

# Jubiles veut démocratiser le kombucha

La jeune entreprise de boissons fermentées est présente sous sa marque dans 400 magasins bio et dans 400 points de vente en snacking.

**A**ntoine Martin aurait pu continuer à creuser le sous-sol parisien pour allonger la ligne 14 du métro. François Verdier aurait pu passer sa carrière à dépolluer des sols. Ces deux trentenaires qui se sont rencontrés à l'ENSG, l'école de géologie de Nancy, ont une même passion : l'alimentation saine. « *Ma mère m'y a sensibilisé très tôt* », explique Antoine Martin. Après un long cheminement, les deux camarades créent la société Jubiles, rebaptisée Biomère. La marque Jubiles, d'abord dédiée aux jus bio, a été réorientée vers « *la production d'une gamme de kombuchas* », poursuit-il.

**Levée de fonds de 400 000 €**  
Depuis sa création en 2017, la start-up a déménagé deux fois et envisage une troisième adresse pour s'agrandir. Elle est installée à Joinville-le-Pont (94) dans un atelier pouvant produire 30 000 litres par mois. Biomère se fournit auprès de producteurs bio, voire en biodynamie comme chez Dynamis, grossiste en fruits et légumes à Rungis, éthiques comme Ethiquable pour le sucre de canne, et les Jardins de Gaïa pour les thés et infusions. Labellisée Bio Entreprise durable, Biomère a choisi un emballage

végétal compostable en milieu industriel, produit par Lyspackaging, à partir de bagasse.

Côté financement, plusieurs « fées » s'intéressent à la start-up, qui vient de finaliser sa deuxième levée de fonds – 400 000 € rassemblés auprès de Paris Business Angels, de Club Invest IDF, d'IntellAgri et du fonds de Purpan (école d'ingénieurs de Toulouse). Jubiles est commercialisée dans 400 magasins bio et en snacking dans 400 autres. François Verdier se consacre à la production, à la logistique et à la R&D, Antoine Martin au développement commercial et à la gestion de la société. Reste que le kombucha doit gagner en notoriété. Ses vertus

La gamme Jubiles comprend cinq recettes. Trois au thé vert (pomme/curcuma, citron/gingembre, betterave/citron) et deux au thé noir (citron vert/menthe et nature). Existe en 25 cl et 75 cl.



## LE CONCEPT

Biomère (société mère de Jubiles) produit dans son site de Joinville-le-Pont (94) une gamme de kombuchas. Cette boisson s'obtient grâce à la fermentation d'une infusion de thé ou de plantes par une symbiose de levures et de bactéries, qui se traduit par l'apparition d'une mère de kombucha, proche de la « mère » qui nage au fond d'une bouteille de vinaigre artisanal.

ne sont pas encore reconnues scientifiquement. En plein boom en Asie, aux États-Unis, en Australie et en Europe du Nord et de l'Est, il est apprécié pour son côté désaltérant et pour améliorer la digestion et booster le système immunitaire, en raison de sa teneur en micro-organismes vivants et molécules actives tels que les acides organiques. Biomère finance un doctorat conduit à l'UMR « Procédés alimentaires et microbiologiques » de l'université de Bourgogne-Franche-Comté. « *Elle permettra ainsi de caractériser les souches pour comprendre les interactions entre micro-organismes, et améliorer le processus de fabrication.* » ■

SYLVIE LÉBOULENGER

## JUBILES

Date de création : juillet 2017  
5 salariés  
CA prévisionnel 2020 :  
400 000 €

« Notre principal enjeu est de démocratiser le kombucha. Une boisson très connue dans de nombreux pays du monde comme une alternative au soda ou à la bière, avec une teneur en sucre

limitée et des vertus présumées sur la santé. »

Antoine Martin,  
cofondateur  
de Biomère



© BIOMÈRE