

Fort de son succès, le Boucher Vert devient

HARi&CØ

et annonce une levée de fonds
de 2,3 millions d'euros



À l'origine du Boucher Vert, deux ingénieurs agronomes lyonnais qui souhaitent révolutionner l'alimentation de demain. Leur ambition, faire des légumineuses le plat incontournable de nos assiettes. Lancée en 2016, la startup propose des produits bio à partir de légumineuses cultivées en France. Un projet qui aujourd'hui bénéficie d'une levée de fonds globale de 2,3 millions d'euros, auprès d'Otium Brands et de banques, séduits par cette jeune pousse. Un premier tour de table qui permet d'accélérer son développement en France et à l'international. Une belle opportunité pour ses fondateurs qui entendent insuffler une nouvelle dynamique en commençant par le changement de nom : Le Boucher Vert devient ainsi HARi&CØ. Une initiative porteuse d'une petite révolution dans le monde alimentaire, celle de mettre les légumineuses au cœur de l'assiette et de réunir tous ceux qui souhaitent améliorer leur alimentation au quotidien.

Deux fondateurs visionnaires qui portent des valeurs haut et fort

À l'heure où le secteur de l'alimentation vit une mutation profonde, les deux jeunes ingénieurs, Emmanuel Brehier et Benoît Plisson, ont saisi cette opportunité pour répondre au plus près aux attentes des consommateurs en proposant **une offre 100% végétale**, aujourd'hui tendance phare de consommation¹. En recherche de **transparence**, de **clean label** et d'une **consommation plus responsable et éthique**, un Français sur trois se déclare être sensible au **made in France**². Le consommateur est ainsi devenu consomacteur. Une transformation qu'ils ont su appréhender en proposant des aliments cœurs d'assiettes à base de légumineuses.

Ainsi, avec une folle envie de révolutionner les habitudes alimentaires des Français et d'encourager un véritable nouveau mode de vie, la marque a posé ses fondements sur des valeurs fortes : « **Les légumineuses présentes dans nos produits sont toutes issues de cultures biologiques françaises et ont la capacité d'enrichir naturellement les sols. Soutenir ces filières agricoles, c'est répondre à une attente forte des consommateurs et ainsi participer au développement d'une agriculture durable** », souligne le co-fondateur Emmanuel Brehier.

Acteur de la French Fab, la startup poursuit son ambition de produire plus et mieux et a d'ailleurs investi **500 000 euros en 2017 pour le marché retail**. Passant d'une production en petites séries à une production automatisée et capable de monter en puissance sur les volumes, elle saisit chaque opportunité de grandir un peu plus. **Une soif de changement qui a séduit le fonds d'investissement Otium Brands investissant, au côté de plusieurs banques, 2,3 millions d'euros**. Accompagnés par le leveur de fonds lyonnais, Cadenac, les fondateurs entendent bien profiter de ce nouveau capital pour donner un coup d'accélérateur à la Marque.

1. Research and Markets, 2017 - +6% USD/an depuis 2016 jusqu'à 2022
2. Étude CREDOC 2016

HARi&CO, une startup ambitieuse et confiante en l'avenir

En 2018, le Boucher Vert devient HARi&CO*. Un nouveau nom qui reflète le souhait de ses créateurs : se démarquer de la concurrence et proposer **une nouvelle catégorie de produits qui place les légumineuses au centre de l'assiette**. Un choix réfléchi de ses fondateurs qui ambitionnent de positionner HARi&CO* comme la marque référente de l'alimentation de demain. Outre cette volonté, **HARi&CO* rappelle aussi l'aspect gustatif et convivial des produits ainsi que ses engagements pour une agriculture française et durable**.

Un changement qui s'accompagne également de nouveaux objectifs pour 2018 : « **Nous prévoyons d'atteindre un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'euros à fin 2018 ainsi qu'une ouverture à l'international, au UK, en Allemagne et bien d'autres pays nous l'espérons ! Nous souhaitons également séduire de nouveaux distributeurs afin de conquérir toujours plus de consommateurs** », annonce Benoît Plisson.

Après avoir rencontré **un vrai succès auprès de la Restauration Collective et Commerciale : 750 000 repas servis en 2017** auprès de grands comptes comme Sodexo et Elixior ou encore Mamie Burger, le Ninkasi et auprès de magasins spécialisés bio : Biocoop, La Vie Claire, L'eau Vive... HARi&CO souhaite conquérir davantage la grande distribution. Aujourd'hui présente dans 50 magasins Franprix et 100 très prochainement, elle entend continuer sur cette lancée et s'ouvrir à d'autres réseaux de distribution. « **Nous avons hâte de débiter cette nouvelle aventure HARi&CO* avec de beaux projets à venir, d'ores et déjà, une nouvelle référence disponible Haricots rouges. Nous travaillons pour la suite sur des innovations produits qui devraient voir le jour d'ici septembre 2018** », concluent les deux fondateurs.

*Un changement de nom progressif qui prendra fin en septembre 2018.

La gamme HARi&CO*

* produits surgelés

4 recettes de steaks bio 100% végétal

5,99€ TTC
le pack de 4 steaks de 90g



Lentilles vertes, carotte-oignon



Haricots flageolets, poireau-muscade



Pois chiches, poivron-cumin



Haricots rouges, poivron-curry



Lentilles vertes, carotte-oignon



Haricots flageolets, poireau-muscade



Pois chiches, poivron-cumin



Haricots rouges, poivron-curry

4 recettes de boulettes bio 100% végétal

4,95€ TTC/UV
le pack de 16 boulettes de 15g

À propos d'HARi&CO

Fondée fin 2014 par Emmanuel Brehier et Benoît Plisson, ingénieurs agronomes lyonnais, HARi&CO (anciennement Le Boucher Vert) est une start-up food 100% végétale qui nourrit la mission de mettre les légumineuses au cœur de l'assiette pour tous ceux qui cherchent à donner du sens à leur alimentation tout en prenant du plaisir à manger. Sa gamme de produits bio et made in France est composée de steaks et de boulettes 100% végétal, élaborés à base de légumineuses cultivées en France. Un savoir-faire récompensé par un Sial d'Or Innovation en 2016. Composée aujourd'hui de 12 salariés, HARi&CO aura servi en 2017, 750 000 repas au sein de la restauration collective et commerciale et est présente dans 600 magasins spécialisés bio. En 2018, fort d'une levée de fonds de 2,3 millions d'euros, HARi&CO ambitionne de partir à la conquête de la grande distribution (déjà présente dans 100 enseignes Franprix) et travaille sur des innovations produits pour septembre 2018.



www.hari-co.fr



@lebouchervert



@lebouchervert



@lebouchervert

À propos d'Otium Brands

Otium Brands est un fonds d'investissement en capital-risque doté de 100M€, investissant de 500K€ à 5M€ dans des startups consumer. Otium Brands fonde sa thèse d'investissement sur les mutations sociétales majeures qui font émerger les nouvelles marques de l'économie réelle. Depuis sa création, Otium Brands a déjà investi plus de 40 millions d'euros dans 11 entreprises dont Feed, OhMyCream, Même Cosmetics, Merci Handy ou HARi&CO.

Pour en savoir plus : <https://otium.fr>

Visuels disponibles sur demande auprès du bureau de presse.

Contacts presse

PROTEINES

Marie-Elodie Celestin
me.celestin@proteines.com
01 42 12 84 24

Caroline Diesnis
c.diesnis@proteines.com
01 42 12 28 35