



Adopter le **kéfir** et le **kombucha**

*Des boissons aux mille vertus faciles à faire soi-même,
pas chères, certifiées bio et fabriquées en France.*





Sommaire:

- 1# Introduction.
- 2# Le kéfir et le kombucha : des boissons magiques.
- 3# Les bienfaits du kéfir et du kombucha sur la santé.
- 4# Faire des économies avec un produit bio.
- 5# Une alimentation rigoureusement écologique.
- 6# La gamme d'Orisae : tout pour se lancer et réussir ses boissons.
- 7# L'histoire d'Orisae : une marque strasbourgeoise jeune et engagée.
- 8# Orisae en chiffres.

Kéfir



Kombucha



Pour une alimentation vertueuse.

Dans un monde où chaque action a un impact sur la planète, sur notre santé et sur notre porte-monnaie : Axel et Cléo ont créé Orisae, pour mettre à contribution leur métier au service d'une alimentation vertueuse. La fermentation et le faire soi-même répondent conjointement aux problématiques de santé, de goût et d'écologie. C'est ce qui a placé le kéfir et le kombucha sur leur chemin.

« On nous pose souvent la question : comment avez-vous eu l'idée ? Disons qu'elle s'est présentée à nous comme une évidence. Il suffit de tellement peu de choses pour faire son propre kéfir ou kombucha, tout est naturel, c'est fascinant ! C'est d'une simplicité déconcertante et c'est tellement bon ! Que ce soit pour le corps, pour la planète mais aussi pour les papilles ! Il faut que tout le monde le sache, donc on s'est lancés. »

Axel & Cléo — Co-fondateurs d'Orisae.





Le kéfir et le kombucha : des boissons magiques.

Le kéfir et le kombucha sont des **boissons fermentées naturelles**; à base d'eau et de fruits pour le kéfir et à base de thé pour le kombucha. Ces boissons sont **sans alcool, très peu sucrées et excellentes pour la santé**. Elles sont très **faciles à faire soi-même**: pour le kombucha, il suffit de préparer un thé sucré qu'on laisse refroidir, dans lequel on ajoute une « mère de kombucha » comme une mère de vinaigre. Et cette « mère de kombucha », on peut la **réutiliser à l'infini**! Comme un levain. Une fois la « mère de kombucha » plongée dans le thé, on laisse reposer la préparation à température

ambiante pendant quelques jours. C'est tout! Pour le kéfir, c'est le même principe, avec de l'eau et des fruits à la place du thé et des « grains de kéfir » à la place de la « mère de kombucha ».

Lorsqu'on laisse ces préparations reposer, une **fermentation naturelle** va s'opérer, développant les arômes, les bienfaits et le pétillant qui sont caractéristiques du kéfir et du kombucha.

C'est facile et rapide!



Les bienfaits du kéfir et du kombucha sur la santé.

Le kombucha comme le kéfir sont des boissons réputées pour leurs vertus sur la santé. Ces deux boissons sont très peu sucrées et naturellement riches en probiotiques, ce qui contribue grandement à renforcer le microbiote intestinal, reconnu désormais comme notre deuxième cerveau¹.

Améliore la santé digestive :

Les probiotiques contenus dans le kéfir² et le kombucha³ aident à rééquilibrer et renforcer la flore intestinale, ce qui contribue à réduire les symptômes de certains troubles digestifs, comme la constipation qui touche 34% des françaises⁴.

Renforce le système immunitaire :

Le kéfir et le kombucha sont une source de nombreux nutriments essentiels, tels que les vitamines

B, le calcium et le magnésium, qui peuvent contribuer à renforcer les défenses immunitaires.

Réduit les risques de maladies cardiovasculaires :

Les probiotiques du kéfir et du kombucha peuvent réguler le taux de cholestérol dans le sang, en aidant à éliminer les graisses indésirables qui accumulées dans les artères, tout en régulant également les niveaux de glucose et de graisses dans le sang, grâce à son action bénéfique sur la digestion.

