



**NUFFIELD
FRANCE**

*Developing people through agriculture
Developing agriculture through people*

Rapport d'études Nuffield France

Etude Nuffield financée grâce au soutien de :



Développement d'une filière théicole en France

Stéphanie Chanfreau

Janvier 2020

NUFFIELD
FR



NUFFIELD FRANCE (FR)

PARCOURS NUFFIELD

La bourse **Nuffield** permet, avec l'appui de l'association Nuffield France, d'approfondir un sujet technique. Le boursier est soutenu financièrement pour visiter des exploitations dans différents pays, rencontrer des agriculteurs étrangers, des responsables agricoles de haut niveau dans le monde entier et se faire aider, pour l'étude qu'il réalise, par les meilleurs spécialistes du domaine choisi. Chaque année, les neuf pays associés au sein de l'association internationale Nuffield (**Australie, Canada, France, Hollande, Irlande, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, Zimbabwe**) sélectionnent une soixantaine de boursiers.

Le parcours "Nuffield" constitue une opportunité unique de prendre du recul sur son quotidien pour partir à l'étranger et approfondir un sujet d'intérêt. Aucun cursus universitaire ou agricole n'est exigé. La sélection tient compte du niveau d'anglais des candidats (indispensable pour profiter des visites et des conférences), de leur personnalité, de leur motivation et de la qualité de leur sujet. Ils peuvent ensuite, avec l'aide du réseau des anciens, voyager partout dans le monde afin d'approfondir leurs connaissances avec l'objectif de faire progresser leur secteur d'activité.

Pour devenir lauréat de la bourse Nuffield France, vous devez justifier d'un bon niveau en langue anglaise, être de nationalité française et avoir votre résidence principale en France. Les candidats doivent également avoir entre 25 et 45 ans et justifier d'une expérience professionnelle solide dans le milieu agricole (agriculteur ou actif agricole). Enfin, il est indispensable que les lauréats se libèrent au moins 12 semaines pour voyager.

La bourse Nuffield n'a pas vocation à financer des études portées par des étudiants.

Tous les détails sur le parcours sont disponibles sur le site [Nuffield France](https://www.nuffieldfrance.org/). Les dossiers de candidatures sont en libre téléchargement sur le site. Les dossiers de candidatures sont à faire parvenir chaque année au mois d'octobre, retrouvez la date exacte sur le site Nuffield France !



Rapport Nuffield France Date de soutenance: 21/11/2018		 NUFFIELD FRANCE <i>Developing people through agriculture Developing agriculture through people</i>
Titre	Développement d'une filière théicole en France	
Lauréate	Stéphanie Chanfreau	
Objectif de vos voyages	○ Découvrir les multiples facettes de la production théicole de la production à l'art de l'infusion, en passant par la transformation, pour forger ma vision de la théiculture ○ Déterminer les facteurs clés de réussite de cette nouvelle production en France ○ Apprendre des gestes, des procédés de fabrication, mais surtout tisser des liens avec des professionnels qui pourront m'accompagner à distance dans mon installation au pays basque	
Pays visités	Brésil, Portugal, Chine, Japon, Royaume-Uni, Espagne, Pays-Bas, Sri Lanka	
Messages	○ Le thé est une plante spirituelle au service de la rencontre aux autres et à soi-même. Outre des compétences techniques ou entrepreneuriales, sa production nécessite le développement de sa propre spiritualité par le producteur ○ Le choix du site, des cépages mais aussi la maîtrise des procédés de transformations et des coûts énergétiques sont cruciaux pour la réussite de tout projet ○ Les productions à valeur ajoutée telles que le thé permettent le maintien de fermes de petites tailles ○ L'acclimatation, voire la domestication de plantes sauvages pour certains territoires, est une façon durable de répondre aux enjeux climatiques	



EXECUTIVE SUMMARY

Tea is the most consumed drink after still water. In 2015, world production reached 5,063,000 tonnes (FAO, 2015) distributed mainly between China and India (38 and 23% respectively). Plant naturally occurring in south of China and in Assam's region in India, tea plant is currently cultivated on five continents in tropical, subtropical areas, but also in temperate zone, with successful examples of acclimatization in the Azores, in New Zealand or in Scotland.

Producing tea is close to winegrower's job with a strong versatility ranging from crop management until processing, and finally its marketing.

My study topic was therefore to identify over the meetings in countries newly and traditionally producers of teas the key factors for the success of a tea farm in France. An important part of my travels also consisted of learning how process fresh tea leaves, how to brew and taste it properly.

My experiences in China, Japan and across Europe were mainly aimed at getting as much as possible of the functioning of tea sector, in order to give shape of my plantation in Basque country and simply learn from them. I chose my study areas on the basis of four criteria which seemed to me to be relevant in our context, namely: mechanization, adding-value to the products, place of tea on the cultural level and the age of tea chain on the territory.

My main findings are :

- Growing tea in Basque country is agronomically possible, and tea farming viable and livable in France.
- Responsibility of first tea plantations is great, because they will give the first outline of European, French and Basque tea farming.
 - o Tea is a spiritual plant, and hence tea production needs development of his own spirituality by the producer: technical and business skills are not enough!
 - o Site selection, choice of cultivars, but also mastery of transformation processes and energy costs are crucial for the success of any project.
 - o Value-added productions such as tea can maintain small farms.
 - o Acclimatization, even domestication of wild plants for some territories, is a sustainable way to respond to climate changes.

In summary, French Government needs to:

1. Recognize innovations carried by farmers and facilitate implementation on farms by directing part of Casdar funds to projects carried by one or more farmers,
2. Create an innovation credit for small farms like the tax credit for organic farming AND / OR facilitate access to the CIR and CII for all farmers
3. Create a unit within INRAE, technical institutes, even in the ministry; dedicated to international exchange between farmers.
4. Direct some of the experimental farms and research unit works towards acclimatization of new plants



Table des matières

1. Présentation de l'auteur	8
2. Choix du sujet.....	9
3. Raison de mes visites : où suis-je partie et pourquoi ?.....	10
4. Généralités.....	12
A. Présentation succincte de la théiculture	12
B. La théiculture mondiale en quelques chiffres	14
5. La filière théicole mondiale à travers différentes facettes	18
A. La Chine, l'empire du thé en pleine mutation	18
B. Le Japon, un pilier de la culture du thé à l'agriculture fragile	22
C. L'Europe occidentale, une filière en devenir	27
6. Ma vision de l'installation en théiculture	32
7. Conclusion.....	36
8. Recommandations	37
A. Pour les responsables politiques :	37
B. Pour les établissements d'enseignement :	37
C. Pour les producteurs de thés :	37
D. Pour l'ensemble de la population :	38
9. Après le parcours Nuffield	39
10. Références bibliographiques	40
11. Annexes.....	42
Annexe 1 : Compte-rendu de visite d'exploitations au Brésil, état de Sao Paulo, région de Registro	42
Annexe 2 : Découverte de la théiculture dans le département de Menghai (province du Yunnan) au travers d'un stage avec le Cirad sur l'agriculture de conservation	46



Table des figures

Figure 1 : L'auteure, Stéphanie Chanfreau	8
Figure 2 : Parcours Nuffield (en corail, voyages effectués en 2017; en vert, voyages effectués en 2018 et en jaune, visites effectuées en amont de mon étude Nuffield)	10
Figure 3 : Choix des zones d'étude	11
Figure 4 : Organisation de l'étude.....	11
Figure 5 : <i>Camellia sinensis</i> , dessin Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen, 1897	12
Figure 6 : Formation des plants (Illustration Musée international Ocha-no-Sato, Shizuoka Pr, Japon)	13
Figure 7 : Différents niveaux de taille de régénération (1. Front de récolte, 2. Taille légère, 3. Taille intermédiaire, 4, Taille drastique). (大石 貞男, 1985)	13
Figure 8 : Evolution mondiale de la surface plantée en thé entre 2001 et 2015	14
Figure 9 : Superficie plantée en thé des vingt plus grands producteurs en 2015 (1000 ha)	15
Figure 10 : Evolution de la production mondiale en thé (1000t).....	15
Figure 12 : Consommation 2013 des 20 pays plus grands consommateurs de thé (1000 t).....	16
Figure 11 : Volume de thé produit par les vingt plus grands contributeurs en 2015 (1000 t)	16
Figure 13 : Volume 2013 destiné à l'export des 13 plus grands pays exportateurs (1000 t)	17
Figure 14 : Apprentissage quotidien de l'art du thé auprès de l'école du thé Mengshanpai.....	18
Figure 15 : Marché aux feuilles	20
Figure 16 : Fabrication de thé noir - Famille Shi	20
Figure 17 : Apprentissage des gestes de fabrication du thé jaune	21
Figure 18 : "Enjambeuse" - Province de Shizuoka	23
Figure 19 : Equipe de l'entreprise de machinisme Terada m'accompagnant pour une visite chez un producteur	24
Figure 20 : Fabrique - Province de Shizuoka	24
Figure 21 : Parcelle dévolue à la production de tencha – Uji	25
Figure 22 : Atelier de fabrication de chasen de Tango Tanimura. Ustensile utilisé dans la préparation du matcha	26
Figure 23 : Plantation Het Zuyderblad – Linda Rampen – Pays-Bas	27
Figure 24 : Plantation Maikle – Ecosse	28
Figure 26 : Susie Walker-Monroe dans sa serre – Première productrice de thé écossais et membre de l'association de productrices Tea Garden of Scotland.....	29
Figure 25 : Logo Tea Garden of Scotland	29
Figure 27 : logo atelier-école de thé The Scottish Tea Factory.....	29
Figure 28 : logo de l'association EuT	30
Figure 29 : Identification des facteurs clés de réussite.....	32
Figure 30: Analyse Swot de la théiculture en France.....	35
Figure 31 : Drapeau de la municipalité de la ville de Registro comportant sur la droite une fleur de <i>Camellia sinensis</i>	42
Figure 33 : Proportion des ventes de l'entreprise Amaya	43
Figure 32 : Plantation et aire de réception/flétrissage des feuilles de l'entreprise Amaya	43
Figure 34 : Machine de récolte rustique.....	44
Figure 35 : Equipe familiale de Obaatian - O Cha de Vovo avec au centre Ume Shimada, qui décida de reprendre en main la plantation à l'âge de 87 ans	44



Avis au lecteur

Les opinions exprimées dans ce rapport n'engagent que l'auteur et non nécessairement ceux de Nuffield France, ni de Nuffield International ou encore des sponsors ayant soutenus le financement de cette étude.

Ce rapport n'est en aucun cas un rapport académique, mais se veut un rapport « *d'expériences* » du boursier sur sa thématique.

Les lecteurs sont appelés à faire preuve de discernement dans l'évaluation de la pertinence et de l'exactitude du contenu de cette publication.

Nuffield France et l'auteur ne seront pas responsables des pertes, dommages, coûts ou dépenses encourus du fait de l'utilisation ou de la fiabilité des informations contenues dans cette publication. Les produits peuvent être identifiés par des noms de marque ou des appellations commerciales afin d'aider les lecteurs à identifier des types de produits particuliers, mais il ne s'agit ni d'une approbation ni d'une recommandation d'un produit ou d'un fabricant auquel il est fait référence. D'autres produits peuvent fonctionner aussi bien ou mieux que ceux spécifiquement mentionnés. Cette publication est sous copyright. Cependant, Nuffield France encourage une large diffusion de ses recherches, à condition que l'organisation et l'auteur soient clairement reconnus. Pour toute question concernant la reproduction ou la reconnaissance, contactez le bureau à l'adresse association@nuffieldfrance.fr.

Coordonnées

Stéphanie Chanfreau

Adresse : Domaine Xubialdea, 64220 Lasse

Courriel : s.chanfreau@gmail.com

Téléphone : +33 (0)6.33.57.14.85

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/st%C3%A9phanie-chanfreau-84254630/>

Instagram : [stephaniechanfreau](https://www.instagram.com/stephaniechanfreau)



*« Combats ta honte
Oublie ton orgueil
Et apprends tout ce que tu peux des autres
Voilà le fondement d'une vie accomplie »
Sen no Rikyu (1522 – 1591)*

REMERCIEMENTS

Avant de remercier mes proches, je tiens à exprimer ma gratitude à l'ensemble de l'équipe de Nuffield France, tout particulièrement Benoît Presles, Nuffield International et nos sponsors, qui par leur énergie, leur temps, leur adhésion au réseau, m'ont permis de vivre l'aventure Nuffield.

Je tiens également à remercier le jury 2017 France et UK pour avoir sélectionné [Yolène Pagès](#), Maxime Barbier, [Barbara Bray](#) et [Mike Ratcliffe](#), qui se sont révélés de merveilleux compagnons Nuffield. Grâce à Nuffield, j'ai trouvé un réseau de confrères, qui savent garder l'esprit ouvert et avec qui j'espère avoir encore de longues conversations.

Mes remerciements vont ici maintenant à mes amies, qui depuis la rédaction de ma candidature sont avec moi : Aline, Aude, Julie, Hailan, Hélène, Lauram, Marceline, Mariella, Raïssa, Rym, Sarah et Valérie. Merci pour vos encouragements dans ce projet un peu fou que je porte depuis un bon bout de temps maintenant.

Merci à ma famille pour leur encouragement et le partage de moments simples, et mes sœurs pour leur joie inaltérable et merci à mon compagnon, Battitt, pour sa présence lors de la rédaction de ce modeste rapport.

Enfin, j'adresse mes remerciements à toutes les personnes rencontrées lors de mes voyages mais aussi aux personnes qui m'ont aidée à établir des contacts dans les pays visités. La liste est longue mais j'aimerais remercier ici : Lili pour la découverte de sa merveilleuse plantation, Zhang Defang et son respect du thé, Lu Dan pour les séances de thés verts, la famille Shi pour l'apprentissage du thé noir, Yuichiro pour la découverte de la filière japonaise, le service agriculture de l'ambassade d'Australie à Tokyo et Jim Geltch pour leur appui, Monique Maymou pour m'avoir permis de participer au congrès international sur les Camellias.

Merci encore à vous tous!!



