BRETAGNE

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

Responsabilité sociétale de l'entreprise

2020

SOMMAIRE

ÉDITEUR : Groupe Jean Hénaff SA
Ker Hastell 29670 Pouldreuzic
IMPRIMEUR : Concept Imprimerie
à Hennebont
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Loïc Hénaff, PDG Groupe Jean Hénaff
CRÉDITS PHOTOS : Groupe Jean Hénaff, Loïc Hénaff, Serge Hilbert, Awena Creignou, Sylvain Mainguy, Gwenn Ha Drone, Laurent Apollon, Camille-Millin, Johanna Pace, Jérémy Cozien, Christophe Doucet
PARTICIPANTS :
Loïc Hénaff, PDG du Groupe Jean Hénaff
Jean-Jacques Hénaff, Président d'honneur
Alexandre Picard, Directeur industriel
Antoine Ravenel, Directeur
de la filiale GlobeXplore
Anne-Sophie Galichet,
Directrice de la filiale Kervern
Caroline Guivarc'h, Directrice RMDI
Christelle Ageneau, DRH
Philippe Chancerel, Directeur scientifique
Sabine Baron, Acheteur
Carole Machut, Responsable R&D
Noëlle Kerviel, Responsable marketing
et communication, GlobeXplore
Jildaz Colin, Responsable consommateur
et communautés
Dominique Crico, Responsable
de production
Pierre-Jean Dagorn, Responsable
informatique
Valentin Chaumereuil, Coordinateur
sécurité et environnement
Lucie Lalouette, Responsable
Contrôle de Gestion Groupe
Mathilde Guillerm, Chargée de mission
filière porc
Canelle Bellesoeur, Chargée
de communication
Lisa Gouzien, Assistante RH
Valérie le Du, Assistante R&D
Awena Creignou, Stagiaire Assistante
Communication et Événementiel
Romain Buenafuente, en formation
maintenance, GlobeXplore
Anouck Quéméneur, Stagiaire 2021
chargée de mission RSE

- Avant-propos • 4
- Notre manifeste Be good 2030 • 5
- **Présentation du Groupe**
  - Notre héritage • 6
  - Jean, André, Christine et les autres... • 8
  - Notre gouvernance • 10
  - Notre ADN • 11
- Actualités 2020 du Groupe • 12
- Synthèse du rapport - Préambule sur les données chiffrées • 16
- La méthode de notre démarche Be good 2030 • 18
- Focus 2020 : notre triple empreinte • 19
- Notre adhésion au Global Compact • 22
- **Be good 2030, un cadre de référence en 5 piliers** • 24
- **Évaluation 2019-2020** • 26
  - **Pilier 1 - Protecteurs de notre environnement breton** • 28
  - Lutter contre le réchauffement climatique • 30
  - Préserver la ressource en eau et la biodiversité • 33
  - Développer l'économie circulaire • 36
- **Pilier 2 - Engagés avec notre communauté Hénaff** • 38
- Être un employeur responsable • 40
- Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs • 46
- S'ouvrir à de nouvelles collaborations (ONG, consommateurs...) • 48
  - **Pilier 3 - Pionnier d'un territoire à la pointe** • 52
  - Poursuivre la mise en valeur des ressources locales • 54
  - Continuer d'être le poisson pilote de l'économie bretonne • 56
  - Contribuer à la vitalité du territoire • 59
- **Pillier 4 - Respectueux des animaux et du vivant** • 62
- Le porc, un sujet majeur • 64
- Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie • 66
- Contribuer à l'essor d'une filière mer responsable • 70
- Garantir la qualité de nos autres approvisionnements • 72
  - **Pilier 5 - Exigeants pour l'ensemble de nos produits** • 74
  - Continuer d'offrir des produits sains et gourmands • 76
  - Innover au service de l'alimentation de demain • 80
- Conclusion • 83
- Tableau de concordance • 84
- Tableau de partenariats • 86

Avant-propos

Le Groupe Jean Hénaff SA est un acteur économique de son territoire depuis 1907.

Convaincus que notre performance économique et notre performance extra-financière se nourrissent mutuellement, nous avons entamé ces dernières années des travaux de fond pour mieux appréhender l'impact de nos activités.

Adhérent de longue date au Pacte mondial des Nations Unies, nous avons rédigé notre premier rapport RSE en 2011. Celui-ci s'enrichit chaque année de nos progrès en la matière.

Ce rapport RSE présente l'ensemble des travaux que nous avons menés et tout particulièrement le nouveau cadre de référence Be good 2030 que nous nous sommes donnés en 2019 et que nous avons présenté à nos parties prenantes.

2019 a également fait date dans notre histoire car nous avons décidé d'inclure à l'article 3 de nos statuts que « la société est gérée dans son intérêt social, en prenant en considération les enjeux sociaux et environnementaux de son activité ».

C'est toujours avec beaucoup d'humilité que nous vous présentons ce rapport, il est perfectible. Il est cependant le reflet de notre groupe, sa façon de travailler, son style, son état d'esprit dont chaque salarié fait partie.

En 2020, nous avons eu la même la volonté farouche de poursuivre notre effort parce que nous sommes profondément convaincus que le temps est venu de transformer les activités économiques pour qu'elles puissent participer à 360° à la transition indispensable vers un monde plus soutenable.

Rédaction achevée le 7 juin 2021

Notre manifeste Be good 2030

Manifesto Be good 2030

Depuis la création de l'entreprise par mon arrière-grand-père Jean Hénaff en 1907, notre regard a toujours été tourné vers notre territoire. Contribuer à la prospérité du Pays bigouden, une terre de bout du monde, telle était sa vision. Des légumes appertisés au Pâté Hénaff créé en 1915 jusqu'à nos activités actuelles nées des ressources de la Bretagne, nous sommes guidés par cette même conviction.

À l'époque, il n'était pas encore question de circuit court, d'économie circulaire, d'impacts positifs, de respect de l'environnement.... mais c'est bel et bien ce qui a toujours guidé notre entreprise au cours de ces 114 dernières années. C'est une des raisons pour lesquelles, nous sommes toujours présents.

Aujourd'hui, il ne suffit plus d'avoir la volonté de bien faire, il faut regarder encore plus loin. Se développer oui, mais pas à n'importe quel prix. J'ai la vision d'une entreprise qui doit s'occuper de son avenir et donc des générations futures autant que de sa rentabilité. Nous ne sommes pas seuls à penser ainsi, mais pour nous ce discours résonne peut-être plus fortement qu'ailleurs.

La Bretagne est notre socle, tant géographique que culturel, elle est notre nature.

Des défis majeurs nous attendent collectivement ; le changement climatique en est l'illustration alarmante de ce qui doit nous motiver. Ces défis, nous avons décidé de les prendre à bras le corps et, malgré notre taille, porter hauts des engagements pour la durabilité.

Be good 2030 est une stratégie ambitieuse. Elle prend en compte fondamentalement et méthodologiquement les enjeux du développement durable et intègre des objectifs de long terme et mesurables. Nous ne sommes pas les premiers à intégrer ce changement de paradigme, mais nous souhaitons ouvrir la voie pour d'autres. Le Groupe Jean Hénaff, fort de son histoire, entend continuer à jouer un rôle de poisson-pilote.

Ces engagements Be good 2030 sauront contribuer à porter un élan positif, j'en suis convaincu, à notre territoire en entraînant avec lui nos partenaires, nos salariés dans leur vie quotidienne, nos communautés... à tous ceux qui veulent s'engager avec nous sur le chemin de l'innovation positive.

Fort de son histoire, sa vision, sa mission, son ambition, ses valeurs, sa capacité de mobilisation tout autant que sa petite taille, le Groupe Jean Hénaff peut mener des partenariats de proximité. Une condition indispensable pour transformer en douceur mais de manière très exigeante le secteur agroalimentaire. Je souhaite écrire ce que Jean Hénaff aurait probablement écrit en 2019. Je souhaite apporter une empreinte contemporaine et durable à cette entreprise centenaire. Je souhaite que nos parties prenantes ne soient pas seulement fières de notre histoire, mais aussi de notre contribution par l'atteinte d'objectifs ambitieux au cours des dix prochaines années.

Abaoe krouidigezh an embregerezh e 1907 gant va zad kuñv Jean Henaff eo bet troet hor selloù war hor bro.Kemer hol lod e berzh Bro Vigouden, un douar e penn ar bed, sed aze e vennad kozh. Deus al legumaj e boestmir, dre ar formaj-kig «Paté Henaff» krouet e 1915 ha betek hor produiadurioù a-hiziv bet ganet diwar binvidigezhioù Breizh, biskoazh n'eo bet torret ar c'hredennoù. Gwechal, ne oa ket anv deus ar rouedadoù bihan, deus an ekonomiezh kelc'h, deus skog positivel, na deus an doujañs evit an endro.... Hogen, nadoz-vor hon embregerezh int bet a-viskoazh abaoe he ganedigezh, 114 bloaz 'zo. Ha setu unan deus an abegoù a zispleg perak emaomp atav amañ.

Hiziv an deiz, n'eo ket ken a-walc'h bezañ gant ar youl d'ober mat an traoù, ret eo sellet pelloc'h c'hoazh. Kreskiñ, ya, ha neket forzh penaos avat. Un embregerezh, em spered, a rank bezañ ken kiriek deus ar remziadoù o tont ha deus he gounid. N'omp ket ar re nemeto o tifenn ar mennozh se, met o dasson, a zo marteze kreñfoc'h amañ eget e lec'hioù all. Breizh a zo hor c'havell deomp-ni. Ur c'havell hag a zo hon douaroù hag hor sevenadur, hon anien eo-hi. Ul lanv daeoù a dal ouzhimp-holl ; kemmoù an hin a zo ur skouer kreñv ha trubuilhus a rank luskat ac'hanomp. An daeoù-mañ, dibabet hon eus degemer anezho a-drovriat ha, daoust d'hor ment, e stourmimp evit dougen uhel gouestloù hir-badus.

Ur strategiezh uhelek eo Be good 2030. Gant metodologiezh ha spered kent e vo kemeret e kont daeoù an diorren padus ouzhpenn ma enframmo palioù war an hirdermen muzuliabl. N'omp ket ar re gentañ da enframmañ ar cheñchamant paradigm-se, c'hoant hon eus diskouez an hent d'ar re all. Kreñv diwar e istor, ar strollad Jean Hénaff, a venn kenderc'hel gant e labour dañvad-penn.

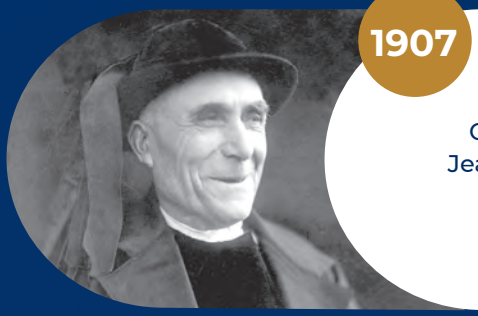
Kendrec'het on e c'hello an endalc'hoù-se, degas ul lusk pozitivel d'hon tiriad hag ivez d'hor genlabourerien, d'hon implijidi en o buhez pemdeziek, d'hor c'humuniezhioù... ha d'an holl re o do c'hoant heuliañ ac'hanomp war hent an neveziñ pozitivel.

A-drugarez d'e istor, d'e weled, d'e gefridi, d'e youl-sevel, d'e dalvoudoù kenkoulz ha d'e vent bihan, e c'hall ar strollad Jean Hénaff sevel kevelerezhioù a-dost. Anezho un diviz rekis evit treiñ tamm-ha-tamm, ha strizh war un dro, tachenn an agroboued. C'hoant em eus skrivañ hiziv ar pezh en dije skrivet sur a-walc'h Jean Henaff e 2019. C'hoant em eus degas ur roud kempredel hag hirbadus d'an embregerezh kantvloaziek-mañ. Ouzhpenn bezañ lorc'h enno a-ziwar hon istor, e fell din e kavfent hon implijidi hag hor c'henlabourerien lorc'h gant ma ouifemp tizhañ palioù uhel e-kerzh an 10 bloavezh o tont.

Loïc Hénaff

Traduit en breton par Paul Favé,
stagiaire RSE en 2019 et ancien élève Diwan

Notre héritage



1907

Création de l'entreprise par Jean Hénaff, une conserverie de légumes à Pouldreuzic, dans le Finistère.

1915

Création du Pâté Hénaff, petite boite bleue emblèmatique de l'entreprise.

1970

Arrêt des activités de conserves de légumes et de poissons.

1984

Reprise de Kervern par Marie et André Lagrange au Grand-Fougeray, pionniers de la charcuterie traditionnelle 100 % Bio.

1986

Création de Globe Export par Christine Le Tennier à Rosporden, pionnière de la gastronomie à base d'algues.

1994

Entrée au capital de Jean Hénaff de Arkéa Développement et de Unexo, deux partenaires financiers de long terme et locaux.

1995

Création de la saucisse Hénaff à Pouldreuzic.
La première saucisse sans colorant, sans conservateur.

2007

Centenaire de l'entreprise Jean Hénaff. Ouverture du Musée Hénaff à Pouldreuzic.

2017

Reprise de Globe Export devenue GlobeXplore à Christine Le Tennier et Mathieu Isoard. Création de notre unité de production de spiruline à Chatillon-en-Diois (Drôme).

2018

Reprise de Kervern à Marie et André Lagrange.

2019

Be good 2030,
notre stratégie de développement responsable vers un impact globalement positif en 2030, modification de l'article 3 des statuts.

Jean, André, Christine et les autres…

NOTRE GROUPE JEAN HÉNAFF EST UN « FABRICANT-CRÉATEUR BRETON DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES DE HAUTE QUALITÉ »

Groupe familial indépendant, il a été créé en 1907 à Pouldreuzic dans le Finistère. Il est dirigé par Loïc Hénaff, membre de la famille Hénaff et de la 4e génération.
Nous sommes constitués de quatre entreprises :

JEAN HÉNAFF
DEPUIS 1907

Jean Hénaff est la société historique du groupe, spécialisée dans la fabrication de produits agroalimentaires (terrines, rillettes, tartinables et saucisses). Elle a été fondée en 1907 par Jean Hénaff, pionnier de ce que l'on appelle aujourd'hui la RSE (Pouldreuzic, Finistère).

KERVERN
BIO depuis 1984

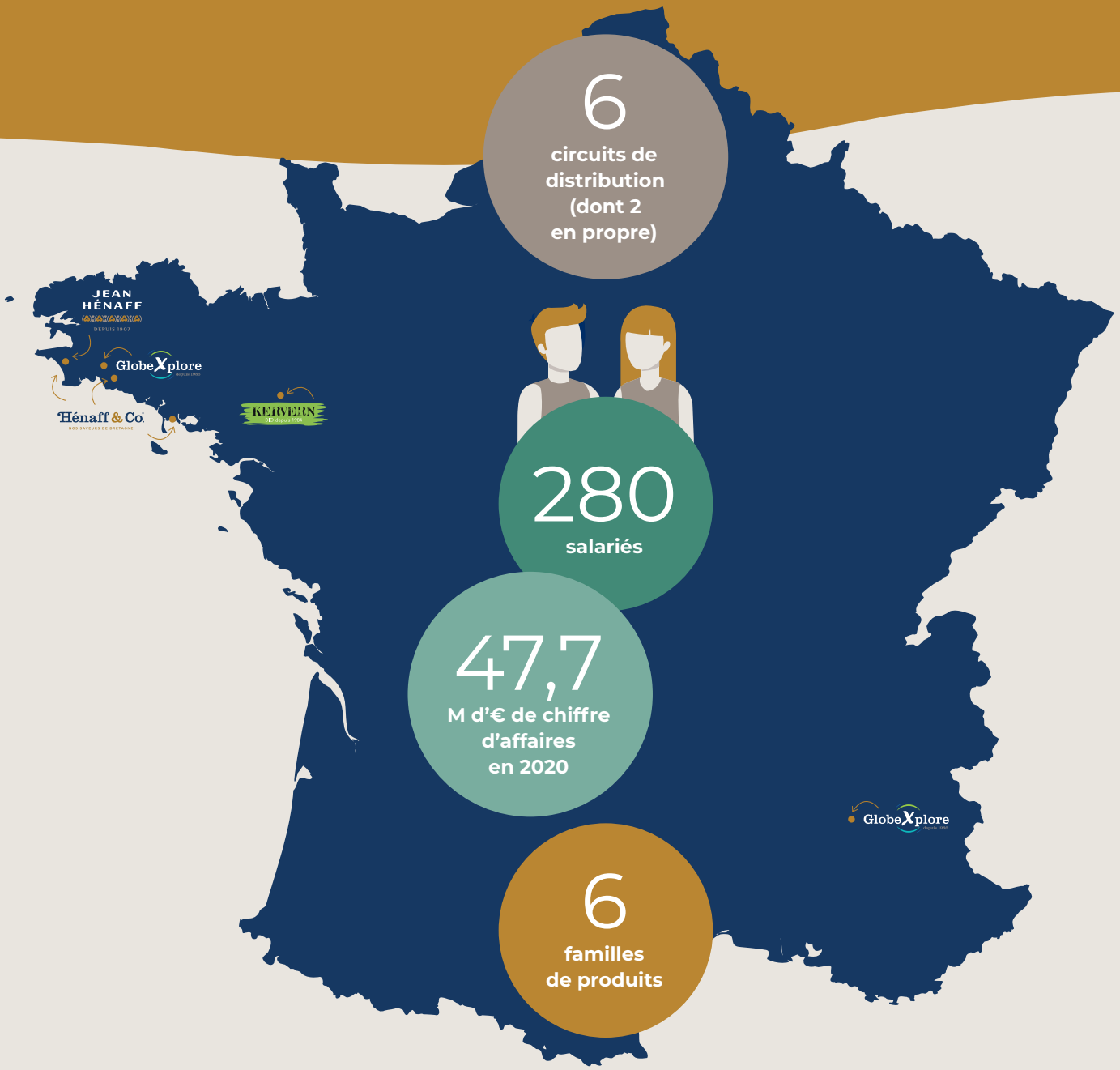
Kervern est une société spécialisée dans la fabrication de produits de charcuterie traditionnelle 100 % BIO. Créée en 1984 par Marie et André Lagrange qui s'engagent pour « une agriculture humaine, durable et solidaire » en devenant pionniers de la charcuterie biologique en Bretagne (Grand-Fougeray, Ille-et-Vilaine).

GlobeXplore
depuis 1986

GlobeXplore est une société spécialisée dans la récolte, la transformation et la commercialisation d'algues alimentaires premiums (Rosporden, Finistère). Elle produit également de la spiruline sur 4 000 m² de serres (Châtillon-en-Diois, Drôme).

Hénaff & Co®
NOS SAVEURS DE BRETAGNE

Hénaff & Co est spécialisée dans la vente de produits premiums bretons. Vous retrouverez une sélection gourmande de producteurs locaux sélectionnés pour leur savoir-faire et leur passion à découvrir dans les boutiques de La Trinité-sur-Mer, Pont-Aven et Pouldreuzic, et en ligne sur www.henaffandco.fr.



Nous sommes aujourd'hui un **acteur performant** dans la fabrication de produits qui comprennent terrines, rillettes, tartinables de la mer, saucisses fraîches, charcuterie traditionnelle bio mais aussi de nombreux produits à base d'algues et de gastronomie créative.

Appertisés

Algues

Saucisserie

Cuisine créative

Microalgues

Viandes et charcuteries

Pour garantir la qualité de nos produits, nombreux sont labellisés « **Bleu-Blanc-Cœur** », « **Label Rouge** », « **Agriculture Biologique** », ou « **Le porc français** ». Nous répondons aussi aux normes très exigeantes **IFS** et **USDA** et nous sommes labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant (**EPV**), label délivré par le Ministre de l'Économie et des Finances.

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

JEAN HÉNAFF DEPUIS 1907

GlobeXplore depuis 1986

Hénaff & Co. NOS SAVEURS DE BRETAGNE

KERVERN BIO depuis 1984

37 ACTIONNAIRES FAMILIAUX

2 ACTIONNAIRES FINANCIERS LOCAUX

1 DIRECTOIRE

2 conseils de filiale : GlobeXplore / Kervern

1 comité stratégique

1 CONSEIL DE SURVEILLANCE (6 hommes /3 femmes)

1 comité des nominations et des rémunérations

En avril 2021, une nouvelle gouvernance a été votée par les actionnaires de l'entreprise. La société Jean Hénaff SA, (« Groupe Jean Hénaff ») et désormais de nouveau une société à conseil d'administration. Ce changement marque la fin d'un long processus de transmission familiale. Loïc Hénaff a été nommé Président-Directeur Général de Jean Hénaff SA. Il préside le conseil d'administration composé des anciens membres du conseil de surveillance à l'exception près de Jean-Jacques Hénaff qui a formellement quitté les instances de l'entreprise.

Notre ADN

NOTRE AMBITION *Hor Vennad*

Continuer à grandir tout en restant
une entreprise à taille humaine.

Jouer un rôle de premier plan en Bretagne
dans l'innovation responsable au service
de notre mission nourricière de haute qualité.

*Hor Vennad : Lakaat da greskiñ Jean Hénaff
en ur strollad a ment denel a c'hall bezañ e penn
an neveziñ kirieg war dachenn an bouedañ a galite.*

NOTRE VISION *Hor Gweled*

Vivre et travailler en Bretagne est une chance !

Il faut préserver cette richesse culturelle, gastronomique
et environnementale en produisant « bien, bon et sain ».

*Ur bed nevez a tiwan tal ouzhomp,
ur bed lec'h ma vo ret produiñ mat ha yac'h.
Un hegoulz dibar eo bevañ ha labourat e Breizh.*

NOS VALEURS *Hon Talvoudegezhioù*

Responsabilité **Innovation**

Loyauté **Savoir « bien » faire** **Convivialité**

Kiriegezh / Neveziñ / Fealded / « Gouzout ober mat » / Kengouvielded

NOTRE MISSION *Hor Mision*

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

Créer, fabriquer et distribuer des produits agroalimentaires
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.

*Magañ mat an dud ha kemer holl lod e diorrenadur
hon tachenn Krouiñ, oberiañ ha dasparzhañ
produoù agrobouedel a galite, kement yec'hedel,
magerien ha plijus hep dilezel hor mision levezoniñ
war an tu mat hon endro kement sokial ha naturel.*

Traduit en breton par Paul Favé, stagiaire RSE en 2019 et ancien élève Diwan

Actualités 2020 du Groupe

Janvier 2020

HÉNAFF REÇOIT LE PRIX COUP DE CŒUR DE L'AGROALIMENTAIRE

Le Prix Coup de Cœur du jury EY de l'agroalimentaire est un prix qui célèbre la performance et récompense les entreprises du secteur agroalimentaire qui se sont illustrées par leur croissance en France ou à l'international, par la création d'emplois et par leur engagement sociétal.

Janvier 2020

HÉNAFF SOUTIENT LE POIVRE BIO DE SAO TOMÉ

La visite du ministre de l'agriculture de Sao Tomé était l'occasion de réaffirmer notre engagement auprès de cette communauté de progrès.

Février 2020

LE CNES ET LE GROUPE JEAN HÉNAFF OFFICIALISENT LEUR COLLABORATION !

