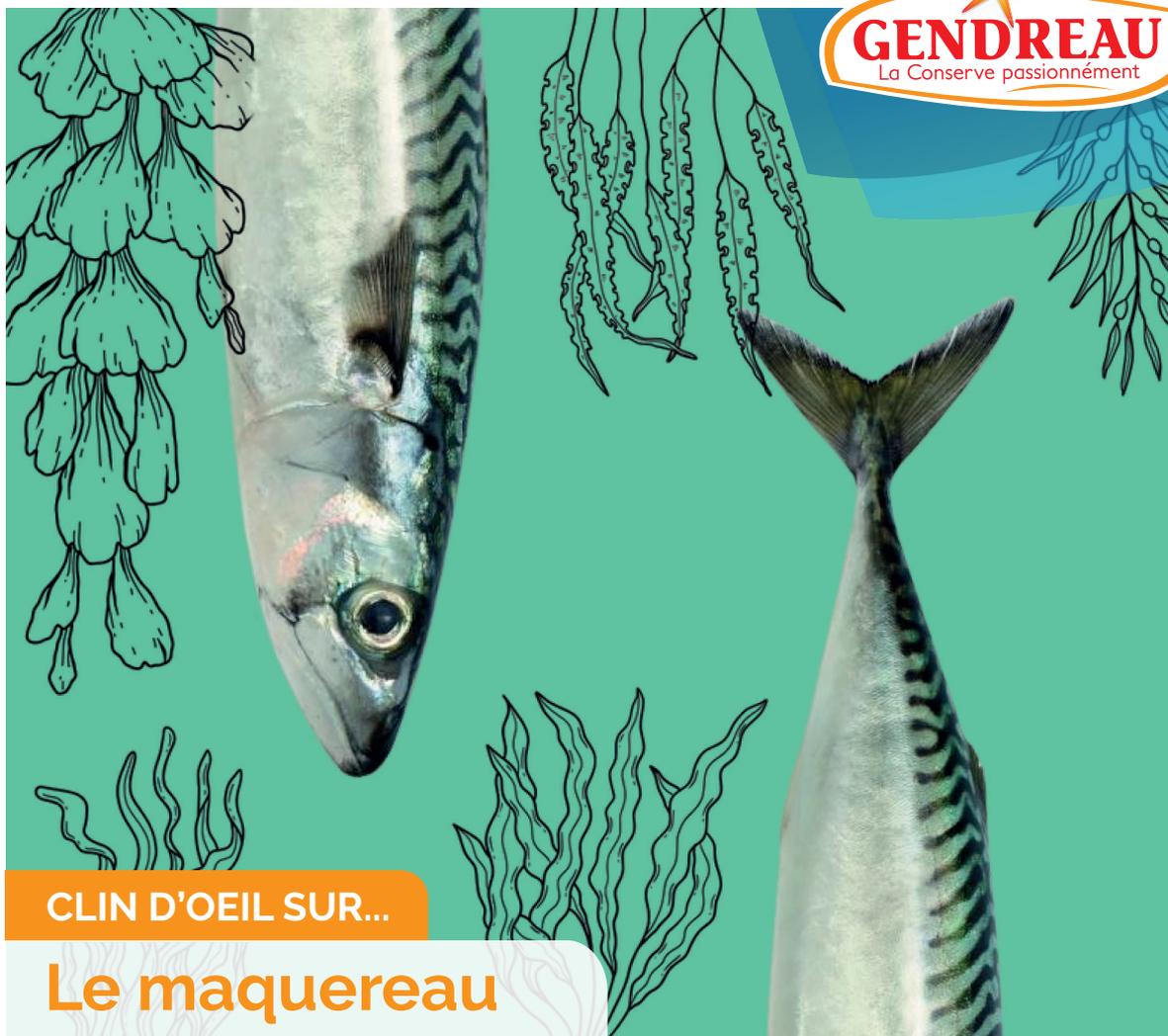


L'info

SORT DE LA BOÎTE

Avril
2025

#07



CLIN D'OEIL SUR...