1. Présentation de l'auteur

Enfant, tout le vivant m'intriguait, plus particulièrement les insectes et les plantes. La ferme de mes grands-parents située à Blajan dans le Comminges était le lieu de découverte d'une vie rurale commingoise mais surtout de la nature. Malgré les innovations plus ou moins heureuses apportées par le « progrès », la ferme reste un lieu de rencontre de prédilection entre Homme et Nature.

J'ai donc fait mon chemin d'enfant, ai longuement hésité entre sciences et littérature pour commencer un cursus en Biologie, le Vivant toujours. Mais que faire dans le vivant, les possibilités sont multiples mais la voie de la paillasse un peu trop forte dans ce monde. L'agriculture semble tout réunir : satisfaire des besoins primaires, être avec la nature, comprendre les plantes, servir les hommes, « être libre ». Je choisis donc l'agronomie et suis mon cursus à Montpellier Supagro. J'ai la chance de terminer mes études par une spécialisation en production végétale dirigée à cette époque par Alain Capillon, Aurélie Metay et Jacques Wery. Une très belle expérience que d'explorer avec eux la richesse de l'Agronomie.



Figure 1 : L'auteure, Stéphanie Chanfreau

Puis il est temps de plonger dans le monde du travail, et j'atterris dans le monde de la vigne, découvre le fonctionnement d'une filière face à une innovation qu'étaient les cépages résistants. Au sein de l'Institut Coopératif du Vin, puis du domaine la Colombette, je veux me rapprocher de la pratique mais la vigne n'est pas ma plante.

Je décide qu'il est temps de repartir en Chine, car ma plante, je le sais, s'appelle *Camellia sinensis*. La vie m'amène pour un court temps en Nouvelle-Calédonie. J'apporte ma pierre à la conservation du patrimoine végétal de l'île et ramène une nouvelle vision du monde végétal en côtoyant de près des botanistes merveilleux. Ceux qui, au côté des jardiniers, restent les grands connaisseurs des végétaux.

2016 marque le retour en France et le début de la quête pour concrétiser ce projet. Je cherche par quel bout prendre mon idée. J'égrène les rencontres qui m'aident à confirmer cette envie. Je remercie ici Bernard Pical, qui prononça une phrase qui encore aujourd'hui me donne des ailes « *Si j'étais jeune, moi, je planterai 1 hectare de théiers* ».

Fin 2016, j'obtiens la bourse Nuffield et avec elle la promesse d'intégrer le monde du thé à l'étranger et de forger au fil des visites mon idée de la théiculture que je pense pouvoir faire vivre.

En 2017, je décide de m'implanter dans la région la plus hospitalière pour mes théiers : le Pays basque !

Fin 2018, des graines me parviennent de Chine, et signent le début effectif de mon installation. Octobre 2019, j'obtiens les terres tant attendues grâce au soutien de Lurzaindia. La vigne revient également dans ma vie et met sur ma route la personne, qui me manquait, pour partager cette aventure. En Chine, il est coutume de dire que le vin et le thé sont de la même famille, il semblerait que cet adage soit confirmé.

On dit aussi « qu'avec un bol de thé la paix peut vraiment régner ». Souhaitons que les plantations européennes préservent et dispersent cette certaine idée de la Voie du thé !



2. Choix du sujet

Le thé constitue la boisson la plus consommée après l'eau plate. En 2015, la production mondiale a atteint 5 063 000 tonnes (FAO, 2015) répartie principalement entre la Chine et l'Inde (38 et 23 % respectivement). Plante présente à l'état naturel du sud de la Chine à la région d'Assam en Inde, le théier est actuellement cultivé sur les cinq continents en zone tropicale, subtropicale mais aussi en zone tempérée, avec des exemples d'acclimatation réussie aux Açores, en Nouvelle-Zélande ou encore en Écosse.

Produire du thé s'apparente au métier de vigneron avec une polyvalence forte allant de la conduite de la culture à la parcelle (taille de formation, choix du moment de récolte...) jusqu'à la transformation, et enfin sa commercialisation.

Se lancer dans une nouvelle production sur notre territoire offre la liberté de faire appel à sa créativité pour définir son modèle d'exploitation, le revers de la médaille étant de disposer de peu de personnes ressources en local sur sa culture ni de références. De plus, les systèmes de culture comme les schémas d'exploitation ne constituent que rarement des solutions clé en main, adaptables d'une région à une autre et encore moins d'un pays à un autre.

L'idée de cette étude est donc d'identifier au fil des rencontres dans des pays nouvellement et traditionnellement producteurs de thés les facteurs clés de réussite d'une exploitation théicole en France. Une part importante de mes voyages consistait également à apprendre des techniques de transformations, à préparer le thé et à le déguster. Pour autant, cette étude n'a pas pour objet de lister les possibilités techniques et organisationnelles pour une exploitation théicole en France. Il s'agit plutôt d'une aide à la réflexion pour cette filière en devenir et tout exploitant qui souhaiterait débiter cette activité.

Dans un premier temps, je présenterai les notions essentielles en théiculture et sur la filière¹ mondiale. Puis, je m'attacherai à dresser les traits marquants des filières chinoises, japonaises ainsi que la dynamique européenne. Enfin, je conclurai mon propos par l'identification des facteurs clés pour une exploitation française.

¹ On entend par filière l'ensemble des activités étroitement imbriquées, liées verticalement par l'appartenance à un même produit (ou à un ensemble de produits voisins à et dont la finalité consiste à satisfaire le consommateur (Regnard J.-L., 2011)



3. Raison de mes visites : où suis-je partie et pourquoi ?

Mes voyages se sont étalés de janvier 2017 à août 2018 et m'ont amenée **au Brésil, en Chine, au Japon, aux Pays-Bas, en Ecosse, au Portugal et en Espagne.**



Figure 2 : Parcours Nuffield (en corail, voyages effectués en 2017; en vert, voyages effectués en 2018 et en jaune, visites effectuées en amont de mon étude Nuffield)

Mes voyages ont eu essentiellement pour but de m'imprégner au maximum du fonctionnement de la filière théicole, afin de dresser les contours de ma plantation et d'apprendre, tout simplement apprendre. Mon étude se base sur la visite de pays anciennement et nouvellement producteurs évoluant dans des contextes différents.

Premier pays producteur et berceau de la théiculture, la Chine est un pays incontournable dans cette filière. J'ai choisi d'aller pour un printemps dans la province du Sichuan. Mon choix s'est porté sur cette région tout d'abord car elle fait partie de l'aire linguistique du mandarin, ce qui, malgré l'existence d'une langue régionale, me permettait de comprendre et de me faire comprendre. Deux séjours successifs dans la région, et notamment un passage par l'université d'agriculture, m'avait également permis de tisser un premier réseau de producteurs, chercheurs, professeurs académiques et professeurs d'art du thé sur lequel je pouvais m'appuyer. C'est en outre une région qui de par ses coûts de production moindre et un savoir-faire important, est appelée à produire une grande diversité de thés, qui vont au-delà des thés traditionnellement connus dans la région (thé jaune, thé vert et thé sombre initialement) : une opportunité donc d'apprendre plusieurs techniques de transformation. A ce jour, la région est en effet la 4^{ème} région productrice de thé en Chine en volume produit (Chen, 2012). Enfin, son climat relativement froid et humide, notamment l'hiver, me semblait un bon point de référence pour ma sélection de cépages².

² J'emploie délibérément le terme cépage et non cultivar comme il est usuel en anglais car que je considère que ce mot retranscrit mieux la vision du végétal en théiculture



Le Brésil a été une opportunité offerte par la tenue du CSC dans la capitale. Cette visite s'est révélée particulièrement intéressante dans la compréhension de la dynamique de la filière en Amérique latine où la présence de la culture du thé est récente.

Pour le printemps 2018, mon choix s'est porté sur le Japon. Je souhaitais revenir à un pays où la **dimension culturelle du thé** est forte, et où le contexte économique est proche de celui existant en France : difficulté de rémunération du travail, forte mécanisation, fort attachement à la qualité des produits... Je me suis concentrée sur des régions théicoles au climat proche de notre climat océanique, mais aussi des régions où les machinistes spécialisés en théiculture et les centres de recherche sont implantés.

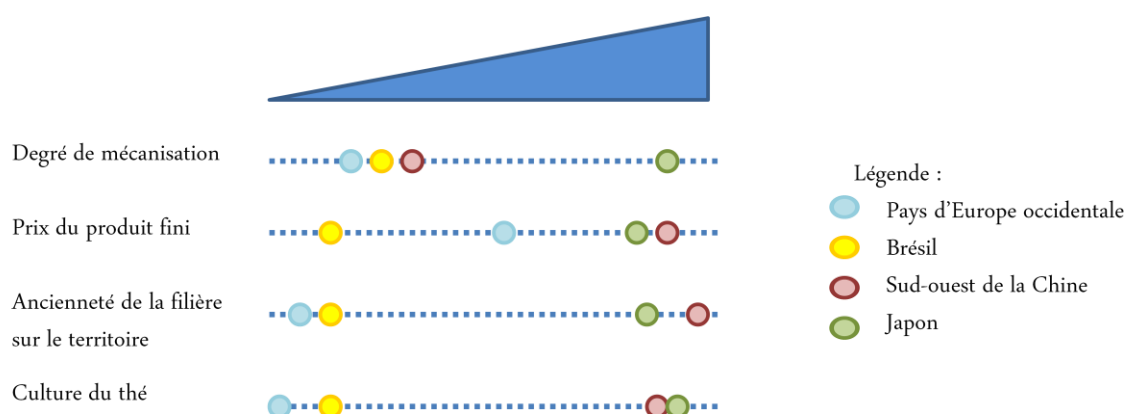


Figure 3 : Choix des zones d'étude

Enfin, mes visites à travers l'Europe avaient pour but de comprendre comment de nouveaux producteurs dans des conditions similaires aux miennes avaient établi leur plantation et réfléchi leur stratégie pour assurer la rentabilité de leur plantation.

J'avais également envisagé de me rendre à Taiwan, dans le Sud-est de la Chine, en Nouvelle-Zélande et en Australie, mais j'ai finalement écarté cette éventualité faute de temps et de moyens.

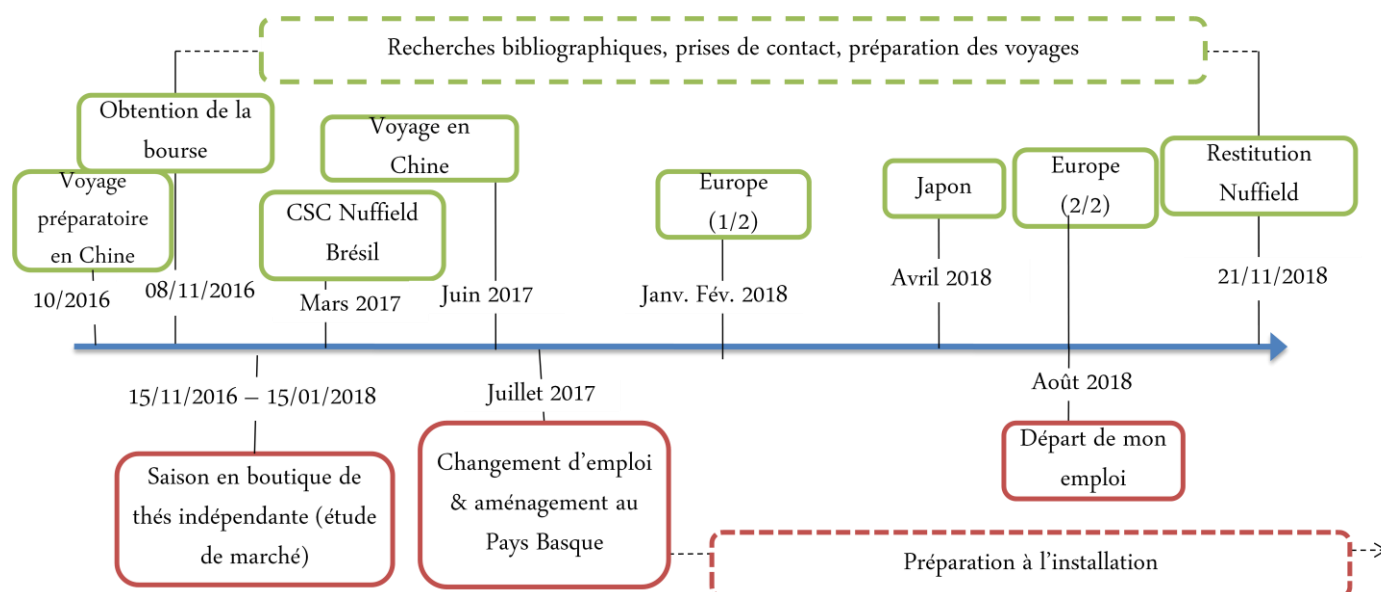


Figure 4 : Organisation de l'étude



4. Généralités

Cette partie a pour but de donner quelques éléments de compréhension de la culture du théier au lecteur.

A. Présentation succincte de la théiculture

Le théier, *Camellia sinensis* (L.) Kuntze, appartient au genre des *Camellia* et à la famille des *Theaceae*. Il se présente sous forme d'arbuste en culture mais peut prendre la forme d'arbre en conditions naturelles (> 15 mètres). Son biotope d'origine correspondrait aux forêts de feuillus à feuilles persistantes d'altitude. (Chen L. & al, 2012). D'après la révision botanique de Chen en 2000, l'espèce se subdiviserait en trois variétés dont les deux principales utilisées en théiculture sont (Carr, 2018):

- *Camellia sinensis* var. *sinensis*, rassemblant majoritairement les variétés à petites et moyennes feuilles, qui serait originaire des provinces Yunnan, du Sichuan et du Guizhou. On la trouve en Chine, mais également au Japon, en Corée, au Népal, dans le Darjeeling en Inde et puis récemment en Nouvelle-Zélande, en Australie, aux Etats-Unis, en Europe... Ce sont des variétés résistantes au froid, dont la croissance plus lente s'étale sur trois ou quatre périodes végétatives.

