

ATELIER
NOKO
Kombucha

LA MARQUE DE KOMBUCHA NOKO LANCE

ATELIER
NOKO

ET PASSE AU FORMAT CANETTE
AVEC UN NOUVEAU GOUT PÊCHE !



Après avoir vu ses ventes doubler en 2025, la marque de kombucha NOKO (contraction de «Nord» et «Kombucha») franchit une étape majeure. Créée par les fondateurs de la célèbre Brasserie du Pays Flamand (Anosteké), elle annonce le lancement de l'«Atelier NOKO», sa toute nouvelle déclinaison en format canette disponible en rayon dès août 2026.

Pensé comme un laboratoire d'innovation ouvert sur les nouvelles tendances, «Atelier NOKO» propose une expérience intensément rafraîchissante à travers des recettes bio, subtilement fruitées et faibles en sucre. Entre la vivacité du Citron-Gingembre, la douceur florale de l'accord Framboise-Hibiscus et l'arrivée exclusive d'un parfum Pêche inédit, cette nouvelle gamme nomade réinvente les codes du «Clean Soda» sans jamais transiger sur le goût, à travers des canettes 33 cl sleek premium.

« Avec l'Atelier NOKO, nous voulons prouver qu'une boisson bien-être peut aussi être un pur moment de plaisir et de gourmandise au quotidien, facile à emporter partout », témoigne Mathieu Lesenne, co-fondateur de NOKO.

L'ATELIER NOKO, UN LABORATOIRE AU SERVICE DE NOUVELLES CRÉATIONS

Lancé il y a 3 ans, NOKO est né d'une conviction forte : répondre aux envies des consommateurs en quête de boissons alternatives sans alcool, qui soient à la fois naturelles, locales et faibles en sucre. Le lancement de NOKO en canette marque ainsi la première concrétisation de l'**Atelier NOKO**, un nouveau terrain d'expression imaginé par les équipes de la marque qui testent, affinent et explorent des recettes toujours plus créatives.

Ce nouveau format premium en **canette 33 cl sleek** conjugue **praticité et modernité**. Son design épuré aux tons pastel, conçu par Xavier Houzet - Xtaz Design (partenaire de longue date de la Brasserie du Pays Flamand), reprend de manière subtile les marqueurs de la marque NOKO, dans une interprétation plus contemporaine et discrète, avec l'utilisation d'un motif mandala.

500 hl sont prévus sur cette première année de lancement, soit 150 000 canettes disponibles à la vente. De nouvelles créations aromatiques et le développement de boissons fonctionnelles viendront également prolonger cette dynamique d'innovation dans les prochains mois...

Inspirée des codes du « Clean Soda », cette nouvelle version de NOKO en canette porte une ambition claire : **démocratiser le kombucha auprès d'une nouvelle génération de consommateurs** en quête d'alternatives rafraîchissantes, naturelles et faibles en sucre.

UNE EXPLOSION DE SAVEURS AUTHENTIQUES ET LÉGÈRES



Pour séduire les papilles des amateurs de naturalité et de gastronomie, l'**Atelier NOKO** s'articule autour de trois recettes signatures à l'équilibre parfait :

CITRON - GINGEMBRE

Le grand classique revisité, où la fraîcheur acidulée du citron vient réveiller le peps boisé et subtilement piquant du gingembre.

FRAMBOISE - HIBISCUS

Une robe intensément colorée pour une infusion florale et fruitée, tout en rondeur et en délicatesse.

PÊCHE

La nouvelle création de l'Atelier. Un parfum ultra-gourmand qui rappelle les vergers d'été, la sucrosité en moins, la fraîcheur en plus.

Ces 3 saveurs seront disponibles au prix de vente conseillé de 1.90€ TTC.

LA CANETTE : LE CHOIX ÉVIDENT DE LA FRAICHEUR ET DE LA DURABILITÉ


SANS ALCOOL*


ARTISANAL


LOCAL

*8.5 français sur 10 ont
consommé des boissons
en canette en 2023¹,
et chaque Français a
consommé en moyenne
71 canettes en 2024
(soit un chiffre multiplié par 4 en 30 ans)².*



Au-delà de l'expérience gustative, le passage au format canette sleek répond aux nouvelles attentes de consommation nomade (pique-niques, déjeuners sur le pouce, pauses rafraîchissantes).

Pratique, accessible et parfaitement adaptée à la consommation nomade comme aux circuits CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants), la canette répond aux nouveaux usages tout en ouvrant à la marque NOKO, les portes de **nouveaux circuits de distribution, notamment en GMS** (Grande et Moyenne Surface).

Le format canette offre deux avantages majeurs :

-Une protection optimale du goût : totalement opaque, la canette protège les arômes délicats du kombucha et les bienfaits des micro-organismes de la lumière.

-Un engagement éco-responsable : en aluminium, la canette est recyclable à l'infini. Légère et facile à compacter, elle réduit considérablement l'empreinte carbone liée au transport et au stockage.

Produites en juillet sur **le nouveau site NOKO** de Merville, les canettes seront disponibles en rayon dès le mois d'août. En grande distribution, l'enseigne Intermarché s'est d'ores et déjà positionnée pour référencer Atelier NOKO dans son réseau. Elles seront également distribuées dans les commerces de proximité, en boulangeries pour une consommation nomade, ainsi que dans les boutiques de la brasserie.

Chaque canette de 33 cl renferme un **kombucha finement pétillant, 100 % naturel, et brassé localement dans le Nord**. « Atelier NOKO » est ainsi l'occasion pour NOKO d'affirmer un positionnement plus craft, sans jamais s'éloigner de l'ADN qui a fait le succès de la marque.

* Peut contenir des traces d'alcool (<0,5% V/V)

¹ <https://laboiteboisson.com/observatoire-de-la-canette-fevrier-2023/>

² <https://laboiteboisson.com/canettes-dor-2025-la-canette-fete-ses-90-ans-de-succes-et-recompense-20-innovations-et-initiatives/>

À PROPOS DE NORD KOMBUCHA

Nord Kombucha est une entreprise française spécialisée dans la production de boissons fermentées sans alcool. Fondée par Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit, deux amis d'enfance et entrepreneurs passionnés, elle s'inscrit dans la continuité d'un parcours marqué par l'innovation et l'excellence brassicole. Cofondateurs de la Brasserie du Pays Flamand, ils ont notamment contribué au rayonnement de l'Anosteké, bière plusieurs fois récompensée sur la scène internationale.

Animés par la volonté d'accompagner l'évolution des modes de consommation, ils créent en 2020 Nord Kombucha avec une ambition claire : développer une offre de boissons fermentées naturellement, alliant plaisir gustatif, qualité des ingrédients et savoir-faire de fermentation. Cette vision prend forme à travers Noko, une marque de kombucha élaborée en France selon un procédé de fermentation maîtrisé, à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés.



NORD KOMBUCHA



En quelques années, Nord Kombucha s'est imposée comme un acteur de référence sur le marché français du kombucha. Portée par une croissance soutenue et des investissements constants dans son outil de production, l'entreprise poursuit son développement avec une double ambition : démocratiser les boissons fermentées auprès du plus grand nombre et mettre son expertise au service de marques et d'entreprises en développant et produisant des boissons alternatives sans alcool pour le compte de clients tiers.

ATELIER
NOKO
Kombucha

XTAZ.DESIGN

Infos / Contact

Nord Kombucha

81 Route de la Gorgue - 59660 Merville
contact@noko.life
+33 (0)3 28 41 74 99

WWW.NOKO.LIFE



NORD KOMBUCHA