L'équipe R&D de l'entreprise travaille en étroite collaboration avec le CNES (Centre National d'Études Spatiales) pour optimiser la production des plats appertisés pour l'ISS (International Space Station U.S. National Laboratory) et étudier de nouvelles solutions alimentaires pour les futurs vols d'exploration lunaires et martiens.

Juin 2020

HÉNAFF & CO ARRIVE À LA TRINITÉ-SUR-MER

Conformément à nos objectifs généraux 2020, nous poursuivons nos investissements dans nos canaux de distribution en propre avec la création d'une 3e boutique Hénaff & Co.

Juin 2020

HENAFFANDCO.FR EST EN LIGNE !

Nous sommes très heureux de pouvoir enfin vous annoncer le lancement de la boutique en ligne Hénaff & Co ! **www.henaffandco.fr**

Mai 2020

100 ANS, C'EST LE POMPON !

En 1917, en pleine première guerre mondiale, le Quartier Maître canonnier Joseph Le Douce adresse un courrier à Jean Hénaff : ses camarades et lui souhaiteraient avoir du Pâté Hénaff à bord du cuirassé Justice en permanence. La commande est expédiée, mais elle arrive trop tard, le Justice a largué les amarres… Il faudra attendre le mois de mai 1920 pour recevoir la première commande officielle de la Marine Nationale : c'est le début du « pâté du mataf »…

Le Pâté Hénaff & MARINE NATIONALE
1920/2020 · 100 ANS D'APPROVISIONNEMENT

Actualités 2020 du Groupe

Sept. 2020

MEILLEURES CONSERVES AUX USA

Notre Pâté de campagne Hénaff et les Sardines à l'huile d'olive extra vierge Mouettes d'Arvor ont été sélectionnés parmi les meilleures conserves disponibles aux États-Unis selon le New York Magazine !

Sept. 2020

LE NOUVEAU LIVRE D'ÉRIK ORSENNA PARLE DE NOUS !

Le célèbre académicien et économiste nous livre un sixième « Précis de mondialisation » sur le monde du cochon. Érik Orsenna, qui nous a rendu visite en 2019, a consacré deux chapitres à l'évocation de l'entreprise, de ses peines et de ses progrès.

Oct. 2020

SIAL PARIS : NOTRE SPIRULINE & SUPERFUITS PRIMÉE !

Nous sommes très fiers de vous annoncer que GlobeXplore SAS est lauréat du SIAL #INNOVATION 2020. Une reconnaissance méritée pour son approche 100% éco-conçu : spiruline française, superfruits bio, couvercle à base d'amidon de blé et de maïs 100 % biodégradable et compostable et pot en papier kraft.

Oct. 2020

COLLOQUE « LA FONDATION DROIT ANIMAL »

Nous avons été conviés par La Fondation Droit Animal, Éthique et Sciences (LFDA) et de son président Louis Schweitzer à un colloque sur le bien-être animal en élevage dans le grand amphi-théâtre de La Sorbonne à Paris.

Oct. 2020

EN OCTOBRE, HÉNAFF VOIT ROSE !

Comme en 2019, une partie des recettes de la gamme Hénaff Sélection à été reversée à la Ligue contre le cancer. Pour chaque terrine de canard aux figues noires, édition limitée « Octobre Rose » vendue, 1 € à été distribué à La Ligue contre le cancer du sein. Cette opération s'inscrit dans la continuité du partenariat mis en place avec le Centre hospitalier de Douarnenez en 2019 pour récolter des fonds destinés à la recherche.

Synthèse - Préambule sur les données chiffrées

En juin 1907, Jean Hénaff ouvre une conserverie de légumes à Pouldreuzic pour aider ses amis agriculteurs à valoriser leur production de petits pois et haricots verts, et lutter ainsi contre la pauvreté et l'exode du Pays bigouden.
Depuis plus de cent ans, notre entreprise familiale travaille en harmonie avec la nature. Aujourd'hui, ce respect de l'environnement est plus nécessaire que jamais.
Dans les décennies qui viennent, fidèles à notre nature, nous nous engageons à avoir un impact positif sur notre territoire.

ENGAGÉS PAR NATURE...

Ainsi est née Be good 2030 en 2019, notre démarche de responsabilité à impact positif, encadrée par cinq piliers fondamentaux, quatorze engagements prioritaires et trente-six objectifs.
Be good met en lumière nos ambitions fortes, économiques, sociales, environnementales mais aussi complètes l'ADN de notre groupe dont chaque salarié fait partie, sa façon de travailler, son style, son état d'esprit.
La crise du Covid-19 qui a frappé l'humanité toute entière a eu un très fort impact sur notre entreprise. Certaines de nos activités ont été durement touchées, d'autres moins, certaines en ont bénéficié d'une certaine façon. Notre plus grande satisfaction est qu'aucun de nos salariés ne compte parmi les victimes de cette maladie et que nous avons collectivement, dès les premières heures pu mettre en place une protection efficace pour tous.
Les travaux de notre démarche Be good 2030 ont été suspendus puis ralentis puis réactivés. Bref, les résultats 2020 sont ceux d'une entreprise engagée, qui n'a pas oublié le sens de son action. Oui, nous avons progressé. Non, ce n'est pas suffisant sur le long terme de notre ambition, mais nous sommes tenaces. Nous savons nous donner les moyens de nos objectifs.
Ce rapport RSE 2020 est notre second document en tant que Groupe Jean Hénaff.
En conséquence de la crise du Covid-19, des projets ont été suspendus. Exemples : utilisation des énergies renouvelables sur nos sites, compensation de nos émissions en GES. Ces projets seront reprogrammés.

Pouldreuzic

Lavage du haricot de mer

Baie d'Audierne

Cette année, nous avons consacré du temps à bien comprendre les implications de notre objectif d'impact positif en réalisant l'étude de notre triple empreinte : économique, sociale et environnementale. Les résultats ont été publiés en septembre, à l'occasion du Salon Produrable à Paris. Par notre activité dans le secteur agroalimentaire, notre valeur responsable créée est de 47,6 millions d'euros en 2019 grâce à une empreinte économique positive mais des empreintes sociales et environnementales négatives. Nous sommes conscients qu'un impact environnemental positif est quasiment impossible, comme toutes les

...VERS UN IMPACT POSITIF

activités humaines, mais aussi intimement persuadés que nous pouvons progresser d'année en année.

Dans ce contexte, en 2020 nous sommes fiers d'avoir contribué au soutien et à la vitalité de notre territoire grâce à ses événements incontournables qui le font vivre. Parce que la culture bretonne est ancrée dans nos racines, nous avons décidé de soutenir des festivals qui n'ont pu ouvrir leurs portes en 2020. Nous avons également maintenu 179 partenariats (200 en 2019) avec des associations ou entreprises locales. Sensibles à l'éducation et au développement professionnels des jeunes Bretons, il nous semblait primordial de leur ouvrir nos portes et encore plus cette année, avec 43 jeunes accueillis dans le groupe soit 9 de plus qu'en 2019. Parce que ces jeunes sont nos relais, nos successeurs nous nous devons de leur faire confiance. Nous savons qu'un produit de qualité nécessite des matières premières bien sélectionnées. Collaborer avec des éleveurs qui prennent soin de leurs animaux est pour nous essentiel. Engagés pour le bien-être animal, nous avons lancé en 2019 et continué de déployer en 2020 le projet FINARBED. Ce programme ambitieux a pour but de concilier qualité produit, respect des animaux et du vivant. Mené sur trois ans (2019-2022), ce projet collaboratif est labellisé par le pôle de compétitivité Valorial et mobilise des expertises plurielles de la filière porc bretonne pour aboutir à des solutions opérationnelles et mettre fin à la castration des porcelets.

Les filiales GlobeXplore et Kervern , récemment entrées dans notre groupe sont toujours en phase d'intégration. En effet, si tous les objectifs ont été définis qualitativement, certains plus complexes sont toujours en phase d'élaboration quantitative.

La méthode de notre démarche Be good 2030

Une démarche

Be good 2030

Une trajectoire

LA NORME ISO 26 000

Des objectifs

LES 17 ODD DE L'ONU

Un cadre d'engagement mondial

LE PACTE MONDIAL DES NATIONS UNIS

4 domaines d'actions / 10 principes

NOUS SOUTENONS LE PACTE MONDIAL
UN GLOBAL COMPACT

Un cadre d'engagement régional

LA BREIZH COP

3 grands principes / 38 objectifs

BREIZH COP un monde à vivre

Calcul de notre **triple empreinte**

La méthode triple empreinte ou « compte de résultat en triple comptabilité » permet de quantifier les impacts socio-économiques, sociaux et environnementaux. Nous avons décidé en 2020 de faire calculer cette triple empreinte pour Jean Hénaff SAS pour que nous puissions nous donner une base de travail solide afin de viser l'impact positif de nos activités.

Les avantages d'utiliser la méthode triple empreinte :

- Faciliter des prises de décisions et d'investissements longs notamment
- Avoir une meilleure approche des enjeux socio-économiques, sociaux et environnementaux pour l'entreprise d'année en année
- Faire preuve de transparence auprès de nos parties prenantes
- Evaluer notre progression dans le temps
- Être encore plus responsable et engagé
- Être modèle et pionnier dans l'utilisation de cet outil sur notre territoire breton

LA DÉMARCHE MÉTHODOLOGIQUE

Les résultats de cette étude pour notre principale filiale Jean Hénaff SAS ont été mesurés avec la méthode Thésaurus-empreinte de Goodwill Management.

L'empreinte socio-économique, qu'est-ce que c'est ?

Elle est exprimée en euros et en emplois. Elle mesure les emplois soutenus et la valeur créée par une organisation avec son activité sur un territoire donné.

On mesure :

- **L'impact direct** qui représente les contributions directes en euros ajoutés et en emplois.
- **L'impact indirect** qui représente l'impact des achats de l'organisation sur l'ensemble de sa chaine de fournisseurs.
- **L'impact induit** qui représente l'impact de la consommation des ménages et des impôts et taxes.

L'impact total en valeur ajoutée et l'impact total en euros d'une organisation sont calculés par la somme des impacts directs, indirects et induits.

Mesure de l'empreinte socio-économique :

L'outil Thésaurus Leontief

Pour mesurer l'empreinte socio-économique, la méthode de calcul utilisée est celle « input-output », entrées et sorties du prix Nobel d'Économie Wassily Leontief. Couplé à cette méthode de calcul, l'outil Thésaurus Leontief utilise des données provenant des tableaux entrées-sorties fournis par Eurostat pour la France ainsi que des données de l'Insee pour les spécificités départementales.

Pointe du Millier

***RAPPEL :** L'impact direct représente la contribution directe en valeur ajoutée, en euros et en emplois de l'entreprise. **L'impact indirect** représente l'ensemble des achats de l'organisation sur l'ensemble de sa chaîne de fournisseur. **L'impact induit** représente l'impact de la consommation des ménages et des impôts et taxes.*

Focus 2020
Triple empreinte

L'empreinte sociale, qu'est-ce que c'est ?

Elle est exprimée en euros et rend compte de l'impact d'une organisation sur la qualité de vie de ses employés et des répercussions sur la collectivité.

On mesure :

- **L'impact direct** qui représente les impacts sociaux de l'organisation.
- **L'impact indirect** qui représente l'ensemble des impacts sociaux de la chaîne de fournisseurs de l'organisation.

L'impact total en valeur sociale d'une organisation est calculée par la somme des coûts sociaux directs et indirects.

Mesure de l'empreinte sociale :

L'outil Thésaurus RBC

Pour mesurer l'empreinte sociale, la méthode utilisée est celle nommée « Création de valeur » ou « SROI » (Social Return On Investissment). Cette méthode se compose de trois étapes ; il faut tout d'abord identifier les impacts quantitatifs et qualitatifs de l'entreprise puis financiariser ces impacts en euros et enfin, réaliser le bilan économique pour l'entreprise et ses parties prenantes.

Cyril Taffineau, autoclaviste

L'empreinte environnementale, qu'est-ce que c'est ?

Elle est exprimée en euros et rend compte des conséquences environnementales de l'activité d'une organisation.

On mesure :

- **L'impact direct** qui représente l'ensemble des consommations et des rejets de l'organisation.
- **L'impact indirect** qui représente l'empreinte environnementale des achats de l'organisation sur l'ensemble de sa chaine de fournisseur.

L'impact total en valeur environnementale détruite par une organisation est calculée par la somme des impacts directs et indirects.

Euphorbe du Pays Bigouden

Mesure de l'empreinte environnementale :

L'outil Thésaurus-Empreinte

Pour mesurer l'empreinte environnementale, nous utilisons la méthode EP&L, (Environnemental Profits & Losses) avec la mesure de six impacts basés sur, la pollution de l'air, les émissions de gaz à effet de serre, l'utilisation des sols et biodiversité, la gestion des déchets, la pollution de l'eau et la consommation d'eau. Ces six impacts sont par la suite financiarisés. Cette méthode, couplée à l'outil Thésaurus-Empreinte permet de calculer l'impact environnemental de la chaine de fournisseurs de l'entreprise.

Nos premiers résultats triple empreinte :

Nous avons mené l'évaluation des impacts socio-économiques, sociaux et environnementaux de l'entreprise Jean Hénaff SAS en août 2020 sur les données 2019. Cette évaluation a été calculée en euros. Nous ne disposions pas de suffisamment de données pour le faire au niveau du groupe Jean Hénaff.

Interprétation des résultats :

L'impact total de l'entreprise sur son territoire est la somme des impacts directs, indirects et induits. Il est donc normal que l'impact total de l'entreprise soit supérieur à l'impact direct. La valeur responsable totale de l'entreprise était en 2019 de 47,6 millions d'euros.

L'empreinte socio-économique est calculée en euros et en emplois. Elle mesure les emplois soutenus et la valeur créée par l'entreprise Jean Hénaff. Au total, notre empreinte socio-économique a engendré **50 millions d'euros de richesse et soutenu 704 emplois.**

L'empreinte environnementale est calculée en euros. Elle démontre les conséquences environnementales de l'activité de l'entreprise sur son territoire. Quasiment aucune activité humaine n'a d'empreinte positive à ce jour. Nous avons découvert l'évaluation chiffrée de ce coût environnemental qui représente la valeur détruite sur le territoire. Ce coût était de 1,2 million d'euros en 2019. Nous constatons que notre plus gros impact est celui lié aux émissions de GES, 668 000 euros ; suivi de celui lié aux rejets de polluants dans l'eau, 222 000 euros et celui lié aux rejets de polluants dans l'air, 162 000 euros.

L'empreinte sociale est calculée en euros. Elle rend compte des externalités positives et négatives de Jean Hénaff sur la qualité de vie de ses salariés et des répercussions sur la collectivité. Nous avons découvert grâce à cette étude que nous avions **un coût social total de 1,2 million d'euros.** Ce résultat a été une vraie surprise pour nous qui avions la conviction d'avoir un impact probablement nul. Nous travaillons depuis à mieux comprendre les divers facteurs liés à ces coûts, leurs significations et le plan d'action correctif que nous pourrions lancer. Bien qu'au sein de notre entreprise les écarts salariaux soient faibles, les coûts sociaux liés aux écarts salariaux représentent le facteur de coût social le plus important de notre empreinte sociale totale (entreprise + chaine de fournisseurs). Il est de 570 000 euros. Il est suivi par les coûts liés à la sécurité au travail qui sont de 465 000 euros et des coûts liés à la précarité de l'emploi, 274 000 euros.
Cependant, nous pouvons aussi relever les facteurs qui ont créé une valeur sociale totale de 206 000 euros. Ces facteurs, très positifs pour le bon développement de l'entreprise doivent prospérer. Ils concernent majoritairement la valeur créée liée à l'insertion professionnelle, 153 000 euros ; la valeur créée liée à la formation professionnelle, 32 000 euros et la valeur créée liée aux achats du secteur protégé, 12 000 euros.

IMPACT DIRECT
de Jean Hénaff SAS en France

13,7M€ Valeur responsable **directement** créée

- Données 2019

Valeur économique créée	Coût social	Valeur environnementale détruite
14,1 M€ 202 emplois	0,3 M€	0,1 M€

IMPACT TOTAL
de Jean Hénaff SAS en France

47,6M€ Valeur responsable **totale** créée

50 M€ 704 emplois	1,2 M€	1,2 M€

Si l'on compare les coûts sociaux et environnementaux (impact direct), on peut constater qu'ils sont relativement faibles (respectivement, 0,3 million d'euros et 0,1 million d'euros). Cependant, ces coûts ont été multipliés par quatre pour le coût social au niveau de la chaîne de fournisseurs (impact total) et par douze pour le coût environnemental. L'objectif est donc de réduire les coûts sociaux et environnementaux au niveau de toute la chaine de fournisseurs afin d'obtenir chaque année, un coût social et environnemental plus bas que l'année précédente. Enfin, il est important de souligner que les bonnes pratiques dans un domaine ne compensent pas les nuisances dans un des autres domaines. **Notre objectif 2021 est de bien interpréter ce nouvel éclairage pour influer sur nos plans d'actions.**

Notre adhésion au Global Compact

Pacte mondial des Nations Unies

En Juillet 2000, Kofi Annan, secrétaire général des Nations unies a présenté la vision d'un « Pacte mondial de valeurs et de principes partagés, qui donnera un visage humain au marché mondial ». Plus large initiative internationale d'engagement volontaire en matière de développement durable, Le Pacte mondial invite les entreprises à adopter, soutenir et appliquer dans leur sphère d'influence un ensemble de valeurs fondamentales, rassemblées autour de 10 principes universels concernant les droits de l'homme, les normes de travail et l'environnement, et la lutte contre la corruption. On compte aujourd'hui 12 000 entreprises et ONG adhérentes au Global Compact dans 170 pays du monde.
Signataire du Global Compact depuis 2003, nous avons en 2018 été nommés Ambassadeur du Global Compact France en Bretagne. A ce titre, nous devons promouvoir et diffuser les valeurs du Pacte mondial et nos engagements sur notre territoire.

Nos engagements RSE

Nous avons publié un premier rapport RSE en 2011 et adressons, chaque année, une communication sur le progrès, dans le cadre de notre adhésion au Pacte mondial.
Au cours du dernier trimestre 2014, nous avons souhaité consolider le cadre d'organisation de notre reporting extra financier afin de mieux répondre aux attentes d'informations de nos parties prenantes internes et externes sur nos actions et résultats en faveur du développement durable. Nous avons mené ce travail en nous appuyant sur le référentiel de la Global Reporting Initiative (GRI-G4) en tenant compte du cadre réglementaire et de la communication sur le progrès du Global Compact. En concertation avec les membres du Directoire et du Comex (Comité exécutif) nous avons déterminé les informations pertinentes à communiquer dans notre rapport annuel de Responsabilité Sociétale d'Entreprise. Cet exercice de rapport annuel s'inscrit dans une démarche permanente d'amélioration continue. C'est pourquoi, en 2020, nous avons mené en collaboration avec l'organisme Goodwill Management l'évaluation des impacts sociaux, économiques et environnementaux de l'entreprise Jean Hénaff SAS afin de in fine mesurer la valeur responsable totale créée (nous ne disposions pas de suffisamment de données aujourd'hui pour le faire au niveau du Groupe Jean Hénaff).

Pour faciliter la lecture de notre rapport, nous avons réalisé un tableau de correspondance qui permet de faire le lien entre les informations contenues dans le présent rapport et celles des référentiels mentionnés ci-dessus (GRI - article 225 - Global Compact).

LES DIX PRINCIPES DU GLOBAL COMPACT DES NATIONS UNIS

DROIT DE L'HOMME

1/ Promouvoir et respecter la protection du droit international relatif aux Droits de l'homme

2/ Veiller à ne pas se rendre complices de violations des Droits de l'Homme

NORMES INTERNATIONALES DU TRAVAIL

3/ Respecter la liberté d'association et reconnaître le droit de négociation collective

4/ Contribuer à l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire

5/ Contribuer à l'abolition effective du travail des enfants

6/ Contribuer à l'élimination de toute discrimination en matière d'emploi

ENVIRONNEMENT

7/ Appliquer l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement

8/ Prendre des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement

9/ Favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement

LUTTE CONTRE LA CORRUPTION

10/ Agir contre la corruption sous toutes ses formes, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin

Les Dix principes du Global Compact des nations unis sont dérivés de : la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, le Déclaration de l'Organisation Internationale du Travail relative aux principes de droits fondamentaux au travail, la Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement et la Convention des Nation Unies contre la corruption.

Notre démarche de responsabilité sociétale est cohérente avec notre cadre de référence Be good 2030 et le Global Compact. Le respect du cadre d'engagement du Global Compact est une des feuilles de route pour arriver à notre ambition Be good 2030.
Les 10 principes du Global Compact et les 17 Objectifs du Développement Durable sont les cadres officiels de notre politique RSE. Chaque pilier ou objectif Be good 2030 répond à un ou plusieurs ODD ou au Global Compact. À ce titre, notre Rapport RSE se conforme à l'exigence de la COP (Communication on Progress) du Global Compact.

Be good 2030

Un cadre de référence en 5 piliers et 14 engagements prioritaires

1/ PROTECTEURS DE NOTRE ENVIRONNEMENT BRETON

- **Lutter contre le réchauffement climatique**
- **Préserver la ressource en eau et la biodiversité**
- **Développer l'économie circulaire**

*Nous tenons à protéger la **nature exceptionnelle de notre Bretagne** par l'exercice exemplaire de nos activités, la maîtrise de notre empreinte environnementale et la gestion économe et innovante des ressources. Plus globalement, notre devoir est de **contribuer à la lutte quotidienne contre le réchauffement climatique**.*

2/ ENGAGÉS AVEC NOTRE COMMUNAUTÉ HÉNAFF

- **Être un employeur responsable**
- **Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs**
- **S'ouvrir à de nouvelles collaborations (ONG, consommateurs...)**

*Nous souhaitons **faire vivre le meilleur de notre culture plus que centenaire, tout en l'ouvrant aux pratiques de management et de gouvernance d'aujourd'hui**, basées sur le bien-être, le respect mutuel et l'écoute de nos salariés, nos partenaires et fournisseurs, nos consommateurs et les acteurs de la société civile.*

3/ PIONNIERS D'UN TERRITOIRE À LA POINTE

- **Poursuivre la mise en valeur des ressources locales**
- **Continuer d'être le poisson-pilote de l'économie bretonne**
- **Contribuer à la vitalité du territoire**

*Nous voulons tenir toute notre place sur notre territoire en étant un **acteur moteur des dynamiques locales**. En privilégiant les achats de proximité, en investissant dans l'innovation, en soutenant activement la culture de notre région, nous contribuons à **renforcer notre terre bretonne face aux enjeux de demain.***

4/ RESPECTUEUX DES ANIMAUX ET DU VIVANT

- **Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie**
- **Contribuer à l'essor d'une filière Mer responsable**
- **Garantir la qualité de nos autres approvisionnements**

*Nous avons à cœur de traiter avec respect celui à qui notre entreprise doit sa réputation : chaque jour, nous œuvrons pour de **meilleures conditions d'élevage des cochons**, et n'oublions pas que la mer est notre seconde ressource **en privilégiant la pêche responsable.***

5/ EXIGEANTS POUR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS

- **Continuer d'offrir des produits sains et gourmands**
- **Innover au service de l'alimentation de demain**

*Nous répondons aux défis alimentaires actuels par un niveau de qualité et de sécurité sanitaire exemplaire, et par la **recherche permanente du goût et de l'équilibre nutritionnel.** Et parce que nous mangerons demain différemment d'aujourd'hui, notre recherche est axée sur les **ingrédients innovants et les nouvelles formes d'alimentation.***

Évaluation 2019-2020

PROTECTEURS DE NOTRE ENVIRONNEMENT BRETON

- Lutter contre le réchauffement climatique
- Préserver la ressource en eau et la biodiversité
- Développer l'économie circulaire

ENGAGÉS AVEC NOTRE COMMUNAUTÉ HÉNAFF

- Être un employeur responsable
- Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs
- S'ouvrir à de nouvelles collaborations (ONG, consommateurs...)

