

Entreprise



Certifiée

Cette entreprise respecte des normes sociales et environnementales élevées et s'inscrit dans une démarche de progrès.



# HappyVore

100% végétal  
& gourmand



Dossier de presse  
À Paris, le 17 mai 2022

**Lancement de boulettes et nuggets végétaux et du foodtruck HappyVore pour régaler les gourmands**

Contacts Presse :

**Jean-François Kitten**  
jfk@licencek.com  
+33 (0)6 11 29 30 28

**Clara Savary**  
c.savary@licencek.com  
+33(0)6 81 35 88 14

Lancement de délicieuses boulettes végétales, nouvelle recette de nuggets végétaux encore plus gourmands, début de la saison des barbecues avec les chipos et merguez végétales, la saison estivale démarre fort pour les mangeurs heureux ! Mais ce n'est pas tout : les gourmands pourront se régaler tout l'été grâce au foodtruck HappyVore dont la tournée débute mi-mai.



# Les temps changent, pas le plaisir de bien manger !

A l'heure où près d'un foyer français sur deux déclare vouloir réduire sa consommation de viande, le marché des alternatives végétales à la viande trouve de plus en plus d'acheteurs et de place en rayon.

Leurs motivations ? Principalement une volonté de consommer de manière plus responsable, en faveur de l'environnement, du bien-être animal et d'une alimentation plus équilibrée. 55% des Français sont aujourd'hui conscients que leur consommation alimentaire a un impact sur l'environnement. Une tendance très forte chez les moins de 35 ans, dont 29% se déclarent prêts à devenir végétariens (contre 13% chez les plus de 55 ans)\*. Néanmoins, avec un marché du simili-carné en constante progression avec plus de 15 points de part de marché gagnés en 3 ans, l'un des principaux freins aujourd'hui à cette émancipation est le plaisir\*\*.

En effet, au pays des bons vivants, le plaisir est au centre de la table ! Pour 90% des Français, la viande fait partie des aliments qu'ils ont plaisir à manger et à partager\*\*\*. C'est pourquoi HappyVore, acteur français incontournable du simili-carné depuis 2019 et premier contributeur à la croissance de la catégorie, a décidé de prouver que l'on pouvait faire rimer végétal avec plaisir. HappyVore est convaincu que l'on peut manger moins de viande grâce à de bons produits qui permettent de ne rien changer au plaisir d'une bonne bouffe.

Leur objectif est de rassembler les Français autour d'un repas gourmand et convivial, tout en préservant autant que possible les ressources planétaires.



# Déguster HappyVore dans notre foodtruck tout l'été, c'est un truck de fou !



HappyVore lance son premier foodtruck pour aller à la rencontre des gourmands partout en France ! Au menu : nuggets végétaux et leur sauce aux herbes maison, burgers végétariens ou vegans à base de steaks végétaux, ou encore délicieux hot dogs avec chipos ou merguez végétales. Des produits incontournables de la marque, qui seront au rendez-vous pour régaler tous les mangeurs heureux !

“

La dégustation des produits est extrêmement importante ! C'est à chaque fois ce qui nous permet de convaincre les chefs et les consommateurs, et d'aller au delà des a priori que l'on peut avoir. Nous sommes très fiers d'avoir lancé notre premier foodtruck, pour aller à la rencontre des Français et faire découvrir nos dernières innovations.

Guillaume Dubois, co-fondateur d'HappyVore

Le Foodtruck HappyVore sillonnera la France tout l'été : il fera ses premiers pas lors du salon Change Now au Grand Palais Éphémère à Paris du 19 au 21 mai et au salon de la restauration Collective « Restau'Co » le 15 juin.

Il débutera ensuite sa grande tournée et partira s'installer dans les rues de Lille, Lyon, Paris, sans oublier de passer les mois de juillet et août à la plage entre Nice et Perpignan puis de Saint-Jean-De-Luz à La Rochelle.



Pour ne rien rater de la tournée du Foodtruck HappyVore rendez-vous sur [www.happyvore.com](http://www.happyvore.com)

# Le kiff va encore plus loin avec deux nouveaux produits !

Dès aujourd'hui, HappyVore dévoile ses nouvelles recettes, concoctées en France, 100% végétales et gourmandes !



