



2023

RAPPORT RSE

SUR LES CHIFFRES 2022

Responsabilité Sociétale des Entreprises



120 d'histoire et d'engagements

Depuis 1903, ce sont 4 générations de la famille Gendreau qui se sont succédées pour perpétuer un savoir-faire de tradition au cœur de ses boîtes.

Implantée sur la côte vendéenne à Saint Gilles Croix de Vie, la conserverie Gendreau est aujourd'hui un acteur économique majeur sur son territoire, l'activité étant centrée sur l'élaboration de conserves de poissons et de plats cuisinés.

Saint Gilles
Croix de Vie



1997
Lancement des « sardines Primeur » préparées avec les premières sardines de la saison, ravivant ainsi une tradition qui faisait 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.



2001

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



2018

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



2019

Labellisation PME+ « Pour un monde plus engagé ».



2019

Création de la société d'armement La Belle Alliance (reprise de deux chalutiers pélagiques à SGXV).



2020

Construction et mise à l'eau de deux nouveaux navires de pêche pour La Belle Alliance.



2022

Obtention du Label Rouge pour les Maquereaux. La même année, le Groupe Gendreau a adhéré au projet NAPA (North Atlantic Pelagic Advocacy) pour un sourcing éthique des maquereaux et des harengs.



Quelques chiffres

EN 2022, GENDREAU C'EST...



*Hors emplois saisonniers

Actualités 2022

Avril – Nouvel outil de vente « kit bateau »



Un bateau pouvant contenir jusqu'à 600 boîtes, qui capte immédiatement l'attention du consommateur et communique efficacement sur nos labels et nos engagements !



Mai – Printemps de la sardine

Au nom de la Conserverie Gendreau et de sa marque le Trésor des Dieux, Philippe Gendreau, remettait le 7 mai 2022, à l'occasion de l'arrivée de la Sardine de Printemps, un chèque de 8 800€ aux stations SNSM de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et des Sables d'Olonne.



Juin – Nouvelle gamme « Bien Fait »



Une gamme gourmande et généreuse, composée d'ingrédients sélectionnés avec rigueur en circuit court (jusqu'à 98% d'ingrédients français).



Juin – Nouveaux produits



Deux nouvelles recettes chez La Cuisine d'Océane :

- La paupiette de veau gourmande accompagnée de riz et d'une sauce aux champignons
- Le rougail saucisse ensoleillé et son riz créole, accompagné d'une sauce tomate délicatement relevée avec du piment et du gingembre



Octobre – Journées Régionales de la Visite d'Entreprise

Les 27 et 28 octobre, nous avons eu la fierté et le plaisir d'accueillir 72 visiteurs au sein de notre conserverie familiale vendéenne.



Décembre – Maintien labellisation PME+

Un audit documentaire a été réalisé pour évaluer l'engagement de l'entreprise en matière de responsabilité sociétale, et nous avons obtenu un avis favorable quant au maintien de la labellisation PME+.



Décembre – Nouveaux locaux sociaux

Nous avons inauguré en décembre les nouveaux locaux sociaux, offrant plus de confort. Les salariés ont désormais accès à des vestiaires plus grands, de nouveaux sanitaires et une nouvelle salle de repos, ainsi qu'une terrasse de toit offrant une belle vue mer.



L'engagement éco-responsable

La RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) est devenue l'un des enjeux majeurs de l'entreprise du 21^{ème} siècle. Notre défi, notre challenge n'est plus seulement de produire, de vendre, d'innover, de payer ses fournisseurs, de rémunérer ses salariés et ses actionnaires, et au final de dégager des bénéfices qui assureront les investissements et les emplois de demain ; il est de faire tout cela en donnant en plus à ce que l'on fait une dimension sociétale, c'est-à-dire en prenant soin que l'empreinte de l'entreprise dans l'environnement qui l'entoure (qu'il soit de nature humaine, sociale, environnementale..) soit positif et vertueux.

Notre entreprise s'est engagée depuis 2018 dans cette démarche de RSE et l'a conduite à la certification PME+.



Cet engagement RSE se décline sur trois grands axes :

- **L'axe environnemental**, avec une démarche éco-responsable qui se matérialise dans notre politique d'approvisionnement, de sélection de partenaires fournisseurs, de gestion des ressources (pêche locale artisanale, MSC, ASC, Pavillon France, filière Bio etc), de gestion de notre production (tri des déchets, consommation d'énergie, empreinte sonore et olfactive...). Nous avons déjà concrétisé notre démarche par la création de la société d'Armement de pêche LA BELLE ALLIANCE en 2019, en association avec un patron pêcheur et deux mareyeurs. LA BELLE ALLIANCE constitue une filière de pêche artisanale 100% locale, courte et durable avec un minimum d'empreinte carbone. La sardine pêchée au large de Saint Gilles tous les jours est débarquée et livrée à l'usine à 2 kms. La Belle Alliance garantit aux pêcheurs une rémunération satisfaisante et à l'entreprise un poisson de qualité. 70% de nos sardines sont pêchées par La Belle Alliance et 100% avec les autres bateaux du port. Sur la gestion des déchets nous nous engageons à ce que 95% de nos déchets soient recyclés d'ici 5 ans et à utiliser 50% de matières recyclées dans nos emballages. Nous nous engageons aussi à avoir des partenariats durables avec nos fournisseurs avec un turnover des fournisseurs inférieur à 5% par an. Nous nous engageons enfin à réduire notre consommation d'eau et de gaz de 10% (amenée à la tonne brute) dans les 5 ans.
- **L'axe social**, avec la recherche de la valorisation du travail de nos équipes et de leur savoir faire (label EPV, journal interne), la mise en place de plan de formation pour la transmission du savoir faire, la promotion du Bien Etre au travail par l'amélioration des conditions de travail, la mise en place de projets d'entreprise fédérateurs, la reconnaissance individuelle et l'aide à l'intégration (logement, action sociale). D'ores et déjà nous avons pris un certain nombre de mesures favorable au travail des femmes et à l'intégration de nouveaux salariés : prise en charge des frais de garderie jusqu'à 6 ans, prise en charge des déménagements à l'embauche, prise en charge des 6 premiers mois de loyer en cas de déménagement, compensation financière en cas de parrainage d'un nouveau salarié. Nous nous engageons à ce que dans les 5 ans, nous arrivions à un taux de satisfaction de 90% sur la qualité de vie au travail (QVT). Sur 2023, nous avons refait les locaux sociaux, relancé le journal interne et 25% de nos salariés ont suivi des formations spécifiques. Nous avons relancé notre réunion annuelle et la remise des médailles du travail. Nous visons d'ici à 5 ans à un turnover des salariés inférieur à 10% par an.
- **L'axe sociétal**, avec des engagements forts en terme de partenariats et d'aides aux plus démunis : SNSM, dons alimentaires, soutien aux créateurs, toujours en lien avec notre univers alimentaire et maritime. Nous nous engageons à consacrer 3% de notre résultat d'exploitation à des actions sociétales : aides en temps ou financier, dons, subventions.

