Communiqué de presse
Septembre 2025

« UCHA, PLUS QU'UN KOMBUCHA, UN ART DE VIVRE !»

Leader du kombucha en grande distribution [1], UCHA n'est pas une simple boisson : c'est une invitation à vivre autrement. Avec ses recettes bio, fermentées et pétillantes, UCHA accompagne les moments qui rythment nos journées – du bureau au tapis de yoga, de l'apéritif entre amis au dimanche cocooning. Elle s'installe avec évidence dans nos vies comme le reflet d'un nouvel art de consommer : sain, joyeux, engagé.

UCHA, leader du kombucha en France

Entre l'été 2024 et l'été 2025, les **ventes annuelles de kombucha en grande distribution [1] ont plus que doublé**, illustrant l'élan d'un marché en pleine explosion. Au cœur de cette dynamique, **UCHA s'impose comme la marque n°1 du kombucha en France** avec 39,2 % de part de marché en valeur (source : CIRCANA, CAM P07-2025, HMSM/Proxi/EDMP).

Un leadership qui récompense une vision claire : démocratiser une boisson santé sans sacrifier le goût ni les valeurs.

Boire UCHA, c'est adopter un état d'esprit

Boire UCHA, c'est faire bien plus qu'étancher sa soif : **c'est choisir un mode de vie aligné avec ses valeurs**.

Pour celles et ceux qui veulent conjuguer plaisir, santé et conscience, UCHA, avec ses kombuchas peu sucrés, devient un **compagnon du quotidien**. Un kombucha gingembre pour une énergie naturelle, une framboise pour une pause fruitée, un ananas pour ralentir : chaque recette signe un instant bien à soi !

Une fabrication responsable, un ancrage local

Fabriqués en Bretagne par une joyeuse équipe, selon un **savoir-faire artisanal** et une éthique assumée, nos kombucha UCHA sont :

- **100 % bio**,
- **Riches en ferments actifs vivants**
- **SANS additifs ni ultra-transformation**,
- **Avec des ingrédients majoritairement issus de filières équitables**.

À l'heure où beaucoup racontent leur histoire, UCHA préfère l'écrire, chaque jour, par l'action concrète : **recettes courtes, transparence, impact local et respect du vivant**.

Une génération qui consomme avec conscience

Aujourd'hui, **77 % des Français privilégient le bien-être intérieur à l'apparence** (New York Post, 2025)..
Et à l'échelle mondiale, **66 % des individus se soucient davantage de leur santé** depuis la crise sanitaire, **42 % en font une priorité absolue** (Global Wellness Institute, 2021)

UCHA répond à cette transformation sociétale avec une offre qui **a du goût et du sens**, dans une bouteille aussi pétillante qu'engagée. C'est plus qu'un produit : c'est une **bulle d'authenticité** dans un monde saturé.

Et si le kombucha devenait enfin essentiel ?

Les gammes de boissons UCHA sont disponibles au rayon frais des grandes surfaces traditionnelles : Coopérative U, Carrefour, Auchan, Monoprix, etc.

[1] Données panel distributeur CIRCANA **CAM P07-2025** sur les circuits HMSM, Proxi, EDMP

A propos d'UCHA
UCHA est une marque de l'entreprise Biogroupe, un collectif optimiste engagé pour une alimentation vivante, conjuguant plaisir, bien-être et respect de la nature. La marque UCHA propose des boissons fermentées 100% bio : kombucha, kéfir de fruits et de la Ginger beer. Ces produits sont à destination des consommateurs fréquentant les grandes surfaces et curieux de vivre de nouvelles expériences gustatives, qualitatives et solidaires. Fabriqués en Bretagne selon des procédés de fabrication artisanaux et éthiques, les produits de la marque UCHA offrent une alternative naturelle, bienfaisante et savoureuse aux sodas et autres boissons ultra transformées et sucrées.

Plus d'infos sur : https://uchabio.com/ et @uchabio