

GENDREAU

Conserverie familiale depuis 1903

Rapport RSE 2025



**Groupe
Gendreau**
L'AUTHENTICITÉ A DU GOÛT

Sommaire



- 3. Mot de la direction
- 4. Le modèle d'affaire
- 5. L'histoire du groupe Gendreau

- 6. Le groupe Gendreau en un coup d'oeil
- 7. 4 expertises, une même exigence
- 8. La conserve, notre talent
- 9. Les plats et salades appertisés

- 11. Notre politique d'entreprise
- 12. Identifier et écouter nos parties prenantes
- 13. On vous raconte 2025
- 14. Nos enjeux RSE



15-30. ENJEU N°1 – PROPOSER DES PRODUITS PLUS RESPONSABLES

- 16-20. Garantir les achats responsables
- 21-27. Réduire et compenser notre empreinte carbone
- 28-30. L'innovation au service du goût, de la nutrition et de la simplicité



31-37. ENJEU N°2 – ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRÈS DE NOS PARTIES PRENANTES

- 32. Assurer la transmission et développer la formation continue
- 33. Bien intégrer ses collaborateurs pour mieux fidéliser
- 34. Améliorer les conditions de travail au quotidien
- 35. Maintenir et instaurer la valeur de respect dans nos collaborations
- 36. S'engager dans la vie du territoire
- 37. Faire découvrir nos coulisses, partager notre engagement



38-40. ENJEU N°3 – VALORISER NOTRE MODÈLE UNIQUE

- 39. Une entreprise familiale tournée vers l'avenir
- 40. Grandir pour préserver les savoir faire et filières
- Pêcheur et conserveur : un engagement pour l'avenir de la filière

41-43. SYNTHÈSE DES INDICATEURS



Le mot de la direction



M. Philippe GENDREAU
Président Directeur Général

"Préserver aujourd'hui ce que nous voulons transmettre demain."

Cette conviction guide notre entreprise depuis plus d'un siècle et n'a jamais été aussi actuelle.

L'année 2025 a confirmé les profondes mutations auxquelles nous sommes confrontés. Les tensions géopolitiques, les difficultés d'approvisionnement, les enjeux climatiques ou encore l'évolution des attentes des consommateurs nous rappellent chaque jour que nos modèles doivent continuer à s'adapter et évoluer.

Face à ces défis, il est tentant de privilégier le court terme. Pourtant, en tant qu'**entreprise familiale indépendante**, notre responsabilité est différente. Nous avons le devoir de penser au-delà de l'instant présent et de préparer l'avenir.

Préserver nos savoir-faire, préserver nos emplois, préserver nos outils industriels, préserver nos filières d'approvisionnement et contribuer à **la pérennité des filières françaises** font partie des engagements qui guident nos choix au quotidien.

Cette responsabilité est particulièrement forte dans notre activité historique liée à la pêche. Derrière chaque boîte produite se trouvent des femmes et des hommes, des métiers, des ports, des entreprises et des territoires qui participent à la richesse de notre patrimoine maritime. **Préserver ces filières et contribuer à leur avenir constitue un enjeu majeur pour les années à venir.**

Cette vision s'exprime également à travers le développement progressif du groupe Gendreau. En réunissant des entreprises aux savoir-faire complémentaires, implantées dans différents territoires français, notre ambition est de contribuer à préserver des emplois, maintenir des capacités de production en France et renforcer la résilience de nos activités. Cette diversité nous permet de mutualiser nos compétences, de créer des synergies industrielles et d'avancer ensemble dans un esprit de solidarité et de complémentarité.

Mais préserver ne signifie pas rester immobile.

C'est aussi **faire évoluer nos pratiques**, adapter nos produits aux attentes des consommateurs, poursuivre nos efforts pour limiter notre impact environnemental, accompagner nos collaborateurs dans le développement de leurs compétences et renforcer la résilience de notre entreprise face aux défis de demain.

La responsabilité sociétale n'est pas, à mes yeux, une démarche parallèle à la stratégie de l'entreprise. Elle en est l'une des conditions de réussite. Elle nous invite à prendre des décisions durables, cohérentes avec nos valeurs et avec l'ambition que nous portons pour l'avenir.

Car au fond, notre objectif reste inchangé : transmettre aux générations futures une entreprise solide, indépendante, innovante et profondément attachée à ses territoires.

C'est cette vision qui guide aujourd'hui les engagements présentés dans ce rapport.



Un groupe familial indépendant porté par plus de 120 ans de savoir-faire

Fondée en 1903 à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, la société Gendreau a progressivement développé de nouveaux savoir-faire et intégré des activités complémentaires pour constituer ce qui est aujourd'hui le groupe Gendreau.

Acteur agroalimentaire familial et indépendant, le groupe rassemble plusieurs entreprises françaises aux expertises complémentaires autour des produits de la mer, des plats cuisinés, des salades et du snacking.

À travers ses différentes sociétés et marques, le groupe Gendreau poursuit une ambition commune :

“développer et proposer des produits alimentaires de qualité, sains et respectueux des ressources, tout en valorisant les savoir-faire français et les filières locales.”

Ancré historiquement sur le littoral vendéen, le groupe conjugue aujourd'hui tradition, innovation et performance durable au service d'une alimentation plus responsable et accessible.



**183 millions
d'euros
de chiffre d'affaires
en 2025**

**168 millions
d'unités
vendues en 2025**

**Un groupe multi-
activités ancré dans
les territoires**



L'histoire du groupe Gendreau

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

Création des établissements Gendreau, conserverie
de viande et poisson par Eugène Gendreau



1903



1997

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



1998

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

1990

Lancement de l'activité
plats cuisinés



2001

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



2006

Rachat de VIF argent par
Gendreau



2015

Acquisition de La Perle des Dieux (85 - St Gilles
Croix-de-Vie) et de Le Grand Lejon (22 - Binic)



2017

Acquisition de Petit Pierre
(62 - Boulogne-sur-Mer)



2018

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



2019

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



Papy Chichi et Les Chignolles

Labellisation PME+
« Pour un monde plus engagé ».



2022

Acquisition à 50% de Biofood
Touraine (37 - Bossé)
et Soléane (85 - Nieul-le-Dolent)



2023

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.



2025

Réalisation du bilan carbone de la
société Gendreau sur l'année 2023.

2026

À venir : acquisition de deux autres
bateaux de pêche artisanaux
Le Balbuzard et le Prisci Va



Le groupe Gendreau en un coup d'œil

2025



GENDREAU
Conserverie familiale depuis 1903

- 2 sites de production : U1/U2 Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)
- 413 collaborateurs
- conserves de poissons (sardines, maquereaux, thons) plats et salades appertisés
- GMS/GSS/ Export/RHF/Sous traitance/



- Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85)
- 45 collaborateurs
- Conserves de poissons (sardines millésimées, maquereaux, thon), soupes, tartinables et tapas
- Réseau de 18 boutiques en France et e-commerce



- Boulogne-sur-Mer (62)
- 90 collaborateurs
- Conserve de poisson (pilchard de hareng, maquereaux, thon hors d'œuvre) et salades appertisées
- GMS/exports/sous-traitance



- Binic (22)
- 54 collaborateurs
- Fumaison et traiteur
- GMS/Épicerie



- Nieul-le-Dolent (85)
- 50 collaborateurs
- salades fraîches
- GMS/RHF



BIOFOOD TOURAINE

- La Boissière des Landes (85)
- 16 collaborateurs
- Snacking BIO : salades, wraps, sandwiches
- GSS



- Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- filière de pêche locale intégrée
- 2 sardiniers pélagiques « Papy Chichi » et « Les Chignolles »



4 EXPERTISES, UNE MÊME EXIGENCE



CONSERVES
DE
POISSONS



PLATS ET SALADES
APPERTISÉS



SNACKING
ET SALADES
FRAIS



FUMAIISON ET
TRAITEUR



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 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.



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

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 de la pêche
artisanale française.

98,4%
de ces sardines proviennent des
pêcheurs de Saint-Gilles-Croix-
de-Vie à moins de 3 Km de notre
site



Bonne Nature est une marque de conserves de poisson distribuée dans les **réseaux spécialisés Bio**. Fabriquées en France, ses recettes de sardines, maquereaux, thon, saumon et foie de lotte sont élaborées à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Dernière innovation : une gamme de deux références composées d'**ingrédients 100 % français**, de la sardine au citron en passant par l'huile de colza.



70%
viennent de nos propres bateaux
de pêche artisanaux : Papy
Chichi et les Chignolles



FABRIQUÉ EN FRANCE
MISE EN BOITE À BOULOGNE-SUR-MER

Petit Pierre est une marque historique de conserves de poissons fabriquées à Boulogne-sur-Mer, berceau de la pêche dans les Hauts-de-France. **Dernière conserverie de poissons de la région**, elle perpétue **depuis 1933 un savoir-faire traditionnel** autour du hareng, poisson emblématique des eaux froides de l'Atlantique Nord.

La marque propose une gamme de **harengs et pilchards de harengs** emboîtés à la main, alliant authenticité, qualité et fabrication 100 % française. À travers ses recettes traditionnelles, Petit Pierre valorise un patrimoine régional unique et contribue à préserver un savoir-faire historique de la conserverie française.



La Perle des Dieux valorise le patrimoine maritime et sardinier de Saint-Gilles-Croix-de-Vie à travers **une offre premium de sardines millésimées, coffrets cadeaux et spécialités de la mer**. La marque, vendue en épicerie fine, met à l'honneur le savoir-faire traditionnel de la conserverie française à travers des **recettes de qualité, des packagings soignés et un univers inspiré de l'art de vivre à la française**. Elle contribue également à faire vivre cette histoire grâce à l'Atelier de la Sardine, un lieu dédié à la découverte du patrimoine local et des métiers de la conserverie.



