

JEAN
HÉNAFF



DEPUIS 1907

La Bretagne, notre nature



SOMMAIRE

Présentation de l'Entreprise

Présentation de la filière poivre de Sao Tomé

Présentation de l'engagement de JEAN HENAFF dans
sa déclaration RSE

Prochaines étapes







Créer, fabriquer et distribuer des produits
agro-alimentaires de haute-qualité.





spiruline*



poissons



œufs, lait



porcs



algues



Drôme*



L'esprit des 1ers
jours est intact



Une ETI
centenaire,
familiale et
indépendante



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

PERSONNALITÉ

USDA
IFS
Food
SEAFOOD



SNACKING
D'OR
2017

Excellence
GLOBAL



Grands Prix
Sisha 2013
INNOVATION

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE





Notre Vision 2030

Nous entrons dans un nouveau monde dans lequel il faudra produire bien, produire bon, produire sain. Vivre et travailler en Bretagne est une chance à saisir !



Notre Mission

Bien nourrir les Hommes tout en contribuant au développement de notre territoire.

Créer, fabriquer et distribuer des produits agro-alimentaires de haute qualité et nourrissiers, vecteurs de plaisirs, tout en nous assurant à terme de l'impact positif global de notre action sur les plans environnementaux et sociaux.



Notre Ambition

Faire grandir Jean Hénaff en un groupe à taille humaine et jouer un rôle de premier plan en Bretagne dans l'innovation responsable au service de sa mission nourricière de haute qualité.



Nos Valeurs

- Responsabilité
- Innovation
- Loyauté
- « Savoir bien faire »
- Convivialité

Un modèle de circuit court, pionnier de la réduction des intermédiaires

boîtes produites à Douarnenez (20 km) depuis 1919



acier provenant de Basse-Indre (230 km)



abattoir intégré depuis 1915



Clean label

sel de Guérande (200 km)



filière exclusive de Poivre à Sao Tomé (5000 km)



éleveurs locaux (100 km) depuis 1915



Le poivre de l'île de São Tomé, un produit d'exception





- Population : 201,770 habitants (2018)
- Capitale : São Tome
- Superficie São Tome + Príncipe : 1001km²
- Superficie São Tome : 864km²
- Principales productions :
- Cacao,
- Café,
- Poivre.



La coopérative CEPIBA – photos de groupe (réunion de producteurs à Principe)



