



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

AU MENU EN 2025 :
LA CUISINE D'OCÉANE, LA
MARQUE FRANÇAISE QUI
MIJOTE L'AVENIR DES PLATS
CUISINÉS APPERTISÉS !



Chaque seconde, 22 kilos de plats cuisinés sont achetés en France. Loin d'être marginaux, ces produits pèsent plus de 700 millions de kilos consommés par an ([source](#)), signe d'un usage profondément enraciné dans les pratiques alimentaires quotidiennes.

Derrière cette consommation massive, une réalité s'impose : si les plats cuisinés sont devenus des indispensables du quotidien, ils demeurent souvent critiqués pour leurs apports nutritionnels, leur manque de transparence ou l'usage d'ingrédients ultra-transformés.

C'est précisément à ce carrefour entre praticité assumée et exigence croissante de qualité que [La Cuisine d'Océane](#), entreprise familiale appartenant au groupe vendéen [Gendreau](#), fait bouger les lignes.



N°1



Leader français des plats cuisinés appertisés micro-ondables en barquettes, avec 8,2 millions d'unités vendues en 2024 (source Circana HM&SM P10 2024), la marque vendéenne revisite le modèle historique : recettes modernisées avec

davantage d'alternatives végétales, refonte des packagings pour plus de transparence, engagement clair pour réduire son empreinte carbone.

Elle porte une promesse simple mais exigeante : proposer des repas prêts à déguster, aussi bons qu'à la maison, accessibles, fabriqués en France, et en phase avec les aspirations contemporaines d'une consommation plus responsable, plus saine et plus savoureuse.

LA CUISINE D'OCÉANE : LE GOÛT DU « FAIT MAISON », PRÊT EN QUELQUES MINUTES

Depuis sa création en 2007, La Cuisine d'Océane a construit son identité autour d'un concept clair : rendre accessible à tous des repas complets, savoureux et pratiques, directement disponibles au rayon conserves.

Ses plats, inspirés de recettes traditionnelles ou de saveurs venues d'ailleurs, se déclinent en cinq univers culinaires : terroir, bord de mer, exotique, italien et bio.

Conçus pour être réchauffés rapidement au micro-ondes, les plats de La Cuisine d'Océane offrent une réponse adaptée aux rythmes de vie contemporains, sans sacrifier la qualité gustative. Leur mode de conservation longue durée permet également de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, en proposant des produits prêts à l'emploi, pratiques.

Grâce à cette promesse tenue, la marque a su convaincre un large public, avec près de 8,2 millions de plats vendus en 2024, consolidant ainsi son statut de leader du plat cuisiné appertisé micro-ondables en barquette (source Circana HM&SM P10 2024).



ENTREPRISE



FAMILIALE

UN MODÈLE 100 % FRANÇAIS PROFONDÉMENT ENRACINÉ

Produits en Vendée sur deux sites de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, les plats de La Cuisine d'Océane revendiquent un ancrage local fort, fidèle à ses racines maritimes et artisanales. Intégrée au groupe familial Gendreau, l'entreprise bénéficie du label PME+, qui valorise les sociétés françaises responsables et engagées.

Cet ancrage territorial n'est pas un simple héritage : c'est un choix stratégique, revendiqué et consolidé année après année. En concentrant toute sa production dans l'Ouest de la France, La Cuisine d'Océane soutient un réseau de compétences locales, préserve des emplois industriels non délocalisables et garantit une maîtrise complète de la chaîne de fabrication, de la sélection des ingrédients jusqu'à l'élaboration finale des plats.

Contrairement à de nombreuses marques sous-traitées ou adossées à de grands groupes agroalimentaires internationaux, La Cuisine d'Océane s'inscrit dans un modèle indépendant, familial, enraciné sur le long terme. Cet équilibre confère à l'entreprise une agilité particulière : capacité d'innovation rapide, réactivité face aux nouvelles attentes des consommateurs, et cohérence dans ses engagements responsables.

Une indépendance qui permet à la marque de rester fidèle à ses valeurs fondatrices, tout en gardant la main sur ses choix techniques, environnementaux et sociaux.

UNE MARQUE ENGAGÉE



2025 : L'ANNÉE DU RENOUVEAU

UNE DYNAMIQUE VÉGÉTALE AFFIRMÉE

Consciente de l'impact environnemental de l'alimentation et attentive aux attentes des consommateurs, La Cuisine d'Océane amorce en 2025 un virage décisif vers une offre plus végétale. Symbole de cette transition, le lancement d'un Dahl de lentilles corail disponible en rayon depuis avril 2025.

