

Sans alcool & boissons alternatives : NOKO investit 4M€ et inaugure un nouveau site de 2 500 m² pour changer d'échelle et répondre au boom du sans-alcool

- Croissance doublée en 2025 pour la marque de kombucha fondée par les créateurs de la Brasserie du Pays Flamand (Anosteké).
- Un outil industriel inédit de 30 000 hl de capacité dédié au kombucha, mais aussi à la sous-traitance de boissons alternatives (maté, ginger beer, kéfir, thés glacés...).
- Un projet vertueux : 2 400 m² de panneaux photovoltaïques, réemploi du verre, valorisation de la biomasse.

Après avoir doublé ses ventes en 2025, NOKO, la marque de kombucha créée par les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand (Anosteké), franchit un cap industriel majeur.

Pour accompagner l'explosion du marché du sans-alcool (*Dry January, No Low*), NOKO inaugure ce samedi 17 octobre à Merville (59), un nouveau site de production de 2 500 m², fruit d'un investissement de 4 millions d'euros. Doté d'une capacité maximale de 30 000 hectolitres, ce nouvel outil allie savoir-faire de la fermentation et flexibilité pour répondre à la demande du marché, tout en limitant l'impact environnemental de l'activité. L'objectif : accompagner la croissance de NOKO tout en ouvrant l'outil à la sous-traitance d'autres boissons alternatives.



Une réponse industrielle à l'explosion du marché du sans-alcool



Lancée en 2020 par Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit, NOKO est née de la volonté de ses fondateurs, entrepreneurs dans l'âme, de proposer une alternative sans alcool biologique et locale, conservant toute **la richesse aromatique et le savoir-faire liés à la fermentation**. Plutôt que de s'inscrire dans le sillage de la bière sans alcool, les deux entrepreneurs font le choix de se lancer dans la production du kombucha NOKO, une boisson fonctionnelle et saine, qui soit accessible au plus grand nombre. Présentant un véritable intérêt organoleptique, NOKO, kombucha pasteurisé ouvre ainsi de nouvelles perspectives gustatives aux flexibuveurs, sportifs et plus largement aux consommateurs en quête de boissons sans alcool variées et peu sucrées.

Alors que la demande pour les boissons fonctionnelles s'accélère à partir de 2023, par conséquent le déploiement de NOKO à plus

grande échelle, l'idée d'un **site de production indépendant de la Brasserie du Pays Flamand** émerge rapidement, dès l'année suivante, visant ainsi à répondre à la fois aux ambitions de qualité voulues pour la production de NOKO et au marché du sans alcool en plein essor. Le projet entrera en phase concrète dès 2025 avec la pose de la première pierre, avant une livraison du site en 2026.

Avec NOKO, **les fondateurs de la Brasserie du Pays Flamand sont les premiers brasseurs des Hauts-de-France à se lancer dans la production de kombucha, affirmant ainsi leur positionnement précurseur sur ce marché émergent**. Fruit d'un investissement de **4 millions d'euros**, ce nouveau site a bénéficié du soutien financier de Bpifrance, Finorpa, la Caisse d'Épargne et le CIC. Il répond à une double ambition : **donner à NOKO les moyens de poursuivre sa croissance et mettre son savoir-faire au service d'autres entreprises souhaitant développer des boissons alternatives sans alcool**. Dimensionné pour atteindre une capacité maximale de 30 000 hectolitres, ce nouveau site de **2 500 m²** permettra une montée en puissance progressive, avec un objectif de production de 5 000 hectolitres cette année, 8 000 en 2027 et 10 000 en 2028. À terme, la capacité sera répartie à parts égales entre les besoins de NOKO et la production pour des clients tiers.

Conjuguer performance industrielle et maîtrise de l'impact environnemental

Sur les 2 500 m² du nouveau site NOKO, **1 700 m² sont consacrés à la production, au conditionnement et aux équipements nécessaires au fonctionnement de l'activité**. Des espaces de bureaux et de stockage complètent le site, ainsi qu'une station de traitement de l'eau.

Au cœur de ce nouvel outil, une **ligne d'embouteillage flexible** a été installée, capable de répondre à différentes exigences de conditionnement, de la bouteille à la canette, mais aussi à plusieurs procédés de fabrication, intégrant notamment le stockage en cuve et la pasteurisation.