PIONNIERS D'UN TERRITOIRE À LA POINTE

- Poursuivre la mise en valeur des ressources locales
- Continuer d'être le poisson-pilote de l'économie bretonne
- Contribuer à la vitalité du territoire

RESPECTUEUX DES ANIMAUX ET DU VIVANT

- Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie
- Contribuer à l'essor d'une filière Mer responsable
- Garantir la qualité de nos autres approvisionnements

EXIGEANTS POUR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS

- Continuer d'offrir des produits sains et gourmands
- Innover au service de l'alimentation de demain

Réduction de notre consommation énergétique	↗ ☹	★☆☆
Recours aux énergies renouvelables	= 😐	★☆☆
Compensation locale de nos émissions de GES	✖ Suspendu Covid-19	☆☆☆
Partenariat avec une association de protection de la biodiversité	↗ ☺	★★☆
Renforcement de notre gestion exemplaire de l'eau	= 😐	★☆☆
Minimiser l'impact du lisier produit dans les élevages porcins apporteurs Hénaff sur le territoire	✍ ☺	À l'étude
Écoconception de nos produits et emballages	↗ ☺	★★☆
Réduction et valorisation de tous nos déchets industriels et logistiques	↘ ☹	★☆☆
Promotion du bien-être au travail	↗ ☺	★★☆
Personnalisation des parcours professionnels	↗ ☺	★☆☆
Mise en place d'un mode de travail collaboratif et digital	= 😐	★☆☆
Impulsion de communautés de progrès	= 😐	★☆☆
Assurance d'une relation commerciale juste	= 😐	★☆☆
Collaboration avec les scientifiques et les ONG	↗ ☺	★★☆
Dialogue et co-construction avec nos consommateurs	✖ Suspendu Covid-19	☆☆☆
Défense des achats locaux (emballages inclus)	↗ ☺	★★☆
Renforcement du lien au territoire chez nos fournisseurs	✖ Suspendu Covid-19	☆☆☆
Défense d'un modèle entrepreneurial responsable	↘ ☹	★★☆
Enrichissement de l'offre de formation locale	↗ ☺	★★☆
Investissement dans l'économie bretonne	✖ Suspendu Covid-19	☆☆☆
Valorisation de la culture et de l'histoire bretonne	↘ ☹	★★☆
Soutien durable des projets qui font vivre le territoire	✖ Suspendu Covid-19	☆☆☆
Enrichissement du milieu	↗ ☺	★☆☆
Alternative aux pratiques douloureuses	↗ ☺	★☆☆
Logement des truies reproductrices	= 😐	★☆☆
Conditions de transport et d'abattage	👍 ☺	★★★
Promotion de pratique de cueillette et de culture d'algues durables	✖ Suspendu Covid-19	☆☆☆
Approvisionnement responsable en poisson	👍 ☺	★★★
Approvisionnement en viande sous signe de qualité	↗ ☺	★★☆
Maintien de notre excellence opérationnelle	👍 ☺	★★★
Élaboration de recettes de qualité	↗ ☺	★★☆
Élaboration de recettes « clean label »	↗ ☺	★★☆
Proposer des produits sains	↗ ☺	★★☆
Développement de produits adaptés aux enjeux de demain	= 😐	★☆☆

Archipel de Molène

1/ PROTECTEURS DE NOTRE ENVIRONNEMENT BRETON

Lutter contre le réchauffement climatique

7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

RÉDUCTION DE NOTRE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ **Une consommation énergétique inférieure à 1 KWh par kg de produit fabriqué**

▶ **1,001 kWh/kg**

Bien conscients des enjeux énergétiques qui pèsent sur le territoire, sur l'environnement et sur la compétitivité de nos produits, nous nous sommes fixés des objectifs afin de réduire notre demande en énergie et notamment d'origine fossile. Dès 2015 un audit énergétique a été effectué sur l'ensemble de notre activité. L'installation de capteurs digitaux a permis de numériser les relevés et de mieux les exploiter. En 2020, notre consommation énergétique est sensiblement la même qu'en 2019 où elle était de 0,996KWh/kg.

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	**2020**
KWh consommé par tonne produite	790,5	815,5	815,3	853,2	987,3	988,8	996,7	**1001**

La consommation énergétique a augmenté de 26,6% depuis 2013. Cette progression résulte de l'augmentation de la part des produits frais dans notre production et de la production de froid.

	2018	2019	**2020**
Gaz de chaudière (en m³)	154 891	139 495	**142 797**

Nous utilisons du gaz propane, fourni par Primagaz, pour alimenter la chaudière et notre ballon d'eau chaude. Notre consommation entre 2019 et 2020 a augmenté de 2,36%, en raison d'une production plus importante sur l'année 2020.

Méthaniseur (Cap Métha)

LA CRÉATION D'ÉNERGIE VERTE : LA BIOMÉTHANISATION

Nous sommes engagés avec un de nos éleveurs qui a installé une unité de méthanisation sur son exploitation agricole à Beuzec Cap Sizun (Cap Métha). Nous lui expédions environ (env. 50 m³/mois) des graisses issues de notre station de traitement des eaux. La méthanisation permet de récupérer les déchets de l'exploitation agricole et de créer une source d'énergie, le biogaz qui permet de créer de l'électricité et de la chaleur. Ces graisses sont intéressantes pour leur haut potentiel de production de méthane. Le digestat de méthanisation est valorisé et épandu sur les terres agricoles.

Lutter contre le réchauffement climatique

7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

RECOURS AUX ÉNERGIES RENOUVELABLES

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ **Atteindre une part de 30 % d'énergies renouvelables**

▶ **7,40 %**

La crise du Covid-19, nous a obligé à revoir nos priorités, nous n'avons pas mené d'actions spécifiques sur le recours aux énergies renouvelables. Naturellement, nous avons poursuivi nos efforts, dans la continuité des avancées de 2019.

Actuellement nous consommons à Pouldreuzic un mix énergétique gaz/électricité. La chaudière à vapeur a été changée en 2018. Elle est plus économe en gaz, et permet d'obtenir une vapeur mieux distribuée dans la zone de production, point important puisque la production de vapeur a ainsi pu être réduite. La sécurité de l'équipement notamment en ce qui concerne le bruit, ainsi que le suivi technique ont été améliorés en 2019 ce qui a permis aux équipes de maintenance de travailler plus efficacement. Nous avons aussi pu constater cette amélioration auprès de nos équipes en 2020.

L'étude d'installation d'une centrale photovoltaïque sur les toits du site industriel a été menée en 2019, malheureusement la structure du toit n'est pas adaptée pour supporter des panneaux photovoltaïques. Nous aurions dû réaliser des travaux de renforcement trop onéreux.

Nous souhaitons privilégier un fournisseur d'électricité proposant la valorisation des petits producteurs d'énergie renouvelable sur le territoire. Pour cela, nous sommes à la recherche d'un contrat qui puisse se conformer à notre transition vers les énergies renouvelables tout en certifiant l'origine de l'électricité. Tout comme nous le faisons avec les matières premières, le porc, le poisson, le sel, le poivre, la possibilité de certifier l'approvisionnement en électricité est importante afin d'en vérifier l'origine.

Notre ambition pour 2021 est de poursuivre l'envoi des graisses issues de notre station de traitement des eaux au méthaniseur pour favoriser l'économie circulaire et pérenniser ce cercle de valorisation énergétique vertueux.

Site de Pouldreuzic

Lutter contre le réchauffement climatique

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

COMPENSATION LOCALE DE NOS ÉMISSIONS DE GES

☆☆☆

RÉSULTAT 2020 ☒

Objectif Be good 2030

▶ **100 % de nos émissions résiduelles compensées en France**

▶ **Projet suspendu Covid-19**

Ce projet est toujours à l'étude en 2020, il n'a pu être développé en raison de la crise du Covid-19.Avant de penser à compenser il est primordial pour nous de réduire. En effet, le volet transport et logistique est un axe important pour le Groupe Jean Hénaff. Nous nous sommes engagés en 2014 auprès de FRET 21 pour une réduction de 4,5 % de nos émissions de CO^2. Jean Hénaff SAS, avec l'intégration au GIE (groupement d'intérêt économique) des Chargeurs Pointe de Bretagne, ayant pour but de mettre des solutions logistiques mutualisées a réalisé son objectif dès 2018 avec - 4,6 % d'émission de CO^2.

FRET 21 porte sur 4 axes d'actions :

- Le taux de chargement
- La distance parcourue
- Le moyen de transport
- Les achats responsables

En interne nous avons travaillé en 2020 sur :

- La mutualisation via le GIE des Chargeurs Pointe de Bretagne
- La révision du calendrier
- Les informations sur le CO^2 de nos fournisseurs

Le résultat sur la période 2020 est équivalent à l'année 2019 pour l'entreprise Jean Hénaff SAS.

Notre politique vise à privilégier les transports collectifs et les véhicules peu émetteurs de CO^2. Les déplacements de tous nos collaborateurs ont été fortement réduits pendant la crise sanitaire. Nous avons effectivement observé une baisse des déplacement professionnels .

	Avion				Train				Voiture			
	2017	2018	2019	**2020**	2017	2018	2019	**2020**	2017	2018	2019	**2020**
Km	65 845	72 221	84 916	**35 938**	33 923	44 181	47 789	**8 961**	1 619 657	1 614 005	1 358 297	**1 088 310**
Teq CO^2	13,11	10,45	9,2	**7,031**	1,35	1,2	1,32	**0,188**	101,15	100,5	105,06	**109,59**

La compensation est la dernière solution pour réduire directement les émissions de GES. Après avoir réduit notre impact carbone il nous reste à faire disparaître les émissions résiduelles.

Les émissions résiduelles sont incompressibles à une activité. Cela signifie qu'elles ne peuvent être évitées. Pour arriver à 100 % de nos émissions résiduelles compensées en 2030 nous réfléchissons à différents projets. Le sujet prioritaire est d'investir dans le développement de puits de carbone. En effet, nous savons tous que la forêt est un excellent capteur en CO^2.

Ce projet de compensation est en phase de création. Nous réfléchissons dans un premier temps à compenser les émissions des déplacements en avion. Assurément, la compensation sera labellisée pour vérifier la réduction réelle et la traçabilité des actions. Le choix se fera si possible en Bretagne et obligatoirement en France. Nous étudions aussi de compenser nos émissions par la plantation d'arbres durablement.

Préserver la ressource en eau et la biodiversité

14 VIE AQUATIQUE
15 VIE TERRESTRE
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

PARTENARIAT AVEC UNE ASSOCIATION DE PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ

★★☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ **Nombre d'actions réalisées avec une association de protection de la biodiversité**

▶ **2 actions**

Une première rencontre entre l'association Bretagne Vivante et l'entreprise a eu lieu à Pouldreuzic lors de la présentation de l'Atlas de la biodiversité communal réalisé par l'association en 2019. Cette étude financée modestement par notre entreprise a été le début d'un partenariat que nous espérons de longue durée. Loïc Hénaff convaincu par le travail des naturalistes bénévoles a engagé l'entreprise sur un partenariat de long terme.

Bretagne Vivante est une association Loi 1901 reconnue d'utilité publique. Créée il y a plus de 60 ans, elle compte 3 600 adhérents et plus de 60 salariés qui travaillent sur les 5 départements de la Bretagne historique.

Notre collaboration officielle avec Bretagne Vivante a été signée en 2020 et échangeons avec l'association dans le cadre de notre projet Be good 2030. Nous sommes fiers de dialoguer et de collaborer avec une association de protection de la biodiversité ancrée sur tout le territoire breton. Il est primordial pour toutes entreprises de collaborer avec des associations de protection du vivant pour progresser dans une démarche RSE. En effet, obtenir différentes recommandations permet de faire des progrès sur le long terme.

Collaborateurs de Jean Hénaff lors d'une sortie nature avec Bretagne Vivante

En 2020, Bretagne Vivante nous a prêté des panneaux pour une campagne d'affichage au sein de Jean Hénaff, particulièrement pertinents sur les gravelots à collier interrompu, des oiseaux protégés qui nichent en bordure de plage, près de l'entreprise, en baie d'Audierne. Cette même année, Bretagne Vivante a procédé à notre demande à un inventaire de la flore sur le site industriel de Pouldreuzic. Ils nous ont recommandé des conseils sur la gestion de ces espaces naturels.

Une alliance prometteuse. Comme le rappelle Alain Thomas le Vice-président de Bretagne Vivante, il est important pour Bretagne Vivante de « s'ouvrir et prendre le risque de se rapprocher de structures différentes pour comprendre les différentes problématiques de chacun et apporter des solutions aux problèmes rencontrés ».

Pour le Groupe Jean Hénaff, s'associer à un partenaire critique extérieur permet d'obtenir une vision réaliste de son impact, notamment pour un site à quelques kilomètres de la baie d'Audierne et entouré de zones de protection réglementaire. Nous avons une pensée convergente pour préserver la biodiversité locale tout en maintenant notre activité.

LES ACTIONS ENVISAGÉES EN 2021 :

- Recommandations de composition végétale pour le site de Pouldreuzic favorisant la biodiversité
- Campagnes de sensibilisation
- Sorties natures financées par Jean Hénaff (employés, habitants, touristes) visitant le musée Hénaff
- Séminaire sur le thème de la RSE en collaboration avec Bretagne Vivante

En 2020, notre filiale GlobeXplore, pour l'ensemble de sa gamme Terraveda (marque dédiée au réseau spécialisé bio), a adhéré au mouvement « One percent for the Planet ». En adhérant à ce mouvement mondial qui regroupe plus de 2500 entreprises, elle s'engage à reverser 1% du CA de la marque à des associations visant à protéger l'environnement. Parallèlement, nous pouvons aussi noter une initiative comme le passage à de l'éco-pâturage grâce aux « Tontons Tondeurs » à Rosporden. Cela consiste à faire brouter des moutons sur nos parcelles et évite donc de tondre inutilement quand des animaux peuvent-eux se régaler d'herbe bien fraiche.

Préserver la ressource en eau et la biodiversité

6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT
14 VIE AQUATIQUE
15 VIE TERRESTRE

RENFORCEMENT DE NOTRE GESTION EXEMPLAIRE DE L'EAU

★☆☆
RÉSULTAT 2020

Objectifs Be good 2030

- Optimiser la consommation totale d'eau
- Réduire au minimum la demande chimique en oxygène par kg de produit fabriqué

- **Groupe : 79 437 m³**
- **0,35 DCO/kg**

Établir un objectif chiffré sur le long terme reste aujourd'hui complexe. A défaut, nous souhaitons maintenir notre consommation d'eau au minimum. Notre consommation d'eau est supérieure à 2019 (73 168 m³) comme nous avons cette année pris en compte la consommation de nos filiales GlobeXplore et Kervern. La DCO (demande chimique en oxygène) est sensiblement la même. Elle était de 0,37 DCO/kg en 2019.

Notre ressource en eau provient de nos puits et forages à Pouldreuzic. Elle est stockée dans notre propre château d'eau. Cela nous permet d'être autonome. L'eau est contrôlée quotidiennement par notre équipe énergie. Une surveillance et des tests sont également effectués par la DDPP (Direction Départementale de Protection des Populations) afin d'assurer une transparence complète.

Grâce aux réflexions permanentes sur les bonnes pratiques liées à l'eau, la consommation est au plus bas depuis 2014 avec une seule très légère hausse de 0,21% en 2020 par rapport à 2019.

Le questionnement lié à l'eau et son utilisation impacte tous les échelons de l'entreprise :

- La production est organisée pour optimiser les nettoyages
- Les outils de nettoyage sont plus performants
- Les salariés sont sensibilisés à l'économie d'eau

Site de Pouldreuzic

CONSOMMATION D'EAU SUR LE SITE JEAN HÉNAFF

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	**2020**
Consommation totale en m³	88 802	91 103	82 250	78 780	73 372	73 168	**73 328**
Évolution	/	+ 2,52 %	- 9,7 %	- 4,21 %	- 6,86 %	- 0,27 %	**+ 0,21 %**

Le contrôle de potabilité a révélé l'excellente qualité de l'eau. Les relevés de pesticides et de nitrates sont bien en dessous du seuil de potabilité français. La norme française de potabilité de l'eau indique qu'une eau est potable si elle détient au plus, 50 mg de nitrate par litre d'eau et 500 µg de pesticide par litre d'eau.

ÉVOLUTION DES NITRATES ET DES PESTICIDES DANS L'EAU SUR LE SITE JEAN HÉNAFF

	2018	2019	**2020**
Évolution des nitrates	25,1 mg/l	25,1 mg/l	**20 mg/l**
Évolution des pesticides	0,57 µg/l	0,56 µg/l	**0,56 µg/l**

Nos eaux usées sont traitées par notre station de traitement des eaux de type biologique. L'eau est par la suite, soit rejetée dans un ruisseau en période d'excédent hydrique soit épandue sur des terres agricoles voisines le reste de l'année.

Nous effectuons aussi un suivi de la qualité par une entreprise tierce, ce qui permet de s'assurer qu'aucune atteinte n'est portée à la santé des êtres vivants ni à l'environnement.

Préserver la ressource en eau et la biodiversité

6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT
14 VIE AQUATIQUE
15 VIE TERRESTRE

MINIMISER L'IMPACT DU LISIER PRODUIT DANS LES ÉLEVAGES PORCINS APPORTEURS HÉNAFF SUR LE TERRITOIRE

RÉSULTAT 2020

Objectifs Be good 2030

- Réduire la quantité de lisier produit par kg de porc acheté
- Réduire la part d'azote dans le lisier épandu

- **En attente des résultats de l'analyse de cycle de vie screening (ACV)**

Le lisier est un effluent agricole, il est composé d'un mélange liquide d'excréments d'animaux. Il est utilisé comme engrais dans les champs. Il n'y a pas de lisier dans les modèles d'élevages porcins bio, seulement du fumier. Une réglementation stricte fixe les règles de l'épandage du lisier. Chaque agriculteur doit respecter la dose à épandre, la localisation, le calendrier et les délais d'enfouissement afin de préserver l'eau et les sols du territoire.

Riche en azote, le lisier permet de fertiliser les cultures, il apporte aux plantes de l'engrais naturel nécessaire à leur développement. Cependant, lorsqu'il est sur-concentré, l'azote n'est pas correctement absorbé par les plantes et se retrouve après le « lessivage » des terres par la pluie, sous forme de nitrates dans l'eau. Ce phénomène se nomme « l'eutrophisation des eaux », il désigne un surplus de nutriments, azote et phosphore qui s'accumulent dans les écosystèmes et provoquent un déséquilibre du milieu aquatique. Il se caractérise par une forte prolifération d'algues qui se développent grâce aux nutriments et absorbent de grandes quantités d'oxygène quand elles meurent puis se décomposent. La croissance des algues vertes s'explique aussi en partie par la réunion des conditions favorables à leur développement (température, ensoleillement, etc.).

Notre groupe et ses partenaires de la Communauté de Progrès Porc ont intégré au Plan de Progrès depuis 2019, des pratiques strictes sur la gestion, la production, le stockage et l'utilisation du lisier. En tant qu'acheteur de porcs, nous avons la responsabilité d'aider les éleveurs à limiter au maximum la pollution due aux nitrates d'origine agricole. Nous devons agir là où notre contribution est possible. Nous souhaitons aujourd'hui, réduire l'impact négatif du lisier sur notre territoire mais aussi, mieux le connaitre afin d'agir en conséquence. Pour cela, nos objectifs visent l'aspect quantitatif et qualitatif du lisier. Nous incitons les éleveurs à réduire leur production de lisier.

Baie d'Audierne

Développer l'économie circulaire

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

ÉCOCONCEPTION DE NOS PRODUITS ET EMBALLAGES

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectifs Be good 2030

- 100 % de matériaux recyclés (emballages en masse)
- 100 % d'emballages responsables (recyclables, réutilisables, biodégradables, écoconçus)

Groupe :

- **91 %**
- **74 %**

Le projet d'écoconception SOcisse, transversal à tous les processus de l'entreprise, a été lancé en 2019. Grâce à ce projet, nous souhaitons développer l'écoconception des produits en commençant par les saucisses fraîches Hénaff. Cela va permettre d'optimiser l'impact environnemental de nos saucisses et de nous former à l'écoconception afin de l'appliquer par la suite à d'autres gammes.

« L'écoconception consiste à intégrer l'environnement dès la conception d'un produit ou d'un service, et lors de toutes les étapes de son cycle de vie (ACV) ». (AFNOR 2004).

SOcisse est mené en partenariat avec l'ADEME (Agence de la transition écologique) et l'entreprise rennaise O2M qui nous apportent notamment un soutien méthodologique pour permettre la bonne réalisation de ce programme ambitieux.

Selon l'ADEME, l'alimentation durable, « c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisantes, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. »

En 2020, grâce au projet SOcisse, nous avons appris en collectif et avancé dans tous les services de l'entreprise. Nous avons compris ce qu'est l'ACV (analyse du cycle de vie), développé notre culture sur l'ACV et assimilé ce que peut être un impact environnemental.

	2017	2018	2019	**2020**
Emballages recyclables	86 %	83 %	85 %	**85 %**
Emballages non valorisables	14 %	17 %	15 %	**15 %**

Grâce à son avancée en 2020, nous avons identifié que l'impact le plus important est aujourd'hui celui lié à l'élevage. Nous avons donc mis en place une ACV à la fois au niveau des éleveurs mais aussi au niveau du processus de transformation de l'entreprise. Comme nous n'avions pas encore les données pour une ACV au niveau des éleveurs de la Communauté de Progrès Porcs nous l'avons évalué avec des données génériques d'Agribalyse. Parallèlement, nous avons effectué un travail d'explication auprès des éleveurs d'Evel'up. A la suite de cette analyse du cycle de vie, deux points importants de la transformation sur lesquels travailler se sont distingués : le froid et les stocks invendus en magasin.

La majorité de l'activité Jean Hénaff est réalisée en produits appertisés, conditionnés en boites métalliques ou verrines. Ces contenants sont recyclables à 100%. Si la collecte de tri est correctement réalisée, ils sont réintroduits dans la fabrication de nouveaux emballages.

