



L'AUTRE THÉ
— PARIS —

Respecter le vivant.

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES
NOS ENGAGEMENTS - SYNTHÈSE - RAPPORT 2024



Arnaud Dhenin est le fondateur, nez et sourceur de la maison L'Autre Thé.

Notre rapport à la nature en dit long sur nous-mêmes,

sur les personnes que nous sommes et sur ce que nous voulons laisser derrière nous. Personne n'est exemplaire, parce que nous sommes avant tout des humains, avec nos faiblesses et nos contradictions. Mais l'humain a ceci de formidable qu'il évolue, qu'il s'adapte, qu'il apprend, qu'il grandit sans cesse et qu'il porte en lui le pouvoir du changement.

Quand j'ai créé L'Autre Thé, je ne savais pas jusqu'où mènerait ce projet, mais je savais une chose : ma maison de thé reposerait sur ces bases-là. Elle s'appellerait «L'Autre» pour **ne jamais oublier que nos actions et nos choix ont un impact sur d'autres humains, que les rencontres sont ce qui nourrit l'âme et fait les meilleurs thés**, et que partager des thés produits au détriment des écosystèmes ou des producteurs n'était pas et ne sera jamais une option.

L'Autre Thé, c'est aussi un sens du partage, une envie de créer du lien, d'accueillir l'autre et de faire découvrir. Dans le monde d'aujourd'hui, plus que jamais, il est essentiel de continuer à aller vers les autres, d'ouvrir son regard, d'entendre et respecter les points de vue : parce que **pour préserver la vie, le vivant, la nature, nous avons besoin de l'attention et de la mobilisation de chacun.**

Au-delà de l'impact bénéfique sur notre santé à tous, faire le choix du bio et de la production raisonnée a été l'une des premières décisions fortes qui ont forgé l'ADN de L'Autre Thé. Depuis 15 ans, nous sélectionnons rigoureusement nos produits pour proposer à nos clients **une véritable alternative, indépendante, saine, engagée, transparente.** J'ai voulu aujourd'hui partager avec vous les fondements de cette démarche, mais aussi les sujets sur lesquels nous sommes en train de travailler pour élargir encore le cercle vertueux de notre engagement.

Notre ambition : que nos thés et infusions portent jusqu'à ceux qui les dégustent tous les espoirs et les actions de ceux qui les façonnent, depuis la terre qui les a vus grandir jusqu'aux mains de notre équipe.

Merci à vous qui nous lisez de partager notre aventure, et à nos clients pour leur confiance sans cesse renouvelée.

Vous êtes notre première source d'inspiration !

01

AU CŒUR DE NOS VALEURS
LE RESPECT DE L'AUTRE

- Penser notre impact local
- Croire au management participatif
- Favoriser l'épanouissement de chacun
- Garantir transparence & sécurité
- Entretenir des relations équitables & durables avec nos producteurs
- Soutenir des projets de développement dans les pays producteurs

02

S'ENGAGER SUR
UNE ÉTHIQUE COMMERCIALE

- Ne pas pousser à la consommation
- Investir pour être acteur du changement
- Choisir des fournisseurs de proximité
- Rendre le thé de qualité accessible à tous

03

PROTÉGER
LA NATURE

- Démocratiser & soutenir la filière Bio
- Pourquoi encore des thés non bio chez L'Autre Thé ?
- Porter une démarche d'amélioration continue

04

NE PAS GASPILLER
LES RESSOURCES

- Tendre ensemble vers le zéro-déchet
- Opter pour des packagings vertueux

05

SENSIBILISER &
PROPAGER NOS VALEURS

- Partager les bonnes pratiques
- Créer du lien

06

NOS OBJECTIFS
POUR DEMAIN

- Toujours plus de made in France !
- Renforcer et rendre nos engagements plus visibles et lisibles
- Utiliser 100% d'énergie verte

01

AU CŒUR DE NOS VALEURS LE RESPECT DE L'AUTRE



Susna, qui gère avec son mari Purna une plantation de thé au Népal

PENSER NOTRE IMPACT LOCAL

Nous avons fait le choix de **créer de l'emploi en France** (et en Belgique depuis 2023) depuis la fondation de notre marque.