- *Camellia sinensis* var. *assamica* regroupent les cultivars à grandes feuilles, rencontrés dans les régions tropicales ou subtropicales telles que le Laos, la Thaïlande, l'Inde, le Sri Lanka ou encore le Brésil, le Kenya...Ce sont des variétés à croissance rapide pour lesquelles les périodes de dormance très brèves permettent de récolter quasiment toute l'année.

Les conditions de culture du théier classiquement admises (Xu, 2014) sont :

- Sol : sol limono-argileux, pH compris entre 4,5 et 6,5, sol aéré et drainé ;
- Température : température de base de 10°C, inhibition de la croissance au-delà de 35°C et dommage en dessous de -10°C,
- Pluviométrie : supérieure à 1500 mm et répartie équitablement sur l'année,
- Hygrométrie : supérieure à 50% et idéalement autour de 80 à 90 %,
- Luminosité : plante de semi-ombrage, une lumière diffuse est garante d'une teneur plus importante en sucre et composés aromatiques, d'où les cultures d'altitude où la nébulosité est plus grande,
- Pente du terrain : 0,5 à 10% idéalement mais possible jusqu'à 30%.



Figure 5 : *Camellia sinensis*, dessin Franz Eugen Köhler, Köhler's Medizinal-Pflanzen, 1897



L'itinéraire technique comporte des similitudes avec celui de la vigne avec une place importante à la taille. Taille de formation les trois premières années (cf. figures 6 & 7), puis des tailles de régénération douces en fin de saison et drastique tous les cinq à dix ans selon le degré de ramification et la vigueur du plant. La durée de vie économique d'une plantation est estimée entre trente et cinquante ans selon le cépage et les conditions de culture (Chen, 2012).

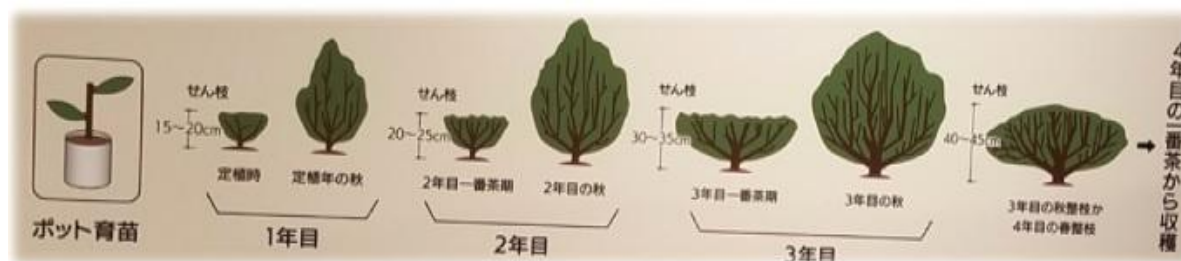


Figure 6 : Formation des plants (Illustration Musée international Ocha-no-Sato, Shizuoka Pr, Japon)

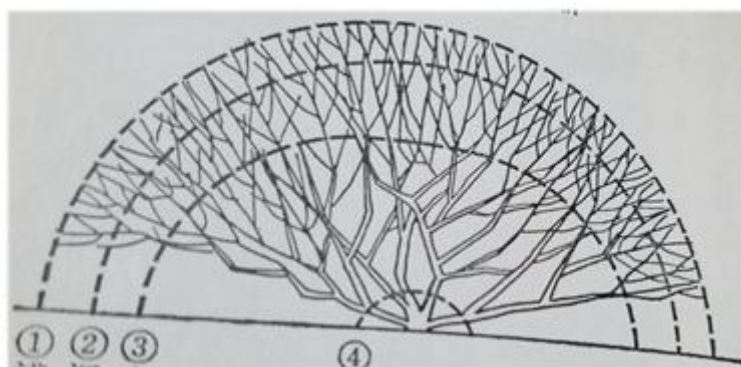


Figure 7 : Différents niveaux de taille de régénération (1. Front de récolte, 2. Taille légère, 3. Taille intermédiaire, 4, Taille drastique). (大石 貞男, 1985)

Le rendement est le cumul de récoltes de feuille fraîches s'étalant de mars à octobre. A chaque débourrement correspond une phase de récolte. En Chine comme au Japon, l'alternance de phases de repos et de débourrement donne lieu à trois principales phases de récoltes : récolte de printemps, d'été et d'automne.

Le rendement moyen mondiale s'établit autour des 2,5 - 3 t/ha avec une récolte de printemps comptant pour près de la moitié du rendement total. (FAO, 2015).

En ce qui concerne la fabrication du thé, celui-ci est le résultat d'une combinaison de facteurs rarement abordés avec le consommateur occidental, dont les principaux sont:

- Le cépage : clone ou variété population,
- La région,
- L'année et la période de la récolte,
- Le type de cueillette : manuelle/mécanique, un bourgeon plus une, deux, trois ou quatre feuilles,
- Le procédé de fabrication voire son élevage,
- Le mode de culture : arbre/buisson, densité, agriculture biologique/biodynamique/conventionnelle, gestion du sol, ravageur, fertilisation, type d'ombrage, association de cultures/monoculture...



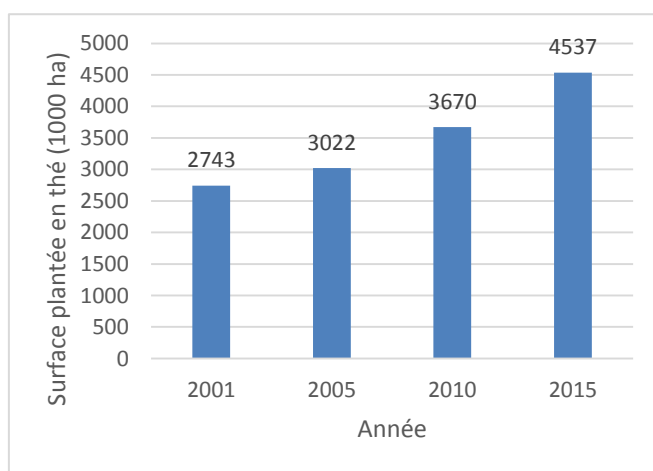
On distingue six familles de couleur de thé, chacune d'elle correspondant à un type de procédé de fabrication (Rougeventre, 2017). On parle ainsi de thé vert, jaune, blanc, noir (syn. rouge en Chine), oolong (syn. semi-fermenté, semi-oxydé) et sombre ou fermenté (syn. noir en Chine).

Schématiquement ces différentes catégories de thés se distinguent par des degrés d'oxydations enzymatique et microbienne différents. Alors que les enzymes responsables de l'oxydation des polyphénols sont détruites lors de l'étape de fixation pour le thé vert, leur fonctionnement est favorisé sur les thés rouges pour aller vers une oxydation totale. Les thés blancs et jaunes correspondent à des niveaux d'oxydation faible, de l'ordre de 10%, alors que les oolongs présentent une grande variabilité pouvant se rapprocher tour à tour d'un thé vert ou d'un thé rouge.

B. La théiculture mondiale en quelques chiffres

En 2015, la surface allouée à la théiculture à travers le monde culmine à **4 537 000 ha**. Cette surface a augmenté de 23% entre 2010 et 2015, et de 65% entre les années 2000 et 2015 (FAO, 2015).

Figure 8 : Evolution mondiale de la surface plantée en thé entre 2001 et 2015



La Chine reste de loin l'empire du thé avec près de 2 810 000 ha plantés en thé, soit quasiment la moitié de la surface mondiale (cf. figure 6). On observe une place importante pour les nouveaux producteurs de l'Afrique de l'est avec une troisième place pour le Kenya, une 12^{ème} place pour l'Ouganda ou encore le Malawi en 15^{ème} position. La Géorgie (13^{ème} position) et la Turquie (8^{ème} position) sont les deux seuls représentants du continent européen. L'Argentine en 10^{ème} position devance de quelques milliers d'hectare le Japon et constitue le seul représentant du continent américain à ce niveau de production.

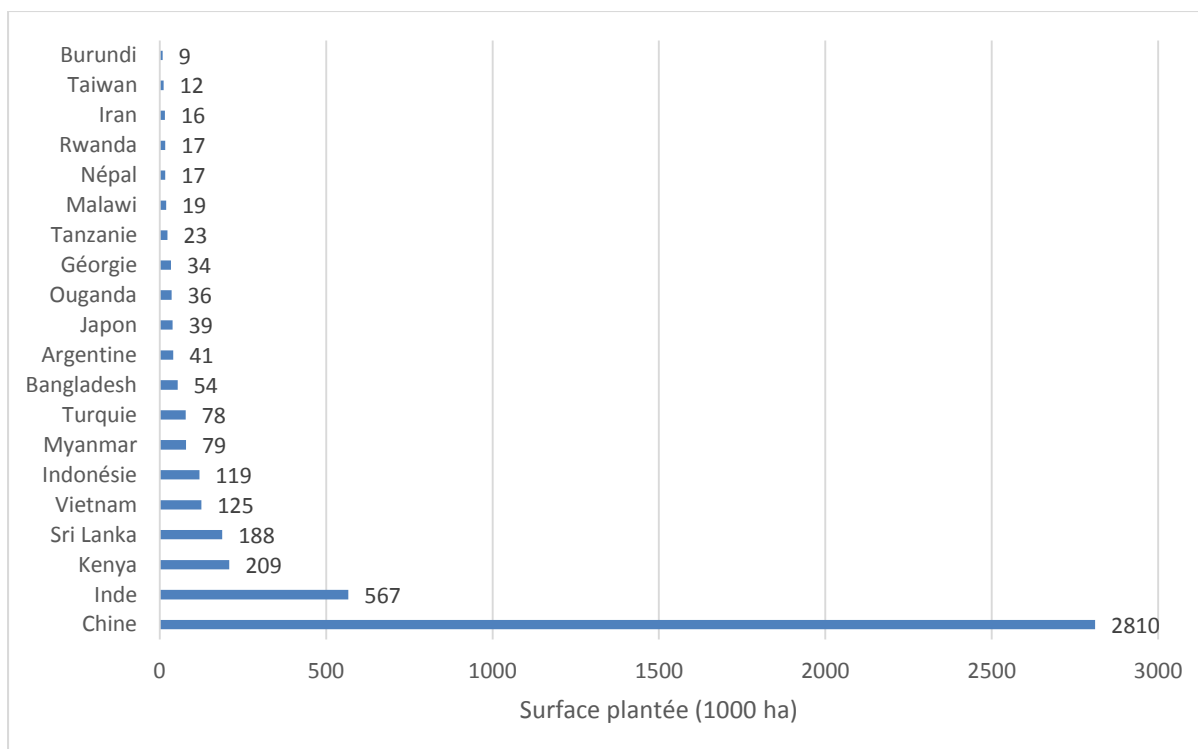


Figure 9 : Superficie plantée en thé des vingt plus grands producteurs en 2015 (1000 ha)

Dans le même temps, on observe naturellement une augmentation de la production mondiale. Celle-ci ne reflète aucune amélioration nette du rendement mais bien plutôt une augmentation des surfaces allouées à la théiculture.

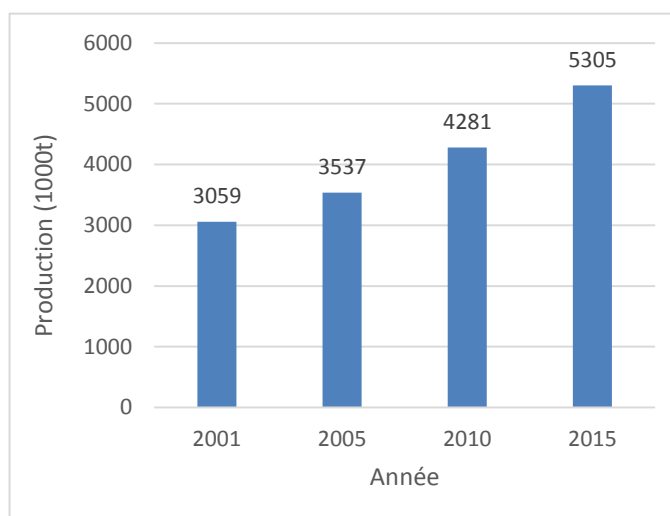


Figure 10 : Evolution de la production mondiale en thé (1000t)

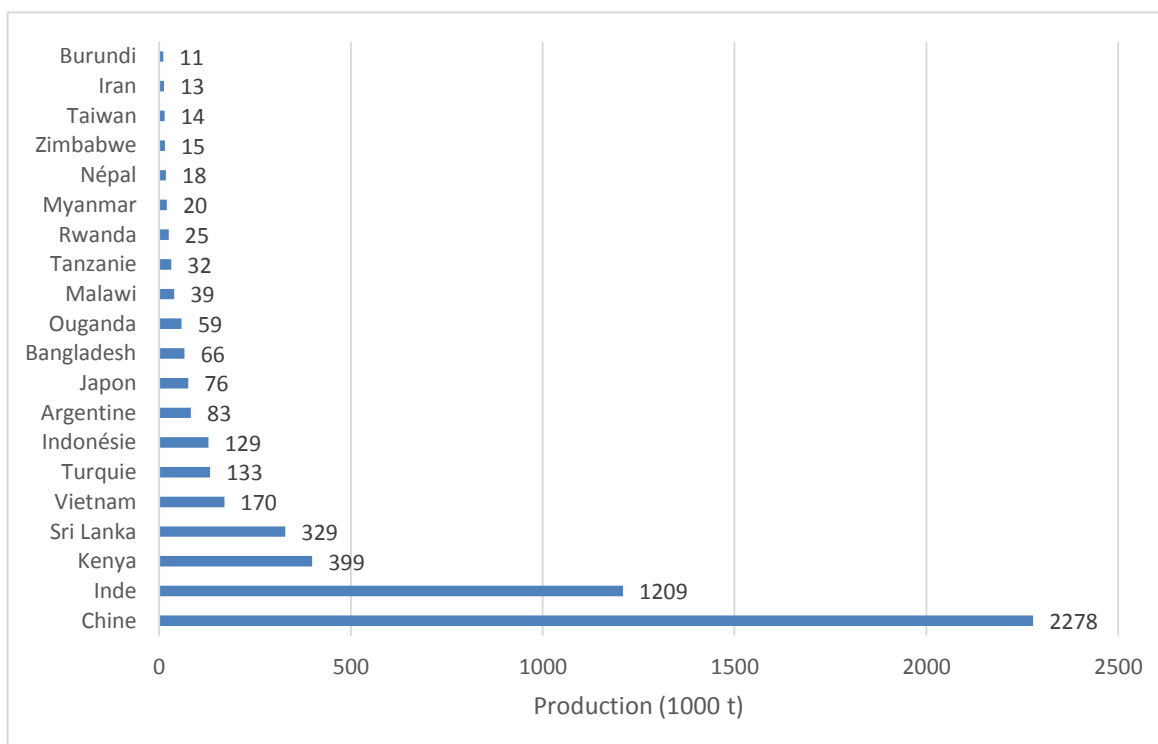


Figure 11 : Volume de thé produit par les vingt plus grands contributeurs en 2015 (1000 t)

Le volume produit en 2015 s'élève à **5 118 000** tonnes de thé, toutes couleurs confondues. Les volumes de thé produits concordent globalement avec les surfaces allouées pour chacun des pays (cf. figure 9). On note toutefois l'absence de la Géorgie dans cette liste, une chute de la production qui s'explique principalement par l'effondrement de la filière au moment de la chute de l'URSS.

