

L'info

SORT DE LA BOÎTE

Janv.
2025

#06

CLIN D'OEIL SUR...

GENDREAU
La Conserve passionnément

Immersion dans notre démarche RSE



p.02

ACTUALITÉS

LA POLITIQUE RSE
DE LA SOCIÉTÉ
GENDREAU

p.04

ZOOM SUR...

LES MISSIONS
DE LA CHARGÉE
DE PROJETS RSE

p.07

DU CÔTÉ GROUPE

LE GRAND LEJON,
LES ATELIERS DE
LA MER BRETONS
DU GROUPE
GENDREAU

p.08

ÇA S'EST PASSÉ...

UNE ACTUALITÉ
SOLIDAIRE !

NOTRE POLITIQUE RSE

Vers un engagement plus durable et plus ambitieux



La RSE, c'est quoi ?

**Responsabilité
Sociétale
des Entreprises**

La RSE c'est l'engagement des entreprises à agir pour un avenir durable : protéger l'environnement, soutenir l'économie locale, garantir des produits éthiques et prendre soin des salariés. C'est un cercle vertueux : une entreprise responsable contribue à un avenir durable pour tous !

Depuis les années 1900, notre conserverie œuvre pour entretenir un savoir-faire et le transmettre de génération en génération. Notre vision, c'est d'offrir des produits respectant les filières locales, l'environnement, la nature & les Hommes. Une vision qui perdure aujourd'hui, encore plus avec les nouvelles attentes des consommateurs, toujours plus attractifs à la naturalité des produits, de leur proximité et de leur impact environnemental et sanitaire.

C'est donc naturellement que nous souhaitons plus que jamais nous appuyer sur notre histoire, nos croyances et le fondement de notre activité à Saint Gilles Croix de Vie en s'engageant dans une politique RSE globale à l'entreprise

Mise en place d'une stratégie RSE globale chez Gendreau :



Pour avoir une vision plus globale, évolutive et structurée de notre RSE

Intégrer la RSE dans la culture d'entreprise



Avoir notre propre vision de la durabilité, différente de nos concurrents

Rendre notre entreprise plus attractive, intéressante et crédible auprès de nos clients et candidats



Nous sommes certifiés PME+ depuis 2019 et nous en sommes fiers, fiers de cette certification qui chaque année est de plus en plus performante, fiers du travail accompli jusqu'ici.

Grâce à cette certification nous avons pu réunir les différents services et collaborateurs autour du sujet très engageant qu'est la responsabilité sociétale des entreprises. Au fil du temps, les différents services ont pris l'habitude de penser à la RSE dans la mise en place de leurs actions, ont compris les enjeux qui en découlaient et sont même porteurs de nouvelles idées.



Le label PME+ est une certification qui valorise les entreprises françaises engagées dans une démarche responsable, tant sur le plan social qu'environnemental. Il distingue les PME qui prennent soin de leurs employés, de leur impact environnemental et qui agissent de manière éthique et locale. C'est un label de confiance qui garantit aux consommateurs des produits issus d'entreprises à taille humaine et engagées pour un avenir durable.



Les entreprises à taille humaine comme la nôtre (...) où la loyauté, le travail, et l'entraide, restent des valeurs reconnues et encouragées.



Revue trimestrielle éditée
par La Conserverie Gendreau

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Philippe Gendreau.

ÉQUIPE DE RÉDACTION :
C. Hennequin, C. Perocheau, Betty B.,
N. Baudrie, J. Manier, J. Sauveur,
Eric L., M. Burgaud

PHOTOS : Gendreau / J. Favreau

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

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



Edito

Nous voici déjà à l'heure des bilans pour 2024, une année marquée par un fort engagement de l'ensemble des services de l'entreprise pour repartir au combat après deux années mouvementées. Les résultats de ces efforts sont très positifs.

Tout d'abord nous avons renforcé nos positions commerciales, notamment sur le marché des plats cuisinés en barquettes où notre marque LA CUISINE D'OCEANE conforte sa position de leader avec plus de 17% de parts de marché... NOUS SOMMES N°1 sur ce marché... La qualité de nos produits, les bons niveaux de nos prix, le merchandising de nos commerciaux, nous permettent d'avoir conquis et gardé cette position, dans un contexte très concurrentiel.