L'Autre Thé, ce sont près de 15 salariés employés à Paris, Bruxelles, mais aussi dans notre pôle logistique basé à La Roque d'Anthéron (13). La majorité de nos employés est en **contrat à durée indéterminée**.

CROIRE AU MANAGEMENT PARTICIPATIF

Notre équipe se réunit une fois par mois pour partager ses retours et ceux de nos clients, **valider ensemble les choix importants** et notamment les nouveaux produits et créations (en dégustant, discutant, améliorant ensemble).

FAVORISER L'ÉPANOUISSEMENT DE CHACUN

Nous recrutons en nous basant uniquement sur les compétences, **sans discrimination** sur le genre, l'âge, le mode de vie, les origines...

En 2024, l'une de nos salariées s'est formée pour devenir notre **référente sur la santé mentale**, pour que chacun puisse se sentir épaulé en cas de besoin sur son lieu de travail.

Nous encourageons chacun à se former et **contribuons au financement** des parcours de formation individuels de nos employés.

GARANTIR TRANSPARENCE & SÉCURITÉ

Ne pas porter atteinte à la santé des personnes en contact avec nos produits, du producteur au client final, en passant par nos partenaires et notre équipe, implique un engagement sur plusieurs critères :

- **La qualité** : nous refusons les arômes artificiels et additifs issus de la chimie dans nos produits, les thés sont choisis en fonction d'un cahier des charges relatifs à leurs conditions de production et aux bonnes pratiques chez les producteurs (en plus du goût bien-sûr !)
- **La traçabilité** : nos produits certifiés bio et les processus associés sont régulièrement contrôlés par Bureau Veritas.
- **L'exigence** : nos packagings et contenants sont autant que possible en matières neutres et naturelles (kraft, métal, bois, verre...) ou biosourcées, pour préserver au mieux et ne pas contaminer nos précieuses feuilles de plantes et de thé !

« Dans le thé, nous
puisons amitié &
éternité »

Proverbe japonais.



ENTREtenir DES RELATIONS ÉQUITABLES & DURABLES AVEC NOS PRODUCTEURS

Nous privilégions les producteurs **indépendants** et les entreprises **à taille humaine** :

- plantations familiales (comme chez Mme Bua Li Lam au Laos, ou nos amis Purna et Susna au Népal),
- coopératives de villageois (comme à Ban Lien, dans le nord du Vietnam)...

Dès que possible, Arnaud Dhenin se rend sur place pour **nouer des liens en personne**, visiter les exploitations et définir les termes d'une relation **équitable**.

Être aux côtés des producteurs et leur permettre de rester indépendants, c'est aussi s'engager sur plusieurs années pour leur **garantir un revenu pérenne**.

Un thé s'apprécie
d'autant plus
qu'il est source de
bienfaits des deux
côtés de la tasse.



Au Malawi, l'un des pays les plus pauvres de la planète, le reboisement est un enjeu crucial pour lutter contre l'érosion des sols ainsi que pour stabiliser les revenus des agriculteurs.

SOUTENIR DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT DANS LES PAYS PRODUCTEURS

Les pays producteurs de thé sont souvent **en première ligne face au changement climatique** et la culture du thé est un **levier de lutte contre la pauvreté**. Dès que nous le pouvons, nous soutenons des projets auprès des communautés locales :

- financement d'**activités culturelles pour les enfants** des villages reculés des montagnes du nord du Vietnam en 2019 et 2020,
- plantation de 500 arbres fruitiers au Malawi en 2023 pour **lutter contre l'érosion des sols et améliorer les revenus** des agriculteurs,
- sourcing des thés du Malawi chez des producteurs **en cours de conversion vers le bio** pour soutenir cette démarche,
- engagement aux côtés de l'ONG CCL pour un **développement durable et inclusif** au Laos...

500

arbres fruitiers plantés au
Malawi en 2023

02

S'ENGAGER SUR UNE ÉTHIQUE COMMERCIALE



NE PAS POUSSER À LA CONSOMMATION

Nous croyons **au vrac** pour permettre à nos clients d'acheter juste la quantité dont ils ont besoin : en boutique, nous remplissons vos contenants, et nos thés et infusions sont proposés à partir de 10 grammes.

