

Newsletter n°4

Association Tea Grown in Europe (EuT)
Auteurs: Nina Gruntkowski, Denis Mazerolle
Date: Septembre 2018



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

Les mots du Président

L'intérêt pour la culture du théier en Europe d'accroît rapidement : notre Association s'emploie activement à favoriser et à anticiper la croissance du secteur, ainsi qu'à répondre aux besoins concrets de nos Membres. À titre d'exemple, au cours des derniers mois, nous avons établi un dialogue avec de nombreux acteurs du thé reconnus au niveau mondial, notamment en Chine et en Géorgie, et avons également organisé l'importation de machines pour la transformation des feuilles de thé. En outre, il est important que notre secteur soit rendu visible et soutenu par les autorités locales, nationales et européennes: notre association servira effectivement cet objectif.



Que notre rêve devienne réalité!

Nous publions cette newsletter un an après le dernier numéro : ce retard est uniquement dû à une augmentation de l'activité et de la charge de travail de l'Association, ce qui laisse très peu de temps pour préparer la newsletter. Nous nous efforcerons à l'avenir de publier deux newsletters par an afin que la communauté du thé ait régulièrement accès aux informations de notre Association.

Au nom de tous les Membres de l'Association, je vous souhaite une bonne et fructueuse lecture!

Denis Mazerolle, PhD

Président "Tea Grown in Europe"

Sommaire

- ✔ Le Professeur Zeno Apostolides devient notre premier Membre Honoraire
- ✔ Nouveaux Membres : EuT compte maintenant 15 Membres de 8 pays
- ✔ Événement : article présenté au Congrès 2018 de la Société Internationale du Camélia
- ✔ Voyage en Géorgie en mai 2018
- ✔ Importation de machines de fabrication de thé
- ✔ Assemblée Générale de l'Association EuT
- ✔ Communication entre Membres

Le Professeur Zeno Apostolides devient notre premier Membre Honoraire

Le Professeur Zeno Apostolides, Professeur à l'Université de Pretoria, devient notre premier Membre honoraire.

Coéditeur du célèbre ouvrage de référence « Global Tea Breeding » (2012 - Springer), le Pr Apostolides a créé le Laboratoire de recherche sur le thé au sein du département de biochimie de l'Université de Pretoria en 1980. L'objectif principal était de faire des tests de contrôle de qualité des thés produits en Afrique du Sud, au Zimbabwe, au Malawi et au Kenya. Il a visité de nombreuses plantations de thé et usines dans ces pays, ainsi qu'au Sri Lanka et au Japon. Avec ses étudiants, il a publié plus de 50 articles scientifiques dans des revues scientifiques. Ses recherches actuelles visent à aider les sélectionneurs de thé à développer de nouveaux cultivars de thé offrant un rendement et une qualité supérieurs. Il est prêt à nous soutenir. Nous nous sentons tous très honorés et impatients d'apprendre et d'échanger avec lui! Voir également les liens suivants:

Google scholar: <http://scholar.google.co.za/citations?user=dOECIoUAAAAJ>

ELSEVIER Scopus Preview: <http://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=24516855300>

“Global Tea Breeding” (2012 - Springer): <https://www.springer.com/gb/book/9783642318771>



Nouveaux Membres : EuT compte maintenant 15 Membres de 8 pays

Il y a un an, au moment de la publication de notre précédente newsletter, EuT comptait cinq Membres; depuis lors, un Membre Honoraire (voir ci-dessus) et neuf autres Membres ont été élus, listés dans le tableau ci-dessous. Suit une brève description de chacun de ces neuf Membres.

Nom	Pays	Type de Membre	Statut
Ms Linda Cebrian-Rampen, représentante de Het ZuyderBlad, Theeplantage Soerendonk	Pays-Bas	Membre Actif	Personne légale
Dr Tobias DENZLER, représentant de Casa del Tè, Monte Verità	Suisse	Membre Actif	Personne légale
Mr Bernard PICAL, représentant de Camélias de la Prairie	France	Membre Actif	Personne légale
MM. Shota & Giorgi BITADZE, représentants de GOTPA	Géorgie	Membre Actif	Personne légale
Ms Stéphanie CHANFREAU	France	Membre Actif	Personne physique
Mr Alain GUERDER	France	Membre Adhérent	Personne physique
Mr Daniel PINA CABRAL	Portugal	Membre Adhérent	Personne physique
Mr Michel THEVOT	France	Membre Actif	Personne physique
Mr Paolo ZACCHERA	Italie	Membre Actif	Personne physique



Mme Linda Cebrian-Rampen, représentante de « Het ZuyderBlad, Theeplantage Soerendonk ». Le thé est entré dans la vie de Linda lors d'un voyage en Chine il y a quelques années, puis est devenu une partie importante de sa vie quand elle a repris la ferme de ses parents, avec le projet de transformer une ferme traditionnelle en plantation de thé. C'est une transition qui a commencé il y a environ 4 ans avec beaucoup de travail et de recherche. Un premier essai a été réalisé avec des



graines provenant d'Italie, puis Linda a créé un jardin expérimental de 120 théiers provenant de Suisse. L'année dernière, elle a créé un jardin d'environ 0,5 hectare qu'elle prévoit d'étendre chaque année de 0,5 hectare.

