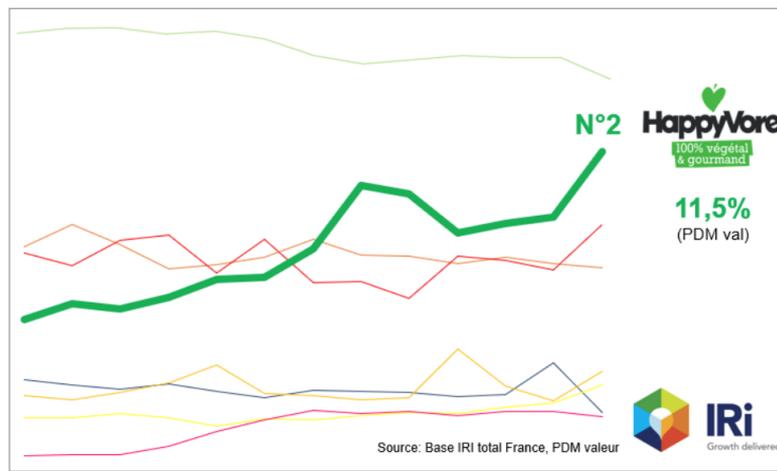


La success story d'HappyVore continue : une croissance exceptionnelle et 2 nouveaux référencement au national

La start-up française maintient sa position de N°2 dans les rayons traiteur végétal et annonce une accélération de son déploiement dans les rayons de tous les magasins Carrefour, Carrefour Market et Cora en France. Une réponse à l'engouement des Français pour ces alternatives végétales saines et gourmandes et un pas de plus vers la végétalisation de leurs assiettes.



Paris, le 23/06/2023 - Les prises de conscience se multiplient depuis quelques années, avec en tête de liste la réduction de viande dans l'alimentation, à la fois pour la santé mais aussi pour réduire l'empreinte sur l'environnement. HappyVore solidifie son positionnement sur le marché grâce à une forte croissance et confirme sa 2ème place du rayon traiteur végétal. En outre, pour répondre à la demande en forte croissance pour la viande végétale, Carrefour, Carrefour market et Cora accélèrent la commercialisation et référencent dans tous leurs points de vente la start-up française HappyVore - seulement quelques jours après l'inauguration de son usine, la plus grande en France pour la production d'alternatives végétales à la viande.

Le marché du traiteur végétal est en constante expansion, reflétant ainsi les nouvelles habitudes de consommation des Français qui se tournent de plus en plus vers une alimentation végétale ou plus saine.

HappyVore arrive N°2 du marché grâce à sa croissance remarquable

Ainsi, HappyVore se positionne solidement en tant que numéro 2 sur le marché du simili carné avec 11,5 % de parts de marché valeur à P6 (source IRI, total France, P6 2023), témoignant de sa croissance exceptionnelle.

Parallèlement, le marché du traiteur végétal continue de prospérer, enregistrant une croissance de valeur remarquable de 18,8 % en CAD (cumul annuel à date) par rapport à l'année précédente (source IRI, total France, L6P 2023).

"Depuis la création d'HappyVore en 2019, nous répondons à la demande croissante sur le marché des alternatives végétales à la viande : nous constatons une croissance de plus de 60% de nos ventes en valeur¹ et le taux de réachat de nos produits avoisine les 85%. Ces nouveaux référencements sont une étape de plus vers la démocratisation du végétal, pour laquelle nous œuvrons au quotidien !" s'enthousiasme Cédric Meston, cofondateur d'HappyVore.

Ces résultats viennent renforcer le positionnement d'HappyVore en tant que leader Français de l'industrie, tout en illustrant la demande croissante des consommateurs pour des alternatives végétales saines et gourmandes.

HappyVore arrive en national chez Carrefour, Carrefour Market et Cora

Pour répondre à la demande en forte croissance de la viande végétale, Carrefour, Carrefour Market et Cora référencent désormais dans tous leurs points de vente des produits de la marque HappyVore, en frais au rayon traiteur végétal. **Chez Carrefour et Carrefour Market, soit plus de 1000 magasins**, les consommateurs pourront dorénavant retrouver **9 références** de la marque, à savoir : aiguillettes, nuggets, chipos, merguez, steak, allumettes, suprême Knax, et haché 100% végétal et gourmands. **Chez Cora, ce sont 6 références**, les aiguillettes, les suprêmes, les bâtonnets panés, les chipos, les merguez et les allumettes qui seront mises à l'honneur au sein des **60 magasins** du distributeur. Comparables à la viande mais créés seulement à partir de végétaux, les produits fabriqués en France disposent des mêmes qualités nutritives et organoleptiques que la viande, avec **un prix moyen conseillé en dessous des 4€**. Après Auchan, Géant HM, Casino Supermarchés et Monoprix, la start-up française de viande végétale consolide sa présence à l'échelle nationale dans plus de 5000 points de vente, avec l'objectif de démocratiser ses produits dans toute la France.

Ce développement en grandes et moyennes surfaces est complété par une présence augmentée dans la restauration, avec déjà plus de **2000 restaurants partenaires** et de nouveaux acteurs comme Patàpain, le Parc Astérix, Copper Branch ou encore Vapiano...

“Nous sommes ravis que nos nouveaux produits soient désormais distribués dans ces enseignes renommées au niveau national. Cela va nous permettre de répondre à l’un de nos enjeux principaux : apprendre aux Français qu’il existe des alternatives végétales gourmandes, et leur donner l’occasion de les tester” complète Guillaume Dubois, cofondateur d’HappyVore.

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 16 produits.

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

^[1] (Source IRI, total France Juin - Décembre 2022 vs Janvier - Juin 2023).