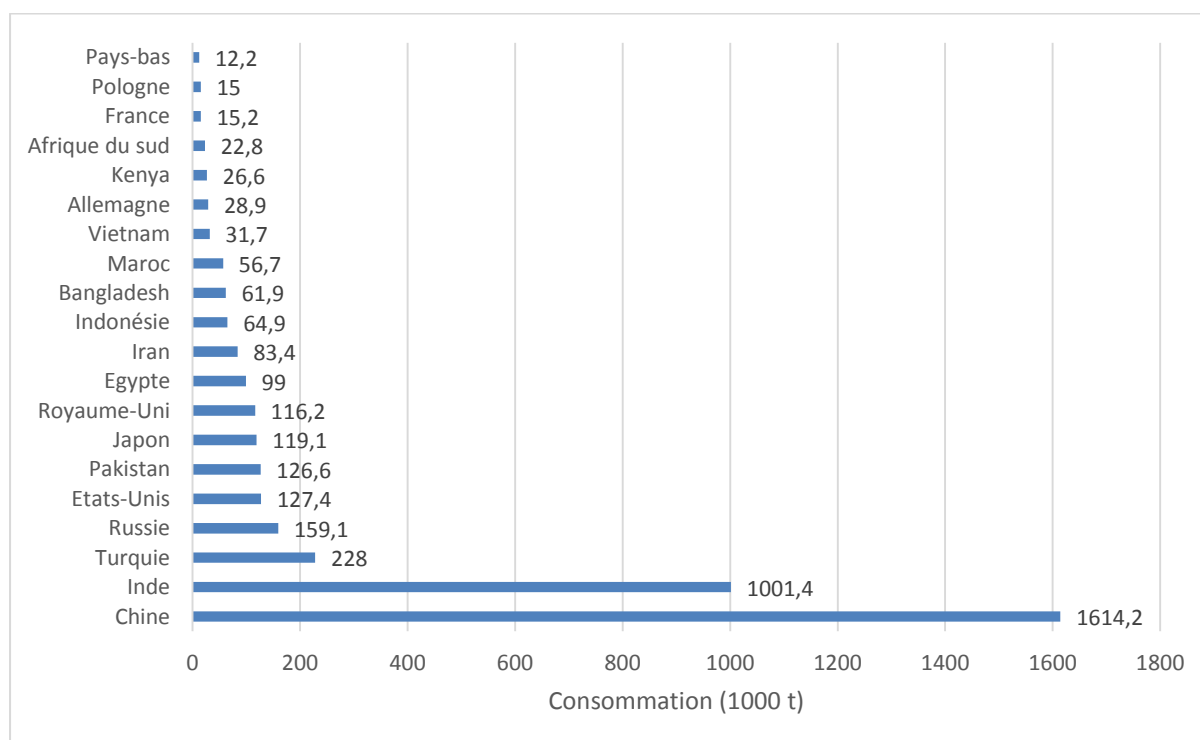


Figure 12 : Consommation 2013 des 20 pays plus grands consommateurs de thé (1000 t)



Les vingt pays cités ci-dessus cumulent à eux seuls près de **80% de la consommation mondiale**. On retrouve en tête la Chine, l'Inde et la Turquie. Cependant, on observe la présence d'un nombre important de pays strictement consommateurs à ce jour, tels que la Russie, l'Egypte, le Royaume-Uni, le Maroc, l'Allemagne, la Pologne, la France et les Pays-Bas.

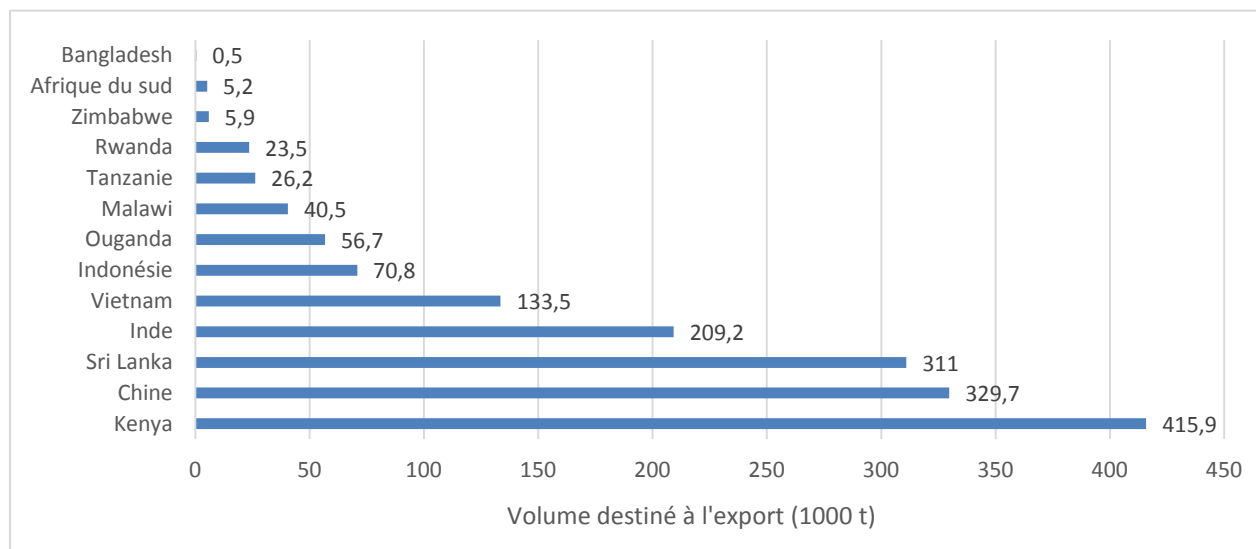


Figure 13 : Volume 2013 destiné à l'export des 13 plus grands pays exportateurs (1000 t)

Les treize pays exportateurs cités ci-dessus sont quant à eux responsables de **90% du volume exporté en 2013**. Les tendances sont relativement stables depuis les années 2000, d'où ma volonté de ne représenter que l'année 2013 pour laquelle je possède des données fiables (Faostat).

Avec **huit pays sur treize appartenant au Commonwealth** pour 60% des volumes exportés, il est évident que les vestiges d'un commerce du thé instauré par la Grande-Bretagne est toujours vivace.

On retiendra donc la présence sur le marché :

- de pays historiquement producteurs et consommateurs de thé tels que la Chine, le Japon, la Corée,
- de pays nouvellement producteurs et consommateurs tels que la Turquie et l'Iran,
- et enfin de pays producteurs tournés vers l'export tels que Kenya, Sri Lanka, Indonésie, Ouganda, Zimbabwe, Rwanda.

Enfin, le développement d'une production de thé au sein de pays strictement consommateurs semble une alternative plausible au vue des besoins du marché local (USA, France, Pays-Bas, Royaume-Uni).



5. La filière théicole mondiale à travers différentes facettes

Cette description des traits marquants de la filière mondiale s'appuie sur les voyages effectués dans le cadre du programme Nuffield et, sur la bibliographie que ces voyages m'ont amenée à étudier. Pour la Chine, mes voyages antérieurs jouent bien entendu sur ma perception du contexte.

A. La Chine, l'empire du thé en pleine mutation

La Chine représente le cœur de mon étude, et avec le Japon, une source importante d'inspiration pour mon système et la représentation du thé que je souhaite transmettre.

De façon à m'imprégner au maximum, j'ai préféré consacrer mon printemps 2017 à une seule et même région, et non sillonner l'ensemble des terroirs chinois. Ma zone d'étude se situait à Mingshan, petite ville de la province du Sichuan localisé à 150 km au sud-ouest de Chengdu, capitale de la province.

La région est considérée comme le berceau de la théiculture (陈书谦, 2015). Son origine remonterait à la plantation de sept théiers par le moine taoïste Wu Lizhen (吴理真) sur les sommets brumeux de Mengding shan entre 53 et 50 av. J-C. La région est réputée pour ses thés verts (Mengding Ganlu, Mengding Shihua), son thé jaune Mengding Huangya mais aussi pour le thé tibétain produit dans le district de Ya'an. Mengding shan constitue un lieu hautement culturel avec la présence d'un complexe monastique taoïste et bouddhiste sur les flancs. Elle abrite également quelques étapes emblématiques de la route du thé et des chevaux, ancienne route commerciale qui liait le Tibet à la Chine par l'échange de thé et de chevaux (钟国林, 2014).



Les relations avec les élèves - anciens et nouveaux - de mon école de thé mais aussi avec l'université d'agriculture du Sichuan m'ont permis de rencontrer une grande diversité d'acteurs, à savoir : maître de thé, cultivateur, producteur de thé, caviste, négociant, universitaire, fonctionnaire impliqué dans le développement de la théiculture et du tourisme, historien, moine, client, homme et femme du thé.

Figure 14 : Apprentissage quotidien de l'art du thé auprès de l'école du thé Mengshanpai

La section suivante résume les principaux enseignements de mon étude de terrain. La Chine est un pays vaste où la situation varie fortement d'ouest en est, une généralisation des propos ci-dessous serait donc malvenue.



1. Système de production en pleine mutation

L'encépagement traditionnellement basé sur une variété population locale (老川茶, Lao Chuan Cha) se dirige vers des sélections clonales à fort rendement, dont certaines en provenance d'autres provinces. On retrouve le Fuding Da Bai Cha (福鼎大白茶) ou de sélections clonales issues des travaux portés par l'université et les stations expérimentales tel Ming Shan 131 (名山白毫 131) pour ne citer que la plus célèbre. Le nombre de cépage en culture s'élève à une trentaine. Pour rappel, la part des plantations chinoises plantées en clonal s'élève à 46%, la majorité étant le fait des plantations de l'est du pays (Chen, 2012). Ce changement a des répercussions sur la transformation et amène entre autre des difficultés d'approvisionnement pour les transformateurs qui privilégient les anciennes variétés.

Les plantations de montagne et de moyenne montagne sont difficilement mécanisables. Dans le contexte actuel de mouvement de la population active vers les centres urbains, on observe un nombre croissant de plantations peu ou pas récoltées (premières récoltes du printemps le plus souvent maintenues). A l'inverse, des parcelles de plaine sont détournées de leur usage rizicole vers la production de thé, considérée plus rentable. La situation semble paradoxale mais elle répond à des contraintes avant tout économiques et sociales.

On observe malgré tout un renouveau de systèmes agro-forestiers avec des essences forestières (Cryptomeria, Ginkgo) ou arboricoles (cerisier, châtaignier...) sur les parcelles de montagne, le plus souvent encouragés par les politiques publiques.

Enfin, en ce qui concerne la transformation, les fabriques tendent vers une mécanisation croissante de toutes les étapes de fabrication, au détriment de la manufacture manuelle. Les thés artisanaux se révèlent bien souvent des thés travaillés à la machine et à la main selon les étapes.

2. Traçabilité complexe dans une filière au nombre élevé d'acteurs

Une des spécificités de la filière tient à la forte segmentation des rôles depuis le producteur jusqu'au consommateur. Le cas des producteurs allant de la production de la feuille jusqu'à la commercialisation est tout simplement rarissime, voire inexistant. C'est un idéal pour beaucoup de consommateurs chinois et occidentaux qui se confronte à une réalité d'une filière fortement segmentée et où la traçabilité fait défaut.

Le statut de pépiniériste n'existe pas en tant que tel dans la région étudiée. La production des plants est assurée par les stations expérimentales et autres organismes d'état, mais aussi par les cultivateurs, voire les transformateurs quand une homogénéité des produits est attendue.

Les cultivateurs ne transforment que rarement les feuilles produites. Dans le cas où une fabrique serait implantée non loin des plantations, il existe un accord plus ou moins tacite entre le cultivateur et la fabrique, qui implique que l'ensemble de la production approvisionne la fabrique. Dans ce cas, après chaque journée de récolte, des collecteurs viennent chercher le fruit de la récolte ou les cueilleurs viennent livrer directement leur cueillette du jour. Le transformateur attribue un prix au poids selon la qualité de la récolte, notamment la qualité de la feuille et le respect des consignes de cueillette.



Pour les cultivateurs occasionnel ou indépendant, un système de marché aux feuilles à travers différents points permet d'écouler la récolte du jour. L'avantage est réciproque, les marchés permettent :

- aux cultivateurs, d'écouler à tout moment une production en facilitant la vente,
- à tout faiseur, de s'approvisionner en feuilles selon la qualité et la quantité voulue, et ainsi de développer une activité saisonnière de production de thé fait à la main.
- aux fabriques, de compléter leur approvisionnement en cas de récolte insuffisante ou trop hétérogène.



Figure 15 : Marché aux feuilles

Aux marchés de feuilles fraîches succèdent le marché au thé.

La partie visible de la filière reste le marché aux thés où grossiste et producteurs viennent proposer leurs produits.

