

Happyvore se tire-t-il une balle dans le pied en misant sur un marché en déclin ?

Depuis quelques jours, Happyvore propose des Croq’Coulis. Pour la marque qui s’est fait connaître avec les simili-carnés (chipolatas, merguez, nuggets, aiguillettes ou steaks), c’est un nouveau pari.

Temps de lecture : minute

30 mai 2024

La décision du Conseil d’État est tombée il y a un peu plus d’un mois : l’interdiction d’utiliser des appellations comme “viande végétale” pour les produits végétaux imitant la viande est suspendue. Happyvore, de son côté, a choisi de plutôt lancer une nouvelle gamme qui s’extirpe de ce débat. Les Croq’Coulis sont en effet des galettes végétales alliant différentes textures pour une nouvelle expérience en bouche : avec le fondant de la galette, le croquant des graines de pavot et le coulant d’un cœur sauce tomate ou curry-coco selon la variété choisie.

« *On voulait sortir de ce débat entre ce qui est de la viande et ce qui n’en est pas. Aller de l’avant* », confie à Maddyness Cédric Meston, cofondateur d’Happyvore. Après trois années de recherche et développement et le dépôt de plusieurs brevets, la marque pense avoir trouvé le produit qui va mettre l’entreprise sur de nouveaux rails. Mais pourquoi s’attaquer à un marché des non simili-carnés, notoirement en décroissance ?

Un marché en déclin, mais un produit

prometteur selon Happyvore

La startup reconnaît que la gamme des simili-carnés capte déjà les deux-tiers du marché, grignotant toujours plus celle des non simili à laquelle se rattachent les Croq’Coulis. Et Happyvore connaît déjà une bonne dynamique. Il y a quelques semaines, Guillaume Dubois (l’autre cofondateur de la marque) annonçait que les quatre premiers mois 2024 avaient permis de doubler les ventes de l’entreprise (en valeur et en volume), par rapport à l’année dernière.

Guillaume Dubois et Cédric Meston ne le font pourtant pas par hasard : si le marché des non simili-carnés est effectivement en décroissance, le produit le plus vendu parmi l’ensemble de cette catégorie du végétal est une galette de la marque Garden Gourmet (Nestlé). Le Croq’Coulis se positionne ainsi en concurrence directe, avec pour mission de redynamiser ce marché. « *Notre objectif, résume Cédric Meston. C’est de créer le produit qui se vendra le mieux de toute la catégorie.* »

Une initiative saluée par Philippe Goetzmann, expert des sujets liés à la grande consommation : « *Happyvore va dans la bonne direction. Ils prouvent que faire de la fausse viande n’est pas forcément la solution et que l’on peut faire du vrai végétal. Je pense que c’est une démarche qui est intéressante et saine pour réaliser une véritable transition alimentaire.* »

Une production française dans le Loiret

Le cofondateur d’Happyvore s’affiche en tout cas extrêmement serein quant à la réception de ce nouveau produit : « *on a fait des dizaines d’études conso sur le produit, que l’on a comparé aux résultats pour nos autres produits. Les Croq’Coulis ont dépassé tous les records. On sait déjà que ça va être un super succès !* »

Comme à son habitude, la marque met également en avant le bénéfice sur la santé avec un NutriScore A et un 90/100 sur Yuka (qui est la note la plus haute possible pour un produit non-bio). Happyvore mise également sur une production française puisque les Croq'Coulis sortent de son usine de Chevilly, dans le Loiret. *« Si on ne possédait pas notre usine, on n'aurait jamais pu le faire, rappelle Cédric Meston. Cela a demandé énormément de modifications, d'ajouts de composants sur les lignes de production, de changement de machines et on a enfin réussi. Donc c'est le début d'une nouvelle gamme. »*

En effet, si les Croq'Coulis aubergine cœur sauce tomate et ceux patate douce-carotte cœur curry-coco viennent tout juste de sortir, le cofondateur de la marque laisse entendre que d'autres références pourraient enrichir la gamme dans un avenir très proche.



À lire aussi

Umiami veut « engendrer une transition alimentaire de masse »

avec son alternative végétale au poulet



MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

JE M'INSCRIS

Article écrit par Valentin Pringuay