



HARi&Cø

LA CUISINE VÉGÉTALE A TROUVÉ SON CHEF

DOSSIER DE PRESSE

UNE ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE

pour aider la planète avec notre fourchette !



14,5%

Des émissions de gaz à effet de serre
sont liées à l'élevage !*

**Manger végétal permet de diminuer
nos émissions de CO2 de

2,5x

SOMMAIRE

PRÉSENTATION D'HARI&CO

Qui sommes-nous ?	4
Des produits à base de légumineuses françaises	5
Nos engagements avec le monde agricole	6

NOS (BONS) PRODUITS - POUR LA GMS

Traiteur végétal	7
Apéro	9
Plats cuisinés	10
Surgelé	11
Où nous trouver	12

NOS (BONS) PRODUITS - POUR LA RHF

Leader du végétal bio en restauration collective	13
Des produits en phase avec la réglementation	14
Les produits pour la restauration	15



PRÉSENTATION D'HARI&CO



QUI SOMMES-NOUS ?

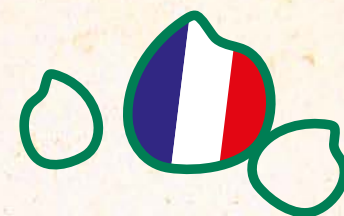
HARi&CO, c'est une **entreprise engagée** qui milite pour démocratiser la **cuisine végétale** avec des produits aux **recettes gourmandes, équilibrées et colorées**. Notre mission est d'engager une révolution de notre alimentation : *plus saine, plus durable et donc plus végétale*.

Pour amener les gens vers une alimentation plus végétale, notre solution : **les légumineuses** ! Ces *lentilles, pois chiches* ou *haricots rouges*, on les place au coeur de nos recettes : les légumineuses sont bonnes pour soi, pour l'environnement et sont une excellente source de protéines végétales.



On propose de **bons produits 100 % végétaux**, colorés et qui donnent vraiment envie. Chez HARi&CO, on est convaincus que la nouvelle cuisine végétale, c'est avant tout des choses simples et **bien cuisinées**.

DES PRODUITS À BASE DE LÉGUMINEUSES FRANÇAISES



BONNES POUR LA PLANÈTE

Les légumineuses sont la solution pour une **agriculture durable**. Saviez-vous qu'elles enrichissent naturellement les sols ?

BONNES POUR SOI

Les légumineuses sont des graines fabuleuses. **Sources de protéines et de fibres**, elles sont idéales pour une alimentation végétale équilibrée.



NOS ENGAGEMENTS AVEC LE MONDE AGRICOLE

Pour nous, la **transition vers une alimentation raisonnée et végétale doit se faire main dans la main avec le monde agricole**. Depuis nos débuts, on milite pour une agriculture durable et respectueuse des agriculteurs. Aujourd'hui, tous nos produits sont cuisinés en France et on s'approvisionne en légumineuses françaises et bio.

Et on s'est dit : « Il faut aller plus loin ! Travaillons en direct avec des agriculteurs de notre région pour réduire les transports et notre empreinte carbone. Créons notre propre filière de légumineuses pour s'inscrire dans une démarche de commerce équitable. »



En 2021 on a donc lancé notre propre filière de légumineuses bio dans la région Rhône-Alpes avec une dizaine d'agriculteurs (alias nos super HARI'CULTEURS).

ET ÇA A PLEIN D'AVANTAGES :

- Assurer une **juste rémunération** aux agriculteurs.
- Être au plus près de notre **atelier de production** pour limiter les transports.
- Participer à un **modèle agricole plus durable** en assurant un soutien technique.



À LA RENCONTRE DES HARI'COLTEURS !

➔ **Sortez les pop-corns et regardez notre websérie de 8 épisodes** : partez à la découverte de la culture des légumineuses et le quotidien des agriculteurs qui travaillent en direct avec nous.

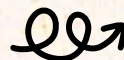




NOS (BONS) PRODUITS
POUR LA GMS 

LA GAMME TRAITEUR VÉGÉTAL

Des boulettes, galettes, falafels, haché et émincés bio :
des alternatives 100 % végétales pour végétaliser son assiette ! Faciles et rapides à cuisiner.



- ✓ BIO et 100 % végétal
- ✓ Sans additifs et sans soja
- ✓ Nutri-Score A
- ✓ Fabriqués en France

LES CŒURS D'ASSIETTES



**Boulettes
de pois chiches**
180g - PMC = 3,79€



**Falafels
de pois chiches**
170g - PMC = 3,79€



**Nuggets
de pois chiches**
160g - PMC = 3,79€



**Boulettes
de lentilles vertes**
180g - PMC = 3,79€



**Galettes
de lentilles corail**
170g - PMC = 3,79€



**Galettes
de lentilles vertes**
170g - PMC = 3,79€



**L'Original
végétal**
170g - PMC = 4,29€



LES INGRÉDIENTS (À CUISINER)



Haché végétal
200g - PMC = 3,99€



Émincé végétal
180g - PMC = 4,29€

NOUVEAU

LA GAMME APÉRO

3 nouvelles recettes pour un apéritif 100 % végétal !
Inspiré de la cuisine du monde, nos nems, samossas et empanadas sont sans soja, sans additifs, à base de légumineuses françaises et fabriqués en France.



