



# How to engage the consumer?

## EPP Congress 2024

**Be Good 2030**  
**Loïc Hénaff**





# Be Good 2030

## Loïc Hénaff



# Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

OVERVIEW  
THE GROUP'S POSITIVE IMPACT  
APPROACH

Be  
good  
2030





[www.groupe-jean-henaff.bzh](http://www.groupe-jean-henaff.bzh)



# Our Vision 2030

We are entering a new world in which we will have to produce well, produce good, produce healthy.

Living and working in Brittany is an opportunity to be seized!



# Notre mission

To create, manufacture and distribute high-quality food products that are nutritious and pleasure vectos, ensuring the overall positive impact of our action on the environmental and social levels.

Article 3 of the Statutes:  
"The company is managed in its social interest, taking into account the social and environmental issues of its activity».

**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Be  
good  
2030**



# Notre ambition

Faire grandir Jean Hénaff  
en un groupe à taille humaine.

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



# Nos valeurs

- Responsabilité
- Innovation
- Loyauté
- Savoir « bien » faire
- Convivialité

## Gestion de l'eau

L'eau est une ressource précieuse. Pas question de la gaspiller.

Depuis sa création en 1907, Jean Hénaff protège les ressources en eau, de son prélèvement à son rejet : dès 1958 avec la mise en place d'un système de traitement des eaux usées, jusqu'à la construction en 2008 d'une station d'épuration et d'épandage biologique.

En 2007, Jean Hénaff a reçu une distinction de l'agence de l'eau Loire-Bretagne, dans la catégorie « Gestion de l'eau dans l'industrie ».

Engagés, par nature...



## L'humain au cœur des relations

Dès le départ, Jean Hénaff souhaite payer un peu plus ses salariés et rémunérer les producteurs à un prix juste. Un siècle après, Jean Hénaff attache toujours une grande importance au bien-être de ses salariés, apprentis et stagiaires.

En 2017, 94 % des salariés sont en CDI et 2,36 % de la masse salariale est consacrée à la formation.

## Achats locaux

L'entreprise travaille depuis toujours avec les éleveurs locaux : les porcs viennent d'élevages situés à moins de 150 km de l'usine. Le sel provient de Guérande et les boîtes de conserve sont fabriquées par la Franpac, entreprise d'emballages métalliques située à Douarnenez, à seulement 20 km du site de Pouldreuzic.

Pour aller plus loin, Hénaff a participé à la création en 2011 du GIE "Les Chargeurs de la pointe de Bretagne" pour mutualiser le transport des produits finis.

**Au final, ce sont moins de camions sur les routes, moins de kilomètres parcourus, moins de carburant consommé.**

**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Be  
good  
2030**

NOTRE DÉMARCHE  
RESPONSABLE  
À IMPACT POSITIF

**J E A N H É N A F F**

(A)(A)(A)(A)(A) DEPUIS 1907 (A)(A)(A)(A)(A)

**Hénaff & Co.**

CURIOSITÉS BRETONNES

**GlobeXplore**  
depuis 1986



**37** actionnaires  
familiaux



**2** sites



**6** circuits  
de distribution



**260**  
collaborateurs



**49,2**  
M€ de CA



**4** familles  
de produits



## Quelques produits phares...



Pâté BIO  
Hénaff



Tartinable d'algues  
Algaé



Saucisses  
Hénaff



Tartinable apéro  
Hénaff



Perles de Saveurs  
Christine Le Tennier



Terrine de porc BIO  
Kervern



L'économie doit être orientée au service des générations futures, le souci de la préservation de l'environnement doit prévaloir et la volonté d'améliorer les conditions de vie de toutes et de tous affirmée.





## OBJECTIFS du développement durable de l'ONU

**NOUS SOUTENONS  
LE PACTE MONDIAL**



**Cadre  
d'engagement  
mondial**

**Notre  
méthode**



**Cadre d'engagement régional**

Guide



Certifié par



**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Be  
good  
2030**



**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Hénaff**  
**Be good**  
**2030**

NOTRE DÉMARCHE  
DE RESPONSABILITÉ  
À IMPACT POSITIF



# Une démarche en 5 piliers et 14 engagements prioritaires



## PROTECTORS OF OUR BRETON ENVIRONMENT

## COMMITTED WITH OUR COMMUNITY HÉNAFF

## PIONNIERS D'UN TERRITOIRE À LA POINTE

## RESPECTUEUX DES ANIMAUX ET DU VIVANT

## EXIGEANTS POUR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS

Lutter contre le réchauffement climatique

Préserver la ressource en eau et la biodiversité

Développer l'économie circulaire



Être un employeur responsable

Rester le partenaire privilégié de nos fournisseurs

S'ouvrir à de nouvelles collaborations (ONG, consommateurs...)



