



DEMETER

**COMMUNIQUE DE PRESSE**  
**LE 11 JUILLET 2024**

## **CHICHE lève 2 millions d'euros pour accélérer la commercialisation de sa gamme de produits apéritifs et biscuits à base de légumineuses françaises et l'industrialisation de son outil de production.**

**Lyon, le 11 juillet 2024 – CHICHE, acteur de la foodtech, a pour vocation de démocratiser la consommation de légumineuses françaises en offrant des produits gourmands, pour tous, et naturellement sains et responsables. La société vient de clôturer une levée de fonds de 2 millions d'euros auprès de Demeter, via le Fonds d'Amorçage Industriel Métropolitain (FAIM) Lyon/Saint-Etienne, aux côtés de business angels reconnus du monde de l'agroalimentaire.**

CHICHE est une société industrielle de l'agroalimentaire qui fabrique, pour les rayons épicerie, des PSA (produits salés apéritifs) et des biscuits à base de légumineuses cultivées en France (pois chiche, pois verts, fèves, fèverolles...), bons pour la santé et la planète, mais aussi bon pour l'agriculteur. L'offre de Chiche est ainsi triplement vertueuse :

- CHICHE, c'est SAIN : sur le plan nutritionnel, CHICHE permet de valoriser la filière des légumineuses, naturellement riches en fibres, sans gluten, et constitutive de la première source de protéines végétales. Chiche transforme ainsi les graines en produits gourmands pour l'apéritif et le gouter, tout en étant labellisé nutriscore A ou B et sans conservateurs ou arômes artificiels.
- CHICHE, c'est VERTUEUX : le deuxième atout phare de son offre réside dans l'impact environnemental vertueux des produits travaillés. Le pois chiche fixe non seulement l'azote atmosphérique dans le sol en contribuant à l'enrichir, mais constitue aussi une culture peu consommatrice d'eau, pour une utilisation de surface agricole relativement réduite. De plus, la société s'approvisionne exclusivement auprès d'agriculteurs français, constituées de coopératives et de producteurs locaux, améliorant encore plus son impact écologique. A l'arrivée, la gamme de produits CHICHE réduit d'un facteur 2 les émissions de CO2 au kilo par rapport à des produits de même catégorie.
- CHICHE, c'est RESPONSABLE : enfin, sur le plan sociétal, Chiche permet aux agriculteurs de valoriser leurs récoltes en circuit court, en travaillant directement leur produit et par revente directe auprès de ces producteurs avec leur propre étiquette et emballage. Ce « travail à façon » permet par la même occasion une redistribution importante des marges (multiplication par 8) par rapport au modèle d'affaires standard. Et demain, Chiche s'anime sur la construction d'une filière légumineuses en région Auvergne Rhône-Alpes.

Commercialisés en GSS (Grandes Surfaces Spécialisées) et tout récemment en GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), les produits de CHICHE bénéficient d'un référencement dans la quasi-totalité des grandes enseignes (Système U, Carrefour, Monoprix, Intermarché, Leclerc...). La gamme de produits est vendue aujourd'hui via deux marques : **Chiche** commercialisée en GMS constituée de graines apéritives enrobées d'épices salées ou sucrée ou délicatement soufflées (les fameuses « Chichoux » ou encore les Croustiches), et de biscuits sucrés (les Petit Croc'), ainsi que **les Lumineuses, marque dédiée au BIO** commercialisée exclusivement en GSS constituée principalement par les « Chouchous » (graines enrobées caramélisées) et cinq références de graines grillées.

A terme, l'ambition de la société est de couvrir une gamme complète en étendant son offre au petit-déjeuner et au cœur de repas (repas instantanés).

Basée actuellement à Belleville-en-Beaujolais, CHICHE déménage en septembre 2024 sur un nouveau site à Neuville-sur-Saône dans une usine de 1 200 m<sup>2</sup> afin de fabriquer l'intégralité des produits salés.

Grâce à cette levée de fonds, CHICHE entend accélérer l'industrialisation de sa production pour multiplier par 13 ses capacités de production sous 4-5 ans (plus de 600 tonnes), poursuivre le renforcement de son organisation et étendre sa gamme de produits.

« *Avec cette levée de fonds, nous nous donnons effectivement les moyens de nos ambitions, sur la base desquelles j'ai rejoint la société il y a quelques mois. Le marché est là, l'appétit pour des produits sains et savoureux est là, et notre outil industriel se met à niveau ; tous les ingrédients sont réunis !* » indique Pauline JANIN, **directrice générale de CHICHE**.

« *Nous avons été séduits par l'enthousiasme de l'équipe pour porter plus haut une filière injustement méconnue, et pourtant au combien vertueuse, celle des légumineuses. La marque est belle, les valeurs aussi avec l'implication des producteurs dans la réussite de l'entreprise. Soyons Chiche !* » précise **Christophe Desrumaux, Partner chez Demeter**.

#### Intervenants sur l'opération :

**Demeter** : Christophe Desrumaux, Quentin Mulaton, Valentine Clinkspoor

#### Conseils de l'opération :

Juridique Société : **Mags Avocats**, Johann Charmette et Gabriel Joseph-Deparis

Juridique Investisseurs : **Square Legal**, Sabrina Lavail

Audit juridique, social & fiscal : **Square Legal**, Sabrina Lavail

Audit Comptable : **BM&A**, Pierre-Emmanuel Passelègue et Matthieu Schaller

Audit ESG : **Greenflex**, Stefan Bachevillier, Eugène Masson et Jeanne Lebot

#### Contacts presse

##### CHICHE

Pauline JANIN

[pauline@onestchiche.com](mailto:pauline@onestchiche.com)

##### Demeter

Aleksandra TEXIER

[media@demeter-im.com](mailto:media@demeter-im.com)

#### A propos de Demeter

Demeter est un acteur européen majeur de l'investissement en capital risque, capital développement et infrastructure dans la transition énergétique et écologique. Ses fonds investissent de 1 à 30 millions d'euros pour soutenir les entreprises du secteur à tous les stades de leur développement : startups innovantes, petites et moyennes entreprises, projets d'infrastructure. L'équipe de Demeter compte 38 personnes basées à Paris, Lyon, Bordeaux, Madrid et Düsseldorf, gère 1,3 milliard d'euros et a réalisé 230 investissements depuis 2005. L'équipe lyonnaise est en charge de la gestion du Fonds d'Amorçage Industriel Métropolitain (FAIM).

Plus d'informations : [www.demeter-im.com](http://www.demeter-im.com)

#### A propos du FAIM Lyon – Saint-Etienne

Le FAIM (Fonds d'Amorçage Industriel Métropolitain) est un fonds d'amorçage et de capital-risque qui a vocation à soutenir des activités productives à forte utilité sociale ou environnementale sur les territoires métropolitains de Lyon et de Saint-Etienne. Doté de 70 millions d'euros, il bénéficie du soutien d'acteurs publics avec l'engagement des Métropoles de Lyon et de Saint-Etienne respectivement à hauteur de 17 millions et de 5 millions d'euros, ainsi que de la Banque des Territoires, agissant pour le compte de l'État dans le cadre du Programme France 2030 « Territoires d'innovation », avec 10 millions d'euros. Ce fonds mobilise également de nombreux investisseurs privés rassemblant à la fois des industriels et des acteurs institutionnels. Il est classifié « Sustainable Finance Disclosure Regulation article 9 », le plus haut standard en matière d'investissement durable.

Plus d'informations : <https://demeter-im.com/faim/>