Je demande à chaque collaborateur de l'entreprise de s'investir personnellement dans cette démarche qui va porter notre travail quotidien vers un accomplissement plus grand et. Nos engagements, axés sur les 3 piliers de la RSE, sont là pour nous fixer un cap concret à atteindre.

La réalisation de ceux-ci nous donnera une belle satisfaction personnelle.

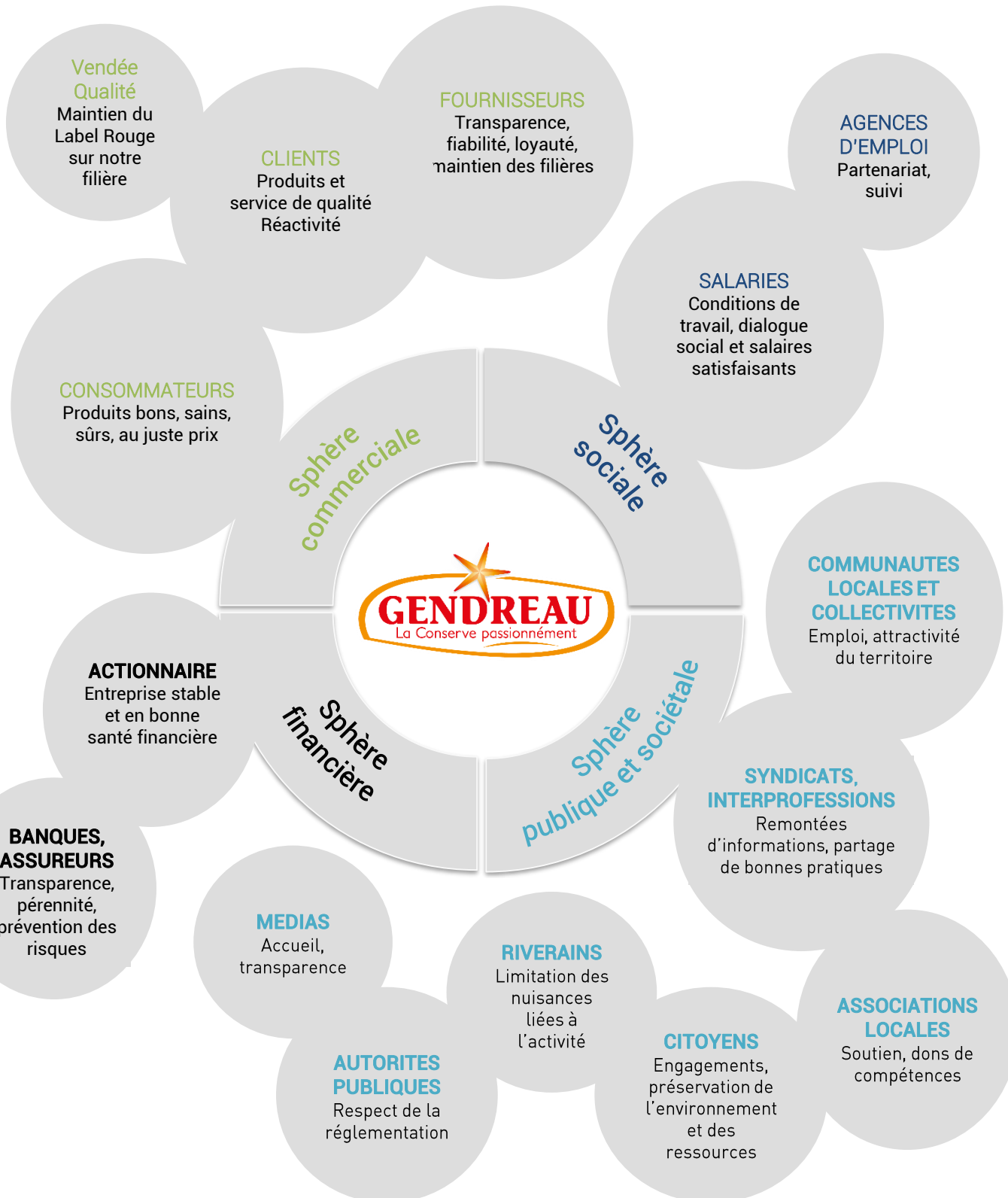
MERCI DE VOTRE CONTRIBUTION ET MERCI DE VOTRE ENGAGEMENT



Philippe Gendreau
Président directeur général

A l'écoute de nos parties prenantes

Nous avons identifié 49 parties prenantes impactées par notre activité ou qui pourraient impacter cette même activité.



