



## **Hari&Co continue de pousser avec ses recettes végétales**

Touchée par la crise sanitaire, **Hari & Co** n'a pas dit son dernier mot. Présente dans 1.000 points de vente, la start-up lyonnaise compte bien s'étendre sur le plan national et proposer de nouveaux produits. Fondée en 2014 par **Emmanuel Brehier** et **Benoît Plisson**, la start-up lyonnaise **Hari&Co**, continue son développement. Avec un pied dans le marché de la restauration collective et un autre dans la grande distribution, cette entreprise à impact qui développe des recettes de galettes et de boulettes bio à base de légumineuses a été impactée par la crise sanitaire. Malgré une baisse de 75 % de son chiffre d'affaires, en raison de la fermeture des lieux de restauration collective, la start-up reste tout de même optimiste pour la suite. « On est convaincu qu'il y aura un changement du comportement alimentaire chez les personnes », estime **Emmanuel Brehier**, cofondateur de **Hari & Co**. Selon lui, suite à cette crise sanitaire, il y a une prise de conscience chez les Français qui souhaitent consommer plus de végétal, plus de bio. Et donc limiter la consommation de viande pour le bien de la planète en passant par les légumineuses.

Une popularité croissante pour les légumineuses

Après une levée de fonds réalisée l'an dernier à hauteur de 3,2 millions d'euros, la start-up continue de se développer et compte passer de 1.000 à 2.000 points de vente en grande distribution avant la fin d'année. Un objectif qui devrait être atteint, d'après **Emmanuel Brehier**. La start-up, qui ne communique pas son chiffre d'affaires exact, explique qu'elle compte bien le doubler cette année, pour atteindre quelques millions d'euros.

La start-up, qui emploie 18 personnes, va sortir en octobre prochain un nouveau produit alimentaire, après avoir sorti une nouvelle recette de boulettes bio, 100% végétales à base de pois chiche, de patate douce et de curcuma en février dernier.