

# L'info

## SORT DE LA BOÎTE

Octobre  
2024

#05

CLIN D'OEIL SUR...



## Retour aux sources



**p.02**  
**ACTUALITÉ**

UNE NOUVELLE  
IDENTITÉ POUR  
LES DIEUX

**p.04**  
**ZOOM SUR...**

LE QUOTIDIEN  
DU RESPONSABLE  
LOGISTIQUE

**p.05**  
**EN BREF**

UNE POLITIQUE  
D'ACHAT  
RESPONSABLE

**p.08**  
**A VENIR...**

LES ÉVÉNEMENTS  
DE L'AUTOMNE

# Un nouveau cap pour nos boîtes de sardines



Les Dieux, un nom simple, puissant qui traverse les générations que la plupart de nos clients n'ont jamais cessé d'oublier. Les Dieux, évoque l'histoire, le savoir-faire et la qualité qui ont fait la réputation de la marque.

## Retour aux sources... Les Dieux

Il est essentiel de se réinventer tout en restant fidèle à ses racines. C'est dans cet esprit que nous sommes fiers d'annoncer le changement visuel de nos boîtes de sardines.

Nous avons pris la décision de revenir à notre nom d'origine : « Les Dieux », après plusieurs années sous l'appellation « Le Trésor des Dieux ». Ce retour marque notre **volonté de renouer avec nos racines et de renforcer notre identité.**

## L'engagement d'une pêche 100% locale au coeur de notre identité visuelle

Cette refonte met en lumière ce qui a toujours été notre force : notre souhait de **s'engager dans des démarches de filières locales**, en nous appuyant sur nos propres bateaux de pêche ainsi que ceux des pêcheurs de St Gilles Croix de Vie. Nous garantissons ainsi la fraîcheur et la traçabilité de nos sardines, tout en soutenant l'économie locale.



*Retrouvez dès à présent nos produits en grande surface au rayon conserves, certains d'entre eux sont déjà aux couleurs de la nouvelle identité.*

# Un pas de plus vers la RSE....

## ...avec la réalisation de notre bilan carbone

Pour répondre aux exigences fournisseurs mais aussi pour s'engager toujours plus dans notre démarche RSE, nous avons décidé de **lancer, en cette rentrée 2024, la réalisation de notre bilan carbone** (ou bilan GES). L'agence spécialisée Open Lande nous accompagne pour la méthodologie et le suivi de la collecte des données pour calculer notre empreinte carbone. D'ici mars 2025, nous bénéficierons de données précises sur nos émissions de gaz à effet de serre afin de mettre en place des mesures ciblées pour les atténuer.

### Qu'est-ce que le bilan carbone d'une entreprise ?

C'est un outil de diagnostic qui permet d'analyser les émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre générées par l'ensemble de ses activités. Ces données sont exprimées en dioxyde de carbone équivalent (CO2e). En bref, il permet de connaître son empreinte carbone.





# Edito

Le choix stratégique qui a été fait il y a plus de 6 ans d'investir dans l'acquisition de chalutiers pélagiques pour sécuriser nos approvisionnements en sardines s'avère aujourd'hui essentiel dans la poursuite de notre activité sardines à Saint Gilles Croix de Vie. En effet, grâce à notre armement La Belle Alliance, en association avec le patron de pêche Jérémy Chagnolleau, nous sommes désormais indépendants dans notre approvisionnement de sardines locales à plus de 70 %. Nous avons été approvisionnés normalement pendant toute la saison sardines en pêche locale. Sans nos bateaux, nous serions aujourd'hui contraints d'acheter de la sardine ailleurs en France et à l'étranger.

Nous sommes heureux de pouvoir compter aussi sur les autres bateaux de la flottille pélagique de Saint Gilles Croix de Vie. C'est d'autant plus important pour eux d'avoir toujours un débouché vers notre conserverie, car la vente pour le marché du frais est insuffisante pour assurer leur équilibre économique et tend à décliner compte tenu d'une forte concurrence tarifaire. Grâce à notre politique d'achat responsable, nous leur garantissons un prix suffisamment rémunérateur pour maintenir une activité rentable et attirer de nouveaux marins.