3 enjeux majeurs



**S'INVESTIR POUR
LA SOCIÉTÉ**



**PRÉSERVER LE
CAPITAL HUMAIN
DE LA SOCIÉTÉ**



**RESPECTER
L'ENVIRONNEMENT**

Le pilotage de notre démarche de RSE est assuré par un comité composé de membres des différents services de la société (direction, qualité, production, marketing, innovation, ressources humaines, commerce et achat).

En soutien, des groupes de travail constitués de collaborateurs volontaires portent des actions qui nourrissent l'avancée de notre démarche de responsabilité sociétale.





Actions solidaires

_L'aide aux plus démunis

Depuis toujours, il est dans l'ADN de l'entreprise d'apporter son soutien à plusieurs associations locales par du don de compétences mais aussi des partenariats au long cours et des produits partagés.



En 2022

14 000 boîtes envoyées à l'association Agir pour l'Enfant.

Cette association développe depuis 15 ans une aide humanitaire en Haïti pour permettre aux enfants dans le besoin de pouvoir bâtir leur projet de vie.

_Les produits solidaires

Pour chaque boîte vendue, 0,15€ reversés



2022 : 8 800 €

Un formidable élan de générosité né en 2014 pour les « anges gardiens de la mer ». Près de **147 000 €** reversés en 8 ans aux stations SNSM locales de Saint Gilles Croix de Vie et des Sables d'Olonne.



2022 : 5 000 €

A l'initiative des Sardinières de la conserverie qui souhaitent s'engager dans la solidarité et soutenir les personnes touchées par la pauvreté.

Produit lancé en 2019 et déjà **25 000 €** reversés.



En 2022, c'est l'équivalent de

53 073

boîtes de sardines qui ont été données à nos partenaires associatifs.

Grand Prix ESSEC des Industries de la Consommation Responsable

Produit lauréat 2020 dans la catégorie « Engagement solidaire et sociétal »

Récompense les engagements pris vis à vis de la société civile





La conserverie Gendreau renforce son engagement pour l'économie locale et la sauvegarde de la filière de pêche à Saint-Gilles-Croix-de-Vie



En 2019, Philippe Gendreau, PDG de la conserverie, Jérémy Chagnolleau, patron-pêcheur et des acteurs du mareyage locaux s'associent et créent un nouvel armement: LA BELLE ALLIANCE. Elle exploite alors deux chalutiers pélagiques: Jérémi-Simon (construit en 1983) et Prométhée (construit en 1981), deux navires de 14 mètres basés à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Le montage permet de **maintenir les deux chalutiers dans leur port d'attache préservant ainsi l'équilibre portuaire**, qui repose en grande partie sur une petite dizaine de chalutiers de 12 à 20 mètres. À cela, s'ajoute le projet d'une paire de bateaux neufs en collaboration avec le chantier Gléhen à Douarnenez. Cette création marque l'intégration totale de la conserverie Gendreau dans la filière de pêche locale, pour une pêche plus responsable qui favorise **un approvisionnement en circuit court**, l'implication dans le développement économique du territoire et la pérennisation d'une filière de pêche artisanale.

Bénédition des deux nouveaux navires de La Belle Alliance « Papy Chichi » et « Les Chignolles »

Les Sables d'Olonne
20/03/2021



Ces deux chaluts spécialisés pour la pêche à la sardine, saisonnière et raisonnée, ont été pensés pour une pêche de qualité:

- Cuves tampon d'eau réfrigérée: les sardines sont plongées dans des cuves d'eau de mer à 0° pour un refroidissement immédiat du poisson. Un atout pour garantir la fraîcheur et une meilleure qualité de la matière première.
- Conçus pour limiter l'impact environnemental, que ce soit en carburant, en optimisation des espaces intérieurs et en navigation.
- Équipés de pinger (ou répulsif acoustique) dont le but est d'éloigner les cétacés des zones de pêche à l'aide d'impulsions sonores.

CIRCUIT COURT

Soucieux d'agir à l'échelle locale, ces bateaux pêcheront les sardines entre Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'Île d'Yeu, Noirmoutier et l'Île de Ré de fin juillet à fin octobre, respectant ainsi un circuit court et la pleine maturité des poissons.



Innovation

La société Gendreau place l'innovation au cœur de ses préoccupations et de ses engagements. Collaborateurs, équipe commerciale, équipe développement et consommateurs, nous sommes tous contributeurs de l'émergence de nouvelles idées et concepts.

1. Produit cuisiné au plus proche du fait maison avec des ingrédients sélectionnés

1^{ère} marque à s'engager dans le Nutriscore dans l'univers plats cuisinés épicerie en juin 2018

96% de la gamme La Cuisine d'Océane en Nutri-Score A ou B



- Favoriser au maximum le développement de recettes avec un taux de sel < à 0,8%
- Tendre vers 100% des produits en Nutri-Score A ou B
- Favoriser la politique des aliments « sans »
- Favoriser un sourcing responsable (emballages recyclables, approvisionnement selon l'état de la ressource)

2. Innover pour répondre aux attentes des consommateurs

6 nouvelles recettes La Cuisine d'Océane en 2022

19 rénovations produits (clean label, amélioration du NutriScore, etc.)

1 Nouvelle gamme La Cuisine d'Océane « Bien Fait »



3. Innover avec des partenaires locaux



Préparées avec du sel local issu des Marais Salants de la Vie: le Trésor des Dieux élargit son empreinte territoriale en s'approvisionnant chez un nouveau fournisseur local.