Le maquereau

p.02

ACTUALITÉS

100% DES
MAQUEREAUX
FABRIQUÉS
EN FRANCE

p.04

ZOOM SUR...

JEAN-LUC,
"L'HUMAIN AU
COEUR DU MÉTIER"

p.07

DOSSIER SPÉCIAL

LE MAQUEREAU
À TOUTES
LES SAUCES
CHEZ GENDREAU

p.08

ÉVÉNEMENTS...

LE PRINTEMPS
DE LA SARDINE

GRUPE GENDREAU, LE PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE CONSERVES DE MAQUEREAUX

Le maquereau au sein du groupe Gendreau

Si le Groupe Gendreau est reconnu pour son expertise centenaire dans la sardine, il s'est également imposé comme un acteur incontournable du maquereau en étant le fabricant Français N°1. Avec un savoir-faire maîtrisé depuis de nombreuses années, Gendreau est aujourd'hui **le seul fabricant 100 % français** parmi les leaders du marché.

Deux sites de production assurent cette excellence :

> Le site Gendreau

à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, où **11,5 millions de boîtes de maquereaux** ont été produites en 2024

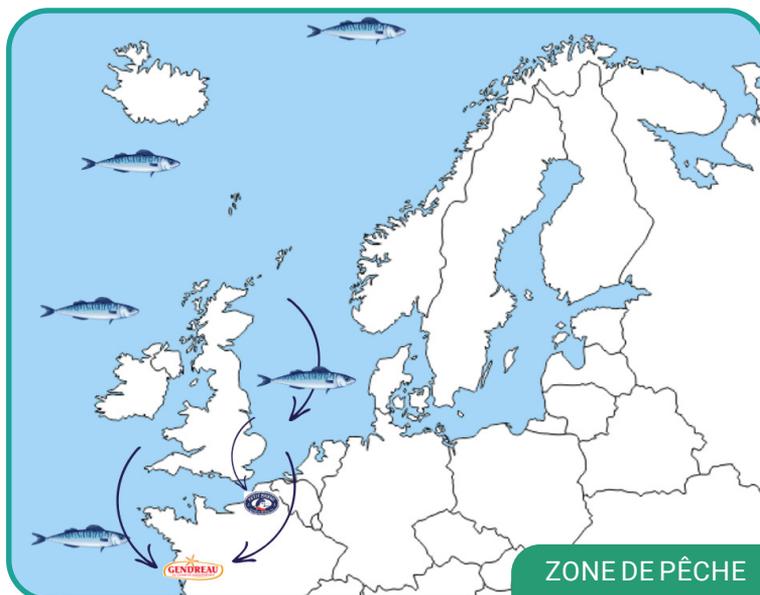
> Le site Petit Pierre

à Boulogne-sur-Mer, au plus proche des zones de pêche, avec une production de **32,9 millions de boîtes** cette même année.



Gendreau, la plus faible empreinte carbone du marché

Tous nos maquereaux (*Scomber scombrus*) sont pêchés dans la zone Atlantique Nord Est (îles Féroé, Islande, Norvège, Ecosse, Irlande), une zone particulièrement propice au développement du maquereau, liée à son cycle de migration. Cette zone est encadrée par des quotas européens (en baisse de 22% vs 2024).



*les outils de production des concurrents sont en Espagne et au Portugal

Les maquereaux sont d'abord étêtés et vidés dans des ateliers situés au plus près des zones de pêche, puis transportés directement en France vers nos conserveries, où ils sont pris en charge par nos collaborateurs. Ils sont ensuite cuits, filetés à la main et mis en boîte selon le cahier des charges et les exigences de nos clients. Une fois la production des boîtes terminée, celles-ci sont expédiées directement vers les entrepôts de nos clients avant d'être distribuées. Gendreau propose ainsi le circuit le plus court du marché pour les boîtes de maquereaux, limitant ainsi l'impact carbone lié à leur production.



Transformation et distribution en France



”
Dernier fabricant
significatif en
conserves de
maquereaux
”

Revue trimestrielle éditée
par La Conserverie Gendreau

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Philippe Gendreau.