Les plats et salades appertisés



La Cuisine d'Océane propose une gamme de plats cuisinés appertisés en barquette, en GMS, élaborés à Saint-Gilles-Croix-de-Vie (85) à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés. Parmi les leaders de sa catégorie, la marque conjugue praticité, accessibilité, gourmandise et innovation pour accompagner les repas du quotidien.



95%
de fibres recyclées sur nos étuis

84,8%
des recettes de la gamme avec un Nutri-score A ou B

12,1%
de recettes végétariennes ou végétalisées



La Cuisine d'Océane propose également des salades appertisées en bol plastique et métal sur le marché hors domicile (RHF)



Chef Eugène, une marque de plats appertisés pour le catering aérien.



Des produits traiteurs & la fumaison au menu



Implanté à Binic, en Bretagne, Le Grand Lejon est spécialisé dans la fabrication de tartinables, produits fumés et spécialités de la mer. Forte d'un savoir-faire reconnu, l'entreprise élabore une large gamme de recettes à destination de plusieurs marques du groupe. Son expertise artisanale et sa maîtrise des produits de la mer en font un acteur complémentaire au sein du groupe Gendreau, contribuant à la diversité de son offre et à la préservation des savoir-faire régionaux.



Du snack, des salades, et en frais !



Au cœur de la Vendée, Soléane et Croquez Bio développent un savoir-faire dédié au snacking frais et aux salades repas. Avec Soléane présente en GMS et Croquez Bio en réseaux spécialisés bio, elles proposent des recettes pratiques, gourmandes et équilibrées, adaptées aux nouveaux modes de consommation. Leur expertise du rayon frais renforce la diversité de l'offre du groupe Gendreau.





La RSE à la conserverie Gendreau



Gendreau, plus d'un siècle d'expertise agroalimentaire

Entreprise fondatrice du Groupe Gendreau, Gendreau conjugue depuis **plus d'un siècle savoir-faire et expertise agroalimentaire**. Acteur reconnu des **conserves de poissons et des plats cuisinés et salades appertisés**, l'entreprise développe des produits de qualité qui allient tradition, innovation et proximité avec les consommateurs.

Deux expertises complémentaires



Produits de la mer

- Sardines
- Maquereaux
- Thon et hon hors d'œuvre
- Tartinables
- autres conserves de poisson



Plats cuisinés et salades appertisés

- Plats en mono ou bi compartiment
- Cuisine française et du monde
- Recettes végétariennes
- Salades en bol plastique ou métal

Nos marchés

Marques propres

- Les Dieux
- Bonne Nature
- La Cuisine d'Océane

Marques de distributeurs

- Développement et fabrication sur cahier des charges

Sous-traitance

- Produits sur mesure
- Expertise R&D et industrielle

Notre distribution



GMS



Export



Préserver notre capital humain grâce à la politique B.R.A.V.O.

Parce que la réussite de l'entreprise repose avant tout sur les femmes et les hommes qui la composent, **Gendreau s'appuie depuis 2021 sur sa politique d'entreprise B.R.A.V.O.** Cette démarche a été conçue pour fédérer l'ensemble des collaborateurs autour de valeurs et d'objectifs communs, tout en donnant un cap clair au développement de l'entreprise. À travers ses cinq piliers, **la politique B.R.A.V.O. constitue un véritable cadre de référence partagé qui guide nos actions, nos comportements et nos décisions au quotidien.**

En 2025, cette politique a été actualisée afin d'**intégrer pleinement les enjeux de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)**. Cette évolution traduit la volonté de l'entreprise d'inscrire durablement ses engagements environnementaux, sociaux et sociétaux dans sa stratégie et dans le quotidien de ses équipes. La nouvelle version de la politique B.R.A.V.O. a été présentée et diffusée à l'ensemble des collaborateurs afin de renforcer l'appropriation de ces engagements et de poursuivre la construction d'une culture d'entreprise commune, fondée sur la performance collective, la responsabilité et l'amélioration continue.

- B

Bâtir une culture qualité forte et durable
L'entreprise s'engage à bâtir une culture de la qualité et du développement durable, en formant, informant et sensibilisant l'ensemble des collaborateurs aux enjeux de la qualité, de la sécurité des aliments et de la RSE. À travers des actions concrètes de montée en compétences et de partage des bonnes pratiques, elle favorise l'appropriation des engagements en matière de qualité et de RSE. Chaque collaborateur est acteur du respect des bonnes pratiques. Cette dynamique est soutenue par la réalisation régulière d'inspection qualité usine servant d'indicateur pour l'évaluation de notre Food Safety Culture (FSC) et de permettre de piloter collectivement les progrès. Il est associé à un indicateur d'écoute client qui traduit l'évolution et la diffusion de la FSC. L'engagement qualité-RSE s'inscrit au service de toutes nos parties prenantes et renforce la cohérence de notre modèle.
- R

Respecter notre environnement et limiter notre empreinte
L'entreprise agit concrètement pour réduire son impact environnemental et son empreinte carbone à toutes les étapes de son activité. Elle met en œuvre une gestion rigoureuse des déchets, privilégie les circuits courts, le sourcing responsable et les certifications, tout en intégrant un management actif de l'énergie dans une logique d'amélioration continue et de responsabilité collective.
- A

Améliorer en continu la qualité et la durabilité de nos produits
L'entreprise veille à garantir la légalité et l'authenticité des produits fabriqués conformément à la sécurité alimentaire, la réglementation en vigueur, les cahiers des charges clients, les normes et référentiels, tout en s'engageant dans une dynamique d'amélioration continue. Elle sélectionne ses matières premières et fournisseurs selon des critères stricts de qualité, de durabilité et d'éthique, favorise les achats responsables et l'écoconception, et travaille sur la reformulation progressive des recettes ("cleaning") respectueuse des attentes de la société.
- V

Veiller à la sécurité, au bien-être et à l'engagement de chacun
L'entreprise place l'humain au cœur de sa performance, en agissant pour la sécurité, la santé et le bien-être de tous ses collaborateurs. Elle investit dans des équipements pour réduire la pénibilité, développe la formation continue, favorise l'engagement individuel et collectif, et encourage la promotion interne. Elle s'engage à garantir un environnement de travail inclusif, éthique et épanouissant, où chacun peut contribuer pleinement au projet d'entreprise, à la démarche qualité et RSE.
- O

Optimiser notre performance industrielle en conservant notre ancrage local
L'entreprise pilote sa performance à travers des indicateurs RH précis (accidents, absentéisme, turnover...), investit dans des équipements adaptés, et valorise les compétences internes. Elle agit également en tant qu'acteur économique et social responsable sur son territoire, en favorisant les partenariats locaux et la création de valeur partagée. Elle veille à préserver un modèle indépendant, familial et responsable, renforçant ainsi sa performance globale, sa pérennité et son image auprès des parties prenantes.

Nos valeurs

L'HÉRITAGE FAMILIAL

L'INNOVATION AU CŒUR DE NOS ACTIVITÉS

LA SOLIDARITÉ ENTRE TOUS

LE BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS



Identifier et écouter nos parties prenantes

Nos parties prenantes au cœur de notre réflexion

Les activités de Gendreau interagissent avec de nombreux acteurs : collaborateurs, clients, consommateurs, fournisseurs, pêcheurs, partenaires institutionnels, financiers ou encore associations.

Leurs attentes et les enjeux qui les concernent influencent directement ou indirectement notre activité. Les prendre en compte est essentiel pour construire une démarche RSE cohérente avec les réalités de notre entreprise et de son environnement.



On vous raconte 2025



ON A OUVERT NOS PORTES... 3 FOIS !

Lors de l'évènement Printemps de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en accueillant **196 visiteurs** et lors des Journées Régionales des Visites d'Entreprise avec **114 personnes** qui ont découvert notre conserverie.

Mais également à l'occasion de la **fête des voisins** le 23 mai avec 18 visiteurs !



ON S'EST (BIEN) ENGAGÉ !

Le groupe Gendreau soutient plusieurs initiatives solidaires et environnementales tout au long de l'année. Dans le cadre de la lutte contre le cancer, plus de 20 collaboratrices ont participé à une marche de 7 km pour **La Joséphine**, tandis que 99 personnes se sont mobilisées lors du **défi inter-entreprises Kiplin** au profit de **l'Institut de Cancérologie de l'Ouest**, permettant à l'entreprise de terminer à la première place du challenge.

Pour la préservation des océans, **une opération de collecte de déchets** a été organisée avec l'association que nous soutenons **Project Rescue Ocean**.

Enfin, des dons de denrées alimentaires ont été acheminés vers **Mayotte** et une **collecte de jouets** a été organisée à l'occasion des fêtes de fin d'année.



ON A FESTOYÉ

À notre traditionnelle réunion annuelle à laquelle nous avons partagé un repas tous ensemble et des animations.

ON A PRIS DU GRADE



Nos enjeux



Notre mission RSE

Nous transmettons notre savoir-faire hérité à nos hommes et nos femmes pour continuer d’innover afin d’offrir des produits alimentaires plus responsables 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.



1- PROPOSER DES PRODUITS PLUS RESPONSABLES



2- ENGAGER ET S’ENGAGER AUPRES DE NOS PARTIES PRENANTES



3- VALORISER NOTRE MODÈLE UNIQUE





PROPOSER DES PRODUITS PLUS RESPONSABLES



En tant qu'acteur agroalimentaire historiquement lié aux ressources naturelles et maritimes, **le groupe Gendreau est conscient de sa responsabilité et de la nécessité d'inscrire son développement dans une logique de pérennité.**

Face aux enjeux climatiques, à l'évolution des attentes des consommateurs et aux nouvelles habitudes alimentaires, le groupe fait évoluer ses pratiques afin de proposer des produits de qualité, plus en phase avec les enjeux environnementaux, nutritionnels et sociétaux actuels.

Cette dynamique se traduit notamment par un travail autour de **la réduction de l'empreinte carbone, de l'amélioration nutritionnelle des recettes, de la maîtrise des impacts liés aux emballages et à la production, ainsi que par une attention portée aux filières d'approvisionnement et à l'ancrage local.**

Convaincu que l'industrie agroalimentaire a un rôle clé à jouer dans les transitions à venir, le groupe Gendreau souhaite contribuer, à son échelle, à une alimentation adaptée aux attentes des nouvelles générations de consommateurs.