Nos petites sardines de l'Atlantique font partie des finalistes de la catégorie épicerie des Coups de cœur de l'innovation PDM 2022 : avec une note finale de 14/20. Les points salués par le jury sont : Le circuit court, notre savoir-faire traditionnel, le packaging attractif et enfin, le rapport qualité-prix.



Rester à l'écoute

Car l'enjeu est de développer de nouveaux produits en restant à l'affût des nouvelles tendances et des envies de nos consommateurs, nous organisons régulièrement des audits de gammes et des focus groupe pour pouvoir améliorer notre offre produit.

A l'écoute du consommateur

Au-delà des considérations organoleptiques, appréhender le comportement d'achat de nos consommateurs-types et comprendre la perception qu'ils ont de l'offre de la conserverie Gendreau : **pour mieux satisfaire !**

Les audits externes et focus groupes sont primordiaux pour le développement d'une marque. Ces actions s'inscrivent dans la prise en compte du consommateur et la satisfaction client.

Nous avons participé en 2022 à un focus groupe axé sur les sardines : l'occasion de décrypter les habitudes de consommation des adeptes du petit poisson bleu et de pouvoir recalibrer notre offre.



Des audits internes pour fédérer et impliquer autour du développement produit

Pour impliquer encore plus nos salariés dans nos développements produits, nous organisons des panels et audits internes. En suivant une méthodologie spécifique, cela nous permet de co-construire dans une démarche d'amélioration continue.

En décembre 2022, notre entreprise a atteint un jalon remarquable en renouvelant sa **certification IFS** (International Featured Standards) avec un score de **plus de 95,48 %**. Cette réalisation témoigne de notre engagement continu envers l'excellence, la qualité et la sécurité alimentaire.



Via le service client qui traite les **réclamations**, mais aussi les **félicitations**, les demandes de **renseignements** ou la **recherche de points de vente**.

Entretenir le dialogue avec nos consommateurs !



Via le site web et une newsletter



Via les réseaux sociaux





Prendre part à la vie de la cité

Nous participons régulièrement à des événements locaux qui nourrissent l'économie sardinière et maritime de Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Ces animations nous permettent de valoriser notre savoir-faire, mais aussi notre histoire : 120 ans d'existence.

Octobre 2022 : Marche solidaire La Joséphine



Le 6 octobre 2022, 25 salariées du Groupe Gendreau se sont réunies pour marcher 7 km dans Saint-Gilles-Croix-de-Vie et soutenir la lutte contre le cancer du sein dans le cadre de La Joséphine. Un moment d'union et de solidarité pour collecter des fonds et sensibiliser sur cette cause primordiale.

Mai 2022 : Le Printemps de la sardine



Un événement fédérateur auquel nous participons depuis plusieurs années déjà. L'occasion de prendre part à la vie de la cité portuaire, mais également de passer un bon moment entre collègues. Partage, bonne humeur, enthousiasme et passion de la sardine sont les maîtres-mots de cette journée passée sur le port, à faire découvrir aux locaux et aux touristes les produits de la conserverie.

Octobre 2022 : Journées Régionales de la Visite d'Entreprise



Nous sommes fiers de pouvoir ouvrir nos portes au grand public à l'occasion des Journées Régionales de la Visite d'Entreprise. Une opportunité pour présenter notre savoir-faire et lever les préjugés sur la conserve... Des salariés-guides motivés et experts de leur métier présentent l'usine durant une visite passionnante pleine d'échanges.



Présenter notre savoir-faire en toute transparence

Depuis plusieurs années maintenant, la conserverie Gendreau organise des visites guidées au cœur de la production. Une expérience pédagogique et menée en toute transparence, qui permet à chacun de découvrir ce qu'il met dans son assiette.

Faire découvrir notre savoir-faire



Les visites sont animées par des salariés-guides experts de leur métier. Durant un peu moins d'une heure, les visiteurs pourront découvrir les coulisses de la production et suivre le parcours d'une boîte de sardines ou d'un plat cuisiné. Chaque visite est l'occasion pour nous de valoriser les compétences de nos collaborateurs et de faire découvrir les savoir-faire autour de la conserve.

Intégrer les nouveaux arrivants



Des visites sont également organisées ponctuellement en interne pour intégrer les nouveaux salariés, décloisonner les compétences, mais également permettre à nos commerciaux de mieux valoriser nos produits et notre travail. Car savoir de quoi est fait le quotidien de son collègue est indispensable pour travailler en harmonie !

Des visiteurs satisfaits

Après chaque visite, nous faisons passer des questionnaires de satisfaction pour améliorer l'organisation de nos visites. Un bon moyen de savoir ce qui plaît et de combler nos futurs visiteurs !

Une visite très intéressante qui met en valeur une conserverie et un savoir-faire vendéen

Extrait du livre d'or

Super visite ! Nous mangerons les boîtes de sardines avec encore plus de plaisir !

Extrait du livre d'or

Préserver le capital humain de la société



Respect des hommes

En tant qu'acteur économique important sur le territoire, nous avons à cœur de faciliter l'intégration de nos collaborateurs et de développer les compétences. Nous nous engageons à exclure toute forme de discrimination à l'embauche ou dans l'entreprise. Pour Gendreau, le respect des hommes passe également par la qualité des échanges que nous entretenons avec nos partenaires extérieurs.

_Nos collaborateurs en 2022



*hors missions de travail temporaire

_Des pratiques éthiques

En 2019, nous avons mis en place un **Code de bonne conduite des affaires**.

Par l'application des règles régissant ce code, nous nous engageons à respecter une pratique éthique et équitable afin de construire une coopération durable avec nos partenaires.

Loyauté des affaires

Impartialité
Confiance
Durabilité

Respect des interlocuteurs

Respect mutuel
Collaboration
Compréhension

Promotion de l'entreprise

Transparence
Local
Sensibilisation





Être vigilant au bien-être des salariés

Le bien-être des salariés est une préoccupation essentielle. Gendreau investit pour assurer à ses salariés un cadre de travail agréable et sécurisant : locaux, sécurité, ergonomie, avantages.

