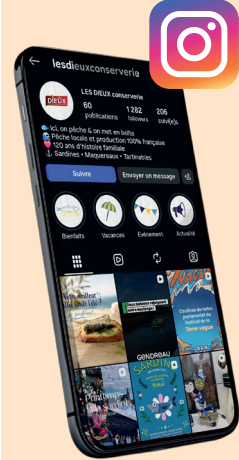


Skincare : quand la beauté passe aussi par l'alimentation



Sur les réseaux sociaux, la sardine est désormais associée aux tendances skincare et wellness (soins de la peau et bien-être). Grâce à sa richesse en oméga 3 et en bons lipides, elle contribue notamment :

- | à l'hydratation de la peau
- | au maintien de son élasticité
- | à limiter certaines inflammations

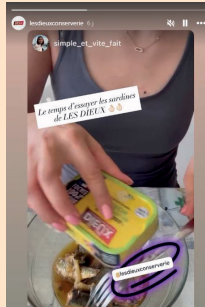


Les Dieux surfent sur la tendance sardine

compte insta Les Dieux : @lesdieuxconserveirie



@chloe.miamstudio
29K followers



@simple_et_vite_fait
173K followers



@didine_food
153K followers



@nature.ana
93K followers

FACE À L'EXPLOSION DE LA DEMANDE COMMENT PRÉSERVER UN APPROVISIONNEMENT 100% FRANÇAIS ?

La sardine, oui... mais bien pêchée !

Derrière le retour en force de la sardine se cache une réalité bien concrète : **la demande en sardines explose**. Ces derniers mois, l'engouement autour du petit poisson bleu a même entraîné des tensions d'approvisionnement et des ruptures ponctuelles dans certains rayons.

Face à cette dynamique, Gendreau poursuit un objectif clair : **sécuriser son approvisionnement français tout en contribuant à faire vivre durablement la filière sardinière française**.

Après l'acquisition en 2019 de deux chaluts pélagiques de 14 mètres, **deux nouveaux bateaux de 12 mètres ont récemment rejoint la flotte de Gendreau**.

Une évolution stratégique qui permet :

- de renforcer l'offre de sardines françaises,
- de sécuriser l'approvisionnement français,
- mais aussi de préserver la pêche artisanale à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Dans un contexte où le renouvellement des bateaux devient de plus en plus difficile pour les marins pêcheurs, cet accompagnement permet également de **faciliter la reprise des navires par de nouveaux patrons pêcheurs**.



Nos 4 bateaux artisanaux



- Pêche côtière en saison
- Sorties à la journée dès 5h du matin (1 à 2 sorties par jour)
- Equipements sonar et sondeur
- Dispositifs "pingers" pour éloigner certains mammifères marins



2019

Papy Chichi
et Les Chignolles
Deux chaluts
pélagiques
de 14 mètres.

Patron pêcheur
Jérémie
Chagnolleau



2026

Le Balbuzard
et le Prisci Va
Deux chaluts
pélagiques
de 12 mètres.

Patrons pêcheurs
Jérémie
Archambaud
Anthony
Cornevin



Le saviez-vous ?

Une pêche à taille humaine

Les bateaux de notre flotte pratiquent la **pêche pélagique**, une technique adaptée aux petits poissons bleus comme la sardine.

Contrairement aux chaluts de fond, le filet évolue entre deux eaux, sans contact avec les fonds marins.

Découvrez
en image
les bateaux



UNE NOUVELLE CONSERVERIE EN BRETAGNE DEPUIS LE 1^{ER} JUILLET

La Bretagne, ça nous gagne ! La Conserverie Bigoudène rejoint le Groupe



LA CONSERVERIE
BIGOUDÈNE
— Sardines & Co —

Le Groupe Gendreau poursuit son développement industriel en France avec l'**acquisition du site de Plozévet (29), en Bretagne**, anciennement connu sous le nom de Capitaine Cook, désormais renommé La Conserverie Bigoudène.

Cette acquisition marque une nouvelle étape dans la stratégie du groupe : **renforcer sa capacité de production française, préserver les savoir-faire historiques de la conserverie, soutenir l'emploi local dans les territoires maritimes et soutenir la pêche artisanale Française.**



Quelques chiffres clés :



126 salariés en CDI



1 200 tonnes de sardines
produites par an



10 000 m² de site industriel
sur un terrain de 28 000 m²



25 millions d'euros
de chiffre d'affaires en 2025

Située à Plozévet, au cœur du Pays Bigouden, la conserverie bénéficie d'un ancrage fort dans l'univers des produits de la mer.

Le site est spécialisé dans la **fabrication de conserves de poissons** et dispose d'un savoir-faire reconnu autour de la sardine et des recettes traditionnelles.



Avec cette acquisition, le Groupe Gendreau poursuit sa volonté de **maintenir et de développer une filière française de la conserve de poissons**, dans un contexte où une grande partie du marché est désormais produite à l'étranger. Cette démarche s'inscrit pleinement dans les engagements du groupe en faveur du **Made in France, de l'emploi local et de la préservation des savoir-faire historiques.**

Les + pour le Groupe Gendreau et ses parties prenantes

- Renforcement des capacités de production en France
- Préservation d'un savoir-faire historique breton
- Maintien de l'emploi local
- Consolidation de la position du groupe comme acteur majeur français de la conserve de poissons
- Soutien de la pêche française

Cette nouvelle implantation permet également au groupe de poursuivre sa stratégie de développement autour d'une **production française engagée**, en cohérence avec les engagements RSE portés par Gendreau depuis plusieurs années.

UN VENT DE NOUVEAUTÉS SUR LE GROUPE GENDREAU

Deux nouveaux logos pour accompagner l'évolution de Gendreau

Gendreau dévoile ses nouvelles identités visuelles, pensées pour refléter son évolution et ses ambitions pour les années à venir.

Société Gendreau

Le nouveau logo de la société Gendreau adopte une image plus **moderne et affirmée**, tout en conservant le lien fort qui unit l'entreprise à son territoire et à son histoire maritime.

Le "A" vert symbolise l'intégration de VIF Argent au sein de Gendreau depuis le 1er avril 2026, illustrant la complémentarité des savoir-faire, la construction d'une entreprise unie, tournée vers l'avenir, et l'orientation vers des produits plus engagés.



Groupe Gendreau

Le logo du Groupe Gendreau marque quant à lui une nouvelle étape dans le développement du groupe. **Plus engagé, plus impactant, plus incarné et plus responsable**, il affirme une identité à la hauteur des ambitions du Groupe Gendreau.



Sa symbolique forte s'appuie notamment sur la **figure de la sirène, emblème historique lié à l'univers marin**, mais aussi sur différents éléments graphiques **évoquant les savoir-faire du groupe** : la mer, la pêche, la transformation, la transmission et l'ancrage territorial. Une identité pensée comme le reflet d'un groupe familial français en mouvement, fier de ses racines et tourné vers l'avenir.

Cette nouvelle identité visuelle se déploiera progressivement sur l'ensemble des supports du groupe.

Prochainement, la signalétique extérieure de la conserverie sera également modernisée aux couleurs de ces nouveaux logos afin de renforcer la visibilité et l'image du site.



Visionnez sa vidéo de lancement

La Perle des Dieux dévoile une nouvelle cuvée **millésimée premium** : des sardines préparées à la main et confites dans une huile d'olive mûrie du Domaine Jolibois aux délicates notes de tapenade. Un coffret numéroté pensé comme un véritable objet de collection.



Le Grand Lejon présente la nouvelle identité de ses produits d'épicerie fine