Ce plat sans protéines animales, riche en légumineuses, allie simplicité, plaisir gustatif et naturalité. Il s'inscrit dans un objectif plus large : réduire de 25 % l'empreinte carbone de la société Gendreau d'ici 2030, notamment en limitant l'utilisation de viandes à forte empreinte carbone telles que le bœuf.

La Cuisine d'Océane développe déjà d'autres recettes végétales, poursuivant ainsi une stratégie résolument tournée vers une alimentation plus durable, tout en gardant de la gourmandise.



UNE IDENTITÉ VISUELLE MODERNISÉE

Pour accompagner ces évolutions de fond, La Cuisine d'Océane adopte un nouveau visage en 2025. Sur ses emballages, Océane, l'égérie de la marque, se pare d'une marinière, hommage à ses racines vendéennes, en bord de mer.

Elle se détache désormais du bord de la barquette pour accroître sa visibilité et son impact en rayon.

Les nouveaux packagings mettent également en lumière l'origine France des viandes et l'appartenance de la marque à une entreprise familiale française, renforçant ainsi la lisibilité de ses engagements auprès des consommateurs.

UNE RECONNAISSANCE GUSTATIVE ET RESPONSABLE



La transformation de La Cuisine d'Océane ne se fait pas au détriment du goût.

Bien au contraire, en 2025, trois de ses recettes emblématiques, Gratin Montagnard, Saumon Tagliatelles et Paupiette de Veau, ont été récompensées par le label "Saveur de l'année – Goût Responsable".

Cette distinction témoigne d'une double réussite : offrir des plats qui séduisent par leurs qualités gustatives tout en intégrant une véritable conscience environnementale.

Une reconnaissance importante, car elle reflète l'évaluation directe des consommateurs eux-mêmes, sur des critères de goût, de naturalité et d'engagement.



DEVENIR LA RÉFÉRENCE FRANÇAISE DU PLAT CUISINÉ MICRO-ONDABLE

L'objectif stratégique est clair : La Cuisine d'Océane entend devenir la marque de référence du plat cuisiné micro-ondable fabriqué en France, au rayon conserves.

Pour atteindre cette ambition, la marque mise sur sa capacité à conjuguer innovation, responsabilité et fidélité à ses valeurs fondatrices. Production locale, recettes diversifiées, sélection rigoureuse des ingrédients, transition écologique engagée et communication modernisée forment les piliers de cette nouvelle étape.



SANS ADDITIFS

NUTRI-SCORE
A B C D E



UNE MARQUE NÉE DE LA PASSION DE LA CUISINE ACCESSIBLE À TOUS

Créée en 2007 par le groupe familial vendéen Gendreau, La Cuisine d'Océane porte dès l'origine une vision forte : rendre la cuisine maison accessible à tous, à tout moment, sans contrainte et gourmande.

La marque naît d'un triple engagement. D'abord, celui de proposer des plats pratiques, gourmands et rapides à préparer, en réponse aux nouveaux rythmes de vie. Ensuite, celui d'offrir une carte large et diversifiée, capable d'accompagner toutes les envies et tous les moments de consommation. Enfin, celui de concilier accessibilité économique et qualité, pour garantir le goût.

Depuis ses débuts, La Cuisine d'Océane s'attache à renouveler sans cesse son offre, fidèle à une ambition simple : proposer des repas qui allient plaisir, simplicité et praticité, tout en s'adaptant aux évolutions des attentes sociétales et alimentaires.

A PROPOS DE LA CONSERVERIE GENDREAU, 120 ANS DE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE L'INNOVATION ET DU LOCAL

La Conserverie Gendreau, fondée en 1903 et basée à Saint-Gilles-Croix-de-Vie en Vendée, est une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de plats cuisinés appertisés et conserves de poisson. La conserverie est notamment connue et reconnue pour la qualité de ses conserves de sardines « Les Dieux ». Fort d'un savoir-faire transmis depuis plus de 120 ans, le groupe valorise la tradition maritime tout en intégrant innovation et développement durable.

Engagée dans une démarche responsable, la conserverie Gendreau s'engage pour une production 100% française, la traçabilité, et le soutien envers les filières locales, tout en répondant aux attentes des consommateurs avec des produits qui allient tradition et modernité.



Pour en savoir plus

Site web