Aujourd'hui, face aux attentes sociétales, jamais la conserve n'aura été aussi actuelle. Elle permet des qualités nutritionnelles préservées, un respect du goût, un processus de transformation sûr et rigoureusement contrôlé, des matériaux d'emballages recyclables à l'infini, de multiples formats qui permettent de lutter contre le gaspillage. Pour toutes ses qualités la conserve s'inscrit comme un véritable acteur de l'alimentation durable.

Viser 100 % d'emballages responsables sur le périmètre Jean Hénaff nécessiterait de remplacer l'emballage de nos saucisses. Nos barquettes sont depuis de nombreuses années en PET recyclé et recyclable. Il s'agirait d'un chantier long et complexe que nous envisageons d'ici 2030 pour répondre à notre objectif Be good. Cependant, nous avons pu observer une augmentation de deux points en 2020 sur l'utilisation d'emballages responsables, ce qui est très encourageant. Le pourcentage de nos matériaux recyclés dans nos emballages en masse s'est lui maintenu en 2020 à 91 %.

Enfin, en 2020, notre filiale GlobeXplore a développé Terraveda, sa marque écoconçue :

- Packaging en matière biodégradable
- Étiquette en bagasse
- Sachet kraft ou recyclable
- Sachet plastique mono-matériau/ capsule aluminium

Développer l'économie circulaire

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

RÉDUCTION ET VALORISATION DE TOUS NOS DÉCHETS INDUSTRIELS ET LOGISTIQUES

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 0,15 kg de déchet par kg de produits fabriqués
- 95 % de déchets valorisés

Groupe :

- **0,32 kg**
- **87 %**

En 2020, notre part de déchets par kilo de produits fabriqués a augmenté un par rapport à 2019 (0,27 kg), cela est dû à par l'augmentation de notre quantité de produits finis en 2020.

« Chaque industriel producteur de déchets est responsable de ses déchets et des conditions dans lesquelles ils sont collectés, transportés, éliminés ou recyclés » (art L.541-1 du Code de l'Environnement).

Il est essentiel pour nous de sensibiliser pour réduire. Nous sommes soucieux d'informer et de sensibiliser le consommateur au tri et au recyclage. C'est pourquoi, 100 % de nos produits ont la consigne.

CITEO est une société à but non lucratif créée par les entreprises pour réduire l'impact environnemental des emballages et des papiers. Elle propose aux entreprises différentes solutions pour que 100 % de leurs emballages soient réutilisables, recyclés ou valorisés. En 2020, Jean Hénaff SAS a versé 111 625,17 € de taxe sur les emballages. La contribution à la taxe sur les emballages permet à CITEO de financer la collecte et le tri des emballages.

Zone de stockage des déchets à Pouldreuzic

TABLEAU DE VALORISATION DE NOS DÉCHETS

Les déchets organiques (DO)	Valorisation
Déchets de catégorie C2 (impropres à la consommation)	Incinération des farines animales Utilisation des graisses en biocombustible
Déchets de catégorie C3 (abats et restes de fabrication)	Nourriture animale
Les déchets non dangereux (DND)	Valorisation
Déchets recyclables	Filière de recyclage Filière de transformation
Déchets non recyclables (ordures ménagères)	Incinération
Les déchets industriels dangereux (DID)	Valorisation
Emballages souillés de produits dangereux (bidons vides de produits de nettoyage)	Filière de recyclage ou de transformation par des prestataires de traitement spécifiques

Il est aussi essentiel pour nous de sensibiliser tous nos collaborateurs à la réduction et au tri de leurs déchets sur le site. Ainsi, chaque collaborateur est responsable de ses propres déchets ; des poubelles de tri ont été mises en place : poubelles pour masque usagés, à gobelets, à recyclage, à déchets organiques.
Kervern a aussi comptabilisé des « coproduits », déchets organiques qui sont une grande partie de nos déchets. Nous travaillons d'ailleurs à mettre en place une benne de collecte des DIB (ensemble des déchets non inertes et non dangereux). À ce jour, nous trions le papier et nous déposons en déchetterie les déchets à trier.

Garden paté 2019

2/ ENGAGÉS AVEC NOTRE COMMUNAUTÉ HÉNAFF

Être un employeur responsable

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES
8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

PROMOTION DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Bien-être ressenti de nos salariés évalué à 95 %
- Qualité de l'accueil des nouveaux entrants : 95 % suivent des parcours d'intégration
- Fréquence et gravité des accidents du travail : TF = 10 - TG = 1

- Pas de nouvelle enquête en 2020 **95 % de bien-être ressenti chez Jean Hénaff SAS (en 2019)**
- **Jean Hénaff : 98,7 % Kervern : 80 % - GlobeXplore : 100 %**
- **Groupe : TF = 46,51 - TG = 0,80**

En 2019, le bien-être ressenti des collaborateurs de Jean Hénaff était évalué à 95 %. Au niveau de nos filiales, Kervern et GlobeXplore, nous n'avons pas obtenu de données spécifiques ni d'informations sur une dégradation ou amélioration du bien-être des salariés. Nous avons privilégié en 2020 l'enquête sur l'adoption du télétravail compte-tenu du contexte. En ce qui concerne GlobeXplore et Kervern, nous lançons cette enquête en 2021. Nous sommes très heureux de constater que les taux de fréquence et de gravité des accidents du travail ont très largement baissé en 2020. La fréquence était de 86,73 en 2019, elle est passée à 46,51 en 2020 et le taux de gravité était lui de 1,55 en 2019 contre 0,80 en 2020. Nous devons maintenir ces résultats en 2021.

Préparation des rillettes de porc

	2018	2019	2020
Nombre de CDI en début de période	221	212	**207**
Entrées	6	17	**15**
Départs	16	20	**18**
Turn-over « subi »	**7,24 %**	**9,43 %**	**8,70 %**

Turn-over «subi» : sorties uniquement en CDI / effectif CDI en début de période pour Jean Hénaff

Nous sommes attentifs à ces indicateurs pour suivre le bien-être de nos effectifs. Malgré un turnover en diminution ces 2 dernières années, l'ancienneté des salariés reste stable depuis 4 ans. Nous constatons aussi que 25% du personnel a moins de 5 ans d'ancienneté et 26% de nos effectifs plus de 25 ans d'ancienneté.

FOCUS SUR LE PARCOURS D'INTÉGRATION DE KERVERN

Dans notre filiale Kervern, spécialisée en charcuterie bio, située au Grand-Fougeray en Ille-et-Vilaine (35), 80% des salariés suivent un parcours d'intégration. La particularité de ce parcours est que chaque salarié, quel que soit le métier pour lequel il est recruté va travailler en binôme une à deux journées en production. L''objectif pour cette petite structure est que chaque collaborateur puisse comprendre comment fonctionne l'entreprise dans sa globalité. Lors de leur parcours d'intégration, les nouveaux entrants sont accueillis ; une tenue en fonction de leur poste leur est fourni ainsi qu'un badge d'accès au site. Une présentation du fonctionnement de l'entreprise ainsi qu'une visite est réalisée. Le salarié, avant de rejoindre son poste attitré, travaille en amont, un à deux jours en binôme en production.

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES
8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

PROMOTION DU BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

L'engagement et la satisfaction d'un collaborateur...

Philippe Chancerel

Directeur scientifique du Groupe, collaborateur depuis 30 ans

Directeur scientifique, en quoi cela consiste ?
Ma fonction de directeur scientifique depuis 2015, consiste principalement à travailler sur des projets moyens, longs termes. En amont de la recherche développement, je travaille sur des projets collaboratifs, en interne et en externe. Ces sujets sont aussi variés qu'accompagner la coopérative de poivre à São Tomé et GlobeXplore sur les algues, mais aussi sur des projets collaboratifs dont notamment ceux de l'agence spatiale.

Quand as-tu commencé chez Jean Hénaff ?
Je suis arrivé en septembre 1991, il y a presque trente ans comme responsable de production du pâté Hénaff puisque la saucisse n'existait pas encore et j'y suis resté jusqu'en 1994. A cette date, Jean-Jacques Hénaff m'a demandé si j'acceptais de prendre les fonctions de son frère aîné, Michel, qui était directeur technique, cela sous entendait, directeur recherche développement, achat et contrôle qualité. Pour moi, cela était une marque de confiance importante et un lourd challenge. Toute la partie technique de l'entreprise reposait à présent sur mes épaules et celles de Rachel. Nous avons tous les deux portés cela pendant plus de 25 ans.

Qu'est ce qui t'a fait choisir l'entreprise Jean Hénaff ?
J'ai choisi de travailler au sein de l'entreprise Jean Hénaff pour trois raisons principales. D'abord pour moi, c'était un nouveau challenge car, dans l'entreprise où j'étais avant je m'occupais de la recherche et développement et là, je venais en production. Deuxièmement, il y avait le nom, c'est-à-dire qu'Hénaff avait et a toujours une notoriété importante dans le métier, mais aussi car c'est une entreprise familiale et pour moi cela était essentiel.

En Trente ans, tu as eu l'occasion de travailler avec deux générations, quels mots pour définir chacun de ces dirigeants ?
Je dirais que les mots pour définir Jean-Jacques Hénaff sont, persévérance, ténacité, curiosité, humanité et humanisme. Avec Loïc Hénaff, j'ai retrouvé les mêmes qualités et valeurs ainsi qu'une faculté d'adaptation qui nous conduit là où l'on va aujourd'hui.

Quels-sont tes meilleurs souvenirs ?
Le problème, c'est que j'ai beaucoup de souvenirs, tellement que je n'arrive même pas à en choisir. J'en ai un, qui peut être présenté comme une anecdote et qui est très important pour moi. Je suis arrivé en septembre 1991, et Jean-Jacques à ce moment-là m'avait dit que je devais travailler pour mettre au point le processus de la saucisse le plus vite possible. En 1992, six mois après mon arrivée, il m'a dit : « On va aller ensemble aux USA ». Je me suis dit que mon expérience commençait super bien chez Hénaff, que c'était un très beau challenge. Nous sommes partis un dimanche après-midi de l'aéroport de Pluguffan, ma femme et ma fille m'y avaient amené. Jean-Jacques était sur le trottoir avec sa valise, elles ne le connaissaient pas encore. À un moment donné, Jean-Jacques se dit qu'il ne se souvient plus où il a mis son passeport et ses billets. Il ouvre sa valise sur le trottoir, il déballe tout. Je me rappelle très bien à ce moment-là de ma femme et ma fille qui me regardent et qui me disent « Mais c'est ton patron ? » Je leur réponds que oui, c'est mon patron et que c'est quelqu'un d'extraordinaire.

Un dernier mot ?
Le groupe doit continuer son chemin, avec ténacité, persévérance, patience, même si ce n'est pas un mot couramment utilisé dans le monde actuel mais l'histoire montre qu'il faut être patient. Il faut aussi garder en mémoire une bienveillance et une différence.

Être un employeur responsable

4 ÉDUCATION DE QUALITÉ
5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES
8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

PERSONNALISATION DES PARCOURS PROFESSIONNELS

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 8 % de salariés changent de métier au sein de l'entreprise
- 95 % de collaborateurs polyvalents en production
- 30 % de stagiaires/d'alternants reviennent dans l'entreprise

- **Jean Hénaff : 4,79 %**
  Kervern : 25 % - GlobeXplore : 12 %
- **Jean Hénaff : 89,55 %**
  Kervern : 100 % - GlobeXplore : 100 %
- **Jean Hénaff : 20 %**
  Kervern : 3,03 % - GlobeXplore : 6 %

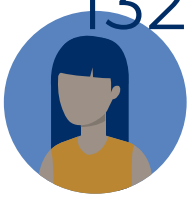
INDEX ÉGALITÉ FEMMES-HOMMES GROUPE

Chaque année nous répondons à l'**index égalité professionnelle Femmes-Hommes** demandé par le Ministère du travail. Nous obtenons une note de **95 /100** pour le Groupe Jean Hénaff. En 2019, il était de 92, c'est très encourageant. Nous avons conscience que c'est un score très élevé qui nous oblige à devoir maintenir désormais ce niveau d'excellence.

95/100

141

132



28 personnes

LE RECRUTEMENT CHEZ JEAN HÉNAFF

Pour l'année 2020 nous comptons **3 promotions**, c'est-à-dire un changement de poste avec une évolution catégorielle ou salariale. Nous avons aussi recruté **28 personnes, dont 12 issues de notre vivier interne** (stage, intérim, CDD...)

Canelle Bellesœur

En stage puis en CDI en tant que chargée de communication chez Jean Hénaff

« En intégrant le groupe Jean Hénaff, pour mon stage de fin d'études, je ne m'attendais pas à vivre une aussi belle aventure. Le service RMDI m'a accueilli les bras grands ouverts : bienveillance et bonne humeur sont des mots qui résument parfaitement cette équipe ainsi que l'ensemble du personnel. Grâce à tous leurs précieux conseils, j'ai pu m'épanouir et développer mes compétences professionnelles. Chez Jean Hénaff, chaque employé compte et est un membre qui contribue au développement de l'entreprise. Alors aujourd'hui, je suis fière de faire partie de cette grande famille et de travailler pour une entreprise qui prône le savoir-faire breton tout en affirmant son engagement pour un développement durable. »

Être un employeur responsable

4 ÉDUCATION DE QUALITÉ
5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES
8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

PERSONNALISATION DES PARCOURS PROFESSIONNELS

Valérie Le Du

Technicienne R&D au service RMDI chez Jean Hénaff

« Je suis partie du bas de l'échelle et j'ai gravi les marches une à une pour arriver où je suis actuellement. La bienveillance de mes supérieurs ainsi que ma motivation, mon dynamisme et ma curiosité m'ont permis d'évoluer jusqu'à mon poste actuel, Technicienne Recherche et Développement.
Ce que j'aime dans ce métier, ce sont les différentes missions très variées qui me sont confiées. Celles-ci me donnent un challenge au quotidien et enrichissent mes connaissances ».

Préparation d'une recette pour le CNES

Romain Buenafuente

Opérateur et en formation maintenance chez GlobeXplore

Lavage du haricot de mer

« J'ai commencé en intérim aux expédition, 5 mois plus tard un cdd m'a été proposé en production aux moléculaire. Au bout de 4 ans une place aux tartares me permettait d'agrandir ma polyvalence, 9 années plus tard me voilà en formation maintenance.
Je suis content de mon évolution dans l'entreprise, je remercie la direction de m'avoir fait confiance, les collègues de m'avoir formé aux différents postes sans lesquels je n'en serai pas là. Maintenant je suis sur une nouvelle vague ».

Être un employeur responsable

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

MISE EN PLACE D'UN MODE DE TRAVAIL COLLABORATIF ET DIGITAL

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Faire travailler 12 groupes de travail inter-services et inter-sociétés sur des sujets à caractère social
- 100 % de services appliquant le « Lean Management Durable »
- Investissement significatif dans la digitalisation de nos méthodes de travail

- **Projet suspendu, Covid-19**
- **Jean Hénaff : 100 %**
  Kervern : 80 %
  GlobeXplore : 100 %
- **25 070, 56 €**

Mobiliser notre capital humain pour qu'il s'implique dans son parcours professionnel et dans l'évolution de l'entreprise n'est pas une chose facile. C'est pourquoi, nous sommes exigeants à la personnalisation des parcours professionnels et à l'accès à la formation des salariés du groupe.

Pour cela, nous avons proposé à tous les collaborateurs de bénéficier d'un bilan professionnel auprès d'un cabinet extérieur afin de les rendre acteurs dans leur parcours et de le co-construire. Cela s'est illustré via le déploiement du programme Agil'Agro avec en 2020, plus de quarante bilans rédigés.

LA SOLIDARITÉ INTER-SERVICES...

La charte Agil'Agro est un dispositif qui regroupe plusieurs acteurs agroalimentaires du Finistère Sud. Elle vise à accompagner durablement les collaborateurs des entreprises signataires dans leur carrière professionnelle. Grâce à ce programme, les salariés de GlobeXplore et Jean Hénaff ont pu faire le point sur leurs attentes professionnelles, prendre du recul sur leurs potentiels, identifier leurs compétences et réfléchir aux évolutions de leur métier.

Un programme sur mesure individualisé leur a été proposé en fonction de leur profil et attentes.

Matthieu Le Maguer - Chef de produits

Jildaz Colin - Responsable consommateurs et communautés

En 2020 en raison de la crise sanitaire, nous n'avons pas organisé de groupes de travail inter-services. Nous travaillons sur la création d'un comité RSE interne « Be good 2030 » dans le but de développer une dimension participative au projet. Il est très important pour nous que chaque salarié se sente intégré à notre plan Be good.

Des collaborateurs inter-services et inter-entreprises animeront le comité. Les objectifs sont de miser sur l'intelligence collective, faire impliquer tous les salariés du groupe aux objectifs Be good 2030, agir à notre échelle sur des enjeux globaux de Be good et enfin que les membres du comité deviennent des ambassadeurs du plan d'actions Be good 2030 en interne.

... LE SERVICE RMDI EN PRODUCTION

La solidarité inter-services est un principe primordial dans notre groupe familial. Pouvoir compter sur des salariés polyvalents est une nécessité pour son bon fonctionnement. L'évolution des tâches et des missions de chacun permet de s'adapter au mieux aux besoins de nos clients mais aussi d'être plus résilient en temps de crise.

Par exemple, pendant le premier confinement de Mars 2020, des collaborateurs du pôle RMDI sont allés travailler en production pour pallier au manque de personnel à ce moment de la crise.

Être un employeur responsable

MISE EN PLACE D'UN MODE DE TRAVAIL COLLABORATIF ET DIGITAL

LE LEAN-MANAGEMENT DURABLE À POULDREUZIC : EN 2020 LE MANAGEMENT VISUEL PREND SON ENVOL

« Consacrer du temps, chaque jour dans les services et dans les ateliers pour remonter les problèmes, les idées d'améliorations et suivre leur mise en place, c'est le challenge de l'amélioration continue au quotidien. L'objectif est de supprimer les « cailloux » qui font mal, sur le terrain, et à tous les niveaux de l'organisation, chacun étant responsable du plan d'action qui le concerne. En 2020 ces points journaliers, dits point J, ont été mis en place à tous les niveaux opérationnels, le management visuel qui y est associé permet de décider et de suivre les plans d'actions. Les sujets sécurité, qualité, activités et délais sont systématiquement abordés.

Le pilotage des projets de développement qui nécessite de multiples intervenants a lui aussi son rituel hebdomadaire qui permet le suivi des actions, la tenue des délais et les échanges constructifs.

Au-delà de la performance, ces méthodes sont motrices pour l'apprentissage, elles obligent à aller sur le terrain pour comprendre les problèmes et permettre les meilleures solutions, à prendre les décisions avec les acteurs et à mettre en place des actions rapidement ».

Dominique Crico, responsable de production et cheffe de projet du déploiement du lean management à Pouldreuzic

Point J (jour)

Salle du pilotage des projets en lean management

INVESTISSEMENT SIGNIFICATIF DANS LA DIGITALISATION DE NOS MÉTHODES DE TRAVAIL

Il est aujourd'hui essentiel de poursuivre la digitalisation de nos méthodes de travail et encore plus en temps de crise. Mobiliser notre capital financier pour digitaliser nos outils de travail est primordial. Cela doit se faire par un processus d'inclusion numérique, renforcé par des formations pour toutes et tous.

Pour cela, nous avons continué de déployer en 2020, Hubspot, notre logiciel de gestion de la relation client (CRM) pour plus d'interactions et de liens avec nos clients.

En interne, nous avons poursuivi le déploiement de Notilus, le gestionnaire de notes de frais et Kernet, l'intranet qui s'est ouvert largement au sein des filiales GlobeXplore SAS et Kervern SAS.

Afin de répondre à l'augmentation du nombre de salariés en télétravail, nous avons fait l'acquisition de divers matériels comme des doubles écrans pour une meilleure qualité de travail sur poste informatique ainsi que des téléphones professionnels. En période de télé-travail, il est important que les salariés du groupe puissent faire une vraie différence entre leur vie privée et professionnelle.

Pour communiquer en interne et effectuer des réunions en visioconférence, nos salariés sont tous équipés d'une licence Microsoft Teams.

De manière à sauvegarder leur mot de passe en « lieu sûr », nous invitons aussi les salariés à utiliser une application dédiée. Ceux qui le souhaitent, peuvent suivre une formation sur l'utilisation du logiciel mais aussi sur d'autres logiciels de travail comme notre ERP ou les outils classiques de bureautique.

Enfin, dans l'objectif de renforcer la qualité de notre formation accueil pour les nouveaux arrivants, nous avons investi dans des tablettes tactiles plus ergonomiques et intuitives qui permettent de suivre la formation dans d'excellentes conditions.

Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs

IMPULSION DE COMMUNAUTÉS DE PROGRÈS

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

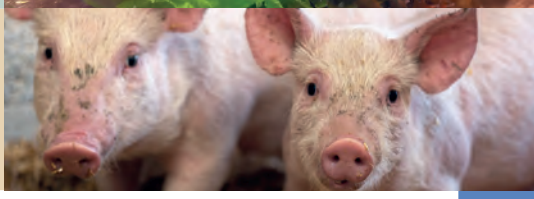
- 100% de nos fournisseurs des 4 filières prioritaires engagés dans un plan de progrès coconstruit (porc, poisson, algues et poivre)

- **5 fournisseurs engagés**

Pour pérenniser la fabrication de nos produits piliers nous avons identifié quatre filières prioritaires : le porc, les algues, le poisson et le poivre. Nous souhaitons rassembler les fournisseurs de ces activités amont dans des Communautés de Progrès (CDP) pour pouvoir établir ensemble des Plans de Progrès (PDP).

Il est nécessaire d'aborder ces sujets prioritaires avec nos fournisseurs pour grandir ensemble sereinement. En effet, la crise du Covid-19, nous a confirmé une fois de plus qu'il était aujourd'hui primordial d'avoir une relation de confiance solide et pérenne avec ses fournisseurs ; cela se traduit notamment par l'achat de matières premières issues de l'agriculture raisonnée et locale.

Nous sommes très heureux d'avoir engagé en 2019 trois groupements d'éleveurs de porcs (bio et conventionnels) dans le principe d'une communauté de progrès afin de construire les améliorations sur les conditions d'élevage des animaux. En 2020, l'aventure continue avec la sélection finale des derniers éleveurs entrants dans la Communauté de Progrès Porcs Hénaff.

