



À Saint-Gilles-Croix-de-Vie, la Conserverie La Perle des Dieux mise sur l'ultra local et le savoir-faire artisanal

Zoom sur La Perle des Dieux

La Perle des Dieux est un orfèvre de la mer qui imagine et façonne des produits d'exception. Le cœur de son savoir-faire est la sardine millésimée, particulièrement riche en oméga 3, qui se bonifie avec le temps. Cette dernière est pêchée à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, seul port labellisé Site Remarquable du Goût pour ses sardines. Elle est ensuite emboîtée fraîche selon un savoir faire artisanal préservé depuis 1887. Cet ouvrage d'excellence est reconnu par le Label Entreprise du Patrimoine Vivant.



Depuis 1887, la conserverie la Perle des Dieux s'engage sur son territoire en prônant une pêche responsable, locale et artisanale. Entreprise du Patrimoine Vivant, la dernière conserverie sardinière de Vendée emmène ses clients dans un voyage gustatif autour de bons produits sains et vers une consommation plus durable. Toujours dans une démarche locale, la société s'engage et investit dans sa région.

Valoriser et maintenir une pêche locale

Les sardines et les anchois sont pêchés par de petits bateaux à la journée, dans une zone côtière réduite allant de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'Île d'Yeu, Noirmoutier à l'Île de Ré, afin de préserver la qualité et la fraîcheur des poissons. « Pour la sardine, la saison de la pêche s'étend d'avril à octobre. Nous attendons fin juillet, afin de laisser le temps aux sardines d'atteindre leur maturité et une importante teneur en matières grasses. Le poisson est de meilleure qualité, la chair est fondante et onctueuse, gorgée d'oméga 3, donc meilleure pour la santé. Il va pouvoir se conserver longtemps et se bonifier au fil des années. » explique Louis DUNOYER, Directeur Général de La Perle des Dieux. Les poissons sont ensuite débarqués, dans la journée, sur le port de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, le seul labellisé Site Remarquable du Goût pour ses sardines, toujours dans une démarche locale et durable. Ils rejoignent ensuite la conserverie, située à moins de 3 km.



©Simon Bourcier

CAPSULE AUDIO



« C'est la qualité de la pêche qui va faire la différence »
Louis DUNOYER, dirigeant de La Perle des Dieux

Un savoir-faire ancestral artisanal

« Les sardinières travaillent le produit en étant très attentives à respecter la tradition de préparation manuelle, vieille de plus de 130 ans. Ce travail minutieux

est reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant, décerné à la conserverie depuis 2016. C'est un geste précis à maîtriser, un travail d'orfèvre. Après avoir été égouttées durant 4 à 12 heures, nos sardines sont triées, coupées et rangées à la main, une à une, elles sont emboîtées fraîches. Cela permet de préserver leur fraîcheur et leur qualité » poursuit le dirigeant.

« Engager le consommateur dans une alimentation responsable et durable »

La crise sanitaire a agi comme un accélérateur de prise de conscience des français sur l'impact du bien manger et entraîne un retour à la consommation locale. Dans une enquête d'Opinionway pour Max Havelaar publiée en novembre 2020, 82% des personnes interrogées affirment privilégier l'achat de produits français, soit 10% de plus qu'en 2019 et 87% vont même jusqu'à préférer les produits proposés par des producteurs locaux, contre 77% un an plus tôt. Les consommateurs sont de plus en plus exigeants sur la provenance des produits, considérée comme gage de qualité*. « Nous mettons un point d'honneur à maîtriser tout le cycle de vie de nos produits, de la pêche à la distribution, en pratiquant une pêche locale puis un travail d'emboîtage manuel. Nous avons cette mission d'engager nos consommateurs vers une alimentation plus responsable, en consommant un produit local et de qualité, manger moins mais manger mieux ! » souligne le dirigeant. Côté packaging, la marque s'engage vers le 100% recyclable, supprimant la quasi-totalité de ses emballages plastiques.



Louis DUNOYER, DG de La Perle des Dieux

*enquête d'Opinionway pour Max Havelaar, novembre 2020

CAPSULE AUDIO



« Engager le consommateur dans une alimentation responsable et durable »
Louis DUNOYER, dirigeant de La Perle des Dieux

Une entreprise innovante qui poursuit son développement



© La Perle des Dieux

L'enseigne compte à ce jour 16 magasins, répartis majoritairement autour de sa zone de pêche, sur la côte Atlantique entre l'Île de Ré et la Baule. « *Ce mode de distribution est essentiel, cela nous permet de créer une relation authentique avec nos clients. Nous leur racontons une histoire, celle des hommes et femmes qui évoluent derrière nos sardines. Ils y découvrent et comprennent tout le travail et l'ADN de La Perle des Dieux.* » explique Louis DUNOYER. L'entreprise, qui prévoit 2 à 3 ouvertures par an, a récemment accueilli un nouveau magasin à Saint-Jean-de-Monts en Vendée (1^{er} avril) et ouvrira prochainement une boutique en plein centre de Bordeaux. « *Ce sera un nouveau concept, orienté autour de l'échange et de la convivialité, avec un espace d'épicerie*

