

PAGÈS

MAISON FRANÇAISE DEPUIS 1859

DOSSIER DE PRESSE
2025





UNE MAISON FAMILIALE ANCRÉE DANS SON TERRITOIRE, DEPUIS 1859



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

Thomas Auriau, Directeur Général

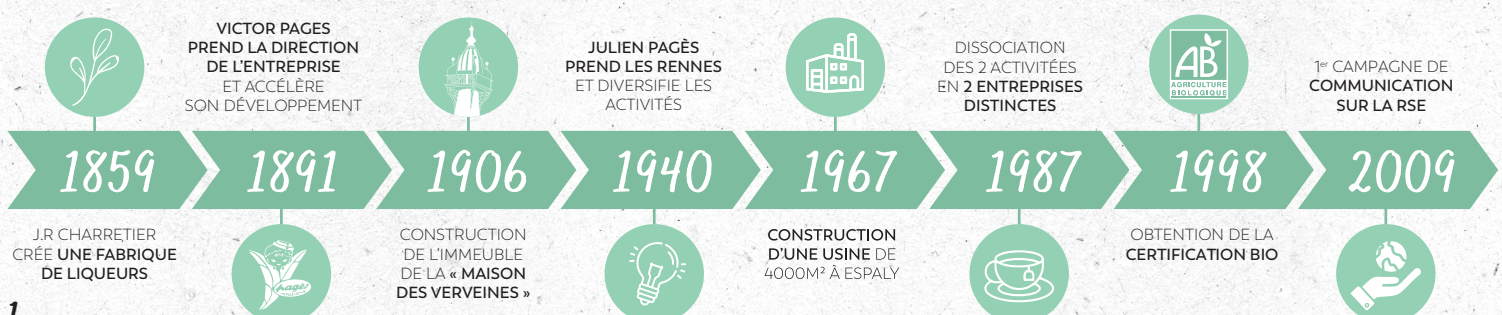
L'INFUSEUR DU BON GOÛT DEPUIS 1859

« L'histoire débute en 1859 lorsque **Joseph Rumillet Charretier, chercheur et botaniste** passionné, ouvre **une fabrique de liqueurs à base de plantes**, dont la Verveine, à Espaly-Saint-Marcel.

Près de 30 ans plus tard, il cède son affaire à **Victor Pagès**, son cousin par alliance. Victor, homme d'affaires et personnalité politique locale va **développer l'activité et la notoriété** de l'entreprise à laquelle il donne son nom. C'est ainsi que débute la véritable saga Pagès, depuis la célèbre « **Maison des Verveines** », en plein cœur du Puy-en-Velay.

Dans les années 1940, **Raymond Victor Julien Pagès** reprend les rennes de l'entreprise à la suite de son père. A l'instar de son grand-père, Victor, il joue un rôle majeur dans le développement de la société. Forte de son expansion, Pagès fait **construire en 1967 une usine** à Espaly, comme un retour aux sources. C'est le site sur lequel nous nous trouvons encore aujourd'hui et où nous produisons (depuis 1987) **exclusivement des thés et infusions.**»

Marque française de bon goût, Pagès est la **seule PME patrimoniale et indépendante** spécialiste du thé et de l'infusion en grande distribution. Soucieux de révéler le meilleur des plantes, nous infusions leur bon goût de façon **naturelle, sincère et innovante**. Fiers de son appartenance territoriale et de son savoir-faire d'herboriste, Pagès maîtrise à la perfection l'art de l'assemblage des plantes. Récompensée pour ses pratiques éthiques et responsables, notre entreprise est labellisée **PME+** depuis 2022, le label qui distingue les PME françaises engagées dans une dynamique de progrès continue et contrôlée, qui créent durablement de la valeur économique, sociale et environnementale dans leur territoire.



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL : LE BIENFAIT DES PLANTES

Depuis le 5^e siècle avant J-C, la tribu vellave utilise les plantes pour s'alimenter ou lors de cérémonies rituelles. C'est cependant à partir du Moyen-Âge que leur usage se développe vraiment. À cette époque, la médecine repose presque entièrement sur les **bienfaits des plantes médicinales**, qu'elles soient sauvages ou cultivées dans les jardins tels que les jardins des simples. A l'Hôtel-Dieu du Puy-en-Velay, construit au 9^e siècle, les chanoines soignent les malades et nécessiteux ainsi. Au 14^e siècle, on trouve déjà des écrits de chanoines concernant leurs pratiques médicinales.

Au 18^e siècle, une **apothicaire** 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.



