

Pouldreuzic, le 5 juillet 2018

Information Presse

## **Jean Hénaff reprend Kervern, entreprise pionnière de la bio.**



**Ce 5 juillet 2018, Jean Hénaff scelle l'acquisition de l'entreprise Kervern, spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de charcuterie artisanale bio depuis plus de 30 ans.**

L'entreprise Kervern, fondée par Monsieur et Madame Lagrange pionniers de la bio en Bretagne, est spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de charcuterie artisanale biologique, depuis 1984. Installée au Grand Fougeray dans le sud de l'Ille et Vilaine, la société Kervern est connue pour ses produits de charcuterie bio vendus sous la marque « Kervern » en magasins biologiques dans toute la France. Elle détient également l'enseigne « Le Petit Breil » dédiée à la vente directe de ses produits sur les marchés bretons.

Désireux de céder leur entreprise, les fondateurs de Kervern étaient à la recherche d'un partenaire pouvant assurer la continuité et le développement de leur activité à laquelle participent 23 salariés. En rejoignant Jean Hénaff, Kervern accède en effet à un nouvel environnement et à des moyens accrus, tout en gardant son autonomie opérationnelle. Monsieur et Madame Lagrange continueront à exercer leur fonction de gérants pendant les mois nécessaires à une bonne transition jusqu'à leur départ en retraite.

*« Kervern a toujours travaillé uniquement dans l'univers de la bio depuis ses débuts en 1984. Il fallait avoir l'esprit pionnier pour nous lancer mais l'histoire nous a donné raison. Aujourd'hui alors qu'il est temps pour nous de passer la main, nous sommes très heureux de ce projet avec Jean Hénaff. Nous sommes particulièrement ravis que ce soit aussi une entreprise familiale du territoire qui connaît notre métier. Leur expertise dans le porc apportera beaucoup à Kervern tout comme nous pourrons leur apporter beaucoup dans la bio. »* déclare André Lagrange.

Cette reprise de la société Kervern s'inscrit pour Jean Hénaff dans sa stratégie de diversification et de développement. Elle vise à construire pas à pas « un groupe familial de produit agro-alimentaires de haute qualité » dans lequel les activités de transformation de produits issus de l'agriculture biologique ont désormais une part grandissante pour atteindre environ 10% du chiffre d'affaires.

La charcuterie artisanale bio Kervern consolide ainsi la part du « portefeuille bio » dans l'activité de Jean Hénaff, déjà, constitué des terrines bio, des produits à base d'algues bio et de la filière de production de poivre bio sur l'île de Sao Tomé.

*« Grâce à Kervern, nous allons devenir un intervenant très significatif dans le domaine des produits issus de l'agriculture biologique tout en accélérant notre développement dans des réseaux spécialisés et la vente directe. Nous traçons également des perspectives conséquentes pour Jean Hénaff dans de nombreux autres domaines dont une démarche de progrès pour nos approvisionnements en porcs. »* affirme Loïc Hénaff

Cette acquisition scellée le 4 juillet est la seconde pour Jean Hénaff. En 2017, GlobeXplore entreprise bretonne pionnière et spécialiste des algues alimentaires et gastronomiques a rejoint le groupe familial.

#### Quelques Informations clés Kervern :

Monsieur et Madame Lagrange reprennent la toute petite entreprise Kervern en 1984 à Guipry puis l'installent au Grand Fougeray en 2005. L'entreprise, 25 salariés, **transforme exclusivement des produits issus de l'univers de la bio et essentiellement des porcs biologiques élevés à proximité**. Elle a réalisé environ 4 millions CA en 2017. Elle commercialise ses produits dans les magasins biologiques en France et a une activité de vente directe sur marchés de la région. Ses gammes de produits bio : jambons, boudins et saucisses cuites, viande de découpe et détail, viandes fumées, pâtés et rillettes.

#### Quelques Informations clés Jean Hénaff :

Jean Hénaff, groupe de PME, familial et indépendant créé en 1907, est dirigé par Loïc Hénaff, 4ème génération. Fabricant-créditeur de produits agro-alimentaires de haute qualité ancrés dans le territoire, le Groupe est **labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant** depuis 2016, un label d'état qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence. Avec un site de production et un abattoir intégré à Pouldreuzic (Finistère), le groupe fabrique depuis 1915 le célèbre Pâté Hénaff et décline son savoir-faire en plusieurs gammes : produits frais (saucisses), secs (saucisson) et appertisés (terrines, tartinables de poisson ou végétaux). En 2017, Jean Hénaff réalise le rachat de l'entreprise Globe Export, pionnier des algues alimentaires en Bretagne depuis plus de 30ans. En 2018, l'entreprise inaugure, en gare de Rennes, la 1<sup>ère</sup> épicerie fine de son réseau **Hénaff&Co**.

La société réalise un chiffre d'affaires d'environ 50 Millions d'euros. Le capital de Jean Hénaff est constitué d'actionnaires familiaux et de deux partenaires financiers de long terme bretons : Arkéa Capital Investissement et UNEXO.

Contact presse : [diatomee@diatomee.fr](mailto:diatomee@diatomee.fr) - Tel. 01 42 36 13 13

Yasmine Martin Decaen : 06 84 83 82 84 Diane Hurstel : 06 44 15 39 69



LinkedIn



<https://www.facebook.com/patehenaff/>

<https://twitter.com/jeanhenaffsas?lang=fr>

<https://fr.linkedin.com/company/jean-henaff>

<https://www.henaff.com/>