**Samossas
aux lentilles corail**
6 pièces - PMC = 3,99€

♥
Pour plus de
gourmandise, des
sachets de sauce
sont inclus avec les
samossas et les
nems.



**Empanadas
au haché végétal**
6 pièces - PMC = 3,99€



**Nems
au haché végétal**
6 pièces - PMC = 3,29€



- ✓ 100 % végétal
- ✓ Sans additifs et sans soja
- ✓ Nutri-Score A ou B
- ✓ Fabriqués en France

LA GAMME PLATS CUISINÉS



Dahl

Aux lentilles corail
280g - PMC = 4,15€



Couscous

Aux falafels de pois chiches
280g - PMC = 4,25€



Parmentier

Au haché végétal
300g - PMC = 4,40€



Curry vert

Aux petits pois
280g - PMC = 4,25€



Chili sin carne

Au haché végétal
280g - PMC = 4,15€



Tikka masala

Et émincé végétal
280g - 4,25 €

Des plats cuisinés 100% végétaux : enfin de la vraie cuisine végétale !

Des recettes équilibrées, bien cuisinées, gourmandes et colorées. Prêt en moins de 3 minutes.

Portions individuelles de 280g ou 300g.



Un format prêt à l'emploi, à faire réchauffer au micro-ondes !

- ✓ 100 % végétal
- ✓ Sans additifs et sans soja
- ✓ Nutri-Score A ou B
- ✓ Fabriqués en France

NOUVEAU

LA GAMME SURGELÉE



Émincé végétal
400g - PMC = 6,20€

- ✓ BIO et 100 % végétal
- ✓ Sans additifs et sans soja
- ✓ Nutri-Score A
- ✓ Fabriqués en France



Émincé végétal au curry
400g - PMC = 6,20€



Haché végétal
400g - PMC = 5,90€

(PACKS EN COURS DE REBRANDING)

Nos alternatives végétales arrivent au **rayon surgelé**, en **format économique et familial de 400g**.

C'est la première offre d'ingrédients végé à cuisiner du rayon surgelé !

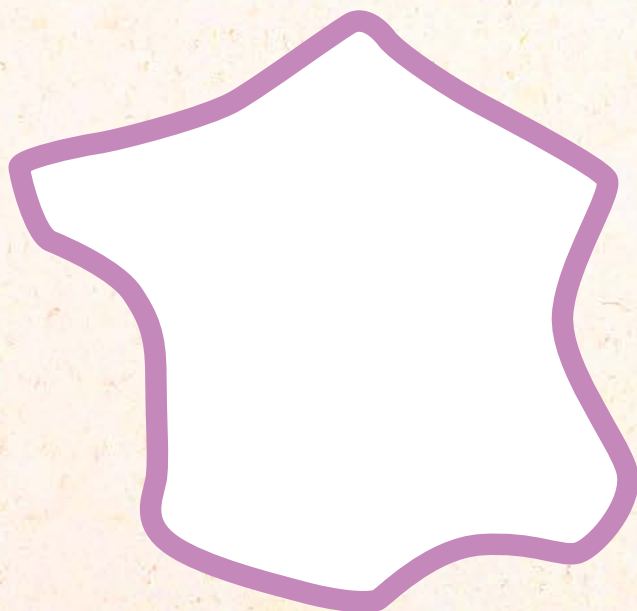
Une gamme d'ingrédients à cuisiner, pour s'intégrer facilement dans toutes vos recettes végétales ! **Préparation facile & rapide** : quelques minutes à la poêle.

NOS BONS PRODUITS

*disponibles partout en France !
Au rayon frais et surgelé.*

DANS + DE

5000
points de vente



**DANS TOUTES LES
ENSEIGNES DE GMS**

Carrefour, Auchan, E.Leclerc, Monoprix, Système U,
Franprix, Intermarché, etc.



**EN MAGASIN BIO,
CHEZ NATURALIA !**

NOS (BONS) PRODUITS
& POUR LA RHF



HARI&CO, LEADER DU VÉGÉTAL BIO DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'éducation au bien manger commence dès le plus jeune âge. Notre mission : **faire découvrir l'alimentation végétale et ses bienfaits dès la maternelle.**



Chaque année, ce sont **plus de 10 millions de repas servis avec nos produits** en cantines scolaires et universitaires. Oui, végétaliser la restauration collective a un impact fort pour diminuer notre empreinte carbone !



Aussi, en partenariat avec l'association Assiettes Végétales, nous formons des dizaines de chefs chaque année pour les aider à **végétaliser leurs menus.**



DES PRODUITS VÉGÉTAUX EN PHASE AVEC LA RÉGLEMENTATION

LA LOI EGALIM

Dès le 1^{er} janvier 2022, elle impose à la restauration collective publique de proposer **au moins 50% de produits durables** et de qualité dont **au moins 20% de produits bio**.