Sur le segment des conserves de poissons, nous avons réussi à développer notre volume de ventes, en attendant la grande relance de notre marque LES DIEUX avec son nouveau positionnement 100% PÊCHE LOCALE, la seule marque française qui pourra se revendiquer Pêcheur et Conserveur. Notre nouvelle équipe marketing a fait un travail formidable de réflexion sur les fondamentaux de la marque, et de mise en place d'une nouvelle charte graphique, originale et différenciante. 2025 sera l'année du redécollage des sardines LES DIEUX.

Sur le marché des marques de distributeurs, nous avons accompagné nos clients dans leur croissance et lancé de nouvelles références. Au global, nous avons clôturé 2024 avec une croissance de 10%, ce qui est une belle performance dans un marché alimentaire plutôt flat.

Au sein de l'entreprise, les équipes de production ont déployé beaucoup d'énergie pour retrouver les niveaux de productivité d'avant COVID, soutenues par des investissements importants sur nos lignes maquereaux, sardines, et plats cuisinés. Je tiens à féliciter l'ensemble des équipes - opérateurs, conducteurs de ligne, et chefs d'équipe - car tous les objectifs fixés en juin 2023, dans le cadre du plan de relance PHENIX, ont été atteints. Un grand Bravo !

Les services supports - achats, qualité, ressources humaines, comptabilité - n'ont pas été en reste. Nous avons dû faire face aux difficultés de recrutement, aux pénuries de matière, à une complexité administrative de plus en plus lourde, aux changements réglementaires, bref à tous les problèmes auxquels les entreprises sont confrontées au quotidien, qui plus est dans un climat politique délétère. Envers et contre tout, notre entreprise a donc bien tiré son épingle du jeu... Pour cela il a fallu déployer deux fois plus d'énergie qu'avant la crise COVID. Mais arrêtons de parler du COVID, la France est en crise tout court...une crise morale, politique et financière, un contexte mondial de plus en plus tendu. Et finalement dans ce contexte, les entreprises à taille humaine comme la nôtre, constituent encore un des rares îlots de stabilité, où la loyauté, le travail, et l'entraide, restent des valeurs reconnues et encouragées.

C'est sur ces bases que nous allons poursuivre notre action en 2025 et que je vais piloter l'entreprise, tout en prenant en compte les enjeux RSE. A l'équipe de direction qui m'entoure, je délègue la mission de porter ces valeurs sur le terrain et de démontrer par l'exemple, l'importance qu'on leur accorde.

Par avance, je vous remercie de votre soutien, de votre engagement, et de partager cette volonté.

Je vous souhaite à vous toutes et tous de vivre une belle année 2025, riche en bonheur et en santé. Je remercie également nos clients et fournisseurs pour leur confiance renouvelée.

Bonne année à toutes et à tous !!!

Philippe Gendreau

ZOOM SUR... LES RESSOURCES HUMAINES

Un accueil sur-mesure pour nos nouveaux talents

Afin d'accueillir chaleureusement nos nouvelles recrues et de favoriser leur intégration au sein de l'entreprise, nous avons mis en place un kit d'intégration personnalisé. Ce dispositif complet a pour objectif de faciliter la prise de fonction et de renforcer le sentiment d'appartenance de chaque nouveau collaborateur.

> Pourquoi ce dispositif ?

En offrant un accueil personnalisé et complet, Gendreau souhaite :

- **Améliorer leur expérience** : Les nouveaux collaborateurs se sentent valorisés dès leur arrivée.
- **Affirmer son engagement RSE** : Gendreau démontre ainsi son attachement au bien-être de ses employés.

Ce nouveau dispositif s'inscrit pleinement dans la politique RSE de Gendreau et témoigne de notre volonté de créer un environnement de travail agréable et stimulant pour tous nos collaborateurs.



Le portrait du mois

Malorie Burgaud,
Chargée de Communication et Projets RSE



> Parlons de ton parcours et de ton orientation vers la RSE. Comment en es-tu arrivée à ce rôle ?

Après une licence et un Master en école supérieure de commerce, je me suis lancée dans la communication en alternance. J'ai débuté en entreprise, dans des sociétés vendéennes, avant de passer 10 ans en agence de communication. C'est en agence que j'ai commencé à accompagner des entreprises sur leur stratégie RSE, un domaine qui me passionne vraiment. J'ai trouvé là un véritable alignement avec mes valeurs, et c'est ce qui m'a poussé à me concentrer sur ces thématiques dans mon travail chez Gendreau.

