

TROPHEE SPECIAL DES PRODUITS LAITIERS

Jean-Jacques HÉNAFF



Français d'origine bretonne.

Diplômé de l'Essec, il a également étudié à Oregon University puis à l'École de la Conserve.

Président Directeur Général d'Hénaff depuis 1972.

Fondée en 1907, par le grand-père de l'actuel PDG Jean-Jacques Hénaff, l'entreprise est aujourd'hui la première marque française de pâtés appertisés pur porc.

Son activité est restée ancrée dans son terroir d'origine : la Bretagne et plus précisément dans le Pays bigouden. L'unique site de production de l'entreprise est toujours situé à Pouldreuzic, entre les pointes du Raz et de Penmarc'h, au centre de la Baie d'Audierne.

Pour marquer le centenaire de sa création, soucieux de préserver la mémoire de l'entreprise et des valeurs sociales et économiques de son fondateur, Jean-Jacques Hénaff a fait réaliser en 2007 un très beau livre documentaire. Dans cet ouvrage de plus de 150 pages, remarquablement illustré, s'exprime aussi, en quelque sorte, cet aliment profondément spécifique de la culture alimentaire française : le pâté.

Si au départ, l'entreprise, créée par un paysan, avait pour objectif de valoriser les productions légumières locales, dès 1915, elle démarre la production de pâté. En avance sur son temps, elle cherche même à développer l'exportation, prospectant de Londres à Constantinople, d'Odessa à New York et de Fez à Stockholm.

En 2006, avec un chiffre d'affaires de 45 millions d'euros, 187 personnes, Hénaff reste une PME familiale spécialisée dans les pâtés et viandes cuisinées appertisées ayant élargie sa gamme à la saucisse fraîche et aux hâchés de porc frais.

Depuis son origine, l'entreprise est attachée à la qualité des produits, matières premières et produits finis, et quoique généralement vendant à un prix plus élevé que ses concurrents, elle s'est toujours imposée sur son marché. L'usine, certifiée ISO 9001, répond aux plus strictes normes en termes de sécurité sanitaire.

Par ces produits, aujourd'hui présents dans 50 pays, Hénaff constitue un élément de l'identité alimentaire bretonne. Ils sont ainsi, et depuis des décennies, ce qui est rare pour une PME, des ambassadeurs de l'Esprit alimentaire.

Pour la petite histoire, Hénaff, surnommé dans la marine le « pâté du mataff », pendant des décennies présent dans les assiettes à bord de la Jeanne d'Arc, le navire-école de la Marine Nationale, a fait de nombreuses fois le tour du monde.

Par ailleurs, la marque Hénaff est présente dans la littérature : Pierre Jakez Hélias, dans le « Cheval d'Orgueil », le cite en racontant l'histoire de la paysannerie bretonne et par ailleurs, avec Henry Quémener, on découvre Hénaff au Togo.

Des sculpteurs ou affichistes ont revisité « la petite boîte bleue et jaune » et le Pâté Hénaff a bien sûr inspiré de nombreuses recettes. La dernière en date : le sandwich « I just can't get Hénaff » de chez Cojean, coffee shop branché bien connu des artistes et de la presse parisienne.

En juin 2007, Hénaff a ouvert à Pouldreuzic un espace muséographique consacré à l'histoire de l'entreprise et de son célèbre pâté.

Le pâté pur porc Hénaff figure dans le volume Bretagne de l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France publié en 1994 par Albin Michel et le Conseil National des Arts Culinaires.