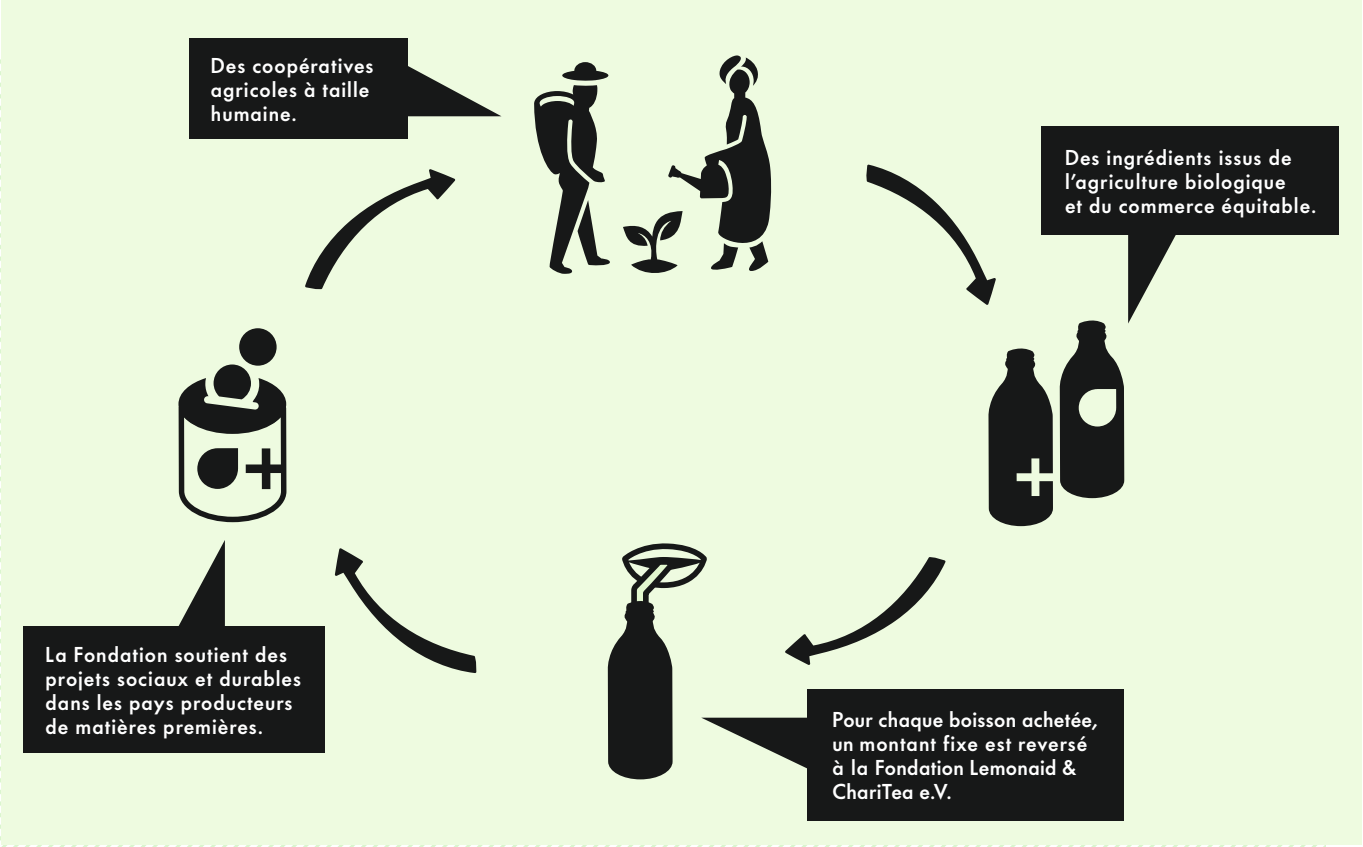
PRESSKIT 2023

LEMONAID+

ChariTea

LA PREMIÈRE ENTREPRISE DE SOFT DRINKS SOLIDAIRE



Première entreprise de boisson à mission sociale, Lemonaid & ChariTea s'engage depuis sa création à proposer des limonades et des thés glacés comme ils devraient être - avec les meilleurs ingrédients bio, issus du commerce équitable et pour une bonne cause. Concrètement, Lemonaid & ChariTea s'est créée une place de choix dans le domaine des soft drinks et s'attaque à un enjeu majeur et omniprésent : la durabilité. À chaque vente, 5 centimes sont reversés à la Fondation Lemonaid & ChariTea e.V, qui finance des projets sociaux à travers le monde.

