

PAGÈS

MAISON FRANÇAISE DEPUIS 1859

DOSSIER DE PRESSE 2024





UNE MAISON FAMILIALE ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE, DEPUIS 1859



Notre PME patrimoniale et familiale est pionnière dans la responsabilité sociétale et environnementale depuis 1859. L'origine végétale des plantes à infusion comme la Verveine, intimement liée à la création de PAGÈS et à notre territoire rural et montagnard, y est pour beaucoup. Cet héritage nous oblige... Grâce à l'engagement des hommes et des femmes de PAGÈS, nous travaillons chaque jour à trouver des solutions pour diminuer notre impact sur l'environnement et utiliser plus de ressources renouvelables dans nos produits.

Thomas Auriou, Directeur Général

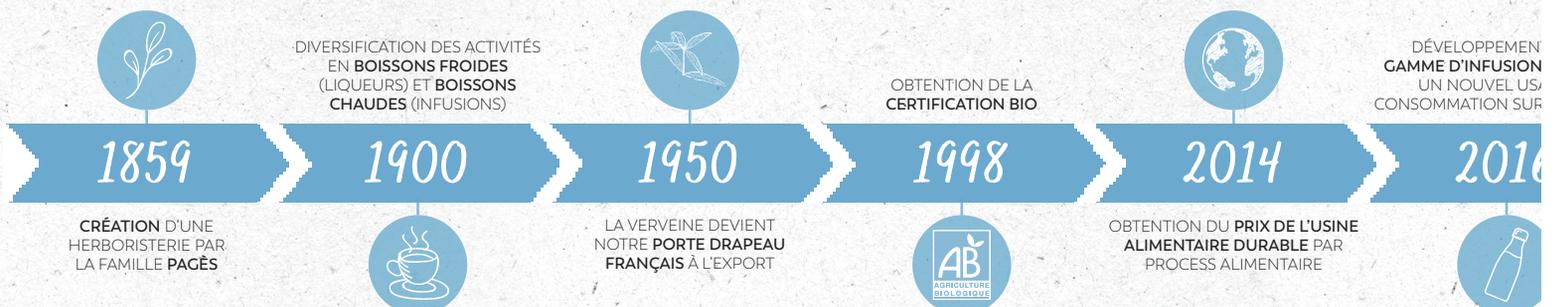
L'INFUSEUR DU BON GOÛT DEPUIS 1859

Pagès, **maison française** créée en **1859**, est la **plus ancienne marque d'infusions en France**, située au **Puy-en-Velay**. Fiers de notre appartenance territoriale et héritiers d'un savoir-faire ancestral d'herboriste, nous maîtrisons à la perfection **l'art de l'assemblage des plantes**, pour une expérience organoleptique unique.

Marque française de bon goût, Pagès est la **seule PME patrimoniale et indépendante** spécialiste du thé et de l'infusion. Soucieux de révéler le meilleur des plantes, nous infusions leur bon goût de façon **naturelle, sincère et innovante**. Récompensée pour ses pratiques éthiques et responsables, Pagès est labellisée **PME+** depuis 2022. Pagès s'engage à travailler dans le **respect du savoir-faire français**, de **l'environnement**, des **Hommes** et donc de toutes ses parties prenantes.

Le saviez-vous ?

L'Hôtel-Dieu du Puy-en-Velay se visite encore ! Ce superbe bâtiment fait partie des lieux publics du Puy inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO. Niché à côté de la magnifique cathédrale de la ville, il a récemment été réhabilité afin de pouvoir faire découvrir aux visiteurs ses espaces uniques et chargés d'histoire. L'apothicairerie d'époque a été aménagée et parfaitement reconstituée.





UN ANCRAGE TERRITORIAL PRÉCIEUX

Depuis 1859, Pagès est située au **Puy-en-Velay**, une petite ville d'Auvergne, **terre originelle des plantes à infusion**. Nous sommes idéalement implantés sur un terroir d'exception, réputé pour sa biodiversité, son climat et son savoir-faire millénaire. Pagès est fière de son ancrage « ponot » et se place aujourd'hui comme **porte-drapeau de toute une région**.