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 plus responsables et sûrs, ou de prendre en compte le respect des ressources, nous faisons le choix d'une **alimentation plus responsable, du sourcing à l'assiette.**



Pour garantir à nos clients et consommateurs des **produits sûrs**, satisfaire aux **exigences réglementaires** et plus, notre entreprise a mis en place une politique qualité : nous sommes certifiés IFS V8 (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.



10,9%
de références produits sous signe de qualité (label rouge, Pavillon de France, MSC, bio, etc)

2001 : 1ère conserverie à obtenir le Label Rouge pour un poisson sauvage, la sardine
2023-2024 : homologation Label Rouge pour les conserves de maquereaux

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.



**SAINT GILLES
CROIX DE VIE**

98,4%
des sardines sont débarquées de Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Toutes nos sardines entières à l'exception des filets proviennent du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, que ce soit de notre flotte de bateaux ou des autres bateaux du port.





Garantir des achats responsables

Structurer nos relations fournisseurs

Le Groupe Gendreau s’est doté d’une **politique d’achats responsable** afin de formaliser les principes qui encadrent ses relations avec ses fournisseurs.

Cette politique rappelle nos attentes en matière d’éthique, de qualité, de conformité réglementaire, de responsabilité sociale et environnementale, ainsi que de transparence dans les pratiques commerciales. Elle constitue un cadre de référence intégré dans nos relations et pris en compte dans nos échanges et négociations avec nos partenaires.

PTous les thons Listao utilisés pour nos produits de marques distributeurs sont issus de pêcheries certifiées **Dolphin Safe et Juvenile Tuna Safe**. Ces référentiels garantissent des pratiques de pêche visant à éviter la capture de dauphins et à limiter la pêche de thons juvéniles.



100%
Dolphin Safe



Nathalie Boudrie
Responsable achat
Gendreau

"Le rôle des achats ne se limite pas à négocier des prix. Notre mission est avant tout de garantir à l'entreprise un approvisionnement fiable, de qualité et durable, afin de sécuriser notre activité et de répondre aux attentes de nos clients et consommateurs."

Au quotidien, nous construisons des relations de confiance avec nos fournisseurs, fondées sur la transparence, l'équité et le dialogue. Cette proximité nous permet de mieux maîtriser les risques, d'assurer la conformité et la sécurité des matières premières et de contribuer à la qualité des produits fabriqués."

La RSE prend également une place croissante dans nos décisions d'achat. Nous privilégions des fournisseurs engagés dans des démarches responsables, des filières certifiées ou des approvisionnements de proximité. Nous travaillons également sur des sujets tels que le développement des circuits courts ou encore la fidélisation de nos partenaires sur le long terme."

Notre objectif est de contribuer à la performance durable de l'entreprise tout en accompagnant l'évolution des attentes de nos clients, de nos consommateurs et de notre environnement."

Mieux connaître nos fournisseurs

Dans le cadre de notre démarche RSE, un questionnaire est progressivement déployé auprès de nos fournisseurs afin de mieux connaître leurs pratiques et leur niveau d’engagement sur les enjeux sociaux, environnementaux et éthiques.

Cette démarche permet d’obtenir une première évaluation de maturité RSE et d’identifier certains axes de vigilance.

À ce jour, la note moyenne obtenue par nos fournisseurs est de 2,25 / 3.



61,5%
des viandes de nos
recettes sont
issues de France

88%
de nos fournisseurs ont une note avec
un niveau d’engagement supérieur ou
égal à 2 /3

INDICATEURS	Objectifs 2030	2023	2024	2025
% de fournisseurs avec un niveau d'engagement supérieur ou égal à 2 (questionnaire RSE)	90%	72%	68,7%	88%
% de références produits sous signe de qualité (Label rouge, Pavillon de France, MSC, bio, vegan...)	25%	21%	22%	10,9%
% de viandes issues de France			64%	61,5%
% des approvisionnements de sardines entières seront toujours sur Saint-Gilles-Croix-de-Vie	100%	95,7%	96,4%	98,4%





Garantir des achats responsables

Une pêche artisanale avec nos chaluts pélagiques

Depuis 2019, la **société Gendreau exploite 2 sardiniers pélagiques de 14 m**, dédiés à la pêche côtière, basés à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en association avec un patron pêcheur au sein d'un groupement d'armement La Belle Alliance.

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, notamment avec une optimisation des espaces intérieurs et en navigation.

Une pêche de saison

La pêche à la sardine se pratique uniquement en saison, de mai 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 avril, pour respecter la biodiversité et favoriser la reproduction du poisson et son grossissement.



98,4%

de nos sardines emboîtées sont débarquées à Saint-Gilles-croix-de-Vie dont



70%

sont pêchées par nos propres bateaux.



Fraîcheur garantie

Les sardiniers sont équipés de cuves tampons d'eau de mer réfrigérées où les sardines sont plongées à 0° (refroidissement immédiat).



Pêche en pleine eau

Nos bateaux tirent un filet en pleine eau, c'est-à-dire qu'ils ne touchent pas et ne râclent pas le fond. **Trait de chalut de maximum 30 min = 0 raclage des fonds**



Pêche en journée

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



Équipés de "Pingers"

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



Patron pêcheur Jérémie Chagnolleau



Nous pratiquons de la pêche artisanale.

CIRCUIT COURT :



PÊCHE ARTISANALE



DÉBARQUEMENT AU PORT



CONSERVERIE

2026

NEW



Depuis **février 2026** Gendreau est partenaire de 2 nouveaux sardiniers de **12 m**, "**Le Balbuzard**" commandé par **Jérémie Archambaud** et le "**Prisci Va**" dont le capitaine est **Anthony Cornevin**.



Garantir des achats responsables

Pérennisation d'une filière historique de pêche

Depuis plus d'un siècle, la sardine façonne l'identité de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Port de pêche historique de la façade Atlantique, la ville a vu se développer dès le XIX^e siècle une importante activité sardinière, portée par les marins, les sardinières et les conserveries locales. À la fin des années 1800, Saint-Gilles-Croix-de-Vie comptait jusqu'à 13 conserveries de sardines. **Aujourd'hui, Gendreau est la dernière conserverie encore en activité sur le territoire.** Cette histoire, profondément ancrée dans la culture locale, constitue bien plus qu'un héritage industriel : elle représente un patrimoine vivant que la conserverie Gendreau contribue à préserver et à faire rayonner depuis 1903.



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 sardinières de France avec plus de 2 000 tonnes pêchées chaque année.



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.



Dernière conserverie sardinière en activité à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, la société Gendreau contribue depuis au maintien de la filière pêche locale et du savoir-faire maritime du territoire. En 2025, **100 % des sardines entières** utilisées par la conserverie proviennent du port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, permettant de garantir fraîcheur, traçabilité et proximité avec les marins-pêcheurs locaux. Cette relation historique participe également à la valorisation de la pêche sardinière vendéenne, avec **une rémunération des pêcheurs Gendreau supérieure d'environ 15 % à celle pratiquée en Bretagne.**



En janvier 2026, **la conserverie Gendreau a obtenu une nouvelle fois le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)**, distinction d'État attribuée aux entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Ce label reconnaît la singularité du savoir-faire historique de la conserverie, notamment **la préparation traditionnelle des sardines réalisée à la main, la transmission des gestes techniques entre générations, ainsi que la capacité de l'entreprise à préserver un patrimoine industriel rare tout en le faisant évoluer avec son temps.**

Cette distinction vient également saluer l'engagement de Gendreau dans la valorisation du patrimoine maritime vendéen et dans la préservation d'un métier emblématique du territoire gillocrucien.

Transmettre et faire vivre le patrimoine sardinier

Ouvert à Saint-Gilles-Croix-de-Vie depuis 2018, **l'Atelier de la Sardine** a été imaginé comme un lieu de transmission et de valorisation du patrimoine maritime local.

À travers un parcours immersif mêlant musée, contenus interactifs, espace de dégustation et témoignages, les visiteurs découvrent l'histoire de la pêche sardinière, le travail des sardinières, les gestes traditionnels de la conserverie ainsi que l'évolution du port et du territoire.

Accessible gratuitement toute l'année, ce lieu traduit la volonté du groupe Gendreau de **transmettre un savoir-faire rare, sensibiliser le grand public à l'histoire de la sardine vendéenne et contribuer au rayonnement culturel de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.**



Le bien-être animal : une démarche collective

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

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/m2 62,3% ≤38kg/m2 100% ≤42kg/m2 normes UE	8% ≤30kg/m2 80% ≤38kg/m2 100% ≤42kg/m2 normes UE	35% ≤30kg/m2 46% ≤38kg/m2 100% ≤42kg/m2 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 étourdies 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%

Accompagner l'amélioration des pratiques en matière de bien-être animal

Le bien-être animal constitue un enjeu de plus en plus important pour les consommateurs et les acteurs de l'agroalimentaire. Dans ce contexte, Gendreau s'est engagé à mieux comprendre les pratiques de ses filières d'approvisionnement et à accompagner leur évolution.

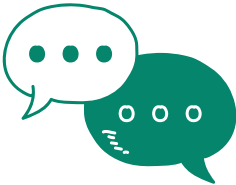
En 2025, un questionnaire spécifique a été déployé auprès de nos fournisseurs de viandes de volaille afin d'évaluer leur niveau de maturité sur les principaux critères de bien-être animal et d'identifier les axes de progrès possibles.

L'entreprise poursuit son travail de sensibilisation auprès de ses partenaires autour des critères du référentiel European Chicken Commitment (ECC). En tant que transformateur, notre capacité à répondre pleinement à ces exigences dépend également des pratiques mises en œuvre par l'ensemble des acteurs de la filière.