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

PHOTOS : Gendreau / J. Favreau

MAQUETTE ET IMPRESSION :
Imprimerie Yonnaise
Zone Acti-nord Beauport 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

Pour quelques centimes de plus !

Une fois n'est pas coutume, ce numéro de L'INFO SORT DE LA BOÎTE fait un zoom sur la famille des conserves de maquereaux dont la place au sein de la société Gendreau et du groupe Gendreau avec Petit Pierre, tient une place très importante.

En effet, nous sommes le **dernier fabricant français significatif en conserves de maquereaux** et le **1^{er} acteur** sur ce marché au travers de nos fabrications à marque distributeur et premiers prix. Contrairement à nos concurrents les plus directs qui ont fait le choix de délocaliser leur outil de production et les emplois qui vont avec, nous sommes convaincus que la défense du Made in France et du savoir-faire français offre à nos clients une opportunité de mettre en avant des valeurs chères aux consommateurs : **une fabrication française et le respect des engagements en matière de RSE**. Ces points forts, dans une logique d'achat vertueuse et durable, doivent l'emporter sur les quelques centimes de coût de main d'œuvre supplémentaires générés par un différentiel salarial, charges incluses, de 1 à 2 entre la France et le Portugal, et de 1,5 à 2 avec l'Espagne.

Pour atténuer les effets de coûts de main d'œuvre, une politique d'investissement volontariste a été menée sur nos deux sites depuis 2018, visant à améliorer la productivité, les rendements matière et la sécurité, et de permettre la fabrication de toute la gamme des conserves de maquereaux : diversité des formats 1/6, 1/4, 4/4 et 3/1 pour les collectivités ; diversité des recettes, classiques, bio, grillés ; diversité des présentations : avec peau ou sans peau.

En six ans, plus de 4 millions d'euros d'investissements ont été réalisés sur nos deux sites pour améliorer nos performances industrielles en maquereau. Nous disposons désormais d'une belle machine de guerre **d'une capacité de près de 65 millions de boîtes par an**, au service **d'équipes de production dotées d'un savoir-faire exceptionnel, fières et très motivées** d'être les derniers à résister aux sirènes de la délocalisation.

Nous sommes une PME familiale, enracinée dans son terroir avec des valeurs humaines fortes et un respect de son métier. Notre carburant c'est la performance industrielle, tout **en préservant un ancrage local pour nos salariés et nos filières d'approvisionnement**. Cela fait une grande différence avec nos concurrents qui sont intégrés dans des groupes mondialisés et soumis à des niveaux de rendement pour les actionnaires.

Notre combat est celui de David contre Goliath, celui d'une certaine idée de l'entreprise qui se doit d'être patriotique (même si pour certains c'est un gros mot) et non mondialisée et apatride ; ces valeurs pourront paraître désuètes mais dans le groupe Gendreau on y croit et on les porte.

Alors oui cela vaut bien quelques centimes de plus...

ZOOM SUR... L'INTÉGRATION DES COLLABORATEURS

Bien s'intégrer pour bien s'épanouir !

Telle est notre devise chez Gendreau. C'est pourquoi, en plus du kit d'intégration que reçoit chaque nouvel arrivant, nous organisons à présent une réunion d'intégration par mois avec une personne du service RH et la chargée de projets RSE pour aborder tous les sujets.

L'idée ? Avoir un échange avec nos nouveaux arrivants pour leur présenter le groupe, nos valeurs, le fonctionnement de l'entreprise, les informer et les sensibiliser sur notre politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises.

Résultat ? Des nouveaux bien informés et à l'aise dans leur entreprise, prêts à rejoindre leurs coéquipiers !



Le portrait du mois

Jean-Luc,
chef d'équipe : l'humain au cœur du métier



> Comment es-tu arrivé chez Gendreau ?

J'ai intégré l'entreprise il y a huit ans en tant qu'intérimaire. J'ai gravi les échelons : manutentionnaire, conducteur de ligne, et aujourd'hui chef d'équipe. Une belle évolution qui montre qu'ici, tout est possible !

> En quoi consiste ton rôle au quotidien ?

