

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



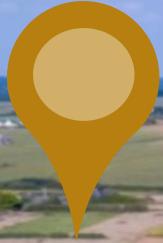




Créer, fabriquer et distribuer des produits agro-alimentaires de haute-qualité.



spiruline*



œufs, lait



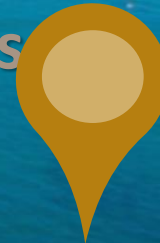
porcs



poissons



algues



Drôme*

JEAN HÉNAFF



DEPUIS 1907



*L'esprit des 1ers
jours est intact*



*Une ETI
centenaire,
familiale et
indépendante*



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

PERSONNALITÉ



**HAUTE QUALITÉ
PRODUIT**



ENVIRONNEMENT



TERRITOIRE



ADN



SYNTHÈSE



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 nourriciers, 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)



filrière exclusive
de Poivre à Sao
Tomé (5000 km)



éleveurs locaux
(100 km) depuis
1915

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





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



Indépendance : 1975

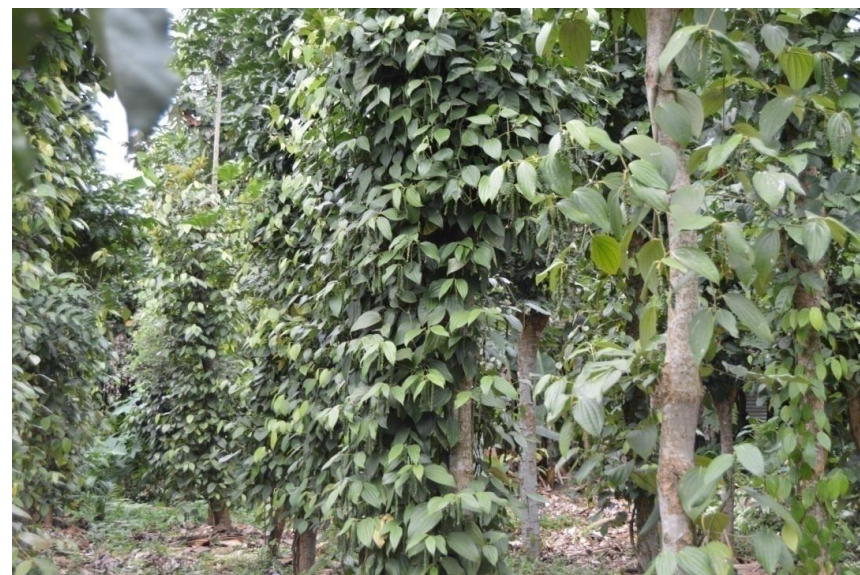
La coopérative CEPIBA – photos de groupe (réunion de producteurs à Principe)



Exemple de pépinière



Récole de Mai à
Septembre +/- 2
mois



JEAN
HÉNAFF



DEPUIS 1907

Trempage du poivre



Rinçage après trempage



Séchage du poivre blanc



JEAN
HÉNAFF



DEPUIS 1907

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

Poivre blanc

Récolte, tri

Trempage 2 à 4 jours

Brassage manuel, jusqu'à eau de rinçage claire

Rinçage

Séchage



Depuis 1915, nous sélectionnons le meilleur des épices pour nos recettes.

Il existe une grande hétérogénéité de qualités de poivres sur le marché. C'est pourquoi, afin d'avoir la maîtrise totale de nos approvisionnements, depuis 2012, nous participons au développement d'une production de poivre à Sao Tomé, petite île du golfe de Guinée plus connue pour sa production de cacao qui lui a valu son délicieux surnom d'Ile Chocolat.

Cette production de poivre est encadrée sur place par une ONG, Agrisud International, en partie financée par l'ONU via le FIDA. <http://www.fidafrique.net/article1844.html>

Concrètement il s'agit d'une collaboration entre l'entreprise Hénaff, Hom & Ter de Marseille (l'importateur) et la CEPIBA (la coopérative de producteurs locaux) soutenue par le PAPAFA (Programme d'Appui Participatif à l'Agriculture Familiale et à la Pêche Artisanale).