Linda a également mené une expérience en utilisant une partie de son jardin de thé comme poulailler; le succès de cette expérience offre des perspectives intéressantes. En plus de la partie agricole, Linda explore également activement le marketing et la stratégie de marque en vue de sa future production.

Voir: <https://hetzuyderblad.nl/>

Dr Tobias Denzler, représentant de « Casa del Tè, Monte Verità », a obtenu son diplôme de vétérinaire en 1984 et sa thèse de doctorat en 1989. En 1996, il a ensuite obtenu un diplôme postdoctoral en développement et coopération (NADEL) à l'École Polytechnique Fédérale de Zurich. Tobias a 32 ans d'expérience professionnelle en tant que vétérinaire/médecin, ainsi que conseiller technique et chef de projet dans des domaines connexes : il a participé à différents programmes de coopération dans de nombreux pays, tels que le Bhoutan, l'Inde, les Philippines et le Laos.



En 2016, il a repris en tant qu'associé la société Casa del Té, située à Ascona et à Berne, qui supervise également le jardin de Monte Verità, un jardin de thé de style japonais créé en 2006 par Peter Oppliger, qui comprend également jardin zen et un pavillon Japonais. Il sert de site de démonstration et d'enseignement à un large public. Chaque année au printemps, les jeunes feuilles de thé de la plantation sont récoltées et transformées avec l'aide de spécialistes japonais en thé vert roulé à la main (Temomicha). En 2016, environ 6 000 visiteurs ont visité la maison de thé.

Voir: <https://casa-del-te.ch/de/home/>





M. Bernard Pical, représentant de « Camélias de la Prairie », est diplômé en techniques des eaux et forêts, en gestion d'entreprise (Université de Montpellier) et en aménagement paysager (Institut du Paysage Mercurius).

Après une carrière au ministère des Eaux et Forêts, il a travaillé de 1967 à 1979 à la pépinière Lambertin, dont il est devenu directeur. Il a par la suite lancé différentes entreprises dans le domaine des pépinières/jardinerie et a co-établi en 1999 la jardinerie Truffaut de Nîmes.

En 2005, Bernard a acquis le domaine « Camélias de la Prairie » situé à Alès, dans le Gard, en région Occitanie, un jardin ouvert au public, et une pépinière. Bernard a introduit le *Camellia sinensis* dans son domaine il y a plus de 10 ans : la plantation actuelle compte 150 plants; il a l'intention de l'étendre et de mettre en place une plantation rationnelle d'environ 1 hectare.

Voir: <http://www.camellia.fr/>



MM. Shota & Giorgi BITADZE, représentants de l'« Association géorgienne des producteurs de thé biologique » (GOTPA). Shota, est diplômé de l'Université technique de Tbilissi en ingénierie; à partir de 2000, il a démarré une entreprise de thé en Chine et en Géorgie, puis, en 2006, a commencé à renouveler et à restaurer la fabrication de thé en Géorgie; il est le fondateur de GOTPA et du Cluster Géorgie-Chine du thé. Son fils Giorgi, diplômé de l'Université technique de Tbilissi

en relations internationales en 2016, a étudié la fabrication du thé en Chine à l'Université des sciences et technologies de Zhangzhou. Il a également suivi divers formations internationales sur la production écologique de thé. Il a rejoint la société de son père en 2016 et a représenté la Géorgie à l'occasion de la « Tea Masters Cup International » en 2016 à Séoul, où il a présenté de nouvelles méthodes d'infusion.



L'objectif de GOTPA est de rapprocher les sociétés de production de thé biologique, les coopératives ou les familles, de créer de nouveaux types de produits à base de thé, de favoriser le partage



d'expérience et de superviser la production de thé biologique de haute qualité. L'association contrôle la qualité des produits et achète toute l'ensemble de production de ses membres. L'association est récemment devenue membre de TIPI - la plateforme d'innovation technologique d'IFOAM (Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique).