_Santé, Sécurité et bien-être au travail

2015 **Climatisation de la zone de conditionnement**
pour le maintien de la zone à 20°C et le confort des opérateurs

Projet Ergonomie sur les lignes sardines - 440 000€ d'investissements

- Coupe manuelle: mise en place de postes surélevés
- Emboîtement: nouvelle ligne semi-automatisée associée à des sièges assis-debout réglables.

2016

2017 **Mise en place du 1er questionnaire satisfaction collaborateurs**
Diffusé tous les deux ans.

Campagne de sensibilisation au risque BRUIT
Systématiser le port des dispositifs de protection auditive/campagne d'équipement des chefs d'équipe avec des bouchons d'oreille moulés
Depuis le 6 janvier 2020, le port de protections auditives est obligatoire dans l'atelier de production.

2018

2019 - **Création d'un groupe de travail RSE autour de la problématique « Accident de travail »** → promouvoir la **CULTURE SECURITE**
- Formation PRAP « Prévention des Risques liés à l'Activité Physique ».

Modification de la ligne FAI (décongélation des matières)

Pour des postes de travail ergonomiques : mise en hauteur automatique des produits congelés au niveau d'un plan de travail.

2020

2021 **Mise en place d'une commission "Bien-être au travail"**
échanger sur les axes d'amélioration concernant la communication interne, l'organisation et les conditions de travail au quotidien.

Rénovation des ateliers et locaux sociaux

Réfection et agrandissement des vestiaires, des sanitaires et de la salle de repos, et aussi agrandissement de l'atelier plats cuisinés.

2022



23 SST formés dont 10 nouveaux en 2022

_Reconnaissance salariale

1999 • Mise en place de l'intéressement associant les salariés aux résultats de l'entreprise

2020 • Prime Covid, modulée selon le temps de présence de chacun pendant la crise

Préserver le capital humain de la société



Développer le capital humain

La société Gendreau travaille activement à améliorer la qualité de vie au travail et à faire en sorte que chacun se sente à l'aise dans ses tâches du quotidien.

La formation et la transmission

50 % des salariés ont suivi une formation

44 % des salariés répondant à notre enquête annuelle sont satisfaits du suivi de leurs besoins en formation



Maintien et montée en compétences

Exemple: Formation managérial « Manager au quotidien », formation logiciel RH, formation ERP, formation qualité/sécurité sur site « Sûreté des denrées alimentaires »

Résultats enquête collaborateurs 2022

POEC : Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective



Nous avons mis en place depuis 2016 un partenariat tripartite avec le Pôle Emploi de Saint-Gilles-Croix-de-Vie et l'agence de travail Manpower: la POEC. Chaque année, nous organisons des sessions de formation : 2 ont eu lieu en 2022.

Objectif : l'acquisition et la maîtrise des gestes techniques de préparation du poisson.

Depuis 5 ans

25 Stagiaires accueillis

164 Postes CDI

Entreprise du Patrimoine Vivant

En 2016, la société Gendreau obtient la reconnaissance EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant.

Ce label d'Etat, décerné par le Ministère de l'Economie et des Finances, reconnaît l'excellence du savoir-faire de la conserverie qui a su conserver et adapter les gestes centenaires de préparation de la sardine. Pour la préservation d'un savoir-faire traditionnel !





NOTRE POLITIQUE D'ENTREPRISE : B.R.A.V.O

En Août 2021, la société Gendreau met en place sa politique d'entreprise : B.R.A.V.O.

Une nouvelle étape pour fédérer et impliquer l'ensemble de nos collaborateurs autour de 5 piliers de performance :

Bâtir une culture qualité forte

Permettre la circulation des informations ainsi que la formation et la sensibilisation de tous les salariés aux enjeux de la qualité.

Quantifier le déploiement de la culture qualité via le suivi d'indicateurs comme la maîtrise des coûts de non-qualité et non-conformité, ainsi que l'évolution de nos notes d'audits.

Un nouvel indicateur « culture qualité » sera couplé à l'indicateur « écoute client » pour évaluer nos résultats.

Respecter notre environnement

Que ce soit par la prise en compte des règles de tri à l'échelle individuelle sur le lieu de travail, par les économies d'énergie mises en place en production, ou dans le développement produit : recherche d'un sourcing plus responsable, obtention de certifications, déploiement de filières locales en circuits courts (Pavillon France...).

Améliorer en continu la qualité des produits

Ceci passe par le respect sans faille des réglementations en vigueur, des règles de sécurité alimentaire et du cahier des charges de nos clients. Nous maîtrisons également nos approvisionnements en matière première et veillons à appliquer et mettre à jour notre HACCP, à mettre en œuvre notre référentiel IFS et les certifications produits (bio, vegan...)

Un de nos objectifs d'amélioration continue est également le « cleaning » de nos produits : amélioration du nutriscore, baisse des taux de sel, suppression des additifs, colorants et conservateurs...

Veiller à la sécurité et au bien-être des collaborateurs

Via la mise en place de programmes et d'équipements d'amélioration des conditions de travail et en répondant à leurs attentes de reconnaissance. Maîtriser les accidents de travaux, suivi du taux de turnover et d'absentéisme, réduction de l'intérim... Mais également valoriser les compétences en proposant des formations et favoriser la promotion interne.

Optimiser notre performance industrielle

Mettre en place une culture de la proactivité, de la force de proposition et du suivi et respect de nos objectifs. Effectuer des investissements continus pour améliorer notre outil de production dans le but de réduire la pénibilité des postes, améliorer notre productivité et nos rendements matières premières.