Cette démarche s'inscrit dans une logique d'amélioration continue, fondée sur le dialogue, la transparence et la progression collective des filières d'approvisionnement.



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.





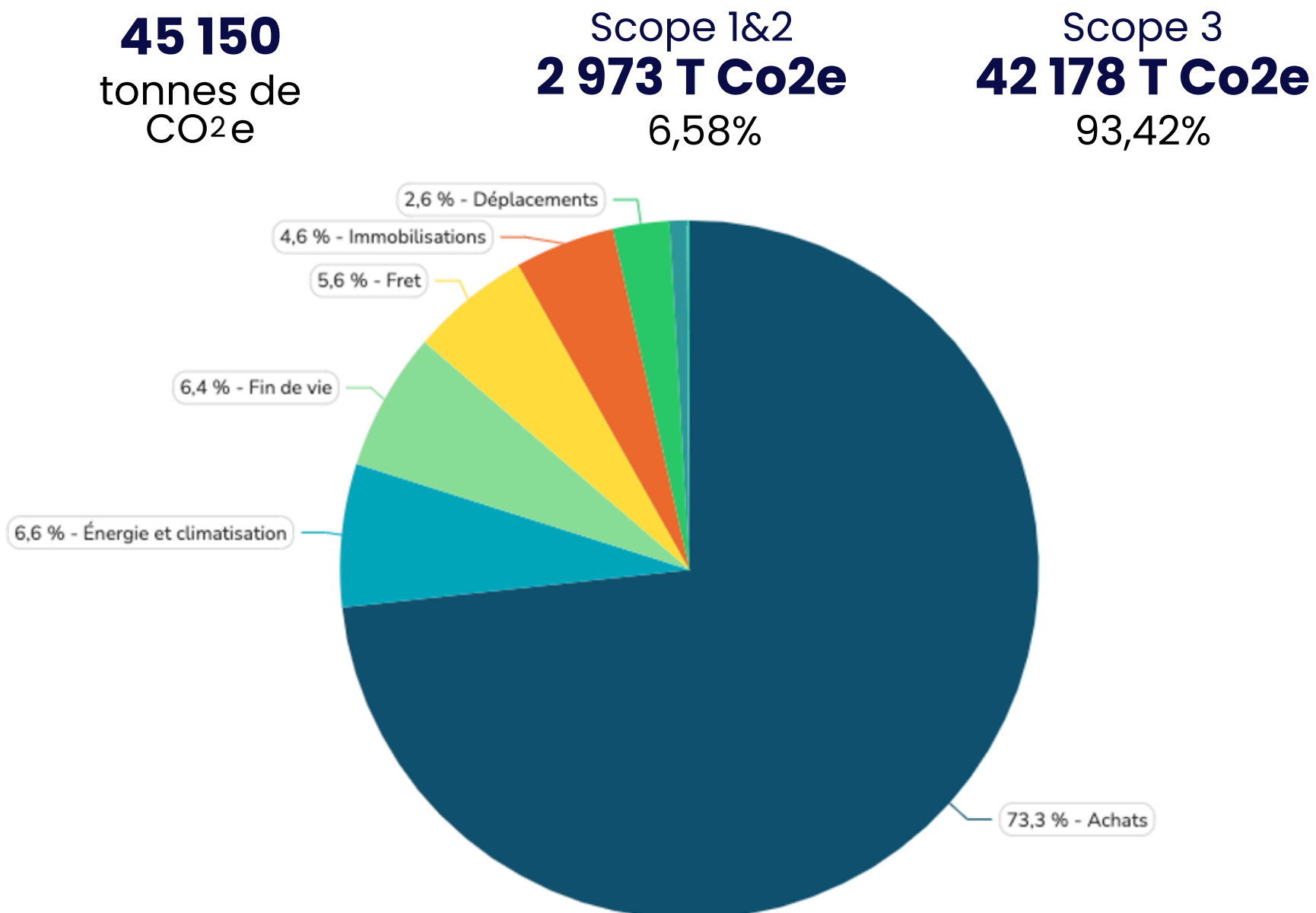
Réduire et compenser notre empreinte carbone

Notre trajectoire climat

Conscient des enjeux climatiques qui impactent directement les ressources naturelles, les filières alimentaires et les activités maritimes, **la société Gendreau a réalisé en 2024 son premier Bilan Carbone® sur l'année 2023** portant sur l'ensemble de ses activités conserverie et plats cuisinés, en scope 1, 2 et 3.

Cette démarche constitue une première étape essentielle pour mieux comprendre les principales sources d'émissions de gaz à effet de serre liées à notre activité et identifier les leviers d'amélioration prioritaires.

Le bilan réalisé sur l'année de référence 2023 met en évidence une empreinte carbone globale de 45 150 tonnes de CO₂e.



Les principaux postes d'émissions identifiés concernent :

- les achats de matières premières et d'emballages (73 % des émissions),
- les consommations d'énergie ainsi que la fin de vie des emballages.

Ces résultats soulignent les spécificités de notre secteur agroalimentaire, où l'impact environnemental des produits se situe majoritairement en amont de la production, au niveau des ingrédients, des emballages et des filières d'approvisionnement.

Pour Gendreau, cette démarche s'inscrit dans une logique d'amélioration continue et de transition progressive de ses activités.

Nos objectifs à horizon 2030

- Réduire de 10 % nos consommations d'électricité et de gaz
- Réduire de 20 % nos consommations d'eau

Ces engagements s'appuient notamment sur **l'amélioration de la performance énergétique de nos équipements industriels, l'optimisation de nos consommations et la sensibilisation des équipes aux enjeux environnementaux.**

INDICATEURS	Objectifs 2030	2023	2024	2025
Consommation d'électricité	-10% électricité	3164227 Kwh	3126135 Kwh	3218497 Kwh 0% (VS 2023)
Consommation de gaz	-10% gaz	6619307 Kwh	7244007 Kwh	7085228 Kwh + 8.45% (VS 2023)
Consommation d'eau	-20% eau	87565 m3	85078 m3	78322 m3 -11,17% (VS 2023)





Réduire et compenser notre empreinte carbone

Des actions concrètes pour réduire nos impacts

Afin d’accompagner ces objectifs, plusieurs **actions concrètes** ont déjà été **engagées sur nos sites de production afin de limiter nos consommations d’énergie et d’eau et d’améliorer l’efficacité de nos équipements industriels.**

La conserverie Gendreau a notamment mis en place un système de récupération des eaux chaudes issues des autoclaves afin d’alimenter certains usages internes, comme le nettoyage ou le lavage des mains hors contact alimentaire.

Les procédés industriels ont également été optimisés avec un circuit fermé pour la décongélation des maquereaux, permettant de mieux maîtriser les consommations d’eau.

Plusieurs actions de performance énergétique ont également été déployées, parmi lesquelles :

- l’optimisation des températures de stockage frigorifique,
- le remplacement progressif des éclairages par des LED,
- l’installation de sèche-mains,
- l’isolation des conduites vapeur et des vannes grâce à des matelas isolants afin de limiter les déperditions thermiques,
- l’optimisation des cycles des autoclaves afin de maximiser leur taux de remplissage,
- la mise en place d’un circuit fermé pour la décongélation des maquereaux avec renouvellement maîtrisé de l’eau.

La conserverie Gendreau dispose par ailleurs d’une station de pré-traitement dédiée au traitement des eaux de rejets industrielles avant leur évacuation. Les boues générées par cette station sont traitées en méthanisation par la suite.

PROJETS 2026– 2027

- Nouvelle station de pré-traitement
- Passage du système de gestion des déchets sardines par l’air à la place de l’eau
- Étude de retraitement des boues de stations en biocarburant



isolation des conduites vapeur et des vannes grâce à des matelas isolants



Sèche-mains Dyson



Éric LIMOZIN
Directeur industriel

« En 2026, nous poursuivons nos actions pour la maîtrise de nos consommations énergétiques. Par exemple, nous sommes sur une tendance de consommation inférieure à 1,5 l d’eau par unité produite. En 2025, nous étions à 1,65 l et en 2024 à 1,8 l. Nous avons diminué nos consommations en 2 ans de 10,5 %. Le projet de recyclage des eaux de stérilisation en 2027 devrait permettre de gagner encore 10 %. Avec l’aide d’un bureau d’études, nous allons étudier d’autres pistes de réduction de nos consommations.

Cet été 2026, nous mettons en service l’installation d’évacuation de nos déchets d’étêtages de sardines sous vide. Ce nouveau processus soulagera notre station de prétraitement, car le système précédent utilisait de l’eau et cette eau souillée était rejetée à la station. Cela aura donc aussi un impact sur nos consommations d’eau.

En parallèle, une étude est en cours pour le retrofit de notre station de prétraitement qui est vieillissante, avec un objectif d’installation courant 2027.

D’ici le printemps 2027, nous devrions installer une nouvelle ligne de conditionnement des boîtes métalliques en carton non filmé. Nous supprimerions ainsi 11,5 t de film. Ce nouveau processus permettrait de réduire notre empreinte carbone de 40 t équivalent CO2.

La réduction de notre impact environnemental s’accélère. »





Réduire et compenser notre empreinte carbone

Réduire et valoriser nos déchets

Afin de limiter la part de déchets non valorisés, Gendreau s'appuie sur un partenaire spécialisé chargé de collecter, trier et orienter les différents flux vers les filières de traitement les plus adaptées.

Cette démarche permet de **favoriser au maximum le recyclage et la valorisation des matières issues de nos activités.**

En 2025 + de 93 % de nos déchets sont valorisés.

Les huiles alimentaires usagées font notamment l'objet d'une collecte spécifique. En 2025, **81 tonnes ont ainsi été récupérées puis traitées afin d'être valorisées en biocarburant.**

Le biodiesel obtenu est ensuite incorporé au gazole distribué en station-service, contribuant ainsi à donner une seconde vie à cette ressource.

81 tonnes
d'huile valorisées en
biocarburant.