Nous limitons notre participation aux grands événements commerciaux (soldes, black friday...) : seuls les produits réellement en surstock chez nous sont proposés en promotion, nous n'avons pas chaque semaine une nouvelle offre « exceptionnelle à ne pas manquer ».

Dans les conseils délivrés en boutique et dans notre communication, nous invitons à infuser plusieurs fois les feuilles de thé et le dosage idéal est indiqué sur chacun de nos packagings pour **éviter le gaspillage**. Dans nos salons de thé, nous fournissons à nos clients de l'eau à la bonne température pour infuser leurs feuilles de thé à plusieurs reprises.

INVESTIR POUR ÊTRE ACTEUR DU CHANGEMENT

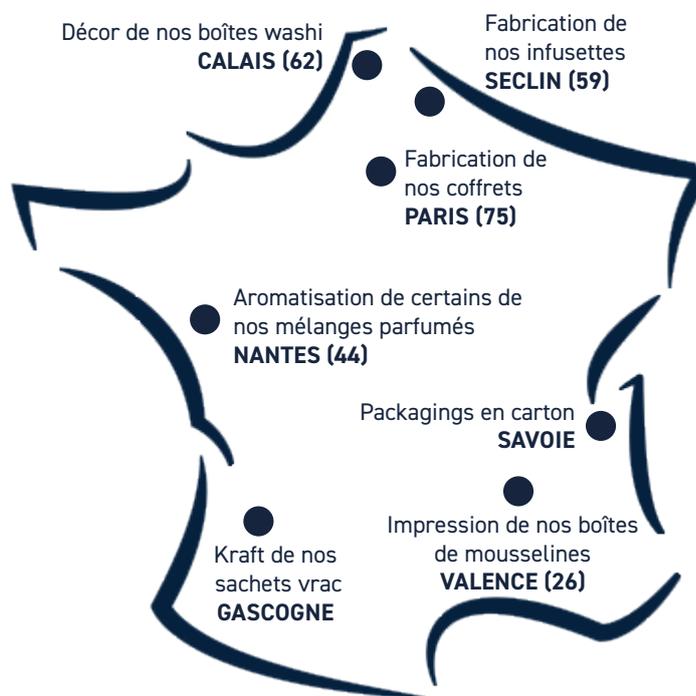
Tous les comptes de l'entreprise sont gérés par Le Crédit Coopératif, une banque engagée, alignée sur les objectifs de développement durable de l'ONU, qui refuse de financer des activités néfastes pour la planète et dirige ses investissements vers **des initiatives à impact social et environnemental positif**.

Nos bénéfices sont entièrement réinvestis dans l'entreprise (primes, investissements de développement...) et ne servent pas des objectifs de spéculation financière.

CHOISIR DES FOURNISSEURS DE PROXIMITÉ

Nous sommes attentifs à choisir dès que possible des fournisseurs implantés en France, pour soutenir le tissu local et **limiter l'empreinte carbone** de nos produits.

Dès que possible pour les ingrédients pour nos thés et infusions, nous faisons le choix d'un **sourcing de proximité** : plantes cultivées en France (Thym-citron, Sobacha breton...) ou en Europe.



RENDRE LE THÉ DE QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS

Dans un monde où le prix des matières premières fluctue largement, et face à nos engagements pour la filière bio et pour la rémunération de nos producteurs au prix le plus juste, garder le contrôle sur les prix de vente n'est pas toujours chose aisée.

C'est pourquoi nous avons à cœur de proposer une gamme étendue, sans rogner sur la qualité, avec **du bon thé à tous les prix**. Dès que les conditions le permettent, comme nous l'avons fait par exemple en 2024 sur notre thé *Japan Lapsang*, nous renégocions avec le fournisseur pour faire baisser le prix public plutôt que de simplement augmenter notre marge.

03

PROTÉGER LA NATURE



Arnaud et madame Zhang (Chine)

DÉMOCRATISER & SOUTENIR LA FILIÈRE BIO

Nous croyons en l'agriculture biologique depuis nos débuts en 2007, et favorisons les producteurs qui entreprennent cette démarche exigeante.

