

Les professionnels de la restauration hors domicile disposent d'un nouvel allié pour végétaliser leurs menus et répondre aux enjeux de la loi Égalim. Après plusieurs années de recherche et grâce à son savoir-faire culinaire centenaire, Hénaff Restauration dévoile ses solutions végétales bio à cuisiner, développées avec et pour les Chefs. Dès la fin de l'année, les émincés et les égrenés végétaux feront leur entrée dans les cuisines. Des aides culinaires bio savoureuses et faciles à intégrer dans les recettes, issues du savoir-faire de Hénaff, pour démocratiser la consommation de légumineuses en restauration collective.

À retenir

Huit nouvelles recettes végétales 100 % bio

Fabriquée avec des protéines 100 % françaises

Gamme 100 % sans soja

Des bases végétales à cuisiner et à intégrer en recettes

Des conseillers culinaires dédiés à la formation et à l'accompagnement des professionnels

Lancement début 2026



Une gamme pensée avec et pour les professionnels

Proche des Chefs depuis toujours, les équipes de Hénaff Restauration ont construit cette nouvelle gamme en collaboration directe avec le terrain. Interroger, optimiser les recettes, tester et recommencer : une approche pragmatique avec un objectif, créer des solutions culinaires faciles à intégrer et à cuisiner, et qui conviennent aux Chefs et aux convives.

« Nous avons imaginé cette gamme végétale bio pour accompagner les professionnels de la restauration collective dans l'évolution de leurs menus, et faciliter la transition vers les protéines végétales avec gourmandise. Pour créer cette nouvelle gamme, nous avons mobilisé les cent ans de savoir-faire culinaire et de maîtrise de l'appertisation, afin de proposer des alternatives cuisinées faciles à accommoder selon l'inspiration du chef. Offrant une conservation ambiante, ces solutions végétales s'adaptent aux réalités du terrain et aux enjeux logistiques. Restauration scolaire, d'entreprise, établissements de santé, toute la restauration collective est aujourd'hui en quête de solutions végétales d'origine française. Hénaff Restauration répond à ce besoin avec sa gamme végétale et prend en compte les contraintes des professionnels avec des produits faciles et simples à mettre en œuvre et 100 % compatibles avec Égalim. », **Antoine Ravenel, Directeur de la végétalisation chez Jean Hénaff**



**FABRICATION
FRANÇAISE**

Une réponse complète aux enjeux du secteur

La nouvelle gamme végétale de Hénaff Restauration permet aux professionnels de s'adapter aux attentes de la loi Égalim avec une offre 100 % bio et française. Elle leur offre également un gain de temps sur la mise en œuvre, notamment nécessaire dans la restauration collective, marquée par des plannings de production complexes et nécessitant une optimisation des étapes de préparation. Stockée en ambiant, la gamme végétale aide également à réduire les dépenses liées au stockage en milieu réfrigéré et à la décongélation.

Les solutions végétales bio Hénaff Restauration

Les égrenés de légumineuses

Déclinés en quatre recettes : nature, à la provençale, à l'indienne et à l'asiatique – les égrenés de légumineuses offrent une grande variété d'usages. Ils se préparent en farce, en montage pour des légumes farcis, en sauce pour une bolognaise végé, en hachis ou encore servis à froid dans une salade composée. À cuire en sauteuse à feu doux ou au four. Formats 2,5kg et 4kg.

Les émincés de pois et féverole

Disponibles en quatre recettes : nature, à la provençale, à l'asiatique et à l'orientale – les émincés de pois et féverole se prêtent à une multitude de préparations. À snacker à la poêle, à réchauffer en sauteuse ou à cuire au four, ils offrent une grande polyvalence en cuisine. Côté inspirations, on les retrouve dans une sauce forestière avec des pâtes, dans un kebab aux saveurs orientales ou encore associés à des légumes et champignons dans une sauce gourmande : autant de combinaisons possibles pour surprendre et régaler les convives.

Des solutions gourmandes et adaptées aux besoins des pros

Hénaff Restauration a créé une gamme de vraies alternatives végétales, saines et savoureuse, en capitalisant sur son savoir-faire culinaire tout en répondant aux enjeux de la restauration.