Poursuivre la mise en valeur des ressources locales

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

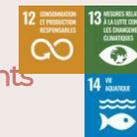
Contribuer à la vitalité du territoire



Veiller au bien-être et à la bientraitance des porcs tout au long de leur vie

Contribuer à l'essor d'une filière Mer responsable

Garantir la qualité de nos autres approvisionnements



Continuer d'offrir des produits sains et gourmands

Innover au service de l'alimentation de demain



## Priorités amont

En 2019, Jean Hénaff a défini 4 thèmes prioritaires concernant l'amont : le porc, les algues, le poisson et le poivre. Pour chaque thème nous travaillons à rassembler une communauté de progrès.



## Notre méthode...



## Plan de progrès

Planifier dans le temps et l'espace en fonction de ses ressources. Se fixer des objectifs réalistes. Telles sont les règles de nos plans de progrès.

Ils nous guident au quotidien. Nous les établissons avec nos communautés.

## Communautés de progrès

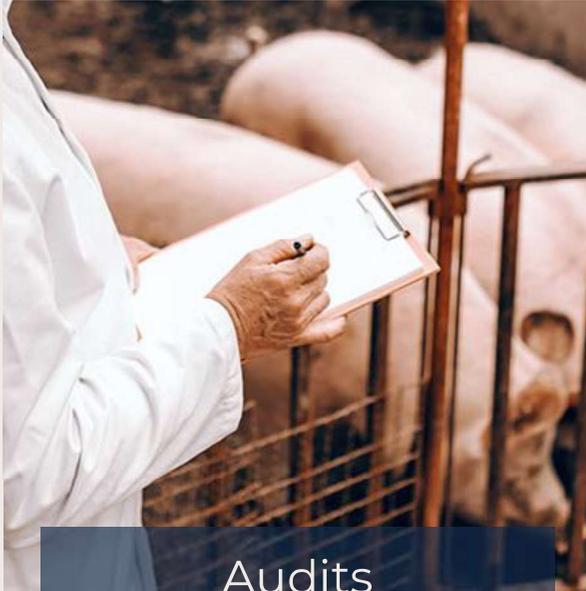
Ensemble on va plus loin.

Sur les sujets prioritaires, nous rassemblons autour de nous des partenaires engagés pour faire progresser.

En 2019, nous avons réuni notre deuxième communauté de progrès.



## Nos activités amont



Audits  
d'élevage



Abattage à  
Pouldreuzic



Ramassage  
des algues

# Les communautés de progrès

Poivre et Porc sont bien établies.

Toujours en construction...





# 1/ PROTECTEURS DE NOTRE ENVIRONNEMENT BRETON

**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Be  
good  
2030**

# Lutter contre le réchauffement climatique



## RÉDUCTION DE NOTRE CONSOMMATION D'ÉNERGIE

### Objectif Be good 2030

- Une consommation énergétique inférieure à 1 kWh par kg de produit fabriqué

## RÉSULTAT 2022 =

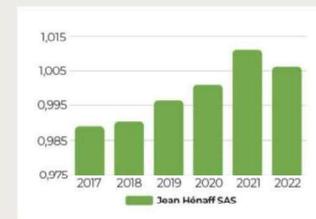
- Jean Hénaff : 1.006 kWh/kg
- Kervern : 3.31 kWh/kg
- GlobeXplore : 0.407 kWh/kg

**B**ien 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.

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
KWh consommé par Kg produite par Jean Hénaff	0,987	0,988	0,996	1,001	1,011	1,006

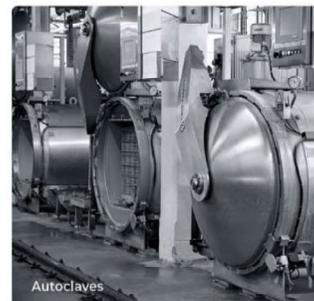
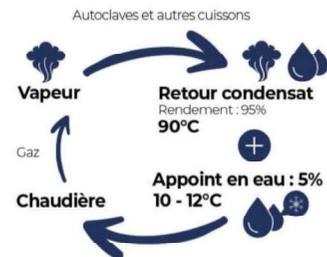
La consommation énergétique a augmenté depuis 2017. Cette progression résulte de l'augmentation de la part des produits frais dans notre production et de la production de froid.

