

La culture du théier en Europe

Denis MAZEROLLE¹, Jean MANAC'H
Association "Tea Grown in Europe", Paris, France
Nicolas GUYOMARC'H
Nicolandes, Riec-sur-Belon, France
Wolfgang BUCHER, Haeng Ok KIM
Tscha-Nara Tea Garden, Odenthal, Germany
Nina GRUNKOWSKI, Dirk NIEPOORT
Chá Camélia, Porto, Portugal

Mots clés : *Camellia sinensis*, propagation du Camélia, production alimentaire, agroforesterie, politique agricole.

Avant-propos

Le mot "thé" employé dans le présent article fait référence à toute plante du genre *Camellia* utilisé pour les propriétés aromatiques de ces jeunes feuilles, représenté en majorité par l'espèce *sinensis*.



Figure 1 : Madeleine-Françoise Basseporte (1701-1780), aquarelle sur vélin "Thea bohea L, Chine",
Thea Bohea L. fut le premier nom scientifique du *Camellia sinensis*. Source : Muséum national d'histoire
naturelle (Paris) - Direction des bibliothèques et de la documentation

¹ president@tea-grown-in-europe.eu

Introduction

La production du thé est une activité absolument unique en son genre : sa culture, cueillette et transformation ne s'inscrit aucun schéma agricole classique. Elle fournit toutefois l'une des boissons les plus consommées du monde : 400 milliards de litres de thé peuvent être infusés à partir des 4 millions de tonnes ou presque de feuilles de thé sèches produites annuellement [Chen 2012]. De surcroît, elle représente une activité économique considérable, non seulement dans les régions de culture, mais également dans les régions où le thé est commercialisé, distribué et consommé.

Dans cette article, nous présentons un état de la culture du théier en Europe et une projection de ce que pourrait être son futur modèle économique ; nous décrivons ensuite l'approche proposée par la jeune Association "Tea grown in Europe" (EuT) pour promouvoir et encourager l'activité.

Bref historique

Bien que le lieu d'origine précis du *Camellia sinensis* soit encore l'objet de débats, nous pouvons le situer approximativement au sud-est du plateau du Tibet, dans une zone correspondant, sur la base des frontières géographiques actuelles, au sud-ouest de la Chine, nord du Myanmar et de la Thaïlande, et nord-ouest de l'Inde. L'usage pour des raisons curatives de feuilles de théier sauvage par les populations locales à des périodes très anciennes, remontant à 2737 avant J-C, a été prouvée (Yamanishi 1995). Plus tard, le thé a été cultivé en Chine, atteignant un haut degré de développement sous la dynastie Tang (618-907) ; simultanément, les aspects culturels touchant à la fois aux jardins de thé, à la fabrication du thé et à sa consommation ont connu un essor et un raffinement sans précédent, comme en témoigne le fameux "Classique du Thé" (Cha Jing) publié par Lu Yu (Despeux 2015). C'est également à partir de cette époque que le thé a été introduit dans d'autres contrées d'Extrême-Orient, précisément en Corée et au Japon. C'est beaucoup plus tard, autour du 17^{ème} siècle que le thé a été importé en Europe par des marchands Hollandais.

Notons que le thé a été cultivé très tôt en Corée² et au Japon ; se sont développées, sur la base du savoir-faire chinois, des méthodes spécifiques pour infuser et servir le thé, comme la cérémonie du thé au Japon, qui sont devenues des marqueurs culturels de ces pays. Egalement, des méthodes de fabrication et des produits innovants sont apparus, citons le thé en poudre ("matcha"). Comme en Chine, la fabrication et la consommation de thé se sont surtout développées autour du thé vert ; rappelons ici que le thé vert est fabriqué rapidement après la cueillette en vue d'éviter l'oxydation des feuilles. Ses arômes sont très proches de ceux des feuilles fraîches, mais est plutôt fugace : sans conservation adaptée, les arômes les plus intéressants disparaissent ou sont altérés après 2-3 mois. Le « thé noir », oxydé, présente des arômes beaucoup plus stables dans le temps.

² En Corée, la culture du thé était déjà très avancée pendant la dynastie Goryeo (918-1392).