Contribue à garder la ligne :

Le kéfir et le kombucha sont des boissons faibles en calories et peuvent aider à réduire les envies de sucre et de gras. Ce sont des boissons très peu sucrées, dont on peut ajuster les doses grâce au faire soi-même.

¹Effect of gut microbiota on depressive-like behaviors... — Nature Communications, 11 décembre 2020.

²« The Effects of Kefir and Kefir Components... » Cureus — 08 août 2022.

³« ...physiological activity and expected health effects of kombucha... » — Vina I., Semjonovs P., Linde R., & Deniņa, I. (2014).

⁴Étude IPSOS pour Hépar, 17 juin 2019.

Faire des **économies** avec un produit **bio**.

De plus en plus de marques commercialisent des bouteilles de **kéfir** et de **kombucha**, principalement en circuit bio. Certaines marques se retrouvent même désormais en grande surface. Seulement, **les bouteilles sont chères: entre 4,00 € et 8,00 € le litre**, ce qui reste le principal frein à leur achat.

C'est pour cette raison qu'Orisae commercialise des « mères de **kombucha** » et des « grains de **kéfir** », certifiés bio et réutilisables à l'infini, pour seulement **15,00 €**. En à peine **4 litres fabriqués, l'achat est déjà rentabilisé**. Les ingrédients,

tous naturels, ne coûtent que quelques centimes par litre. **On économise donc très rapidement!** De quoi faire de sacrées économies tout en se faisant plaisir.

Par exemple, quand on réutilise ses grains de **kéfir**: un **kéfir** aromatisé intense (aux notes de gingembre) fait maison avec les ingrédients d'Orisae revient à **0,84 € le litre de boisson**. C'est même **bien en dessous des grandes marques de soda** industriels, pourtant réputées très peu chères.

	Pour 10 L	Pour 50 L
Boisson en bouteille (prix le plus bas: 4,00 €/L)	40,00 €	200,00 €
Boisson faite maison (ferment à 15,00 € + ingrédients)	18,50 €	32,50 €
Économie totale	21,50 €	167,50 €

Une alimentation rigoureusement **écologique**.

Dans un litre de **kéfir**, il y a seulement du sucre, de la figue sèche et parfois du citron. Pour le **kombucha**: du sucre et du thé. Avec très **peu d'ingrédients et en faible quantité**, ces boissons sont essentiellement composées d'eau. **Aucun additif, aucun colorant, aucun conservateur.**

Fabriquer ses propres boissons **permet d'économiser des ressources considérables!** C'est évidemment le **paroxysme du circuit-court**. On évite alors de transporter des tonnes de marchandises. À la maison, **on réutilise ses bouteilles!** On évite donc aussi des tonnes de déchets. Et bien-sûr,

pour fabriquer du **kéfir** et du **kombucha**, **pas besoin de machines, ni d'ustensiles compliqués ni même d'énergie!**

La fermentation s'opère naturellement grâce aux grains de **kéfir** ou à la mère de **kombucha**. Tout se fait à partir d'outils très simples, qu'on trouve un peu partout et réutilisables pour la cuisine en général.

La fabrication maison de **kéfir** et de **kombucha** n'a **quasiment aucun incident sur l'environnement** et peut donc contribuer à réduire l'impact du secteur de la boisson.





Tout pour se lancer et réussir ses boissons.

Ferments frais, certifiés bio et élevés en France.

Produits star ★



Mère de kombucha fraîche, sachet de 50g. | 15,00 €

Grains de kéfir frais, sachet de 30g. | 15,00 €

Les grains de kéfir frais comme la mère de kombucha fraîche sont non déshydratés, certifiés bio et conditionnés en sachet hermétique et recyclable (à 99% sans plastique). Les ferments sont réutilisables, prêts à l'emploi pour 1L de boisson renouvelable.

Avantages :

- Ferments prêts à l'emploi (à la différence de ferments déshydratés).
- Qualité, hygiène et conformité garantie grâce à un contrôle et un savoir-faire rigoureux et certifié.
- Guide et notice incluse suivi d'un SAV accessible assurant une expérience optimale.