En effet, bien souvent les acheteurs vont à la rencontre des fabriques avec qui ils ont l'habitude de travailler. Dans le cas où la manufacture est manuelle, le transformateur vend sa production en vente directe ou revend sa production, à un caviste ou à une autre fabrique qui pourra valoriser au mieux le produit.



Figure 16 : Fabrication de thé noir - Famille Shi

Le nombre de flux et la faiblesse de l'étiquetage actuel rendent compliqué la connaissance du produit par le consommateur. Les incertitudes quant au produit sont nombreuses et portent principalement sur la région d'origine (pas d'AOP à ce jour), le mode de culture et de transformation (label agriculture biologique peu usité) ainsi que le millésime.



Pour faire face à ces problématiques, les stratégies des consommateurs chinois sont multiples :

- Privilégier les marques connues,
- Acquérir des connaissances via des écoles de thés,
- Acheter son thé via un réseau de prescripteur de confiance.

La difficulté à faire reconnaître la typicité des produits d'un terroir d'origine à sa juste valeur amènent également les transformateurs à réfléchir leur production en fonction de la demande du marché.

Cela se traduit sur les marchés par une sur-représentativité de thés prestigieux demandés, qui sont bien souvent produits hors de leur zone d'origine comme c'est le cas avec le Long Jing, Bi Luo Chun...Mais aussi par l'émergence de produits manufacturés à base de thé ou de thé aromatisé destiné à attirer une population jeune et dynamique, ou enfin des stratégies de marque forte reposant sur des thés annoncés comme emblématique et peu connu jusqu'alors, comme le Zhu Ye Qing.

3. Une mine de savoir-faire



Figure 17 : Apprentissage des gestes de fabrication du thé jaune

La beauté de la filière chinoise du thé réside dans l'exploration infinie des savoir-faire développés par chaque acteur. Dans mon cas durant cette première phase immersive, j'ai principalement exploré la transformation et l'art de préparer le thé.

Les réseaux classiques de transmission de savoirs, tels que les universités d'agriculture, collèges d'agriculture, école de thé, négoce du thé, ne sont que des arènes visibles où les professionnels tissent peu à peu des liens et échangent selon les affinités des savoirs.

Il n'est pas rare pas qu'un artiste du thé (terme littéral de maître d'art du thé portant à confusion en français) sublime sous le regard du producteur son propre thé. La difficulté de maîtriser l'ensemble des compétences de la production à la dégustation est réelle.

Néanmoins, la plus grande difficulté reste d'ordre humain et culturel, apprendre en Chine nécessite avant tout de comprendre la société chinoise. Arriver à décoder les valeurs et les savoirs des personnes rencontrées, afin de s'entourer des « bonnes » personnes, constituent le premier pas pour acquérir les savoir-faire nécessaires au développement du thé escompté.



B. Le Japon, un pilier de la culture du thé à l'agriculture fragile

Mon voyage au Japon s'est déroulé d'avril à mai 2018, un format intensif et riche en rencontres, notamment, grâce à l'aide du réseau Nuffield australien.

Mes objectifs pour ce voyage étaient de :

- visiter des plantations climatiquement proches des conditions existantes au pays basque,
- rencontrer les entreprises leader du machinisme pour la théiculture,
- visiter des lieux, temples, musées liés à la voie du thé et rencontrer des artisans d'art,
- dialoguer avec les centres de recherche en charge de la sélection de nouveaux cépages,
- découvrir de nouveaux processus de transformation de thé vert (sencha, gyokuro, matcha),
- comprendre la dynamique de la filière.

Au vue du temps imparti, j'ai limité mes déplacements à l'île principale d'Honshu, plus précisément aux provinces de :

- Shizuoka, première région productrice, lieu d'implantation d'industriels et du centre de recherche Kanaya (17 400 ha, MAFP 2018)
- Tokyo, Kyoto & Osaka
- Mie, troisième région productrice du Japon, souvent méconnue où un futur membre Nuffield, pouvait m'accueillir,
- Nara,
- Uji, région d'origine de la production du matcha.

La théiculture japonaise débute en 801 avec le retour de Chine du moine Saichô (Okakuro, 2013). Celui-ci ramena cette nouvelle coutume de boire le thé, mais également quelques graines et les planta sur le mont Hiei. Le maître zen Eisai Zenji (1141 – 1215) voyagea à son tour sous la Chine des Song pour y recevoir des enseignements de la secte Zen Rinzai. A son retour du Japon, il ramena également quelques graines et les mit en culture dans l'actuelle province de Fukuoka (Wojcinski, 2019). Eisai transmis également quelques graines à Myoe, abbé du temple Kozan-ji à Togano-o. Myoe parvint à cultiver le thé avec succès et de ces premiers plants naquirent d'autres théiers, qui furent à leur tour cultiver à travers le Japon.

La section suivante synthétise les enseignements principaux sur la filière.

1. Un secteur agricole fragile

En guise de préparation de mes interviews, la lecture du blog de Jonathan Baker, Nuffield scholar 2017 fut d'un grand secours pour avoir une première idée du secteur.

1^{er} importateur de denrées alimentaires au monde, notamment de céréales en provenance d'Australie, Nouvelle-Zélande, Canada et USA, le Japon est fortement dépendant de ses approvisionnement. Dans le secteur théicole, la situation est tout aussi étonnante avec des volumes importés supérieurs à la production jusqu'en 2015. En 2016, 85% des importations en thé proviennent de Chine (MAFP du Japon, 2018).



La structuration du tissu agricole en petites ferme, mis en place à la suite de la seconde guerre mondiale, ne fonctionne plus : en 10 ans, de 2005 à 2015, les fermes de moins de 5 ha ont diminué de 33% alors que les grandes fermes de plus de 100 ha ont augmenté de 165 % (Baker, 2018).

Le vieillissement de la population agricole, âgée en moyenne de 67 ans et l'immobilisme insufflé par la Japan Agriculture (abrév. JA) sont un frein au renouveau agricole dont aurait cruellement besoin le secteur (Baker, 2018). Pour information, JA correspond à l'ensemble des coopératives agricoles japonaises. Les activités du JA sont vastes et couvrent des activités telles que : vente d'intrant, conseil agronomique, assurance, banque, service sociaux, syndicat, logistique et marketing autour des produits agricoles... un système tentaculaire.

Les producteurs de thés rencontrés dans les provinces de Mie et Nara font face à un nombre croissant de paysans souhaitant leur confier leur terre faute de repreneur. La pénibilité du travail associé à des revenus bas et une faible reconnaissance du métier sont autant de frein à l'installation de jeunes théculteurs.

2. L'ère de la mécanisation

La tendance générale est à la mécanisation que ce soit à la parcelle comme en fabrique.

Je m'attendais à découvrir des projets de robotiques, mais d'après les deux machinistes rencontrés, Kawasaki et Terada, ainsi que l'association nationale des constructeurs de robotiques rencontrés Tokyo, les coûts de développement sont encore trop importants par rapport au marché.

L'activité théicole demande en effet beaucoup de main d'œuvre, notamment la taille et la récolte pour les opérations à la parcelle. Pour un même temps donné, une « *enjambeuse* » standard récolte 600 kg, les taille-haies 300 kg, contre 1 à 2 kg pour une cueillette manuelle (musée O cha-no-Sato, 2018). De plus, la finesse de la cueillette et la précision actuelle des machines mettent à mal la production de montagnes, où les terrains sont peu mécanisables. Les plaines de Kagoshima, propice à la mécanisation, explique notamment la hausse de la production dans cette région, qui atteint 8520 ha planté en 2016 (MAPF, 2018).



Figure 18 : "Enjambeuse" - Province de Shizuoka



Figure 19 : Equipe de l'entreprise de machinisme Terada m'accompagnant pour une visite chez un producteur

Dans les fabriques, la mécanisation est arrivée bien plus tôt. La première introduction de machine daterait de 1882 avec l'importation d'une machine de roulage importé d'Inde par Tada Motokichi (musée O cha-no-sato, 2018). Après les importations, les industries locales ont pris le relai. Le contraste entre les fabriques actuelles de taille moyenne sichuanaise et japonaises est saisissant. Là où trois machines suffisent, on découvre des installations comparables à des chaînes de production d'agro-alimentaire composées d'une dizaine de machine. Toute légère adaptation d'une fonctionnalité aboutit au Japon à la création d'une nouvelle machine : assez impressionnant.

En un peu plus d'un siècle, nous sommes passés d'une transformation quasi exclusivement manuelle (94 % en 1905), à une transformation à la machine presque totale (musée O cha-no-sato & Terada, 2018 com.pers.). Rien de très étonnant quand on compare cette situation à la dynamique mondiale en agriculture. Toutefois quand des producteurs m'annoncent des consommations de 1l de fuel par kg de feuille et 2 à 3 l de fuel par kg de tencha produits, j'ai quelques inquiétudes sur l'impact de la stratégie énergétique de ces exploitations à moyen terme (visite plantation préfecture de Mie, com.pers. 2018).



Figure 20 : Fabrique - Province de Shizuoka



Figure 21 : Parcelle dévolue à la production de tencha – Uji

3. Diversité végétale ?

Comme pour le vin, le cépage est une composante importante du profil aromatique du thé produit. La nécessité d'avoir un débourrement foliaire synchrone de façon à concentrer la période de récolte pour des questions de mécanisations explique l'essor des sélections clonales (Chen, 2012).

En 2017, la proportion de l'encépagement du Japon en sélection clonale est de 98%, dont 74% de l'assolement planté en Yabukita (MAPF, 2018). Obtention du sélectionneur privé, Sugiyama Hikosaburo, ce cépage n'a jamais été détrôné par de nouvelles obtentions. Les centres de recherche de l'institut Naro sont relativement dynamiques et proposent régulièrement de nouvelles obtentions, mais rien qui ne permettent pour l'instant de revenir à un peu plus de diversité.

Des initiatives de quelques producteurs pour relancer des plantations de zairai, variétés populations, voient le jour mais restent encore anecdotiques (producteur Nara, com. pers. 2018).

Une politique de liste de cépages autorisés par appellation ou des seuils maximaux de parcelles plantées en Yabukita par ferme pourrait être une solution pour diversifier l'encépagement.

Enfin, il n'est pas impossible que la segmentation du marché avec de nouveaux thés, notamment noir et oolong jouent sur l'encépagement à terme.

4. Culture du thé présente, qui reste à protéger et à partager

Préparer le thé est pour moi l'une des plus belles expressions du partage et de la rencontre.

La préparation du thé en Chine revêt un caractère artistique fort mais ne m'a pas permis d'explorer toute la dimension spirituelle du thé comme je le vis avec la cérémonie du thé japonaise. Le chanoyu ou cérémonie du thé japonaise a une histoire de près de 500 ans (Wojcinski, 2019). Profondément influencé par le Zen, la voie du thé est une pratique spirituelle incarnant la valeur de l'hospitalité vécue en toute humilité (Béthune (de) P.-F., 2007). La voie du thé prit toute sa dimension spirituelle



avec Murata Shuko, moine zen, ayant reçu son enseignement de la part du célèbre moine Ikkyu (1394 – 1481). Elle fut progressivement enrichie, puis codifiée par Sen no Rikyu pour nous parvenir selon différentes écoles de thé. Rikyu décréta l'esprit du thé comme étant « wa-kei-sei-jaku » autrement dit « harmonie, respect, pureté et tranquillité ». La gestuelle lentement et constamment approfondie est là pour donner forme à une certaine libération du cœur (Béthune (de) P.-F., 2007). Beaucoup de phrases attribuées à Rikyu illustre cet état et notamment celle-ci, que je trouve particulièrement belle : « Le vrai thé est préparé avec de l'eau puisée au fond du cœur, lequel est insondable ». Le dépouillement est également un aspect fort de la cérémonie, qui rappelle son lien à l'esthétique wabi.

En effet, comme le dit si bien Ikkyu « on ne peut voir la beauté des montagnes et des grottes, on ne peut apprécier le vent et la lune que si on ne possède rien d'autre. »

La voie du thé et toutes les disciplines artistiques en lien avec la voie du thé, telles que la céramique, la calligraphie, l'arrangement floral, ont perduré jusqu'à aujourd'hui. Néanmoins, le vent de modernité, qui règne en Occident comme en Orient, menace cette voie qui peut paraître trop traditionnelle ou dessuée. La transmission de savoir-faire aux générations à venir apparaît comme déterminant pour maintenir cette culture vivante du thé.



Figure 22 : Atelier de fabrication de chasen de Tango Tanimura. Ustensile utilisé dans la préparation du matcha

Florent Weugue, rencontré à Tokyo est français d'origine et je dirais, japonais de thé. Il emploie son énergie à dénicher des thés et des objets rares, fabriqués par des artisans ; puis les propose via une boutique physique à Tokyo ainsi que via la boutique en ligne « les thés du japon ». Cette initiative, loin d'être évidente, répond de manière concrète à la nécessité de faire connaître la richesse de l'art japonais du thé pour en assurer sa protection.



C. L'Europe occidentale, une filière en devenir

La proximité géographique aidant, j'ai pu planifier mes déplacements sur l'ensemble de la durée de ma bourse. Je me suis notamment rendue :

- En Galice en Espagne,
- Au Portugal continental, j'avais déjà eu la possibilité d'aller aux Açores par le passé,
- Au Pays-Bas,
- En Ecosse au Royaume-Uni,
- A Nantes, à l'occasion du congrès international mais aussi chez Jean Thoby, pépiniériste et membre du réseau Nuffield

Pour une vision plus détaillée de l'histoire du thé en Europe, vous pouvez consulter l'article soumis par Denis Mazerolle à l'occasion du congrès international du camellia donné dans la bibliographie (Mazerolle, 2018).