> Quelles sont tes missions chez Gendreau ?

J'ai intégré Gendreau dans l'optique d'impulser une nouvelle dynamique, créative, innovante et plus durable. Mon objectif est d'apporter de nouvelles idées et méthodes pour faire grandir nos marques et soutenir les équipes dans leur développement. Mon travail est un mélange entre créativité et engagement durable. Côté communication, je travaille avec la responsable marketing pour définir le plan de communication de nos marques et je m'assure de sa mise en œuvre au quotidien. Je gère aussi la communication interne et externe : que ce soit pour le journal de l'entreprise, la gestion des réseaux sociaux, la communication pour les magasins, ou encore la création de visuels. En parallèle, je pilote notre stratégie RSE en veillant à ce que nous soyons toujours dans une démarche plus durable et responsable. J'accompagne aussi les équipes pour déployer des actions concrètes en matière d'engagement social et environnemental.

> Et pour la partie RSE, comment ça se passe concrètement ?

Là, j'ai la casquette "durable" ! Je m'occupe de la certification PME+, ce qui implique de suivre chaque étape et de m'assurer que toutes les actions se concrétisent dans la durée. En parallèle, j'élabore avec la direction et un groupe de travail la stratégie RSE de l'entreprise. C'est toute une méthodologie de travail pour que l'entreprise progresse vers une activité plus durable.

> Quelles sont les qualités qu'il faut selon toi pour réussir dans ce métier ?

Il faut être rigoureuse et organisée, car la gestion de la communication et des projets RSE demande de la méthodologie. Mais au-delà de ça, la créativité est essentielle pour sortir des sentiers battus et apporter des idées nouvelles. Être curieuse, aussi, c'est un must ! Le monde de la communication et de la RSE évolue constamment, il faut savoir s'adapter, comprendre les nouvelles tendances et les intégrer dans son travail.



Envie de nous rejoindre ?

NOTRE GAMME D'AIDES AUX SALARIÉS :



La prise en charge des frais de garde d'enfants jusqu'à 6 ans à hauteur de 2300 € maximum par an



Une prime de 500 € ou 1000 €, en fonction des postes, en cas de parrainage d'une nouvelle recrue



Une prise en charge du loyer pendant les 3 ou 6 premiers mois pour certains postes en tension

Alors, n'hésitez plus, rejoignez-nous !!

NOUS CONTACTER ?

RIEN DE PLUS SIMPLE, CHOISISSEZ LA SOLUTION QUI VOUS CONVIENT :

Vous vous connectez sur notre site
www.groupegendreau.com

onglet NOUS REJOINDRE et vous postulez à l'annonce de votre choix

Vous nous adressez directement vos CV et lettre de motivation par mail à **rh@gendreau.fr**

Vous nous appelez au **02.51.55.49.88 - choix 2**

Vous venez directement déposer votre CV à l'accueil

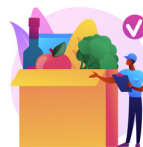


AU SERVICE DE LA QUALITÉ

PRODUIT

La qualité au coeur de notre engagement RSE

Dans le secteur agroalimentaire, la qualité n'est pas seulement une question de sécurité alimentaire ou de conformité aux normes. Elle s'inscrit également dans une démarche plus large de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), visant à **garantir une production respectueuse de l'environnement, des communautés et des générations futures.**



En intégrant des critères de durabilité tout au long de la chaîne de valeur, de la sélection des matières premières à la distribution des produits, nous veillons à **minimiser notre impact écologique tout en assurant une traçabilité totale.** De plus, notre engagement en matière de qualité repose sur des partenariats avec des fournisseurs respectueux des normes sociales et environnementales, garantissant des conditions de travail équitables et un respect des droits des travailleurs.

À cela s'ajoute notre **Food Safety Culture** : une culture de sécurité alimentaire ancrée à tous les niveaux de l'entreprise, où chaque collaborateur, de la production à la distribution, est responsable de garantir des produits sûrs pour nos consommateurs. Cette approche intégrée permet de créer une valeur partagée, bénéfique à la fois pour nos consommateurs, nos collaborateurs et la planète.