TABLEAU D'ÉTAT DES LIEUX SUR NOS DÉCHETS

Indicateurs	Objectifs 2030	2023	2024	2025
Pourcentage de déchets valorisés	95%	NC	93%	94%
Tonnage déchets fermentescibles % déchets fermentescibles / tonnage plats fabriqués	100 < 4%	285,6 soit 10,55%	130,5 soit 4,09%	88,74 soit 2,93%
Tonnage DIB % tonnage DIB/ tonnage mise en œuvre	100 soit 1,5%	101,19 soit 1,47%	88,7 soit 1,28%	84,34 soit 1,25%

2025
94%
de nos déchets
sont valorisés



2030
95%
de nos déchets
seront valorisés

CE QUE NOUS PRODUISONS EN DÉCHETS ET LEUR TRAITEMENT



Huiles



Revalorisées
en bio carburant



Fermentescibles



Méthanisation



Déchets
organiques
poissons



Huiles et farine
pour aquaculture



Plastiques
rigides



Broyage pour
réintégration dans
le circuit de plasturgie



Plastiques
souples



Recyclage et
nettoyage pour
réintégration circuit
plasturgie



Cartons



Recyclage
organique



Déchets
ultimes



Enfouissement



des huiles utilisées en production
sont recyclées !





Réduire et compenser notre empreinte carbone

Réduire l'impact de nos emballages

Les emballages jouent un rôle essentiel dans la protection des produits, leur conservation et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Gendreau poursuit une démarche d'amélioration continue visant à réduire leur impact tout en garantissant la qualité et la sécurité des aliments.

Plusieurs actions ont été engagées afin de diminuer les quantités de matières utilisées et de favoriser des solutions plus sobres.

Des emballages plus légers

Les barquettes de nos plats cuisinés ont fait l'objet d'un travail d'allègement permettant de réduire leur poids de 5 à 15 % selon les références. À volume équivalent, cette évolution représente une économie potentielle de **22,5 tonnes de plastique par an**.

Nos étuis carton sont quant à eux composés de **90 à 95 % de fibres recyclées**, garantissant une gestion responsable des ressources forestières.

Projet en cours

Réduire les emballages de transport

À horizon 2027, Gendreau prévoit **la suppression du film plastique** utilisé autour des prêts-à-vendre de sardines, maquereaux et tartinables. Cette évolution nécessitera un investissement industriel dédié et s'accompagnera d'une adaptation des emballages carton afin de garantir le maintien et la protection des produits durant le transport.

Par ailleurs, les prêts-à-vendre ont déjà évolué il y a quelques années déjà vers des cartons bruns non imprimés.



Objectif 2027 : suppression du film plastique des prêts-à-vendre. Soit une réduction estimée de 11,550 Tonnes de film



Favoriser la circularité des matériaux

Les conserves en acier et en aluminium utilisées pour nos produits sont **100 % recyclables** et peuvent être recyclées à plusieurs reprises sans perte de leurs propriétés.



100 %
des boîtes de conserve recyclables

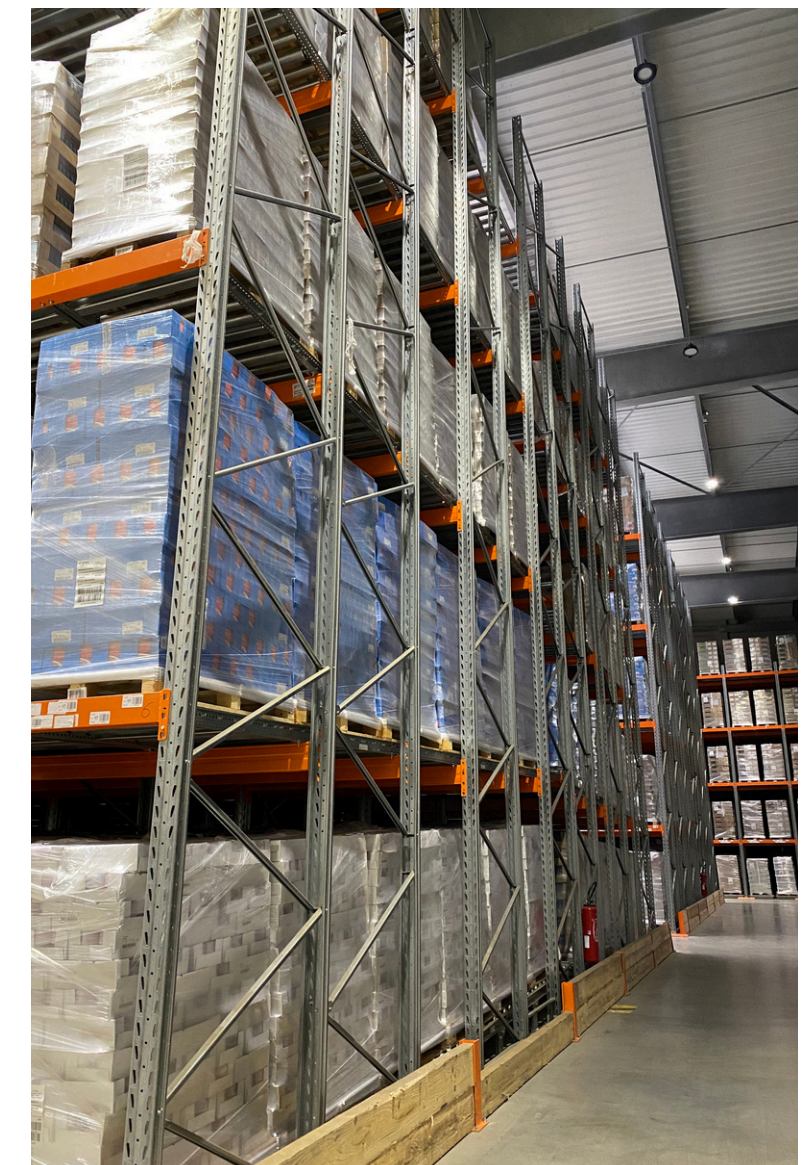
Au sein de nos sites, une attention particulière est également portée à la gestion des emballages logistiques.

- Les palettes endommagées sont collectées, réparées lorsque cela est possible puis remises en circulation. Lorsqu'elles ne peuvent plus être réutilisées, elles sont broyées et valorisées sous forme de combustible.
- Les palettes Europe font quant à elles l'objet d'un système d'échange 1 pour 1 avec nos clients.

Enfin, les films plastiques issus de nos activités logistiques sont triés puis orientés vers une filière de recyclage dédiée.

22,5
tonnes de plastique évitées grâce à l'allègement des barquettes

90 à 95 %
de fibres recyclées dans nos étuis carton





Réduire et compenser notre empreinte carbone

Notre politique anti-gaspillage

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

INDICATEUR	Objectifs	2023	2024	2025
Volume de nos produits en dons	Minimum 0.10% de dons par an / au chiffre d'affaires	0.03%	0.10%	0.031%*

Nous avons connu en 2025 une très forte hausse des commandes sur nos sardines ce qui a engendré des ruptures pendant plusieurs mois sur nos produits et donc une baisse de nos dons.

DONS AUX ASSOCIATIONS NATIONALES



DONS AUX COLLABORATEURS

- Boîtes cabossées
- Nouveautés en avant-première
- Erreur de dosage
- 2 fois par an



220
personnes en bénéficient
chaque année

18 476 boîtes
données en 2025
soit 22 517 €

DONS AUX ASSOCIATIONS LOCALES (sportives, culturelles, écoles...)

Tout au long de l'année, les associations du territoire nous sollicitent pour obtenir des dons de produits pour leurs événements sportifs, culturels ou d'animations d'école. Les domaines et publics sont variés, du championnat de char à voile jeunes au festival de musique hardcore, en passant par le club de vélo, tout le monde bénéficie de nos sardines !



Un soutien exceptionnel à la population de Mayotte

En 2025, la solidarité portée par Gendreau a pris une dimension particulière à la suite du passage du cyclone Chido à Mayotte. Afin de venir en aide aux populations touchées, l'entreprise s'est mobilisée aux côtés de l'association 976 Allo Saad, engagée auprès des personnes âgées et des familles en difficulté sur l'île. En partenariat avec le Super U de Belleville-sur-Vie, trois conteneurs de **produits de première nécessité** ont ainsi été expédiés vers Mayotte. Cette opération a permis d'acheminer des denrées alimentaires, de l'eau, des couches et du matériel sanitaire afin de répondre aux besoins les plus urgents.



L'équipe d'Allo Saad avec Marion Lorne et Emmanuel Collet

175 000 €
de dons de boîtes de conserve





Réduire et compenser notre empreinte carbone

Être 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 et des campagnes de sensibilisation**, nous faisons en sorte que chacun puisse comprendre nos engagements, contribuer à notre démarche et en devenir acteur.

De la même façon, afin de faire progresser notre démarche RSE et d'anticiper les évolutions de notre secteur, nous réalisons une **veille régulière** sur les enjeux réglementaires, environnementaux, sociaux et qualité. Cette veille s'appuie sur des points d'actualité mensuels, la participation à des webinaires, des rencontres avec d'autres entreprises, des ateliers de travail ainsi que la participation à différents événements professionnels. Ces échanges nous permettent d'enrichir nos pratiques, de partager les retours d'expérience et de rester informés des évolutions qui impactent nos activités.



Participation de M.Gendreau au Festival Think Forward à La Baule (44) le 07 octobre 2025

18 participations à des webinaires RSE



Atelier d'adaptation climatique BPI France - 16 décembre 2025



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
Questionnaires RSE
Politique d'achat responsable
Cahier des charges



INDICATEURS	Objectifs 2030	2023	2024	2025
Sensibilisation de nos salariés	100% de nos collaborateurs ont reçu toute l'information sur la RSE de leur entreprise		100%	100%
À l'écoute de nos parties prenantes	Interroger nos consommateurs finaux 2 fois par an	2	3	5





Réduire et compenser notre empreinte carbone

Préserver les océans, notre responsabilité collective

Depuis plus de 120 ans, l'histoire de Gendreau est intimement liée à la mer. Nos activités, notre savoir-faire et notre ancrage territorial se sont construits autour de cette ressource exceptionnelle qui fait vivre des générations de pêcheurs, de conserveurs et de femmes et d'hommes passionnés.