Actuellement nous effectuons des relevés de compteurs hebdomadaires sur le site de Pouldreuzic. D'ici 2024 nous prévoyons de faire un audit énergétique complet afin de mieux analyser nos consommations et de les réduire efficacement. L'utilisation de gaz est une autre de nos consommations énergétiques. Ce gaz nous sert à l'alimentation de notre chaudière et nous permet de produire de l'eau chaude pour toutes nos cuissons ou l'utilisation de nos autoclaves.



#### COMMENT FONCTIONNE NOTRE CHAUDIÈRE PRINCIPALE?

Ce système de récupération du condensat nous permet de réduire notre consommation de gaz grâce à une chauffe moins importante de l'eau.



#### RÉCUPÉRATION CALORIFIQUE

Nous essayons au maximum de travailler en circuit fermé afin de réduire au maximum la consommation énergétique. On peut également prendre en exemple la récupération calorifique. En effet, les calories de l'autoclave et de la production de froid sont insérées dans le ballon d'eau chaude afin de faire de la récupération énergétique. Ceci produit de l'eau à environ 30 °C contre une eau à température ambiante à 10-12 °C. Cette eau est par la suite utilisée à une température de 55 °C en grande partie pour le lavage. Cette récupération de chaleur permet donc de chauffer à 50 % de l'objectif.



# 2/ ENGAGÉS AVEC NOTRE COMMUNAUTÉ HÉNAFF

**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Be  
good  
2030**

# Être un employeur responsable



## PROTECTION ET ACCOMPAGNEMENT DE NOS COLLABORATEURS

### Objectif Be good 2030

- ▶ Qualité de l'accueil des nouveaux entrants : 95 % suivent des parcours d'intégration
- ▶ Fréquence et gravité des accidents du travail : TF = 10 - TG = 1
- ▶ Taux de collaborateurs ayant plaisir à travailler chez Hénaff

## RÉSULTAT 2022 =

- ▶ 98,8 % suivent un parcours d'intégration
- ▶ TF = 39,8 et TG = 3
- ▶ Pas de données en 2022

Assurer la santé et la sécurité de nos collaborateurs aux temps et aux lieux de travail est la base de notre responsabilité d'employeur. Nous avons des métiers qui par nature comportent des contraintes physiques. Cependant notre priorité est de réduire au maximum la survenue d'accidents de travail. Le 1<sup>er</sup> facteur à risque est le comportement humain. Nous devons donc poursuivre la sensibilisation de nos collaborateurs qui doivent placer leur propre sécurité et celle de leurs collègues en priorité.

Pour cela, un certain nombre d'actions ont été mises en place et se poursuivent :

La sécurité est abordée en premier lors de l'ensemble des points Journaliers. C'est l'occasion pour les managers de sensibiliser sur cette thématique mais également pour les collaborateurs, de remonter les situations à risque observées sur le terrain.

Chaque accident de travail est analysé de manière collective. Cette analyse est ensuite communiquée à l'ensemble du personnel afin d'améliorer les bonnes pratiques, qui constituent la performance de nos métiers.

Nous formons, chaque année, des salariés Sauveteur Secouriste du Travail (SST). L'objectif est double. D'une part en cas d'accident nous nous assurons qu'un collaborateur de proximité pourra apporter les 1ers secours nécessaires. D'autre part nos collaborateurs SST sont d'autant plus sensibilisés à la sécurité et aux situations à risques.

Enfin dans certains ateliers notamment les bouchers de Jean Hénaff et tous les collaborateurs de GlobeXplore, des étirements sont réalisés chaque matin pour échauffer les muscles. Cet exercice ludique et convivial permet de prévenir les accidents de mobilité.

