



La Perle des Dieux, une entreprise responsable et engagée

Zoom sur La Perle des Dieux

La Perle des Dieux est un or-fèvre 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 sur les côtes de 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.



La Perle des Dieux prône une pêche locale et responsable et a toujours veillé à préserver l'écosystème marin, par le respect de la saisonnalité et la quantité de poissons prélevés. Si 2021 a été une année complexe en matière de pêche, l'entreprise a préféré réduire sa production plutôt que d'aller à contre-courant de ses valeurs. En 2022, entre le soutien de la recherche et la création de partenariats engagés, la Perle des Dieux s'investit pour préserver la ressource et la filière pêche, tout en renforçant sa présence sur le territoire et sa proximité avec les clients.

Pratiquer une pêche durable et respectueuse de son écosystème

L'entreprise vendéenne veille à avoir une maîtrise totale de son écosystème : pêche, création des recettes, emboîtement, production, fabrication... la marque mise depuis ses débuts sur l'ultra local et met un point d'honneur à pratiquer une pêche durable, responsable, engagée. À la Perle des Dieux, les sardines et les anchois sont pêchés à la journée, par de petits bateaux, exerçant dans une zone côtière réduite, allant de l'Île de Ré au Sud Bretagne. La saisonnalité est elle aussi surveillée, pour laisser le temps aux poissons d'atteindre leur maturité et ne pas altérer les phases de reproduction. C'est le cas de la sardine, dont la saison s'étend d'avril à octobre. Ici, la pêche du petit poisson bleu doit attendre fin juillet. « Nous ne prélevons que 300 tonnes par an, au cœur de la saison, afin de limiter l'impact de notre activité sur la ressource qui nous est donnée. » explique Louis DUNOYER, directeur général de la Perle des Dieux.



La Perle des Dieux favorise les collaborations locales

Investir dans la pêche locale pour faire durer la filière

Par ses pratiques, l'entreprise veille à la préservation de la pêche vendéenne. En 2020, la conserverie s'est associée à des maraîchers et à Jérémie CHAGNOLLEAU, patron pêcheur du pays de Saint-Gilles, pour former la Belle Alliance et investir dans la construction de deux nouveaux bateaux, visant à soutenir et à valoriser l'ensemble de l'écosystème de la pêche gillocrucienne. « L'implication dans le développement économique du territoire et la pérennisation d'une filière de pêche artisanale sont au cœur de nos priorités. Notre volonté est d'accompagner la filière dans son ensemble et les 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 le dirigeant.

Soutenir la recherche pour préserver la biodiversité et le métier

« Les entreprises ont un rôle à jouer dans le changement climatique. Nous voulons être utiles, pour notre avenir, pour le collectif, pour notre environnement, pour notre écosystème » indique Louis DUNOYER. C'est dans cette optique que l'entreprise a décidé de soutenir L'Expédition Plancton de Pilourson. En juin prochain, le navigateur Amaury GUÉRIN prendra la mer pour 2 mois, en solitaire et à bord d'un voilier de 8 mètres, de la Vendée au cercle polaire arctique. L'objectif : servir la recherche, en éprouvant, en conditions réelles, de nouveaux outils d'océanographie citoyenne, pour permettre à l'initiative internationale Plankton Planet d'étendre ce dispositif à une plus large flotte. « Les sardines se nourrissent de plancton, notre filière est donc directement liée à sa qualité et à sa survie : si demain le plancton se dégrade, c'est toute la chaîne qui est touchée. Il est de notre devoir de contribuer, à notre échelle, à sa protection, pour préserver la biodiversité et la pêche. Cela nous permettra de mieux comprendre les évolutions, afin de les anticiper et d'adapter nos pratiques en conséquence ».

Une mission sociétale : engager le consommateur dans une démarche saine et durable

Convaincue de sa mission sociétale, la Perle des Dieux agit pour engager ses clients dans une consommation locale, vertueuse et responsable. L'entreprise a à cœur de maintenir ces engagements, même si cela doit se faire au détriment du volume de production. « *Nous avons la force de pouvoir embarquer avec nous nos consommateurs vers une alimentation plus responsable, avec un produit local et de qualité, un produit meilleur au goût, meilleur pour la santé et pour la planète. Les embarquer aussi dans l'habitude de manger moins, mais mieux. Et c'est un cercle vertueux : ils doivent prendre conscience qu'il s'ont un rôle à jouer pour préserver les savoir-faire locaux et artisanaux, pour participer à la sauvegarde de la pêche locale et des criées. Dans notre façon de consommer, nous pouvons faire bouger les lignes.* » souligne le directeur général.

