

Newsletter n°3

Association Tea Grown in Europe (EuT)

Auteur : Denis Mazerolle

Date : Septembre 2017



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

SOMMAIRE

- ✔ Nouveau Membre : Chá Camélia, Portugal

- ✔ Événement : Réunion d'experts sur les pratiques agricoles et la production alimentaire du futur organisée par Photonics21 (Frankfort, 5 Septembre 2017)

Nouveau Membre : Chá Camélia, Portugal

Une nouvelle plantation de thé a rejoint notre association : Chá Camélia, une entreprise portugaise dirigée conjointement par Nina Gruntkowski et son mari Dirk Niepoort. En 2011, Dirk, viticulteur reconnu de la région du Douro, a décidé avec son épouse Nina de créer cette plantation sur une autre terre familiale héritée de la famille de Dirk, située au Nord de Porto, dans la région du Minho, près du village de Fornelo. Cette terre, de nature granitique et acide, est soumise à une influence marine lui procurant un climat doux et humide exempt de gel, les précipitations annuelles atteignent environ 1,400mm, des conditions parfaites pour la culture du *Camellia sinensis*. Ce lieu est également connu sous le nom de « Terre de Camélias » en raison des nombreuses variétés de camélias qui y prospèrent depuis plusieurs siècles, conséquence des grandes découvertes et de l'établissement de des nouvelles routes maritimes entre l'Europe et l'Asie au XVIème siècle.



Nina, qui gère la plantation au quotidien, est native de Frankfort. Elle a toujours été attirée par le thé et ses boutiques : à l'adolescence, elle choisissait même ses destinations de vacances en fonction de la présence de lieux ayant un rapport avec le thé ! Elle a été journaliste à Cologne pendant 12 ans, et s'est établie au Portugal en 2007, poursuivant son métier comme correspondante d'une radio Allemande, puis a décidé après quelques années de quitter son poste pour se consacrer totalement au projet de plantation de thé.

Nina et Dirk ont démarré leur plantation en 2011 à partir d'un lot de 200 boutures fournies par Peter Oppliger, propriétaire de la plantation Monte Verità située dans le canton du Tessin sur la rive suisse du Lac Majeur.

Ils ont agrandi la plantation à la fois par semis et par boutures, atteignant

aujourd'hui 6 500 plants. Le climat et le sol du Minho sont très favorables à la croissance du *Camellia sinensis* : des plants de seulement 3-4 ans apparaissent suffisamment développés pour faire l'objet d'une récolte.



Cette année a été exceptionnellement sèche, avec très peu de précipitations pendant l'été, nécessitant une irrigation importante ces derniers mois. La plantation comprend également une parcelle de *Camellia taliensis*, espèce fort intéressante (botaniquement différente du *Camellia sinensis*) utilisée dans la région de Dali (Chine, province du Yunnan) pour produire du thé; c'est la plus importante collection de *Camellia taliensis* que nous ayons vue en Europe.



Nina et Dirk ont la conviction que l'avenir est à la culture biologique. En conséquence, dès le début de leur projet, ils se sont appuyés sur des méthodes de culture biologique et devraient être officiellement certifiés d'ici le milieu de l'année prochaine. Leur intention est de travailler le sol d'une façon naturelle et durable, pratiquement sans intrants extérieurs, utilisant uniquement leur propre compost, fabriqué sur place à partir de fumier et de déchets organiques produits localement. La plantation Chá Camélia mets également en œuvre des techniques biodynamiques afin de préserver un environnement sain autour de la plantation.



Cette terre était initialement un verger donnant profusion de pommes, poires, kiwis et raisins. Elle abrite également une sélection de vieux arbres, permettant de préserver la biodiversité. Même si, de

façon intentionnelle, le théier s'étend progressivement, des rangs d'arbres fruitiers continuent de prospérer entre les parcelles de théiers. C'est sans doute un des sujets intéressants à explorer pour la culture du thé en Europe : nous avons déjà observé des pratiques de culture mixtes dans certaines régions de Chine, où les nashis, mûriers et mêmes mandariniers sont cultivés au milieu des plantations de thé. Plus généralement, les techniques d'agroforesterie nous paraissent pertinentes pour la culture du théier. La plantation Chá Camélia apparaît comme un modèle qui pourrait être mis en œuvre dans d'autres régions d'Europe.