Je coordonne les chaînes de production des maquereaux et des sardines, tout en gérant une équipe de 60 à 100 personnes selon la saison. Chaque matin, je mets en place les lignes et veille à ce que tout soit prêt pour lancer la production. Il faut s'assurer que le planning soit respecté, que les équipes soient bien réparties et que chaque étape se déroule dans les meilleures conditions. Mon objectif ? Que tout tourne rond, dans les délais et avec la meilleure qualité possible !

> Quels sont les défis que tu rencontres ?

La production doit être fluide, mais il y a toujours des ajustements à faire : un changement d'arrivage, un souci technique, une adaptation de dernière minute... Il faut réagir vite et trouver des solutions. Heureusement, avec la nouvelle ligne maquereaux, on a gagné en fluidité et il y a beaucoup moins d'arrêts. Aujourd'hui, tout le monde apprécie le confort de travail et la meilleure cadence.

> Le maquereau est-il un produit exigeant à travailler ?

Oui, et c'est ce qui fait notre fierté ! Tous les maquereaux sont filetés et préparés à la main. L'humain reste au cœur du process, et ce savoir-faire artisanal fait toute la différence.

> Qu'est-ce qui te motive chaque jour ?

Le mouvement ! On ne s'ennuie jamais et chaque journée apporte son lot de défis. Trouver des solutions, transmettre mon savoir-faire et voir mes collègues finir la journée avec le sourire, c'est ma plus grande satisfaction.

> Un mot pour décrire Gendreau ?

L'évolution ! Ici, on apprend, on progresse et on travaille dans une bonne ambiance. Il y a un vrai esprit d'équipe et ça, c'est précieux !



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 en CDI



Une prise en charge du loyer pendant les 3 ou 6 premiers mois en cas de nécessité de déménagement d'une région à une autre pour les 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

Maquereau Label Rouge et Maquereau Standard : deux qualités, un même savoir-faire

Chez Gendreau, tous nos maquereaux sont préparés avec soin, mais certains se distinguent par des critères de sélection plus exigeants. C'est le cas du **maquereau Label Rouge**, reconnu pour sa qualité supérieure.

Issu exclusivement de maquereaux frais de l'espèce *Scomber scombrus*, ce maquereau est sélectionné pour son calibre et son taux de matière grasse (minimum 15 %), garantissant une texture fondante et une saveur particulière. Il est cuit frais au court-bouillon et mis en boîte à la main, avant d'être sublimé par des recettes raffinées comme la marinade au Muscadet AOP.

Le maquereau standard, lui, offre une alternative accessible et savoureuse. Il est préparé à partir de matières premières surgelées principalement, puis décongelé, cuisiné au court bouillon, fileté et emboîté à la main. Son goût varie et sa recette, mais il reste une **excellente source d'oméga-3 et un allié du quotidien**.

Deux approches, mais un même engagement : proposer des **conserves de qualité, savoureuses et respectueuses du produit**. À chacun de choisir selon ses envies !



Petit Pierre, société boulonnaise du Groupe Gendreau : une expertise industrielle au service du maquereau



La ligne maquereau de la société Petit Pierre dispose d'un outil de production très performant. Nous avons investi 10 millions d'euros depuis 2018 dans cet outil de production en France. C'est une fierté alors que nos concurrents délocalisent.

Chiffres clés :



> **EFFECTIF** : 100 salariés travaillant en 2x8.



> **CAPACITÉ DE PRODUCTION** :

- 3 lignes dédiées au maquereau, chacune équipée de 4 emboîteuses.
- Cadence de 25 boîtes par minute par emboîteuse, soit 1 500 boîtes par heure.
- 1 ligne de fabrication de maquereaux grillés – 4 formats 1/6, 1/4, 4/4 et 3/1
- Possibilité de maquereaux sans peau et sans arêtes

Et une capacité de plus de 40 millions de boîtes /an !



> **PROCESSUS DE FABRICATION** :

- Cuisson en continu des maquereaux dans un four tunnel à vapeur, suivie d'un refroidissement par extraction d'air en tunnel.
- Stérilisation automatisée en continu, avec mise en panier, chargement et déchargement des autoclaves.