#### FOCUS SUR LA NOTION DE PLAISIR AU TRAVAIL

La notion de plaisir au travail peut prendre plusieurs formes. Pour les uns, cela va passer par la confiance qu'ils ont dans la stratégie de leur entreprise, pour les autres par la bonne entente avec les collègues, la relation de qualité avec leur manager ou encore des conditions de travail satisfaisantes. Le projet Équilibre, avec une enquête de bien-être ressenti des salariés déployés en 2019 et renouvelée en 2021, a été le point de départ. Nous poursuivons dans cette voie avec un baromètre social annuel qui sera lancé dès 2023.



#### FOCUS SUR LE PARCOURS D'INTÉGRATION DE KERVERN

Dans notre filiale Kervern, spécialisée en charcuterie bio, située au Grand-Fougeray en Ile-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.



3/  
PIONNIERS  
D'UN TERRITOIRE  
À LA POINTE

## Poursuivre la mise en valeur des ressources locales



### DÉFENSE DES ACHATS LOCAUX (EMBALLAGES INCLUS)

#### 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

### RÉSULTAT 2022

- ▶ Jean Hénaff : 98 %  
GlobeXplore : 93,5 %  
Kervern : 90 %
- ▶ Jean Hénaff : 82 %  
GlobeXplore : 33,5 %  
Kervern : 38 %
- ▶ Groupe : 27 entreprises

**A**cheter 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 : plus de 90 % de nos achats sont nationaux.



En 1994, Jean Hénaff SAS devient membre de Produit en Bretagne. Le partage de valeurs communes et la volonté de dynamiser et de représenter l'économie bretonne nous a fait devenir un membre dès les quasi premiers instants. Adhérer au Réseau Produit en Bretagne permet de mutualiser les savoir-faire et valoriser les produits fabriqués en Bretagne. 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 avec des partenaires qui nous ont permis de continuer à produire.



ACHETER LOCALEMENT NOUS PERMET DE :

▼  
sécuriser  
nos approvisionnements

▼  
développer  
l'économie locale

▼  
consolider  
les relations commerciales

Dans l'objectif de toujours nous améliorer, en 2023, 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. Les engagements

RSE ne sont pas pris en compte de façon factuelle et documentée. C'est un projet qui est à mener sur le long terme et qui a pour objectif d'embarquer nos fournisseurs dans notre démarche à impact positif afin que nos produits soient alignés avec nos valeurs de la fourche à la fourchette.



4/

RESPECTUEUX  
DES ANIMAUX  
ET DU VIVANT

**Groupe JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature

**Be  
good  
2030**

## Veiller au bien-être et à la bientraitance des porcs tout au long de leur vie



### ENRICHISSEMENT DU MILIEU

#### Objectif Be good 2030

- ▶ 100 % des élevages référencés avec de la paille en litière, au moins à un stade

### RÉSULTAT 2022 =

- ▶ Jean Hénaff et kervern : 57 % des élevages référencés

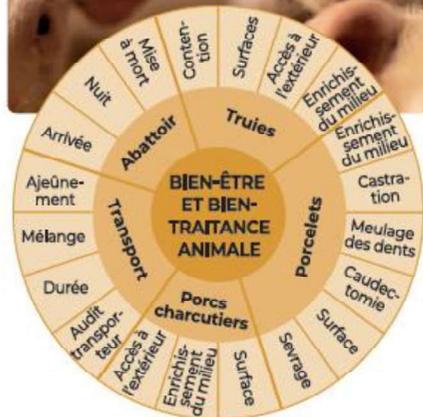
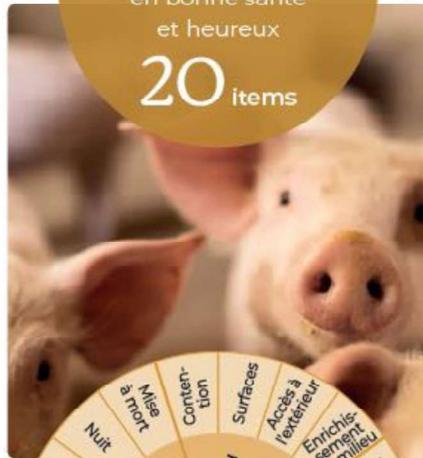
## 3 ROUES DE PROGRÈS CADRENT LA COMMUNAUTÉ

1/

### Bien-être animal

Des animaux sains,  
en bonne santé  
et heureux

20 items



2/

### Conduite d'élevage

Un niveau  
de pratique  
qui vise l'excellence

13 items



3/

### Exploitation

Un panaché d'élevages  
durables et pérennes vitrines  
de pratiques vertueuses

13 items



# Éleveur partenaire

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature



S'engagent collectivement ce jour dans la Communauté de Progrès Porcs initiée et animée par Jean Hénaff.

