



L'alternative naturelle du Dry January : le Maté bio à infuser de Necense

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, LE 06/01/26

Pour le Dry January, **Necense**, la marque française qui révolutionne la boisson avec des recettes naturelles à infuser, artisanales et sans bouteille – dévoile sa toute nouvelle création : un maté bio – énergisant, éthique et aromatique.

Une **recette brute, courte et engagée** :

- **Maté bio du Brésil** – commerce équitable
- **Feuilles de cassis bio françaises** produites par la Sicarappam, coopérative agricole de producteurs de plantes médicinales et aromatiques basée en Auvergne
 - **Sucre bio de betterave français**
- Acide citrique, dérivé de la betterave, produit en Europe



Comme toutes les créations Necense :



>90% d'ingrédients bio



0 bouteille plastique



En moyenne 30% moins sucré qu'un soda classique

“Avec Necense, nous avons pour ambition de remettre le vivant au centre de la boisson. C'est en s'appuyant sur l'agriculture biologique, sur les cueilleurs, les producteurs et les territoires que l'on peut créer des alternatives vraiment durables. Notre maté incarne cette vision : une boisson sobre, locale, respectueuse, qui prouve qu'on peut faire bon sans plastique et sans artifices.”

déclarent **Charlotte Figarde et Chef Damien, fondateurs de Necense.**

Pensé pour ceux qui veulent réduire l'alcool sans sacrifier le plaisir, **ce maté s'infuse simplement dans l'eau (plate ou pétillante)** pour un craft soda vif et botanique – sans plastique, sans chimie, sans transport d'eau inutile.

3 recettes avec le Maté bio Necense pour le Dry January



CLASSIQUE

3cL de Maté bio Necense

30cL d'eau pétillante

MATÉ INDOMPTÉ

2cL de Maté bio Necense

1cL d'Indompté bio Necense

20cL d'eau pétillante

MATÉ PAMPLEMOUSSE

2cL de Maté bio Necense

1cL de Pamplemousse Paradisu bio Necense

15cL d'eau pétillante



SERVICE :
EN SOFT, 3CL DE CONCENTRÉ
POUR UN VERRE DE 33CL.
EN COCKTAIL, 2CL DE CONCENTRÉ.



Déjà adoptée par **1 000 cafés, hôtels et restaurants**, Necense a permis d'**éviter 2 millions de bouteilles plastique en 2 ans**.

Avec ce nouveau maté, la marque confirme son ambition : **ouvrir la voie à un nouveau mode de consommation pour en finir avec le jetable et les boissons industrielles.**

Informations pratiques

En vente sur necense.fr, chez Biocoop et chez Nature & Découvertes

Prix : 9,90€ pour 3L de boisson

Veuillez trouver via ce [LIEN](#) les visuels du Maté bio à infuser ainsi que des visuels Necense

A propos de Necense

Fondée en 2023 par Charlotte Figarède et Chef Damien, Necense propose des boissons artisanales à infuser, naturelles et sans bouteille. Avec une collection de 12 sodas craft labellisés bio - classiques du bar (Limonade, Ginger Beer, Spritz, Cola, etc.), et signatures (Canopée, Énervé, etc.) - Necense c'est également des recettes en moyenne 30% moins sucrées; recettes qui suppriment à la fois la bouteille plastique et le transport d'eau inutile.

Necense réduit par 7 l'empreinte carbone de ses sodas par rapport aux offres embouteillées tout en valorisant une chaîne de valeur respectueuse du vivant et de la biodiversité : plantes bio ou sauvages, cueillies par des partenaires engagés, assurant qualité et goût brut de la nature.

Présente dans plus de 1000 cafés, hôtels, bars et restaurants (dont Rosa Bonheur Buttes Chaumont, La Felicità mais aussi au sein d'une trentaine d'étoilés Michelin à travers la France et également dans les Novotel - Accor groupe), la marque a déjà

évité la production de 2 millions de bouteilles plastique depuis 2 ans. Multi-primée pour son innovation et pour son goût, Necense est aussi disponible chez Nature & Découvertes, Biocoop, et en ligne sur necense.fr.

[Instagram & LinkedIn](#)