L'objectif final : une croissance durable, partagée et responsable

Respecter l'environnement



Protéger l'environnement

Nous travaillons chaque jour avec la volonté de respecter notre environnement et d'assurer aux générations futures une planète préservée et accueillante. En collaboration avec nos fournisseurs, nous cherchons continuellement des solutions pour améliorer la recyclabilité de nos emballages et limiter les suremballages.

_Réduction et durabilité des emballages



2014

Pour sensibiliser et inciter nos consommateurs au tri des déchets, chaque produit affiche les consignes de tri Citéo. En payant la taxe correspondante, nous contribuons à financer le tri sélectif.

2016

Réduction de 12,5% du poids des barquettes en plastique utilisées pour les plats cuisinés La Cuisine d'Océane.



Etui en carton 100% recyclé, imprimé à l'aide d'encre végétales.

2020

Le logo « Métal recyclable à l'infini » fait son apparition sur nos boîtes Trésor des Dieux.



Suppression des couvercles en plastique sur les Tartinables et Emiettés du Trésor des Dieux.



8 tonnes* de plastique en moins par an

*Calculé sur la moyennes des quantités vendues par an depuis 2016



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



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



2022

65 % de nos emballages appartiennent à des filières de recyclage matures*

CITEO 2022



Notre contribution a permis de financer la collecte sélective de 15 920 habitants soit l'équivalent de la ville de Bar-le-Duc.



Le recyclage de nos emballages a permis d'éviter 1 153 tonnes de CO².



Le recyclage de 361 551 tonnes d'aluminium permet de fabriquer 173 545 cadres de vélo de course.

*Données 2022 - D'après la déclaration CITEO de la société Gendreau

_Lutter contre le gaspillage

Nous avons à cœur d'agir pour limiter le gaspillage et valoriser les fins de stock ou les produits à date courte:

- Distribution de colis aux collaborateurs de l'entreprise
- Dons de produits à des associations d'aide alimentaire: Restos du Cœur, Banque Alimentaire, Secours Populaire Français





Protéger l'environnement

_Tri et valorisation des déchets

Dans un souci de limitation des déchets dits « ultimes », nous favorisons au maximum le tri des déchets sur notre site de production. En prime, la plupart de ces déchets partent ensuite dans des filières de valorisation.

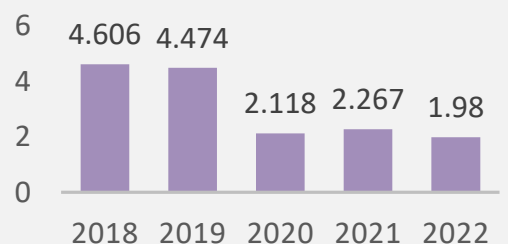


En 2020, grâce notamment au renforcement des règles de tri sur site et à l'installation d'un compacteur cartons et d'un compacteur fermentescibles, nous sommes parvenus à réduire de moitié notre production de déchets industriels banaux, autrement appelés déchets ultimes.

En 2022, grâce à des initiatives continues axées sur la réduction des déchets et à l'optimisation de nos processus de production, nous sommes parvenus à réduire nos déchets ultimes à moins de 2 kg pour 1000 boîtes de sardines de 115g. Cela démontre notre engagement soutenu envers la durabilité environnementale et l'efficacité opérationnelle.

Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement

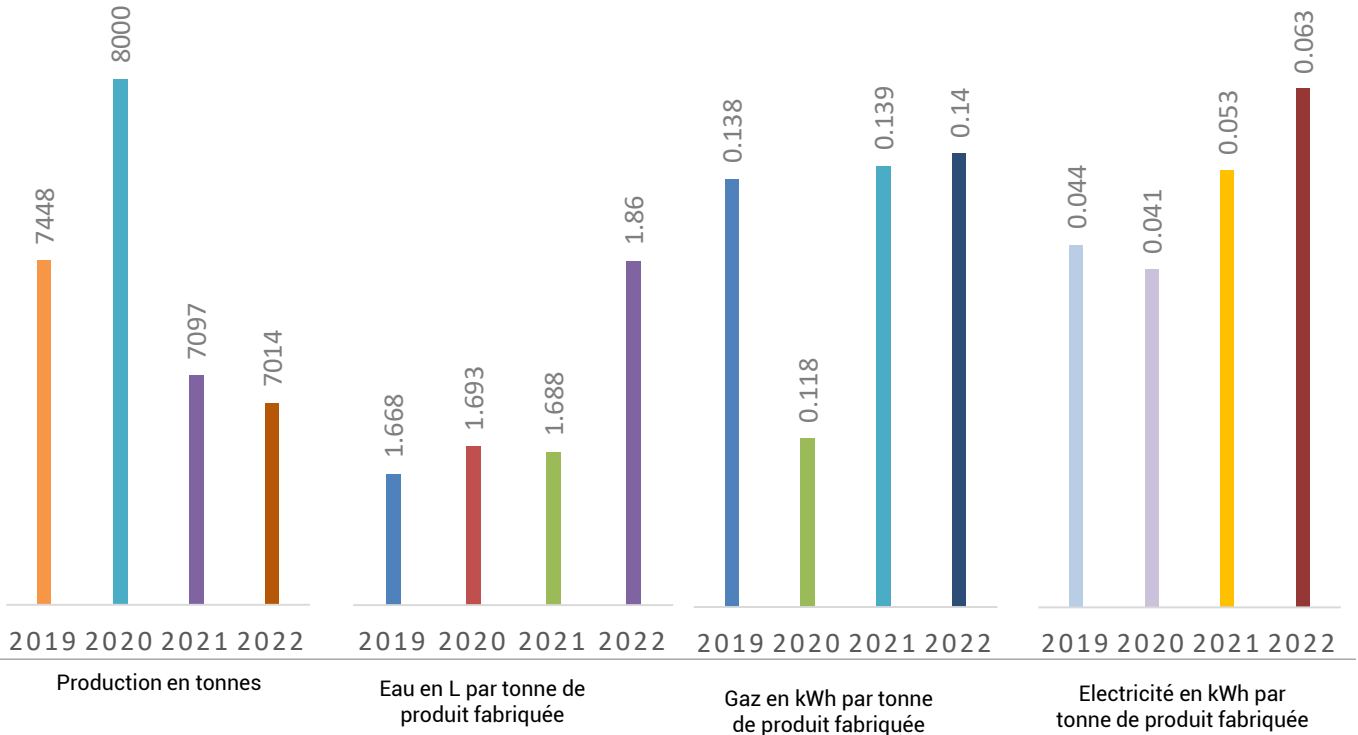
en kg pour 1000 boîtes de sardines (115 g)