Notre participation consiste à **préfinancer la production et la récolte de poivre**, en versant un premier acompte avant la récolte, un second après réception du poivre à Marseille et le solde après traitement et séchage. Techniquement, cela correspond à une avance de trésorerie afin d'aider les producteurs à préparer les futures récoltes et augmenter la production.

25 communautés comptant plus de 250 planteurs sont regroupées autour de la coopérative de poivre Biologique afin de mutualiser les techniques agricoles et de transformation du cahier des charges. Aucun enfant ne travaille sur ces plantations. C'est une gestion administrative très serrée où plusieurs audits sont réalisés chaque année.

Les saveurs du poivre sont liées principalement aux techniques de culture et de récolte (conditions climatiques, qualité du sol et optimisation des étapes : maturation, trempage, lavage, rinçage, séchage, etc.), et c'est la maîtrise de ce savoir-faire qui conditionne sa qualité.



JEAN
HÉNAFF



DEPUIS 1907

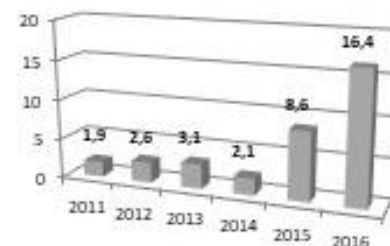




Notre directeur scientifique se rend sur place, afin de rencontrer les différents acteurs de la coopérative et valider la production avant son expédition vers la France.



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 Sao 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. »

JEAN
HÉNAFF



DEPUIS 1907



PIMENTA

Manual Técnico de Produção de Viveiro e Plantação

Dezembro 2016





A cartoon illustration of a woman with a large green leaf body, holding a small potted plant in her right hand and a small white cup in her left hand. She is smiling and has a pink flower in her hair.

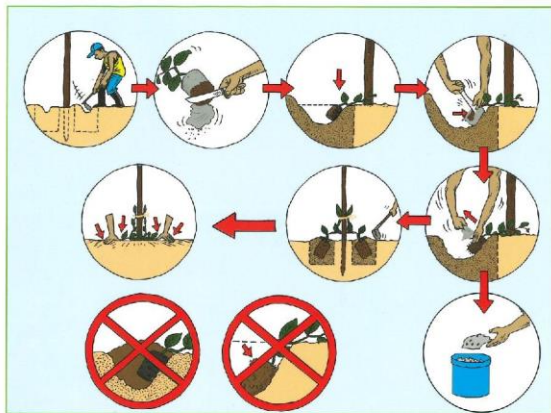
Relatório compilado pelo Centro Horticultural Técnica de Lamatave • Ilustração: © Pierre Rajanarison • Ícones do thenounproject.com



Hénaff
DEPUIS 1867

Exemples de planches descriptives

Plantação das plantinhas



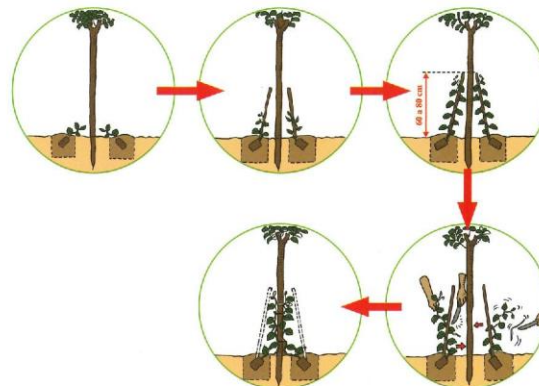
- ▶ **Cavar um buraco** do tamanho do saco no meio do monte de terra.
 - ▶ Cortar o fundo do saco.
 - ▶ Colocar o saco com a plantinha de **forma inclinada** no buraco, cortar o saco e retirá-lo.
- Atenção:*
- *o colo da plantinha deve ser ao nível do solo,*
 - *não plantar a plantinha com a bolsa.*
- ▶ 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.

26

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.

27

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