L'Europe a développé un schéma radicalement différent : bien que les premiers plants de théier soient apparus en Europe au cours du 18^{ème} siècle³, il semble qu'il n'y ait pas eu tentative d'acclimatation du *Camellia sinensis* à des fins de production. En revanche, autour de l'année 1830, des plantations à grande échelle ont été initiées dans les colonies, principalement à partir de graines provenant de Chine, d'abord par les Hollandais à Java et Sumatra, puis par les Britanniques en Inde. Par la suite, les Britanniques ont étendu leurs plantations à Ceylan ainsi qu'à d'autres colonies du continent africain : Kenya, Ouganda etc.

Le développement de la culture du théier en Inde n'a pas été un long fleuve tranquille : après 40 ans de vicissitudes et de doute, un succès hors norme fut atteint, bouleversant le marché mondial du thé. Le thé indien a réussi à s'imposer sur le marché occidental, déclenchant une grave crise économique dans les régions chinoises productrices de thé. Ce succès s'est également appuyé sur le développement de nouvelles machines permettant la production de masse. Il a imposé de nouveaux standards largement appliqués, depuis les méthodes et accessoires utilisées pour la dégustation, jusqu'au vocabulaire, souvent basé sur des termes provenant de langues d'Asie.

Importante conséquence de cette « délocalisation » vers les colonies, le thé noir (c'est-à-dire oxydé) est apparu comme le produit « standard » disponible sur le marché occidental : les arômes subtils du thé vert (c'est-à-dire non-oxydé) importé de Chine, soumis à l'air marin et à des températures tropicales pendant un voyage de 3 mois⁴, arrivait certainement en Europe partiellement oxydé. Logiquement, les producteurs occidentaux basés en Inde ont concentré leur production sur le thé noir. Par la suite, le modèle de production indien a été transposé à d'autres colonies ; entre la fin du 19^{ème} siècle et le début du 20^{ème} siècle, quelques plantations ont également été initiées à moindre échelle sur le continent américain (Nord et Sud) et en Australie.

En Europe, c'est à ses confins, plus précisément aux Açores (Portugal), en Géorgie, Azerbaïdjan, Russie et Turquie, que la culture du théier a été initiée à la fin du 19^{ème} siècle ; la plupart des plantations sont encore opérationnelles ; elles sont représentées par des points rouges sur la carte de la figure 2.

Les plantations des Açores ont été créées en 1874 par un Chinois de Macao. Quatorze plantations étaient opérationnelles au début du 19^{ème} siècle au Nord de l'île de Sao Miguel. Deux ont survécu jusqu'à nos jours, Gorreana et Porto Formoso, représentant au total une quarantaine d'hectares, constituant des lieux touristiques remarquables de l'île.

En Géorgie (à cette époque "Transcaucasie Russe", il semble que la production ait commencé en 1893 (Ukers 1935) sur la côte Est de la Mer Noire, aux environs de Batumi :

³ La première introduction documentée remonte à 1763, année pendant laquelle le grand botaniste Carl von Linné, à qui l'on doit la première classification scientifique du théier, a mentionné l'adaptation réussie de plants à Uppsala en 1763 (Ukers 1935).

⁴ Même si les compétitions entre "clippers" au milieu du 19th siècle ont contribué à raccourcir les temps de trajet, le transport entre l'extrême orient et l'Europe occidentale nécessitait généralement plus de 100 jours.

150 hectares furent plantés à partir de graines venant de Chine d'Inde et de Ceylan. Quinze paysans chinois furent employés sur la plantation. En 1900, une station expérimentale a été installée par le Ministère de l'Agriculture Russe près de Chakvi, fournissant gratuitement des graines aux propriétaires fonciers locaux, ce qui provoqua un développement rapide de l'activité. En 1913, les plantations de thé s'étendaient sur 960 hectares, et furent étendues à d'autres régions, notamment Guria et Martvili. Juste après la guerre mondiale et la révolution russe, la production s'écroula ; puis, en 1923, sous la tutelle de l'Union Soviétique, suite à la décision du gouvernement de rendre le pays auto-suffisant en thé, la production repartit en flèche, de nouvelles plantations apparurent, atteignant un total de 34 000 hectares en 1933. Certaines plantations sont encore opérationnelles de nos jours.

Il semble que les plantations de Sochi en Russie et Rize en Turquie aient été développées en grande partie sur la base du matériau et de l'expertise des Géorgiens. Nous en savons peu sur les plantations d'Azerbaïdjan (Lenkeran-Astara), initiées au début du 20^{ème} siècle et développées sous l'influence de l'Union Soviétique ; géographiquement parlant, la région de Lenkeran-Astara est aussi très proche de la région iranienne de Lahijan où est produit l'essentiel du thé iranien.