Cet engagement se traduit par :

- La conformité des sites d'élevage de porcs en vif quant au socle de la Communauté de Progrès Porcs en annexe de ce document ;
- Une adhésion collective quant aux objectifs et visions de l'élevage de demain fixés dans le cadre de la Communauté de Progrès Porcs ;
- Une participation active de la part de l'Éleveur aux réunions d'échanges sur les bonnes pratiques applicables en élevage pour atteindre les objectifs à horizon 2030 ;
- Un accord pour planifier et définir des actions de la Communauté de Progrès Porcs et construire les plans de progrès individualisés ;
- L'accord de l'Éleveur à l'Abatteur-Transformateur pour utiliser son nom à des fins de promotion des produits, de la Communauté de Progrès Porcs et de l'entreprise Jean Hénaff SA.

Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature

Be  
good  
2030

# Les contrats,

une étape clés de la Communauté de Progrès Porcs



Quelques-uns des engagements des ambassadeurs à horizon 2030

Libérer les truies au maximum

Supprimer les interventions douloureuses sur les porcelets

Augmenter les surfaces disponibles par individus

Donner accès à de la lumière naturelle à tous les animaux

Enrichir l'environnement de vie (paille en litière)

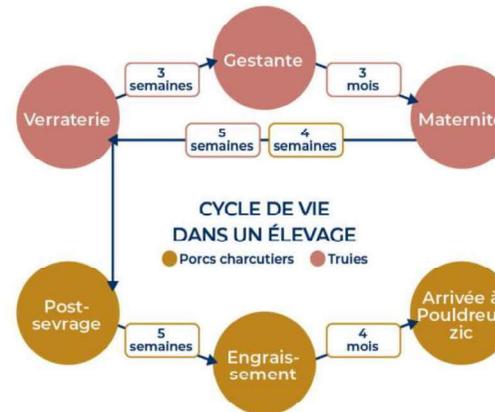
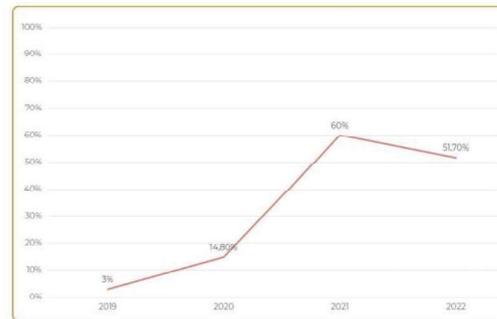
A un stade, donner accès à l'air extérieur

Le porc est un animal très curieux, sociable et fouisseur. Quand il est actif, une grande partie de son temps est consacré à l'exploration de son environnement. Ainsi, introduire dans le milieu de vie du porc de la paille en litière, ou tout autre composé naturel en litière, est bienfaisant car un enrichissement des sols permet de répondre aux besoins de fouissement et de machouillage.

Dans le cadre de la Communauté de Progrès Porcs, nous œuvrons à développer la litière sur paille dans les élevages en

conventionnel. Alors que l'apport de paille en litière est réglementaire en élevage biologique, elle est peu répandue dans les élevages non bio. Le choix du stade est laissé à l'éleveur en fonction de sa sensibilité et des évolutions possibles dans son élevage. Certains choisissent la paille en gestante pour le confort de la truie et puisque ce sont elles qui restent le plus longtemps en élevage. D'autres préfèrent permettre un accès à la paille aux porcs charcutiers, ceux qui restent le plus longtemps au même endroit.

