

- DOSSIER DE PRESSE -

HENAFF

Jeudi 7 juillet 2005

Contacts presse :
Catherine Pons 02.98.51.53.53.
Hélène Sion 06.11.99.37.98.

- SOMMAIRE -

Hénaff : les informations clés

- La première boutique Hénaff ouvre ses portes
- Les saucisses fraîches Hénaff : trois nouvelles recettes et une zone de commercialisation élargie

Informations complémentaires :

Liste des produits Hénaff

HENAFF : Les informations clés

- Fondée en 1907 par Jean Hénaff, la société est une entreprise familiale dirigée par Jean-Jacques Hénaff, petit-fils du fondateur.
- Le capital de la société : 5.040. 000 Euros, est détenu majoritairement par la famille.
- Située à Pouldreuzic dans le Finistère, l'entreprise emploie 187 personnes.
- La société fabrique des pâtés en conserve (85%) des viandes cuisinées en conserve (11%), des saucisses fraîches et des palets frais (4%)
- En 2004, elle a réalisé 44 millions euros de chiffre d'affaires (+ 1,8%) dont 5% réalisés à l'export.
- Leader français du pâté en conserve, Hénaff détient en 2004 26% de l'ensemble du marché (boîtes + verrines).
- Outre son produit-phare le pâté de porc conditionné dans la petite boîte ronde et bleue, Hénaff développe une gamme complète de pâtés et de spécialités qui contribue à dynamiser le marché.
- Les produits appertisés à marque Hénaff sont disponibles dans la quasi totalité de la distribution française.
- Les produits appertisés Hénaff, font l'objet d'innovations techniques constantes qui permettent de répondre aux exigences actuelles de saveurs et de sécurité (recettes inédites sans équivalent sur le marché).
- Grâce au savoir-faire acquis avec l'appertisé, en particulier la maîtrise de la filière porc, Hénaff a lancé les saucisses fraîches, produit unique sur ce créneau. Fabriquées « à base de porc, sel, poivre, et c'est tout ! » elles sont sans colorant, ni conservateur, et se conservent 10 jours. L'objectif 2005 : accroître la distribution des produits frais dans l'Ouest de la France.

- Hénaff a souvent joué le rôle de pionnier au plan de la traçabilité. En 2002, Hénaff est la première entreprise à mentionner sur l'étiquette de ses saucisses et palets frais le nom de l'éleveur qui a fourni les porcs pour la fabrication des produits. Pour le consommateur c'est une garantie supplémentaire de qualité et de sécurité.
- Très exigeante sur la qualité et la sécurité des produits, l'entreprise pratique depuis 1996 la démarche HACCP d'analyse et de maîtrise des risques. Elle dispose de son abattoir privé (35 000 porcs/an) et d'une traçabilité amont et aval des produits (trophée Gencod dès 1997).
- L'entreprise a obtenu la certification **ISO 9001 « version 2000 »** depuis **octobre 2002**.

LA PREMIERE BOUTIQUE HENAFF OUVRE SES PORTES...

...au 4 rue de Plozévet à Pouldreuzic, à quelques centaines de mètres de l'entreprise.

Plébiscitée pour la qualité et la saveur de ses produits (études consommateurs à l'appui), la marque Hénaff a su développer et entretenir, au fil du temps, une connivence forte et durable avec « ses » consommateurs.

Aujourd'hui avec l'inauguration de sa première boutique, Hénaff ouvre une nouvelle page de cette histoire.

La boutique Hénaff a pour vocation de faire découvrir les gammes de produits - frais et appertisés - mais aussi d'être un lieu convivial d'échanges et d'informations sur l'entreprise, son histoire, ses valeurs clés.

Les fidèles de la marque apprécieront d'avoir accès, pour la première fois dans un même lieu, à l'ensemble des produits.

Des animations/dégustations seront l'occasion de faire découvrir aux irréductibles du pâté de porc¹ et aux gourmets de tous horizons que la marque révèle bien d'autres saveurs que ce produit-phare.

Au « rayon dégustation » de la Boutique, à côté des produits frais et appertisés, les « cuisiniers » à la recherche d'inspiration pourront puiser des idées dans le petit livre de recettes Hénaff qui leur sera remis gracieusement.

Au « rayon collection », les passionnés pourront faire l'acquisition d'objets à l'effigie de la marque : boîte de 1kg, boîte historique, paniers garnis, tee-shirt, opinel, pavillon Hénaff pour les marins, plaques émaillées avec la reproduction d'anciennes publicités... Certains trouveront ici de bonnes idées cadeaux.

Au « rayon informations » les visiteurs intéressés découvriront les données clés sur l'entreprise, son histoire, ses perspectives au travers de documents écrits et de vidéos. Ces informations viendront enrichir celles disponibles sur le site internet [www/henaff.fr](http://www.henaff.fr) et le numéro azur 0810 748 169.

La relation privilégiée qu'Hénaff entretient depuis toujours avec ses consommateurs repose sur la capacité de l'entreprise à prendre en compte leurs attentes (au travers d'études et de tests) et à s'adapter à l'évolution des tendances de consommation.

Aujourd'hui avec l'ouverture de la boutique, Hénaff conforte son image d'une marque conviviale proche des consommateurs.