APPROVISIONNEMENT

La fin de la saison pour La Belle Alliance : la sardine locale dans nos assiettes



La saison de la pêche à la sardine vient de se terminer, marquée par une contribution importante de notre groupement d'armement, La Belle Alliance. Composée de deux bateaux de pêche artisanale, La Belle Alliance a permis de pêcher 1 160 tonnes de sardines cette saison, soit **60 % de nos approvisionnements en sardines pour la société Gendreau.** Le reste provient des pêcheurs de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, renforçant notre **engagement en faveur des sources locales et responsables.**

Fondée dans le but de sécuriser un approvisionnement durable et de qualité, La Belle Alliance est née d'un partenariat stratégique entre Gendreau et le jeune patron-pêcheur Jérémy Chagnollet. Ensemble, ils ont conçu deux chalutiers de 15 mètres. Ces navires, dotés de cuves d'eau réfrigérées et de techniques de conservation améliorées, permettent de maintenir une qualité optimale des sardines jusqu'au débarquement.

En privilégiant des méthodes de pêche artisanale et en collaborant étroitement avec les pêcheurs locaux, La Belle Alliance soutient non seulement les communautés de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, mais elle aide aussi à **préserver une tradition sardinicole forte dans la région.**

PRODUCTION

Une nouvelle ligne maquereaux qui pèse dans la balance

Dans le cadre de notre engagement pour une production plus qualitative, Gendreau a récemment investi dans une nouvelle ligne de maquereaux. Ce système, conçu pour être plus fiable, permet de produire **des boîtes de maquereaux de qualité supérieure**, tout en réduisant les pertes et en offrant une plus grande garantie de conformité des produits.

Cette nouvelle ligne est équipée de six emboîteuses individuelles et d'une doseuse peseuse de pointe. Ce dispositif, qui pèse, dose et trie, se distingue par sa capacité à remplir les boîtes et à éjecter automatiquement celles qui ne répondent pas aux critères de qualité. Ce processus permet non seulement de limiter le gaspillage, mais également de garantir une précision et une régularité accrues dans le conditionnement.

Avec ses six postes de travail, cette nouvelle ligne offre également **des conditions de travail améliorées** pour nos équipes. Comparée à l'ancienne ligne, elle représente un progrès en matière d'ergonomie et de confort.



DU CÔTÉ DES MARQUES

Les boîtes Les Dieux ont débarqué en magasin !

Les premières boîtes de sardines arborant fièrement leur nouvelle identité sont enfin disponibles en magasin ! Cette nouvelle image incarne, à la fois notre volonté de **renouer avec nos racines** en revenant à notre nom de marque « Les Dieux », mais aussi **notre soutien envers les filières locales avec la mention « pêche 100% locale »**.

Nous espérons que cette identité séduira nos clients, tout en contribuant à dynamiser les ventes en magasin.

(Re)découvrez dès maintenant les boîtes Les Dieux !



Le saviez-vous ?

La conserve est un emballage qui est recyclable à l'infini ! Fabriquée en acier ou en aluminium, elle peut être fondue et retransformée sans perdre ses qualités. Ce cycle vertueux contribue à préserver les ressources naturelles et à réduire les déchets.



En mode plateau TV chez Gendreau !



A l'occasion de nos actualités : TV Vendée et France 3 se sont déplacés afin de capturer des images de notre conserverie.

Ainsi nous avons été mis à l'honneur sur TV Vendée pour notre retour aux sources avec la marque « Les Dieux » et le nouveau visuel de nos boîtes ancré sur la pêche locale.

Dans l'émission Enquêtes de Région sur France 3, la conserverie Gendreau a été présentée pour sa 4ème édition de boîte de sardines du Vendée Globe, en édition limitée.

Une belle reconnaissance pour notre marque et notre activité sur des médias régionaux !



POUR VISIONNER LE REPORTAGE

Saveurs de l'année et goût responsable 2025 : 3 produits La Cuisine d'Océane récompensés pour leur qualité et leur engagement !



Nous sommes fiers de vous annoncer que trois de nos produits ci-dessous ont été primés « Saveurs de l'année et Goût Responsable 2025 ».

Cette distinction souligne à la fois la **qualité gustative** et les **valeurs responsables** de notre marque, que nous nous engageons à promouvoir chaque jour.



