



Communiqué de presse
Juillet 2025

ALIMENTATION VIVANTE

« Quand l'alimentation devient un art de vivre selon KARMA, brasseur breton engagé depuis 15 ans. »

Se faire du bien sans renoncer au plaisir, cultiver l'équilibre intérieur sans contraintes, vivre des moments de détente tout en prenant soin de soi... KARMA, marque pionnière de boissons fermentées bio, s'invite à votre table comme un geste bien-être simple, savoureux et conscient.

Une philosophie ancrée dans une démarche holistique

Chez KARMA, chaque boisson est pensée comme un **rituel quotidien**. Bien plus qu'un simple rafraîchissement, c'est une expérience à part entière : un instant de reconnexion à soi, une respiration dans le tumulte, un retour à l'essentiel.

Inspirée par les principes de l'alimentation vivante, de l'énergie naturelle des plantes et de l'écoute du corps, KARMA propose une approche holistique de **l'équilibre**. Nos boissons agissent sur les premiers centres énergétiques – estomac, foie, intestin – qui, dans certaines traditions, sont aussi appelés **“chakra racine”** : là où naissent l'ancrage, la vitalité et la confiance.

La mission de KARMA ? **Nourrir le corps et l'esprit en conscience en offrant une alternative authentique et accessible à tous ceux qui veulent prendre soin d'eux et de la planète sans renoncer au plaisir.**

Un savoir-faire fermentaire ancien au service des tendances modernes

La fermentation, vieille de plusieurs millénaires, est aujourd'hui plébiscitée pour ses bienfaits sur la santé digestive et immunitaire. **Chez KARMA, ce savoir-faire est maîtrisé artisanalement** dans son atelier breton, avec des infusions de **thé équitable, des souches de kombucha naturelles** issus de la même mère de kombucha **depuis 15 ans** et un procédé **non pasteurisé**, pour préserver l'intégralité des micro-organismes bénéfiques.

Résultat :

- Des **milliards de ferments actifs vivants par bouteille**
- Une **faible teneur en sucres**, voire **zéro sucre résiduel** dans certaines recettes
- Une boisson naturellement **pétillante, légère, peu calorique**, et **100% bio**

En parallèle, les chiffres parlent d'eux-mêmes :

- Le marché des boissons sans alcool en Europe a connu une **croissance de +9,4% par an** entre 2023 et 2026 (*Source : Mordor Intelligence*)
- **29% des parts de marché** sont désormais captées par les boissons sans calories (*Source : Sial Paris 2022*)
- Et **79% des Français** déclarent accorder une importance croissante à ce qu'ils consomment, selon Santé Publique France (*Source : Circuit Bio- Bioanalytics - Santé Publique France*)

KARMA répond à ces attentes avec **une gamme rafraîchissante, colorée et engagée**, parfaitement en phase avec les usages modernes : **mocktails, pauses bien-être, sport, digestion...** Des formats adaptés, familiaux, nomades, en bouteilles verre ou plus légers en canette sont ainsi proposés dans les magasins bio pour garantir selon ses besoins du moment l'expérience dont vous avez envie. Et pour celles et ceux en quête de sensations nouvelles, les recettes "Trilogy" éveillent les papilles tout en faisant vibrer le corps, tandis que les versions "zero sucre" offrent une alternative saine et légère, où le plaisir ne sacrifie jamais la santé.



A propos de KARMA

Créée en 2010, KARMA est la marque emblématique de l'entreprise Biogroupe, un collectif optimiste engagé pour une alimentation vivante, conjuguant plaisir, bien-être et respect de la nature. Pionnière en France, la marque KARMA fabrique des boissons fermentées 100% bio, élaborées en petits brassins, en s'appuyant sur une fermentation artisanale : kombucha, kéfir de fruits et de la Ginger beer. Elaborées selon des procédés de fabrication ancestrales, avec des matières premières naturelles et éthiques, les boissons KARMA sont autant d'alternatives healthy à la consommation de sodas et de jus de fruits trop sucrés, et sont vertueuses pour l'environnement. Consommer KARMA, c'est nourrir le corps et l'esprit en conscience !