## Une nouvelle recette de nuggets végétaux, pour ceux qui veulent passer du poulet frit au poulet-free !

Depuis leur lancement en 2021, les nuggets HappyVore connaissent un grand succès auprès des consommateurs. Ils reviennent donc au printemps, avec une nouvelle recette : une chapelure encore plus dorée et croustillante, une texture encore plus tendre... pour une dégustation d'autant plus mémorable ! Et pour ne rien gâcher, cette recette est couronnée d'un beau Nutriscore A. Avec plus de 85% d'intentions d'achat, les nouvelles pépites HappyVore comptent bien convaincre de nouveaux flexitariens.



Nous avons à cœur de pouvoir proposer des produits qui respectent les Hommes, la planète et les animaux, et nous sommes très fiers de lancer cette nouvelle recette de nuggets, dont l'appréciation du goût progresse de 44% chez les consommateurs\*\*\*\*. C'est un bel exemple du travail de notre équipe R&D qui travaille chaque jour à l'amélioration de nos recettes, autant sur le volet gustatif que nutritionnel.

Cédric Meston, co-fondateur d'HappyVore.



**NOUVEAU PRODUIT**

# Les plus belles boulettes végétales made in France

Les petites dernières de la gamme HappyVore, ce sont les boulettes 100% végétales et gourmandes ! Il fallait qu'elles soient au moins aussi bonnes que celles de vos grands-mères. Pari réussi ! Ces délicieuses boulettes végétales sont faciles à préparer et seront parfaites dans une sauce tomate, en tajine ou dans un pain pita. Vos grand-mères n'y verront que du feu !

Concoctées en France, riches en protéines, sources de fibres et Nutriscore A, ces boulettes végétales ont tout pour plaire aux mangeurs heureux, qui peuvent se régaler avec un produit bon pour la santé et pour la planète !

Les boulettes Happyvore 100% végétales et gourmandes sont disponibles dans tous les magasins Monoprix, Géant, Casino, Carrefour, Leclerc. Le PMC est de 3,49€.\*

\*Le distributeur est libre de fixer ses prix.



Pour l'élaboration de la recette des boulettes végétales, HappyVore a fait appel au chef cuisinier Eric Bouchenoire, Meilleur Ouvrier de France qui accompagne la marque depuis ses débuts.



**Ces boulettes ont un véritable goût de viande grillée et elles se suffisent à elles-mêmes !**

Eric Bouchenoire



Source photo : foodandsens.com

# HappyVore rassemble tous les Français autour du barbecue de l'été !

Quand les beaux jours pointent le bout de leur nez, le barbecue est LE rendez-vous de l'été qui rassemble les Français autour d'une même table. C'est pourquoi HappyVore s'est attaqué en 2021 à cet incontournable de la tradition culinaire française. Pour ne laisser personne de côté, HappyVore a lancé deux références de saucisses 100% végétales et gourmandes : des chipos aux herbes de Provence & des merguez piquantes, qui se sont rapidement hissées en tête des ventes de la marque depuis leur lancement. Deux références qui sentent bon l'été, couronnées du Trophée de l'alimentation végétale 2021 et du prix Saveur de l'année 2022 !

« Le barbecue est un temps fort social qui cristallise beaucoup de frustrations chez nos consommateurs. Et ce qui est génial avec ces produits, c'est qu'on a pu réconcilier les végétariens, végans et les flexitariens, qui aiment tout autant nos produits ! » déclare Guillaume Dubois, co-fondateur d'HappyVore.

En 2022, c'est le grand retour des chipos et des merguez végétales HappyVore sur les barbecues ! La start-up a un objectif : convaincre le maximum de Français qu'un barbecue 100% végétal et gourmand peut mettre tout le monde à l'aise autour des braises.



**Team  
MERGUEZ**



**Team  
CHIPOS**



**À propos** | HappyVore est le leader du similicarné made in france.

Foodtech de +60 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, en texture et en cuisine. Des produits meilleurs pour la santé avec très peu de gras saturés

– Nutriscore A, vert sur Yuka – et vraiment meilleurs pour l’environnement : chaque produit HappyVore, par rapport à leur équivalent carné, c’est 11 fois moins d’émissions de CO2 et 10 fois moins d’eau. Disponible dans plus de 3000 points de vente sur tout le territoire national, dans plus de 2000 restaurants et sur la boutique en ligne [happyvore.com](https://happyvore.com), la gamme HappyVore compte désormais 12 produits.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [happyvore.com](https://happyvore.com)



\*Etude prosumers 2021

\*\* Kantar Worldpanel P13 2020

\*\*\*Etude Occurrence - dec 2020

\*\*\*\*Etude Consopole, Mars 2022