



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2023

L'ATELIER DU FERMENT SE LANCE À L'INTERNATIONAL APRÈS AVOIR CONQUIS LA FRANCE

Désormais **commercialisé dans toute la France**, L'Atelier du Ferment compte bien continuer son **ascension fulgurante croissante**. Pour cela l'Atelier prévoit de se développer dans d'autres pays, afin de répondre à la demande de ses bulles pétillantes de vie dans le monde entier.

Un développement à l'international pour buller encore plus fort

Créé il y a maintenant 5 ans et après avoir embouteillé et étiqueté plus de 10 000 bouteilles entièrement à la main dans la cuisine de Sylvie, changé quatre fois d'Atelier, commercialisé ses kéfirs dans toute la France, lancé deux marques... L'Atelier du Ferment **se lance dans l'export** avec sa jeune marque Kéfirade.

Avec une gamme de parfums simples et accessibles, destinée aux grandes et moyennes surfaces, Kéfirade est la **1ère gamme de Kéfir de Fruit BIO** disponible sur le marché français et bientôt en **Belgique** et en **Angleterre**.

Un grand pas de plus vers la mission ambitieuse que se sont fixées Marjolaine et Sylvie en 2017 :

“Faire connaître et démocratiser la consommation de Kéfir de Fruit en le rendant disponible au plus grand nombre.”



Le Kéfir de l'été : Menthe poivrée & Eucalyptus

En plus de sa gamme permanente, avec 12 références de Kéfirs de Fruit, l'Atelier lance chaque année un **kéfir saisonnier estival** : **Menthe poivrée & Eucalyptus**.

Un parfum devenu incontournable à l'arrivée des beaux jours qui allie la fraîcheur de l'eucalyptus et la douceur de la menthe poivrée, pour être **100% désaltérant**.

Il est disponible dans toute la France, dans les épiceries indépendants bio grâce à son référencement chez le **grossiste Provinces Bio**.



En plus de proposer une boisson bio et naturelle, L'Atelier du Ferment utilise des **bouteilles en verre françaises réemployables** pour ses kéfirs, qui sont collectées et lavées par des entreprises locales.

Ce qui lui permet aujourd'hui d'être le **fournisseur pilote à l'échelle nationale du RÉSEAU CONSIGNE FRANCE**.

Deux marques qui pétillent dans toute la France

Proposant tout un arc-en-ciel de Kéfirs de Fruit, L'Atelier du Ferment a déjà **la plus grande gamme du marché**. Produit à partir de véritables grains de kéfir frais, de matières premières brutes, sans colorant, sans conservateur, sans additif et sans arôme, c'est aussi la seule du marché qui allie **bien-être ET plaisir**.

Aujourd'hui, la jeune entreprise commercialise ses boissons sous deux marques :

- **L'Atelier du Ferment** avec **12 références permanentes** et 4 références saisonnières disponibles en magasins spécialisés bio dans toute la France : Citron & Figue, Verveine Citronnée, Gingembre & Rooibos, Sureau & Hibiscus, Fleurs de lavande, Framboise & Romarin, Menthe poivrée & Eucalyptus (été), Pomme & Cannelle (hiver).
- **Kéfirade** avec **8 références**, la 1ère gamme de kéfir bio disponible en GMS, pour répondre aux attentes des clients de la grande distribution : Citron, Framboise, Gingembre et Menthe.

CONTACT PRESSE

Marjolaine Nantillet

co-fondatrice de L'Atelier du Ferment

06.82.53.77.44

communication@latelierduferment.com

À PROPOS

www.latelierduferment.com

@kefirlatelierduferment