Ces investissements stratégiques pour pérenniser nos approvisionnements nous ont permis de revoir notre offre sardines et d'être la première et la SEULE marque du marché, parmi les leaders, à proposer une gamme exclusivement à partir de pêche 100 % locale. En parallèle, et pour renforcer la puissance de notre offre et de sa notoriété, nous sommes revenus à la marque « Les Dieux », marque très ancrée dans l'esprit de nos consommateurs historiques de l'ouest de la France. La nouvelle identité de notre marque correspond mieux aussi à ce qui nous caractérise en tant qu'entreprise : la foi dans l'avenir, la cohérence de nos choix inscrits dans le temps long, et un respect profond de nos valeurs : l'ancrage local, le savoir-faire historique préservé, et la qualité sans concession au prix.

Notre marque est désormais plus forte, plus puissante et devrait, je l'espère, rencontrer un bel écho auprès des consommateurs, si nos clients nous accordent leur confiance. Nous sommes le 2<sup>ème</sup> fabricant français de conserves de sardines et la 3<sup>ème</sup> marque ; nous avons toute notre place dans toutes les enseignes de la grande distribution. Cette démarche, renforcée par un outil industriel rénové pour améliorer encore la qualité finale du produit, constitue donc un vrai plan de relance de cette gamme de produits qui est à l'origine de la création de l'entreprise. Nos aïeux sauront apprécier ce travail, qui a sollicité tous les services de l'entreprise, et que je veux remercier ici.

Pour conclure, je souhaiterais simplement une longue vie à notre marque « Les Dieux » qui, à presque 140 ans, a déjà fait le succès de l'entreprise.

À toutes et à tous, je vous souhaite une belle rentrée.

Philippe Gendreau,  
Président Directeur Général

“  
Les Dieux, la SEULE  
marque du marché,  
parmi les leaders,  
à proposer une gamme  
exclusivement à partir  
de pêche 100 % locale



Revue trimestrielle éditée  
par La Conserverie Gendreau

**DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :**  
Philippe Gendreau.

**ÉQUIPE DE RÉDACTION :**  
C. Hennequin, C.Perocheau, C.Lagny, N.Baudrie,  
J. Manier, J. Gillon, A.Chabosseau, M. Burgaud

**PHOTOS :** Gendreau / J. Favreau

**MAQUETTE ET IMPRESSION :**  
Imprimerie Yonnaise  
Zone Acti-nord Beaupuy 1  
104 rue du Clair Bocage  
85000 Mouilleron-le-Captif.  
[www.imprimerie-yonnaise.fr](http://www.imprimerie-yonnaise.fr)

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





# ZOOM SUR... LES RESSOURCES HUMAINES

## Bienvenue à nos stagiaires !

**A**u cours des derniers mois, notre service ressources humaines a poursuivi sa campagne de recrutement.

De nouveaux talents ont rejoint les services production, logistique et marketing. Nous leur souhaitons la bienvenue au sein de la société !

Et, cette année encore, nous avons eu le plaisir d'**accueillir** plusieurs **stagiaires** dans le cadre de stages découvertes ou de fin d'études au sein de différents services qui composent l'entreprise.

L'opportunité pour eux de découvrir un nouvel environnement de travail, de participer à la mise en place de certains projets, de travailler aux côtés de nos équipes et de développer leurs compétences.

L'accueil de ces étudiants nous permettent de partager et de transmettre nos savoirs, de découvrir de nouvelles façons de travailler et même pour certains de poursuivre notre collaboration vers une prise de poste.

Nous leur souhaitons à tous de vivre une expérience enrichissante et inspirante aux côtés de nos équipes, et le meilleur pour la suite.