1. Démarrer, innover, expérimenter, prendre des risques : le lot des producteurs européens

Les porteurs de projets rencontrés sont, dans bon nombre de cas, venus au thé par passion. Le parcours est pour tous jugé complexe, mais aussi le fruit de rencontres avec des passionnés, des producteurs, des pépiniéristes, qui ont peu à peu permis la réalisation du projet. Un point commun notable est que quelque soit le projet, les producteurs disposaient déjà de terres. Le site n'a pas été choisi en fonction de son adéquation à la plante, mais aménagé pour permettre sa culture et pour certains était par chance compatible. J'ai pu voir un grand nombre de modalités, sous serre, en plaine, sur sol sableux, sur d'ancienne pâture à forte pente... L'aspect positif est que les porteurs de projets évoluent pour la plupart dans un environnement agricole, ce qui les ancre rapidement dans la réalité d'une ferme. L'atelier de production de thé s'inscrit rarement dans le fonctionnement d'une ferme existante et quand c'est le cas, il est sous la responsabilité d'une personne exclusivement en charge de cet atelier.

Les plantations visitées sont récentes et datent de 2010 pour la plus ancienne. On se situe sur des plantations en moyenne d'un hectare avec des densités de plantation très variable allant de 2500 à 14000 plants/ha. L'approvisionnement en plants a été une difficulté exprimée par tous.



Figure 23 : Plantation Het Zuyderblad –
Linda Rampen – Pays-Bas



Des essais de plantation à partir de boutures ont été menés en Ecosse, puis stoppés pour cause de croissance excessivement lente. La majorité des projets sont partis de semis.

Les techniques de paillage, d'ombrage, de protection au froid, de lutte contre les ravageurs, notamment thrips, sont variables, mais toujours en accord avec le cahier des charges en agriculture biologique. Certaines plantations ne sont pas encore rentrées en production, d'autres seront productives depuis une année ou deux : il est assez difficile de comparer les systèmes en état. On observe de fait un temps de démarrage des projets relativement long. Les théiers rentrent normalement en production au bout de 5 ans et atteignent un rendement constant en année 7. Or, entre les premières expérimentations, les aléas lors des premières années, on observe plutôt un démarrage effectif en année 7.



Figure 24 : Plantation Maikle – Ecosse

Un second point d'intérêt aura été l'installation de système d'irrigation post-plantation en Ecosse et au Portugal suite des périodes de sécheresses inhabituelles et imprévisibles. Les années atypiques devenant de plus en plus fréquentes, je m'interroge, du moins pour les premières années de plantations à mettre en place l'irrigation.

Pour limiter les risques, les investissements ont dans un premier temps été concentrées sur la plantation. Seuls les projets qui entrent en production détiennent du matériel de transformation, bien souvent un wok pour la fixation, une machine pour le roulage, voire une armoire de séchage. A la parcelle, les moyens matériels sont également très restreints et la mécanisation est souvent le parent pauvre de la réflexion.

Les premiers contacts ont vraiment été chaleureux. Les échanges d'astuces à la pépinière, à la parcelle ou en atelier de transformation se sont fait naturellement. J'attends avec impatience de pouvoir découvrir les thés produits !



2. Des initiatives collectives en soutien

Malgré le caractère individuel des projets visités, on dénombre deux initiatives collectives: Tea Garden of Scotland et l'association européenne EuT.



Figure 25 : Logo Tea Garden of Scotland

Tea Garden of Scotland³ regroupe des productrices établies dans le secteur Angus-Fife-Perthshire en Ecosse. La consultante Beverly-Claire Wainwright est associée au projet et assure l'accompagnement du groupe et les travaux communs de recherche. Le projet est de communiquer de manière collective au sein de la marque Tea Garden of Scotland et de produire des thés de haute qualité exclusivement fait main. J'ai eu la chance de rencontrer Susie Walker-Monroe et je dois avouer que la dynamique fait plaisir à voir. Un appel à projets européens a permis au groupe de bénéficier de l'appui de Mme Wainwright, ce qui semble avoir été très structurant et qui permet d'instaurer un climat d'entraide. Outre l'accompagnement, des voyages d'études, une offre touristique et une communication commune ont été mis en place. Chaque productrice a la main sur son projet mais, en adhérant à ce collectif, elles font le choix d'une vision commune sur le thé produit dans leur région.

Figure 26 : Susie Walker-Monroe dans sa serre
– Première productrice de thé écossais et
membre de l'association de productrices Tea
Garden of Scotland



Figure 27 : logo atelier-école de thé The Scottish Tea Factory

En parallèle de ce projet, Mme Wainwright a créé une fabrique (logo à gauche), dont l'une des missions est d'absorber les feuilles excédentaires que n'arriveraient pas à transformer à temps les productrices.

Le thé écossais semble donc bien parti !

³ <https://teagardensofscotland.co.uk/>



EuT⁴, l'association des producteurs de thés européens est née à l'initiative de Mr Denis Mazerolle, producteur de thé en Bretagne. Créée en décembre 2016, l'association est ouverte à toute personne travaillant dans le secteur de la production du thé en Europe. Elle regroupe ainsi des producteurs ou futur producteurs de thé, des pépiniéristes, consultants et universitaires. L'association ne cesse de croître et compte à ce jour 25 membres répartis à travers l'Europe.



Figure 28 : logo de l'association EuT

Les objectifs de l'association sont les suivants :

- Encourager la coopération entre les acteurs européens,
- Représenter les membres de l'association auprès des institutions,
- Développer les connaissances et les savoir-faire sur le territoire européen, notamment dans les domaines suivants :
 - espèces et génotypes cultivés dans le monde, leur acclimatation aux différents sols et climats européens,
 - techniques utilisées dans le monde pour la culture, la cueillette et la transformation, leur adaptation à l'environnement européen,
 - déploiement des meilleures pratiques respectueuses de l'environnement pour la culture, la récolte et la transformation,
 - développement de technologies innovantes pour la culture, la récolte et la transformation,
 - protection de variétés botaniques considérées comme pertinentes au regard de la production de thé en Europe.
- Promouvoir une activité basée sur la culture du théier en Europe :
 - développement du tourisme respectueux de l'environnement sur les sites de culture du théier,
 - obtention par les Membres de labels Nationaux ou européens (par exemple le label français « AOC » ou Européen « PDO »),

La feuille de route annoncée est ambitieuse. La dynamique entre les membres et leur appropriation de ses objectifs semblent les conditions nécessaires au bon fonctionnement de l'association.

3. Une volonté et stratégie commune de viser des produits de qualité, bio et haut de gamme

Les projets théicoles européens, dans leur vision de l'agriculture prônée, coïncident avec la vision idéale de l'agriculture: une agriculture saine, respectueuse de l'environnement et de l'Homme. L'arrivée d'une nouvelle culture, qui plus est non vivrière, semble permettre de poser comme postulat de base à la production, des objectifs, qui dans d'autres filières semblent bien ambitieux.

Je ne remets pas en cause ces objectifs car je partage cette vision. C'est à la fois un indicateur plutôt positif que de voir des personnes mettre leur idée en action et revenir à la production. J'ai malgré tout quelques doutes dans la faisabilité de n'avoir que du haut de gamme dès les premières années et avec tout mode de production.

⁴ <http://tea-grown-in-europe.eu/>



Pour exemple, les premiers prix proposés au grand public en Ecosse sont de 50 £ les 20 gr, soit 292 euros/ 100 gr (prix Pekoetea, 2019). Le prix se justifie, mais il reste élevé par rapport au prix du marché européen pour un thé noir nature d'excellence.

Je comprends tout à fait cette envie d'aller vers le « haut de gamme », vers la « meilleure expression du thé », mais je m'interroge sur notre capacité à produire très rapidement des thés haut de gamme pouvant rivaliser avec des thés haut de gamme étrangers.

L'excellence, quelque soit le domaine, n'arrive qu'avec son fidèle compagnon le travail (Lucchini par Konbini, 2019).

Les premiers projets lancés bénéficieront du caractère rare, mais quelle position commune adopter pour maintenir un prix élevé, du moins viable et vivable, pour tous ?

Comment défendre une image d'excellence au travers de projets et de trajectoires dans le secteur du thé diverses ? Ceci constitue le véritable challenge qui pourra effectivement fédérer les producteurs européens.

A ce stade, la filière viticole est une magnifique école pour tout théiculteur. Ses échecs comme ses succès, son image et sa réalité sont autant d'enseignement pour les producteurs de thés : la situation actuelle des vins bordelais, la demande du marché en vin de France et non en AOP, qui représente 50% des volumes produits, etc. (Agreste, 2019).

Dans tous les cas, je considère le retour à la terre courageux et je souhaite bonne chance à tous !



6. Ma vision de l'installation en théiculture

La vision que je partage ici n'est finalement pas spécifique à une région donnée, pas même au territoire français. A la lecture du rapport de Cameron Roucher sur l'avenir de la viticulture au Royaume-Uni (UK Nuffield scholar 2017), je pense qu'elle pourrait même s'appliquer à d'autres projets sur des cultures pérennes. Les éléments présentés ci-dessous peuvent paraître tomber sous le sens, mais d'expérience, les questions que chaque facteur énoncé amènent, permettent de mûrir la réflexion du porteur de projet (moi inclus).

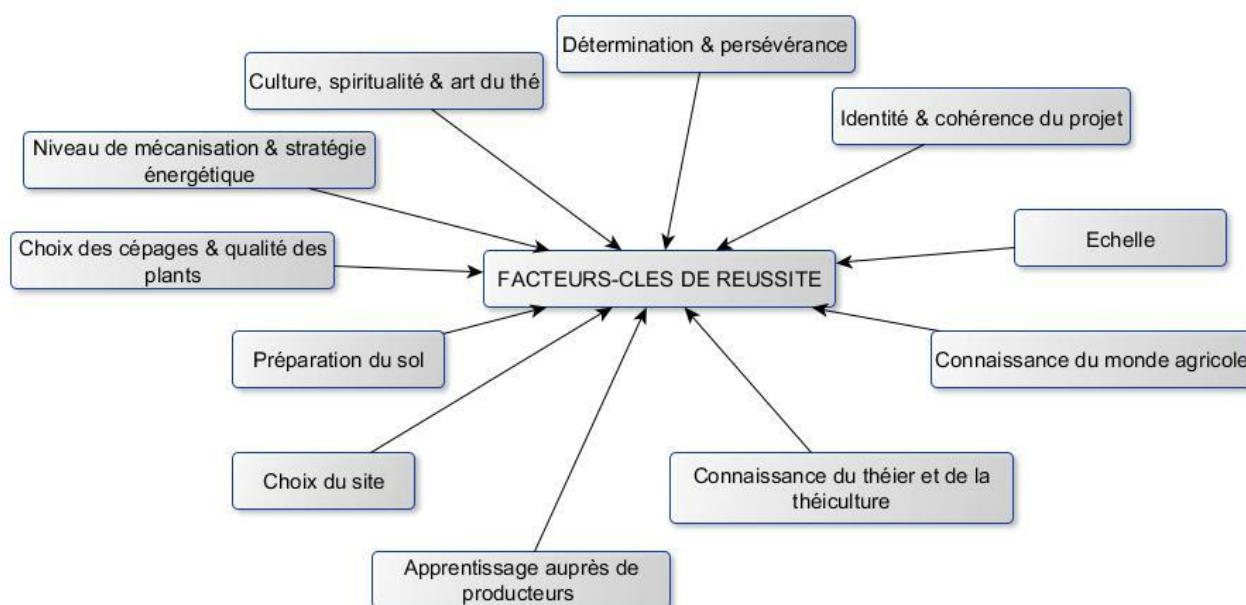


Figure 29 : Identification des facteurs clés de réussite

En complément du schéma ci-dessus, mes explications :

- Choix du site : Les plantes sont adaptables, les humains aussi, le théier ne fait pas exception. Pour autant, il y a quelques facteurs à respecter (pH, [Ca], T°, pluviométrie...). On peut bien entendu modifier le milieu, c'est même la nature-même de l'agriculture – créer avec le vivant/artificialiser. Choisir son site, c'est d'une certaine manière, choisir le niveau d'aménagement nécessaire à la parcelle. Outre des questions agronomiques, l'accessibilité, la distance aux points de vente sont aussi des composantes de ce choix. Dans le doute, rien n'empêche de mener un essai à petite échelle avant de ne trop investir. Le risque de perdre sa plantation pour des choix de site ou une préparation du sol existe, alors autant l'anticiper.
- Préparation du sol : Etape fondamentale avant plantation, celle-ci ne peut en aucun cas être négligée. Si le sol n'est pas prêt, c'est ainsi, il faut attendre, mettre en œuvre les moyens adéquats (engrais vert, travaux du sol...). Si un travail du sol est nécessaire ; il faut le faire. Il est impératif de ne pas s'entêter



dans une vision de l'agriculture, c'est votre sol, votre plante qui décide, à vous de suivre !

- Niveau de mécanisation & stratégie énergétique : même minimaliste, l'utilisation de machine semble difficile à ne pas envisager. Connaître sa capacité de travail, déterminer son calendrier de travaux pour identifier les pics et creux d'activité permet de situer le besoin. Ma visite aux Açores m'avait interpellé très tôt sur la question énergétique. En effet, de part leur segment de marché et les modes de transformation employés, seule la fabrique étant autonome en énergie a pu pérenniser son activité. Identifier le coût énergétique dans le cas d'atelier de transformation fortement mécanisé est essentiel.
- Cépages & qualité des plants : Les cépages existants sont pour la plupart issus d'un terroir donné et utilisés afin de produire une ou plusieurs couleurs de thés. En modifiant les conditions, rien ne permet de prédire le profil exact du thé qu'il sera produit, mais le profil d'origine peut permettre de déterminer un pool de cépages d'intérêt à planter. La qualité des plants n'est pas équivalente d'un professionnel à l'autre, il est important de s'assurer de la qualité des plants fournis, quitte à être présent lors de la préparation de la commande.
- Apprentissage auprès de producteurs : La pratique, les gestes, les indicateurs et les seuils qui vont vous pousser à agir, à rectifier : seul le contact avec d'autres producteurs peut l'apporter. Aucun livre aussi détaillé soit-il ne peut remplacer ce passage.
- Connaissance du théier et de la théiculture : comme toute discipline, l'apprentissage est illimité. Continuer à apprendre par la rencontre, par la lecture et surtout par l'observation de ses théiers constitue la base de l'amélioration des connaissances.
- Connaissance du monde agricole : décider de revenir à la terre, quelque soit la production, c'est aussi s'intégrer au monde agricole. Comprendre les organisations agricoles et la réalité du tissu agricole dans la région d'installation est un passage obligé. Comprendre les relations, les valeurs sur un territoire et les vivre est indispensable pour s'intégrer durablement.
- Echelle : Quelle surface planter ? Grande question, qui nécessite un bon examen de conscience pour estimer sa capacité de travail, sa capacité d'investissement et la rentabilité du modèle économique. Les projets agricoles sont des projets coûteux, y aller progressivement est préférable, d'autant plus quand le nombre d'incertitude technique est important et les capitaux faibles. Soyez honnête avec vous-même !