Les maquereaux frais

Grâce à cet outil industriel performant et à un savoir-faire éprouvé, Petit Pierre perpétue une tradition de qualité tout en répondant aux exigences du marché moderne.

Grâce à la nouvelle ligne de production de maquereaux chez Gendreau, le travail est devenu plus fluide, avec moins d'arrêts de la ligne et une meilleure cadence. Un vrai gain en efficacité, tout en préservant une exigence de qualité : ici, tous les maquereaux sont filetés et préparés à la main, garantissant une texture fondante et une présentation soignée. De quoi régaler les amateurs de poissons en conserve !



La nouvelle ligne maquereau

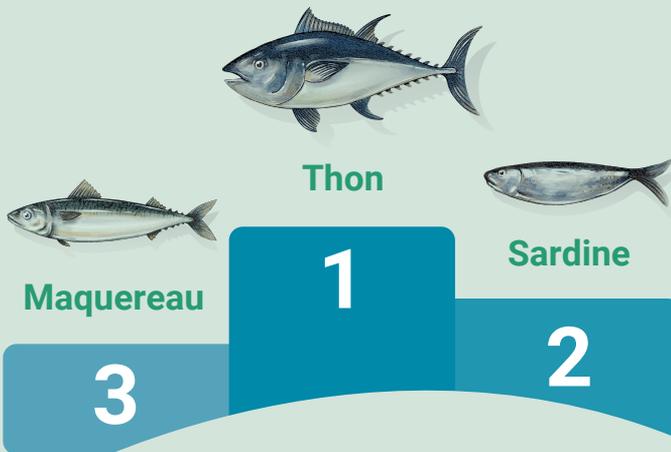
DOSSIER SPÉCIAL MAQUEREUX

Le maquereau, un des poissons préférés des français !

Les conserves de poissons ont la cote ! Le thon arrive en tête des préférences avec 88 % de consommateurs, suivi de près par les sardines (75 %) et les maquereaux (62 %). Les amateurs de ces produits aiment aussi diversifier leurs choix, dégustant en moyenne 3,5 espèces de poissons en conserve par an.



TOP 3 DES CONSERVES DE POISSONS PRÉFÉRÉES DES CONSOMMATEURS



3,5

NOMBRE MOYEN
DE VARIÉTÉS
DE POISSONS
CONSOMMÉS
EN CONSERVE

Enquête
SFCEP/CSA 2022

Et bon pour la santé !

Star des conserves aux côtés du thon et de la sardine, le maquereau séduit de plus en plus de consommateurs. Riche en oméga-3, en protéines et en vitamines, **il est un véritable atout pour une alimentation saine et équilibrée.**

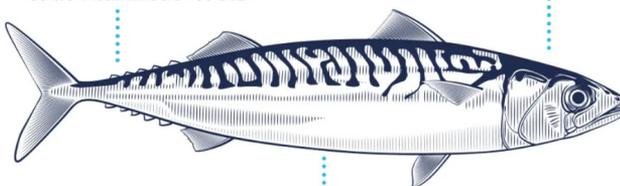
Facile à intégrer dans vos repas, en conserve ou frais, le maquereau est un incontournable !



Source de protéines complètes,
de magnésium, de phosphore
et de vitamines D et B12



Sa teneur en sélénium
lui confère des propriétés
antioxydantes.



Riche en oméga 3, acide gras essentiel
au bon fonctionnement de notre cœur
et de la vue.

Le maquereau à toutes les sauces dans le groupe Gendreau !

Découvrez ou redécouvrez toutes nos recettes et gammes autour du maquereau au sein du groupe Gendreau.



Les classiques



Simple et savoureux, les maquereaux en conserve sont cuisinés avec soin pour préserver toute leur tendreté. Natures, à l'huile d'olive ou agrémentés de sauces savoureuses, ils offrent une solution pratique et équilibrée pour les amateurs de poisson.



Les fumés

Le maquereau se pare d'arômes subtils grâce à un **fumage traditionnel** qui préserve la saveur du produit permettant une parfaite maîtrise du fumage et une qualité constante. Ce savoir-faire artisanal confère aux filets une texture moelleuse et un goût délicatement boisé, parfait pour les amateurs de **produits authentiques**.