Pierre (contrôle de gestion), Richard (commerce), et Manel (RSE)

## Le portrait du mois

Cyril Lagny,  
responsable logistique VIF  
et Gendreau



### > Peux-tu te présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Cyril Lagny, et je suis responsable de la logistique chez VIF et Gendreau. Mon travail consiste à gérer l'expédition des palettes en France et en Europe, tout en négociant avec les transporteurs pour que tout roule (littéralement !). Mon objectif ? Faire en sorte que nos produits arrivent à bon port, en respectant les critères de qualité et de quantité, tout en optimisant les moyens à notre disposition. Comme je dis souvent, « la plateforme est le premier client des usines ».

Pour moi, le travail d'équipe est la clé. On est une équipe soudée et solidaire : chaque action que l'on fait dépend de celle du collègue précédent. J'aime que notre collaboration soit marquée par la bienveillance et le respect, ce qui permet à chacun d'être autonome tout en restant complémentaire.

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

Mon quotidien, c'est beaucoup de planification et d'anticipation. Nous essayons d'organiser tout au mieux pour que les flux soient optimisés, et grâce à cela, et à la plateforme, on a pu réduire le nombre de camions sur la route, ce qui est un bon point pour l'environnement !

### > Quelles sont les principales qualités pour exercer ce métier ?

Avec mon bac +4 en logistique et 16 ans d'expérience, dont 3 ici chez Gendreau, je mets un point d'honneur à apporter ma rigueur et mes connaissances pour que tout se passe bien. D'ailleurs, nous allons bientôt moderniser notre site de stockage sur la route de La Roche-sur-Yon, de quoi être encore plus efficaces à l'avenir !

Prochainement le local situé route de la Roche-sur-Yon sera refait à neuf pour pouvoir assurer le stockage de toutes les références produites par Gendreau et VIF.

### > Quelques chiffres clés :



15  
personnes  
au service



300  
palettes  
entrantes et  
sortantes / jour



70 000  
palettes soit  
6,5 millions  
de colis Vif et  
Gendreau en 2023

## Des séances d'ostéopathie qui séduisent nos collaborateurs !

**D**epuis le mois de Juin, Anaël vous propose ses services en ostéopathie via des séances réalisées directement à l'entreprise.

Fabienne Jarny, conductrice de ligne au conditionnement depuis 5 ans, a déjà eu sa première séance, elle nous raconte son expérience :

«J'ai trouvé cela super, Anaël est très douce et met bien à l'aise ! En plus c'est sur notre temps de travail et on a 0 frais de déplacement, on ne perd pas de temps pro et perso ! Quel bien-être cela procure après la séance, je le recommande à tous mes collègues et je compte bien en profiter à nouveau.»





ZOOM SUR...

# LA POLITIQUE D'ACHAT RESPONSABLE

## Vers une chaîne d'approvisionnement plus responsable chez Gendreau

Depuis la fin 2023, la société Gendreau a renforcé son engagement en faveur d'une politique d'achat responsable. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de **limiter les impacts environnementaux, sociaux et économiques** tout au long du cycle de vie des produits, tout en soutenant notre stratégie de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). L'objectif est double : répondre aux exigences de performance globale et établir des relations durables et équilibrées avec nos partenaires commerciaux.

Notre politique d'achat ne se limite pas à la simple acquisition de matières premières. Elle vise également à créer des filières d'approvisionnement éthiques, à contribuer à la compétitivité de l'entreprise par des partenariats innovants, et à intégrer nos fournisseurs dans cette dynamique.

En **2025**, notre objectif est de transmettre cette politique d'achat responsable à l'ensemble de nos fournisseurs et de nous assurer que **100 %** d'entre eux la signent et y adhèrent avant la fin de l'année.

Ce partenariat avec nos fournisseurs, basé sur des valeurs communes, contribue à renforcer la compétitivité et la durabilité de nos activités. Gendreau ambitionne ainsi de jouer un rôle moteur dans la construction d'une industrie alimentaire plus éthique et responsable.