Exemple de pépinière



Récole de Mai à
Septembre +/- 2
mois



Trempage du poivre



Rincage après trempage

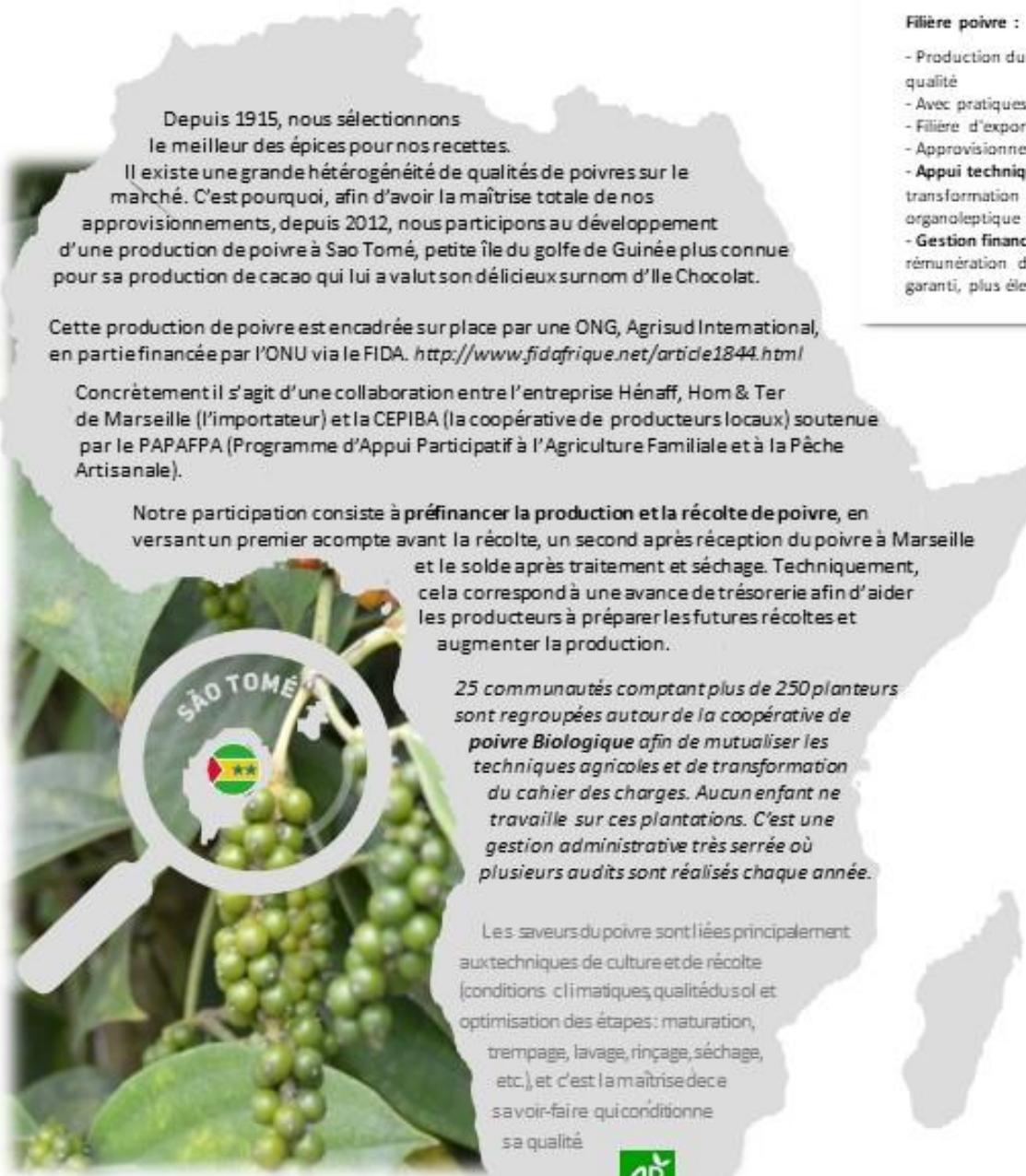


Séchage du poivre blanc



Séchage du poivre noir





Filière poivre :

- Production durable de poivre **biologique** et de qualité
- Avec pratiques **agro-écologiques**
- Filière d'exportation **équitable**
- Approvisionnement du **marché local**
- **Appui technique** pour le processus de transformation déterminant pour la qualité organoleptique du poivre
- **Gestion financière** de la coopérative et de la rémunération des producteurs (prix défini et garanti, plus élevé que celui du marché)

Cycle de vie

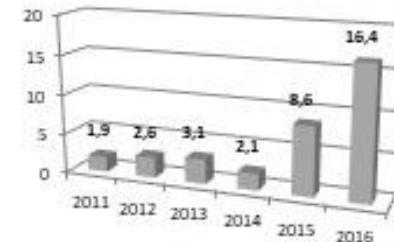




Notre directeur scientifique se rend sur place, afin de rencontrer les différents acteurs de la coopérative et valider la production avant son expédition vers la France.



Tonnage de poivre acheté



PROCHAINES ETAPES

- Nouveau contrat pour 5 ans pour pérenniser notre engagement.
- Engagement pour l'achat de la totalité de nos besoins annuels en poivre blanc biologique à São Tomé.
- Développement de la filière poivre rouge.
- Aide à la transformation du centre de traitement du poivre.
- Création d'une parcelle destinée à la protection de la génétique de l'espèce.

Nous participons également à la création d'un manuel technique et pédagogique illustré à destination des planteurs, en assurant son financement, son édition et sa diffusion. Ces bonnes pratiques ont pour vocation d'éduquer les planteurs et de les aider à construire un mode de culture écologique et durable.

