

LA MICRO-BRASSERIE VENDÉENNE FERMENTING & CO. PRÉSENTE SES TROIS KOMBUCHAS



Moins sucré qu'un soda classique, riche en vitamines, en antioxydants et en minéraux, le kombucha est une boisson fonctionnelle contenant de nombreux probiotiques et acides lactiques qui facilitent la digestion.

Toutefois, malgré ses vertus et son omniprésence dans les supermarchés et les bars des pays anglosaxons, il est encore peu connu en France.

C'est pour faire découvrir au plus grand de nombre cette boisson fermentée, qu'Alexia et Florian ont fondé <u>Fermenting & Co.</u> La micro-brasserie, qui ambitionne de proposer dans l'avenir d'autres produits fermentés, présente aujourd'hui ses trois kombuchas : Tonic, Elixir, et Detox.



FERMENTING & CO. : LA MICRO-BRASSERIE QUI REVISITE LA FERMENTATION

<u>Fermenting & Co.</u> est une microbrasserie fondée aux Sablesd'Olonne, en Vendée, en mars 2021. Elle a pour vocation de faire découvrir la fermentation et de remettre cette méthode ancestrale de conservation au goût du jour grâce à des associations de saveurs originales et de super aliments.

Sa première gamme de produits est composée de trois kombuchas, faits à partir de thé vert Sencha et de thé noir d'Assam & Ceylan. Par la suite, les fondateurs de Fermenting & Co. souhaitent proposer d'autres boissons fermentées, comme le kéfir, le jun et l'hydromel, ainsi que des aliments fermentés comme le kimchi et le pickled cabbage.





DES RECETTES QUI MAXIMISENT LES BIENFAITS DU KOMBUCHA

Bien que le kombucha soit déjà un produit probiotique et antioxydant, Alexia et Florian ont décidé d'ajouter un ou plusieurs super aliments dans toutes leurs recettes : des ingrédients antioxydants pour l'Elixir, des plantes antiinflammatoires pour le Tonic, et des ingrédients purifiants pour le Detox.

Sobre et minimaliste, le design des produits de Fermenting & Co. rappelle les flacons des apothicaires. Leur couleur ambrée permet de protéger les levures et bactéries vivantes des rayons du soleil.

Le kombucha Fermenting & Co. est non filtré, non pasteurisé et non dilué. Cela ajoute des contraintes de livraison en température dirigée, mais garantit la présence en grande quantité des levures, des probiotiques, des antioxydants, et des minéraux.

ZOOM SUR LES KOMBUCHAS DE FERMENTING & CO.



KOMBUCHA TONIC

Tonic est un kombucha généreux aux saveurs de citron, curcuma et gingembre frais. Un brin acidulé, il vivifie et donne du tonus.



KOMBUCHA ELIXIR

Ce kombucha est infusé avec de la framboise, de la myrtille, de la betterave et de l'hibiscus. Généreux et doux, il est un bel allié santé et longévité.



Detox est un kombucha léger et frais qui contient de la menthe et du charbon actif. Il aide à purifier la peau et le système digestif.

FERMENTING & CO, OU L'ENTREPRENEURIAT POSITIF

Avec Fermenting & Co., <u>Alexia et Florian</u> souhaitent entreprendre de façon positive et raisonnée, en portant un nouveau regard sur la parité, et la diversité. Son équipe inclusive respecte la parité et la mixité sociale.

L'impact social et environnemental de l'entreprise est au cœur de son éthos.



Aujourd'hui, c'est pour nous primordial d'avoir ces piliers en tête lorsque nous faisons des choix et que nous développons notre stratégie sur le long terme.

Florian



LES AMBITIONS DE FERMENTING & CO.

Dans les mois à venir, les fondateurs de Fermenting & Co. souhaitent gagner en visibilité en faisant découvrir leurs produits sur les salons du bio et de l'artisanat et en élargissant leur réseau de distributeurs en France et à l'étranger.

99

Le kombucha restant un produit nouveau, la sensibilisation à notre boisson est un élément clé dans la bonne évolution de notre projet.