Aujourd'hui Pagès contribue à la **création d'emplois** en Haute-Loire. Nous sommes un peu plus de 90 personnes à travailler pour cette belle marque patrimoniale. Pagès participe activement, à travers des collaborations et événements (comme notre présence sur le grand trail de Saint-Jacques), à la **promotion des spécificités et atouts du département** de la Haute-Loire (comme notre soutien à l'initiative de végétalisation de la mairie du Puy-en-Velay, avec son jardin éphémère)

Nous veillons également à travailler avec des **prestataires locaux** (CPC Saint-Etienne, Turlonias, Marketiq, City Buro, Corjet, etc.), sur le département ou sur la région, lorsque cela est possible. Ce choix s'inscrit dans notre volonté de dynamiser **notre territoire**.

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL : LE BIENFAIT DES PLANTES

Dès le **Moyen-Âge**, la médecine repose presque entièrement sur les **bienfaits des plantes médicinales**, qu'elles soient sauvages ou cultivées dans les jardins. Plusieurs écrits du 14^e siècle rapportent qu'un chanoine parmi le personnel soignant de l'Hôtel Dieu du Puy-en-Velay utilisait régulièrement **les plantes pour traiter les malades**.

Au 18^e siècle, une **apothicairerie** voit le jour à l'Hôtel-Dieu, qui devient ainsi un véritable centre de soins. Ce n'est que plus tard qu'une **tisanerie** se crée en son sein, marquant le début de l'ouverture de multiples herboristeries dans toute la ville ponote. Ainsi naît la **tradition millénaire d'élaboration de plantes** à infusion sur notre territoire.



DÉVELOPPEMENT D'UNE GAMME D'INFUSIONS GLACÉES. NOUVEAU USAGE DE LA MENTHE SUR LE MARCHÉ



PAGÈS FAIT SES DÉBUTS SUR LE E-COMMERCE À TRAVERS UN SITE DÉDIÉ POUR LE B2C PUIS PLUS TARD, UN SITE B2B VOIT LE JOUR.



OBTENTION DU LABEL PME+, QUI RÉCOMPENSE LES ENTREPRISES AUX PRATIQUES ÉTHIQUES ET RESPONSABLES



2016

2017

2018

2021

2022

2023

CRÉATION D'UN JARDIN BOTANIQUE EN FACE DE L'USINE, VÉRITABLE LIEU DE DÉTENTE POUR LES SALARIÉS ET PASSANTS



CRÉATION D'UNE GAMME D'INFUSIONS 100% FRANÇAISES LANCÉMENT DE DEUX NOUVELLES GAMMES POUR LES PROFESSIONNELS



OBTENTION DU GRAND PRIX CUISINE ACTUELLE POUR L'INFUSION DE MENTHE FRANÇAISE



L'INFUSEUR DU BON

En tant qu'entreprise **labellisée PME+**, Pagès **infuse le bon** de façon durable et vertueuse. Pagès s'engage à travers des **partis pris forts** au cœur de chacune de ses décisions. **Révéler le bon goût des plantes** avec une offre de **qualité supérieure**, pour faire de chaque tasse un moment d'hydratation, de plaisir et d'évasion : telle est notre mission. Chaque action que l'on entreprend se fait dans le **respect du savoir-faire français**, des **Hommes**, de notre **environnement**.

Notre **démarche RSE** est le noyau central de notre stratégie d'entreprise. L'engagement de toutes les parties prenantes est essentiel pour mener à bien notre **projet** de façon **durable**. Afin de se donner les moyens de nos ambitions, nous avons **adapté notre organisation** ainsi que sa **gouvernance** pour piloter notre feuille de route sous différents piliers.



BON POUR L'HOMME

Pagès s'engage auprès de **ses salariés**, de **ses partenaires**, de **ses fournisseurs** mais aussi auprès de **ses clients** et de **ses consommateurs**. Nos maîtres mots sont la **transparence**, **l'équité** et **la sincérité**. Ces engagements se traduisent par différentes actions : la juste rémunération de nos agriculteurs partenaires ou de nos fournisseurs, la participation à des actions de soutien (comme nos dons à la Ligue contre le cancer pour Octobre Rose), la **transmission de notre savoir-faire** auprès de salariés et cela sur plusieurs générations.

