

# HappyVore

100% végétal  
& gourmand

Communiqué de presse 16/02/2023

## HappyVore dévoile l'analyse de cycle de vie de sa gamme de produits 100% végétaux !



En moyenne un produit HappyVore émet **12 fois moins de Kg équivalent CO2** et nécessite **2,8 fois moins d'eau** que son équivalent carné.

## De la légumineuse à l'assiette, les alternatives végétales peuvent-elles sauver la planète ?



Dans un contexte d'urgence climatique, il est essentiel de réduire l'impact environnemental de sa consommation.

En moyenne un produit HappyVore émet **12 fois moins de Kg Eq. CO2** et nécessite **2,8 fois moins d'eau** que son équivalent carné. Le différentiel d'impact le plus important est celui entre le bœuf et le steak végétal HappyVore, puisque ce dernier émet **31 fois moins de Kg Eq. CO2** et nécessite **4,3 fois moins d'eau**.

Des résultats qui viennent **garantir le discours de la marque** depuis sa création : **choisir une alternative végétale à la viande**, même ponctuellement dans l'année et à échelle individuelle, peut vraiment **contribuer à préserver la planète**.



# Méthodologie

Avec le **cabinet Agrosolutions**, HappyVore a mené une **Analyse de Cycle de Vie** sur 5 de ses références phares : les Aiguillettes, les Allumettes, les Chipolatas, les Steaks et les Nuggets 100% végétaux.

L'impact de ces 5 produits a, notamment, été mesuré sur le changement climatique (émissions de CO2) ainsi que sur la consommation d'eau. C'est toute la chaîne de production qui a été analysée, depuis l'origine des ingrédients utilisés jusqu'au traitement de leurs emballages en passant par le conditionnement, la logistique ou encore la distribution, et ce en comparaison avec leurs équivalents carnés.

Les résultats obtenus sur ces 5 références phares ont ensuite été appliqués aux produits de la gamme équivalents en termes d'origine des matières premières et de processus de fabrication.



Pour l'impact des produits HappyVore sur le changement climatique, Agrosolutions a pris en compte les **émissions de gaz à effet de serre**, mesurées en kg Eq. CO2.



Pour ce qui est de l'impact sur l'eau, Agrosolutions s'est basé sur la **consommation d'eau** tout au long du cycle de vie des produits, ainsi que sur la pression sur la ressource en eau, mesurée en mètres cubes.

## Résultats de l'étude

### Impact sur l'environnement

Les résultats de l'étude démontrent que les produits HappyVore ont en moyenne 12 fois moins d'impact sur le changement climatique que leurs équivalents carnés.

Le différentiel d'impact le plus important est celui entre le bœuf et le steak végétal HappyVore, puisque ce dernier émet 31 fois moins de kg Eq. CO2 par kilo de produit fini. Par ailleurs, choisir des Chipolatas HappyVore permet d'émettre 6,3 fois moins de kg Eq. CO2 que des équivalents carnés, des Allumettes 4,2 fois moins que des lardons, des Aiguillettes HappyVore 3,5 fois moins que des aiguillettes de poulet et des Nuggets HappyVore 2,5 fois moins de kg Eq. CO2 que leurs équivalents carnés.

Impact sur le changement climatique d'1kg de produits HappyVore crus, conditionnés et distribués, chez le consommateur. Méthode EF 3.0 ; Sources : HappyVore, Agribalyse

kg Eq. CO2	<b>31x</b> moins*	<b>6,3x</b> moins*	<b>4,2x</b> moins*	<b>3,5x</b> moins*	<b>2,5x</b> moins*

\*par rapport à son équivalent carné

Si chaque Français remplace sa viande par 1 produit HappyVore une fois par semaine pendant 1 an, cela représente une économie de 4,9 millions de Tonnes équivalent CO2, émissions comparables à celles d'une personne qui ferait 1.8 millions d'A/R Paris-New-York en avion.

« Nos produits permettent de faire cohabiter le plaisir de manger avec les enjeux environnementaux que nous portons, et ont déjà permis de nombreuses personnes de réduire leur impact sur la planète, en accord avec nos ambitions. »

argumente Cédric Meston, cofondateur d'HappyVore

## Impact sur l'eau

Les résultats de l'étude révèlent également un impact positif dans la préservation de l'eau : les produits HappyVore nécessitent en moyenne 2,8 fois moins d'eau que leurs équivalents carnés.

La réduction d'impact est particulièrement élevée sur les Steaks végétaux et gourmands, avec 4,3 fois moins d'impact sur l'indicateur épuisement de la ressource en eau, ainsi que sur les Chipolatas qui consomment 4,5 fois moins d'eau que les saucisses carnées.

Impact sur l'indicateur épuisement de la ressource en eau d'1kg de produits HappyVore crus, conditionnés et distribués, chez le consommateur. Méthode ReCiPe 2016 Midpoint (H) ; Sources : HappyVore, Agribalyse

					
3	<b>4,3x</b> moins*	<b>4,5x</b> moins*	<b>1,4x</b> moins*	<b>2x</b> moins*	<b>1,7x</b> moins*

\*par rapport à son équivalent carné

Si chaque Français remplace sa viande par 1 produit HappyVore une fois par semaine pendant 1 an, cela représente une économie de 39,2 millions de M3 d'eau. Ce volume d'eau est comparable à la consommation d'eau potable annuelle de 720 000 Français, soit l'équivalent d'1,4 fois la population de Lyon.<sup>2</sup>

**« Nous sommes convaincus depuis nos débuts que la végétalisation de nos assiettes est un des leviers principaux de la préservation de notre environnement. C'est pour cela que nous avons créé notre entreprise, et nous sommes fiers aujourd'hui de le confirmer à travers ces résultats. »**  
**s'enthousiasme Guillaume Dubois, cofondateur d'HappyVore**

Depuis sa création, HappyVore met un point d'honneur à **minimiser l'impact environnemental de ses produits**, et oriente ses décisions en ce sens avec notamment :

- **Un sourcing exclusivement français et européen** de ses protéines et huiles
- **Un allègement continu de ses packagings**
- **Le lancement de son usine**, qui va permettre d'augmenter ses capacités de production et d'accroître la démocratisation de produits respectueux de l'environnement auprès d'un maximum de Français.

<sup>1</sup>Source convertisseur Kg eq. CO2 en Km Avion : <https://impactco2.fr/convertisseur>

<sup>2</sup> Source consommation annuelle d'eau potable d'un Français: <https://economie.eaufrance.fr/chi-res-cles/consommation-journaliere-deau-potable-par-francais>

Source taille de population Lyon: <https://www.commune-mairie.fr/les-100-villes-les-plus-peuplees-en-france/>

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

Foodtech de +80 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 - 85% sont Nutriscore A, verts sur Yuka - et vraiment meilleurs pour l'environnement : les produits HappyVore, c'est en moyenne 2,8 fois moins d'impact sur le changement climatique et jusqu'à 4,5x fois moins d'eau que leurs équivalents carnés. 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](http://happyvore.com), la gamme HappyVore compte désormais 15 produits.

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