Alexia

La marque est en train de tisser des liens avec des partenaires logistiques et des distributeurs de produits fins pour être plus présente dans les centres urbains et rencontrer sa communauté.

LES ÉVÈNEMENTS FERMENTING & CO. DE L'AUTOMNE 2021

SEPTEMBRE:

- France Design Week: 07 septembre Vernissage de Précieux Virtuel par La Duchesse aux pieds nus – Le Marais
- Paris Design Week: 11 septembre Vernissage Paris Design Week Factory – Galerie Joseph Turenne/Espace Commines/Galerie Joseph Froissart – Le Marais
- Paris Design Week: 13 et 14 septembre « Vivement Demain » – Paris La Sorbonne

OCTOBRE:

• Salon du CBD Expo & Vapexpo (carré VIP)

NOVEMBRE:

• Exposant sur le Salon du Bio Marjolaine



AUX ORIGINES DE FERMENTING & CO.

Alexia a commencé à s'intéresser aux boissons fermentées il y a quelques années, et a commencé à confectionner du kombucha chez elle peu avant de partir pour l'Australie. Florian, quant à lui, a découvert le kombucha à Hawaii il y a cinq ans.

Tous deux font le même constat : aux États-Unis comme en Australie, le kombucha est très répandu.



99

Le marché était déjà mature, et j'ai été surpris lors de mon retour en France de ne pas pouvoir y avoir accès.

Florian

En Australie, il y a du kombucha dans les bars, les restaurants et les rayons des grandes surfaces. Mais en France, mon entourage me regardait bizarrement dès que je leur en proposais!

Alexia

Tous deux habités par l'envie d'entreprendre, Alexia et Florian ont décidé de se lancer. Ils réalisent une étude de faisabilité du projet, et créent Fermenting & Co.

PORTRAITS DES CO-FONDATEURS DE FERMENTING & CO.



ALEXIA

Originaire des Sables-d'Olonne, Alexia a 26 ans. Elle a fait des études de management hôtelier à Paris à et Angers, et a découvert le milieu de l'hôtellerie et de la restauration en France, mais aussi à l'étranger, avec un passage au Pérou et à Londres.

Lors de son premier stage, elle prend conscience de l'impact de l'industrie hôtelière sur l'environnement, et décide de se spécialiser dans le tourisme durable pour trouver un travail en accord avec ses convictions et ses valeurs.

À la fin de ses études, elle s'envole pour l'Australie, pour prendre le temps de réfléchir. Elle fait ensuite ses valises pour la France, pour se lancer dans l'aventure Fermenting & Co.

FLORIAN

À 26 ans, Florian est passionné par l'entrepreneuriat et le développement durable. Né dans le sud de la France, il a grandi entre Dijon et Toulouse avant de faire ses valises pour les États-Unis. Il fait une prépa en biologie et business à Boston, puis quitte la côte Est pour Honolulu, où il constate les dégâts engendrés par notre mode de vie sur les abeilles et les écosystèmes naturels encore préservés.

Il déménage ensuite à Los Angeles où il participe à la création de plans de sauvegarde de l'eau dans l'état californien, suite aux grandes sécheresses.

Ces expériences ont conforté Florian dans la nécessité de trouver un équilibre entre nos modes de vie et la planète pour ralentir les effets de l'anthropocène. Il décide de poursuivre ses études à la Columbia University de New York, dans les domaines de l'aménagement du territoire et du développement durable.

Au sein de la "Grosse pomme", il travaille dans différents secteurs, et notamment dans le conseil sur le marché de la soft drink pour une entreprise de jus biologique et fair-trade, ce qui l'inspire beaucoup. Après sept ans aux États-Unis, il rentre en France où il a dirigé le Plan mobilité inter-entreprise d'un projet Européen – COMMUTE – visant à réduire la pratique de l'autosolisme sur le territoire.



POUR EN SAVOIR PLUS

Site web: https://www.fermentingandco.fr

f https://www.facebook.com/fermentingandco

https://www.instagram.com/fermentingandco/

in https://www.linkedin.com/company/fermentingandco

CONTACT PRESSE

Florian Chupeau

Email: info@fermentingandco.com

Tél.: 07 58 38 46 75