Les fournisseurs vont ainsi être invités à signer un cahier des charges basé sur plusieurs principes essentiels :

01. Le respect des droits humains ;
02. La lutte contre la fraude et la corruption ;
03. La promotion des pratiques commerciales transparentes ;
04. La prévention des pollutions ;
05. La garantie de la santé et de la sécurité des consommateurs ;
06. L'amélioration des conditions de travail et de la sécurité des employés ;
07. L'encouragement à une consommation responsable ;
08. L'utilisation durable des ressources ;
09. La collaboration avec les communautés locales ;
10. Le respect du bien-être animal.

## Priorité à l'origine France et à la transparence de nos approvisionnements

Stop aux idées reçues sur les plats cuisinés ! A titre d'exemple, avec notre marque La Cuisine d'Océane, nous privilégions l'utilisation de viandes d'origine française. Aujourd'hui, **70% de nos recettes à base de viande sont d'origine France**.



**VIANDES  
ORIGINE  
FRANCE**

de la poitrine  
de porc origine  
France

de la viande  
de porc origine  
France



Nous sommes fiers de notre engagement envers les producteurs locaux. Nous croyons en la richesse des terroirs français et en la qualité exceptionnelle de leur viande.



### LES ENGAGEMENTS DE LA CUISINE D'Océane

- ✓ Pour le **bœuf et la dinde**, **100% des recettes sont d'origine France**, garantissant ainsi une saveur incomparable et un respect des normes éthiques élevées.
- ✓ Pour le **porc**, **80% des recettes proviennent d'éleveurs français**. Les 20% restants proviennent de l'Union Européenne, où nous sélectionnons soigneusement nos fournisseurs pour maintenir nos standards de qualité.
- ✓ Pour le **poulet**, la grippe aviaire et d'autres facteurs compliquent l'approvisionnement en France. Nos sources d'approvisionnement sont **garanties au niveau de l'UE**. Nous souhaitons, à l'avenir, augmenter la proportion de nos achats en provenance de France pour ce produit.

# DU CÔTÉ DES MARQUES



## La Cuisine d'Océane est désormais LEADER des plats cuisinés appertisés, segment barquettes !

Avec 17,3% de parts de marché (en valeur), notre marque s'impose comme la référence incontournable des plats cuisinés appertisés. Grâce à nos clients et l'ensemble de nos collaborateurs, nous avons enregistré la meilleure progression sur ces 5 dernières années en gagnant 3,7 points de part de marché, soit une croissance de 26,5% ! Cette performance témoigne de la qualité des produits proposés, répondant aux attentes des consommateurs en quête de repas savoureux, pratiques et accessibles.

Chiffres Circana P04 2024 HM&SM

LA MARQUE N°1 dans les hypers et supers



## Nouveautés : le gratin de macaronis sauce cheddar et le parmentier effiloché de bœuf

Pour l'automne, laissez-vous séduire par nos deux nouvelles recettes réconfortantes de notre gamme Terroir.

Plutôt adepte des pâtes ? Succombez aux **macaronis mélangés à la délicieuse sauce cheddar** onctueuse avec du lait, une pointe de moutarde et des dés de jambon français (cocorico !).

Vous préférez les recettes traditionnelles ? Le **parmentier de pommes terre cuisiné avec du beurre et de la crème fraîche** accompagnés de carottes et d'oignons vous ravira !

Compliqué de choisir ? Goûtez les 2 ! Nos plats sont riches en protéines, sans colorant, ont une faible teneur en sucres et sont garantis viande française !

Disponibles dès à présent en grandes surfaces au rayon conserves.



## Du 100% gagnant pour booster le pouvoir d'achat



Du 19 août au 24 novembre 2024, La Cuisine d'Océane vous propose un jeu 100% gagnant pour agir sur votre pouvoir d'achat !