Chaque gorgée est une contribution au changement.

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

LES BOISSONS.

Thés glacés & limonades 100% bio, naturels, équitables.

Depuis sa création, Lemonaid & ChariTea a connu une croissance rapide et est maintenant présente dans plus de 30 pays dans le monde avec une formule simple : proposer des boissons naturelles et équitables certifiées Max Havelaar, fabriquées à partir d'ingrédients biologiques de haute qualité, sans additifs ni conservateurs.

Rafraîchissantes, désaltérantes et savoureuses, les boissons peu sucrées sont également certifiées végan et garantissent une rémunération équitable des producteurs de matières premières. Les limonades et thés sont conditionnés dans de jolis flacons en verre identifiables par leur forme singulière et un design emblématique. Disponibles en France depuis 2015, les Lemonaid & ChariTea sont distribuées principalement dans les cafés, hôtels, restaurants et réseaux bio / spécialisés.

Lemonaid & ChariTea est par ailleurs engagée dans une démarche d'économie circulaire en incitant le consommateur à recycler chaque bouteille. La marque encourage ses clients à adopter une consommation réfléchie et prône le recyclage pour réduire l'impact environnemental. Sa devise : Après avoir bu : soyez créatif ! La bouteille en verre de thé ou de limonade pourra aisément devenir un accessoire de salle de bain ou de cuisine utile quotidiennement.

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

LEMONAID+

Limonades naturelles à base de jus frais, bio et équitables.

Prix marketing recommandé en magasin bio : 2 €
Prix marketing recommandé en CHR : 3,5 €

Fabriquées à partir des meilleurs jus de fruits pressés

Une note de sucre de canne pour la douceur et de fines bulles pour le rafraîchissement

Sans conservateurs, concentrés, colorants ou arômes artificiels

Aux ingrédients bio issus du commerce équitable

Citron Vert	Limonade rafraîchissante au pur jus de citron vert.	Eau, jus de citron vert bio, sucre de canne bio, gazéifiée.
Ginger	Limonade stimulante au pur jus de gingembre et de citron.	Eau, jus de citron bio, sucre de canne bio, purée de gingembre bio, gazéifiée.
Orange Sanguine	Limonade fruitée à l'orange sanguine, parfaitement équilibrée par une touche de pamplemousse, d'orange, de citron et de cerise.	Eau, jus d'orange sanguine bio, sucre de canne bio, jus de pamplemousse bio, jus de citron bio, jus d'orange bio, jus de cerise bio, gazéifiée.
Fruit de la Passion	Limonade exotique au fruit de la passion et soupçon de mangue et de citron vert.	Eau, jus de fruit de la passion bio, sucre de canne bio, jus de citron vert bio, jus de mangue bio, gazéifiée.

*sauf Lemonaid Citron Vert

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

ChariTea

Thés glacés bio naturellement infusés et composés d'ingrédients issus du commerce équitable.

Thé naturellement infusé à partir de feuilles entières

Sucrés à l'aide de sirop d'agave et / ou de miel

Sans extraits, conservateurs, édulcorants ou arômes artificiels

Aux ingrédients bio issus du commerce équitable

Maté	Maté pétillant à l'orange et au citron.	Infusion de maté bio et de thé noir bio, sirop d'agave bio, jus d'orange bio, jus de citron bio, gazéifiée.
Green	Thé vert au gingembre et au citron.	Infusion de thé vert bio et gingembre bio, sirop d'agave bio, miel bio, jus de citron bio.
Red	Rooibos au fruit de la passion.	Infusion de rooibos bio, sirop d'agave bio, jus de fruit de la passion bio, jus de sureau bio.
Black	Thé noir au citron.	Infusion de thé noir bio, sirop d'agave bio, jus de citron bio.
Maté ginger sugar free	Maté pétillant au gingembre, au citron et à l'orange. Sans sucres.	Infusion de maté bio et thé aux herbes/fruits, jus de gingembre bio, jus d'orange bio, jus de citron bio, gazéifiée.
Mint sugar free	Infusion glacée à la menthe bio et au fruit de la passion. Sans sucres.	Infusion de feuilles de menthe bio, jus de fruits de la passion bio.