CAPSULE AUDIO



« Engager le consommateur dans une alimentation responsable et durable »

Louis DUNOYER, directeur général de La Perle des Dieux

De nouveaux partenariats en faveur de l'environnement

En 2022, la Perle des Dieux signe un partenariat avec la Marine Nationale, historiquement très liée à l'univers de la conserve, pour nourrir les marins en mer. Unies par la volonté de préserver les fonds marins et les ressources halieutiques et de valoriser le savoir-faire made in France, les deux marques ont co-créé un Millésime 2021 « Marine Nationale X La Perle des Dieux », dans un écrin signé par l'illustrateur Axel DE LAFFOREST. En parallèle de ce partenariat, la marque, qui travaille depuis plusieurs années avec deux artistes peintres de la région, a développé une collaboration avec Justine SAGE, qui a donné vie au « Grand Nicolas » sur un Millésime 2021. À travers son univers poétique et optimiste, l'illustratrice vendéenne crée un marin-pêcheur amoureux de la mer et de ses ressources, soucieux de les préserver. Pour chaque vente, la Perle des Dieux reverse 0,50 € à des associations de préservation des fonds marins.

La Perle des Dieux maille son territoire et renforce sa proximité

Dans l'ADN de la Perle des Dieux réside la volonté de faire vivre une expérience au client, de lui raconter l'histoire de la Perle, des marins pêcheurs et des sardinières, des hommes et des femmes qui la font vivre depuis ses débuts. En 2021, malgré un contexte économique instable, l'enseigne a ouvert 3 nouveaux points de vente en France, à Saint-Jean-de-Monts en Vendée, au Pouliguen en Loire-Atlantique et une première boutique girondaise, à Bordeaux, représentative d'un nouveau concept, plaçant le local au cœur de l'offre, avec un espace d'épicerie fine et de dégustation, toujours tourné vers l'échange et la convivialité. Le cap se poursuit, avec comme objectif l'ouverture de 2 à 3 magasins par an. Pour l'enseigne, cette proximité est essentielle pour continuer à mieux comprendre et appréhender les attentes de sa clientèle et poursuivre, sans cesse, l'innovation, à la fois en termes d'offres, avec le développement de nouvelles recettes et l'optimisation de l'expérience client. En 2018, La Perle des Dieux a ouvert l'Atelier de la Sardine, à Saint-Gilles-Croix-de-Vie. À mi-chemin entre un musée et un lieu d'échanges et d'expérience, le client peut y découvrir le patrimoine, l'histoire et le savoir-faire de la conserverie et y déguster les nouveaux produits et recettes de la marque. L'Atelier rend hommage aux acteurs de la pêche vendéenne et de la conserverie, d'hier à aujourd'hui. En prolongeant l'expérience, l'enseigne entretient une relation authentique et durable avec ses clients.

La Perle des Dieux en chiffres

130 ans
de savoir-faire

17 années
de sardines millésimées

18
boutiques

1
musée

40
collaborateurs

5 millions
d'€ de CA en 2020



Millésime «Marine Nationale» ©La Perle Des Dieux



Millésime « Le Grand Nicolas » ©La Perle Des Dieux

La Perle des Dieux, sublimée par des grands chefs français

4 grands chefs français, inspirés par les sardines La Perle des Dieux, vont imaginer des recettes inédites. À chaque saison, une nouvelle variation sur le même thème... Plus d'informations à venir cet été.

laperledesdieux.com

[Téléchargez les visuels ici.](#)

LA PERLE DES DIEUX

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

[f](#) [in](#) [i](#) [laperledesdieux](#)

RELATIONS AVEC LES MEDIA

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

[in](#) [t](#) [i](#) [padamRP](#) [f](#) [padamNantes](#)