



Dans la Drôme, **Hari & Co** structure ses approvisionnements

La start-up commercialise des produits végétariens 100 % français et bio. La société met à présent la main dans la terre et monte une filière pour mieux diversifier ses approvisionnements.

Malgré les masques, on devine les sourires. Ce 29 janvier, Benoît Plisson, cofondateur d'Hari & Co, retrouve Julien Pierson, agriculteur en reconversion, dans sa maison, à la frontière entre la Drôme et l'Ardèche. Échange de coup de coude à défaut d'une accolade. Nous voilà au beau milieu des champs terreux de Beausemblant d'où le blé dur sort à peine, compte tenu de la saison. Le ciel baigné de soleil annonce pourtant les prémices du printemps. Seuls les monts d'Ardèche, à quelques dizaines de kilomètres, donnent du relief à l'horizon.

Les deux hommes se connaissent bien : ils ont partagé un projet pilote pour l'entreprise Hari & Co, née en 2014 et spécialisée dans les solutions de repas végétariennes. Julien Pierson a semé des lentilles et des pois chiches au milieu des champs de blé, de maïs et de soja. Une première dans ce coin fertile, davantage réputé pour les céréales et l'arboriculture ! « C'est mon côté un peu foufou », s'amuse Julien Pierson.

En réalité, sa modestie cache surtout sa volonté d'aller vers une agriculture plus vertueuse, lui qui a connu des modèles bien plus intensifs. Aujourd'hui, ce quadra change radi-

calement de voie : il est en passe d'acquiescer l'exploitation de 98 hectares labellisée AB où il travaille, Les Champs bio. Y poussent surtout, à ce jour, du blé, du maïs, du soja et des pommes. Lui veut revenir à une agriculture moins agressive pour les sols. Pour y parvenir, il diversifie notamment ses cultures. Il a ainsi introduit l'an passé ses premières légumineuses : « Ces cultures sont particulièrement intéressantes, indique cet expert de la terre. Ces plantes captent l'azote de l'atmosphère et le réinjectent dans les sols, ce qui permet d'améliorer la qualité des sols. »

Une idée née au resto U

Prochaine expérimentation : réintroduire sur ces terres bien-tôt siennes de l'orge de printemps. À terme, chacune de ses cultures devrait représenter une quinzaine d'hectares, contre 8,5 pour les lentilles et 4,5 pour les pois chiches en 2020. « J'aime l'idée d'être plus près de la terre, et plus à son écoute », confie Julien Pierson. Ce test est intéressant à plus d'un titre pour Hari & Co et augure d'un nouveau virage pour l'entreprise. Pour le comprendre, retour en arrière. La jeune pousse est née de l'imagination de deux ingénieurs agronomes alors étudiants, qui ont créé un projet en partant

L'INDUSTRIEL

Hari & Co

- CA : NC
- 18 salariés dont 8 commerciaux
- 15 fournisseurs partenaires pour les légumineuses, 21 prévus d'ici à la fin de l'année

L'AGRICULTEUR

EARL Les Champs bio, Beausemblant (26)

- Céréales (blé, maïs), légumineuses (soja, lentilles, pois chiches) et arboriculture (pommes)
- 98 hectares de surface

d'un constat simple : dans leur cantine universitaire, il n'y avait jamais de plats végétariens. Le « cœur » de l'assiette était toujours à base de viande ou de poisson. Qu'à cela ne tienne : ils élaborent eux-mêmes ce qu'ils auraient aimé manger. De là germe le principe d'Hari & Co, dont le nom n'est pas sans rappeler les haricots rouges présents dans leurs recettes initiales.

Dans un premier temps, Hari & Co scelle des partenariats avec des coopératives : la Cavac en Vendée leur fournit notamment les haricots rouges. Une partie des lentilles et pois chiches provient de Qualisol, structure située dans le Tarn-et-Garonne. Enfin, la Coopérative dauphinoise livre ces mêmes matières premières. Quelques groupements d'agriculteurs complètent l'approvisionnement nécessaire en légumineuses (dont 50 % de pois chiches et 35 % de lentilles), en céréales (via Alpina notamment) et en légumes. Au total, la société compte une vingtaine de fournisseurs. Les deux start-uppers ciblent comme premier marché... les restaurants universitaires. Revanche sur l'histoire, ils se targuent d'être aujourd'hui présents dans tous les Crous de France !

Étape suivante, Hari & Co vise la grande distribution et accé-





Benoît Plisson, cofondateur d'Hari & Co

« Travailler en étroite collaboration avec l'amont et structurer des partenariats directement avec les producteurs fait que tout le monde devient partie prenante. On avance ensemble dans la même direction. »

Julien Pierson, cultivateur à Beausemblant (26)

« Ce partenariat avec Hari & Co était pour moi une façon de m'essayer à de nouvelles cultures, les légumineuses, plus vertueuses pour mes sols. On a testé ensemble et, aujourd'hui, je les recommande à des cultivateurs du coin ! »

lère ses efforts sur ce circuit depuis l'an passé. « Pour sécuriser nos approvisionnements, nous voulions aller plus loin en aidant à structurer des filières », précise Benoît Plisson, celui des deux cofondateurs chargé de l'amont et du sourcing. Mettre les mains dans la terre, en somme.

Pour passer des ambitions aux actes, la Scara, une société de conseil régionale, leur présentera un certain Julien Pierson, nouveau venu en Rhône-Alpes... Quelques cafés et discussions plus tard, ce dernier

incarne leur première collaboration en direct avec un producteur. « Je suis venu voir l'agriculteur avec un besoin et on a travaillé ensemble pour trouver des solutions. De cette façon, on a l'impression que chacun d'entre nous s'implique davantage », raconte Benoît Plisson, avec un regard complice à Julien Pierson.

Du champ à l'écran

Une fois les légumineuses récoltées, Hari & Co gère la suite, c'est-à-dire le nettoyage et le tri des lentilles et pois chiches

ainsi que leur stockage, possible durant deux ans, dans des locaux pour l'heure mutualisés. D'ici à la fin de l'année, cette production gérée en direct devrait représenter près d'un quart des achats en légumineuses de la marque. Mieux, le cultivateur évangélise à présent certains homologues locaux pour les sensibiliser à ces cultures. Et est même passé du champ à l'écran, en participant à une vidéo d'Hari & Co pour expliquer sur les réseaux le fonctionnement de la société. ■

JULIE DELVALLÉE, à Beausemblant

© LAETITIA DUARTE