	Sélection des parties prenantes	Nbre de signatures d'engagements	Nbre de signatures du plans de progrès	
Le POISSON	APAK - Armement des pêcheurs artisans de Lorient Kéroman	✗	✗	
Le POIVRE	✓	CEPIBA à São-Tomé-et-Principe	✓	
Les ALGUES	✓	BRETALG	✗	
Le PORC	✓	EVEL'UP Porc Armor Évolution Bretagne Viande Bio	En cours	

Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs

1 PAS DE PAUVRETÉ
8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
10 INÉGALITÉS RÉDUITES

ASSURANCE D'UNE RELATION COMMERCIALE JUSTE

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- **25 % de nos achats réalisés dans le cadre de contrats pluriannuels (APAK, Sao Tomé...) garantissant une rémunération adaptée**

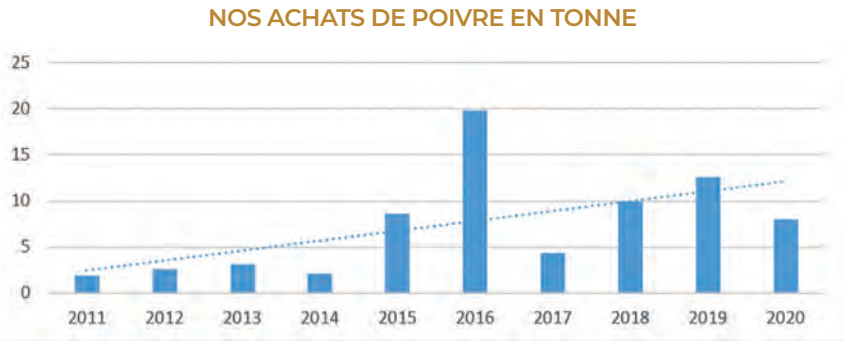
- **Jean Hénaff : 1 %**
  Kervern : 70 %
  (contrat pluriannuel tacite)
  GlobeXplore : 8,5 %

Nous mettons en place à travers nos Communautés de Progrès des contrats pluriannuels pour aider nos fournisseurs à répondre à nos exigences en termes de matière première. Les contrats pluriannuels permettent de créer avec nos fournisseurs une relation de confiance et une relation commerciale juste.
La totalité de notre poivre utilisé dans nos recettes provient des petites îles de São Tomé-et-Principe, un des plus petits pays d'Afrique situé dans le golfe de Guinée. Longtemps colonie Portugaise, ce pays a proclamé son indépendance en 1975. Depuis 11 ans, São Tomé, île de 200 000 habitants, riche en ressources naturelles, nous fournit en poivre chaque année. En moyenne, notre consommation est de 12,6 tonnes par an. Dans le cadre d'un partenariat, nous payons une partie en avance en garantissant un prix fixe pluriannuel ce qui permet à 400 familles de cultiver le poivre sereinement.

La philosophie de ce petit pays est similaire à la nôtre. « *Nous ne visons pas la quantité, mais la qualité* » - Francisco Martins, Ministre de l'Agriculture de São Tomé. À notre grand bonheur, nous avons rencontré Francisco en Janvier 2020 ce qui a renforcé notre lien et nos engagements avec cette Communauté de Progrès qui collabore avec l'ONG AGRISUD International et la société Hom&Ter développement qui organise des filières de distribution de produits bio.
São Tomé dispose aujourd'hui de 63 % de son territoire cultivé en bio et cherche à atteindre les 100 % dans les 10 prochaines années. Les saveurs de ce poivre remarquable 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.

Les cultivateurs de poivre de Sao Tomé

Séchage du poivre de São Tomé



S'ouvrir à de nouvelles collaborations

10 INÉGALITÉS RÉDUITES
13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

COLLABORATION AVEC LES SCIENTIFIQUES ET LES ONG

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ **Maintien d'un nombre significatif de projets menés en collaboration avec des scientifiques et/ou des académiques et/ou des ONG et assimilés**

▶ **8 projets en cours**

Pour rester innovants et continuer à maîtriser nos métiers, nous nous entourons de scientifiques et d'ONG. Ces collaborations aident à rester prescripteurs et à répondre aux évolutions des attentes des consommateurs. Nous veillons à nous conformer à leurs recommandations afin d'anticiper toutes évolutions réglementaires et sociétales.

LE PROJET FINARBED S'EST DÉVELOPPÉ EN 2020

Ce projet ambitieux est initié et piloté par le Groupe Jean Hénaff dans le cadre de sa stratégie Be Good 2030 afin de concilier qualité produit, respect des animaux et du vivant. Mené sur 3 ans (2019-2022), ce projet collaboratif, labellisé par le pôle de compétitivité Valorial, mobilise des expertises plurielles de la filière porc bretonne pour aboutir à des solutions opérationnelles et **mettre fin à la castration des porcelets**.

LE PROJET MEATYLAB S'EST DÉVELOPPÉ EN 2020

En raison du covid-19, la fin de Meatylab a été décalée de six mois (fin 2020). Dans le cadre de ce projet, Jean Hénaff était chargé de formuler des produits appertisés intégrant de la protéine de tournesol produite par Solina et Avril. Nous avions pour objectif de coupler le plan d'expérience et l'utilisation de cet ingrédient végétal au développement d'une gamme de tartinables végétaux. En 2020, en amont de la réception de la protéine, nous avons réalisé des travaux de R&D orientés sur la formulation de produits tartinables végétaux en clean label. Le but était d'améliorer nos connaissances en la matière et d'être opérationnel pour démarrer le **plan d'expérience avec la protéine de tournesol**. Le développement de la protéine végétale de Solina n'a pas abouti. Nous avons néanmoins, à partir d'autres principes de formulation du clean label, réussi en 2020, le développement de deux gammes de tartinables de légumes : Apérosurprise et Apéroclassique, commercialisés en avril 2021.

LE PROJET SPHYDRO S'EST DÉVELOPPÉ ET A ÉTÉ LABELISÉ EN 2020

Il vise à développer de nouveaux ingrédients végétaux à base de spiruline. SPHYDRO est conduit par les entreprises GlobeXplore, Triballat Noyal et le centre de recherche de l'INRAE (Institut national de la recherche agronomique). Il porte sur la **mise au point de nouveaux PAI « Produits Alimentaires Intermédiaires » de spiruline** obtenus à partir d'un procédé d'hydrolyse enzymatique. Grâce à ce projet, des nouvelles voies de préparation et de transformation sont étudiées afin de rendre plus simple les usages et la digestibilité de la spiruline.

LE PROJET NUTRICHIC S'EST DÉVELOPPÉ EN 2020

Ce projet « pré compétitif » de réflexion, labellisé Valorial est porté par le CHIC (Centre Hospitalier de Quimper Cornouaille), le LEGO (Laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest) et un nombre d'industriels dont Jean Hénaff fait partie. Il a pour but de **réfléchir sur l'alimentation de personnes qui séjournent en EHPAD ou à l'hôpital**. Grâce à ce projet, une étude sur les besoins nutritionnels des patients a été lancée. En tant qu'expert dans le secteur agroalimentaire nous avons participé à des COPIL et à des travaux collectifs. En 2020 des essais avec une proposition de menus et de produits types ont été mis en place. L'objectif est que ces menus soient à la fois bons sur le plan nutritionnel et gustatif.

LE PROJET DEVEX A ÉTÉ MIS ENTRE PARENTHÈSES EN 2020

Nous avons repriorisé le temps de notre chercheur Nicolas vers d'autres projets de recherches. Objectif du projet : afin de mieux maîtriser la qualité, la quantité, et la durabilité à long terme de notre approvisionnement en algues fraîches, GlobeXplore a lancé un projet de recherche visant à **développer un processus de production de culture d'algues hors-sol**.

S'ouvrir à de nouvelles collaborations

10 INÉGALITÉS RÉDUITES
13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

COLLABORATION AVEC LES SCIENTIFIQUES ET LES ONG

LE PROJET SOCISSE S'EST DÉVELOPPÉ EN 2020

Ce projet d'écoconception en collaboration avec l'ADEME (agence de la transition écologique) consiste à **aboutir à une gamme de saucisses fraîches avec le meilleur impact environnemental possible**. Nous avons pour cela analysé en 2020 le cycle de vie à la fois au niveau des éleveurs mais aussi au niveau du processus de transformation de l'entreprise. Suite à ces analyses, trois point clefs de la transformation sur lesquels travailler se sont distingués : le froid, la casse, la réduction à la cuisson.

LE PROJET SPILIFE EST FINALISÉ

Spilife était un projet de type collaboratif avec les sociétés GlobeXplore, Jean Hénaff, Adria et l'ESA (École Supérieure d'Agriculture) d'Angers. Jean Hénaff et GlobeXplore ont décidé de travailler, au sein d'un projet R&D de 3 ans, sur **l'exploitation de spiruline fraîche**, dont la durée de vie n'excède normalement pas quarante huit heures après récolte. L'objectif était donc de mettre en place des produits et une logistique de commercialisation en parvenant au préalable à une date limite de consommation d'au minimum huit semaines.

NOS COLLABORATIONS EN 2020

- CNES CADMOS
- ADEME
- Bretagne Vivante
- Pôle Valorial
- Le fonds de dotation Explore
- UBO (ESIAB)

L'équipe projet Hénaff

deux membres de l'équipe projet

Préparation d'un vol Zéro G pour

Focus sur le projet **Advanced Systems Space Food**

En 2018, nous avons lancé un travail sur les « activités de préparation des solutions d'alimentation des astronautes pour les vols futurs et l'exploration ». Ce projet explore tous les champs de l'agroalimentaire avec :

- Les ingrédients (dont production de salade, de spiruline...)
- Le matériel de process de cuisine
- Les processus, qui sont les modes opératoires (l'émulsion par exemple)
- Les emballages

En lien avec notre démarche Be good 2030, ce projet à comme fil rouge, la nutrition humaine, la sécurité sanitaire (pathogènes), l'économie circulaire, la psychologie humaine (relation à l'aliment) et l'accélération de l'innovation pour l'homme sur terre.

Tout cela s'est matérialisé en 2020 par deux projets concomitants. Tout d'abord sur toute l'année 2020 avec un travail d'optimisation en parallèle des productions de repas. Cela comprend, l'optimisation organoleptique de l'existant, l'étude de nouvelles solutions et l'optimisation du laboratoire de production.

Le second projet a été notre participation aux vols paraboliques 0 G. Le vol parabolique est une manœuvre qui permet de recréer l'état d'apesanteur pendant 22 secondes sans aller dans l'espace. Cela se fait par le biais de montées et de descentes alternées espacées de paliers. Ce vol permet de mener des recherches et des projets scientifiques sans aller dans l'espace. Grâce à ce procédé nous avons pu tester nos produits et leurs réactions en apesanteur.

S'ouvrir à de nouvelles collaborations

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

DIALOGUE ET CO-CONSTRUCTION AVEC NOS CONSOMMATEURS

☆☆☆

RÉSULTAT 2020 ✖

Objectif Be good 2030

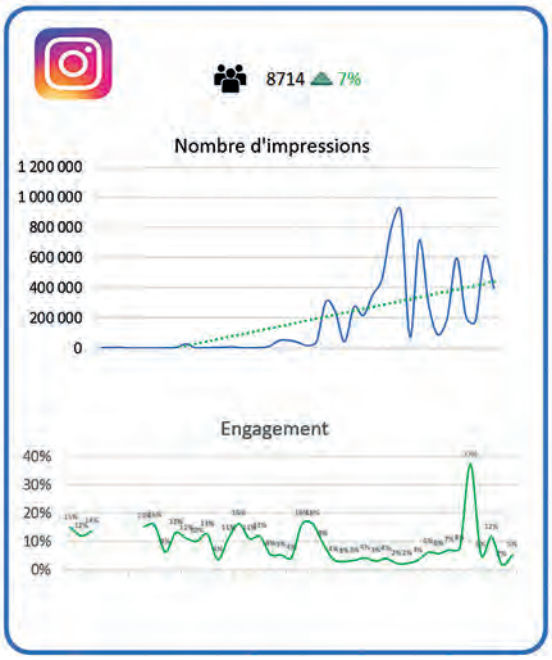
- Réalisation de 3 ateliers par an de co-construction
- Une communication annuelle du Groupe Jean Hénaff SA sur l'atteinte de nos engagements

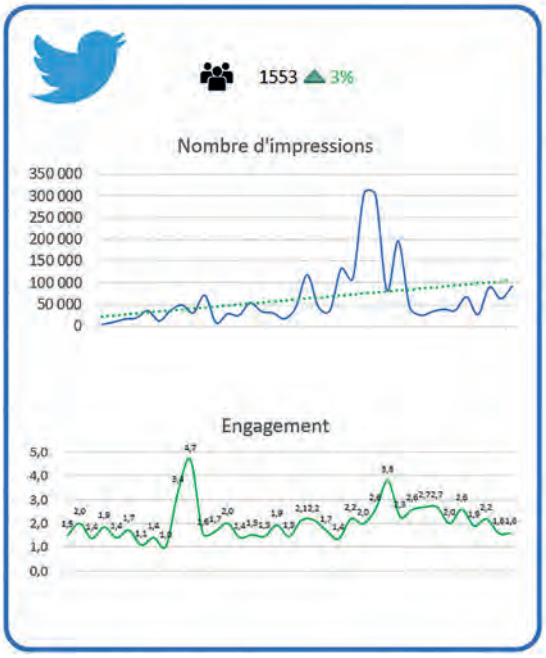
- **Projet suspendu, Covid-19**
- **Rédaction du Rapport RSE 2019/2020**

Le Groupe Jean Hénaff se préoccupe de sa relation avec ses consommateurs. Écouter et répondre fait partie de notre conception de la relation client et consommateur. Nous sommes constamment en veille sur tous les moyens de communication afin de répondre au mieux à toutes les interrogations de nos clients.

En 2019, nous avions développé un premier atelier de discussion qui a permis une rencontre avec des groupes de consommateurs. Cet échange bénéfique nous a permis d'identifier les attentes envers nos produits et nos innovations. En 2020, en raison de la crise du Covid-19, nous n'avons pu initier des rencontres. Cet atelier a donc été reporté à juin 2021.

En lien avec des groupes de consommateurs, il portera sur les produits Hénaff de demain. Nous avons néanmoins réalisé une étude qualitative à l'automne auprès de consommateurs afin de recueillir leurs avis sur des innovations apéritives. Les éléments recueillis nous ont permis de retravailler les concepts et les packagings. Nous avons fait évoluer en 2020 notre stratégie social média afin d'être plus proche de nos consommateurs sur les réseaux sociaux. Pour cela, l'objectif était de donner une dimension plus humaine à notre compte Instagram afin d'être plus proche de notre communauté Hénaff. Cette stratégie a porté ses fruits, nous avons en effet pu évaluer un taux d'engagement et un taux d'impression plus forts sur nos publications, notamment sur nos pages Twitter et Instagram.





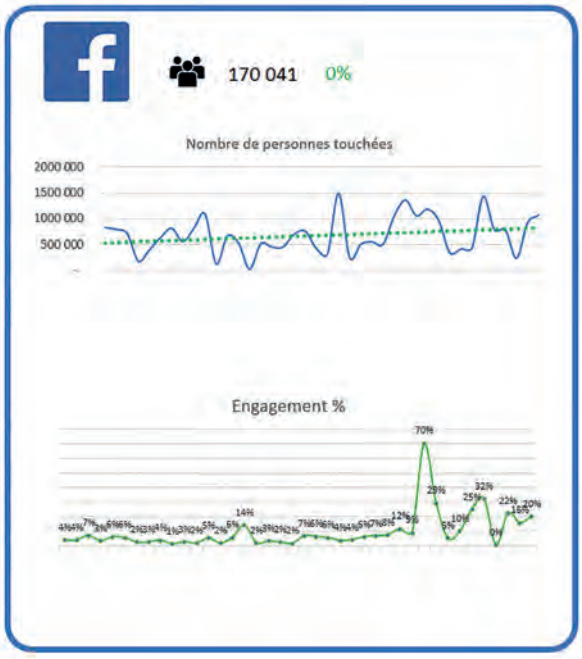
S'ouvrir à de nouvelles collaborations

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

DIALOGUE ET CO-CONSTRUCTION AVEC NOS CONSOMMATEURS



COMMUNIQUER ET PARTAGER LE PROJET BE GOOD 2030 AVEC NOTRE COMMUNAUTÉ

Le partage de l'avancement de notre plan d'engagement est essentiel. Depuis 2003, nous sommes signataires du Pacte Mondial des Nations Unies. Dès 2011, nous avons communiqué sur nos actions en matière de RSE. La présentation de notre stratégie Be good 2030 en mai 2019 auprès du grand public fût un évènement majeur dans la nouvelle histoire du Groupe Jean Hénaff. En 2020, nous avons continué de communiquer sur notre rapport RSE de l'année précédente avec comme première, une distribution du rapport RSE aux salariés, actionnaires, fournisseurs et clients du groupe.

Notre site internet groupe a aussi vu le jour en 2020, (www.groupe-jean-henaff.bzh). Il nous semblait essentiel d'y communiquer notre démarche RSE et d'y diffuser le rapport de l'année 2019. Notre adhésion au Global Compact (www.globalcompact-France.org) nous a aussi permis de publier notre rapport sur leur site internet.
Enfin, nous prévoyons en 2021 de communiquer sur notre rapport RSE 2020 avec l'organisation d'une COP (Communication sur le progrès) par un événement en présentiel avec toutes nos parties prenantes.

Phare du Petit Minou, Plouzané

3/ PIONNIERS D'UN TERRITOIRE À LA POINTE

Poursuivre la mise en valeur des ressources locales

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
10 INÉGALITÉS RÉDUITES

DÉFENSE DES ACHATS LOCAUX (EMBALLAGES INCLUS)

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 93% d'achats auprès de fournisseurs français
- 85% d'achats auprès de fournisseurs bretons
- Avoir le maximum d'entreprises de Produit en Bretagne parmi nos partenaires

- **Jean Hénaff : 91 %**
  Kervern : 90 % - GlobeXplore : 90,7 %
- **Jean Hénaff : 80 %**
  Kervern : 50 % - GlobeXplore: 27,1 %
- **86 entreprises**

Acheter local est un choix cohérent et historique pour notre groupe. En 1907, Jean Hénaff a créé l'entreprise pour apporter un peu de prospérité au territoire en transformant des légumes produits localement. Aujourd'hui nous faisons toujours confiance aux savoir-faire locaux où 80 % de nos achats sont d'origine bretonne.

ÉVOLUTION DES MATIÈRES PREMIÈRES DE JEAN HÉNAFF

Nous utilisons des légumes 100% français dans notre gamme apéro surprise

En 1994, Jean Hénaff devient membre de Produit en Bretagne. Le partage de valeurs communes et cette volonté de dynamiser et de représenter l'économie bretonne nous a fait devenir membre dès les premiers instants.
Depuis mars 2016, Loïc Hénaff est président de l'association. Adhérer au Réseau Produit en Bretagne permet de mutualiser les savoir-faire et valoriser les produits fabriqués en Bretagne. Cette réflexion de défense des achats locaux s'applique concrètement par un partenariat avec un tiers des entreprises membres du réseau.
Consommer local permet aussi d'intégrer et de limiter au maximum les risques liés aux crises, comme nous avons pu le voir dès mars 2020 avec la crise sanitaire.
Dans l'objectif de toujours nous améliorer, nous souhaitons intégrer la notion d'engagement responsable dans la sélection de nos fournisseurs. Actuellement la sélection des prestataires suit une démarche de qualité, de localisation et de traçabilité de la viande.

Érik Orsenna et Loïc Hénaff à l'assemblée générale 2020 de Produit en Bretagne

Poursuivre la mise en valeur des ressources locales

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
10 INÉGALITÉS RÉDUITES
11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES

RENFORCEMENT DU LIEN AU TERRITOIRE CHEZ NOS FOURNISSEURS

☆☆☆

RÉSULTAT 2020 ☒

Objectif Be good 2030

- Incitation de 100 % de nos fournisseurs à travailler et à s'approvisionner localement
- Maintenir des relations de long terme (plus de 10 ans) avec 50 % de nos fournisseurs

- **Projet suspendu, Covid-19**
- **Jean Hénaff : 68 %**
  Kervern : 80 %
  GlobeXplore : 72 %

La crise du Covid-19 a fortement impacté le progrès de nos actions. Nous n'avons pas communiqué formellement auprès de nos fournisseurs pour les inciter à s'approvisionner eux-mêmes localement en 2020.
Depuis notre création nous sommes implantés au cœur du Pays Bigouden. Attachés à maintenir et développer nos relations avec l'environnement économique local, nous croyons aux vertus de la proximité avec nos partenaires. En transformant les matières premières de notre territoire, nous valorisons les productions locales et contribuons à maintenir et développer les savoir-faire.

Dans notre filiale GlobeXplore, notre ramassage d'algues se fait à la main grâce au développement de notre propre réseau de goémoniers et nos algues sont récoltées dans le Finistère Nord, dans le « Parc Naturel marin d'Iroise ».
Nous incitons nos fournisseurs à avoir une méthode d'approvisionnement local en recherchant et scellant nous-même des partenariats locaux.

75% de nos **emballages** viennent de Bretagne

78% de la **matière première** vient de Bretagne

David Le Chélard, goémonier de GlobeXplore, récolte de la laitue de mer à Molène

2019 a été l'année du centenaire de la relation commerciale entre Jean Hénaff SAS et Franpac (Groupe Massilly).

Le producteur depuis 1919 de nos boîtes de conserves métalliques est implanté à Douarnenez, à 17 km de notre entreprise.

Notre relation s'inscrit dans une démarche de durabilité et de responsabilité car nous nous fournissons en boîtes en acier, de grande qualité, recyclable à 100 %.

Continuer d'être le poisson pilote de l'économie bretonne

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

DÉFENSE D'UN MODÈLE ENTREPRENEURIAL RESPONSABLE

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ **Participer et intervenir dans les principales instances de l'économie bretonne (Produit en Bretagne, ABEA, Investir en Finistère...) pour contribuer à la transition vers plus de responsabilité**

▶ **Groupe : 24 instances de l'économie bretonne**

Travailler collaborativement avec d'autres entreprises est stimulant. Cela nous permet de rester en veille et de découvrir de nombreuses opportunités. Pouvoir s'épanouir sur un territoire favorable à nos entreprises est un souhait. Nous dédions une partie de notre temps à y tisser des relations. Pour cela, nous adhérons à des organismes compatibles avec notre ADN et notre stratégie Be good 2030. Aussi, nous agissons dans des projets, voire dans la gouvernance d'associations car nous considérons qu'il est important de participer à l'évolution de nos filières et de nos métiers.

En 2020, en raison de la crise du Covid 19, nos interventions ont été réduite mais nous avons quand même apporté notre aide à plusieurs instances avec :

- Notre participation au programme AGIL AGRO de l'ABEA et ses travaux dans le domaine des ressources humaines et la direction
- Notre participation au projet de Produit en Bretagne sur sa responsabilité avec la création du label territorial Bretagne 26000
- Notre soutien au GIE Chargeurs pointe de Bretagne avec la poursuite des travaux visant à la mutualisation logistique de nos produits frais et la présidence par Jean-Jacques Hénaff

Nos filiales Kervern et GlobeXplore sont aussi très attachées de participer à des instances de l'économie bretonne. En effet, Kervern est membre du conseil d'administration d'Initiative Bio Bretagne et GlobeXplore est adhérent à Produit en Bretagne, Finistère 360, Valorial, Adria et le Pôle Mer.

En 2021 nous souhaitons renforcer nos liens avec les acteurs RSE du territoire et pour cela, obtenir le nouveau label territorial Bretagne 26000 de Produit en Bretagne. Nous faisons partie de la première promotion d'entreprises envoyées vers l'obtention de ce label.