Notre activité dépend directement de la qualité des écosystèmes marins, leur préservation est une responsabilité collective. **C'est dans cet esprit que Gendreau est devenu, en avril 2025, mécène de l'association Project Rescue Ocean à hauteur de 8 500 €.**



Cette association reconnue d'intérêt général agit partout en France et à l'international pour **protéger les océans à travers des actions de dépollution, de sensibilisation et d'éducation à l'environnement. Membre du programme UNESCO Green Citizens**, elle œuvre notamment auprès des jeunes générations afin de les sensibiliser aux enjeux liés à la protection des milieux marins et à la réduction des déchets.

Préserver les océans, c'est aussi préserver une partie de notre histoire et de notre avenir.



Ce partenariat s'est traduit dès 2025 par plusieurs actions concrètes :

- l'organisation d'une opération de ramassage de déchets sur le littoral
- des actions de sensibilisation auprès de nos collaborateurs.

Au-delà des déchets collectés, ces initiatives ont permis de mieux **comprendre les impacts de nos comportements sur l'environnement et de rappeler que chacun peut agir à son échelle.** À travers ce mécénat, **Gendreau souhaite contribuer à la protection des océans tout en soutenant une association dont les valeurs de transmission, d'engagement et d'action font écho à celles de l'entreprise.**



Grâce à notre soutien, l'association a pu œuvrer et nous avons contribué à leurs résultats :

10,8
tonnes de déchets collectés

912
enfants sensibilisés à la protection des océans

11
tonnes de CO₂ évitées

900
mégots ramassés, soit 450 m³ d'eau préservés

INDICATEUR	Objectifs	2023	2024	2025
Engagement pour la préservation des océans	2 actions compensatoires par an pour limiter l'impact	0	0	1
	8 k€ de don à une association pour aider à la préservation des océans	0	0	8 500 €





L'innovation au service du goût, de la nutrition et de la simplicité

La R&D contribue activement aux engagements RSE du groupe en développant des recettes conciliant plaisir, qualité nutritionnelle et prise en compte des enjeux environnementaux.

Notre priorité : proposer des produits bons, gourmands et appréciés des consommateurs. Cette exigence de qualité se traduit également par la recherche d'ingrédients différenciants.

1 – L'amélioration continue au cœur de notre démarche

Dans une démarche d'amélioration continue et d'innovation, Gendreau réalise régulièrement des études terrain, tests de concepts, dégustations consommateurs et enquêtes quantitatives. En 2025, ces dispositifs ont permis d'optimiser les recettes existantes, d'évaluer la perception des innovations après leur lancement en magasin et d'orienter le développement de futurs produits en phase avec les attentes des consommateurs.

En 2025, **un audit de gamme sur 15 recettes, pour notre marque La Cuisine d'Océane**, a été mené pendant plusieurs mois auprès de nos collaborateurs et de nos clients.

À travers des dégustations et des questionnaires d'évaluation, cette démarche a permis d'identifier des pistes d'amélioration concrètes. À la suite des retours recueillis, plusieurs recettes ont été ou sont actuellement retravaillées afin de **renforcer leur gourmandise et leurs qualités gustatives, d'améliorer leur Nutri-Score et de simplifier leur liste d'ingrédients.**

En 2026, nous poursuivons ce travail en reformulant plusieurs recettes à partir des retours consommateurs, tout en recherchant systématiquement une amélioration du Nutri-Score.

60
personnes
interrogées
lors de l'audit de
gamme

“ **L'amélioration continue du profil nutritionnel et gustatif de nos produits constitue un axe majeur.** ”

84,8%
de nos recettes sont
en Nutri-Score A/B

Au quotidien

Panel en interne (dégustation organoleptiques)	Visites régulières en magasin par les chefs de secteurs
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

L'écoute ne s'arrête pas au lancement des produits.

À la suite de la commercialisation de la nouvelle gamme Bonne Nature composée d'ingrédients 100 % français, **une enquête terrain a été menée en magasin** afin d'évaluer son attractivité auprès des consommateurs et de nourrir nos réflexions pour les futures innovations de la marque.





L'innovation au service du goût, de la nutrition et de la simplicité

La simplification des listes d'ingrédients est également au cœur de notre démarche. À chaque développement ou rénovation produit, une version sans additifs est systématiquement étudiée.



Le service recherche et développement œuvre pour proposer des recettes originales, gourmandes et plus équilibrées.



2- La végétalisation de l'offre se poursuit sur les plats

La Cuisine d'Océane compte à présent 4 recettes sans protéines animales ou végétalisées, trois recettes italiennes : Pasta alla Parmigiana, Pasta all'Arrabbiata et Pasta alla Bolognese végétalisée à 30 %, ainsi qu'une recette exotique : le dahl de lentilles corail.

Cette démarche vise à **réduire l'empreinte carbone des recettes** tout en conservant les codes gustatifs appréciés des consommateurs, sans nécessairement mettre en avant un positionnement végétal.



Le consommateur au cœur de l'innovation

À l'occasion du lancement de la gamme italienne La Cuisine d'Océane en avril 2026, une offre exclusive sur le marché des plats cuisinés appertisés, plusieurs études ont été menées tout au long du développement des produits.

263
personnes interrogées
en 2025

- 1- Une première étude quantitative en ligne a permis de tester l'intérêt des consommateurs pour une gamme inspirée des saveurs italiennes.
- 2- Une seconde étude a ensuite été réalisée afin d'évaluer la pertinence des packagings avant leur lancement.
- 3- Enfin, un panel de dégustation a permis d'évaluer les qualités organoleptiques des recettes développées par le service R&D.

À chaque étape du projet, l'avis des consommateurs a guidé les choix de développement. Une démarche essentielle pour proposer des innovations en adéquation avec les attentes du marché.

NEW



Nous privilégions par ailleurs les matières premières d'origine France lorsque les filières d'approvisionnement le permettent, ou à défaut des approvisionnements européens.

Toutes nos recettes sont pensées et réalisées en France.





L'innovation au service du goût, de la nutrition et de la simplicité

3- Les conserves de poisson au cœur de l'innovation

Les tendances alimentaires constituent une source d'inspiration importante pour le service de R&D. Plusieurs projets sur les conserves de poissons ont ainsi émergé, des nouveautés sur les sardines et maquereaux.

- 1 référence au naturel pour le maquereau, une saveur de plus en plus recherchée par les consommateurs en quête de produits sains qui est le second critère de choix dans les conserves de poisson.
- 1 boîte de sardines marinade citron sans arête, une demande grandissante pour plus de praticité et de confort lors de leur dégustation
- 2 nouveautés chez Bonne Nature avec nos deux références ingrédients 100 % français, l'origine FR au coeur de cette gamme



Pour La Perle des Dieux, une collaboration a été mise en place avec le domaine Jolibois, producteur d'huile d'olive en Provence, afin de développer des sardines avec de l'huile d'olive d'exception. Des huiles essentielles sont également utilisées, permettant d'apporter de nouvelles notes aromatiques et des ingrédients naturels.

Ecrin La Perle des Dieux
& Domaine de Jolibois



Léna BRIENS
Responsable du service
recherche & développement

« Contrairement à ce que l'on imagine souvent, l'innovation ne consiste pas uniquement à créer de nouvelles recettes. Une grande partie de mon travail consiste à améliorer en permanence celles qui existent déjà. L'objectif est de proposer des produits toujours plus qualitatifs, plus simples et mieux adaptés aux attentes des consommateurs.

Mon quotidien est très varié. Je travaille en étroite collaboration avec l'ensemble des services de l'entreprise : la production, la qualité, les achats, le marketing ou encore le commerce. Une même journée peut mêler des essais en laboratoire, des dégustations, du suivi en atelier ou des échanges avec nos fournisseurs et nos clients. Cette diversité est ce qui rend le métier particulièrement stimulant.

Nous sommes également constamment à l'écoute de notre environnement. Comprendre les attentes des consommateurs, suivre les tendances du marché ou identifier de nouveaux ingrédients fait partie intégrante de notre démarche d'innovation.

Aujourd'hui, l'un de nos principaux enjeux est la reformulation des recettes. Avec mon équipe, nous cherchons à améliorer leur profil nutritionnel tout en préservant ce qui compte le plus : le plaisir gustatif. Cela passe notamment par l'optimisation du Nutri-Score, la réduction du sel ou de certains additifs lorsque cela est possible, ainsi que par la simplification des listes d'ingrédients. L'innovation concerne aussi nos procédés de fabrication. Nous travaillons régulièrement à simplifier et optimiser les processus afin de faciliter le travail des équipes de production et de rendre les ateliers plus performants.

Ce que j'apprécie particulièrement dans ce métier, c'est qu'aucune journée ne se ressemble. Chaque projet apporte son lot de défis, d'apprentissages et de collaborations, ce qui rend la fonction aussi enrichissante que passionnante.





ENGAGER ET S'ENGAGER AUPRÈS DE NOS PARTIES PRENANTES



La réussite de Gendreau repose avant tout sur **les femmes et les hommes qui font vivre l'entreprise** au quotidien ainsi que sur les liens qu'elle entretient avec son territoire et son écosystème.

Former, transmettre les savoir-faire, intégrer les nouveaux collaborateurs, garantir des conditions de travail sûres et favoriser le respect de chacun constituent des priorités pour accompagner durablement le développement de l'entreprise.

Cet engagement se traduit également par une volonté de **partager notre activité**, de faire découvrir nos métiers et de **contribuer à la dynamique du territoire** à travers différentes actions menées auprès du grand public, des associations et de nos partenaires.

