

La qualité du vrac en infusettes : Les Jardins de Gaïa lancent une nouvelle gamme d'infusettes bio et éco-conçues

• Publié le 21.01.2026

À lire en 5 min



Partager sur

Les Jardins de Gaïa, Maison de thé et infusion bio et équitable, lancent une nouvelle gamme d'infusettes composée de 21 références de thés et d'infusions bio à partir de feuilles entières. Cette nouvelle gamme a fait l'objet d'une éco-conception avec des filtres et des emballages biodégradables, fabriqués à partir de sucre et de bois. Elle sera disponible dès mars 2026 en réseaux bio, sur le site de la marque, dans ses boutiques et en format dédié pour le CHR.

Jusqu'ici, les feuilles de thé et les plantes étaient préalablement coupées pour s'adapter au format filtre en papier classique. Avec cette nouvelle gamme, la marque fait le choix d'une expérience gustative plus exigeante grâce à **des feuilles entières offrant en bouche une qualité identique à celle du vrac**. L'ambition : allier praticité et qualité sensorielle, tout en restant fidèle à son engagement environnemental historique.



Thé blanc mangue pêche



Thé noir finest earl grey

Une gamme complète de 21 références

Pensée pour répondre à toutes les envies, du petit-déjeuner aux pauses bien-être, cette nouvelle gamme d'infusettes **se décline en 21 références** : des thés (verts, noirs, blancs, wulong) natures, parfumés ou aromatisés, mais aussi des infusions de plantes, de fruits, et des rooibos.

Disponible en **boîte de 15 infusettes** pour le grand public et les magasins spécialisés, la gamme existe également en **boîte de 50 infusettes** pour répondre aux besoins du **segment CHR** (cafés, hôtels, restaurants) ainsi qu'à l'export.



Un packaging nouvelle génération

Le défi était de concevoir une infusette respectueuse de l'environnement tout en préservant les arômes en tasse. La marque a donc privilégié des **filtres et des emballages biodégradables**, élaborés à partir de **matières d'origine végétale** (sucre et cellulose de bois).

Ainsi, les infusettes sont en PLA (acide polylactique), une **résine naturelle issue de la canne à sucre, sans OGM**. Ce matériau a été choisi pour **sa solidité** : ses mailles résistantes supportent la chaleur et retiennent des feuilles entières sans se fragiliser, tout en préservant les arômes. Le filtre est certifié « OK compost industriel » et peut être déposé dans une borne à biodéchets.

Chaque infusette est protégée par une enveloppe en cellophane, **un biomatériau issu de la cellulose de bois, certifié FSC™**, associée à une **encre alimentaire biodégradable**. Grâce à son effet barrière, cette enveloppe préserve les qualités organoleptiques et limite le transfert de substances indésirables vers l'infusion,

garantissant ainsi la pureté et le goût. L'ensemble est certifié « OK Home Compost », avec une dégradation estimée à environ six mois.

Enfin, l'étui qui contient les infusettes est en carton recyclable fabriqué à base de fibres de bois vierge issues de la filière labellisée FSC™.

Ce nouveau conditionnement traduit la volonté des Jardins de Gaïa de proposer **un produit cohérent avec son ADN : bio, premium et engagé**, en phase avec les attentes actuelles des consommateurs comme des professionnels, sans compromis sur la dégustation.

Une offre pensée pour les professionnels

Les Jardins de Gaïa renforcent leur engagement auprès des acteurs du CHR avec une gamme conçue pour répondre aux exigences du service comme aux attentes des clients. Référencée dans **373 établissements**, dont **184 en Alsace**, la marque est aujourd’hui présente dans une grande diversité de lieux ; maisons de thé, cafés, restaurants traditionnels, tables étoilées et hôtels réputés ; où la qualité de l’offre et la cohérence des engagements sont devenues des critères décisifs.

Avec cette nouvelle gamme d’infusettes, Les Jardins de Gaïa souhaitent **accroître leur présence sur le marché CHR** en proposant un produit qui coche tous les codes du secteur. D’un côté, un packaging éco-conçu au design soigné, pensé pour s’intégrer naturellement à l’univers de la restauration et de l’hôtellerie. De l’autre, une dégustation à la hauteur des standards du vrac, portée par une démarche éco-responsable fidèle à l’ADN des Jardins de Gaïa.

Parmi les établissements partenaires figurent notamment : Le Cheval Blanc (Lembach – 67), Maison Rouge Hôtel & Spa (Strasbourg – 67), La Chenaudière (Colroy-la-Roche – 67), Hôtel Le Chambard***** (Kaysersberg – 68), le Restaurant La Merise** (Laubach – 67) ou encore l’Auberge Frankenbourg (La Vancelle – 67).

Les Jardins de Gaïa seront présents à Egast, le 1er salon professionnel des métiers de bouche dans le Grand Est, **du 15 au 18 mars 2026 au Parc Expo à Strasbourg**. Les Jardins de Gaïa présenteront leur nouvelle gamme d’infusettes à cette occasion. **Vous pourrez les rencontrer dans le Hall 4 – Stand 4P17.**



Informations produit

Disponibilité : mars 2026

Distribution : réseaux bio, site e-commerce et dans les boutiques des Jardins de Gaïa à Rennes (35) et Wittisheim (67)

CHR : format x50 disponible via circuits professionnels

Formats :

- Boîte x15 infusettes (retail)
- Boîte x50 infusettes (professionnels uniquement)

Prix de vente conseillés :

- x15 : 7,25 € TTC
- x50 : 22,30 € TTC

[Visiter le site internet](#)