




3 QUESTIONS À...
Emmanuel Brehier,
 cofondateur de **Hari&Co,**
 la marque qui a l'appétit
 de changer le monde.

**LES LÉGUMINEUSES
 À L'HONNEUR**

*Réduire notre empreinte
 carbone, est-ce possible
 grâce aux légumineuses ?*

Tout à fait. La production de viande émet beaucoup de gaz à effet de serre, ce qui participe directement au réchauffement climatique. En réduisant sa consommation carnée au profit du végétal, et donc des légumineuses, on fait un geste concret pour préserver la planète.

*Vos légumineuses sont-elles
 toutes d'origine française ?*

C'est l'un de nos premiers engagements : relocaliser dans nos territoires une agriculture durable et respectueuse de nos partenaires « les Hari'culteurs », leur permettant de faire leur transition vers le bio, tout en préservant leurs terres, puisque la culture des légumineuses enrichit les sols en azote.

*Vos recettes sont goûteuses
 mais sont-elles vertueuses ?*

Assurément, puisqu'elles sont 100 % végétales mais hautement protéinées, associées à des légumes, des herbes, des épices... sans additifs, conservateurs ou arômes, ce qui est essentiel car tous les plats cuisinés végétariens du rayon frais ne se valent pas. La quasi-totalité de notre gamme vendue en grandes surfaces est auréolée du Nutriscore A et d'une note de 100/100 sur l'appli Yuka, avec des préparations équilibrées, mais également sans sucre ajouté.

Plus d'infos sur le site [Hari&Co](https://www.hari.co).

Shutterstock - DF

