Labo Dumoulin

Communiqué de presse
Novembre 2026

LES BOISSONS FERMENTÉES S'INSTALLENT DANS LE PAYSAGE DE LA GRANDE DISTRIBUTION

Un marché multiplié par 3 en un an

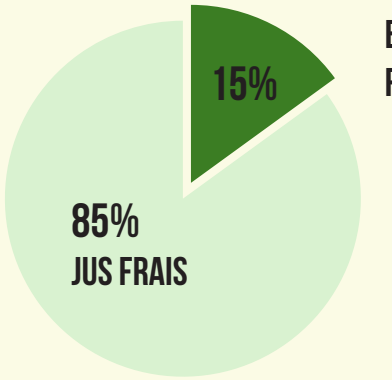
Kombucha, kéfir, ginger beer fermentée : les boissons fermentées poursuivent leur percée en grande distribution. La nouvelle étude Nielsen commandée par Le Labo Dumoulin confirme la dynamique de la catégorie qui représente désormais 15 % du rayon des jus de fruits frais. Elle met aussi en évidence l'arrivée d'un nouveau segment, la ginger beer fermentée dont les ventes ont été multipliées par 7 en un an.

DES PERFORMANCES EN FORTE HAUSSE SUR TOUS LES SEGMENTS

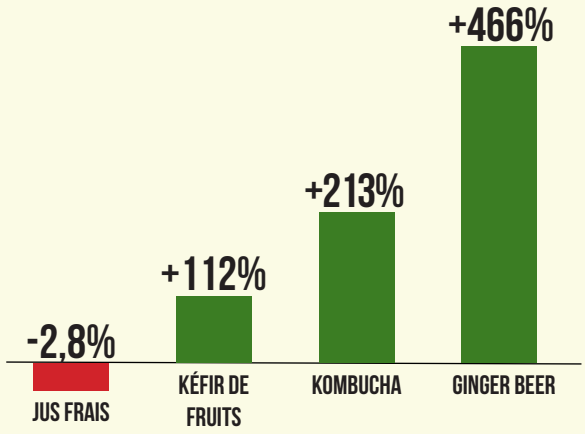
Le marché des boissons fermentées confirme son accélération et franchit un nouveau cap en grande distribution. En un an, leur **chiffre d'affaires a été multiplié par trois**, générant près de **50 millions d'euros** de croissance quand les jus de fruits frais ont perdu environ 10 millions d'euros, soit un recul de 3 %. Résultat : les boissons fermentées représentent désormais **15 % du rayon des jus de fruits frais** contre 14 % en avril 2026. Une progression significative pour une catégorie encore émergente il y a peu et qui s'inscrit désormais durablement dans le paysage de la grande distribution.

La croissance concerne ainsi l'ensemble des segments : en un an, **les ventes de kombucha ont été multipliées par 3**, celles de **kéfir par 2** et celles de **ginger beers fermentées par 7**. Le **Labo Dumoulin** confirme sa place parmi les acteurs de référence de ces deux dernières catégories. Sur le segment kéfir, **l'entreprise alsacienne détient désormais 46% des parts de marché** avec sa marque **Kéfir de Sylvie** et en est le **premier contributeur à la croissance.** Sur celui du **kombucha, Ciao concentre 73 % des parts de marché.**

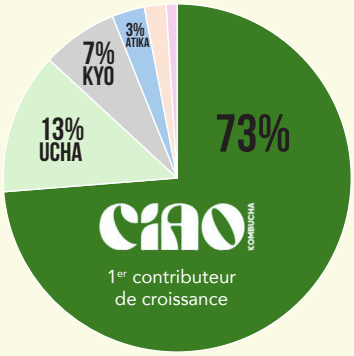
Répartition des ventes en % entre jus frais et boissons fermentées[1]



