

Brest, le 27 novembre 2018

Communiqué de presse

## Jean Hénaff et APAK signent un partenariat inédit

**En marge des Assises de l'économie de la mer dont l'édition 2018 porte sur l'innovation maritime, Jean Hénaff et APAK signent un partenariat créant ainsi une nouvelle alliance « Terre & Mer » inédite en Bretagne. Parmi les enjeux : une nouvelle gamme de produits en co-branding et l'alliance des savoir-faire à partir du 1<sup>er</sup> trimestre 2019.**

### Quand l'innovation naît des traditions...

Le partenariat entre Jean Hénaff et l'APAK s'inspire de la tradition à bord des bateaux où, les pêcheurs avaient plaisir, pour varier leurs repas, à cuisiner des rôtis de poisson (lotte, thon germon, ...) au Pâté Hénaff ! Ils ont souhaité revisiter ces alliances Terre & Mer avec 2 recettes originales : des Rillettes de Dorade au Pâté Hénaff et des Rillettes de Merlu à la saucisse fumée Hénaff.

Les deux entreprises s'associent pour remettre au goût du jour cette association de saveurs et renouveler l'offre Ty-Pesked de l'APAK. Ainsi, ces 2 associations originales ont été imaginées en collaboration entre les équipes de l'APAK et de Jean Hénaff, qui ont croisé leurs expertises complémentaires. La nouvelle gamme de recettes de Ty-Pesked, en co-branding avec Hénaff, sera distribuée dans les épiceries fines et magasins spécialisés de Bretagne, dont la boutique Hénaff & Co de la gare de Rennes.

### Un partenariat industriel

En plus de ce co-branding, la fabrication des rillettes de la mer à marque Pêcheurs de l'Ouest destinées à la grande distribution sera, désormais, réalisée dans les ateliers d'appertisation de Jean Hénaff. 70 000 verrines seront tout d'abord produites dès le 1<sup>er</sup> trimestre 2019.

Après plus de 4 années de collaboration avec ID Mer et forts du succès de leur gamme de produits de la mer (plus de 220 000 conserves distribuées chaque année), c'est avec Jean Hénaff que les pêcheurs de l'APAK continuent leur aventure. L'APAK pourra bénéficier du savoir-faire centenaire de Jean Hénaff en appertisation et en élaboration de recettes de haute qualité.

### Créer des alliances nouvelles pour le territoire

L'alliance de ces deux acteurs résolument bretons renforce leurs engagements dans l'innovation, l'ancrage territorial et son développement. Les deux entreprises bénéficieront de leurs expertises réciproques. Au-delà, de ces premières réalisations, Jean Hénaff apportera son savoir-faire en développement et fabrication de produits de la mer tandis que l'APAK apportera à Jean Hénaff un sourcing sécurisé en poisson de qualité, issu de la pêche de ses 6 bateaux artisans basés à Lorient.

Dans un contexte où l'univers de la mer et le monde agricole cohabitent peu en Bretagne, ce nouveau partenariat permet à chacune d'ouvrir de nouvelles perspectives.

### Un rapprochement riche de sens

Ce sont avant tout les valeurs communes de respect des ressources, des hommes et du territoire qui ont amené les deux acteurs à construire ensemble ces projets.

Pour Loïc Hénaff, « Avec comme crédo, *La Bretagne notre nature, il est assez naturel de nouer ce partenariat avec l'APAK, une entreprise de la filière pêche, à taille humaine, proche de nos valeurs et de notre souhait de développer notre territoire. Cette alliance nous permet, aussi, de renouer avec une tradition* ».

Pour Eric Guygniec, « *Ma volonté a toujours été de défendre l'ancrage de la pêche en Bretagne et le maintien de son savoir-faire. Ce partenariat, prend tout son sens par le partage de cette ambition et des compétences respectives de nos deux entités. Ce partenariat va nous permettre, grâce au savoir-faire sur la transformation et aux compétences commerciales de Jean Hénaff, d'accélérer notre stratégie de valorisation de nos captures, véritable enjeu de la filière mer. Les marins ont toujours eu une relation particulière avec Hénaff et je repense toujours avec émotion à mes repas du dimanche midi partagés pendant plus de 30 ans avec mes équipages avec le traditionnel Rôti de Pâté Hénaff* ».

---

#### A propos de l'entreprise Jean 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 GlobeXplore, 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.

#### A propos de l'APAK

L'APAK (Armement de la Pêche Artisanale de Keroman), créée en 2011 est dirigé par Eric GUYGNIEC capitaine d'armement et marin pêcheur pendant plus de 30 ans. Acteur majeur sur le premier port de pêche Français, L'APAK possède aujourd'hui 6 bateaux artisans et pratique une pêche durable et responsable grâce au savoir-faire de ses 30 marins. Labellisé Pavillon France, l'armement investit fortement dans la consolidation du maintien de l'activité pêche en Bretagne Sud par la construction de nouveaux bateaux de pêche reposant sur une recherche permanente d'optimisation du confort des équipages, de réduction de consommation d'énergie et d'une meilleure valorisation des captures. Deux bateaux neufs vont ainsi rejoindre la flotte au premier trimestre 2019. Dans ce souci de valorisation, l'APAK a créé en 2014 une activité de commercialisation de conserves de poisson (essentiellement bio) distribuées sous deux marques Ty Pesked et Pêcheurs de l'Ouest.

---

#### Contact Presse :

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