Chargeurs Pointe de Bretagne

PÔLE MER

INVESTIR EN FINISTÈRE

Valorial OSONS L'ALIMENT PLUS INTELLIGENT

PRODUIT EN BRETAGNE

BRETAGNE RSE 26000

FINISTÈRE Tourisme, Nautisme & Territoires 360°

ABEA Association bretonne des entreprises agroalimentaires

Continuer d'être le poisson pilote de l'économie bretonne

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
10 INÉGALITÉS RÉDUITES
11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES

ENRICHISSEMENT DE L'OFFRE DE FORMATION LOCALE

★★☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Créer et maintenir plusieurs partenariats académiques et institutionnels régionaux
- 40 jeunes formés à nos métiers chaque année

- **Groupe : 1 partenaire**
- **Groupe : 43 jeunes**

À l'instar de Jean Hénaff qui attachait une grande importance à la scolarisation des enfants de Pouldreuzic, nous considérons qu'il est de notre responsabilité d'accueillir des stagiaires et d'embaucher des apprentis et des alternants.
Nous avons accueilli en 2020 **43 jeunes, 30 stagiaires et 13 alternants** au sein de notre groupe, plus qu'en 2019 (34) et plus que notre objectif Be good. Nous sommes conscients que la crise sanitaire à énormément touché les projets professionnels des jeunes devant effectuer un stage en entreprise. C'est pourquoi, comme entreprise responsable et engagée auprès de nos étudiants bretons il nous semblait essentiel de leur ouvrir nos portes. « ***Il est inadmissible qu'un jeune breton ne trouve pas de stage aujourd'hui*** » - Loïc Hénaff. Premièrement, par gage de solidarité et de soutien et deuxièmement car nous trouvions très important que ces jeunes apprennent à travailler en entreprise en temps de crise.

ENGAGÉS AUPRÈS DE L'ESIAB

Depuis Octobre 2019, Philippe Chancerel, directeur scientifique du groupe est élu président du conseil d'école de l'ESIAB, école d'ingénieur agroalimentaire de Brest. L'ESIAB est une composante de l'UBO (Université Bretagne Occidentale). On retrouve au conseil d'école les membres élus qui sont des représentants des usagers, des représentants des collectivités territoriales et des chambres de commerces ainsi que des personnalités extérieures désignées à titre personnel, élues en fonction de leur carrière. En effet, il est important pour les membres que les élus fassent parties d'entreprises qui comptent sur le territoire. Par cet engagement, le groupe s'associe au monde des études supérieures et de la recherche en Finistère dans le secteur de l'agroalimentaire. En s'impliquant dans le conseil d'école de l'ESIAB, le Groupe Jean Hénaff contribue et donne du temps collectif à l'évolution de l'éducation sur son territoire.

TAXE APPRENTISSAGE

L'éducation et la formation des jeunes bretons est essentiel pour nous. Parce que ces jeunes sont notre avenir et nos successeurs, il nous tient particulièrement à cœur, qu'ils soient les mieux formés possible et dans les meilleures conditions. C'est pour cela qu'en 2020, nous avons versé 90 % de notre taxe d'apprentissage à des établissements bretons.

Matthieu Le Guenno

En alternance au service supply chain chez Jean Hénaff

« J'ai obtenu mon diplôme en licence Sciences Appliquées Écologie et Société en 2019. J'ai voulu continuer mes études dans le domaine du développement durable avec l'objectif d'intégrer une entreprise en alternance. J'ai alors candidaté en Master Écologie et Développement Durable à l'UCO d'Angers et j'ai en parallèle postulé à une offre d'alternance émise par Jean Hénaff sur le poste de « Chargé de mission Performance Environnementale ». Ma mission est d'être en support sur le projet SOcisse ainsi que de mettre en place d'autres projets (tri des déchets, éco-pâturage). Cela a été pour moi une satisfaction d'intégrer le Groupe Jean Hénaff, de découvrir son savoir-faire, sa dynamique, sa politique axée sur son territoire et l'environnement, étant Breton pur souche. Cela fait maintenant presque deux ans que je suis dans l'entreprise, sous la responsabilité de Dominique Crico, et que j'exerce sur le plateau de la supply chain avec une superbe équipe. J'ai pu prendre de l'assurance et acquérir de l'expérience sur la gestion de projets. Hénaff permet aux jeunes de mettre le pied à l'étrier, cette expérience va me servir de tremplin dans mes futurs choix d'études et orientations professionnelles. »

Continuer d'être le poisson pilote de l'économie bretonne

8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

INVESTISSEMENT DANS L'ÉCONOMIE BRETONNE

☆☆☆

RÉSULTAT 2020 ☒

Objectif Be good 2030

- 50% de nos investissements stratégiques réalisés en Bretagne
- 50 associations ou entreprises locales soutenues

- **Projet suspendu, Covid-19**
- **Groupe : 179 partenariats**

Le Groupe Jean Hénaff a des relations avec de nombreuses associations et entreprises bretonnes. Cependant, en 2020, nous avons au fait de la crise, fortement réduit nos interactions avec les membres de notre réseau puisque nous avons tous dû faire des restrictions de circulation. La crise a également eu pour impact la suppression du projet d'extension d'un site durement touché. Nous n'avons pas pu réaliser cet investissement stratégique.
409 associations locales nous ont sollicités en 2020 et **nous avons répondu positivement à 179 d'entre elles.**
Malgré le frein de la crise sanitaire, nous avons continué de développer nos relations avec nos partenaires. Ainsi, notre filiale GlobeXplore soutient en 2020 des associations variées comme Enfants de l'Océan, One Percent For the Planet ou encore l'Association d'Athlétisme de Lorient.

Le Groupe Jean Hénaff a aussi soutenu l'association **Basket aux Pieds - Foundation (BAP)**, cette association sportive vient distraire les enfants hospitalisés en maladie longue et les soulage en leur proposant un voyage à la découverte de la nature et des paysages vue du ciel avec des casques de réalité virtuelle. Cette association est animée par l'acteur producteur et animateur TV Antoine Bonnefille-Roualet, passionné d'ultra trail. En temps de pandémie et de crise sanitaire, ce soutien à pris tous son sens et nous sommes fiers de participer à notre échelle aux sourires et aux moments d'échappatoires de ces enfants.

Nous nous sommes lancés dans l'aventure d'un nouveau partenariat avec **Ian Fontaine, un surfeur de Plozévet.** Nous avons soutenu une mini web-série, « J'irai dormir chez toi » avec Ian et sa bande de surfeurs finistériens. Cette web-série a pour vocation de soutenir le tourisme et l'attractivité de notre territoire. L'objectif est de montrer que même en temps de crise sanitaire où l'on ne peut se déplacer très loin, nous pouvons partir à la découverte de notre voisinage et ses petits coins de paradis insolites.

En 2020, nous avons aussi fêté l'anniversaire du plus ancien de nos partenaires, les 100 ans de la Marine nationale. Adopté par la Marine Nationale dès 1920, le Pâté Hénaff l'accompagne depuis sur – et sous – toutes les mers du globe. Devenu « le pâté du mataf » dans le jargon du bord, il est particulièrement apprécié parce qu'il serait le meilleur remède contre le mal de mer… Le Pâté Hénaff est devenu indissociable du « Zérak » : c'est le quart le plus difficile, de minuit à quatre heures du matin. Pour commémorer le centenaire de cette complicité étonnante entre un grand corps d'armée et la petite boite bleue, Hénaff s'est rapproché du SIRPA en 2019 pour éditer une série limitée de 80 000 exemplaires en 2020.
Cette série limitée a rencontré un grand succès auprès des marins (actifs et retraités) et du grand public : elle a fortement engagé la communauté des plateformes Facebook et Instagram Marine Nationale lors de 3 jeux concours en mai, juillet et décembre 2020.

Contribuer à la vitalité du territoire

4 ÉDUCATION DE QUALITÉ
11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

VALORISATION DE LA CULTURE ET DE L'HISTOIRE BRETONNE

★★☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Continuer à recevoir plus de 7 000 visiteurs au musée La Maison Hénaff
- Maintenir un soutien solide à une association culturelle locale

- **4 928 visiteurs**
- **Prêt d'un bâtiment construit pour l'Association du Patrimoine de Pouldreuzic**

La fréquentation du musée à été fortement réduite du fait des contraintes sanitaires. Nous avons cependant décidé de maintenir ouvert ce lieu d'accueil essentiel par la transmission des valeurs de l'entreprise. Nous avons poursuivi et complété notre collaboration avec l'Association du Patrimoine de Pouldreuzic. Le hangar qui héberge la collection de machines agricoles de l'association et que nous avons financé sur le terrain du musée sera bientôt terminé. Pour mettre en valeur ce lieu, nous avons aussi travaillé en lien avec des étudiantes en Master 1 Gestion des Patrimoines Architecturaux, Artistiques et Culturels de l'IUP Patrimoine de Quimper. Elles nous ont fourni des recommandations. Celles-ci s'appuient sur « L'animation et la valorisation de la collection de matériels agricoles et d'outils du Hangar ».

LE HANGAR DU PATRIMOINE POULDREUZIC

Afin de donner une identité visuelle au hangar et à l'association, les étudiantes ont créé un logo. Elles ont aussi déterminé deux fils conducteurs qui sont « du grain au pain » et « l'exploitation agricole à l'aboutissement alimentaire » puis défini cinq thématiques :

- **Le travail de la terre**, qui regroupe la plupart des grosses machines.
- **La forge** où l'on trouve le matériel lié au travail du métal dont certains appartenaient à la famille Guichaoua et à la conserverie Hénaff.
- **De fil en aiguille**, espace dédié à l'artisanat textile et aux sabots.
- **Le cidre**, où se trouvent les machines permettant sa fabrication.
- **Du grain au pain**, situé près du four, où l'on retrouve les machines, batteuse, tarare et moulin à grains.

Etudiantes de l'IUP Patrimoine de Quimper lors de leur recommandation

LA CULTURE S'EXPRIME AUSSI EN BRETON

La culture bretonne se promeut par son usage. Loïc Hénaff a décidé de poursuivre la traduction en breton de nos documents clés en faisant traduire « l'ADN » de l'entreprise, page onze du rapport RSE 2020 pour soutenir la langue du pays bigouden. Cela est peut-être peu, mais maintenir des initiatives régulières est indispensable pour soutenir la transmission de la langue bretonne est essentiel.

PAYS BIGOUDEN
BRO VIGOUDENN

ADHÉSION MAINTENUE

La Fédération culturelle **Startijenn Ar Vro Vigoudenn**, est à l'origine de la création du logo officiel du Pays Bigouden. Il est né en 2005 grâce au soutien d'une centaine de partenaires économiques et politiques bigoudens, dont l'entreprise Jean Hénaff. « Paré des couleurs traditionnelles, transmettant la force et le dynamisme du Pays Bigouden, ce logo est aujourd'hui devenu une image incontestable et protégée du territoire dans lequel nous travaillons ».

Contribuer à la vitalité du territoire

10 INÉGALITÉS RÉDUITES
11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

SOUTIEN DURABLE DES PROJETS QUI FONT VIVRE LE TERRITOIRE

☆☆☆
RÉSULTAT 2020 ☒

Objectif Be good 2030

- Part du CA investi en mécénat dans la Fondation Jean Hénaff animée par notre communauté et garantissant notamment un soutien équilibré entre la valorisation du patrimoine et la création artistique
- Continuer à soutenir des évènements régionaux populaires

- **Projet suspendu, Covid-19**
- **5 725 visiteurs**

Le groupe Jean Hénaff a accompagné de nombreuses associations locales au cours de ces dernières années à réaliser de multiples projets. Be good 2030 nous invite à intensifier nos actions pour plus d'impacts sur un nombre plus restreint de thèmes. C'est pourquoi nous préférons désormais engager des partenariats de long-terme.

Les 5 piliers de Be good nous guident dans cet objectif. Nous souhaitons envisager la création d'une fondation d'entreprise qui permettrait d'élargir le cercle des décisionnaires sur les différents choix que nous devrons faire. Ce cercle élargit pourrait inclure de nouvelles parties prenantes : actionnaires, membres de la famille Hénaff non-actionnaires, universitaires, personnalités qualifiées. En 2020, en raison du Covid-19, le projet a été suspendu, les travaux reprendront en 2021.

UN GROUPE QUI SOUTIENT LE MÉCÉNAT

Nous avons fait dons des invendus non commercialisables mais tout à fait conformes à notre standard de qualité organoleptique à la banque alimentaire. 2020 est une année où les plus démunis ont été particulièrement touchés. Porté par des valeurs d'humanisme, il nous semblait essentiel de continuer nos dons et plus encore en temps de crise.

Attachés à notre territoire marin, **soutenir la SNSM (Société Nationale de Sauvetage en Mer)** est inscrit dans nos racines et notre culture bretonne. C'est pourquoi nous avons décidé d'effectuer des dons financiers à la station de Douarnenez, située à 17 km de notre siège social de Pouldreuzic ainsi qu'au centre de formation et d'initiation de Quimper qui a contribué à la création d'un nouveau centre en 2020.

Nous avons aussi continué nos dons en 2020 à **l'association Skeaf.** Cette association prône l'inclusion sociale en faisant naviguer sur le plus grand voilier classique breton des personnes qui bénéficient de l'aide de structures sociales ou médico-sociale. Par cette initiative, Skeaf souhaite apprendre à ces apprentis matelots à se reconnecter à leur corps, esprits, aux autres et à la nature grâce à la navigation avec pour doctrine que « le bateau déséquilibre le corps et rééquilibre l'esprit ».

Enfin, nous soutenons aussi **Fonds Explore**, une initiative qui « développe de véritables solutions pour engager notre société dans un nouveau modèle où l'homme et la nature ont toute leur place ». Ce projet soutient et fait la promotion des low-techs qui nous tiennent particulièrement à cœur.

Vedette de la SNSM

Skeaf, le plus grand yacht classique qui navigue en Bretagne et sur la façade Atlantique

Roland Jourdain, navigateur et Sophie Vercelletto, co-fondateurs du Fonds Explore avec Loïc Hénaff

Contribuer à la vitalité du territoire

10 INÉGALITÉS RÉDUITES

11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES

17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

SOUTIEN DURABLE DES PROJETS QUI FONT VIVRE LE TERRITOIRE

UN GROUPE QUI SOUTIENT L'ÉVÉNEMENTIEL

Depuis toujours, nous accompagnons des festivals et fêtes populaires qui font vivre le territoire breton. Le soutien de partenaires est nécessaire pour assurer la pérennité de nombreux évènements. Ces festivités sont l'occasion de faire déguster nos produits et de proposer ainsi une offre locale. En 2020, en raison de la crise sanitaire, beaucoup d'événements que nous soutenions ont été annulés. Fiers de notre contribution à la prospérité de ces moments conviviaux et festifs, nous avons décidé de faire des dotations de boites de Pâté Hénaff aux couleurs des festivals **Temps Fête et du Festival Interceltique de Lorient**. Grâce à ces dotations, les organisateurs ont pu revendre les produits à leurs différents soutiens.

En 2020, Nous ne pouvions ni voyager ni faire la fête alors, nous l'avons fait à notre façon en envoyant des boites de Pâté Hénaff de l'autre côté de l'Atlantique pour participer à la **Garden Pâté des bretons new-yorkais.**

Du 7 au 11 Octobre 2020, entre deux confinements, le festival **Les Aventuriers de La Mer** a pu se tenir à la Cité de la Voile de Lorient. Nous avons été heureux d'y contribuer en leur apportant notre soutien. L'édition 2020 a été très fructueuse, la fréquentation de ce festival dédié à la Mer a doublé entre 2019 et 2020. 5 725 personnes dont 404 collégiens et lycéens sont venus visiter 8 bateaux différents, ont participé à des ateliers, des soirées cinéma, des spectacles vivants, des expositions et des rencontres thématiques avec de grands navigateurs, aventuriers ou scientifiques.

Deux porcelets dans un élevage bio partenaire de Kervern

4/ RESPECTUEUX DES ANIMAUX ET DU VIVANT

LE PORC
Un sujet majeur

NOTRE MÉTHODE

Depuis quelques années, nous avons pris conscience que notre responsabilité allait au-delà de notre responsabilité légale. Dans le passé nous nous étions concentrés, et avec une forte volonté de bien faire les choses, sur les sujets liés à notre périmètre direct c'est-à-dire notre abattoir de porcs de Pouldreuzic et la qualité des viandes. Nous avions des échanges réguliers avec l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs) et bien sûr l'IFIP (Institut du porc).

Notre proximité historique avec les éleveurs de porcs locaux, tant en élevage conventionnel qu'en BIO chez Kervern, nous ont progressivement confirmé que nous devions resserrer nos liens et réaliser des audits de progrès réguliers.
Nous avons également conscience que notre responsabilité sociétale s'est élargie c'est pourquoi nous avons lancé une vaste démarche d'approfondissement sur la base d'un modèle unique que nous permet notre petite taille. Cette démarche se concentre aujourd'hui sur les porcs achetés vifs. Elle se structure aujourd'hui autour de la Communauté de Progrès Porc, des visites d'élevages, d'échanges sur ces sujets avec les salariés de l'entreprise notamment les plus jeunes, d'un partenariat renforcé avec les groupements, le projet FINARBED et le Projet Socisse.

Communauté de Progrès Porcs Hénaff	**Perspective Nouvelle Génération**	**Partenariat avec des groupements**	**Projet FINARBED**	**Projet Socisse**
Définir, établir et suivre les plans de progrès pour les éleveurs conventionnels et bios référencés apporteurs de porc en vif	Faire émerger la vision d'une jeune génération sur la filière amont (attentes, connaissance, sensibilité...)	Travailler avec les groupements sur les thématiques liées aux achats de porcs en vif	Innover au service de l'arrêt de la castration des porcs	Mesurer l'impact écologique de l'élevage porcin à travers des analyses de cycle de vie dans le but de proposer une saucisse écoconçue
Jean Hénaff et les groupements	*Jeunes salariés de Hénaff*	*Jean Hénaff avec Evel'Up, Porc Armor évolution et Bretagne Viande Bio*	*Jean Hénaff, CEA Tech, Evel'Up, INRAE, l'Ifip* Avec l'accompagnement de la Technopole Quimper-Cornouaille et Valorial, le soutien de la Région Bretagne et de Quimper Bretagne Occidentale	*Jean Hénaff, Evel'Up, O2M. Projet labélisé par l'Adème*

LES PRINCIPES D'ACTION DE LA COMMUNAUTÉ DE PROGRÈS PORCS

1/ Construction de la communauté
Les groupements
Jean Hénaff

2/ Co-construction et déploiement des plans de progrès individualisés
Les groupements
Jean Hénaff
Les éleveurs

3/ Suivi et contrôle des engagements pris
Jean Hénaff
Les groupements

4/ Valorisation de la communauté
Jean Hénaff
Les groupements
Les éleveurs

La Communauté de Progrès Porcs, la traduction de Be good 2030 pour l'amont

3 PLANS DE PROGRÈS CADRENT LA COMMUNAUTÉ

Éleveur breton bio partenaire de Kervern

Bâtiment extérieur

▶ Au total, 45 items structurent les avancées de la Communauté de Progrès Porcs

Ces trois roues résument de façon synthétique notre approche globale qui dépasse le principe d'un cahier des charges. Nous y abordons des points techniques, sociaux, environnementaux. Pour tous ces sujets nous avons fixé un objectif très ambitieux pour 2030 et un autre plus accessible à fin 2021. Nous ferons le point à l'issue de ce premier cycle de l'avancement général de notre démarche.

La parole est aux éleveurs

« Nous avons spontanément répondu positivement lorsqu'Evel'Up nous a proposé d'intégrer le projet FINARBED. L'élevage de mâles entiers est, d'une part, une évidence d'un point de vue « bien-être animal » et, d'autre part, une réponse à apporter aux attentes sociétales. Avec le lancement des essais dans nos exploitations, nous souhaitions contribuer à l'évolution de l'élevage de demain. Une implication humaine et matériel de chaque partie prenante (éleveur, groupement, abatteur/transformateur) a été nécessaire pour mener à bien le projet. Les premiers résultats observés sur nos animaux nous encouragent à poursuivre l'essai sur 2021 ! »

Deux éleveurs mobilisés sur le projet FINARBED

Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
15 VIE TERRESTRE
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

ENRICHISSEMENT DU MILIEU

★☆☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Trouver une alternative « au tout caillebotis » et la déployer à l'ensemble des porcs en vif

- **Groupe : 15 % des truies ont accès à de la paille au couchage**

Paillage en gestante

Le porc est un animal très curieux, sociable, fouisseur et explorateur. Quand il est actif, une grande partie de son temps est consacrée à l'exploration de son environnement. Ainsi, introduire une litière dans le milieu d'évolution du porc est bienfaisante car elle permet de favoriser son comportement investigateur.
Dans le cadre de la Communauté de Progrès Porcs, l'enrichissement du milieu et son contrôle ont été définis car lors du machouillage par le porc, la dégradation de l'objet ne doit pas altérer son système digestif, ni provoquer une blessure. Les truies en gestation passent une grande partie de leur temps couchées. Bénéficier d'un couchage amortissant, grâce à un paillage de qualité favorise donc un milieu de vie plus confortable.

Chez les truies en gestation, des études ont démontré que les comportements liés au stress comme les mâchonnements à vide, les léchages, les succions sont trois à quatre fois moins fréquents lorsque le milieu est enrichi d'une litière. Cet enrichissement permet de réduire les situations agressives entre congénères. Les animaux occupés par la découverte du milieu sont moins agressifs entre eux. On constate alors moins de plaies et de « caudophagie » (morsure de la queue par un congénère).
D'autres matériaux pourront être proposés aux animaux pour maintenir ou renouveler leur intérêt et les stimuler (corde, tourbe, bois/branchage, légumes racines, etc).

Porc bio dans un élevage partenaire de Kervern

Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
15 VIE TERRESTRE
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

ALTERNATIVE AUX PRATIQUES DOULOUREUSES

★☆☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ 100 % des porcs achetés vifs ne subissent pas de pratiques douloureuses

▶ **Groupe :**
Arrêt du meulage des dents pour 14,84 % des porcelets

Arrêt de la coupe des queues pour 3,34 % des porcelets

Arrêt de la castration des porcelets, projet FINARBED en cours

En 2020, une belle progression est à noter quant au meulage des dents. Au-delà de l'ensemble des éleveurs bios, deux éleveurs conventionnels référencés Jean Hénaff ont élevés des porcelets sans leur meuler les dents.

Pourquoi est-il nécessaire d'arrêter ces pratiques ?

Parce que nous sommes engagés dans un plan de progrès pour le bien-être animal avec des porcs sains, en bonne santé et heureux, **nous travaillons pour améliorer au maximum le bien-être des animaux par le biais de quatre axes principaux :**

▶ **ÉTHIQUE** Nous avons l'obligation morale de réduire ou de prévenir une douleur lorsqu'on peut le faire. Les cinq libertés fondamentales nous rappellent l'essentiel : « Ne pas souffrir de faim et de soif, ne pas souffrir de contrainte physique, être indemne de douleurs, de blessures et de maladies, être protégé de la peur et de la détresse, avoir la liberté d'exprimer des comportements normaux ».

▶ **ÉCONOMIQUE** La douleur peut avoir des conséquences négatives sur l'économie telles que les saisies à l'abattoir et des pertes de performances de croissance des animaux.