Suivi du % des élevages référencés avec de la paille en litière, au moins à un stade

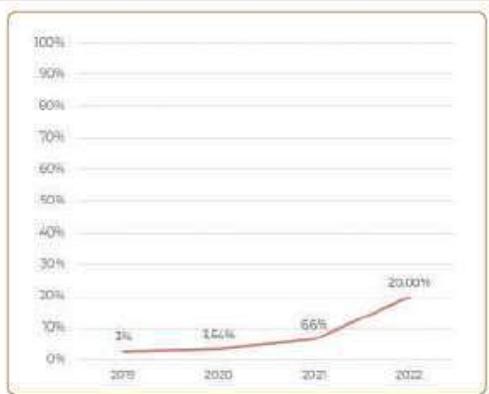


**TÉMOIGNAGE DE SAMUEL, AMBASSADEUR DE LA COMMUNAUTÉ DE PROGRÈS PORCS, DANS SON ÉLEVAGE EN TRANSITION**

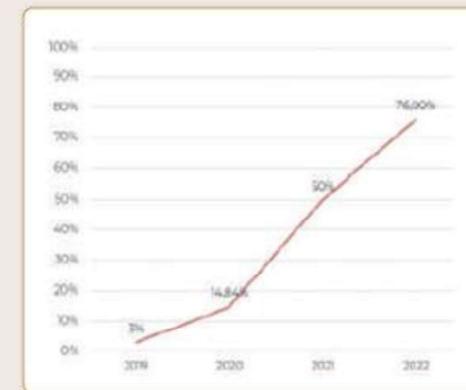
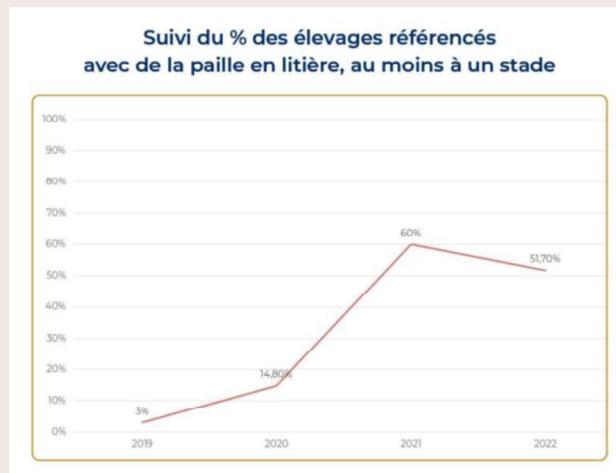
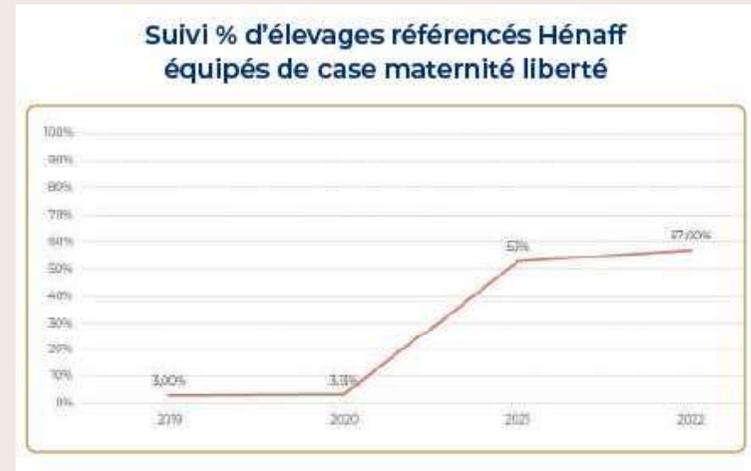


« Depuis septembre 2022, mes porcs charcutiers sont élevés sur la paille que je cultive. J'ai pu remarquer que mes animaux ont besoin d'un temps d'adaptation et même que certains porcs ne souhaitent pas y aller. C'est assez étonnant ! Une fois qu'ils ont fait connaissance avec la paille, c'est avec plaisir que je peux les observer dormir, jouer ensemble, et touiner dans ce nouvel environnement. »





Suivi du % des porcelets n'ayant pas subi de coupe de queue



Suivi du % des porcelets n'ayant pas subi de meulage des dents



# 5/ EXIGEANTS POUR L'ENSEMBLE DE NOS PRODUITS

# Continuer d'offrir des produits sains et gourmands



## MAINTIEN DE NOTRE EXCELLENCE OPÉRATIONNELLE

### Objectif Be good 2030

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

## RÉSULTAT 2022

- ▶ **Maintien de notre certification USDA à Pouldreuzic**
- ▶ **Poursuite de la convention avec le Centre National d'Études Spatiales**
- ▶ **Label patrimoine du vivant à renouveler**

Notre excellence opérationnelle est reconnue et valorisée à travers des certifications, partenariats et labels singuliers ou prestigieux. 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. Notre certification USDA ainsi que notre collaboration avec le CNES sont toujours d'actualité.