Le bon pour l'humain, c'est aussi et surtout le bon pour le consommateur. Notre **démarche RSE** nous pousse à proposer des **produits sains et de qualité**, d'être **à l'écoute** des remarques de chacun, dans une optique de **satisfaction client** et d'**amélioration continue**.

Nous travaillons au quotidien sur l'optimisation de nos offres, comme nos emballages qui sont éco-conçus :





Le saviez-vous ?

Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir dire que **10% de nos produits sont 100% français**. D'ici 2030, nous souhaitons **atteindre les 50%** !

BON POUR LA FILIÈRE

Pagès maîtrise à la perfection l'**art de l'assemblage des plantes**. Ce savoir-faire d'expert nous permet de nous positionner sur des **matières premières de haute qualité**. Les plantes qui composent nos infusions sont soigneusement **sélectionnées**. Elles ne contiennent aucun arôme non naturel et présentent un **goût à la fois intense et équilibré**. Nous infusions le meilleur de la plante (racine, feuille, fleurs, etc.) en fonction de ses propriétés bienfaitantes et organoleptiques. Nous veillons également à **respecter la plante** et son biotope.

Chez Pagès, la plante est considérée comme précieuse et vivante, notre volonté est de ne jamais la dénaturer. Depuis plusieurs années, nous concentrons tous nos efforts à la **relocalisation de la filière des plantes à infusion sur le territoire français**. Ce choix est mené par nos **convictions écologiques** mais aussi par notre volonté d'être au plus proche des plantes.

Nous sommes engagés auprès d'agriculteurs français dans la relocalisation des plantes à infusion

Camille - Chargée de développement

BON POUR LA PLANÈTE

En tant qu'entreprise **labellisée PME+**, Pagès **infuse le bon de façon durable et vertueuse**. Notre position de fabricant nous pousse à **mesurer avec rigueur notre activité** et à être conscients de son impact. Chez Pagès, nous croyons que la **passion du bon** se transmet avec **bon sens**. Aujourd'hui, nous sommes fiers de pouvoir mettre en avant nos **engagements**, fruits d'efforts réalisés conjointement avec tous nos **collaborateurs et partenaires**, avec une vision à **long terme**.

Notre **bilan carbone**, réalisé chaque année depuis 2 ans, nous permet de mesurer concrètement ces actions :

86% de nos produits sont certifiés Bio

- **9%** d'émissions totales de CO₂e en 2022 (vs 2021)

49% de nos déchets valorisés

13,74 gCO₂e/sachet d'infusion, soit la boisson chaude la moins énergivore

Afin d'aller toujours plus loin, nous nous engageons également auprès d'opérations nationales (comme le Green Friday) afin d'aider les organisations à faire changer les choses. Nous faisons notre maximum pour sensibiliser au quotidien nos consommateurs, pour que chacun s'engage chaque jour un peu plus dans cette démarche.





LE BON GOÛT À LA FRANÇAISE

UNE MARQUE QUI INFUSE LE BON GOÛT

Pagès est une marque **historiquement** spécialiste des réseaux **CHR** (cafés hôtels restaurants). Née dans la tradition culinaire française, la marque met aujourd'hui la gastronomie et l'art de vivre au centre de son ADN : Pagès est l'infuseur du bon goût, depuis 1859. Une de nos volontés est de contribuer à faire briller la gastronomie auvergnate sur la scène nationale avec des recettes authentiques et innovantes.

Nos recettes **raffinées et gourmandes** sont l'expression même de cette volonté. Elles associent notre **engagement pour le bon**, à travers une majorité de produits certifiés bio et une sélection 100% made in France, à notre **savoir-faire indéniable**.

Le goût naturel des plantes, le goût sincère du terroir : tel est notre leitmotiv. Pagès est une marque **patrimoniale** moderne qui représente l'**élégance à la française** alliée à l'expertise traditionnelle, héritière d'un grand savoir-faire.

L'expression du bon goût passe également par l'apparence de nos produits. Nos packagings se veulent **modernes et gourmands**. Les boîtes Pagès sont **épurées, élégantes et esthétiques**.

