



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUN 2020

PLEURETTE LEVE 2,5 MILLIONS D'EUROS ET ACCELERE LA TRANSITION ALIMENTAIRE EN LANCANT LA REVOLUTION CHAMPIGNON

Pleurette, start-up innovante de la Food Tech française, booste son développement en levant 2,5 millions d'euros et accélère sa croissance avec le lancement de La Révolution Champignon : une nouvelle identité pour embarquer tous les Français dans la transition alimentaire grâce à son ingrédient phare, le champignon !

PLEURETTE : L'ACTEUR INCONTOURNABLE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Depuis 2016, Pleurette mise tout sur LE produit sur lequel il va falloir compter : le champignon ! Champignonnière écobiologique des Hauts-de-France, la start-up commence par proposer des kits de champignons à pousser sur marc de café et étoffe rapidement sa gamme avec des produits innovants, bons pour la planète, pour le palais et pour la santé !

Des produits qui révolutionnent l'alimentation végétale, où le champignon est roi et surtout 100% bio.

Après un lancement local dans les enseignes de magasins circuits courts et/ou bio, la commercialisation des produits commence désormais au niveau national.

Pleurette mêle habilement une démarche innovante à de forts parti-pris tels que la santé et l'humain, l'économie circulaire (upcycling...) ou encore l'agriculture urbaine.

Ces grands principes sont le fondement et la vision mêmes de l'entreprise : des produits bio, bons et durables. L'ambition est clairement affichée : les enjeux environnementaux se jouent aussi dans l'assiette, l'innovation est alors reine pour bousculer les codes et les habitudes de consommation.

C'est pour transformer concrètement et durablement la consommation alimentaire des Français que l'entreprise lève 2,5 millions d'euros.

Objectifs : monter en puissance et offrir aux consommateurs une alternative concrète, durable et surtout bonne, à partir d'un ingrédient bientôt incontournable : le champignon.

« Cette levée est un réel tremplin qui permet à Pleurette de basculer dans une nouvelle phase de sa croissance : la création et le développement de nouveaux produits, une commercialisation à plus grande échelle et la recherche d'un nouveau site de production à construire ou réhabiliter dans les HDF. Des objectifs court-termistes puisque nous les visons d'ici fin 2020.

Cette levée va nous permettre de pousser plus loin notre volonté de transformer et d'accompagner les habitudes de consommation des Français, en œuvrant à la fois pour le bon et le bien manger ainsi qu'à la préservation de l'environnement »

Jürgen Engerisser, co-fondateur Pleurette, Président de la Révolution Champignon



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
JUN 2020

UNE VISION FUTURISTE ACCENTUÉE PAR LE LANCEMENT DE LA « REVOLUTION CHAMPIGNON », PORTE DRAPEAU DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Pour appuyer son nouvel essor, Pleurette lance La Révolution Champignon : une nouvelle identité qui aura la mission de refléter au mieux la vision de ses créateurs : créer durablement de la valeur ajoutée !

Pour accompagner cette nouvelle étape, Michaël Mottet rejoint La Révolution Champignon, dont il est désormais Directeur Général.

Ancien directeur de site BON et Bien et responsable d'exploitation dans le végétal bio, Michaël Mottet viendra apporter son expertise du domaine agroalimentaire bio et durable.

« La Révolution Champignon représente la startup d'avenir par excellence. Le mieux produire et le mieux manger, qui sont les deux piliers fondateurs de ce mouvement, sont au cœur des préoccupations des Français, A travers ce lancement, notre ambition est de révolutionner notre alimentation en mettant le champignon au cœur du système. Sensibilisation et pédagogie seront les maîtres-mots des prochains mois afin d'embarquer le plus grand nombre avec nous, au cœur de cette révolution alimentaire »

Michaël Mottet, Directeur Général de La Révolution Champignon

A propos de Pleurette

Pleurette est une startup agroalimentaire bio, basée dans les Hauts-de-France.

Lancée en 2016 par Jürgen Engerisser et Gabrielle Radoux, la start-up a vu le jour en proposant des kits de champignons à pousser sur marc de café.

Au fil du temps, tartinales, sauce façon bolo ou encore champignons frais sont venus étoffer la gamme, et se retrouvent dans différents magasins de circuits courts bio en Hauts-de-France, ainsi que dans les magasins Biocoop.

Bon pour la planète, bon pour le palais, pour la santé, tel est le credo de Pleurette. Avec son ingrédient phare qu'est le champignon, la start-up révolutionne l'alimentation végétale en proposant des produits réellement durables et délicieux.



Contacts presse :

Clémence Wetzel : clemence.wetzel@pressreviewagency.fr / 06 24 03 54 88

Gaëlle Huot : gaelle.huot@pressreviewagency.fr / 06 33 24 81 77

PRESS REVIEW
agency