- Identité & cohérence du projet : Un prix, un discours se justifie. Si les valeurs annoncées ne se retrouvent pas dans les actes, comment vendre son produit ? Nous connaissons tous des projets bourrés de dissonances, des projets qui parfois même fonctionnent. Néanmoins il est essentiel de commencer sur des bases saines, cela sera bénéfique à votre projet mais également à l'ensemble des producteurs. Ne pas sous-estimer l'impact de l'imaginaire collectif sur son projet. La notion de haut de gamme, de qualité est variable selon le public sollicité ou le pays (ex : impact de l'utilisation des technologies sur un produit en France, en Chine ou au Japon...). Le mode de production aura un impact sur la valorisation possible et n'est donc pas à négliger. Enfin, connaître ses goûts en thé, explorer des terroirs pour orienter sa mode de production peut également faciliter la commercialisation.
- Détermination & persévérance : Travailler avec la nature rajoute un aléa à l'aléa de l'humain existant dans toute entreprise. Se dire qu'en faisant tout son possible, une récolte peut être perdue, est déjà une preuve de sagesse. Dompter les difficultés techniques n'est pas une mince affaire. Les épreuves peuvent également venir de la commercialisation, rien ne dit en effet que le thé produit trouvera dès la première année son public. Des exemples de vigneron, d'artistes ayant subi une longue traversée du désert avant d'être reconnus ne sont pas rares, alors persévérez !
- Culture, spiritualité & art du thé : Le thé est une plante spirituelle, la voie du thé est empreinte du taoïsme et du bouddhisme, cela ne peut être ignoré. L'art du thé a dialogué avec d'autres formes d'art (calligraphie, poésie, arrangement floraux, théâtre...) ce qui influence encore la culture des régions voire des pays traditionnellement producteurs. Produire du thé, c'est aussi partager cet héritage et participer à la poursuite de cette voie. Occulter cet aspect reviendrait à ôter son âme au thé.

Les facteurs identifiés ne doivent pas faire perdre de vue les atouts d'une plantation française. L'analyse Swot présentée en figure 30 résume les aspects positifs et négatifs d'une production en Europe. Outre les points développés auparavant, cette analyse montre :

- La liberté de penser un modèle d'exploitation que ce soit sur sa dimension économique, organisationnelle ou technique,
- L'image partagée d'une France de la gastronomie, dont les produits bénéficieront *de facto*,
- La possibilité de répondre à une demande en produits certifiés sans pesticide, inscrit dans des modes de production durable, chose qui est parfois compliqué d'obtenir dans les pays producteurs actuels,
- L'existence de deux filières agricoles sur lesquelles s'appuyer, à savoir la filière viticole et la filière horticole ornementale,
- Un pool génétique et une connaissance de la qualité des thés produits avec les cépages disponibles sur le territoire faible. Planter un cépage dont on ne connaît pas le comportement peut s'avérer un pari risqué,



- Culture du thé à la française de thé aromatisé et peu chers (approximativement 7 euros/100 gr en moyenne pour des thés en vrac). La part des consommateurs privilégiant les thés d'origine reste encore marginale.
- Le thé est un produit venu d'ailleurs, s'en procurer est une sorte d'invitation au voyage. Quel accueil sera réservé à des thés moins exotiques ?
- La distribution est assurée par des boutiques indépendantes, mais également par des marques de négoce intégrant la vente en boutique. Comment rendre accessible ces thés via ces circuits ? Quel partage équitable de la valeur ? Quelle sera la capacité/l'envie des prescripteurs à vendre au juste prix ces thés ?
- La perte de connaissance/reconnaissance des appellations d'origine ne sera-t-il pas un frein pour ces produits marqués par la notion de terroir ?

Figure 30: Analyse Swot de la théiculture en France

Forces - Passion = moteur de la filière - Présence de sites adaptés à la culture - Possibilité de s'extraire des problématiques économiques pour retrouver une créativité en théiculture - Modèle socio-économique pour la théiculture à inventer	Faiblesses - Manque de connaissances en local sur la culture du thé et les procédés de fabrication - Filière jeune = manque d'expérience - Pas pour l'instant de culture, ni d'art du thé = manque d'identité - Investissements lourds et culture intensive en temps de travail - Faible diversité des cépages disponibles
Opportunités - France, pays de gastronomie, forte image de qualité - Produit de bien-être pour lequel les acheteurs attendent un produit naturel (sans pesticide, artisanal...) - Diversification possible pour des fermes existantes. - Présence de filière agricole à valeur ajoutée, problématique similaire = viticulture - Filière horticole compétente	Menaces - Culture du thé à la française tournée vers des thés peu chers, culture encore faible sur les thés dits naturels - Thé = produit exotique - Réticence des grandes enseignes pour un produit qui, quelque soit la qualité, sera plus cher - Capacité/envie des prescripteurs à vendre au juste prix. Evolution du métier vers un métier proche de celui de caviste. - Perte de reconnaissance des appellations de qualités



7. Conclusion

La synthèse ne peut s'exprimer totalement dans ses pages, mais sera je l'espère à trouver sur ma plantation. La filière théicole se fera toute seule, tiraillée entre la réalité du marché et les valeurs partagés par les producteurs. Mais la responsabilité des premières plantations est grande, car elles donneront la première ébauche du visage de la théiculture européenne, française et basque.

Nuffield aura été un magnifique catalyseur dans mon cheminement. Tous les pays visités constituent une source, à laquelle notre théiculture, doit se raccrocher pour avancer. La fédération des hommes et femmes du thé européen est un moyen de faire émerger une demande collective de formation à l'étranger et d'apprendre des uns et des autres. Les organismes d'enseignement et les entreprises du secteur ont un rôle à jouer dans l'accompagnement de ce besoin d'enseignement et de pratique et la facilitation de l'accueil des futurs producteurs à l'étranger.

Faire partie des premiers à ouvrir une voie est à la fois un défi stimulant mais peut être énergivore quand on voit le chemin à parcourir pour offrir un thé digne de ce nom. N'oublions pas que le thé est une merveille : c'est un véritable cadeau qui nous est fait de pouvoir le cultiver en Europe.

Nos atouts sont réels et une installation mûrement réfléchie a toutes ses chances dans le paysage agricole. Néanmoins, aucun des facteurs suivant ne doit être négligé :

- choix du site,
- préparation du sol,
- choix et qualité des plants,
- mécanisation et stratégie énergétique,
- connaissance du théier et pratique de la théiculture,
- spiritualité & art du thé,
- échelle,
- détermination & persévérance,
- connaissance du monde agricole & création d'un réseau de producteurs référents,
- identité & cohérence.

L'expérience Nuffield aura été riche d'enseignements et un premier pas dans un réseau formidable de diversité. Un des grands enseignements du CSC au Brésil aura été ... (suspense)...que la question de la **transmission des fermes** est un problème mondial. Cette problématique touche toutes les fermes, ferme d'1 ha ou 1 million, diversifiée ou spécialisée : rien n'y fait. Penser la transmission dès son installation, du moins semer des graines de réflexion, apparaît primordial. Une fois de plus l'humain est au cœur de tout.

Je trouve également admirable d'avoir la liberté de sortir d'un travail académique et de s'appuyer sur sa propre expérience de la rencontre pour approfondir sa vision d'un sujet. La vie m'a longtemps poussé sur les voies de l'école et c'est bien la première fois que je fais une telle expérience. Il est maintenant temps pour moi de témoigner par la pratique, et qui sait dans quelques années pouvoir accompagner d'autres personnes dans leur voie du thé : une manière de revenir à l'apprentissage par l'exemple !



8. Recommandations

Je suis tout à fait consciente de la difficulté à mettre en œuvre l'ensemble des recommandations, mais comme on dit qui **peut le moins peut le plus**.

A. Pour les responsables politiques :

1. Reconnaître et encourager les innovations portées par les paysans (pratiques agronomiques, sélections variétales, acclimatation d'espèces, domestication, organisation des exploitations)
2. Faciliter la mise en œuvre d'innovations par les paysans en fléchant une partie des fonds Casdar vers des projets portés par un ou plusieurs paysans
3. Créer un crédit innovation pour les petites fermes à l'instar du crédit d'impôt pour l'agriculture biologique ET/OU faciliter l'accès au CIR et CII pour les paysans au réel comme au forfait
4. Créer une cellule au sein de l'INRAE, des instituts techniques, voire au ministère ; dédiée à l'international et la mise en réseau d'actif agricole avec leur homologue à l'étranger
5. Orienter une partie des fermes expérimentales et des travaux d'unité de recherche vers l'acclimatation de nouveaux végétaux
6. Sortir de la vision uniquement collective en agriculture pour favoriser des projets isolés. En effet, certaines innovations sont portées par un innovateur puis propagé à d'autres agriculteurs par la suite. Si la filière doit se créer, elle se créera seule, mais aidez les premiers !

B. Pour les établissements d'enseignement :

1. Favoriser les temps d'enseignement sur le terrain dans les établissements d'enseignement secondaires et supérieurs.
2. Mettre en place des cours autour de la culture, la transformation et la dégustation de thé. Pour bien faire, un établissement d'enseignement devrait se positionner comme organisme de formation référent dans les disciplines suivantes : agronomie, agriculture, hôtellerie, sommellerie, commercialisation et philosophie.

C. Pour les producteurs de thés :

1. Trouver sa voie du thé. Le thé est une voie spirituelle, n'y voir qu'un intérêt économique, innovant, technique, local reviendrait à enlever toute âme à cette culture.
2. Voyager, échanger avec tous les acteurs de la filière pour définir son système d'exploitation
3. Parfaire sa culture générale en thé pour identifier des cépages et des techniques qui permettront de tendre vers les caractéristiques gustatives d'intérêt
4. Se former à l'étranger auprès de producteurs
5. Prendre le temps de choisir le site adéquat et préparer convenablement sa parcelle, car il sera difficile de revenir en arrière
6. Ne pas négliger la qualité sanitaire des plants
7. Expérimenter des cépages, des pratiques pour atteindre la meilleure expression de son terroir
8. S'armer de courage et de persévérance
9. Ne pas négliger la qualité du premier millésime commercialisé qui donnera le profil de thé et sera une référence en termes de prix pour votre domaine (l'évolution est souvent plus délicate)



10. Favoriser les associations de culture et les systèmes agro-forestiers

D. Pour l'ensemble de la population :

1. Le thé est un produit proche du vin, appuyer vous sur votre culture du vin pour vous familiariser à cette plante.
2. Les informations disponibles sur les thés à la vente sont parfois très succinctes, n'hésitez pas à demander des informations sur les millésimes (année, saison), les cultivars utilisés, la zone voire le producteur. Plus vous demanderez de renseignements et plus les produits, qui nous parviendront, gagneront en sérieux.
3. Malgré une difficulté réelle selon les pays à suivre les produits, privilégier des produits issus de l'agriculture biologique. Les cahiers des charges peuvent être discutés mais en attendant cette certification fonctionne.
4. Favoriser les boutiques indépendantes pour obtenir le maximum d'informations.
5. Soutenez les productions locales et les projets internationaux équitables et transparents sur leurs relations aux producteurs.

Et enfin et surtout, prenez le temps de prendre un thé !



9. Après le parcours Nuffield

Et bien maintenant, le temps est venu d'agir, de faire, d'observer et d'ajuster au rythme des saisons. Créer cette plantation à quatre mains est un beau défi, et les conditions sont réunies pour que nous fassions de belles choses. Mon apprentissage reste bien évidemment à parfaire, qui oserait dire avoir tout appris du thé !

Je vais donc continuer ma voie du thé, faire vivre avec mon compagnon, Battitt, cette plantation, apprendre par l'observation, puis par l'observation, encore par l'observation, par les rencontres et enfin par des lectures. Comme le disait Valentin Battner, créateur de cépages en vigne : « le meilleur outil du sélectionneur, c'est sa chaise longue ».

Je vais également revenir à la vigne, retravailler avec les vignes patiemment domptées par Battitt car je crois que je n'ai pas tout appris d'elle et qu'elle pourra nous aider à mieux conduire les théiers.

Il est temps également de vivre du thé, je propose depuis peu mes services en tant que consultante en agronomie et en art du thé. Mon objectif est d'accompagner les particuliers et les professionnels dans la découverte du thé, faire en sorte que le thé prenne sa place dans l'univers du goût.

J'ai ce souhait naïf mais humaniste de croire que si le thé se développe en Europe, les producteurs asiatiques pourront également en bénéficier.

Je ne perds de vue l'idée de voyager et d'aller visiter des plantations. Beaucoup de destinations nous attendent : Géorgie, Nouvelle-Zélande, Japon, Corée, Malawi et autres pays de l'Afrique de l'est...La liste est longue. J'aimerais aussi voyager dans des pays Nuffield pour rencontrer toutes les personnes qui forment ce réseau, ce qui me paraît être le meilleur moyen de faire vivre le réseau.

Après cette première longue période d'exploration, qui avait commencé dès 2014 en fait, je ressens le besoin d'avancer par moi-même. De plus, je souhaite revenir vers les producteurs, qui m'ont vu faire mes premiers pas, avec du concret : notre thé. Une phase qui me permettra de plus de mieux me diriger dans cet univers du thé.