* sauf ChariTea mint sugar free
** sauf ChariTea green

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

Les engagements, la Fondation.

Lemonaid & ChariTea adopte une démarche sociale engagée. Pour chaque bouteille achetée, 5 centimes sont reversés à la Fondation Lemonaid & ChariTea e.V. La marque a collecté plus de 7 millions d'euros pour la Fondation. Cela permet le financement de projets sélectionnés contribuant au développement social des régions productrices de matières premières.

« Nos critères de sélection pour le financement de projets reposent sur les domaines interconnectés de l'éducation, l'accès à la finance, les chaînes de valeur et la formation. Nous accordons également une priorité à l'inclusion des populations marginalisées, au genre, à l'innovation et à la durabilité. Nous évaluons la faisabilité du projet avant de financer et validons le projet seulement après une visite sur place. » Arthur Petrie.

L'objectif principal de la Fondation consiste à **« Aider les gens à s'aider eux-mêmes. »**

Les bonnes idées entrepreneuriales existent partout dans le monde, mais le manque d'accès à l'éducation et la formation est un obstacle à la création d'entreprise. D'autre part, l'accès aux ressources limite souvent le succès de leur mise en œuvre. La mission est de contribuer à un système permettant aux individus de s'intégrer économiquement et d'entreprendre.

Lemonaid & ChariTea met en avant l'autonomie comme la clé pour dénouer de nombreux problèmes. Ainsi, la Fondation Lemonaid & ChariTea a à cœur de soutenir des projets favorisant la participation sociale, économique et culturelle pour améliorer les conditions de vie sur le terrain.

« Malgré le jeu de mot ChariTea, nous ne faisons pas de la charité. L'argent que nous reversons est issu des régions que nous soutenons, nous participons simplement à valoriser les produits de nos partenaires agricoles. » Arthur Petrie.

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

LES PROJETS.

Actuellement, la Fondation Lemonaid & ChariTea e.V. soutient 32 projets locaux.

En Inde, La Fondation accompagne la formation professionnelle des femmes, grâce à un projet visant à relancer l'artisanat traditionnel. Elle soutient également une coopérative de femmes à Darjeeling.

En Afrique du Sud, La Fondation accompagne plusieurs projets, entre autres une banque de semences pour l'agriculture durable, un projet d'écotourisme, ainsi que la «Dream Factory Foundation». Elle permet de former et d'accompagner des jeunes entrepreneur-e-s dans la région du western cape pour lutter contre le manque d'accès à l'éducation et le chômage des jeunes. Elle s'adresse en particulier aux femmes dans les townships.

Au Mexique, La Fondation Lemonaid & ChariTea e.V soutient actuellement plusieurs projets visant à privilégier l'indépendance économique, promouvoir la diversité culturelle et soutenir les agriculteurs locaux. Il s'agit notamment de PMC pour l'innovation durable dans la Sierra Madre, de La Red pour les coopératives dirigées par des femmes dans la région rurale de Hidalgo et du soutien à l'indépendance entrepreneuriale des femmes en probation par l'intermédiaire de l'organisation INSADE. Ce ne sont là que quelques exemples du travail important et varié de la Fondation Lemonaid & ChariTea e.V. Vous pouvez en apprendre davantage en visitant leur site web : www.lemonaid-charitea-ev.org/en/

Chaque initiative est soutenue pour une durée maximum de trois ans et peut recevoir entre 10 000 et 150 000 € pendant toute cette période. L'idée étant de ne créer aucune dépendance financière au sein des communautés, simplement de les accompagner dans leur développement et leur autonomie.

Depuis 2009, Lemonaid & ChariTea est une entreprise qui s'engage à donner du sens à son projet en mettant en avant une consommation saine, juste et responsable. Elle est en constante évolution et se structure pour répondre aux attentes des consommateurs et de ses partenaires. « **Notre ambition est de devenir la première marque de boissons alternative sociale mondiale** » Arthur Petrie.

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

EN QUELQUES CHIFFRES.