« Dans un pays aussi petit, nous ne pouvons pas nous permettre de parier sur la quantité, c'est pourquoi nous avons choisi la qualité. Nous avons donc décidé de produire du poivre issu de l'agriculture biologique. Dans ces conditions nous avons un marché garanti qui rapporte des bénéfices aux petits agriculteurs. »



« Mon rêve est de demeurer agriculteur. C'est de montrer au monde, aux jeunes, qu'on peut réussir, devenir quelqu'un tout en étant agriculteur. »





CEPIBA

Poto - Mé-Zoche • São Tomé e Príncipe
e-mail: par_chico@hotmail.com
tel.: 00 239 997 41 88 / 00 239 990 50 45 : 00 239 991 66 59



Relatório compilado pelo Centro Horticultral Técnica de Ponto • Ilustração: © Pierre Rajanarison - ícones do thema project.com
desperdício 029 criado por Théophile Magayi, Jasa e novam 753, criado por Nanda Hirz, sol 752, criado por logan
sistema 3 01 304

Parcerias:

hom&ter
development

AGRISUD INTERNATIONAL

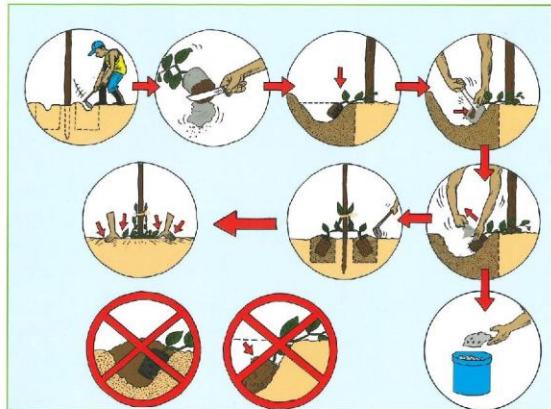
Hénaff
DEPUIS 1907

(A)(A)(A)



Exemples de planches descriptives

Plantação das plantinhas



- Cavar um buraco do tamanho do saco no meio do monte de terra.
- Cortar o fundo do saco.
- Colocar o saco com a plantinha de forma inclinada no buraco, cortar o saco e retirá-lo.

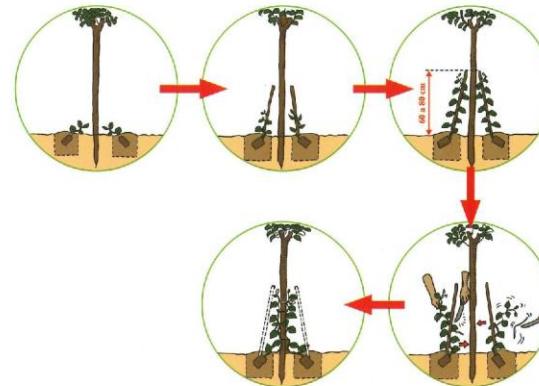
Atenção:

 - o colo da plantinha deve ser ao nível do solo,
 - não plantar a plantinha com a bolsa.
- Tapar o torrão com a terra.
- Amarrar a plantinha (que tem pelo menos 60 cm de comprimento) junto com o tutor com corda.
- Calcar a terra.

9

INSTALAÇÃO DA PLANTAÇÃO

Caso especial das plantinhas curtas



- Para as plantinhas curtas, instalar **tutores provisórios**, inclinados para o tutor principal.
- Quando a plantinha atinge entre 60 e 80 cm (4 a 6 meses), descolar as raízes do tutor provisório.
- Amarrar a plantinha ao tutor principal.

Atenção: descolar as plantinhas e retirar os tutores provisórios somente na época da chuva.

9
cont

INSTALAÇÃO DA PLANTAÇÃO

Nouvelles actions prévues

- Reconduire le contrat d'approvisionnement (durée et prix)
- Développer la production spécifique du poivre blanc à Principe
- Etre encore plus présent à Sao Tomé
- Développer d'autres productions
- Bâtir un projet éducatif entre une école de Sao Tomé et une école de Pouldreuzic

JEAN
HÉNAFF



DEPUIS 1907