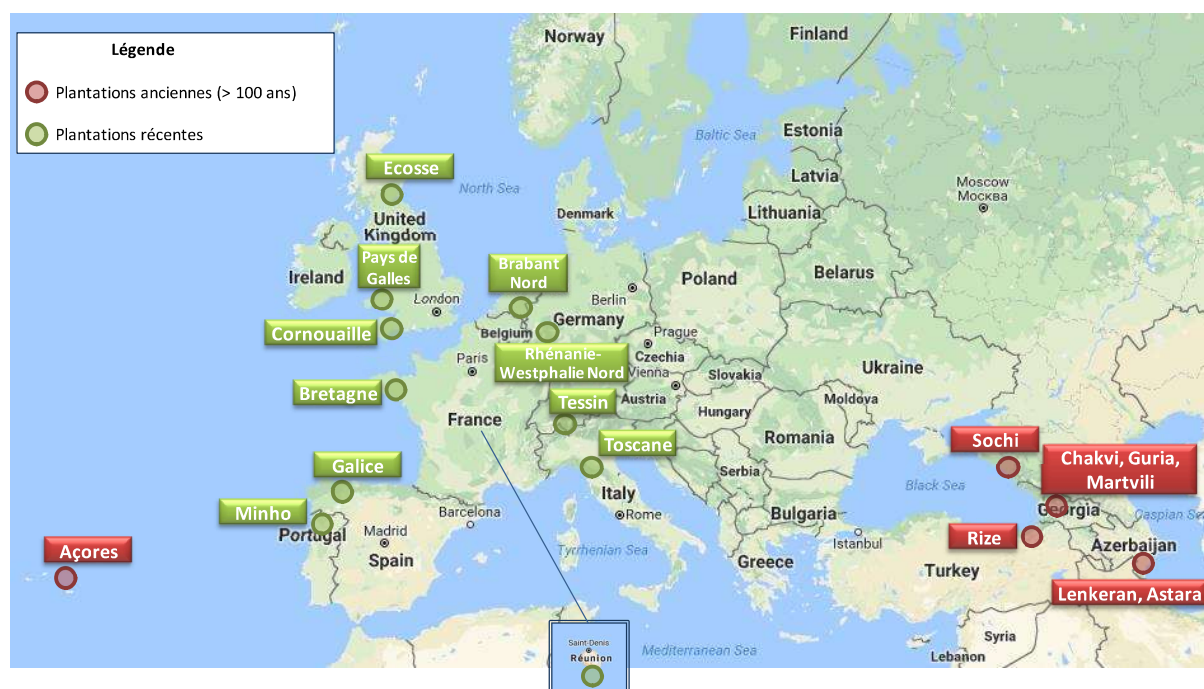


Figure 2: Les plantations de thé situées en Europe et dans son environnement proche.

Plus récemment, il y a environ une dizaine d'années, plusieurs initiatives individuelles ont émergé dans différents pays d'Europe occidentale : France, Allemagne, Italie, Hollande, Portugal, Espagne, Suisse et Royaume Uni. Ces plantations sont représentées par des points verts sur la carte de la figure 2. Dans plusieurs cas, après une phase expérimentale concluante, une « production pilote » est en cours, avec à la clé d'excellents produits et des perspectives de croissance intéressantes.

Il est également intéressant de noter que des initiatives similaires ont été lancées aux Etats Unis, en Australie et en Nouvelle Zélande, démontrant l'intérêt d'étendre la culture du théier à de nouvelles régions dans le monde.

Quel modèle économique pour l'Europe ?

La culture du théier en Europe n'obéit à aucun modèle économique existant. Lorsqu'on la présente, l'idée apparaît au mieux romantique, au pire absurde ! Nous sommes toutefois convaincus, et essayons de le démontrer dans ce qui suit, que cultiver et transformer du thé en Europe au cours des prochaines décennies peut engendrer non seulement une activité économique durable et profitable, mais aussi de nombreux bénéfices sociétaux touchant à l'emploi, à l'environnement et à la santé.