2009	année de création.
2015	année de lancement de Lemonaid & ChariTea en France.
5 CENTIMES	reversés à la Fondation Lemonaid & Charitea e.V à chaque bouteille vendue.
7 MILLIONS D'EUROS	ont déjà été réunis depuis 2009. Un montant qui permet à la Fondation de soutenir divers projets de développement.
170 000 EUROS	récoltés en France en 2022 pour la Fondation.
4	limonades.
6	thés glacés.
PLUS DE 10 MILLIONS	de bouteilles vendues en France.
100%	naturelles, bio et soutenant le commerce équitable. Sans additifs ni conservateurs.
32 projets	dans plusieurs régions d'Amérique du Sud, d'Asie et d'Afrique sont actuellement soutenus.
62 projets	soutenus jusqu'à présent depuis la création de la Fondation.

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

LES FONDATEURS.

Pionniers de l'entreprise à mission.

Paul Bethke, co-fondateur, a en premier lieu, évolué dans une ONG. Souvent confronté aux réalités de l'aide au développement international : Process lourds, prises de décision éloignées du terrain et conditions de travail difficiles, il estime que le système peut être amélioré. C'est sur un produit consommé par tous : les boissons gazeuses qu'il décide de miser pour améliorer les conditions de travail et de vie dans les pays du Sud. En 2009, entouré de Felix Langguth, expert en finance, ils créent Lemonaid & ChariTea: la combinaison parfaite entre produits sains, bon goût et responsabilité sociale et environnementale.

Paul Bethke, Co-fondateur
L'idée de Lemonaid & ChariTea est venue à Paul au Sri Lanka. Après des études en économie à l'Université d'Édimbourg, à la Leuphana et à la Sorbonne, il entre dans l'aide au développement auprès de la GIZ (banque de développement Allemande). Il réalise rapidement que la réalité du terrain est très éloignée de ses idéaux. Les process sont lourds et trop éloignés des problématiques du terrain, avec une prédilection à utiliser les acteurs internationaux au détriment des acteurs locaux. Il démissionne, persuadé qu'il existe un meilleur système. De retour à Hambourg, il développe une expérience pratique dans l'industrie des boissons avant de fonder Lemonaid Beverages GmbH.

Felix Langguth, Co-fondateur
Felix Langguth a étudié l'économie avec Paul à Lüneburg. Il entre dans un cabinet de conseil, d'abord spécialisé dans les institutions publiques puis dans un autre pour les affaires privées. Malgré une carrière prometteuse, il réalise le peu de sens que lui apporte son travail quotidien. Paul n'a donc pas eu besoin de le convaincre longtemps pour qu'il apporte son expertise en tant que contrôleur et directeur financier pour la bonne cause et devienne cofondateur de Lemonaid Beverages GmbH.

Arthur Petrie, Launch Director Lemonaid & ChariTea France
Après plusieurs années passées en Asie, Amérique centrale et Afrique australe dans différentes structures d'aide au développement, Arthur rentre en Europe où il fait la connaissance de Paul Bethke. Le projet naissant de Lemonaid & ChariTea offre une réponse concrète à un questionnement des systèmes en place auquel il a pu être confronté. Il rejoint l'aventure à Hambourg, accompagnant la structuration de la Fondation puis charge quelques bouteilles dans sa voiture et s'installe à Paris pour lancer Lemonaid & ChariTea en France en janvier 2015.

Contact Presse
Sophie Oliva
sophie@lelab-tafmag.com
+33.6.40.76.15.43

« Les bonnes actions, le bon design et le bon goût ne doivent pas s'exclure mutuellement, au contraire : les produits devraient être conçus et fabriqués de cette manière de nos jours. »

Felix Langguth,
Co-Fondateur

« Chaque année, nous préparons nos sacs à dos et voyageons dans les pays producteurs de nos matières premières. Ainsi, nous nous assurons que seuls les meilleurs ingrédients sont utilisés dans nos limonades et thés - et que l'aide de Lemonaid & ChariTea e.V. parvient là où elle est vraiment nécessaire. »

Paul Bethke,
Co-Fondateur

Lemonaid & ChariTea France
172 Boulevard de la Villette
75019 Paris, France

communication@lemon-aid.com
www.charitea.fr
Fondation: www.lemonaid-charitea-ev.org/en/
Instagram: @lemonaid.charitea.fr
LinkedIn: Lemonaid Beverages GmbH

LEMONAID+

ChariTea