¹ La boîte bleue = + de 90% de notoriété en Bretagne.

LES SAUCISSES FRAICHES HÉNAFF : TROIS NOUVELLES RECETTES ET UNE ZONE DE COMMERCIALISATION ELARGIE

Sur le marché en croissance de la saucisse fraîche (+ 6,5% entre 2002 et 2004), Hénaff poursuit sa progression. Peu sensibles aux variations météo, les ventes de saucisses fraîches Hénaff affichent des rotations très importantes tout au long de l'année.

Selon une étude SUP Market réalisée en Bretagne auprès de 716 consommateurs, Hénaff est la première marque citée par les consommateurs de saucisses fraîches. Il est vrai que, au même titre que le pâté de porc, la saucisse fraîche Hénaff est un produit sans équivalent sur le marché. Elle est sans colorant, ni conservateur, ni antioxygène, ni exhausteur de goût. Son goût unique séduit de nombreux consommateurs : 77% d'entre eux donnent un 4/5 ou un 5/5 à la gamme Hénaff.

Fort de ce succès, aujourd'hui, la marque étoffe son offre avec trois nouvelles recettes et élargit sa zone de commercialisation à l'ensemble des départements du grand Ouest.

Pour satisfaire les attentes de variété des consommateurs, Hénaff a élaboré trois nouvelles recettes aux saveurs typées et originales :

- la saucisse fraîche aux herbes, assaisonnée de thym et de romarin : elle sera l'incontournable des barbecues d'été ;
- la saucisse fraîche aux oignons : son petit goût doux et sucré plaira aux enfants et aux gourmands ;
- la saucisse fumée aux algues d'Iroise : avec son goût subtil d'iode, ce produit unique sur le marché sera apprécié de tous les consommateurs à la recherche de nouvelles saveurs.

Ces trois nouvelles recettes de saucisses fraîches ont remporté, après dégustation de très fortes intentions d'achat : la recette aux herbes a ainsi recueilli plus de 70% d'intentions d'achat.

Les saucisses fraîches de la gamme Hénaff - épicée, aux herbes, aux oignons, aux algues - sont fabriquées à partir de porcs charcutiers élevés en Bretagne. Elles sont sans colorant, ni conservateur, et contiennent seulement 17% de matières grasses. Elles se conservent 10 jours.

Pour la fabrication de ses saucisses fraîches, Hénaff s'appuie sur la qualité de sa filière porc, résultat de nombreuses années de collaboration avec les éleveurs de la région :

- . sélection des matières premières selon un cahier des charges fournisseurs très rigoureux, audits réguliers chez les éleveurs,
- . abattage des porcs dans l'abattoir privé Hénaff,
- . process de fabrication rigoureux et contrôlé à toutes les étapes.

Et pour encore plus de sécurité et de qualité, Hénaff a été la première entreprise à faire figurer le nom de l'éleveur de porcs sur chaque emballage de saucisses. Pour les consommateurs, c'est l'assurance que les saucisses Hénaff sont fabriquées à partir de porcs charcutiers élevés dans la région.

Présentées par cinq, dans un packaging aux couleurs vives, facilement identifiable, les 4 recettes de saucisses fraîches Hénaff sont disponibles, depuis le 16 juin, dans la plupart des enseignes du Grand Ouest (départements : 22, 29, 44, 56 etc...) au prix de vente généralement constaté de moins de 3 euros.

Pour soutenir le développement de sa gamme de saucisses fraîches, Hénaff a programmé un plan média régional en presse quotidienne régionale et des centaines d'animations -dégustation sur les lieux de vente.

- LISTE DES PRODUITS HENAFF -

LES PRODUITS APPERTISES

Les pâtés

- Le Pâté Hénaff (de la petite boîte à la boîte de 1 Kg !)
- Pâté de foie
Pâté de campagne
Pâté de jambon au goût fumé
Terrine bretonne Label Rouge (NOUVEAUTE)
Terrine des Gourmets (gibiers)
- Rillettes bretonnes
- Mousse de canard
Mousse de canard aux olives
Délice aux trois foies
Mousse de foie de volaille
- Confit de foie aux mousserons

Les verrines

- Pâté de campagne
- Rillettes à l'ancienne
- Terrine de chevreuil aux girolles
Terrine forestière
Terrine de lièvre aux pruneaux
Terrine de canard à l'orange
Terrine de sanglier aux châtaignes
Terrine de lapin au serpolet
- Confit de foie à la fine de champagne

Les viandes cuisinées

- Langue de bœuf sauce piquante
Langue de bœuf sauce Madère
- Langue de porc au coulis de tomates
Langue de porc sauce Madère
Langue de porc sauce piquante
- Coq au vin
- Emincé de rognons sauce moutarde

La gamme de salades à base de viande

- 6 variétés

LES PRODUITS FRAIS :

- Saucisses fraîches Hénaff
 - natures
 - épicées
 - aux herbes (NOUVEAUTE)
 - aux oignons (NOUVEAUTE)
 - natures grosses
 - fumées aux algues -grosses - (NOUVEAUTE)
- Palets frais (x 6)
 - Tex-Mex
 - Tomate Basilic
 - Aux herbes