Actuellement, le modèle principal de marketing et de distribution du thé dans les pays occidentaux, repose sur l'approvisionnement de matière première provenant de pays à faible coût de main d'œuvre; par exemple, la fourchette de prix se situe autour de 2€/kg pour le grade CTC ("crush-tear-curl") utilisé pour le thé en sachet le thé, autour de 50€/kg pour les feuilles entières. Le prix payé par le consommateur après transformation apparaît multiplié par un facteur 10 à 50. La transformation peut inclure des opérations de tri, mélange et emballage : à titre d'exemple, le thé en sachet est vendu au consommateur environ 25€/kg, à comparer au prix de 2€/kg pour l'ingrédient de base (CTC, mentionné précédemment).

Notre Association prône un modèle radicalement différent, focalisé sur des produits « haut de gamme » provenant de plantations non intensives, sans intrants chimiques et s'appuyant sur des méthodes biologiques ; dans ce modèle, la plus grande part du chiffre d'affaire doit revenir au producteur. C'est finalement un modèle proche de celui suivi par les producteurs de thé verts haut de gamme au Japon et en Corée. Toutefois, l'Europe n'étant qu'à une phase pionnière, la comparaison n'est pas complètement pertinente.

Une analyse SWOT présentée en figure 3 résume les aspects positifs et négatifs de la culture et transformation du thé en Europe. Cette analyse montre que les acteurs Européens ont déjà une compétence forte dans le domaine de la culture et propagation du *Camellia*, mais que cette force est contrebalancée par une connaissance très faible sur les techniques d'organisation et de gestion d'une plantation de thé en vue d'une production et sur les étapes de transformation. Par ailleurs, même si l'Europe a une expérience remarquable dans la production alimentaire haut de gamme (vin, chocolat etc.), il n'est pas sûr que le consommateur européen accepte facilement qu'un thé Européen puisse faire partie de la catégorie « haut de gamme » ; des efforts seront nécessaires pour convaincre les consommateurs et les distributeurs.

Autre obstacle et non des moindres, la production actuelle provient en grande partie de régions à bas coût de main d'œuvre ; en Europe, la solution consistera à déployer des technologies avancées ; nous considérons que la robotique et la photonique, domaines

technologiques d'excellence de l'Europe, permettront de réaliser des dispositifs automatisés de cueillette précise et de transformation contrôlée.

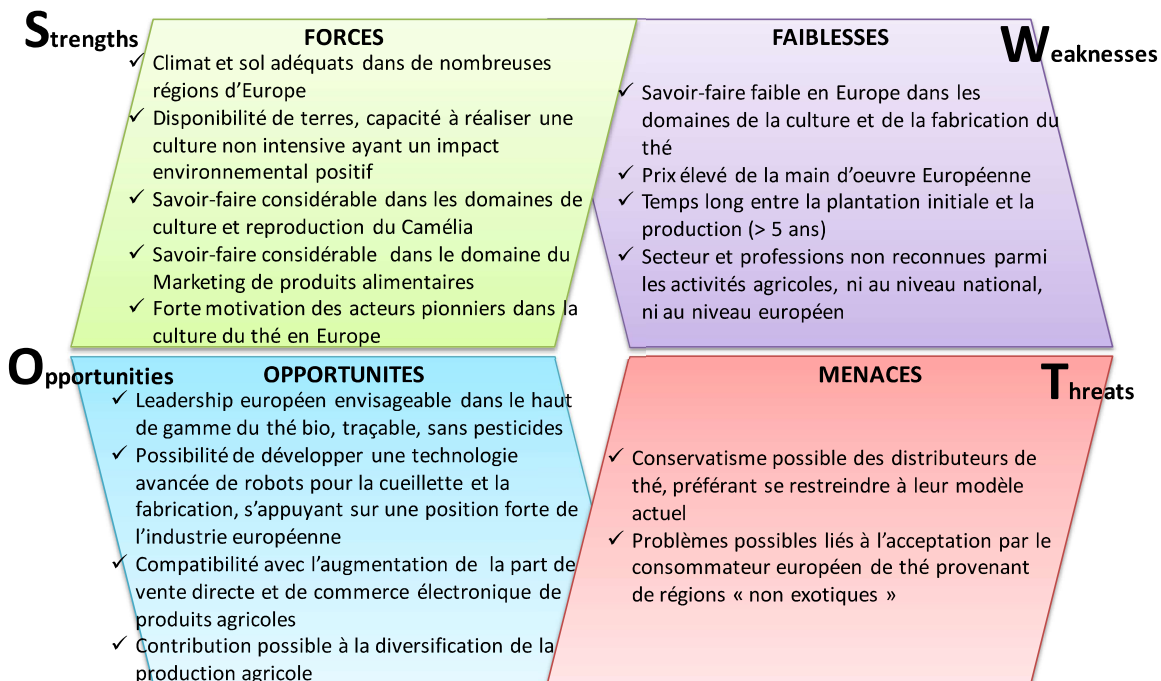


Figure 3: Analyse SWOT : culture du théier et production de thé en Europe.