Parce qu'une entreprise est avant tout une aventure collective, nous veillons à créer les conditions permettant à chacun de trouver sa place et de contribuer à un projet commun.





Assurer la transmission et développer les compétences

Les femmes et les hommes qui composent Gendreau sont les premiers porteurs du savoir-faire de l'entreprise. Leur expertise, acquise au fil des années, constitue une richesse essentielle qu'il est important de **préserver et de transmettre aux nouvelles générations**.

Dans un contexte d'évolution des métiers, des technologies et des exigences réglementaires, **la formation représente également un levier majeur pour accompagner les collaborateurs dans leur quotidien** et leur permettre de développer leurs compétences tout au long de leur parcours professionnel.

Au-delà de l'acquisition de savoirs techniques, cette démarche contribue à favoriser l'autonomie, l'adaptabilité et l'évolution professionnelle de chacun. Elle participe également à la transmission des gestes, des connaissances et de la culture d'entreprise qui font la singularité de Gendreau.

Former, transmettre et accompagner les collaborateurs, c'est investir durablement dans les compétences qui permettront à l'entreprise de relever les défis de demain tout en préservant son savoir-faire.

Bilan 2025

11 428€
de coût de formation

69 296€
de coût de formation
lié à la professionnalisation

10
personnes ont été promues
en interne



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**.

PROJETS 2026

Poursuivre le recrutement

Poursuivre les efforts sur la promotion interne et sur la formation

INDICATEURS	Objectifs 2030	2023	2024	2025
Assurer la transmission et la formation	Augmenter le budget consacré à la formation / passation des compétences	60 201€	25 347€	80 724€
Améliorer les conditions de travail	Taux de satisfaction des salariées à 75% d'ici 2030	70%	70%	NC





Bien intégrer ses collaborateurs pour mieux fidéliser

À la suite des travaux menés en 2024 par le groupe de travail dédié à l'intégration, **un nouveau parcours d'accueil a été déployé en 2025** afin d'accompagner les nouveaux collaborateurs dès leur arrivée dans l'entreprise.

L'objectif est de faciliter leur prise de poste, leur permettre de mieux comprendre l'organisation de l'entreprise et favoriser leur intégration au sein des équipes.

Ce parcours s'articule autour de plusieurs étapes :

- remise d'un kit d'intégration regroupant les documents et informations utiles à l'arrivée ;
- participation à une réunion d'intégration organisée chaque mois afin de présenter l'entreprise, ses activités et ses principaux interlocuteurs ;

Afin de favoriser les échanges et créer du lien dès les premiers jours, l'arrivée de chaque nouveau collaborateur administratif est également partagée auprès des différents services à travers une fiche de présentation comprenant sa photo, son poste, sa date d'anniversaire et quelques centres d'intérêt.

12,12%
taux de turnover (hors CDD)

60
embauches en 2025



réunion d'intégration



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 2 300 € 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

Prime de cooptation
Prime de 500 € ou 1 000 €, 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





Améliorer les conditions de travail au quotidien

La qualité de vie au travail passe avant tout par des conditions de travail adaptées, sûres et respectueuses des collaborateurs. Dans un environnement industriel où certains métiers peuvent être physiquement exigeants, **Gendreau poursuit une démarche d'amélioration continue visant à réduire la pénibilité, renforcer la sécurité et faciliter le travail au quotidien.**

Cette démarche se traduit par des investissements réguliers dans les équipements et l'aménagement des postes de travail. Les projets sont menés en concertation avec les équipes afin d'identifier les situations à risque et les opportunités d'amélioration.

En 2025, plusieurs actions ont ainsi été réalisées :

- acquisition de transpalettes électriques pour faciliter les opérations de réception ;
- cartérisation des sertisseuses afin de renforcer la sécurité des opérateurs ;
- création d'un espace dédié au stationnement des vélos pour encourager les mobilités douces ;
- mise à disposition de gourdes réutilisables pour l'ensemble du personnel de production ;
- remplacement du palan de cuisson de la ligne maquereaux par un équipement doté d'une télécommande sans fil et d'un système de guidage, supprimant la nécessité pour les opérateurs de se pencher au-dessus de l'eau chaude ;
- remplacement de la goulotte anti-débordement au niveau de la doseuse à piston afin de limiter les éclaboussures et d'améliorer le confort de travail.

Ces améliorations, parfois discrètes, contribuent concrètement à renforcer la sécurité, le confort et le bien-être des collaborateurs dans leur quotidien professionnel.

79
nombre de jours sans
accidents du travail

-52%
de fréquence des arrêts de
travail par rapport à 2024



parking à vélos



cartérisation des sertisseuses

"La sécurité fait partie de notre quotidien. Mon rôle consiste à accompagner les équipes dans la prévention des risques et à faire vivre cette culture sécurité sur le terrain, au plus près des ateliers.

Au-delà des règles et des procédures, l'objectif est de sensibiliser chacun aux bons réflexes afin que la sécurité devienne l'affaire de tous. Chaque amélioration, chaque échange et chaque remontée du terrain contribuent à renforcer la maîtrise des risques et les conditions de travail.

Nous travaillons également en lien avec les équipes du site afin de partager nos retours d'expérience, nos bonnes pratiques et les actions mises en place. Cette collaboration nous permet de progresser ensemble et d'inscrire la prévention dans une démarche d'amélioration continue."



Pauline DAUVERGNE
Référente sécurité

Les points sécurité

- Démarche TMS Pro avec un groupe de salariés pour analyser les postes de travail
- Une référente sécurité
- Point hebdomadaire
- Suivi des indicateurs et analyse

INDICATEURS	Objectifs 2030	2023	2024	2025
Nombre de jours sans accidents	<75	61	55	79
Taux de gravité	<2,1	3,2%	4,4%	2,7%
Taux de turnover	<10%	15,4%	15,5%	12,1%



Maintenir et instaurer la valeur de respect dans nos collaborations

Nous entretenons avec l'ensemble de nos parties prenantes des relations fondées sur le dialogue, la confiance et le respect mutuel.

Dans l'entreprise

La communication et le partage d'informations constituent des leviers essentiels pour faire vivre ces valeurs. Tout au long de l'année, différents temps d'échange permettent d'informer les collaborateurs, de partager les résultats de l'entreprise et d'aborder les sujets liés aux conditions de travail et à la qualité de vie au travail.

Les réunions CSE et QVT organisées régulièrement, ainsi que les réunions de performance trimestrielles, favorisent la circulation de l'information et la compréhension des enjeux de l'entreprise. Elles permettent également aux équipes de mieux connaître les projets menés par les différents services, ainsi que les objectifs et contraintes de chacun, renforçant ainsi la coopération et la cohérence des actions au sein de l'entreprise.



60%
de nos
collaborateurs sont
des femmes

Index égalité professionnelle non calculable , décliné par indicateurs comme suit :

- Indicateur écart de rémunérations : 40/40 les femmes et les hommes sont à parité
- Indicateur écart de taux d'augmentations individuelles : non calculable
- Indicateur retour de congés maternité : non calculable
- Indicateur hautes rémunérations: 10/10

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.



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.





S'engager dans la vie du territoire

Ancrée à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, la conserverie Gendreau entretient une relation étroite avec son territoire et ses acteurs. **Elle participe à la vie locale, soutient des initiatives d'intérêt général et contribue à la valorisation du patrimoine maritime** qui fait l'identité du territoire. Cette implication se traduit par une présence régulière lors des événements locaux ainsi que par un soutien à des associations et organismes engagés au service du territoire et de ses habitants.

Faire vivre le patrimoine sardinier

Chaque année, le groupe Gendreau participe au **Printemps de la Sardine**, événement emblématique de Saint-Gilles-Croix-de-Vie dédié à ce poisson qui a façonné l'histoire de la ville. Aux côtés de la Confrérie de la Sardine et des acteurs locaux, l'entreprise ouvre les portes de sa conserverie, accueille les visiteurs sur son stand et partage son savoir-faire avec le grand public.



Soutenir les acteurs du territoire

Le groupe Gendreau participe également à des temps d'échanges et de réflexion autour des enjeux de demain. En 2025, l'entreprise a pris part à l'événement « **Le Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, au Carrefour des Possibles** », consacré à la transition écologique des entreprises et à la mise en valeur des initiatives locales.



Agir en faveur de la solidarité et du bien-être

L'engagement territorial du groupe Gendreau se traduit également par des actions solidaires et de sensibilisation mobilisant les collaborateurs.



L'entreprise participe notamment à La Joséphine, événement solidaire régional dédié à la lutte contre le cancer du sein. En complément de la mobilisation organisée à l'échelle des Pays de la Loire, une marche est proposée aux collaborateurs afin de les sensibiliser à cette cause majeure de santé publique.



Gendreau encourage également l'activité physique et le bien-être au travail à travers le défi Kiplin. Pour la seconde fois en 2025, **99 collaborateurs ont participé à ce challenge connecté entre plusieurs entreprises basé sur la marche et l'activité quotidienne**. Pendant plusieurs jours, les participants ont relevé des défis collectifs favorisant l'entraide, l'esprit d'équipe et l'adoption de comportements favorables à la santé. Cette initiative associait également une dimension solidaire, les performances réalisées contribuant au soutien de l'Institut de Cancérologie de l'Ouest.

Enfin, fidèle à son attachement au monde maritime, Gendreau soutient chaque année grâce à sa boîte de sardines dédiée la SNSM de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et des Sables-d'Olonne, dont les missions sont essentielles à la sécurité des marins et des usagers de la mer.



15 000€
de dons en 2025
à la SNSM de St Gilles Croix
de Vie et des Sables
d'Olonne





Faire découvrir nos coulisses et 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.



Printemps de la sardine 2025

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 le savoir-faire artisanal, les exigences qualité, la dynamique d'innovation ainsi que les engagements RSE portés au quotidien.

295
visiteurs de la conserverie
en 2025



Visites clients : Leclerc Les Herbiers

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.

