

LE LABO DUMOULIN RACHÈTE KEF : UNE NOUVELLE ÉTAPE POUR LE LEADER DU KÉFIRS DE FRUITS

Ce 1^{er} avril, le Labo Dumoulin annonce l'acquisition de KEF, marque innovante de kéfir de fruits. Cette opération permet au leader des boissons fonctionnelles de renforcer son offre. Grâce à ce rapprochement, le Labo Dumoulin accélère son déploiement tout en poursuivant son ambition : développer des boissons vivantes, saines et engagées

LE LABO DUMOULIN ASSOIE SA POSITION SUR LE SEGMENT

Brassés à Montreuil à partir d'ingrédients exclusivement biologiques et de grains de kéfir, **les produits KEF** partagent un **ADN identique** avec ceux du Labo Dumoulin. Même exigence dans le **choix des matières premières**, même rigueur dans le **savoir-faire** et une même philosophie produit : **des recettes vivantes, sans arômes, sans conservateurs, sans colorants ni additifs**. Créée en 2020 par Stève Thirion, KEF s'inscrit à la croisée de plusieurs tendances fortes, à l'image du Labo Dumoulin : essor des **boissons fermentées**, recherche d'**alternatives sans alcool** et demande croissante pour des **produits sains**. Ce rapprochement s'est donc inscrit comme une évidence.

En intégrant KEF, L'entreprise confirme ainsi sa volonté de proposer des **boissons fermentées, riches en probiotiques**.



“ Nous sommes heureux de racheter les actifs de l'entreprise KEF qui partage nos valeurs et notre exigence de qualité. Cette acquisition nous permet de faire grandir le Labo Dumoulin tout en restant fidèles à nos produits et à nos engagements. ”

explique Aurélien Fabas,
co-fondateur du Labo Dumoulin



AMBITION : DÉVELOPPER LE CHR

En 2020, après 18 mois de R&D, KEF signe une véritable révolution : **un kéfir stable à température ambiante, sans sucres résiduels**. Fini les contraintes logistiques, ce produit prêt à l'emploi séduit immédiatement **les établissements CHR, où il trouve un ancrage solide**. Pour le Labo Dumoulin, l'acquisition ouvre de nouvelles perspectives : **accélérer son déploiement national**. En combinant l'expertise KEF à sa propre expérience de pionnier du kéfir de fruits, le Labo Dumoulin confirme son **rôle d'acteur incontournable des boissons fermentées en France**.

“ Cette acquisition nous permet de renforcer nos positions sur le circuit des magasins spécialisés biologiques ainsi que sur le circuit hors domicile en Ile de France. ”

ajoute Aurélien Fabas

LA GAMME KEF



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, de la ginger beer et des légumes fermentés assaisonnés, 100 % biologiques, disponibles au rayon frais des magasins bio partout en France. En GMS, les kéfirs de fruits et ginger beers sont commercialisés sous le nom « Kéfirs de Sylvie ». 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

CONTACT PRESSE - AGENCE MATCH :

Clémence Bodinier

clemence@agencematch.fr - 06 33 41 45 04