Protéger l'environnement

_Maîtriser nos consommations d'énergie



_D'importants projets pour accompagner notre démarche

● 2018

La plateforme V.I.F à Saint Gilles Croix de Vie intègre désormais la logistique Gendreau. Un moyen de **mutualiser les transports, les compétences et d'offrir de meilleures conditions de travail aux collaborateurs.**

● 2020

Un nouvel équipement moins polluant car plus intelligent: il calcule en temps réel l'apport d'air nécessaire au bon fonctionnement du brûleur, ce qui permettra de **réduire de 5% la consommation de gaz annuelle.**

● 2021

D'importants travaux de transformation/rénovation des ateliers permettant d'optimiser nos process et nos consommations : **réception d'une nouvelle armoire à lavage, rénovations des lignes...**

● 2022

- Mise en place de la **nouvelle ligne de production pour la confection des plats cuisinés**
- Construction de nouveaux : **congélateur, frigo, autoclaves, stockage des ingrédients secs, bureau des chefs d'équipe de production et salle de déballage entre les chambres de stockage et l'atelier de production** (nous maîtrisons ainsi notre flux de marche en avant et de séparation des déchets primaire avec le produit avant l'entrée en atelier de fabrication).

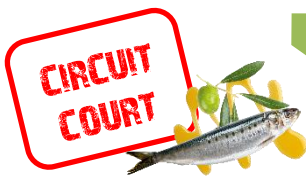


Préserver les ressources

Pour garantir à nos clients et consommateurs des produits sains et sûrs, satisfaire aux exigences réglementaires et plus, notre entreprise a mis en place une politique qualité, pris des engagements en matière d'approvisionnements et s'associe pour une activité respectueuse de la ressource.

_S'approvisionner de manière responsable

Dans notre processus d'achats, nous privilégions les fournisseurs certifiés (ISO, IFS, BRC ..), **le respect des bonnes pratiques de pêche (pêche durable)** ainsi que les approvisionnements locaux montrant l'implication de l'entreprise dans son environnement proche.



Nous privilégions un approvisionnement en sardines provenant du port situé à moins de 3 kilomètres de la conserverie



En 2022, 94,9% des sardines achetées par la conserverie sont Pavillon France (dont 2,06% sont estampillées).

La marque PAVILLON France a été créée afin de soutenir la production française et de favoriser la consommation des produits de la pêche.

Pour pouvoir être estampillés PAVILLON FRANCE, les produits doivent :

- Avoir été pêchés en mer par un navire
- battant pavillon français
- Afficher un degré de fraîcheur optimale
- Etre soumis à des contrôles à chaque étape



Toutes nos boîtes de sardines ne sont pas estampillées PAVILLON. Par choix, nous préférons mettre en avant l'encrage ultra local avec la mention « Saint-Gilles-Croix-de-Vie ».



En 2022, 5,86% des matières premières utilisées sont BIO (hors poissons).

Depuis plus de 15 ans, la société Gendreau fabrique des produits certifiés Agriculture Biologique, en plats cuisinés et en conserves de poissons, pour nos marques et nos clients.

En 2018, nous lançons Bonne Nature, marque dédiée au circuit de distribution spécialisé BIO.



En 2022, 14,43% des sardines travaillées à la conserverie sont sous Label Rouge.

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

Les sardines Label Rouge sont d'une qualité supérieure garantie. La pêche et la préparation de ces sardines répondent à des règles strictes. Les sardines sont pêchées exclusivement à Saint-Gilles-Croix-de-Vie.



Elles sont ensuite préparées à l'ancienne puis affinées pendant 4 mois au minimum avant leur mise sur le marché.



En 2022, 1,15% des poissons travaillé à la conserverie sont certifiés MSC.

La chute de consommation de maquereau certifié MSC est liée à la perte de certification des pêcheries de l'Atlantique Nord Est, dès fin 2019. Une décision qui fait suite à la nécessité de préserver la ressource et reconstituer le stock à un niveau durable. Les produits estampillés MSC sont principalement les thons de la marque Bonne Nature.



Préserver les ressources




Pour garantir à nos clients et consommateurs des produits sains et sûrs, satisfaire aux exigences réglementaires et plus, notre entreprise a mis en place une politique qualité: nous sommes certifiés IFS (Food Version 6.1), référentiel international destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des entreprises agro-alimentaires.



L'entreprise prend aussi des engagements en matière d'approvisionnements et s'associe pour une activité respectueuse de la ressource.

_Ressource marine

A travers la **charte d'engagement des Conserveries Françaises de Poisson**, Gendreau s'engage notamment pour :

-  La préservation des ressources maritimes
-  Une traçabilité rigoureuse
-  La conservation des qualités nutritionnelles du poisson



En signant cette charte, nous confirmons nos valeurs et formalisons l'engagement.