Au grès de mes journées de rédaction, plusieurs livres se sont jetés dans mes mains pour m'empêcher d'écrire, je me dois donc de répondre au moins à l'un de ses auteurs :

Mon utopie, Albert Jacquard : - « L'âge venant, je mesure mieux la nécessité de retourner à l'école, une école qui m'enseignera l' « **art de la rencontre** » »

Stéphanie Chanfreau : « Cette école s'appelle le **thé**. Prenez le thé, retrouvez-vous, c'est tout ! »



10. Références bibliographiques

Agrete Infos rapides – Viticulture Novembre 2019 – n° 2019-167

Aoki A., Das Graças de Lima M. (2011), Os Japoneses e a teicultura no município de registro – SP : a produção do espaço como resultado de um processo econômico e migratório, Revista Geografia (Londrina), v 20, n 2, P. 129 -150.

Béthune (de) F. (2007), L'hospitalité sacré entre les religions, Albin Michel, 215 p.

Baker J. (Nuffield UK scholar 2017), Jonathan Baker: Nuffield Scholar (blog consulté en avril 2018) <https://nuffieldjbaker.wordpress.com/2017/07/25/dispatch-from-japan-no-1-five-things-you-need-to-know/>

Carr M. K. V.(2018), Advances in Tea Agronomy, Cabridge University Press, 454 p.

Chanfreau S. & M'bath M. (2011), Diagnostic agraire et possibilités d'adoption des SCV dans les préfectures de Puer, Wenshan et Xishuangbanna, Rapport de stage de césure, Cirad & Yaas, 97 p.

Chenli You, Kezhong Li, Lu Feng, Dayun Tao (2005), Preliminary Report on Participatory Investigation of CDD Model for Bulang Ethnic In Yunnan, YAAS.

Chang K., World tea production and trade- current and future development, FAO, 2015, 17 p.

Chen L., Apostolides Z., Chen, Z.-M., (2012), Global Tea Breeding, Springer, Berlin, 384 p.

Konbini (2019) (page consulté en janvier 2020)

L'interview carrière de Fabrice Lucchini

<https://www.youtube.com/watch?v=YJxAxP3X0b0>

Mazerolle D. (2018), Can Europe produce tea? Analysis and perspectives. In : CocoTea Asia Conference, Hefei -Chine, 18 octobre 2018, 14 p.

Mazerolle D. (2018), La culture du théier en Europe. In : Congrès international du Camellia, Nantes, 24 au 28 mars 2018, 10 p.

Musée international du thé Ocha-no-Sato, 3053-2 Kanayafujimicho, Shimada, Shizuoka Prefecture 428-0034, Japon.

Ministère de l'agriculture, de la forêt et de la pêche du Japon, 2018. Présentation sur situation de la filière théicole en 2018, dispensé par le centre de recherche agronomique Kanaya.

Okakura Kakuzô (2013), Le livre du thé, Synchronique éditions, 166 p.



Regnard J.-L., Acquérir et traiter l'information pour analyser et représenter une filière de production végétale – Quelques concepts et méthodes, Cours de spécialisation PVD, Supagro Montpellier, Janvier 2011, 15p.

Roucher C. (2018), UK Viticulture : Sustainable growth in a changing climate, *Nuffield Farming Scholarships Trust*, 30 p.

Rougeventre K. (2017), L'empire du thé, Guide des thés chinois, Félix Torres éditeur, 504 p.

Wojcinski A. (2019), Ueda Soko tradition of warrior class tea, Introductory manual part 1, Auto-édition, 40p.

Xu J.-Y. (2014), Chinese tea culture and cultivation, Cours suivi à l'université d'agriculture du Sichuan, Ya'an – Chine, septembre 2014, 161 p.

大石 貞男 (1985), 茶栽培全科, 農山漁村文化協会, 268 p.

陈书谦(2015),中国茶品鉴购买贮藏,吉林科学技术出版社, 287 p.

钟国林 & al.(2014), 蒙顶山茶文化 雅安市名山区教育局编印, 23 p.



11. Annexes

Annexe 1 : Compte-rendu de visite d'exploitations au Brésil, état de Sao Paulo, région de Registro

Le Brésil constitue mon premier voyage dans le cadre de ma bourse Nuffield. Le CSC ayant lieu au Brésil, j'ai profité de cette occasion pour effectuer deux visites d'exploitation dans la région de Registro dans l'état de Sao Paulo.

L'histoire de la théiculture au Brésil est directement liée à l'émigration japonaise (Aoki, 2011). Registro, ville située à quelques heures au sud-ouest de la ville de Sao Paulo constitue le cœur de la théiculture brésilienne. A partir de l'année 1908, elle fut une terre d'accueil privilégiée de l'émigration japonaise.

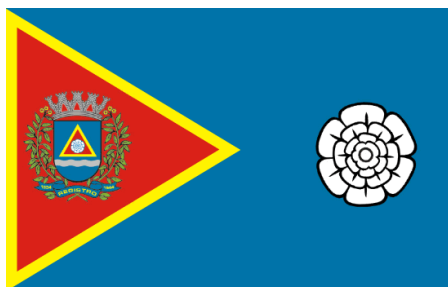


Figure 31 : Drapeau de la municipalité de la ville de Registro comportant sur la droite une fleur de *Camellia sinensis*

Les premières plantations expérimentales remontent à 1918 et auraient débuté au jardin botanique de Rio Janeiro et directement chez des fermiers. La théiculture se développa peu à peu et devint à partir des années 1940 un enjeu national, l'objectif étant d'en faire un produit pour l'export. Torazo Okamoto est considéré comme le premier pionnier à avoir planté du thé sur la municipalité de Registro en 1922 (plantations issus de semis).

Dans les années 1945, on ne dénombre pas moins de 45 fabriques artisanales de thés, principalement dévolue à la production de thé noir. A partir des années 1960, la production se mécanise, les plantations s'agrandissent et les fabriques grossissent également.

En 1973, celle-ci connut son apogée avec près de 5300 ha plantée en thé pour une production de 30 400 tonnes de thé (Aoki, 2011). Les années 1990 marquent le début du déclin de la filière, dû pour partie par :

- l'intensification de la concurrence avec l'Argentine (incitation à la plantation de thé par subvention),
- la concurrence avec les pays d'Afrique, l'Inde et le Sri Lanka,
- la difficulté pour les petits planteurs de faire face à la chute des prix, d'autant plus importante que les terres en production étaient bien souvent louées (nécessité d'obtenir des revenus).

Les plantations sont ainsi peu à peu abandonnées pour atteindre en 2006 une superficie de 1705 ha pour 10 230 tonnes.

Les deux plantations visitées, Obaatian et Amaya, représentent deux voies possibles pour la théiculture brésilienne.



 **A M A Y A** chás Entreprise familiale codirigée par quatre frères, Amaya compte 10 salariés essentiellement en charge de la récolte des feuilles et du processus de transformation. Amaya a la particularité de posséder une fabrique de grande capacité pour la région, l'usine peut recevoir jusqu'à 17 tonnes de feuilles fraîches par jour. Elle exploite 17 hectares, traite les feuilles de



Figure 32 : Plantation et aire de réception/flétrissage des feuilles de l'entreprise Amaya

propriétaires voisins et se charge de vendre à l'export la production totale.

Avec 95 % de ses ventes à l'export (cf. figure 16), Amaya se trouve en concurrence avec les grandes plantations de pays tels que l'Inde, le Rwanda et surtout l'Argentine pour la production de thés noirs et boissons à base de thé, type thé glacé. L'entreprise essaie de renforcer sa présence en national en créant sa marque de thés en sachet, mais les difficultés sont réelles pour percer les réseaux de distribution classiques. En effet, la qualité actuelle ne permet pas de justifier de prix supérieur à ceux du marché.

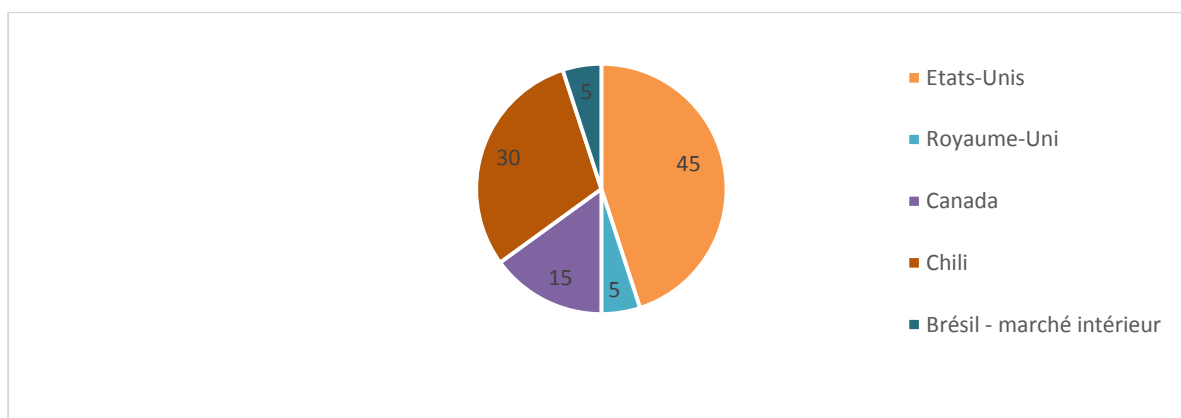


Figure 33 : Proportion des ventes de l'entreprise Amaya



A la parcelle, le changement majeur a été la réduction des coûts de récolte grâce à la mécanisation de la récolte. L'entreprise n'a quasiment rien changé sur son système de culture, les variétés sont inchangées depuis les premières plantations, les apports ainsi que les opérations sont minimales pour réduire les coûts de production. L'entreprise n'envisage pas de changements de stratégie pour la décennie à venir sur ce point.

Figure 34 : Machine de récolte rustique

L'histoire de l'entreprise Obaatian - Cha de vovo est pour l'instant un cas unique dans la région. Celle-ci est née du refus de Mme Ume Shimada de laisser à l'abandon ses plantations. La filière étant en crise, certaines fabriques ont fermé et d'autres ont limité leur approvisionnement. Ce fut le cas de la famille Shimada. Ceux-ci possèdent 10 hectares en production, sans atelier de transformation. Ne trouvant plus de fabriques pour vendre leurs feuilles fraîches et ne pouvant se résoudre à abandonner ses terres,



Figure 35 : Equipe familiale de Obaatian - O Cha de Vovo avec au centre Ume Shimada, qui décida de reprendre en main la plantation à l'âge de 87 ans

Mme Shimada a décidé à 87 ans en 2014 de faire son propre thé. La famille s'est peu à peu organisée pour les récoltes, trouver et réparer des vieilles machines de transformations. Sous l'impulsion de son petit-fils, la famille produit et commercialise un thé noir artisanal via le réseau de boutiques de thés indépendantes du pays et souhaite apporter un produit à la croisée des cultures japonaises et brésiliennes.

La coopération avec la communauté japonaise est d'une grande aide pour ses nouveaux producteurs. Depuis 2014, ils ont reçu la visite de deux producteurs japonais qui les ont notamment aidés à améliorer leur techniques pour développer des produits de qualité mais représentatif du terroir brésilien.



La production n'est pour l'instant pas très importante mais le segment de commercialisation choisi offre des perspectives pour la plantation familiale et la région de Registro (106 euros/kg). Ils récoltent toute l'année excepté trois mois en hiver et avec l'aide de deux employés récoltent manuellement 20 kg de feuilles sèches par jour.

Les éléments marquants sur la théiculture brésilienne :

- Impossibilité de concurrencer les thés sur le segment bas de gamme provenant de plantations faiblement mécanisées mais avec des coûts de main d'œuvre moindre (Argentine, Inde...)
- Terroir propice à la culture,
- Métissage culturel nippon-brésilien qui peut offrir de belles perspectives au marché,
- Nécessité de maîtriser des savoir-faire et de bénéficier de l'appui d'autres producteurs pour monter en gamme.



Annexe 2 : Découverte de la théiculture dans le département de Menghai (province du Yunnan) au travers d'un stage avec le Cirad sur l'agriculture de conservation

En 2010, j'ai effectué un stage avec le Cirad dans la province du Yunnan. L'objectif était alors de dresser un diagnostic agraire de cinq « départements » sélectionnés pour la mise en place de système sous couvert végétaux. La province du Yunnan constitue la troisième province en terme de production de thé, c'est donc tout naturellement que j'ai pu engranger quelques connaissances sur cette culture. J'ai choisi le département de Menghai pour illustrer la place de la théiculture comme production de diversification à haute valeur ajoutée pour les agriculteurs de la province.

Le département de Menghai d'une superficie de 5 511 km² pour une population de près de 300.000 habitants en 2010 se situe dans le Sud-ouest de la Chine. Le climat est de type subtropical avec une pluviométrie moyenne annuelle de l'ordre de 1300 mm pour une température moyenne annuelle allant de 16,5 à 21 °C. Le département abrite une part importante des usines spécialisées dans la confection de Pu'er, thé de la catégorie des thés sombres. L'essor des thés Pu'er tend à favoriser la plantation de théiers (cf. tableau 1), qui constitue une voie importante d'amélioration des revenus dans un département où le revenu net moyen d'un agriculteur était encore de 870 yuans en 2004 (environ 116 euros). Que ce soit pour le café ou le thé, on observe une stratégie similaire de la part des entreprises de transformations qui consiste à mettre en place des contrats d'exclusivité avec des paysans pour sécuriser leur approvisionnement. Les entreprises fournissent l'ensemble de fournitures, *i.e* plants et intrants en échange d'un prix plancher d'achats des feuilles. Les paysans sont très rarement spécialisés en théiculture et le thé ne représente bien souvent que 5 à 25% de leur assolement.

Tableau 1 : Aperçu de l'importance de la culture du thé dans le département de Menghai au travers de cinq communes (2010)

<i>Ville</i>	<i>SAU (ha)</i>	<i>Surface thé (ha)</i>	<i>Surface thé en production (ha)</i>	<i>Production totale (tonnes)</i>	<i>Rendement (t/ha)</i>
<i>Xiding</i>	5921	1470	1262	532,9	0,42
<i>Zhanlang</i>	186	148	148	40,8	0,275
<i>Bulangshan</i>	3173	1452	1042	342,7	0,33
<i>Jiliang</i>	552	98	NA	NA	NA
<i>Daluo</i>	1797	178	178	79,1	0,44