En 2006, GOTPA a commencé à développer des cultivars et des espèces de thé dotés de propriétés et de caractéristiques particulières. Après une investigation dans les plantations de Géorgie, un cultivar spécia ayant une teneur élevée en pigments rouges de type anthocyanine a été sélectionné visuellement. Une première plantation a été créée en 2018, permettant de



produire du « thé pourpre de Géorgie ». L'association continue également à développer de nouveaux cultivars pour la production de thés noirs, verts et blancs. Elle produit également du thé de qualité supérieure à partir d'arbustes sauvages poussant dans les forêts de montagne des régions d'Iméréthie et de Gourie.



GOTPA a également créé une maison de thé géorgienne combine à un musée, où sont exposés différents objets relatifs au thé géorgien, tels que des livres historiques anciens, des notes, des thés de 40 à 60 ans, des emballages en provenance de l'Union soviétique. Vous pouvez également assister à une dégustation de thé et à des cours magistraux de thé (infusion, assemblage, tests, etc.).

Mme Stéphanie Chanfreau est diplômée de Montpellier Sup Agro School de Montpellier; passionnée de thé, elle a entrepris une formation en langue chinoise dans la province du Sichuan en 2014, suivie d'une formation globale sur le thé à l'Institut d'agriculture du Sichuan et d'une formation pratique dans une plantation de thé à Ya'an. De retour en France, elle continue avec enthousiasme à travailler sur son projet de thé nommé Txalupa. Ce projet a déjà reçu deux prix, Graine d'Espoir en 2016, le Prix Initiative Mosson en 2017 et la bourse Nuffield en 2017.

Stéphanie a déjà identifié un terrain à Urrugne (pays basque) et planifié la plantation d'environ 2 hectares en lots différents en 2018-2019 afin d'expérimenter différents cultivars et différentes méthodes de culture, tels que l'agroforesterie, associant le thé aux arbres locaux. Elle vise une production certifiée « bio ».

M. Alain Guerder a étudié l'agriculture de 1989 à 1990, a obtenu son diplôme de technicien en agriculture et a travaillé dans un centre équestre. Plus tard, il a étudié la psychologie et travaille actuellement en tant que psychologue. Depuis 1994, il est établi dans le département du Tarn (région Occitanie) où il possède un domaine de 7 ha. Passionné par les plantes et l'agriculture, il mène des expériences sur l'acclimatation de différentes plantes sur ses terres situées à moyenne altitude, où l'hiver est très froid.

Alain est actuellement dans une phase expérimentale: il cultive différentes variétés de *Camellia sinensis* sur un terrain dédié dans le but d'obtenir des hybrides capables de résister au gel et aux basses températures en hiver. Ensuite, il compte développer une production de thé à partir de ces hybrides. Voir les expériences d'Alain sur le blog <http://forumdesamateursdethe.fr/> sous le nom « essai prems ».

M. Daniel Pina Cabral est diplômé en génie chimique de l'Université de Porto. Depuis 2005, il a été co-PDG de Bracing, une société de conseil. Il a contribué à la fondation de la « Confraria Atlântica do Chá » (guilde atlantique du thé) dont il a été le premier président, puis le « maître des rites ». En 2012, il a fondé la première école portugaise de thé, « Escola do Chá® », instrument permettant de partager la connaissance des « choses » du thé, sa provenance, ses types, sa présentation, ses arômes, la botanique, la chimie, l'histoire, l'esthétique, soit en résumé la Personnalité du thé. Depuis lors, il a organisé plusieurs ateliers et cours sur le thé, notamment aux Açores, où se trouve l'une des plus anciennes plantations de thé d'Europe.

Daniel a une relation spécifique avec le thé et mène depuis de nombreuses années un « voyage » fascinant et indépendant de recherche sur le thé, entrant ainsi dans le monde fascinant de l'histoire, de l'esthétique, des arômes et des saveurs du thé. Il considère la vie comme une séquence

d'événements qui doivent être appréciés pour leur caractère unique et pour leur intérêt, dont « l'art du thé » est l'exemple sublime.

M. Michel Thévot, diplômé en chaudronnerie et soudure, était footballeur professionnel ; blessé à l'âge de 26 ans, il est devenu arbitre de football, a gravi les échelons pour évoluer dans le championnat pro pendant 11 ans. A la fin de sa carrière d'arbitre, Michel est devenu délégué de la ligue professionnel où il évolue comme délégué principal de ligue 1 depuis 2002. En 2018, il a été désigné pour officier en finale de la coupe de France. Michel est également membre de la commission éthique de la Ligue du Centre Val de Loire et membre du football sans violence du district du Loir et Cher.