Des temps d'échange sont organisés sur l'année, avec les acteurs du marché et des scientifiques, pour être au fait des bonnes pratiques et de l'état des stocks.

_Bien-être animal

Le respect du bien-être animal est une préoccupation majeure et doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Dans nos cahiers des charges fournisseurs, nous demandons à ce que certaines mesures soient favorisées :

- partenariat avec les éleveurs,
- implantation géographique des élevages autour des abattoirs (dans un périmètre de 100 km),
- élevage en plein air au maximum (selon les espèces),
- alimentation sans OGM et sans antibiotiques en privilégiant la phytothérapie et l'homéopathie,
- densité d'élevage et rythme de croissance adaptés à l'espèce et favorisant le bien-être de l'animal,
- alimentation exempte de farines animales,
- approvisionnement le plus court possible avec une limitation stricte des intermédiaires.



Préserver les ressources

_Bien-être animal

La société Gendreau en faveur de l'amélioration du bien-être animal et de l'European Chicken Commitment

Qu'est-ce que l'European Chicken Commitment ?

L'European Chicken Commitment (ECC), a vu le jour en 2017 à l'initiative de plusieurs ONG de protection animale européennes. L'European Chicken Commitment, que l'on pourrait traduire par « engagement poulet européen » concerne exclusivement la filière poulet, et détermine des critères d'élevage et d'abattage liés à l'amélioration du bien-être animal à respecter d'ici l'année 2026.

Reporting de nos approvisionnements sur le bien-être animal :

BILAN ECC - GENDREAU - décembre 2024				
Critères du European Chicken Commitment (ECC)	Part en volume de nos achats		Prévisions	Prévisions
	2023	2024	2025	2026
Respect des réglementations de l'Union européenne	100%	100%	100%	100%
Densité d'élevage maximale de 30kg/m ² . Un détassage maximum	3,2% ≤30kg/m ² 62,3% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE	8% ≤30kg/m ² 80% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE	12% ≤30kg/m ² 90% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE	25% ≤30kg/m ² 95% ≤38kg/m ² 100% ≤42kg/m ² normes UE
Races de poulet moins préjudiciables pour les animaux (voir la liste indiquée dans le European Chicken Commitment)	3.20%	51%	60%	68%
Lumière naturelle et intensité lumineuse suffisante (50 lux)	70.20%	80%	88%	95%
Perchoirs et substrats à picorer en quantité suffisante (au moins deux mètres de perchoirs utilisables et deux substrats à picorer pour 1000 oiseaux)	70.20%	80%	90%	100%
Qualité de l'air : respect des valeurs maximales de la directive européenne (Annexe 2.3 de la directive européenne portant sur les poulets de chair)	100%	97%	100%	100%
Aucune cage ou système multi-étages	72.20%	83%	90%	100%
Abattage : étourdissement par atmosphère contrôlée ou électronarcose sans accrochage des poulets vivants	40.5% 100% des volailles étourdiées avant abattage	97%	100%	100%
Part de viande de poulets répondant à tous les critères de l'ECC	3.20%	8.0%	15%	25%
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%	15%	25%

Chaque année, la société Gendreau poursuit ses efforts en faveur de l'amélioration du bien être animal en collaboration avec ses fournisseurs de volailles.

Indicateurs de suivi RSE

	2019	2020	2021	2022
Indicateurs économiques				
Chiffres d'affaires en millions d'euros	56,7	58,3	58,1	60,4
Nombre de réclamations consommateurs (marque nationale + marque de distributeur)	452	467	540	515
Gouvernance				
Nombre de salariés impliqués dans la cellule RSE (groupes de travail inclus)	18	17	20	26
Achats responsables				
Part des poissons sous label (MSC, Label Rouge, BIO) utilisés en production	91,97%	48,07%	28,02%	39,75%
Part des ingrédients issus de l'agriculture biologique utilisés en production	4,43%	3,56%	4,38%	3,14%
Part de fournisseurs avec un niveau d'engagement RSE satisfaisant et très satisfaisant	64%	63,8%	71,43%	85,6%
Part des emballages (unités consommateurs) recyclables	76,3%	78,7%	76,84%	76,82%
Engagement Environnemental				
Consommation d'eau en L/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	1,67	1,69	1,69	1,86
Consommation d'électricité en kW/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	0,044	0,041	0,053	0,063
Consommation de gaz en kWh/ boîte équivalent 1/6 fabriquée	0,138	0,118	0,139	0,147
Déchets non valorisés destinés à l'enfouissement en kg/1 000 boîtes de sardines fabriquées (équivalent)	4,47	2,12	2,27	1,98
Engagement social, bien-être et motivation des salariés				
Effectif total CDI + CDD (au 31/12)	241	237	231	207
Pourcentage de CDI (au 31/12)	100%	100%	100%	100%
Taux de Turn-Over	16,32%	11,24%	14,55%	27,74%
Taux de fréquence accidents du travail (nombre d'AT *1 000 000/ nb d'heures travaillées)	74,69%	52,97%	38,08%	48,58%
% de salariés ayant suivi une formation (interne ou externe)	27,46%	52,4%	50%	50%
Engagement sociétal				
Dons attribués à des associations (produits, financiers) en % du chiffre d'affaires	0,13%	0,24%	0,098%	0,08%
Nombre de visiteurs accueillis	399	24 <small>[contexte COVID]</small>	114	190

Pour toute question relative à ce rapport :

Caroline HENNEQUIN, Responsable Marketing
marketing@gendreau.fr

Malie LONGEPEE, Assistante Marketing et Communication
cdpmarketing@gendreau.fr

GENDREAU SAS

84 route des Sables 85800 Saint Gilles Croix de Vie
tel : +33(0)2 51 55 49 88

www.groupegendreau.com

