

HARI & CO FEU VERT SUR LES LÉGUMINEUSES

- Déjà présent en circuits bio spécialisés, Hari & Co installe sa gamme en grande distribution.
- Boulettes et simili-steaks contiennent au moins 50 % de légumineuses, mais aussi des céréales et des légumes.

« **N**ous voulons revaloriser les légumineuses, les faire redécouvrir à un consommateur toujours plus exigeant par rapport à ce qu'il mange, explique Emmanuel Brehier, cofondateur d'Hari & Co. Elles sont pleines d'atouts nutritionnels (riches en fibres en protéines) mais aussi intéressantes pour l'environnement, car elles demandent peu d'eau, enrichissent le sol en azote, etc. »

Mais pour remettre les légumineuses dans le cœur d'assiette, il faut encore lever quelques freins, comme celui de leur cuisson et de leur préparation. Hari & Co simplifie les deux et les décline en boulettes ou en simili-steaks. « Nous ne cherchons pas à imiter la viande mais à proposer de la praticité dans la présentation, témoigne cependant Emmanuel Brehier. Nous n'avons donc pas tenté de retrouver la fibrosité de celle-ci. »

Pour être plus en adéquation avec son



La gamme de boulettes et de steaks végétaux Hari & Co s'articule autour de 4 recettes

à base de lentilles vertes (carotte, oignon), de flageolets (poireau, muscade), de pois chiches (poivron cumin) ou de haricots rouges (poivron curry).

positionnement, la société a troqué l'ancien nom (Le Boucher Vert) pour Hari & Co. « Nous ne souhaitons pas nous restreindre aux produits alternatifs de la viande, ajoute Emmanuel Brehier. Dans nos recettes, les légumineuses constituent au moins 50 % de la matière première. Elles ne sont pas cachées mais au contraire bien visibles sur nos produits » L'autre moitié est constituée de céréales (blé, maïs) ou de légumes (carottes, oignons, poivrons, etc) et d'épices.

Présente en restauration et dans certains

réseaux spécialisés (Biocoop, La Vie Claire, L'eau vive), la gamme Hari & Co labellisée bio est désormais destinée aux linéaires surgelés selon quatre recettes, déclinées chaque fois en simili-steaks (5,99 € les 4 x 90 g) et en boulettes (4,95 € les 16 x 15 g). La partie légumineuse est assurée par des lentilles vertes, des flageolets, des pois chiches ou, pour la toute dernière, des haricots rouges. « Nous garantissons l'origine France pour les légumineuses », ajoute Emmanuel Brehier. Hari & Co a réalisé une levée de fonds de 2,3 millions d'euros pour asseoir son développement à l'international comme en grande distribution. Une présence déjà initiée depuis fin 2017 chez Franprix et, depuis le mois dernier, chez Géant et Casino. L'ambition est de faire grimper le chiffre d'affaires de moins d'un million d'euros en 2017 à 2,5 M€ fin 2018. ●

BÉATRICE MÉHATS-DÉMAZURE