Cette distinction est la plus engagée du marché, car elle repose non seulement sur une dégustation réalisée par un panel de « consommateurs testeurs », mais elle prend aussi en compte depuis 2024 un « score d'impacts » évaluant plusieurs critères responsables comme la qualité nutritionnelle des produits, la recyclabilité de l'emballage ou encore les engagements de l'entreprise envers une consommation plus responsable.

Nos trois produits ont obtenu **des notes exemplaires** lors des tests sensoriels, avec des scores égaux ou supérieurs à 17/20, validant notre approche à la fois gustative et responsable.

Ces produits sont disponibles dès à présent en grande surface.

LE GRAND LEJON, LES ATELIERS DE LA MER BRETONS DU GROUPE GENDREAU



LE GRAND LEJON, dernier mareyeur en salaison Binicais

Le petit port de Binic, dans la baie de St-Brieuc, était historiquement l'un des principaux ports d'attache des goélettes partant à Terre-Neuve pêcher la morue. L'atelier Le Grand Lejon, **dernier mareyeur en salaison & fumaison binicais**, est l'héritier de ce savoir-faire depuis 1953.

Acteur reconnu et pionnier dans les produits de la mer fumés / salés, nous perpétuons les **techniques traditionnelles**. D'abord, salés à la main ou en saumure, les filets de poissons (hareng, maquereau, haddock, bouffis...) sont ensuite fumés au bois de hêtre à froid ou à chaud afin de développer tout le potentiel aromatique.

Au fil des années, Le Grand Lejon a su se réinventer et développer de nouveaux savoir-faire en conserves fines & plats cuisinés frais. Nous avons aujourd'hui une large gamme de produits mettant en valeur les trésors de la mer tout en maintenant un parfait équilibre entre tradition & modernité.

Les produits sont commercialisés sous la marque Le Grand Lejon en supermarchés, Le Père Eugène en circuits spécialisés (épiceries fines, cavistes) et sur sa boutique en ligne. Nous travaillons également pour le compte d'autres marques en assurant la fabrication de leurs produits.

Nous fabriquons ainsi plus 60 recettes de plats cuisinés frais pour le compte d'entreprises pour des volumes annuels atteignant 300 000 barquettes.



DEPUIS
1953



47
SALARIÉS



Les tarti's frais, parfait exemple de synergie au sein du groupe

En Octobre 2024, Le Grand Lejon a lancé **une nouvelle gamme de tartinables de poisson** en collaboration avec Soléane, autre entité du groupe Gendreau. Ce sont des produits ultra-gourmands qui associent une espèce de poisson saumon, thon et surimi avec une sauce mayonnaise classique, cocktail ou piquante. Ces tartinables, avec des recettes déjà bien connues des gourmands, se veulent plus généreux en poisson et surtout **meilleurs pour la santé** que ses produits concurrents. Autre atout non négligeable, nos produits sont fabriqués en France. Vous pouvez d'ores-et-déjà les retrouver en supermarché.

Le Grand Lejon, à l'heure de la RSE

Pour la première année, Le Grand Lejon a formalisé ses engagements en matière de RSE au travers d'un rapport d'une vingtaine de pages. L'objectif est simple, faire un bilan de ses actions et baliser le chemin restant à parcourir. Voici, quelques exemples des actions réalisées en 2023.

Investissement en faveur du bien être des salariés

En 2023, le grand lejon a investi 30 000 € dans la modernisation de son outil de production afin d'adapter les postes de travail et faciliter le travail des collaborateurs. Actions concrètes : port réduit de charge, diminution de certaines tâches répétitives. Pour 2024, c'est plus de 150 000€ qui seront alloués.

Le Grand Lejon & La SNSM, un partenariat durable.

Depuis 2019, Le Grand lejon est partenaire de la SNSM au travers de la soupe du sauveteur. Un produit solidaire

et engagé où 0,30€ sont reversés à chaque bocal vendu en faveur de la station de Saint Quai Portrieux. Sur la période, c'est plus de 13 000€ qui ont été reversés. Avec pour ambition d'accompagner encore davantage nos anges gardiens de la mer, nous allons ajouter une référence de rillettes sardines tomates séchées avec 0,15€ collectés à chaque pot vendu. Objectif affiché : **doubler les dons pour l'année 2025.**

Gestion des déchets : collecte de la glassine

Qu'est-ce que la glassine ? La glassine est un déchet induit par les étiquettes et correspond au papier qui reste une fois l'étiquette collée. En 10 mois, 1452 kg ont été collectés par Grand Ouest Etiquette puis traités par la SOPREMA, soit l'équivalent de 345 allers-retours Paris - Binic. En bout de chaîne, cela se transforme en isolant pour les habitations.

