

## TENDANCE CONSO

« UCHA : l'alternative No-Lo, saine et engagé, qui réinvente la convivialité »

Dans un monde où la consommation consciente redéfinit les habitudes, le No-Lo (sans alcool ou à faible teneur en alcool) s'impose comme une tendance durable. Avec sa gamme de boissons fermentées 100% biologiques, pensées pour les épicurieux en quête d'un plaisir sain et durable, UCHA, un des leaders, incarne parfaitement cette révolution et répond aux attentes d'une génération plus exigeante.

### Le No-Lo : une tendance qui devient un mode de vie

Adopté par des millions de consommateurs, le No-Lo révolutionne la convivialité en proposant des alternatives aux boissons alcoolisées ou excessivement sucrées. Les kombuchas, kéfirs et ginger beers émergent comme les choix idéaux : des boissons pétillantes et bien moins sucrées que les jus ou sodas classiques, pour un plaisir sans compromis sur la santé ni sur la convivialité.

Le succès est indéniable. Après s'être ancrées dans les magasins bio, ces boissons gagnent les rayons des grandes surfaces (GMS). Les ventes actuelles de boissons fermentées (kombuchas et kéfirs) sur ce circuit avoisinent les 6M€ (*Nielsen, HM+SM, CAM P10 2024*) et Nielsen prédit une forte expansion, avec un marché estimé à 20M€ à l'horizon 2026. Le kombucha, détenu par plus de 40% des hypermarchés et supermarchés, représente 90% des ventes de boissons fermentées et connaît une embellie de +28% sur un an (*Nielsen, HM+SM, CAM P10 2024*).

### UCHA une marque leader qui bouscule les codes



Au cœur de cette révolution, UCHA incarne l'alternative parfaite pour marier plaisir et bien-être : des boissons pétillantes d'une jolie complexité aromatique issue de la fermentation, peu ou pas sucrées et riches en bienfaits digestifs. Idéales pour les apéritifs, les pauses conviviales ou les repas, elles séduisent une génération à la recherche d'équilibre.

Avec une part de marché dépassant les 30%, UCHA fait partie des deux leaders et est la marque de boissons fermentées la plus présente en GMS, une position renforcée par une croissance continue et une distribution élargie. Ses produits, tous conçus avec passion par un joyeux collectif breton, combinent simplicité et innovation :



- **UCHA Kombucha** : Fermenté à partir de thé vert équitable, rafraîchissant, peu calorique et non pasteurisé pour des ferments actifs sur le microbiote.
- **UCHA Kéfruit** : Une boisson légère non pasteurisée, sans sucres résiduels, née de la fermentation d'eau et de fruits.
- **UCHA Ginger Beer** : Une boisson de caractère issue d'une véritable fermentation, parmi les moins sucrées du marché.

## UCHA, bien plus qu'une boisson : une marque engagée pour le bon

UCHA porte une vision forte : une alimentation savoureuse, nutritive et durable. Chaque boisson est élaborée à partir d'ingrédients 100% biologiques issus de filières certifiées équitables Fair For Life, dans un atelier alimenté par des énergies renouvelables et ... beaucoup de bonne humeur.

Grâce à des procédés artisanaux et à son expertise en fermentation, UCHA garantit des produits vivants, riches en milliards de ferments actifs, tout en minimisant leur impact environnemental.

En s'appuyant sur ses valeurs d'éthique, d'engagement et de simplicité, UCHA redéfinit les standards du No-Lo. La marque ambitionne de devenir un acteur incontournable, offrant des boissons à la fois rafraîchissantes et responsables, pour répondre aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui et de demain.

Rejoignez la révolution UCHA et découvrez comment cette marque fait pétiller la convivialité avec éthique et innovation !

### 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. Ainsi qu'une alternative végétale aux yaourts conventionnels, à base de coco équitable bio. 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 sont autant d'alternatives végétales healthy à la consommation de produits industriels ultra transformés et trop sucrés.

Plus d'infos sur : <https://uchabio.com/> et [@uchabio](#)