Kits de démarrage clés en main



Kit kombucha | 34,00 € (kit + ferment : 46,00 € 49,00€)

Kit kéfir | 34,00 € (kit + ferment : 46,00 € 49,00€)

Les kits kéfir et kombucha sont constitués de tout le matériel et ingrédients de base nécessaires à la fabrication des boissons de kéfir et kombucha. Ils contiennent un bocal et une bouteille en verre à fermeture mécanique d'1L (FR). Une passoire en inox (UE). Un tissu brodé en coton* (FR). Un paquet de 100g de thé noir* (FR) pour le kombucha et un sachet de 200g de figes sèches* (UE) pour le kéfir. Une aromatisation* au choix (FR). Un guide complet avec vidéo de démonstration.

*Issu de l'agriculture biologique.

Des aromatisations 100% naturelles

Frais : à base de menthe, spiruline et safran des teinturiers. | 7,00 €

Vif* : à base d'écorce d'orange, de curcuma et de fleur d'hibiscus. | 7,00 €

Intense* : à base de gingembre et de safran des teinturiers. | 7,00 €

Calme* : à base de fleurs de lavandes et de fleurs d'hibiscus. | 7,00 €

Florale* : à base de fleurs de roses, de camomille, d'hibiscus et de violettes. | 7,00 €

*Produits certifiés agriculture biologique.



L'histoire d'Orisae: une marque strasbourgeoise *jeune et engagée.*

En 2018, à la fin de leurs études en design, **Axel et Cléo** se questionnent sur leur avenir et celui de l'environnement dans lequel ils vont vivre. Mais une chose est sûre : ils veulent contribuer à un monde meilleur, sain, équitable et proche de la nature. Fort de leur complémentarité, de leur engagement et de leur enthousiasme, ils rejoignent la faculté d'économie et de gestion avec un seul but en tête : créer leur propre entreprise, organisée autour de valeurs rigoureusement écologique, pour répondre aux enjeux liés à l'impact de notre alimentation, responsable de plus d'¼ des émissions de gaz à effet de serre.

C'est au cours de nombreuses recherches et de nombreux questionnements autour de l'alimentation qu'ils découvrent et adoptent le **kéfir** et le **kombucha**. Pour eux c'est une évidence : ces boissons saines et délicieuses requièrent très peu de moyens, très peu de ressources et peuvent être fabriquées

n'importe où. Très vite, ils décident de concevoir des kits pour permettre à chacun de les adopter à leur tour dans les meilleures conditions.

Avec seulement 2000 € en poche (toutes leurs économies d'étudiants), ils constituent leur propre société en 2020 : Orisae (qui vient du latin « *Aspergillus Oryzae* », une bactérie comestible à l'origine de nombreux aliments fermentés). Il se lancent juste au moment du confinement. Un événement qui les retarde mais qui vient renforcer la nécessité de leur mission. Toutefois, le lancement d'Orisae est couronné de succès grâce à un financement participatif qui atteint très vite 300% de son objectif. S'enclenche alors une aventure incroyable, pleine de découvertes, de rencontres et d'événements qui ne cessent de les motiver à aller encore plus loin dans cet univers encore à peine exploré du **kéfir** et du **kombucha**. Leur ambition : faire de la fermentation la solution privilégiée pour l'alimentation de demain.

Les chiffres clés à retenir

∞

C'est le nombre de fois que peuvent être réutilisés nos grains de kéfir et nos mères de kombucha.

25%

C'est la croissance annuelle du marché du kéfir et du kombucha. *Source: « Europe Kombucha Market Forecast 2022-2027 — Market Data Forecats, mars 2023 ».*

0,34 €

C'est le coût d'un litre de kéfir ou de kombucha fait maison, en possession de grains de kéfir frais. (0,84 €/L avec l'utilisation d'aromatization).

23 ans

C'est la moyenne d'âge de l'équipe d'Orisae au printemps 2023. Une équipe dynamique, innovante et enthousiaste.



Orisae

4 rue boussingault
67000 — Strasbourg
France

Contact presse

Axel Bidault

Directeur général

contact@orisae.fr

+33 (0)6 14 39 16 50

www.orisae.fr