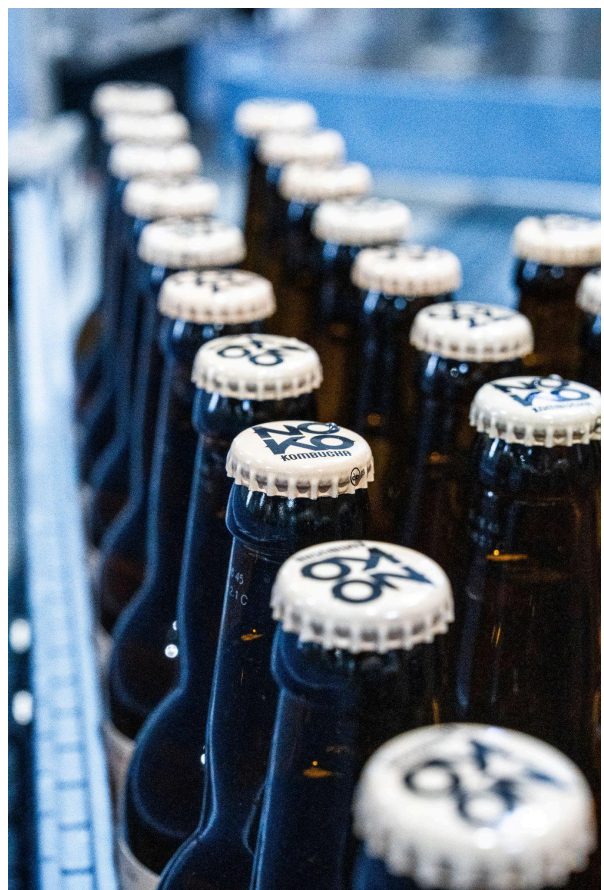
Sur le site, une attention particulière a également été portée au **contrôle des contenants**, permettant de sécuriser la qualité des emballages ainsi que le **réemploi des bouteilles en verre**. En partenariat avec un laveur régional, NOKO ambitionne par ailleurs de faire progressivement du réemploi une composante majeure de ses flux. À terme, l'entreprise vise ainsi à intégrer **le réemploi dans deux tiers de ses flux**.

Au-delà des enjeux liés aux emballages et au réemploi, les fondateurs accordent depuis toujours une importance particulière à **la maîtrise de l'impact environnemental** de leur activité brassicole. Cette même volonté se traduit aujourd'hui dans la conception du site de production NOKO. Celui-ci intègre plusieurs dispositifs visant à limiter son impact environnemental : 2 400 m² de panneaux photovoltaïques pour tendre vers l'autosuffisance en énergie électrique, station d'épuration favorisant l'autonomie dans le traitement de l'eau, valorisation de la biomasse par méthanisation et en projet l'optimisation des calories via la récupération de chaleur fatale.

Sous-traitance & B2B : combler le vide capacitaire régional en élargissant le terrain de jeu

A travers ce nouveau site, NOKO entend poursuivre l'élargissement de sa gamme, composée actuellement de 5 saveurs, avec le **développement de nouvelles recettes**. La marque envisage également de **renforcer son offre en fûts pour le secteur du CHR** (cafés, hôtels et restaurants) ainsi que son **offre en canette pour la GMS**, notamment à travers sa **nouvelle gamme "Atelier NOKO"**, lancée il y a quelques mois.

Au-delà d'accompagner la croissance de NOKO, ce nouveau site offre une **activité de sous-traitance** destinée aux entreprises souhaitant concevoir des boissons alternatives sans alcool. De la formulation d'une recette au conditionnement du produit fini, le site permet un **accompagnement flexible pouvant couvrir tout ou partie du processus** : création, application/fabrication de recettes (infusion, fermentation, assemblage), ou simple conditionnement à partir d'un produit livré en citerne. Maté, ginger beer, kéfir, radler, thé glacé, tisanes pétillantes ou bissap : **la diversité des boissons envisageables sur le site illustre ainsi la polyvalence de l'outil et la volonté de l'entreprise, face à l'absence d'opérateurs locaux, de pouvoir répondre aux nouvelles attentes du marché**. Parmi les premiers partenaires, figure notamment Hank Distribution.





En l'absence d'acteurs de conditionnement et de fermentation alternatifs dans la région, NOKO devient ainsi un hub incontournable pour les marques de boissons sans alcool.

Cette stratégie de diversification doit permettre à NOKO de consolider son développement tout en répondant aux besoins d'un marché en pleine transformation. L'entreprise compte aujourd'hui une équipe de 5 personnes et un recrutement de technicien est en cours. **Elle ambitionne d'atteindre une dizaine de salariés à terme**, fonctions commerciales comprises.

« Notre ambition est double : donner à NOKO les moyens de sa forte croissance, tout en mettant notre expertise de la fermentation au service du marché des boissons alternatives via la sous-traitance. » **Mathieu Lesenne et Olivier Duthoit**, fondateurs de NOKO.

Plus qu'un nouvel outil de production, ce site marque ainsi une étape structurante dans l'histoire de NOKO : celle d'une marque qui change d'échelle et entend mettre son savoir-faire de fermentation au service de nouvelles alternatives sans alcool.

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. Fondateurs 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.

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.