Depuis 2024, nous soutenons des **producteurs en conversion** vers le bio en achetant dès maintenant leur thé pour leur permettre de financer la transition.

En 2024, Arnaud Dhenin a été missionné avec d'autres experts auprès de producteurs de thé au Pérou pour une **mission de conseil sur les bonnes pratiques environnementales** pour la culture du thé et les étapes pour l'obtention d'une certification.

85,5%

de nos thés parfumés et infusions sont certifiés bio en 2023

POURQUOI ENCORE DES THÉS NON BIO CHEZ L'AUTRE THÉ ?

En ce qui concerne les thés nature :

- Parce que nous avons conscience que la **certification bio a un coût parfois inaccessible aux petits producteurs** indépendants, nous faisons le choix de proposer aussi des thés non certifiés bio. C'est là où le travail de sourcing prend tout son sens : en se rendant sur le terrain, Arnaud peut évaluer directement les conditions de production.
- De même, certains thés échapperont toujours à la certification : c'est le cas des **thés sauvages qui poussent spontanément**, par exemple dans la jungle du Vietnam. Impossible de les faire certifier bio, et pourtant, ils sont exempts de tout traitement et loin de toute pollution !



Noël à Strasbourg, l'un de nos best-sellers de Noël, fait partie des thés devenus bio en 2023.



Dans le nord du Vietnam, les cueilleuses de l'ethnie des Zdao connaissent les plus anciens théiers sauvages disséminés dans la jungle qu'elles récoltent pour produire notre Thé noir des Fées.

+6

thés parfumés devenus bio en 2023 !

PORTER UNE DÉMARCHE D'AMÉLIORATION CONTINUE

Longtemps, la liste des arômes naturels compatibles avec le cahier des charges de l'agriculture biologique est restée assez restreinte pour les mélanges parfumés.

Dès que les aromaticiens progressent, nous **réévaluons nos recettes qui ne seraient pas certifiées pour trouver une recette bio au moins équivalente au goût (sinon meilleure !)**.

04

NE PAS GASPILLER LES RESSOURCES



TENDRE ENSEMBLE VERS LE ZÉRO-DÉCHET

Nous avons développé **une offre minimaliste pour nos clients professionnels** de l'univers des Cafés-Hôtels-Restaurants : nous leur proposons nos mousselines individuelles sans aucun suremballage, en vrac, dans des contenants durables réutilisables, pour limiter les déchets quasiment à nos seules infusettes, par ailleurs compostables.

Dans nos salons de thé, la vaisselle jetable est limitée à la vente à emporter. Le plastique à usage unique est banni.

Nous privilégions le vrac (toute notre gamme est accessible en vrac) et nos clients sont invités à venir avec leurs propres contenants et à **réutiliser** ceux que nous leur donnons, suffisamment durables pour servir plusieurs fois.

Dans notre atelier, le **tri et le réemploi** des emballages est la règle.

Plutôt que de jeter ou détruire les invendus, nous faisons des **dons à des associations** ou proposons des offres «antigaspi» à nos clients.

Dans notre entrepôt et lors de la préparation de vos commandes, nous **réutilisons plusieurs fois tout ce qui peut l'être** (cartons notamment) et utilisons un matériau de calage des objets fragiles **biosourcé** (amidon de maïs) pour ne pas créer de nouveaux déchets plastique.

OPTER POUR DES PACKAGINGS VERTUEUX

Pour nos packagings et contenants, nous privilégions :

- Les matières **naturelles ou biosourcées**
- Les contenants **durables**, réutilisables dans la durée
- Les produits **valorisables** (recyclables, compostables...)
- La fabrication **locale** (France en priorité dès que possible)
- Les entreprises **engagées/certifiées**



- ✓ Boîtes en fer blanc
- ✓ Matériau recyclable à l'infini sans perte de qualité



- ✓ Carton produit en France (Savoie)
- ✓ 100% recyclable et biodégradable
- ✓ Encres à base d'huiles végétales
- ✓ Imprimé dans la Drôme
- ✓ Imprimeur certifié FSC, PEFC et Imprim'vert