Nos étuis sont développés de façon à créer une **expérience sensorielle** plaisante au consommateur. Leur forme à la verticale est **iconique et unique** sur le marché. Elle permet également une prise en main facile. Leur **ouverture olfactive** sur le côté simplifie le choix en magasin. Sa forme **résolument féminine** représente bien l'ADN de la marque mais aussi le profil de ses **consommatrices**.

Nous travaillons sur les emballages en collaboration avec nos fournisseurs français afin de développer des solutions pratiques, optimisées et innovantes, tout en respectant le produit et l'environnement.

Marlène - Chargée de packaging

Pagès, c'est aussi une marque de confiance, connue et reconnue par le monde de la **gastronomie**.

Née dans la **tradition culinaire française**, Pagès est aujourd'hui fière de contribuer à **faire briller la gastronomie française** à travers ses deux gammes de produits : Pagès Gastronomie (qui s'adresse aux professionnels de la restauration) et Pagès Infusologie (dédiée à la gastronomie de prestige).



UNE MARQUE PIONNIÈRE PAR NATURE

L'innovation fait partie intégrante de notre stratégie de marque. Nos produits sont naturels, intenses et sincères. Que l'on soit traditionnel, épicurieux, attentionné, authentique, engagé... il existe une recette Pagès pour chacun ! Chez Pagès, l'innovation peut prendre **plusieurs formes**.

En tant que marque responsable, nous concentrons une partie de nos efforts sur l'évolution de nos pratiques, qu'elles touchent les conditions de production sur la filière, la fabrication de nos produits, l'écoconception de nos emballages, etc.

En tant qu'expert des plantes à infusion, nous adoptons au quotidien une démarche d'amélioration continue sur nos recettes : l'équilibre de nos assemblages, leur saveur naturelle, le plaisir à la dégustation.

En tant que marque de thé et infusion, nous avons à cœur de proposer nos produits sous différents formats : en boîtes de 20 sachets ou en coffrets (en carton ou en bois). Cette largeur d'offre nous permet de répondre à toutes les occasions, à tous les besoins.



NOS DERNIÈRES INNOVATIONS

o Des produits **Bio à base de plantes françaises**, dont la saveur rappelle celle des **plantes qui poussent dans notre propre jardin**. Nos nouvelles recettes (infusion Thym Lavande Romarin Bio, infusion Thym Bio, infusion Camomille Bio) répondent à notre objectif de **relocalisation** et de **développement de la filière française**.

o Des **thés glacés**, aux notes intensément fraîches et particulièrement gourmandes. Pagès a fait le choix de compléter son offre à froid avec deux nouvelles recettes de thé : le thé glacé à la Pêche et le thé glacé au Citron. L'infusion glacée, c'est une nouvelle façon de consommer l'infusion... à froid ! Pour cela rien de plus **simple**, il suffit de faire infuser pendant **7 à 8 minutes** le sachet d'infusion dans **l'eau froide**. Elles ont su séduire non seulement les consommateurs de thés et infusions mais également ceux qui achètent le thé froid en bouteille.

o De nouvelles **références festives**, pour les fêtes de fin d'année : 3 recettes de Noël à déguster sans modération (infusion **Grog Bio**, infusion **Vin Chaud**, **thé noir Épices d'Hiver Bio**) mais aussi une offre de **coffrets habillés aux couleurs de Noël**, pour des idées cadeaux adaptées à chacun !

Le saviez-vous ?

Depuis plus de 160 ans, Pagès a toujours été pionnière. En 2016, Pagès révolutionne le rayon en créant le segment de l'infusion glacée : un nouveau mode de consommation de l'infusion directement dans l'eau froide. Le soft drink le plus sain du marché vient de naître !





La marque Pagès c'est :

7 millions € de chiffre d'affaires

164 ans d'existence

Plus de 90 collaborateurs

Une présence en **GMS, CHR** et en e-commerce sur **pages.fr**

Un site niché au cœur de l'**Auvergne**, au Puy-en-Velay

Une PME **patrimoniale et indépendante**

Une **marque française de bon goût**

Plus de **90 produits**, aux recettes intenses et sincères

CONTACT

Fanny RANC LHOSTE
communication@pages.fr
04 71 09 93 46

Retrouvez-nous sur

 **PAGÈS - Thé & infusions**  **pages_the_infusions**  **Pagès Thé & Infusions**