Les « Label Rouge »

Gage d'excellence, les maquereaux Label Rouge sont issus d'une **sélection rigoureuse** et d'un **savoir-faire traditionnel**. Leur chair fondante et leur goût raffiné garantissent une expérience gustative unique, pour une consommation responsable et de qualité.



Les grillés

Délicatement grillés avant d'être mis en boîte, ces maquereaux révèlent des saveurs intenses et une **texture légèrement caramélisée**. Un plaisir authentique qui séduit les amateurs de goût fumé et de recettes gourmandes. A elle seule, notre entreprise Petit Pierre à Boulogne sur Mer produit plus de 1,6 millions de conserves de maquereaux grillés par an !



Les premiums

Cuits au court-bouillon pour conserver toutes leurs saveurs, les filets de maquereaux sont ensuite levés manuellement au couteau. Ils sont déposés **entiers et frais** dans leur boîte et recouverts d'une sauce ou marinade selon les recettes, comme la moutarde à l'ancienne ou plus originale comme les épices douces.



ÉVÉNEMENTS

Gendreau célèbre le Printemps de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie !

Cette année encore, nous sommes ravis de participer au Printemps de la Sardine à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, un événement incontournable dédié à ce poisson emblématique de notre littoral.

> DU 23 AU 29 AVRIL

Plongez dans les coulisses de notre conserverie grâce à des **portes ouvertes exclusives**. Venez découvrir notre savoir-faire unique et le processus de fabrication de nos conserves. **Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme de Saint-Gilles-Croix-de-Vie**.

Inscription dès que possible pour réserver. Places limitées.

> SAMEDI 3 MAI

Retrouvez-nous sur notre **stand** ! L'occasion idéale pour **découvrir et déguster nos produits**, profiter de nos **animations** et même repartir avec quelques **boîtes gourmandes**.

On vous attend nombreux pour célébrer ensemble le lancement de la saison de la sardine !



INFOS OFFICE DE TOURISME • WWW.PAYSSAINTEGILLES-TOURISME.FR



Réunion annuelle Gendreau : bilan et perspectives pour 2025

Le 7 mars dernier, Gendreau a réuni ses équipes à la MFR de Saint-Gilles-Croix-de-Vie pour son rendez-vous annuel. Au programme : bilan de l'année écoulée, chiffres, ventes, production, projets réalisés et perspectives pour 2025. Un moment clé pour aligner nos ambitions et continuer à progresser ensemble.

Cette journée a aussi été l'occasion de partager un repas convivial et des animations, renforçant ainsi l'esprit d'équipe et la cohésion qui font la force de notre entreprise.

RECETTE DU MOMENT

OMELETTE PRINTANIÈRE AU MAQUEREAU



pour 2 personnes

- 2 boîtes de filet de maquereaux à l'huile d'olive vierge extra
LA PERLE DES DIEUX

- 6 œufs

- 1 botte de ciboulette

- 60g de mélange de jeunes pousses roquette et épinard

- Asperges vertes

- 12 pommes de terre grenaille

- Huile d'olive

- Sel, poivre

1 Laver les pommes de terre et les tailler en morceaux. Les assaisonner d'huile et de sel et enfourner sur une plaque pendant 30 minutes à 180°C.

2 Couper le bas des asperges pour éliminer les parties trop fibreuses. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore légèrement croquantes.

3 Battre les œufs en omelette, ajouter la ciboulette ciselée finement, saler et poivrer. Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer un filet d'huile et faire cuire l'omelette à feu moyen en ramenant les bords vers le centre jusqu'à ce qu'il n'y est plus d'œuf liquide.

4 Retirer la poêle du feu, garnir la moitié de l'omelette avec le mélange de jeunes pousses et les filets de maquereaux émiettés. Replier l'autre moitié et arroser avec l'huile d'olive de la boîte de maquereau.

5 Servir l'omelette accompagnée des pommes de terre au four et des asperges justes cuites.