Octobre Rose : un pied devant l'autre pour la bonne cause

En soutien à la lutte contre le cancer du sein, nos collaborateurs ont relevé deux défis sportifs : le Challenge Kiplin et la marche La Joséphine.

Le Challenge Kiplin : un succès collectif

Pendant 10 jours, 73 collaborateurs répartis en 11 équipes ont parcouru des kilomètres à pied ou à vélo, cumulant 7 751 970 pas et **5 426,382 kilomètres** via une application de suivi de performance Kiplin ! Cette performance remarquable nous a permis de nous classer premiers parmi les 9 entreprises participantes dans ce projet initié par l'Institut de Cancérologie de L'Ouest. Cette opération a permis de soutenir l'institut avec un don financier et de sensibiliser nos collaborateurs à l'importance de l'activité physique dans la lutte contre le cancer.



La marche La Joséphine : un moment de partage

Le 7 octobre, une équipe de 27 femmes du Groupe Gendreau s'est engagée dans la marche La Joséphine. Par tous les temps (et oui sous la pluie), elles ont parcouru un itinéraire côtier de 7km environ jusqu'à la tour Joséphine à Saint Gilles Croix de Vie, démontrant ainsi leur solidarité envers toutes les personnes touchées par le cancer du sein.

Ces deux événements ont été l'occasion de renforcer la cohésion d'équipe, de sensibiliser à l'importance de l'activité physique et de soutenir une cause qui nous tient à cœur.

Une 4ème édition réussie des Journées Régionales de Visites en Entreprises

Les 24 et 25 octobre, notre conserverie a ouvert ses portes pour la 4^e année consécutive à l'occasion des Journées Régionales des Visites en Entreprises des Pays de la Loire. Au total, **79 visiteurs** ont découvert avec enthousiasme notre histoire et notre savoir-faire unique.

Guidés par Noëlle, Valérie B., Lucile, Marie-Laure, Valérie.D, nos invités ont exploré les coulisses de notre activité. Leur passion et expertise ont permis de transmettre, avec fierté, les secrets de notre art de la conservation.

Les retours chaleureux de cette édition témoignent d'un véritable engouement pour notre patrimoine.

Pour ceux qui n'ont pas pu participer, prochain rendez-vous lors du Printemps de la Sardine 2025 pour une nouvelle immersion dans notre univers !



RECETTE DU MOMENT

LE MAQUEREAU FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE À LA JAPONAISE



pour 4 personnes

- 1 sachet de Maquereau fumé Le Grand Lejon 200G
- 1 poireau
- 1 gousse d'ail
- 1 Poivron rouge
- 30 g Cacahuètes
- 20 g Noix de coco râpée
- 10 ml de Sauce soja
- 80 g de petits pois doux
- 250 g nouilles fines aux oeufs (cuisson 4mn)
- 1 c Huile de tournesol
- ½ cc Vinaigre de vin blanc
- Poivre
- Coriandre

- 1 Pour les nouilles, portez une grande quantité d'eau à ébullition dans la casserole.
- 2 Émincez l'ail. Épépinez le piment rouge et émincez-le en petits cubes. Taillez le poireau en fines rondelles. Émiettez grossièrement le maquereau à l'aide d'une paire de ciseaux. Concassez les cacahuètes.
- 3 Faites chauffer la poêle ou le wok à feu moyen et faites-y dorer la noix de coco râpée et les cacahuètes. Réservez dans un bol. Dans la même poêle, faites chauffer l'huile et revenir l'ail et les dés de poivron quelques minutes puis ajoutez les pois, le poireau, la sauce soja et le vinaigre et poursuivez la cuisson une dizaine de minutes tout en remuant délicatement.
- 4 Pendant ce temps, cuisez les nouilles 4 minutes à couvert dans la casserole. Égouttez et incorporez-les avec le maquereau et le mélange cacahuètes-noix de coco à la préparation de légumes sautés. Poursuivez la cuisson 1 minute à feu vif en remuant.
- 5 Ajoutez la coriandre finement hachée sur chaque assiette avant de servir. Bonne dégustation !