Sous conditions d'achat d'un produit de la gamme en magasin, rendez-vous sur le site web « coupsdepoucesdoceane.fr » et tournez la roue pour connaître votre gain.

Des bons d'achat de 0,50€ sur nos produits, à des gains de 50€, 100€ ou 150€, pensez bien à conserver votre preuve d'achat et c'est parti !

## Bonne Nature et Biocoop, un partenariat gagnant !



Notre gamme bio de conserves de poissons Bonne Nature est présente dans les magasins Biocoop de la région Vendéenne.

Identifiée comme fournisseur régional, Bonne Nature est largement représentée dans les rayons du leader des magasins bio, en Vendée.

Afin de faire découvrir la qualité de nos recettes à des consommateurs avertis, notre commercial David a organisé une animation dans le magasin Biocoop de La Roche-sur-Yon. Une opération très appréciée par le magasin et des consommateurs convaincus !



# LA PERLE DES DIEUX, LA MARQUE PREMIUM DU GROUPE GENDREAU



## LA PERLE DES DIEUX, conserverie de la mer depuis 1887

La Perle des Dieux, avec 130 ans d'histoire et d'excellence, possède son propre réseau de vente directe - qui s'étend sur la côte ouest de la Normandie jusqu'à Bordeaux - et son site marchand.

### L'ADN de la marque ?

Proposer des produits d'exception qui incarnent le savoir-faire et le travail artisanal de la conserverie : **la sardine millésimée**. Une sardine pêchée sur les côtes vendéennes, emboîtée fraîche à la main selon une méthode inchangée depuis 1887, qui va se bonifier avec le temps.

Depuis 2018, La Perle des Dieux a créé **L'Atelier de la Sardine**, un lieu de vie sociale et de partage. Un musée, des témoignages, des audio guides, un casque de réalité virtuelle et des écrans interactifs permettent aux petits et grands de découvrir le patrimoine local, l'histoire et le savoir-faire de l'univers de la marque.



DEPUIS 1887  
À ST GILLES  
CROIX DE VIE



18 BOUTIQUES  
1 SITE  
MARCHAND



45 SALARIÉS

## Pensez au confiseur de la mer pour Noël

Cette année, la collection de Noël de La Perle des Dieux nous transporte dans un univers où la confiserie se mêle à l'imaginaire marin. Chaque coffret, allie l'art de la conserve à l'esthétique des confiseries, créant ainsi un lien poétique avec « le confiseur de la mer ». Un clin d'œil au fondant inégalé et à la gourmandise des sardines millésimées.



Découvrez l'intégralité de notre offre pour les fêtes de fin d'année dès le 8 novembre, en boutique et sur [www.laperledesdieux.com](http://www.laperledesdieux.com)

## Retour sur l'évènement « À la découverte du plancton »



Le 11 septembre dernier, se tenait un évènement autour du plancton à L'Atelier de la Sardine. Nos fidèles clients ont pu profiter de la présence des scientifiques de l'association Seatizens for Plankton Planet\* pour découvrir le plancton et son rôle si important sur Terre et dans les océans.

### Le saviez-vous ?



Le plancton produit plus de 50% de l'oxygène que nous respirons. C'est également la principale source d'alimentation des sardines.

Lors de cet évènement, plusieurs ateliers étaient proposés comme l'observation du plancton au microscope, une exposition photo de plancton accompagnée de maquettes 3D, et des échanges avec les scientifiques.

A l'issue de l'opération Blue Friday 2023, pour lutter contre le black Friday, La Perle des Dieux s'est engagée à reverser 10% des achats de ses clients à l'association pour soutenir la recherche sur le plancton.

Cet évènement fut l'occasion de remettre le chèque d'une valeur de 2000€. Ce don a alors servi au financement d'un nouveau microscope permettant de photographier et d'identifier les différentes formes de plancton.

\* Plankton Planet est un programme réunissant des biologistes marins et des ingénieurs dont le but est de constituer une grande flotte d'océanographie citoyenne pour observer et collecter des échantillons de plancton partout sur le globe. Les données sont ensuite analysées afin de mieux comprendre la biodiversité invisible des océans.