UN ANCRAGE TERRITORIAL PRÉCIEUX

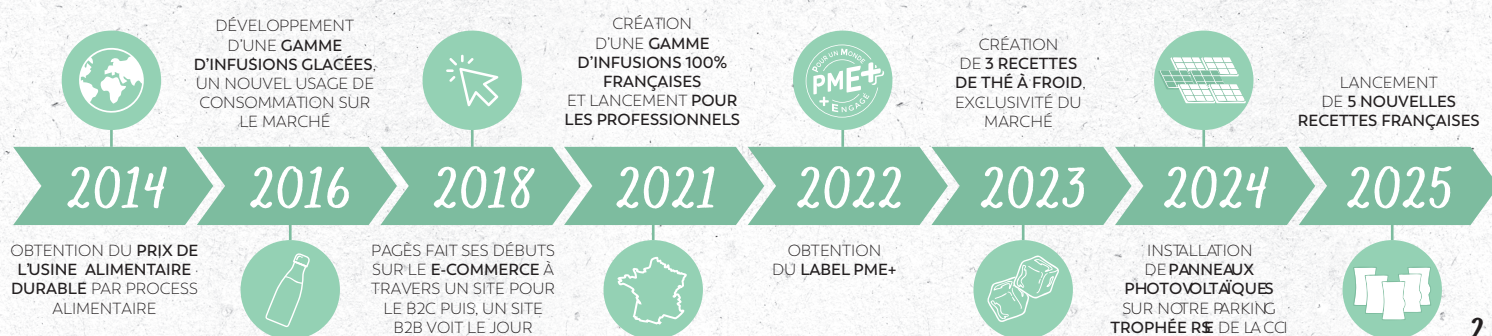
Nous sommes idéalement implantés sur un terroir d'exception, réputé pour sa biodiversité, son climat et son savoir-faire millénaire. Pagès est fière de son ancrage « ponot » et se place aujourd'hui comme **porte-drapeau de toute une région**.

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 entreprise patrimoniale. Pagès participe activement, à travers des collaborations et événements, 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**, sur le département ou sur la région, lorsque cela est possible. Ce choix s'inscrit dans notre volonté de dynamiser **notre territoire**.

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'apothicaire d'époque a été aménagée et parfaitement reconstituée.





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.

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 développement 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 deux gammes de produits.

UNE ENTREPRISE EN CROISSANCE

En 2025, Pagès investit 4 millions d'euros (sur un plan d'investissement à 8 millions d'euros depuis 2022) dans une nouvelle ligne de production, pour soutenir l'accroissement de son activité et celle de ses clients. Ce projet a permis également la création de 15 emplois, dont 10 en production.



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. Nous incitons nos clients à adopter des pratiques d'écoconception également.

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 pour la grande distribution et en format 50 sachets et coffrets bois pour la restauration. Cette largeur d'offre nous permet de répondre à toutes les occasions, à tous les besoins.



NOS DERNIÈRES INNOVATIONS

- Deux **nouveaux thés à froid**, innovations de rupture sur le marché, aux saveurs gourmandes. Nos nouvelles recettes viennent étoffer notre offre à froid et développer un tout **nouveau segment de thés froids**. Ce nouvel usage de consommation, en faisant infuser le sachet directement de l'**infusion dans l'eau froide**, s'adresse à nos consommateurs habituels mais aussi à ceux qui souhaitent avoir **une alternative aux boissons rafraîchissantes** à base de thé.
- Deux nouvelles recettes Bio à base de **plantes 100% françaises**, pour toujours **plus d'engagement**, pour une **meilleure approche RSE** et un **goût indéniablement intense**.



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 !

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 **25% de nos infusions Pagès sont 100% françaises**, c'est à dire **cultivées et fabriquées en France**. 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 bienfaisantes et organoleptiques. Nous veillons également à **respecter la plante** et son biotope. Nous travaillons en étroite collaboration avec la filière plante pour réduire et atténuer les effets du changement climatique.

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*



Pauline - Chargée de développement produit

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 tous les 3 ans, nous permet de mesurer concrètement ces actions :

- **86%** de nos produits sont certifiés Bio
- **13,7 gCO₂e/sachet d'infusion**, soit la boisson chaude la moins énergivore
- **- 9%** d'émissions totales de CO₂e en 2022 (vs 2021)
- **100%** de nos déchets valorisés en collaboration avec notre prestataire local-SVR Vacher

Afin d'all plus loin nous avons rejoint la convention des entreprises pour le climat en 2023 pour définir notre feuille de route Climat et la plateforme Open Climat pour élaborer **notre stratégie de décarbonation**.

Nous nous engageons également auprès d'opérations nationales comme le Green Friday pour **sensibiliser au quotidien** nos clients et partenaires pour une démarche de **consommation plus responsable**.





PAGÈS C'EST :

41 millions € de chiffre d'affaires en 2024

165 ans d'existence avec 110 collaborateurs

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

Une PME patrimoniale et indépendante

Une marque française de bon goût avec une gamme
de 90 produits, aux recettes intenses et sincères

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

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

Retrouvez-nous sur :

 PAGÈS - Thé & infusions  [pages_the_infusions](https://www.instagram.com/pages_the_infusions)
 Pagès Thé & Infusions