▶ **LÉGAL** La réglementation interdit la pratique du meulage de dents et de la coupe des queues en routine depuis 1994 et impose de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour assurer le bien-être et la protection des animaux.

▶ **MÉDICAL** Les pratiques douloureuses doivent être limitées au maximum. La douleur qui affaiblit les animaux est contraire à leur bien-être et ces mutilations ont des conséquences négatives comme la santé (infection, dégradation de la santé du porc voire mortalité) ainsi que leur croissance.

Comment initier et rendre possible l'arrêt total de ces pratiques ?

L'EXEMPLE DE L'ARRÊT DE LA CASTRATION

FINARBED est un projet ambitieux initié et piloté par le Groupe Jean Hénaff dans le cadre de sa stratégie Be good 2030 pour concilier qualité produit, respect des animaux et du vivant.
Mené sur 3 ans (2019-2022), ce projet collaboratif, labellisé par le pôle de compétitivité Valorial, mobilise des expertises plurielles de la filière porc bretonne pour aboutir à des solutions opérationnelles et mettre fin à la castration des porcelets. Cette pratique douloureuse a pour objectif d'éviter des goûts et des odeurs désagréables dans la viande. Pour permettre la transformation des produits à base de viande de porcs non castrés, il est nécessaire de :

- **Minimiser** le développement d'odeurs indésirables par une conduite d'élevage appropriées,
- **Détecter** les porcs restés odorants après les améliorations de la conduite d'élevage,
- **Valoriser** tous les morceaux en définissant des recettes et des pratiques qui permettent de garantir l'acceptation des produits par les consommateurs.

Ce consortium pluridisciplinaire breton mené par le Groupe Jean Hénaff comprend un groupement majeur d'éleveurs de la filière (Evel'Up) et des compétences scientifiques et technologiques du territoire (INRAE, Ifip, CEATech). L'arrêt de la castration des porcelets aura également pour bénéfice de minimiser leur empreinte environnementale en raison d'une réduction naturelle de leurs besoins alimentaires et de supprimer une intervention répétitive et contraignante pour l'éleveur. Avec l'accompagnement de la Technopole Quimper-Cornouaille et Valorial, et le soutien de la Région Bretagne et de Quimper Bretagne Occidentale.

Porcelets chez un éleveur partenaire de Kervern

FINARBED · cea · Evel'UP · Valorial · ifip · INRAE · Quimper Bretagne Occidentale · Région Bretagne · Technopole Quimper-Cornouaille

Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
15 VIE TERRESTRE
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

LOGEMENT DES TRUIES REPRODUCTRICES

★☆☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

▶ **100 % des truies en maternité en liberté chez les éleveurs apporteurs de porcs en vif**

▶ **Groupe : 3,13 % des truies**

En 2030, nous souhaitons atteindre 100 % des truies en maternité en liberté. Cela signifie qu'exceptés les cinq jours du post partum, les truies auront la capacité de se mouvoir plus librement.
La règlementation actuelle qui fixe les normes minimales pour le bien-être du porc (Directive 2008/120/CE) autorise le logement des truies en maternité dans une case individuelle de mise-bas une semaine auparavant la mise-bas et jusqu'au sevrage.
Libérer les truies en maternité nécessite de trouver l'équilibre entre le bien-être de la truie et du porcelet en prenant en compte leurs besoins et leurs comportements naturels sans concession sur la sécurité de l'éleveur.

Truie chez un éleveur bio partenaire de Kervern

Une nouvelle méthode de travail sera donc à acquérir pour les éleveurs.

Aujourd'hui, différents types de logements sont à l'étude avec la Communauté de Progrès Porcs pour trouver la solution à déployer en tenant compte des sols, des matériaux de nidification et de la litière. L'accès à la nourriture et à l'eau pour les animaux, la sécurité des porcelets et celle de l'éleveur seront également à évaluer en fonction du type de « maternité liberté » ciblé.

Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
15 VIE TERRESTRE

CONDITIONS DE TRANSPORT ET D'ABATTAGE

★★★
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 90 % des porcs provenant d'un rayon inférieur à 150 km
- Apporter la preuve objective de notre maîtrise de la bientraitance à l'abattoir

- **Groupe: 99,53 % bio et conventionnel compris proviennent d'un rayon inférieur à 150 km**
- **Jean Hénaff : Mise en place de notre solution de contrôle d'étourdissement basée sur l'intelligence artificielle**

La gestion du stress des animaux lors du transport et de l'abattage est une question majeure pour la protection animale et obtenir la meilleure viande. Un lieu d'approvisionnement proche permet de réduire le temps de transport et participe à atténuer le stress généré pour les animaux.

Abattoir de Pouldreuzic

99,53 % des porcs bios et conventionnels achetés vifs proviennent d'un rayon inférieur à 150 km de notre abattoir de Pouldreuzic en 2020. Cette distance entre les sites d'élevages et l'abattoir nous permet de limiter notre empreinte environnementale.
Transporter des animaux vivants n'est pas anodin. Au-delà de 65 km parcourus, chaque chauffeur a l'obligation réglementaire de détenir le certificat CAPTAV (Certificat d'Aptitude Professionnelle pour le Transport d'Animaux Vivants) qui assure le respect de bonnes pratiques et garantie le respect des animaux lors des manipulations et du transport.
Notre site de Pouldreuzic est équipé d'un abattoir privé, sans doute l'un des plus petits de France. Il est agréé CE et USDA (United States Department of Agriculture) et fait l'objet de contrôles quotidiens de la DDPP (Direction Départementale de la protection des Populations) et inopinés de l'OABA (Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs). Composé de deux chaînes d'abattage spécialisées, 40 porcs y sont abattus à l'heure au lieu de 500 à 800 dans d'autres abattoirs. Cette cadence permet à nos opérateurs de respecter la bien-traitance animale et de travailler la viande conformément à nos principes de qualité.
Nos opérateurs sont formés à la protection animal. Cette formation est validée par un certificat de compétence (IFIP). Cela leur permet de connaître et comprendre les comportements des animaux. Sans cette formation, ils ne peuvent travailler au poste d'étourdissement. Par ailleurs, quatre personnes sont certifiées RPA (Responsable de la Protection Animale). Le bien-être de nos bouchers est aussi très important pour nous. Les opérateurs travaillant à l'abattoir changent de poste toutes les heures pour éviter les gestes répétitifs.
Pour apporter une preuve objective de la maîtrise de la bien-traitance des porcs, nous collaborons notamment avec la startup Néo Tec Vision. Notre abattoir a été le pilote de ce projet, basé sur une solution optique de traitement d'image. Il effectue un contrôle de l'inconscience des porcs. Cette solution, qui sera 100 % opérationnelle en juin 2021 permettra de mesurer l'efficacité de l'étourdissement sur tous les animaux et de supprimer la subjectivité du contrôle humain. Cette collaboration avec la startup Neo tech vision nous a valu le 1er Prix au concours « Crisalide Numérique 2019 » et s'inscrit dans un travail de fond que nous menons sur le bien-être des animaux et le bien-être des salariés car cette évaluation subjective peut générer du stress pour l'opérateur. L'utilisation de technologie de pointe comme l'intelligence artificielle est novatrice dans ce secteur.

Distance entre les élevages et l'abattoir Jean Hénaff	% d'animaux parcourant la distance (bio et conventionnels)
De 1 à 50 km	55,51
De 51 à 100 km	30,28
De 101 à 150 km	13,75
De 151 à 200 km	0,47
De 201 à 250 km	0,00

Contribuer à l'essor d'une filière Mer responsable

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES
14 VIE AQUATIQUE

PROMOTION DE PRATIQUE DE CUEILLETTE ET DE CULTURE D'ALGUES DURABLES

☆☆☆
RÉSULTAT 2020 ☒

Objectif Be good 2030

- Pratique de récolte ou de culture d'algues et microalgues respectueuses de l'environnement
- Créer une filière intégrée, responsable en Bretagne

- **Maintien de nos pratiques de récolte ou de culture d'algues et microalgues respectueuses de l'environnement**
- **Projet suspendu, Covid-19**

Notre filiale GlobeXplore est spécialisée dans la production et la distribution de produits alimentaires à base d'algues.
Ce savoir-faire se traduit de manière responsable et durable. L'entreprise, située à Rosporden dans le Finistère réalise la transformation des algues sauvages au profit de produits alimentaires goûteux et raffinés. La cueillette des algues se fait à la main grâce au développement en 2019 de notre propre réseau de goémoniers. Une partie des algues de rive (algues qui se découvrent sur les rochers à marée basse) sont d'ailleurs récoltées dans le Finistère Nord, dans le « Parc naturel marin d'Iroise ».
Pour protéger la ressource d'une surexploitation et atténuer les effets climatiques, une bonne pratique d'exploitation est obligatoire. Cela se traduit par le respect des sept principes émis par le « guide des bonnes pratiques des récoltants d'algues de rive » qui a été réalisé dans le cadre du projet ALGMARBIO. Aujourd'hui, GlobeXplore va plus loin en sélectionnant les algues à prélever seulement dans des zones biologiques reconnues en mer. Cette activité est encadrée par la loi, tous les récoltants d'algues de rive ont une autorisation administrative et doivent déclarer leur récolte. Elle est aussi soumise à une réglementation spécifique comme les périodes d'ouvertures, les hauteurs des coupes afin de préserver les espèces et d'assurer une gestion durable de la cueillette d'algues. Pour la production de la spiruline, qui s'effectue en bassin d'eau douce sous serre, les intrants nécessaires à la bonne croissance des algues sont soigneusement sélectionnés. La production vise à être certifiée EcoCert en 2021.

LES 7 PRINCIPES
émis par le guide des bonnes pratiques :

1/ Ne pas totalement récolter chaque algue
2/ Ne pas totalement récolter chaque champ
3/ Pour les fucales (Ascophyllum sp. et Fucus sp.), laisser au moins un rameau en place
4/ Couper les algues au couteau plutôt qu'à la faucille
5/ Ne pas racler le rocher avec un outil
6/ Ne pas déplacer ou retourner les rochers
7/ Ne pas récolter à proximité de sources de pollution

Selon Antoine Ravenel, Directeur de la filiale GlobleXplore, le projet d'une filière intégrée bretonne est en bonne voie même s'il a été suspendu en 2020 en raison de la crise du Covid-19. Avec la reprise de l'activité, les acteurs de la filière algues bretonnes se rencontrent régulièrement par l'intermédiaire de la Chambre Syndicale de Algues Marines et du CRPMEM de BRETAGNE pour échanger et structurer les objectifs : préserver la ressource, et promouvoir la récolte d'algues en Bretagne.

David Le Chélard, goémonier de GlobeXplore

Cueillette de la laitue de mer

Bateau de GlobeXplore, le Mouez Ar Mor

Contribuer à l'essor d'une filière Mer responsable

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
14 VIE AQUATIQUE
17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS

APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE EN POISSON

★★★
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Des poissons pêchés en saison
- 100 % d'approvisionnement en poisson sous signe de qualité

- **Groupe : 100 %**
- **Groupe : 100 %**

La gestion de la ressource en mer est très encadrée par les autorités et notamment les réglementations européennes. Il est important de répondre positivement à la question du renouvellement à long terme des ressources marines. Chaque poisson est pêché selon des règles précises.

Pour obtenir une pêche responsable on s'oriente vers 4 piliers :

- Respecter les espèces menacées
- Respecter les zones de pêche fragiles
- Limiter l'impact de la pêche sur l'environnement
- Sécuriser la ressource

Pour cela nous nous approvisionnons en poissons labellisés Pêche Responsable avec la **certification MSC** pour notre approvisionnement en thon et en poissons issus de la pêche durable : daurade.
Créé en 2011, **l'armement de la pêche Artisanale de Keroman (APAK)** basé à Lorient dans le Morbihan, répond à nos exigences en matière de pêche durable. En mer toute l'année, leurs chalutiers artisans garantissent des produits de la mer de qualité. Ces produits sont donc débarqués dans les ports bretons.

Leur charte éthique nous garantit :

- La traçabilité et la fraîcheur de nos produits
- Leur implication dans la préservation de la ressource
- La réduction de leur impact sur l'environnement
- L'implication de leurs équipages au respect de l'environnement
- La promotion avec leurs partenaires des valeurs de la pêche
- La prévention des risques d'accidents en mer

L'APAK fait aussi partie du **Pavillon France**, marque collective impliquant les acteurs de la pêche française qui favorise :

- Un produit de la pêche en mer pêché par un bateau ayant un pavillon français
- La fraîcheur des produits
- La traçabilité
- Le contrôle des cahiers des charges

Nous souhaitons aujourd'hui construire une réflexion sur la pêche de demain à travers une Communauté de Progrès Pêche pour apporter des solutions plus durables et plus responsables.

Les réflexions porteront sur 4 thèmes principaux qui sont, la consommation énergétique des navires, l'accès à la technologie, la limitation des captures accidentelles, la connaissance des stocks des espèces.

Pêcheurs de l'APAK

Flotte de l'APAK à Lorient

Garantir la qualité de nos approvisionnements

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
15 VIE TERRESTRE

APPROVISIONNEMENT EN VIANDE SOUS SIGNE DE QUALITÉ

★★☆
RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 100 % de notre approvisionnement en viande sous signe de qualité
- 100 % de viande de poulet ECC en France d'ici 2025

- **Jean Hénaff : 32 %**
  Kervern : 100%
- **Nouveau : le groupe a pris ce nouvel engagement en 2021, dont les premiers résultats seront communiqués en 2022**

La viande est la matière première principale de nos produits. Nous avons une exigence particulière sur la qualité de cette dernière. Nous nous assurons à travers des labels et des contrôles que la viande est issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

En 2020, nous avons fait le choix d'accroître la part de ses approvisionnements sous signes de qualité. Notre exigence est significativement supérieure à celle des autres acteurs de nos marchés. La mise en application de cette exigence a presque toujours pour conséquence une hausse du prix des matières premières. Toutefois lorsqu'il s'agit d'une nouveauté, nous pouvons exprimer pleinement notre politique croisée à notre ambition d'un approvisionnement le plus local possible comme cela a été le cas avec nos rillettes de poulet Bio, 100 % français.

TABLEAU ACHATS DE VIANDES CERTIFIÉES DANS LA FILIALE JEAN HÉNAFF

% des achats de viandes certifiées/volume acheté

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	Évolution
BBC	19,39 %	24,01 %	14,00 %	19,42 %	15,23 %	20,38 %	34 %
LABEL ROUGE	3,20 %	8,03 %	2,80 %	1,61 %	2,16 %	4,63 %	114 %
BIO FR	1,39 %	0,85 %	0,60 %	1,10 %	4,621 %	7,505 %	62 %

L'approvisionnement en viande certifiée sous un label est encore irrégulier mais nous pouvons voir une très belle évolution, plus dix points par rapport à 2019. Cette évolution concerne majoritairement les viandes Label Rouge et Bio (Cela ne concerne pas le porc en vif). Notre objectif est aujourd'hui de nous fournir plus régulièrement pour répondre aux demandes des clients.

LE PORC FRANÇAIS

Pour la viande de porc, nos exigences se portent sur les conditions d'élevage. Nous sommes équipés d'un abattoir afin de réaliser les étapes essentielles de la production. Ces installations permettent de garantir l'excellence de la viande de nos recettes. Pour les autres espèces, nous nous fournissons essentiellement en « viande d'origine française ».

BLEU BLANC COEUR

Le label Bleu Blanc Cœur, mise sur la bonne alimentation des animaux pour offrir une bonne qualité nutritionnelle de la viande.

Label Rouge

Le label Rouge est une garantie officielle française de la qualité supérieure d'un produit.

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le label français « Agriculture biologique » est un label de qualité, où les pratiques de culture et d'élevage sont soucieuses du respect des équilibres naturels.

Garantir la qualité de nos approvisionnements

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
15 VIE TERRESTRE

APPROVISIONNEMENT EN VIANDE SOUS SIGNE DE QUALITÉ

Notre filiale Kervern est spécialiste de la charcuterie bio depuis 1984.
Kervern est née d'une passion, celle de ses fondateurs, Marie et André Lagrange pour les traditions charcutières de notre territoire breton. En 1984, ils s'engagent pour une agriculture humaine, durable et solidaire en produisant une charcuterie gourmande, de qualité et bio.

Qu'est-ce qu'un porc bio ?

Un porc bio est né et élevé en plein air, dans le respect de son rythme biologique, sans forcer sa croissance. Il est nourri avec des aliments produits majoritairement à la ferme, sans pesticides ni engrais chimique de synthèse, sans OGM et avec un cahier des charges rigoureux.

L'agriculture et l'élevage biologique défendent le lien au sol des cultures et des animaux, pour une meilleure autonomie des fermes et pour protéger l'environnement.

Le respect des traditions pour une qualité supérieure

Pour obtenir des produits avec une fraicheur optimale, leur fabrication est journalière. En appliquant le célèbre adage « tout est bon dans le cochon », Kervern achète des animaux entiers et les valorise comme autrefois, grâce à la main experte de ses charcutiers. Les recettes traditionnelles sont réalisées avec des produits frais issus des fermes bio locales. Les jambons sont moulés à l'ancienne et les rillettes battues à la main.

La sortie du four chez Kervern

Le jambon bio par Kervern

Porcelet d'un élevage bio partenaire de Kervern

Une filière bio locale et équitable

Avec les groupements de producteurs partenaires, Kervern a participé à la création d'une filière 100% bio, locale et équitable : producteurs et transformateurs planifient la production et fixent ensemble un prix rémunérateur défini annuellement. Cela représente un engagement fort pour défendre une bio exigeante.

Produits du Groupe Jean Hénaff

5/ EXIGEANTS POUR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS

Continuer d'offrir des produits sains et gourmands

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE

12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

MAINTIEN DE NOTRE EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE

★★★

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- Maintenir notre certification USDA à Pouldreuzic
- Demeurer un partenaire privilégié du Centre National d'Etudes Spatiales
- Maintenir notre label Entreprise du Patrimoine Vivant

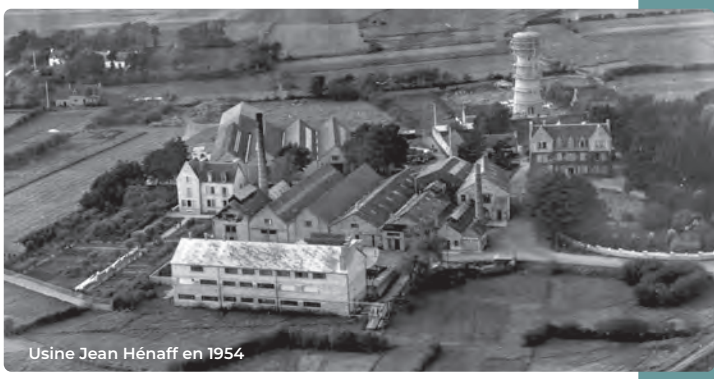
- **Maintien de notre certification USDA à Pouldreuzic**
- **Signature d'une convention avec le Centre National d'Études Spatiales**
- **Maintien de notre label Patrimoine du Patrimoine vivant**

Tout comme en 2019, nous avons cette année maintenu tous nos objectifs avec le maintien de notre certification USDA à Pouldreuzic et de notre label Entreprise du Patrimoine vivant. En 2020, nous avons plus que maintenu notre partenariat avec le CNES : nous avons signé une convention ensemble en février.

Notre excellence opérationnelle est reconnue et valorisée à travers des certifications, partenariats et labels singuliers ou prestigieux. Fort d'une expertise acquise depuis 1907, le savoir-faire de Jean Hénaff dans le sertissage et l'appertisation est reconnu de tous. Garantir la sécurité et la qualité des produits exige un travail de précision. Pour s'en assurer, les techniques et les compétences sont régulièrement soumises à des audits et contrôles annuels.

LE LABEL ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

En 2016, le Ministère de l'Économie et des Finances nous a attribué le label « Entreprise du Patrimoine Vivant » (EPV). L'EPV est une reconnaissance de l'État qui met en valeur les savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Le Pâté Hénaff est aussi inscrit à l'inventaire du patrimoine culinaire français depuis 1994.


Usine Jean Hénaff en 1954

Autoclaves en 1920

Premier dépôt de la marque en 1918

Continuer d'offrir des produits sains et gourmands

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

MAINTIEN DE NOTRE EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE

L'AVENTURE SPATIALE : UN GROUPE « ASTROALIMENTAIRE »

Jean Hénaff a été contacté en 2010 par le CNES (Centre National d'Études Spatiales) pour participer au programme « Special Event Meals » avec le concours du chef cuisinier Alain Ducasse. Notre expertise a été sollicitée pour la confection d'un produit 0 défaut. Les conditions dans la Station Spatiale Internationale exigent une étanchéité absolue, pour garantir la sécurité micro-biologique et préserver la qualité des recettes.

En Février 2020 : Le CNES et le Groupe Jean Hénaff officialisent une nouvelle collaboration avec la signature d'une convention.

Toute l'équipe Recherche et développement de l'entreprise a travaillé en étroite collaboration avec le CNES pour optimiser la production des plats appertisés pour l'ISS (International Space Station U.S. National Laboratory) et étudier de nouvelles solutions alimentaires pour les futurs vols d'exploration lunaires et martiens.

Dans cette collaboration, les principales expertises mises en œuvre par l'entreprise sont, le sertissage des boites en aluminium ultra léger pour une étanchéité absolue et l'appertisation selon le format de la boite et les ingrédients. Par ces techniques, l'objectif est de préserver les propriétés nutritives et gustatives des recettes pour que les astronautes retrouvent intactes les saveurs de la terre et le plaisir du goût...avec toute la sécurité microbiologique voulue.

En 2020, en complément du travail que nous faisons chaque année avec les équipe du chef Alain Ducasse, nous avons également travaillé en partenariat avec l'ESA (Agence Spatiale Européenne), le chef étoilé Thierry Marx et le chercheur Raphaël Haumont de l'Universiyé d'Orsay sur les recettes de fêtes de notre astronaute français Thomas Pesquet qui a décollé dans l'espace en avril 2021.

Signature de la convention entre Jean Hénaff et le CNES

Visite de l'usine Jean Hénaff en 2019 par Thomas Pesquet et François Gabart

OBTENTION DE L'AGRÉMENT USDA (L'USDA EST LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DES ÉTATS-UNIS)

1972 : Premier agréement USDA.

2020 : Notre agrément est renouvelé à la suite d'un audit des services vétérinaires US.

L'agréement USDA est obligatoire pour pouvoir exporter de la viande aux États-Unis. Il est délivré par les services des autorités américaines et nous impose le respect de normes sanitaires drastiques et des différentes normes européennes.

Seulement 2 entreprises de production en France détiennent à ce jour l'agrément USDA.