# LES ÉVÈNEMENTS DE L'AUTOMNE

## Le Vendée Globe, un partenariat évident

Le 10 novembre prochain le lancement de la mythique course du Vendée Globe aura lieu. Qualifiée d'Everest de la mer, cette course symbolique repose sur des valeurs humaines puissantes fortement liées à celle de notre entreprise. Notre engagement sur le territoire local, notre choix de protéger les ressources naturelles et notre attachement aux traditions maritimes nous amène à renouveler à chaque édition notre partenariat avec le Vendée Globe par la conception d'une édition limitée de notre emblématique boîte de sardines à l'huile.

Toujours disponible en grandes surfaces.



## Opération solidaire avec le Secours Catholique

En avril 2024, lors des portes ouvertes de notre usine, le Secours Catholique de Saint Gilles Croix de Vie était venu à notre rencontre. Ce premier contact a marqué le début d'une belle collaboration solidaire.

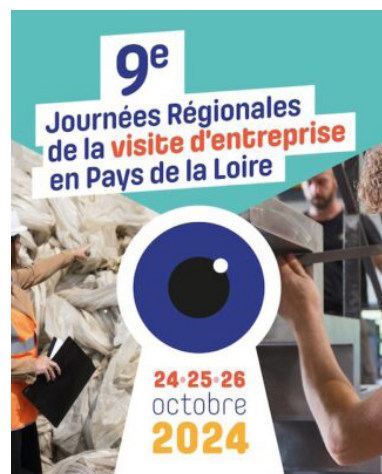
Dans le cadre de cette action, nous avons proposé des produits à « petits prix » pour soutenir les personnes en situation de précarité. Au total, ce sont plusieurs centaines de boîtes de conserves et de plats cuisinés qui ont été distribués par l'association.

Cette action concrète reflète notre engagement en faveur de la solidarité locale et notre volonté d'apporter un soutien direct à ceux qui en ont le plus besoin.



## Découvrez les coulisses de la société Gendreau !

Pour la 4<sup>ème</sup> année consécutive, la société Gendreau vous ouvre ses portes lors des Journées Régionales des Visites d'Entreprise les 24 et 25 octobre prochain. L'occasion de visiter nos ateliers, accompagné d'un collaborateur de l'entreprise, et de découvrir les coulisses de notre savoir-faire ancestral. Intéressé(e) ? Réservez vos places - 2€ - auprès de l'office de tourisme de St Gilles Croix de Vie (nombre de places limitées).



## RECETTE DU MOMENT



### GAUFRES POIVRONS CHÈVRE ET SARDINES

🕒 23 min 👥 4-6 pers. pour 12 petites gaufres

Préparation 5 min  
Cuisson 18 min

- 2 bocaux de Houmous de poivrons au piment d'Espelette LA PERLE DES DIEUX
- 2 boîtes de sardines piment & poivrons LA PERLE DES DIEUX
- 160g de farine
- 6g de levure chimique
- Sel
- 2 oeufs
- 50ml lait
- 20ml d'huile d'olive
- 200g de chèvre frais

- 1 Préparer la pâte à gaufres. Mélanger la farine et la levure chimique. Puis rajouter les oeufs entiers, le lait, l'huile d'olive et les 3/4 du houmous de poivrons jusqu'à obtenir une pâte homogène. Saler.
- 2 Mettre à chauffer l'appareil à gaufres, attendre qu'il soit chaud puis huiler légèrement les plaques à l'aide d'un pinceau. Verser la pâte et laisser cuire jusqu'à ce que les gaufres soient dorées.
- 3 Servir chaud accompagné de chèvre frais, du 1/4 de houmous de poivrons restant et des sardines. Verser un filet d'huile pimentée de la boîte de sardines pour assaisonner. Accompagner de quelques fleurs de câpres.