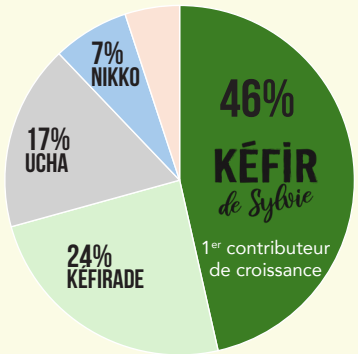
Évolution des ventes en % par rapport à l'année dernière[1]



Parts de marché 100% kombucha[2]



Parts de marché 100% kéfir[2]



[1]Source : Nielsen, Ventes Valeur, CAM P10 2026, HMSM+PROXI+DRIVE pour le Labo Dumoulin
[2]Source : Nielsen, Ventes Unités, CAM P10 2026, HMSM+PROXI+DRIVE pour le Labo Dumoulin

En parallèle, **les habitudes de consommation évoluent** : les consommateurs recherchent davantage d'alternatives perçues comme plus saines, notamment **des boissons sans sucres ou fonctionnelles.** Une tendance qui accompagne l'essor des boissons fermentées.



« Les chiffres de cette année confirment que les boissons fermentées ne sont plus un marché de niche, la croissance est là. Le kéfir, par exemple, est passé de 2 magasins sur 10 en septembre 2025 à 4 aujourd'hui. Cette progression montre que la catégorie gagne du terrain mais aussi qu'elle dispose encore d'une marge de développement importante.»

explique Aurélien Fabas, cofondateur du Labo Dumoulin.

LA GINGER BEER FERMENTÉE, UN NOUVEAU RELAIS DE CROISSANCE À SAISIR

Encore peu représentée en grande distribution, **la ginger beer fermentée** se distingue de la ginger beer classique par son procédé de fabrication basé sur la fermentation. Longtemps restée confidentielle, cette catégorie affiche aujourd'hui **la progression la plus spectaculaire du marché des boissons fermentées**, avec **des ventes multipliées par 7 en un an.** Si elle ne pèse encore que 2 % du marché des boissons fermentées, les premiers indicateurs témoignent d'un **réel potentiel de développement.**

Le segment compte déjà plusieurs acteurs, avec Ucha en tête (50 % de parts de marché), tandis que **Ginger de Sylvie**, la gamme développée par Labo Dumoulin, s'installe progressivement dans le paysage. Elle place ainsi **deux de ses références dans le TOP 5 des meilleures ventes** en hypermarchés.



Avec seulement **2 magasins sur 10 proposant aujourd'hui de la ginger beer fermentée**, le potentiel de référencement reste considérable. Pour les fabricants comme pour les distributeurs la ginger beer fermentée représente ainsi un nouveau segment à développer, susceptible de contribuer à la croissance future des boissons fermentées en grande distribution.

« La ginger beer fermentée est encore une catégorie émergente qu'il faut distinguer de la ginger beer classique. Sa croissance montre qu'elle commence à trouver son public mais sa présence en grande distribution reste très limitée. L'enjeu est désormais de mieux faire connaître cette alternative fermentée et de convaincre les enseignes de lui accorder davantage de place en rayon.»,

ajoute Aurélien Fabas.

À PROPOS DU LABO DUMOULIN

Créée en 2019, Le Labo Dumoulin est une entreprise à mission située à Bischwiller en Alsace, où une équipe de passionnés remet au goût du jour les aliments fermentés. Grâce à un savoir-faire unique en fermentation, l'entreprise produit de manière artisanale des kéfirs de fruits et des légumes fermentés assaisonnés, 100 % biologiques, disponibles au rayon frais des magasins bio partout en France. Savoureux et naturellement riches en micro-organismes bénéfiques, ces produits sont des alliés quotidiens pour petits et grands, incarnant l'engagement du Labo Dumoulin pour une alimentation saine et vivante. www.lelabodumoulin.fr



les 3 cofondateurs : Pascal et Sylvie Dumoulin, Aurélien Fabas