D'un point de vue quantitatif, ces nouvelles plantations européennes ne représentent à présent que quelques hectares. Toutefois, elles connaissent une croissance extrêmement rapide, leur surface doublant à peu près chaque année ; de surcroît, s'il on tient compte que les jeunes plants arrivent à maturité 7 à 8 ans après leur mise en place, on peut prévoir, grâce au cumul des 2 effets, une croissance exponentielle de la quantité de thé produite en Europe sur les 15 prochaines années. Un exemple de modèle économique est exposé en figure 4.

Dans ce modèle, nous considérons un doublement du nombre de plants tous les ans, jusqu'à 512 000 plants d'ici 2025. Même sans nouvelles plantations au-delà de 2025, la quantité de thé produite continuera à croître fortement en raison du nombre croissant de théiers arrivant à maturité, pour atteindre environ une moyenne d'environ 40 grammes de thé sec par plant en 2030. Sur la base d'une densité de 10 000 plants par hectare, le rendement devrait atteindre environ 400 kg de thé sec par hectare, sensiblement inférieur à la moyenne mondiale qui se situe autour de 1 110 kg par hectare (Chen 2012), mais en cohérence avec l'approche produit « haut de gamme » mentionnée précédemment.

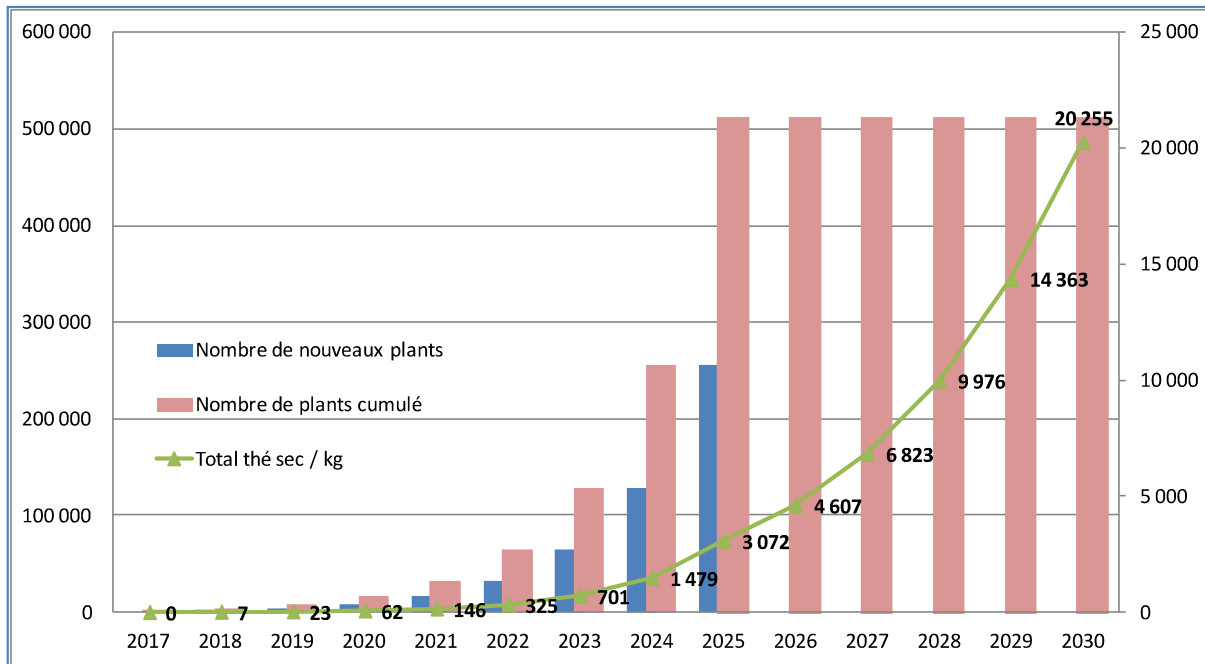


Figure 4: Modèle de production

Rôle de l'Association EuT

De fait, le théier est cultivé à travers le monde sous des conditions géographiques et climatiques extrêmement diverses ; il apparaît que son acclimatation est possible dans de nombreuses régions d'Europe. Des expériences récentes en France, Italie, Portugal Suisse et Allemagne l'ont montré.



