



Les bâtonnets de poisson sans poisson, HappyVore l'a fait !



À Paris, le 20/06/2023 - HappyVore, pionnier de l'innovation végétale Made in France et numéro 2 du marché du traiteur végétal en France, annonce le lancement d'une nouvelle alternative végétale au poisson : des bâtonnets panés végétaux et gourmands, produit star des familles françaises ! Son implantation sur ce nouveau segment du marché s'inscrit dans la volonté d'HappyVore de proposer toujours plus d'alternatives végétales gourmandes, saines, respectueuses de l'environnement et du bien-être animal aux consommateurs. Seulement trois ans après son lancement, la start-up propose déjà une gamme de 17 produits 100% végétaux, distribués dans plus de 5000 points de vente sur le territoire national.

Laprise de conscience de l'importance de l'alimentation sur l'empreinte carbone individuelle est de plus en plus marquée en France : 55% des citoyens sont aujourd'hui conscients que leur consommation alimentaire a un impact sur l'environnement. HappyVore fait partie des marques qui ont envie de faire changer leurs habitudes de consommation, sans compromis sur le plaisir de manger. C'est donc tout naturellement que la marque, qui compte déjà 17 références de similis-carnés, a décidé de mettre son expertise de l'innovation végétale au service du simili-poisson, pour offrir à chaque Français une option plus responsable. À l'instar de la viande, la consommation de poisson a en effet un impact négatif sur l'environnement : d'après l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 70% de la population piscicole est déjà entièrement exploitée ou complètement réduite. Or, les océans sont les poumons de la planète et leurs écosystèmes marins doivent être protégés et préservés.

Après le lancement de sa charcuterie végétale, HappyVore repousse une nouvelle fois les limites de l'innovation végétale en dévoilant sa nouvelle alternative au poisson Made in France : les bâtonnets panés végétaux et gourmands. C'est le fruit de longs mois de recherche et développement, pour retrouver la texture et le goût le plus proche de ce produit adoré des familles françaises. En combinant des recettes gourmandes au bon goût de poisson avec une chapelure croquante à base de protéines de blé et de riz, l'entreprise offre une expérience gustative unique qui ravira les papilles des petits et grands.

"Nous sommes très fiers de pouvoir proposer un nouveau type d'alternatives végétales aux consommateurs Français, meilleure pour la planète avec 5,4 fois moins d'émissions de CO2 que son équivalent poisson, en accord avec notre volonté de préserver la planète"
s'enthousiasme Guillaume Dubois, cofondateur de HappyVore.

“Les bâtonnets panés végétaux et gourmands sont fabriqués en France, sources de fibres et de protéines et bénéficient d'un Nutriscore A. Avec plus de 3,5 millions de foyers français qui consomment des bâtonnets de poisson tous les ans, c'est l'alternative parfaite pour consommer plus responsable en famille !” ajoute Cédric Meston, cofondateur de HappyVore.

À travers le lancement de ce nouveau produit 100% végétal, HappyVore réalise une nouvelle prouesse technologique et culinaire. Ce produit incontournable de l'assiette des Français pourra désormais se partager en version végétale autour d'un repas gourmand et convivial.

Depuis sa création, HappyVore connaît une croissance remarquable. **Le premier contributeur à la croissance du marché du traiteur végétal a vu son chiffre d'affaires tripler en 2022**, consolidant ainsi sa position de leader. Grâce à sa présence dans plus de **5000 points de vente**, HappyVore facilite et démocratise l'accès aux alternatives végétales. Le lancement des poissons panés végétaux constitue une nouvelle étape importante dans le parcours d'innovation et de croissance d'HappyVore.

Ces nouvelles références sont à retrouver au rayon végétal des grandes enseignes françaises : 6 pièces environ - 180g / PMC 3,99€ / EAN : 3 760 324 300 220.

À propos de HappyVore | HappyVore est le leader Français du simili-carné

Foodtech de +100 employés certifiée B Corporation lancée en 2019 par Guillaume Dubois et Cédric Meston, elle permet à chacun de réduire sa consommation de viande grâce à ses alternatives gourmandes et variées, meilleures pour la planète et sans compromis sur la santé. Des produits qui reprennent les codes de la viande en saveur et en texture. Des produits meilleurs pour la santé avec très peu de gras saturés - 90% sont Nutriscore A, verts sur Yuka - et vraiment meilleurs pour l'environnement : les produits HappyVore, c'est en moyenne 12 fois moins d'émissions de CO2 et jusqu'à 2,8 fois moins d'eau que leurs équivalents carnés. Disponible dans plus de 5000 points de vente sur tout le territoire national, dans plus de 2000 restaurants et sur la boutique en ligne happyvore.com, la gamme HappyVore compte désormais 17 produits.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur happyvore.com