Conservation ambiante

- Facilité de livraison et de gestion logistique pour les professionnels
- Stockage facilité
- Les recettes sont conditionnées en poches appertisées (principe de la conserve)



Polyvalence

- Chaque produit permet de réaliser une multitude de recettes : cuisine traditionnelle, du monde, snacking, les possibilités sont infinies



Des solutions adaptées sur le plan nutritionnel

- Des produits source de protéines
- Une teneur en sel réduite pour correspondre aux attentes de la restauration



Simplicité d'utilisation et rapidité de mise en œuvre

- Les produits peuvent être montés à froid (pour des lasagnes végétales par exemple)
- Ils ne nécessitent pas de décongélation : un gain de temps et d'énergie précieux



Une base gourmande pour toutes les créations

- Des recettes fabriquées selon le savoir-faire Hénaff, pour des solutions gourmandes et savoureuses
- Le temps de cuisson est également parfaitement maîtrisé pour une texture optimale

Un programme d'accompagnement mené par des conseillers culinaires pour inspirer et démocratiser les protéines végétales avec gourmandise

Expert de l'appertisation depuis 1907, Hénaff a mis sa maîtrise du procédé et son savoir-faire culinaire au service des professionnels dans des solutions variées et gourmandes pour des partenaires prestigieux, dont la Marine nationale.

Hénaff Restauration accompagne les Chefs dans la transition vers les protéines végétales, un projet qui ne peut réussir que si le goût et la présentation sont au rendez-vous. Pour cela, la marque déploie de grands moyens : au-delà des 15 idées recettes, enrichies au fil du temps, elle souhaite renforcer sa présence aux côtés des Chefs grâce à l'accompagnement de conseillers culinaires sur le terrain, véritables partenaires dans la mise en œuvre et la valorisation de ces nouvelles pratiques.



Groupe JEAN HÉNAFF

La Bretagne, notre nature



À propos de Hénaff Restauration

Depuis plus de 10 ans, Hénaff Restauration conçoit des produits pour répondre au mieux aux attentes des professionnels des métiers de bouche. Conditionnements adaptés, formats généreux, les produits sont pensés pour faciliter le quotidien des Chefs. Hénaff Restauration propose une vaste gamme adaptée à tous les types de restauration, allant des incontournables gammes de pâtes, à l'effiloché de porc, en passant par les gammes végétales.

À propos du Groupe Jean Hénaff

Le Groupe Jean Hénaff est un petit groupe familial breton indépendant de PME collaboratives implanté depuis 1907 en Bretagne et rassemblant 250 collaborateurs. Engagé pour une alimentation gourmande et responsable, il crée et prépare des produits alimentaires suivant une démarche responsable à impact positif nommée Be Good 2030, labellisée « Bretagne 26000 ».

Le groupe rayonne par ses entités implantées en Bretagne :

- Jean Hénaff (Pouldreuzic, Finistère) : spécialiste des moments de convivialité avec des produits dédiés à l'apéritif, barbecues et pique-niques, commercialisés sous les marques Hénaff, J. Hénaff (GMS) et Hénaff Sélection (Hénaff & Co. et épiceries fines). Sur le marché des professionnels, Hénaff Restauration propose une gamme de produits à cuisiner spécifiquement développés pour les chefs.
- GlobeXplore (Rosporden, Finistère) : pionnier des algues gastronomiques, de la cuisine moléculaire et créative, commercialisées sous les marques Algaé et Perles de Saveurs (RHD, Export et GMS) et Christine Le Tennier (Hénaff & Co. et épiceries fines).
- Hénaff & Co. : créé en 2018, Hénaff & Co est un petit réseau de boutiques proposant une sélection rigoureuse de produits bretons originaux et savoureux, ainsi qu'une offre exclusive d'objets et textiles signés Hénaff. Ce concept multi-marques a pour vocation de faire découvrir les savoir-faire culinaires du Groupe Jean Hénaff et, plus largement, les richesses gastronomiques de la Bretagne. Aujourd'hui, Hénaff & Co compte cinq boutiques, dont la plus récente a ouvert ses portes au cœur de Quimper, ainsi qu'une [boutique en ligne](#) qui vient compléter ce maillage.