

# PORTRAIT



## KULT

### L'origine

Bioingénieure de formation, Mathilde Riga, créatrice de Kult, a la fibre pour le vivant et la biologie. Ceci l'a conduite dès la fin de ses études à expérimenter dans sa cuisine des recettes innovantes telles que les légumes lactofermentés et le kombucha. Ce qui n'était au départ qu'un intérêt annexe va se transformer en réel projet lorsqu'elle reçoit des grains de kéfir de sa maman début 2020, ces derniers ayant été partagés dans la famille via une amie.

Après un vrai coup de cœur pour ce produit délicieux mais encore très méconnu, Mathilde teste une production à domicile qu'elle partage autour d'elle. La lecture du livre inspirant « Le charme discret de l'intestin » de Giulia Enders lui fait par ailleurs prendre conscience du rôle-clé que joue la consommation d'une alimentation vivante pour la santé et le bien-être. Voyant une chouette opportunité d'assembler compétences et passion, Mathilde décide alors de lancer Kult. Tout va très vite et en octobre 2020 les premières bouteilles sont déjà disponibles !

Le nom de la marque n'a pas été laissé au hasard, Mathilde nous l'explique : « *Le nom Kult a été choisi en l'honneur du parallèle entre le kéfir de fruit et la culture. Tout comme notre patrimoine culturel, qui se transmet de génération en génération, les grains de kéfir de fruit se transmettent de main en main selon un processus cyclique. Le mot Kult se rapporte également à la culture mère.* »

### L'équipe

C'est avec Patrick Staes que Mathilde élabore les recettes de kéfir. Biochimiste aux multiples talents, il lui a été recommandé par des acteurs du secteur des boissons fermentées. C'est lui qui s'attelle à la production dans la ville de Boom, située entre Anvers et Bruxelles, tandis que Kaatje Boury est venue récemment renforcer le projet du côté marketing. Kult favorise par ailleurs l'économie sociale en collaborant avec une entreprise de travail adapté pour ses emballages en caisses.

### Le choix du bio

Baignée dans l'univers des produits biologiques qui prime dans sa famille depuis trois générations, Mathilde voyait la certification bio comme une évidence, non seulement pour l'environnement mais aussi pour la santé. Malgré son coût, il s'agit bien d'un investissement car elle permet de communiquer sur cet aspect qui représente une vraie plus-value ! C'est également une porte ouverte vers la vente dans les magasins bio.

### Les produits et nouveautés

Kult vous propose les goûts suivants :

- Le Gingembre – Romarin : premier goût lancé sur le marché qui reste dans le top des ventes
- Le Passion – Houblon : une escapade tropicale qui rappelle les bières houblonnées
- L'Original (figue – citron) : le kéfir des puristes que l'on peut aromatiser soi-même
- Le Chaï d'hiver, édition limitée – développé en collaboration avec Madn77. Naina, d'origine indienne, excelle dans l'art des mélanges d'épices pour enchanter les fêtes de fin d'année.

À stocker au frais avec une DLC de trois mois. Faible teneur en sucre (< 3 g/100 ml).

### Les futurs projets

Pleine d'idées en tête et convaincue que le kéfir de fruits offre encore de nombreuses possibilités, Mathilde adopte une approche

par « essai-erreur ». Un crowdfunding a été lancé fin 2021 pour agrandir la cuve de production : passer de petits fûts de 30 l à un grand de 500 l... espérons qu'il aura porté ses fruits !

Actuellement, Kult passe par des grossistes bio pour ses ingrédients, mais Mathilde tient à ce que les produits soient au minimum de provenance européenne. Dans les ambitions futures, il s'agira également de raccourcir la chaîne d'approvisionnement et de mettre en place des collaborations directes avec les producteurs locaux.

Enfin, en termes de débouchés, Kult aimerait trouver une place sur les menus de structures Horeca désireuses de mettre en avant les boissons alternatives de qualité. Il restera aussi à surmonter les contraintes logistiques liées à la chaîne du froid et la courte DLC.

### Le petit plus

Kult veut se démarquer par un goût très frais et accessible, en proposant une boisson qui fait du bien tout en procurant du plaisir. Kult veut toucher tout le monde, tant les enfants que les adultes, grâce à des goûts originaux, en jouant avec les ingrédients pour faire vivre des expériences gustatives inédites.

### Où trouver les boissons Kult ?

en ligne sur <https://fr.kultkefir.com/shop> et dans de nombreux magasins bio.

