

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pouldreuzic, le 29 août 2018

Le célèbre Pâté Hénaff se décline BIO !

En cette rentrée 2018, un nouveau venu fait son apparition dans les grandes surfaces : un Pâté Hénaff BIO ! 300 000 boîtes disponibles – avis aux amateurs –, dès septembre, puis un approvisionnement progressif des magasins sur le tout territoire national.

Une nouvelle page d'histoire pour le Pâté Hénaff

Après le rachat en juillet 2018 de l'entreprise Kervern, pionnière de la charcuterie bio en Bretagne, le Groupe de PME Jean Hénaff poursuit son développement et lance son fameux Pâté Hénaff en version bio.

Que les aficionados du Pâté Hénaff se rassurent... la recette centenaire demeure inchangée et unique : tous les morceaux du porc y compris les plus nobles (filets et jambons), du sel de Guérande, du poivre bio de Sao Tomé¹, un savant mélange d'épices et c'est tout !

En plus de sa recette simple et sa liste d'ingrédients ultra courte, le Pâté Hénaff se distingue aussi par la rigueur de sa fabrication. Créé par Jean Hénaff, un cultivateur du pays bigouden en Bretagne et arrière-grand-père de l'actuel dirigeant de l'entreprise, il est l'un des produits emblématiques de la Bretagne. Connue et appréciée, familièrement surnommée le Pâté du marin, il a été anobli en étant classé à l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France.

Avec sa version bio, attendue depuis longtemps par les fans et souvent réclamée sur le compte Facebook Hénaff, le Pâté Hénaff écrit une nouvelle page de son histoire, initiée en 1915. Cette complémentarité permet à chacun de choisir son Pâté Hénaff, selon ses préférences.

Une source d'approvisionnement en porcs Bio issu d'élevages bretons.

**85% des Français
sont intéressés
par la bio locale**

Baromètre consommation Agence
BIO/CSA – février 2018

Bien que les produits bio soient plébiscités par les consommateurs, le développement de la charcuterie bio reste difficile. En effet, l'élevage de porcs bio ne représente que 0,4%² de la production nationale et la Bretagne ne compte qu'une soixantaine d'élevages de porcs bio.

Certes l'entreprise élabore des produits bio depuis près de 10 ans, mais pour la production de la célèbre boîte bleue, Jean Hénaff n'a pas souhaité déroger à ses fondamentaux, ni aux attentes des consommateurs. L'entreprise a pris le temps nécessaire pour identifier les partenaires locaux de la filière biologique bretonne et construire ce projet avec eux.

Le Pâté Hénaff BIO est donc fabriqué à partir de porcs locaux issus de l'agriculture biologique et abattus sur le site de Pouldreuzic.

Les éleveurs partenaires de Hénaff, majoritairement adhérents au groupement Bio Direct, assureront à l'entreprise un approvisionnement régulier en porcs vifs élevés selon un cahier des charges plus contraignant que le cahier des charges UE. Parmi les spécificités de ce mode d'élevage, on peut noter notamment une alimentation bio dont au moins 50% doit être produite sur la ferme ou localement, l'interdiction des OGM et produits dérivés, et l'élevage en plein air ou sur litières végétales des porcs.

¹ Sur l'île de Sao Tomé et Principe, Hénaff a développé un partenariat avec l'unique coopérative locale de production de poivre biologique. 100% du poivre utilisé dans les produits de l'entreprise provient de l'île. Dans le cadre de ce partenariat, l'entreprise a contribué à relancer la production de poivre de façon équitable. Elle apporte, en effet, son soutien pour préserver les différentes espèces de poivre et assure un débouché pérenne, crucial au maintien des cultures et des petits exploitants.

² Source Agence Bio

Le prix de vente du Pâté Hénaff BIO sera naturellement supérieur à la version actuelle. En effet, les élevages, en plus d'être locaux, sont de plus petite dimension : 20 truies en Bretagne en moyenne dans l'élevage bio contre 300 dans le conventionnel. Mais surtout, l'alimentation des animaux, forcément 100% bio, représente jusqu'à 80% du prix de revient de l'animal. En conséquence, le prix de la viande de porc bio est environ trois fois supérieur à celui du porc conventionnel.

Progressivement et selon la demande, l'objectif est d'augmenter la fabrication du Pâté Hénaff BIO tout en assurant un approvisionnement régulier en porcs vifs bio. L'ambition est d'installer le Pâté Hénaff BIO dans le Top 10 des produits bio du rayon appertisé, lesquels sont en progression de 18,2%³.

Ces ambitions de vente sont des engagements forts de la part de l'entreprise pour avoir un impact réel sur le développement de la filière porc bio en Bretagne.

La version bio, complémentaire, de l'émblématique Pâté Hénaff témoigne aujourd'hui de l'engagement du groupe Jean Hénaff dans la bio et confirme la dynamique actuelle de transformation vers un groupe agro-alimentaire breton de produits de haute qualité, qui contribue au développement responsable de l'économie de son territoire.



Les Formats disponibles du Pâté Hénaff Bio :

- La boîte de 76 gr au Prix Marketing Conseillé de 1,50 € TTC
- La boîte de 154 gr au Prix Marketing Conseillé de 2,70 € TTC

Rappel sur l'entreprise Hénaff :

Jean Hénaff, groupe de PME familial et indépendant créé en 1907, est dirigé par Loïc Hénaff, 4ème génération. Fabricant-créateur de produits agro-alimentaires de haute qualité, ancré dans le territoire, le Groupe est **labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant** depuis 2016, un label d'état qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Avec un site de production et un abattoir intégré à Pouldreuzic (Finistère), le groupe fabrique depuis 1915 le célèbre Pâté Hénaff et décline son savoir-faire en plusieurs gammes : produits frais (saucisses), secs (saucisson) et appertisés (terrines, tartinables de poisson ou végétaux). En 2017, Jean Hénaff réalise le rachat de l'entreprise Globe Export, pionnier des algues alimentaires en Bretagne. En 2018, l'entreprise inaugure, en gare de Rennes, la 1ère épicerie fine de son réseau Hénaff&Co et rachète la PME Kervern spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de charcuterie artisanale bio depuis plus de 30 ans.



Contact presse pour Hénaff :

Diane Hurstel-Capron – diatomee@diatomee.fr / tel. 06 44 15 39 69