Apporter une diversification des protéines animales en proposant **au moins un repas végétarien par semaine** à base de protéines végétales dans les restaurations collectives de la maternelle au lycée.



LA LOI CLIMAT & RÉSILIENCE

En restauration scolaire :

- 1 menu végétarien au moins une fois par semaine pérennisée.
- Extension de l'expérimentation à l'option quotidienne végétale.

En restauration collective d'Etat :

Les restaurants de l'Etat, ses établissements publics, et les entreprises publiques nationales proposent une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, à partir du 1^{er} janvier 2023.



NOS (BONS) PRODUITS POUR LA RESTAURATION HORS FOYER

Pour répondre au mieux à la végétalisation des assiettes en restauration collective et commerciale, nous proposons une large gamme de produits bio et 100 % végétaux.

- Des **galettes, boulettes, nuggets et falafels** à base de légumineuses françaises, cuisinés avec des épices et des légumes.
- Des alternatives 100% végétales à la viande : **émincés, égrenés, steaks et boulettes**.



- ✓ BIO et 100 % végétal
- ✓ Sans additifs
- ✓ Sans soja
- ✓ Légumineuses françaises
- ✓ Fabriqués en France

UNE RÉUSSITE
EN FRANCE !



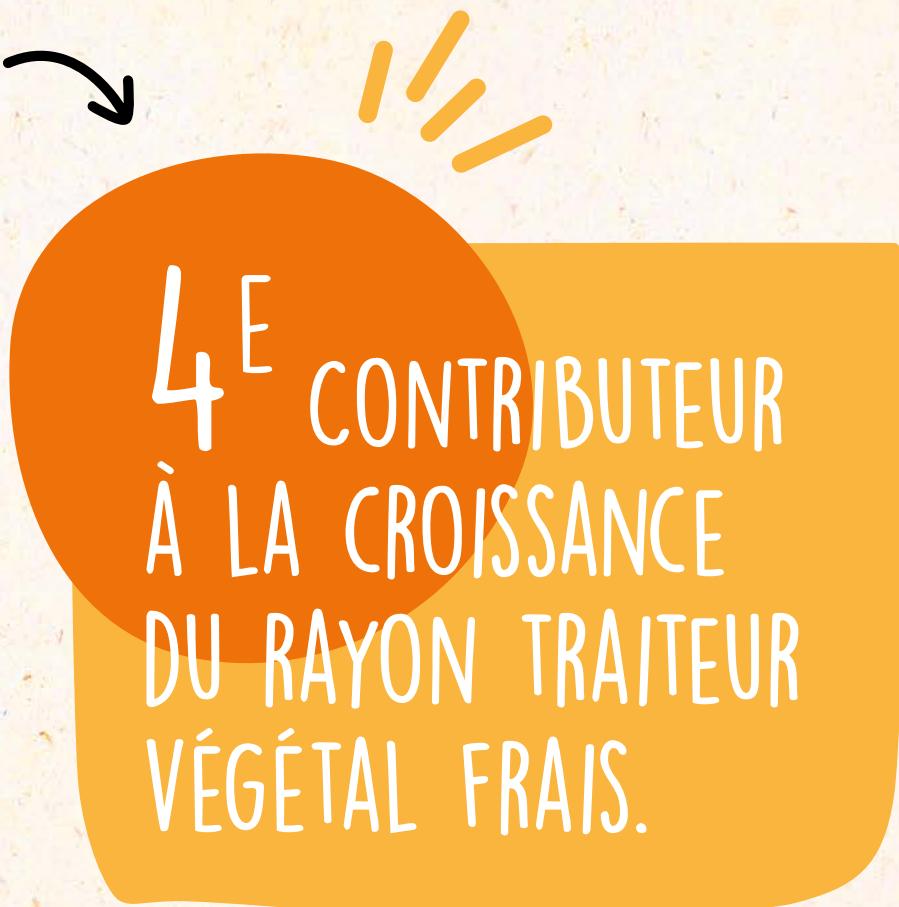


3^E MARQUE EN GAIN
DE PART DE MARCHÉ.

Source : Nielsen IQ CAM P8 2023



24 RÉFÉRENCES EN
GMS EN 2024, CONTRE
4 EN 2020 !



4^E CONTRIBUTEUR
À LA CROISSANCE
DU RAYON TRAITEUR
VÉGÉTAL FRAIS.

Source : Nielsen IQ CAM P8 2023





MERCI



HARi&CO

LA CUISINE VÉGÉTALE A TROUVÉ SON CHEF



RESPONSABLE COMMUNICATION

Marion Hermet
mhermet@hari-co.fr
06.52.84.02.11

WWW.HARI-CO.COM



ASSISTANTE COMMUNICATION

Eva Bongiorno
ebongiorno@hari-co.fr
07.67.23.01.39