fine et de dégustation. » révèle le dirigeant. La Perle des Dieux est également disponible dans une sélection d'épiceries fines triées sur le volet et via son site e-commerce laperledesdieux.com. La marque poursuit également son développement par l'innovation et crée chaque année de nouvelles recettes. « *Nous développons en moyenne 10 à 15 recettes par an. Nous sélectionnons nos matières premières pour leur goût, leur qualité et leur rareté, et ainsi créer de subtiles associations, à l'image de notre dernière nouveauté : les sardines au poivre sauvage de Madagascar. Nous travaillons actuellement sur 7 nouvelles recettes de rillettes de poissons, qui seront disponibles fin juin* ». L'innovation concerne également le packaging, avec une forte exigence sur le visuel. Pour ses millésimes 2021, disponibles à la vente en mars 2022 (après 6 à 9 mois de vieillissement), le travail sur le design des boîtes a commencé en septembre dernier. « *C'est un travail très minutieux, avec deux artistes de la région. Nous évoluons ensemble et avons une forte exigence sur le visuel, afin de réunir le Bon et le Beau dans chacune de nos boîtes* » poursuit le directeur.

Favoriser les partenariats avec des entreprises régionales

L'engagement en faveur du local de La Perle des Dieux ne se limite pas à la pêche et à la mise en conserve de ses produits. L'entreprise vendéenne porte une attention particulière à la sélection des matières premières. Pour cela, elle fait le choix d'engager des prestataires sur un grand quart nord-ouest de la France. Les boîtes de conserve sont conçues à Douarnenez en Bretagne, les œuvres qui ornent les millésimes sont pensées par deux artistes, Delphine COSSAIS, artiste peintre nantaise, et Coralie JOULIN, artiste rochelaise. « *Nous faisons ce choix pour favoriser l'écosystème local et pour limiter l'impact carbone de nos flux. Dans le contexte actuel, cela se justifie d'autant plus afin de garantir notre économie et notre capacité à offrir un produit de qualité toute l'année, sans rupture de chaîne logistique.* » explique le dirigeant.



La Perle des Dieux favorise les collaborations locales

La Perle des Dieux en chiffres

130 ans
de savoir-faire

16 années
de sardines millésimées

16
boutiques

1
musée

39
collaborateurs

5 millions
d'€ de CA en 2020

Des investissements pour préserver la pêche locale

Acteur économique important et engagé sur le territoire vendéen, la conserverie s'est associée en 2020, à des mareyeurs et à Jérémie CHAGNOLLEAU, patron pêcheur du pays de Saint-Gilles pour former la Belle Alliance, à travers le rachat de deux bateaux, récemment remplacés par la construction de deux nouveaux chalutiers. « *Cette alliance va permettre de continuer à valoriser l'ensemble de l'écosystème de la pêche gillocrucienne. Cette initiative marque notre engagement dans la filière locale, pour une pêche plus responsable et durable, qui favorise un approvisionnement en circuit court. L'implication dans le développement économique du territoire et la pérennisation d'une filière de pêche artisanale sont au cœur de nos priorités* ». Optimisés pour réduire leur impact CO2, les deux nouveaux bateaux ont été

pensés avec des cuves d'eau de mer à zéro degré, pour un refroidissement immédiat du poisson et garantir des produits frais et de qualité. « *Notre volonté est d'accompagner la criée et l'ensemble des acteurs qui font vivre le port et l'économie locale aujourd'hui. Nous voulons continuer à valoriser, ensemble, le patrimoine, les ressources et les richesses locales* » précise Louis DUNOYER.



© La Perle des Dieux

L'Atelier de la Sardine : valoriser le patrimoine gillocrucien

Imaginé en 2018 à Saint-Gilles-Croix-de-Vie, l'Atelier de la Sardine, est à la fois un musée, un lieu d'échanges et de partage. Les témoignages permettent de découvrir le patrimoine, l'histoire et le savoir-faire de la conserverie, de rendre hommage aux marins, aux sardinières et aux acteurs de la pêche vendéenne, d'hier à aujourd'hui.



© L'Atelier de la Sardine, La Perle des Dieux

laperledesdieux.com

Téléchargez les visuels ici.

CAPSULE AUDIO



« **Préserver notre ressource, celle qui nous nourrit** »

Louis DUNOYER, dirigeant de La Perle des Dieux

LA PERLE DES DIEUX

49 Rue des Couvreur
85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie

[f](https://www.facebook.com/laperledesdieux) [in](https://www.linkedin.com/company/laperledesdieux) [ig](https://www.instagram.com/laperledesdieux) laperledesdieux

RELATIONS AVEC LES MEDIA

padam RP | Pauline CHOTEAU

10, bd de la Prairie-au-Duc - 44200 Nantes | 10 rue Treilhard - 75008 Paris
02 51 86 19 06 | media@padampadampadam.fr | padampadampadam.fr

[in](https://www.linkedin.com/company/padamrp) [tiktok](https://www.tiktok.com/@padamrp) [ig](https://www.instagram.com/padamrp) padamRP [f](https://www.facebook.com/padamNantes) padamNantes