FABRICATION FRANÇAISE*



CONTENANTS RÉUTILISABLES



RÉDUCTION DES DÉCHETS



MATÉRIAUX BIODÉGRADABLES*



Sachet réutilisable et recyclable produit entièrement en France avec des matériaux français :

- ✓ Kraft brun produit en Gascogne certifié PEFC
- ✓ Film recyclable produit en Haute-Loire



- ✓ Mousseline en matériau 100% biosourcé (canne à sucre sans OGM) sans perturbateur endocrinien
- ✓ Compostable et biodégradable à 100%
- ✓ Enveloppe 100% recyclable
- ✓ Fabriqué dans le Nord.



- ✓ Papier PEFC
- ✓ Encres et colles à base d'eau
- ✓ Fibres et matériaux recyclés
- ✓ Fabrication européenne
- ✓ Recyclable à 100%
- ✓ Usine certifiée FSC fonctionnant à 50% à l'énergie solaire (objectif 100% et zéro émission de CO2 en 2030)



- ✓ Coffrets en carton fabriqués à Paris
- ✓ Réutilisables et recyclables

* selon les produits, voir détails

05

SENSIBILISER & PROPAGER NOS VALEURS



Photo : © Micael Jayet, 2025, tous droits réservés

PARTAGER LES BONNES PRATIQUES

Nous prenons la parole auprès de tous les publics pour partager la passion qui nous anime et diffuser une approche respectueuse de la nature et des hommes :

- Dans nos comptoirs, nos **ateliers-dégustation ouverts à tous** transmettent le juste dosage, le réemploi des feuilles, mais aussi les histoires humaines derrière nos thés et le goût des bons produits.
- Nous partageons aussi volontiers notre savoir-faire **avec nos clients professionnels** (hôteliers, revendeurs, entreprises...) désireux de proposer un thé de grande qualité avec des valeurs et un impact positif.
- Nos équipes de vente sont constituées de passionnés de thés et d'infusions, formés en premier lieu au conseil et motivés par l'envie de partager leurs connaissances. Chez nous, on **prend le temps** de tisser des liens, de découvrir et de s'émerveiller. Nos vendeurs n'ont pas d'objectifs de vente chiffrés.

**Nous plaçons
l'expérience
humaine au
premier plan.**

CRÉER DU LIEN

En tant que commerçants, nous tenons à faire de nos comptoirs **des lieux vivants et à participer à la vie de quartier**. Vernissages gratuits, concerts, participations aux animations locales, mécénat d'événements de quartier...

06

NOS OBJECTIFS POUR DEMAIN



Arnaud et nos tout premiers plants de théiers sur le point d'être plantés en 2022 !

TOUJOURS PLUS DE MADE IN FRANCE

Le développement de notre plantation en Bretagne devrait à terme permettre de créer de l'emploi et de **proposer du thé bio 100% produit en France** ! Nos théiers plantés en 2022 grandissent : chaque année la récolte gagne en volume.

Nous avons également le projet, d'ici 2030, d'**aromatiser nos thés en France**, pour limiter autant que possible le transport et l'empreinte carbone de nos produits, tout en créant de l'emploi et en développant un vrai pôle d'excellence en France. Affaire à suivre !

RENFORCER ET RENDRE NOS ENGAGEMENTS PLUS VISIBLES ET LISIBLES !

Nous aimerions renforcer nos engagements en souscrivant à des dispositifs tels que « **1% for the planet** » et/ou en devenant **Entreprise à mission**. Un vrai défi pour une petite structure comme la nôtre !

Nous prévoyons également de consolider et mieux valoriser les bonnes pratiques pour promouvoir le vrac dans nos comptoirs de façon à être référencés par **Zéro Waste France**.

2026

nous espérons pouvoir commercialiser notre 1er thé made in Bretagne !

UTILISER 100% D'ÉNERGIE VERTE

Nous préparons la transition de nos différents sites (atelier, entrepôt, comptoirs...) vers un fournisseur d'énergie **100% renouvelable**.



L'AUTRE THÉ

— PARIS —

L'AUTRE THÉ
retrouvez-nous sur lautrethe.com et sur