Figure 5: Le jardin de thé Tschanara situé à Odenthal (Germany).

Toutefois, l'émergence d'une activité économique significative nécessite le développement d'un savoir-faire spécifique, non seulement pour la culture du théier, mais également pour la cueillette et la transformation. Elle devra faire face à quelques faiblesses et menaces, mais s'appuiera aussi sur nombre de forces et opportunités. L'Association « Tea Grown in Europe » (EuT)⁵ créée en Décembre 2016 vise, en s'appuyant sur la coopération des différents acteurs Européens, à développer un savoir-faire dans le domaine et à promouvoir une activité basée sur la culture du théier en Europe. Son domaine couvre la totalité de la chaîne de valeur en Europe, depuis la culture du théier jusqu'à la transformation en produits manufacturés.

Afin de réaliser son objet, l'Association œuvrera pour établir des liens entre les acteurs du domaine, représenter ses Membres auprès des institutions, rédiger des feuilles de route multi-annuelles, déposer des demandes de subvention ou de fond publics au profit de ses Membres.



Figure 6: Un *Camellia sinensis* cultivé à Languidic en Bretagne (à gauche) et le thé vert produit (à droite).

L'Association encouragera également :

- L'acquisition de savoir-faire par les acteurs Européens du domaine, en particulier 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;
- Le déploiement des meilleures pratiques respectueuses de l'environnement pour la culture, la récolte et la transformation ;
- Le développement de technologies innovantes pour la culture, la récolte et la transformation ;

⁵ EuT website: <http://tea-grown-in-europe.eu/>

- Le développement du tourisme respectueux de l'environnement sur les sites de culture du théier ;
- L'obtention par les Membres de labels Nationaux ou européens (par exemple le label français « AOC » ou Européen « PDO ») ;
- La protection de variétés botaniques considérées comme pertinentes au regard de la production de thé en Europe.



Figure 7: Le jardin de thé chá camélia situé dans la région du Minho (Portugal) : un exemple de culture mixte de théiers et arbres fruitiers.

Conclusion et perspectives:

La culture du théier et la fabrication de thé en Europe est une tâche ambitieuse, voire un défi; nous sommes convaincus que cette activité, conduite de façon raisonnée, devrait apporter à l'Europe de nombreux bénéfices sociétaux et environnementaux. Elle apparaît extrêmement innovante en termes de modèle économique de technologie ; nous pensons que, pour atteindre un succès significatif, elle devra s'appuyer sur diverses innovations permettant son adaptation à l'environnement européen, telles :

- L'agroforesterie impliquant théiers et arbres locaux ;
- La culture du théier dans des conditions bénéfiques à l'environnement (par exemple pour réduire l'empreinte carbone, limiter l'érosion etc.) ;
- La robotisation de la cueillette.

L'Association EuT encouragera ces innovations en coopération avec les différentes parties prenantes, incluant les agriculteurs, les distributeurs de thé, les industriels et les institutions gouvernementales, offrant ainsi aux consommateurs de monde entier la

quintessence des différents terroirs européens dans un breuvage à la fois sain pour le corps et stimulant pour l'esprit.

Références:

- Bonheure D. (1988), Le théier (Le Technicien d'agriculture tropicale, 10), Maisonneuve et Larose, Paris.
- Chen L., Apostolides Z., Chen Z.-M. Editors (2012), Global Tea Breeding: Achievements, Challenges and Perspectives, Zhejiang University Press, Hangzhou and Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Despeux C. (2015), Lu Yu, Le classique du thé, Payot & Rivages, Paris
- Ukers W. H. (1935), All about tea, The tea and coffee trade company, New York
- Willson K. C. and Clifford M. N. Editors (1992), Tea: cultivation to consumption, Springer-Science+Business Media, B.V. Dordrecht.
- Yamanishi T. (1995), Special Issue on Tea, Food Reviews International, 11 (3): 371-546.