Continuer d'offrir des produits sains et gourmands

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

ÉLABORATION DE RECETTES DE QUALITÉ

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 75 % du CA réalisé avec des produits vendus sous label qualité ou filières alternatives
- 98 % du CA avec des produits dont l'ingrédient principal > à 50 %
- 65 % de matières premières fraîches sur l'ensemble de nos matières premières

- **Jean Hénaff : 14%**
  Kervern : 100 % - GlobeXplore : 6 %
- **Jean Hénaff : 98 %**
  Kervern : 98 % - GlobeXplore : 66 %
- **Jean Hénaff : 73 %**
  Kervern : 95 % - GlobeXplore : 39,96 %

Nous proposons des produits labellisés Bio, Bleu-Blanc-Cœur ou Label Rouge. Afin de satisfaire le plus grand nombre, nous avons pour objectif d'accroître l'approvisionnement en filières alternatives pour inciter au développement d'une agriculture conventionnelle améliorée en raison de nos exigences. En effet, nous avons remarqué en 2020 une montée en puissance du chiffre d'affaires de nos trois filiales avec des produits vendus sous ces labels qualité ou filières alternatives. Nous avions lancé 11 innovations biologiques à marque Hénaff en 2019 et en 2020, ces nouveaux produits ont beaucoup plu à nos consommateurs. Nous observons une belle croissance de ces ventes sur l'année 2020. En effet, le CA de Jean Hénaff réalisé avec des produits vendus sous label qualité ou filières alternatives a augmenté de trois points en 2020 par rapport à 2019. En ce qui concerne GlobeXplore et Kervern il n'y a pas de donnée comparative pour 2019 mais nous pouvons voir que les résultats sont très encourageants : 6% du CA de GlobeXplore est réalisé avec des produits vendus sous label qualité ou filières alternatives et 100% du CA de Kervern, est spécialiste du bio.

Le groupe Jean Hénaff est très exigeant dans le choix de ses ingrédients pour confectionner des recettes saines et gourmandes. C'est pourquoi, en 2020 nos trois filiales réalisent presque déjà toutes, l'objectif Be good 2030 avec le maintien de 98% du CA réalisé par des produits avec l'ingrédient principal supérieur à 50%. Ce niveau très élevé s'explique notamment par notre choix de travailler dans la majorité des cas des recettes sans additif, sans « béquille technologique ».Il est essentiel pour nous de proposer des produits sains, gourmands mais aussi frais. C'est pourquoi nous nous fournissons essentiellement de matières premières fraîches. En 2020, nous avons renforcé significativement cet indicateur et avons dépassé l'objectif 2021. En effet, le pourcentage des matières première fraîches a augmenté de 9 points chez Jean Hénaff, il est passé de 62% en 2019 à 73% en 2020 ce qui est une très belle évolution. Nous n'avons pas de donnée comparative en 2019 mais Il est aussi très élevé chez Kervern avec 95% de matières premières fraîches.

Dre, he beg e tovz a yar, « C'est par le bec que pond la poule »

Il n'y a pas de secret : un produit de qualité exige la sélection de bons ingrédients et une préparation soignée. Chez Jean Hénaff, nous sommes exigeants jusqu'aux grains de poivre, qui viennent de l'île de São Tomé-et-Principe où nous avons relancé la production de cette épice. Cette filière exclusive nous permet d'obtenir un poivre d'une grande qualité, certifié AB, qui apporte une saveur unique à nos produits.

Les porcs utilisés pour la fabrication du Pâté Hénaff et des Saucisses Hénaff sont achetés localement (moins de 150 km) depuis plus de 100 ans et nos algues sont récoltées majoritairement dans le Parc naturel marin d'Iroise. Cette relation de proximité avec les éleveurs et pêcheurs du territoire est au cœur de nos engagements.

Matière première fraîche à l'usine de Pouldreuzic

Production du produit phare : le pâté Hénaff

Continuer d'offrir des produits sains et gourmands

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

ÉLABORATION DE RECETTES « CLEAN LABEL »

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 95 % du CA réalisé par des produits avec des listes d'ingrédients sans additifs

- **Jean Hénaff : 86 %**
  Kervern : 40 %
  GlobeXplore : 54 %

Depuis toujours, nous formulons nos recettes le plus simplement possible. Ce principe est ancré dans notre nature. Nous y parvenons grâce à l'utilisation de matières premières de qualité, associées à de savoureux épices et condiments et à l'acquisition de savoir-faire spécifiques liés à nos processus de production. Pour illustrer notre exigence, citons notre produit phare, le Pâté Hénaff. Il ne contient que du porc, du sel, des épices et c'est tout !

Nous avons respecté ce même principe lorsque nous avons créé la saucisse Hénaff en 1995. Mais sur un produit frais, le défi était de taille. Après 10 ans de travaux de recherche et développement, nous avons atteint notre objectif. Nos saucisses sont uniques et ne contiennent que 3 ingrédients : du porc, du sel et du poivre. Une recette sans compromis, qui témoigne de notre exigence élevée concernant la naturalité de nos recettes.

Ne confondons pas produit « clean » et « aliment nutritionnellement équilibré ». Nos produits sont relativement gras, cela est inhérent à la charcuterie. Attachés aux valeurs de plaisir culinaire nous souhaitons continuer à proposer des produits gourmands, à consommer en quantité raisonnable.

En 2020, nous pouvons observer la belle évolution de nos filiales GlobeXplore et Kervern qui continuent de renforcer leur part de produit sans additifs. Excepté l'activité Perles de Saveurs, l'ensemble des produits de GlobeXplore ne comportent pas d'additifs. À l'image de ses filiales, Jean Hénaff a continué de renforcer sa lutte contre les additifs avec une augmentation d'un point par rapport à 2019.

Produits du Groupe Jean Hénaff : saucisses, pâtés, tartinables d'algues, viandes...

Innover au service de l'alimentation de demain

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

PROPOSER DES PRODUITS SAINS

★★☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 97 % du CA réalisé par des produits formulés sans matières controversées
- 35 % des nouveaux produits avec notes Nutriscore A, B ou C

- **Jean Hénaff : 92%**
  Kervern : 40%
  GlobeXplore : 100%
- **Groupe : 0 %**

Au-delà du plaisir gustatif, nous sommes sensibles à la composition et aux qualités nutritionnelles de nos produits. Chez Jean Hénaff, nous considérons qu'une de nos missions de base est de bien nourrir nos consommateurs. Nos produits sont composés d'ingrédients simples, connus de tous. Cette volonté s'est traduite en 2020 par une augmentation d'un point par rapport à 2019 du CA réalisé par des produits formulés sans matières controversées chez Jean Hénaff. Il est chez GlobeXplore de 100 % et Kervern 40 %.

Notre filiale GlobeXplore, pionnière de l'algue culinaire en Bretagne, innove au service de l'alimentation de demain. Les végétaux marins sont notamment riches en antioxydants, vitamines, fibres et oligoéléments. Les algues ont une valeur nutritionnelle exceptionnelle. Nous cultivons également notre propre spiruline, un superaliment ultra concentré en nutriments bénéfiques pour le corps (protéines, fer, B12). Il s'agit d'une spiruline de grande qualité, séchée à basse température afin de préserver ses qualités nutritionnelles.

Chez GlobeXplore, l'activité perles intègre notamment du sorbate de potassium, un additif nécessaire au processus de fabrication des perles. Ce conservateur a la meilleure note de 1 par le site Quechoisir.org, c'est-à-dire "conservateur acceptable".

Le Pâté Hénaff et les produits frais ont des profils nutritionnels très particuliers car ils sont fabriqués avec toutes les viandes du porc et notamment des morceaux nobles (filets, jambons). Ils sont par conséquent riches en muscles.

Nous nous engageons sur un axe Nutrition-Santé pour continuer à délivrer des produits sains avec :

Nous avons bien compris le désir de la population d'une alimentation plus équilibrée. Bien que le système de notation du Nutri-score pénalise les produits de charcuterie, en raison de leur profil carné et de leur teneur en gras et en sel, (le plus souvent réglementés par le code des usages), nous avons travaillé en 2020 sur des innovations intégrant ces critères, la mise sur le marché est prévue en 2021. **La convivialité est une valeur centrale chez Jean Hénaff et à ce titre nous défendons la consommation de produits plaisir de qualité, à consommer en quantité raisonnable et dans le cadre d'une alimentation équilibrée.**

Innover au service de l'alimentation de demain

3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES

DÉVELOPPEMENT DE PRODUITS ADAPTÉS AUX ENJEUX DE DEMAIN

★☆☆

RÉSULTAT 2020

Objectif Be good 2030

- 40 % des nouveaux produits à dominante végétale/légumineuse mis sur le marché

- **Jean Hénaff : 0 %**
  GlobeXplore : 100 %

Au fil des années, nous élargissons nos gammes de produits pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Pour contribuer à la végétalisation de l'alimentation, nous souhaitons élargir notre offre à dominante végétale. En complément des gammes proposées par notre filiale GlobeXplore, pionnière des algues alimentaires, nous intégrons de plus en plus de légumes et légumineuses dans nos nouveaux produits. Nous avons travaillé en 2020 sur des innovations à dominante végétale, la mise sur le marché de ces produits est prévue en 2021.

Cette stratégie de diversification se déploiera sans faire de compromis sur nos principes de base : la naturalité, la simplicité de nos recettes et le plaisir gustatif !

AWARD SIAL INNOVATION PARIS 2020 PRIX SPÉCIAL

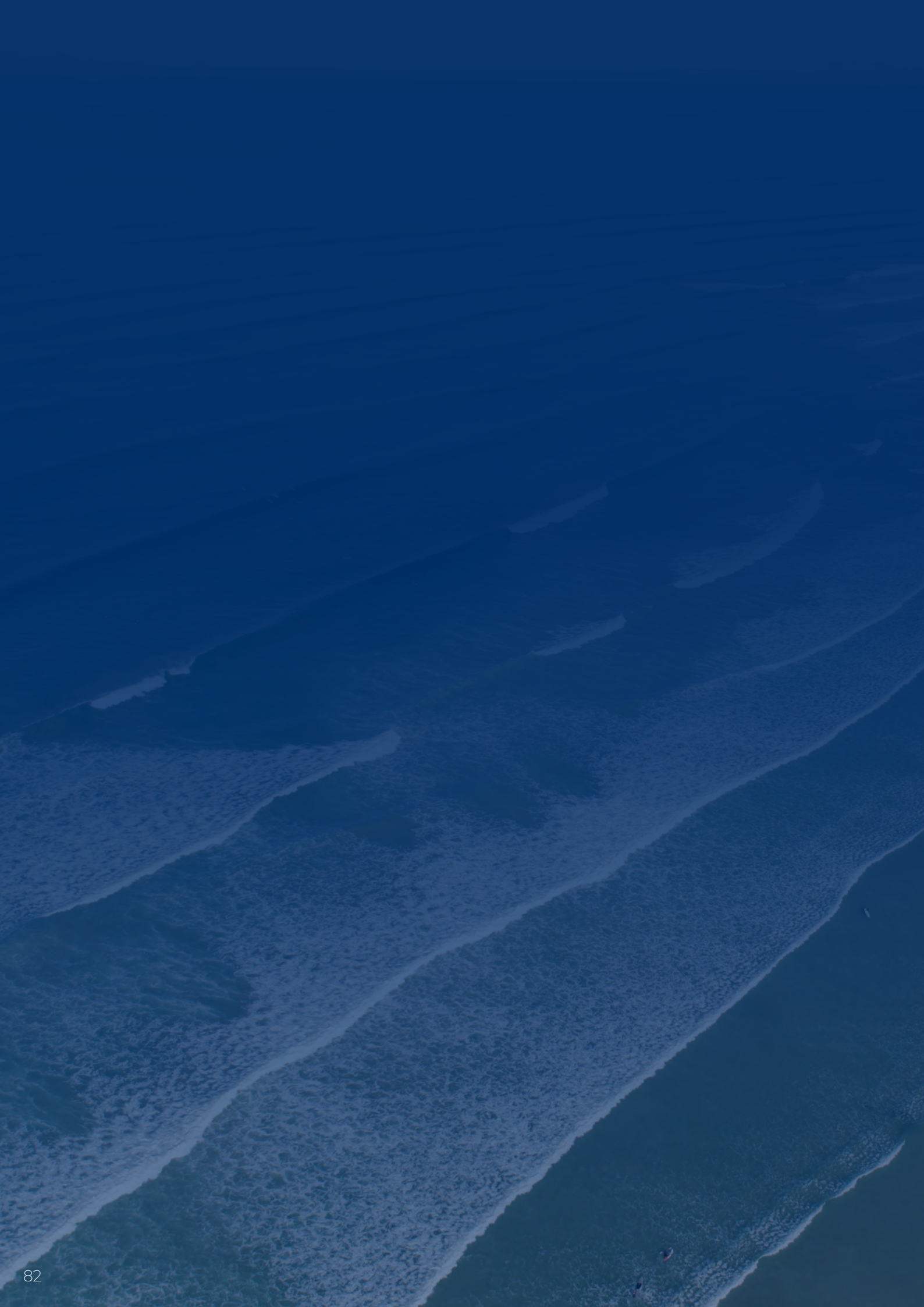
GlobeXplore a été lauréat du SIAL innovation 2020 pour sa spiruline & superfruits. Cultivateur de spiruline depuis 5 ans dans les Alpes Françaises, nous avons développé une gamme associant notre microalgue aux superfruits : cacao, thé matcha, acérola, chanvre ou encore baobab à destination des grandes et moyennes surfaces (notre marque Algaé) et du réseau Bio (notre marque Terraveda). Ces paillettes croquantes, véritable concentré de nutriments, allient bienfaits et gourmandise pour un en-cas sain et délicieux. Ce produit est aussi 100 % écoconçu :

- Spiruline française
- Superfruits issus de l'agriculture biologique
- Couvercle à base d'amidon de blé et de maïs 100 % biodégradable et compostable
- Pot en papier kraft

Une poignée de spiruline contient autant de :

- **Protéines** que 35 g de bœuf
- **Calcium** que 3 verres de lait
- **Fer** que 3 bols d'épinard
- **Béta-carotène** que 18 carottes
- **Vitamine B12** que 500 g de steak
- **Vitamine E** que 3 c à s de germe de blé

Raceway de spiruline dans la Drôme



Conclusion

2020 a été une année éprouvante, mais nous avons continué de structurer et de travailler sur nos engagements Be good 2030. Nos résultats 2020 sont certes perfectibles et tous n'ont pas évolué positivement mais nous sommes aujourd'hui fiers, d'avoir bravé la tempête et réussi à tenir l'engagement d'annoncer nos résultats 2020 dans ce rapport.

Dans ce deuxième rapport RSE Be good 2030, l'objectif était d'inclure nos filiales Kervern SAS et GlobeXplore SAS afin de construire une vision la plus commune possible de nos engagements. Nous avons progressé par rapport à 2019 et comptons pour l'année 2021 pouvoir publier seulement des données à l'échelle du groupe. Nous sommes également heureux de publier nos travaux sur la triple empreinte de l'entreprise. Les résultats de cette étude nous permettent de mieux appréhender notre objectif 2030 d'impact positif. Telle est notre ambition, nous souhaitions poursuivre notre mission d'entreprise tout en respectant un cadre de référence durable.

Cette publication est la somme d'un travail collectif inter-services et inter-entreprises. C'est pourquoi, il nous tient aussi à cœur que chaque salarié du groupe, puisse y reconnaitre tout ou partie du fruit de son travail sur l'année 2020.

En 2022, nous publierons un rapport avec nous l'espérons des avancées significatives sur nos projets qui n'ont pu se développer en 2020.

Ce document n'est pas exhaustif, c'est pourquoi nous vous invitons à ne pas hésiter à prendre contact avec nous si vous désirez plus d'informations sur un sujet en particulier.

Tableau de concordance

	Pages	Global reporting initiative V4 (GRI-G4)	Article 225 (Grenelle 2)	Paragraphe de l'ISO 26000	Principes du Global Compact	Objectifs développement durable
INTRODUCTION						
Notre gouvernance	10	G4-7, G4-13, G4-34		6.2	2	
Filiales et localisation	8	G4-5, G4-6				
Be Good 2030	18	G4-9	225-102-1	7.4.3		
PILIER 1 : PROTECTEURS DE NOTRE ENVIRONNEMENT BRETON						
Lutter contre le réchauffement climatique						
Réduction de notre consommation énergétique	30	G4-EN 3-4-6-7	2°a) 2°c)	6.5.4	8	
Recours aux énergies renouvelables	31	G4-EN 5-6-7	2°c)	6.5.4	9	
Compensation locale de nos émissions de GES	32	G4-EN 5-6-7	2°c)	6.5.4	7	
Préserver la ressource en eau et la biodiversité						
Partenariat avec association protectrice de la biodiversité	33	G4-EN 11-12-14	2°a) 2°e)	6.5.6	8	
Renforcement de notre gestion exemplaire de l'eau	34	G4-EN 8-9-10-22	2°c)	6.5.4	7	
Minimiser l'impact du lisier produit dans les élevages porcins apporteurs Hénaff sur le territoire	35	G4-EN22	2°c)	6.5.3	9	
Développer l'économie circulaire						
Ecoconception de nos produits et emballages	36	G4-EN 2-23-28	2° a) 2° b)	6.5.4 - 6.5.3	8	
Réduction et valorisation de tous nos déchets industriels et logistiques	37	G4-EN 2-23-28	2° a) 2° b)	6.5.4 6.5.3	8	
PILIER 2 : ENGAGÉS AVEC NOTRE COMMUNAUTÉ						
Etre un employeur responsable						
Promotion du bien être au travail	40	G4-LA 1-2-3-4	1°a) 1°b) 1°c) 1°e) 1°f)	6.4.3 - 6.4.4 - 6.8.7	3;6	
Personnalisation des parcours professionnels	42	G4-LA 9-10-11-13	1°a) 1°b) 1°c) 1°e) 1°f)	6.4.7 - 6.8.5 - 6.3.7	3	
Mise en place d'un mode de travail collaboratif et digital	44	G4-LA 10-11	1°a) 1°b) 1°c)	6.4.7-6.8.5	3	
Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs						
Impulsion de communautés de progrès	46	G-24	3°a) 3°b)	6.8.3 - 6.8.6	9	
Assurance d'une relation commerciale juste	47	G4-EC8		6.7.3 - 6.6.6	3	
S'ouvrir à de nouvelles collaborations (ONG, consommateurs...)						
Collaboration avec les scientifiques et les ONG	48	G4-EN11 - G4-EN26	3°d)	6.5.6 - 6.8.3	6;10	
Dialogue et co-construction avec nos consommateurs	50	G4-PR5		6.7.3 - 6.7.6		

	Pages	Global reporting initiative V4 (GRI-G4)	Article 225 (Grenelle 2)	Paragraphe de l'ISO 26000	Principes du Global Compact	Objectifs développement durable
PILIER 3 : PIONNIERS D'UN TERRITOIRE À LA POINTE						
Poursuivre la mise en valeur des ressources locales						
Défense des achats locaux	54	G4-EC9	3°a) 3°b) 3°c)	6.5.4 - 6.6.4 - 6.6.6	8	
Renforcement du lien au territoire chez nos fournisseurs	55	G4-EC1	3°a) 3°b)	6.8.3 - 6.8.7	8	
Continuer d'être le poisson-pilote de l'économie bretonne						
Défense d'un modèle entrepreneurial responsable	56	G4-LA10	3°b)	6.8.5 - 6.8.7	3;8	
Enrichissement de l'offre de formation locale par notre expertise	57	G4-LA10	3°b)	6.3.10 - 6.4.7	6	
Investissement dans l'économie bretonne	58	G4-EC1 G4-EC8	3°a) 3°b) 3°c)	6.6.4 - 6.6.6 -6.8.5 - 6.8.7		
Contribuer à la vitalité du territoire						
Valorisation du patrimoine et de l'histoire locale	59	G4-EC7	3°b)	6.8.4		
Soutien durable des projets qui font vivre le territoire	60	G4-EC8	3°b)	6.8.9		
PILIER 4 : RESPECTUEUX DES ANIMAUX ET DU VIVANT						
Veiller au bien-être des porcs tout au long de leur vie						
Enrichissement du milieu	66	G4-EN27		6.7.5		
Alternatives aux pratiques douloureuses	67			6.7.5		
Logements des truies reproductrices	68			6.7.5		
Conditions de transport et d'abattage	69			6.7.5		
Contribuer à l'essor d'une filière Mer responsable						
Promotion de pratiques de cueillette et de culture d'algues durables	70	G4-EN27	2°c) 2° e)	6.7.5	7,8 & 9	
Approvisionnement responsable en poisson	71	G4-EN27	2°c) 2° e)	6.7.5	7,8 & 9	
Garantir la qualité de nos autres approvisionnements						
Approvisionnement en viande sous signe de qualité	72	G4-PR3	2°c)	6.7.5		
PILIER 5 : EXIGEANTS POUR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS						
Continuer d'offrir des produits sains et gourmands						
Maintien de notre excellence opérationnelle	76			6.8.6		
Élaboration de recettes de qualité	78	G4-EN27		6.7.5		
Élaboration de recettes « clean label »	79	G4-EN27	3°d)			
Innover au service de l'alimentation de demain						
Proposer des produits sains	80	G4-EN27		6.7.5	8	
Développement de produits adaptés aux enjeux de demain	81	G4-EN27	2° a) 2° b) 2°c) 2° e)	6.7.5	8	

Partenariat du groupe en 2020

2020			Filiales								
	Cohérence avec Be Good 2030	Groupe Jean Hénaff SA	Jean Hénaff SAS	GloboXplore SAS	Kervern SAS	Filières Vente Directe	Concerne la Bretagne	Chartes engageantes	Fonction de gouvernance	Financement autre que cotisation	Participation à des projets
Reconnaissance mondiale											
Global compact	•	•						•			
Fédérations professionnelles nationales ou territoriales											
FICT			•					•			•
UBICT	•		•				•				
ABEA	•		•				•		•		•
FEEF		•	•	•	•	•					
IFRIA	•		•				•		•		•
UPPIA			•								
Chambre syndicale des algues de rives et des végétaux marins	•			•			•				
Agro-développement			•	•	•					•	•
Club Agena			•								•
GS1 GENFA			•	•						•	
Métier											
Labellisation produits et entreprise											
Bleu Blanc Cœur	•		•					•			
IGP Pâté de Campagne Breton (ADPCB)	•		•				•	•	•		•
Label Rouge - PAQ	•		•					•			
BIO	•		•	•	•			•			•
Label EPV	•		•					•			
Savoir faire charcutier	•		•					•			
Centre et partenaires techniques											
CTCPA	•		•					•			•
Valorial	•		•	•			•	•	•		•
Pôle mer	•			•			•				
Partenaire du CNES-CADMOS	•		•						•	•	•
Technopole Quimper Cornouaille			•				•		•	•	•
Adria			•				•	•	•		•
Associations et organismes locaux et régionaux											
Produit en Bretagne	•		•	•			•	•	•	•	•
Initiative Bio Bretagne	•		•	•	•		•	•	•		
Investir en Finistère			•				•				
CCI Finistère			•				•				
Bretagne Commerce International - BCI	•		•				•				
Cornouaille	•		•				•				•
Bretagne Supply Chain	•		•				•		•		•
Agriculteurs de Bretagne	•		•				•				•
Startijenn Ar Vro Vigouden	•		•				•				
Développement durable											
Fret 21	•		•								•
CITEO	•		•				•		•		

Notes

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

MEMBRE DE LA FEEF

Suivez l'actualité du Groupe Jean Hénaff SA

www.groupe-jean-henaff.bzh