Ouvrir les portes de l'entreprise à nos familles

En 2025, Gendreau a accueilli les familles et proches de ses collaborateurs pour leur faire découvrir les coulisses de l'entreprise. Cette journée a permis à 68 visiteurs de visiter les ateliers, de mieux comprendre les métiers de la conserverie et de partager un moment convivial autour de notre savoir-faire.



NOTRE JOURNAL : 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.





VALORISER NOTRE MODÈLE UNIQUE



La conserverie Gendreau se développe autour d'un **modèle familial et indépendant** qui constitue l'un de ses principaux atouts. Cette indépendance lui permet de construire sa stratégie dans la durée, de rester fidèle à ses valeurs et de prendre des décisions guidées par une vision de long terme.

Au fil des générations, cette gouvernance familiale a contribué à **préserver un savoir-faire reconnu, un ancrage territorial fort et une proximité avec l'ensemble de ses parties prenantes**. Elle favorise également l'agilité nécessaire pour accompagner les évolutions du marché et les transformations de l'industrie agroalimentaire.

Au-delà de ses différentes entités, le groupe Gendreau s'attache à **développer des synergies entre ses sites**, ses métiers et ses équipes. Le partage d'expertises, la mutualisation des ressources et la mise en commun des bonnes pratiques permettent de renforcer la performance collective tout en préservant l'identité de chaque activité.

Préserver ce modèle indépendant, familial et collectif constitue un enjeu majeur pour assurer la pérennité de l'entreprise, poursuivre son développement et relever les défis de demain.





Une entreprise familiale tournée vers l'avenir

Fondée en 1903 à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Gendreau s'est construite autour d'un modèle familial et indépendant qui constitue encore aujourd'hui l'une de ses principales forces.

Sans actionnaire externe, l'entreprise conserve la maîtrise de ses choix stratégiques et peut inscrire son développement dans une vision de long terme. Cette indépendance lui permet de rester fidèle à ses valeurs, à son territoire et à son savoir-faire tout en poursuivant sa transformation pour répondre aux enjeux de demain.

Depuis plus de quatre générations, cette gouvernance familiale favorise la transmission des savoir-faire, la stabilité de l'entreprise et une relation de proximité avec les collaborateurs.



INDICATEUR	Objectif	2023	2024	2025
Conserver le modèle de gouvernance familial	oui	oui	oui	oui

Parce que la réussite de l'entreprise repose sur l'implication de chacun, plusieurs instances de dialogue et de pilotage permettent d'associer les collaborateurs aux réflexions et aux projets structurants de l'entreprise.

Comité de Pilotage RSE

Passer en revue les projets RSE réalisés et les avancées
Valider ensemble les grandes décisions RSE et nouveaux projets

tous les 3 mois

Comité de Pilotage Qualité de Vie au Travail

Point sur les problématiques rencontrées par thématique QVT et mise en place d'un plan d'action

tous les 2 mois

Réunions CSE

Présentation des résultats de l'entreprise (économique, production), bilan RH, CHSCT (zone accident, améliorer les postes, analyse et plan d'action), et questions diverses

tous les 2 mois

Aujourd'hui, ce sont plus de 250 femmes et hommes qui contribuent chaque jour au développement de Gendreau autour d'un projet commun fondé sur la qualité des produits, l'innovation, l'engagement et l'ancrage territorial.





Grandir pour préserver les savoir-faire et renforcer nos filières

Depuis plusieurs années, le groupe Gendreau poursuit son développement à travers **l'intégration progressive d'entités aux savoir-faire complémentaires partageant des valeurs communes** : qualité, savoir-faire, ancrage territorial et fabrication française.

Cette stratégie permet au groupe de diversifier ses activités tout en préservant des outils de production, des emplois et des expertises reconnus sur le territoire français.

Cette diversification permet de renforcer la résilience du groupe tout en maintenant des savoir-faire de production sur le territoire français.

La force d'un groupe : coopération et complémentarité

Au-delà de la diversité de ses activités, **le groupe Gendreau s'appuie sur une logique de coopération entre ses différentes sociétés.**

Cette organisation favorise le partage de compétences, la mutualisation de certaines fonctions support et le développement de synergies industrielles permettant de renforcer la performance collective.

Plusieurs collaborations existent déjà entre les entités du groupe :

- Petit Pierre produit certaines conserves pour les autres sociétés du groupe ;
- Le Grand Lejon élabore notamment des tartinables commercialisés par La Perle des Dieux ;
- les équipes échangent régulièrement leurs savoir-faire techniques, leurs retours d'expérience et leurs bonnes pratiques.

Cette complémentarité permet à chaque société de **conserver son identité tout en bénéficiant de la force d'un collectif plus large.**

Pêcheur et conserveur : un engagement pour l'avenir de la filière

À Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'histoire de Gendreau s'est construite aux côtés des pêcheurs. Plus d'un siècle après sa création, l'entreprise reste profondément liée à son territoire et à la filière sardinière qui a contribué à son développement.

Au fil des décennies, de nombreuses conserveries ont disparu du littoral vendéen. Là où Saint-Gilles-Croix-de-Vie comptait jusqu'à treize conserveries au XIX^e siècle, **Gendreau est aujourd'hui la dernière conserverie historique encore en activité sur le port.**

Face aux difficultés rencontrées par la filière pêche – départs à la retraite, renouvellement des équipages, attractivité du métier ou encore pression économique – **l'entreprise a fait le choix de s'impliquer directement dans son avenir.**

À travers son armement La Belle Alliance et ses partenariats avec les pêcheurs locaux, elle contribue au maintien d'une activité essentielle pour le territoire.

Ce modèle de pêcheur et conserveur permet de sécuriser une partie des approvisionnements, mais aussi d'apporter davantage de visibilité aux professionnels de la pêche. Les sardines destinées à la conserverie bénéficient ainsi **d'une rémunération supérieure d'environ 15 % à celle observée sur les ports bretons**, contribuant à soutenir l'économie locale et la pérennité des entreprises de pêche.

Pour Gendreau, soutenir la pêche locale n'est pas une démarche récente. C'est l'histoire même de l'entreprise. En participant au maintien d'une activité de pêche sur le territoire, **nous contribuons à faire vivre des métiers, des entreprises et**

des familles qui participent depuis des générations à l'identité maritime de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.



INDICATEURS	OBJECTIFS 2030	2023	2024	2025
APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES				
% DE FOURNISSEURS AVEC UN NIVEAU D'ENGAGEMENT SUPÉRIEUR OU ÉGAL À 2 (QUESTIONNAIRE RSE)	90%	72%	68,65%	88%
% DE RÉFÉRENCES PRODUITS SOUS SIGNE DE QUALITÉ (LABEL ROUGE, PAVILLON DE FRANCE, MSC, BIO, VEGAN...)	25%	21%	22%	10,9%
% DE VIANDES ISSUES DE FRANCE		NC	64,3%	61,5%
% DES APPROVISIONNEMENTS DE SARDINES ENTIÈRES SERONT TOUJOURS SUR SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	100%	95,7%	96,4%	98,4%
PERFORMANCE ENERGÉTIQUE ET DE L'EAU				
CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ	-10% ÉLECTRICITÉ	3164227 KWH	3126135 KWH -4.41% (VS 2023)	3218497 KWH 0% (VS 2023)
CONSOMMATION DE GAZ	-10% GAZ	6619307 KWH	7244007 KWH -4.22% (VS 2023)	7085228 KWH + 8.45% (VS 2023)
CONSOMMATION D'EAU	-20% EAU	87565 M3	85078 M3	78322 M3 -11,17%
GESTION ET VALORISATION DES DÉCHETS				
Pourcentage de déchets valorisés	95%		93%	94%
Tonnage déchets fermentescibles % déchets fermentescibles / tonnage plats fabriqués	100 < 4%	285,6 soit 10,55%	130,5 soit 4,09%	88,74 soit 2,93%
Tonnage DIB % tonnage DIB/ tonnage mise en œuvre	100 soit 1,5%	101,19 soit 1,47%	88,7 soit 1,28%	84,34 soit 1,25%



INDICATEURS	OBJECTIFS 2030	2023	2024	2025
POLITIQUE DE DONNS				
Volume de nos produits en dons	Minimum 0.10% de dons par an / au chiffre d'affaires	0,03%	0,10%	0,031%*
COMMUNICATION RSE				
SENSIBILISATION DE NOS SALARIÉS	100% DE NOS COLLABORATEURS ONT REÇU TOUTE L'INFORMATION SUR LA RSE DE LEUR ENTREPRISE		100%	100%
À L'ÉCOUTE DE NOS PARTIES PRENANTES	INTERROGER NOS CONSOMMATEURS FINAUX 2 FOIS PAR AN	2	3	5
ENGAGEMENT POUR LA PRÉSERVATION DES OCÉANS	2 ACTIONS COMPENSATOIRES PAR AN POUR LIMITER L'IMPACT	0	0	1
	8K€ DE DON À UNE ASSOCIATION POUR AIDER À LA PRÉSERVATION DES OCÉANS	0	0	8500€



INDICATEURS	OBJECTIFS 2030	2023	2024	2025
COMPÉTENCES ET BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS				
ASSURER LA TRANSMISSION ET LA FORMATION	AUGMENTER LE BUDGET CONSACRÉ À LA FORMATION /PASSATION DES COMPÉTENCES	60 201€	25 347€	80 724€
AMÉLIORER LES CONDITIONS DE TRAVAIL	TAUX DE SATISFACTION DES SALARIÉS À 75% D'ICI 2030	70%	70%	NC
SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL				
NOMBRE DE JOURS SANS ACCIDENTS	<75	61	55	79
TAUX DE GRAVITÉ	<2,1	3,2%	4,4%	2,7%
TAUX DE TURNOVER	<10%	15,44%	15,54%	12,12%
Conserver le modèle de gouvernance familial		oui	oui	oui



GeNDReAU
Conserverie familiale depuis 1903



84, route des Sables
85800 Saint Gilles Croix de Vie
groupegendreau.fr