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

**1972** : Premier agrément USDA.

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

**2023** : Audit de renouvellement planifié.

L'agrément USDA est obligatoire pour pouvoir exporter de la viande française 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.

Tous les trois ans, l'agrément est soumis à un audit pour le renouvellement attribué par les services vétérinaires américains. Cet agrément requiert la formalisation et le respect très rigoureux du plan de maîtrise sanitaire. Du fait de ces exigences strictes, très peu d'entreprises en France possèdent cette certification. Cet agrément marque également une volonté de tendre vers l'excellence. Chez Jean Hénaff, nous avons toujours voulu maintenir un niveau de gestion de la qualité élevée, ce label le reconnaît.

L'USDA nous a également permis de faire partie de l'aventure « astroalimentaire ». En effet, les plats gastronomiques cuisinés pour le CNES et l'ESA sont exportés aux USA et requièrent un niveau de maîtrise très élevé.



#### CERTIFICATION IFS

Jean Hénaff est également certifié IFS, ce qui permet de répondre aux exigences des distributeurs européens en matière de qualité et sécurité des produits alimentaires. Cette certification, obtenue sur la base d'un référentiel strict, garantit la traçabilité, la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité relative à la fraude alimentaire.



#### LE LABEL ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Notre label Entreprise du Patrimoine Vivant nous a été attribué en 2016 pour une durée de 5 ans. Il reconnaît notre expertise acquise depuis 1907 dans le sertissage et l'appertisation. Nous souhaitons donc en 2023 renouveler ce label afin de faire valoir ce savoir-faire précieux.

# Maturité de notre entreprise et de notre démarche

Nous avons entamé ces dernières années des travaux de fond pour mieux appréhender l'impact de nos activités

- **2011** : Adhérent au Pacte Mondial des Nations-Unis, rédaction de notre premier rapport RSE.
- **Depuis 2019** : Démarche à impact positif Be good, rédaction d'un rapport RSE présentant l'ensemble des travaux que nous avons menés
- **En 2020-2021** : Circonstances exceptionnelles de la situation (Covid-19 et inflation)  
-> volonté de poursuivre notre effort car nous sommes 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
- **Octobre 2021** : Labellisation de Jean Hénaff et GlobeXplore « RSE Bretagne 26000 » par Bureau Veritas

# Bilan à 3 ans



## WHAT WE'VE ACHIEVED?

- Our project is coherent and solid, well perceived and identified internally and externally
- Brittany 26000 label
- A method that is well aligned with our quality assurance culture and work habits
- The internal deployment of the Be Good approach and the appropriation by our employees
- The Pig Progress Community
- Management's commitment
- Calculating Our Triple Footprint

## WHAT CAN WE DO BETTER??

- Taking better account of climate issues
- Have a new, more comprehensive carbon footprint carried out
- Work on renewable energy production
- Work towards a better deployment of action plans and their follow-up
- The communities of Progrès Poisson et Algues did not materialize as we would have liked
- Exploiting the calculation of our triple footprint

- 6<sup>e</sup> RAPPORT RSE : BEGOOD
- 7<sup>e</sup> RAPPORT RSE
- 8<sup>e</sup> RAPPORT RSE : bilan 3 ans
- 9<sup>e</sup> RAPPORT RSE



# Synthèse

- Une démarche **responsable** globale de l'entreprise, **mature** et labélisée ISO 26000.
- Des progrès réguliers sur de nombreux items parmi **72 indicateurs**.
- Des **éleveurs partenaires engagés**, sérieusement et sincèrement, en faveur du bien-être animal.
- Un pilier sur le **respect des animaux et du vivant** et des engagements clairs et transparents sur le bien-être et la bientraitance des animaux.
- Une **équation économique pas simple** du tout avec des soubresauts de marché très difficiles à gérer.
- Une **pression sociétale forte** doublée d'une forme **d'impatience** incompatible avec le temps nécessaire aux évolutions structurelles, humaines et à la progressivité indispensable de la montée en qualité.
- Le nouveau monde **BANI**, et ses incidents de marché qui fragilisent l'entreprise comme la crise de la bio et nous font reculer de plusieurs années.

MERCI !