En vue d'une production de thé à partir de ses propres plants, Chá Camélia expérimente différents procédés de fabrication, incluant l'étuvage à la vapeur, le séchage sur une poêle et le roulage. Nous avons testé le thé vert produit cette année et l'avons trouvé extrêmement rafraîchissant, avec des arômes à la fois herbés et maritimes ; sans nul doute, c'est un grand thé, en aucun cas inférieur aux meilleurs thés verts de Chine ou du Japon que nous avons expérimentés ! Nous y avons identifié des touches aromatiques intéressantes, différentes de celles des thés verts produits en Bretagne ou Rhénanie-Westphalie, très certainement corrélées au terroir et climat spécifiques de la région du Minho. Cela nous renforce dans notre conviction que les différents terroirs européens donnent au thé produit différentes palettes d'arômes toutes intéressantes et fort agréables !



Le projet de Nina et Dirk apparaît déjà très accompli, proche d'une production commerciale (à échéance d'un à deux ans). Entre temps, Chá Camélia distribue au Portugal et en Espagne différents thés japonais haut de gamme provenant d'exploitations familiales. Cela contribue à mieux faire connaître le thé vert en Europe du Sud et à préparer le terrain pour la future commercialisation du thé issu de la plantation Chá Camélia.

Un autre produit est basé sur l'expérience de Dirk dans la fabrication de Porto : un lot de thé chinois de type Wulong a été entreposé dans une antique barrique de vin de Porto, afin de s'imprégner du parfum de la lie et d'absorber ses arômes. Le résultat est particulièrement convaincant, il s'agit sans nul doute d'un grand thé à l'avenir prometteur.

Le projet de Nina et Dirk est enthousiasmant ; Chá Camélia est le premier Membre de notre Association localisé en Europe du Sud. Nous leur adressons la bienvenue et tous nos vœux de réussite !

Voir le site Internet de Chá Camélia : <http://chacamelia.com/en>

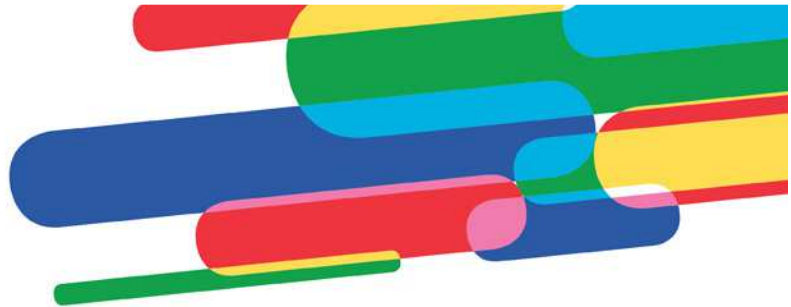
Événement : Réunion d'experts sur les pratiques agricoles et la production alimentaire du futur organisée par Photonics21 (Frankfort, 5 Septembre 2017)

Une réunion d'experts sur les pratiques agricoles et la production alimentaire du futur ("Smart Farming & Food Production") a été organisée par Photonics21 à Frankfort le 5 Septembre 2017.

L'objectif était de discuter d'une vision commune sur les directions de recherche, développement et innovation relatives à ce domaine, et de rédiger un « document d'orientation » qui sera remis dans les prochaines semaines à la Commission Européenne, plus précisément à la Commissaire Mariya Gabriel, Economie et Société Numérique, en vue de définir le contenu du 9^{ème} Programme Cadre Européen de Recherche et Innovation.



Photonics
A Key Enabling Technology
for Europe



La photonique a été identifiée comme l'une des technologies clés pouvant contribuer à relever les défis relatifs aux pratiques agricoles et la production alimentaire du futur, par exemple :

- donner aux consommateurs et aux agriculteurs le pouvoir de décider et d'agir,
- établir des chaînes de valeur durables « de la ferme à l'assiette »,
- produire une nourriture sûre, saine et abordable.

Notre Association croit fermement que la Photonique est l'une des technologies qui peut contribuer à rendre le thé Européen compétitif : permettant de concevoir de nombreux types de capteurs et d'imageurs, cette technologie a la capacité de fournir des solutions performantes non seulement pour la cueillette robotisée, mais aussi pour le traitement à haute température, le contrôle de procédés etc. C'est la raison pour laquelle notre Association souhaite être active dans ce type d'événement.

Voir le site Internet de Photonics21 : <http://www.photonics21.org/>