



Hari & Co veut mettre la "bonne cuisine végétale" dans les assiettes

Déborah Berthier

La société Hari & Co s'est spécialisée dans la préparation et la distribution de recettes végétales et plats préparés à partir de légumineuses. Son objectif : remettre la cuisine végétale à l'honneur pour décarboner l'alimentation. Pour cela, elle a également relancé une filière de culture de légumineuses dans la Drôme.



Benoît Plisson et Emmanuel Brehier, les cofondateurs de Hari & Co. —

Hari & Co s'est donné une mission : convaincre que manger végétal est une opportunité et non une contrainte. "Nous voulons être les porte-drapeaux de la vraie bonne cuisine végétale, explique Emmanuel Brehier, qui a cofondé la jeune entreprise à Lyon en 2016, avec son associé Benoît Plisson. Nous misons en priorité sur les légumineuses pour inciter les consommateurs à manger moins de viande, afin de décarboner leur assiette. "

Des légumineuses bio et locales

Des légumineuses, oui, mais pas n'importe lesquelles. Celles qui sont

incorporées dans les plats cuisinés et recettes végétales d'Hari & Co sont issues de l'agriculture biologique, peu transformées, et d'origine française. Mieux, environ 20 % des volumes proviennent de la Drôme, où l'entreprise a installé son usine. "En 2020, nous avons voulu pousser nos engagements plus loin et avons commencé à y développer une filière de légumineuses", détaille Emmanuel Brehier.

Concrètement, les cofondateurs ont proposé aux agriculteurs installés autour de leur usine de remplacer une partie de leurs cultures par des légumineuses. En échange, Hari & Co s'engage à acheter toute leur récolte. Et pour les agriculteurs, le bénéfice est double car les légumineuses ont la particularité d'agir comme un engrais vert azoté et donc de nourrir les sols. "Nous voulons être moteurs pour promouvoir la culture de légumineuses en France, qui est encore très faible, alors qu'il s'agit d'un aliment d'avenir. "

Une croissance en restauration collective et en grande distribution

La société (CA non communiqué), qui compte aujourd'hui 30 salariés est présente sur deux segments, sur lesquels elle enregistre une croissance à deux chiffres depuis plusieurs années. Le marché de la restauration collective (cantines, restaurants d'entreprises et d'université) sur lequel elle est présente depuis 2016, est tiré par des contraintes réglementaires telles que

la loi Egalim et "une prise de conscience très nette, depuis quelques années, de l'importante du végétal dans l'alimentation". Mais aussi le marché de la grande distribution, où elle s'est lancée en 2020 et qui connaît "un succès qui est allé au-delà de nos espérances". Hari & Co est aujourd'hui référencé dans 5 000 magasins. "En 2022, nous avons été le premier contributeur de la croissance du rayon traiteur végétal en grande distribution", se targue Emmanuel Brehier.



Les recettes végétales d'Hari & Co. -

L'entreprise s'appête à franchir une nouvelle étape puisqu'elle se lance, mi-février 2023, en grande distribution, à l'international. Premier marché ciblé : l'Italie, où "les habitudes de consommation sont proches de celles de la France". Quatre produits seront proposés au lancement, avec un déploiement progressif prévu. Dans le même temps, Hari & Co continue de s'engager pour le développement de la cuisine végétale. Depuis peu, la société s'implique dans la formation des



chefs cuisiniers, dans la restauration collective notamment. "Nous travaillons avec une chef spécialisée dans la cuisine végétale, qui assure ces formations, dont nous prenons en charge le financement", souligne Emmanuel Bréhier.

MOTS-CLÉS

AGRICULTURE

RSE ■

