

LA TRAÇABILITÉ



La traçabilité fait partie intégrante du cadre réglementaire depuis 2002. Notre système, mis en place bien avant, a été récompensé en 1997 par le « Trophée gencod Ean France pour le marquage des unités logistiques et la traçabilité ».

Ce dispositif permet de retracer le cheminement du produit, à tout moment et à toutes les étapes de la chaîne, de l'élevage jusqu'au magasin de vente, en passant par l'usine de fabrication. Tous les acteurs de la chaîne sont interdépendants dans cette démarche.

Il existe 3 étapes complémentaires :

- **l'amont** -> capacité à retrouver l'origine des matières premières qui entrent dans la fabrication du produit, *Nous choisissons nos fournisseurs en fonction de leur capacité à réaliser eux aussi la chaîne de la traçabilité sur les ingrédients fournis (système en cascade).*
- **l'interne** -> le suivi de la vie du produit pendant son processus de fabrication,
- **l'aval** -> qui permet grâce au code Ean 128 (code à barres) de repérer le produit une fois sorti de l'usine chez le distributeur et si besoin de le « retirer » du marché.

Ainsi nous sommes capables de retrouver, en 15 minutes, un produit parmi tous les points de vente livrés et l'ensemble des matières premières entrant dans sa composition.



En 2002, nous sommes le premier fabricant à mentionner le nom de l'éleveur sur l'étiquette de nos saucisses et palets frais. En 2005, nous y ajoutons sa photo pour une traçabilité encore plus pédagogique pour nos consommateurs. Depuis 2013 et 2014, nous avons étendu cette pratique au Saucisson et au Pâté Hénaff



« La première fois qu'on a vu les barquettes de saucisses avec notre nom dessus, ça fait quelque chose. Les gens localisent, nous en parlent. C'est important de dire que ce sont des cochons produits et transformés en Bretagne. Le consommateur y est sensible. »

Jean-Yves Guillerm, Bodilis, éleveur multiplicateur, cultures de pommes de terre et de blé noir.

Des tests de traçabilité sont effectués de façon régulière en interne et au cours des audits afin de s'assurer que les principes définis sont respectés et que l'ensemble de notre système de traçabilité est respecté.

LA SÉLECTION RIGOUREUSE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Depuis 2009, nous avons créé un poste spécifique pour contrôler la qualité de nos achats. En interface avec nos fournisseurs et nos services achats, réception et R&D ce poste nous permet de sécuriser nos achats et de valider la conformité de nos matières premières.

Pour fabriquer le Pâté Hénaff et les saucisses fraîches Hénaff, nous achetons des porcs vivants. Tous nos porcs proviennent d'élevages bretons essentiellement du Finistère et du Morbihan.

Ils sont issus du croisement des races Large White et Landrace, pour la qualité de la viande. Cette qualité est la conséquence d'une alimentation équilibrée à base de céréales, de l'absence d'hormones, et de l'absence de résidus d'antibiotiques. Ces derniers peuvent être utilisés, mais seulement en traitement curatif et non en traitement préventif.



L'ovale sanitaire qui identifie notre usine est tamponné sur chaque carcasse par le préposé vétérinaire présent lors de l'abattage. Il atteste que la viande est propre à la consommation.