Michel, passionné de botanique, a travaillé sur l'introduction de nouvelles plantes avec plusieurs pépinières. Il a acquis en 2005 un ancien moulin situé dans la vallée du Guillec, à Sibiril, dans le département du Finistère (région de Bretagne). Il a restauré les bâtiments et, en parallèle, créé un jardin abritant une collection de plantes rares de différentes régions du monde (environ 2000 espèces différentes) ; sa collection comprend de nombreuses variétés de rhododendrons, magnolias, camélias, y compris *Camellia sinensis* et *Camellia taliensis*, qui semblent très bien s'adapter aux conditions pédologiques et climatiques locales.

M. Paolo Zacchera dirige actuellement la « Compania del Lago Maggiore », située à Verbania, une pépinière produisant *Camellia japonica*, *sasanqua* et *sinensis*. Il cultive le *Camellia sinensis* depuis 30 ans, avec environ 2 000/3 000 plants par an destinés aux jardinerie, auxquels s'ajoute une quantité plus importante de *japonica* et *sassanqua*. Il a fourni à Peter Oppliger les plants de thé des jardins de Monte Verità et de l'île de Brissago en 1999-2001.



Paolo cultive 30 000/40 000 théiers par an depuis trois ans dans le but de lancer une plantation de thé dans le Parco della Valgrande, Premosello Chiovenda, une magnifique zone protégée située entre le col du Simplon et le Lac Majeur. Les conditions du sol et d'humidité sont parfaites, mais l'hiver peut être très froid. Il a tenté d'installer la plantation dans la partie plate de la vallée avec un sol soumis au gel et très peu de soleil en hiver. Jusqu'à présent, les

plants se sont bien développés; Paolo a l'intention de créer une entreprise de thé en utilisant des machines qu'il a vues au Japon.

Événement : article présenté au Congrès 2018 de la Société Internationale du Camélia



Cette année, le Congrès de la Société Internationale du Camélia (ICS) s'est tenu à Nantes du 25 au 29 mars 2018. Le congrès a été organisé de manière exceptionnelle par la Ville de Nantes. Il comprenait différentes sessions de conférence au Centre des congrès, une session de posters et des visites de jardins et de pépinières.

Nantes est réputée pour la qualité et la diversité de ses jardins. Le patrimoine horticole de la ville est intégré au mode de vie et unit

l'histoire de Nantes à sa géographie. Le règne de Louis XIV marque le début de l'activité horticole à Nantes. Puis, en 1726, afin de renforcer les collections botaniques de la France, Louis XV ordonna aux capitaines de navires de rapporter des plantes et des semences du monde entier. La douceur du climat et la position de Nantes comme port principal ont créé des conditions idéales pour la création de collections botaniques. Par ailleurs, le sol acide qui règne autour de Nantes était particulièrement favorable à la croissance du camélia, qui est devenue la fleur emblématique de Nantes. Parmi les jardins visités, le Parc du Grand Blottereau offre autour d'un manoir élégant différents paysages naturels inspirés de divers lieux du monde. Un jardin coréen a été installé en 2006, reproduisant un morceau de campagne de la région de Suncheon, avec un verger, une rizière et un jardin de thé d'environ mille arbustes originaires de Corée; le thé y est récolté chaque année en avril-mai.



Conclusions and perspectives



- ▶ Growing and manufacturing tea in Europe is highly innovative in terms of business model and techniques;
- ▶ To meet success and reach a significant scale, learning from the existing practices is important, but adaptation to the European environment and specificities through INNOVATION is KEY, e.g.:
 - Agro-forestry techniques involving tea and local trees;
 - Use of tea plantations to the benefit of the environment (e.g. reducing carbon footprint, limiting erosion etc.);
 - Robotised plucking, etc.
- ▶ The EuT association will foster these key innovations in close cooperation with the different stakeholders, including European farmers, tea distributors, European industry players and public authorities.

Our hope is to provide in the following years worldwide tea lovers with the quintessence of the various European "terroirs" in the healthiest stimulating beverage.

Notre présentation « La culture du thé en Europe » a été présentée le 28 mars dans le cadre de la session « thé et arômes » le 28 mars. Elle a suscité un très vif intérêt dans la communauté du camélias. Le texte intégral (versions anglaise et française) est publié dans les actes de la conférence (accessible aux membres de l'ICS). Il convient de noter que lors de la séance de

synthèse, le nouveau président, Pr Guan Kaiyun, a évoqué la possibilité de donner une place plus grande aux sujets en rapport avec le thé dans les futures conférences ICS. La prochaine conférence aura lieu à Goto (Japon) en mars 2020. Nous souhaitons bien sûr participer à cette conférence... et découvrir les magnifiques îles Goto.

Voyage en Géorgie en mai 2018

Le thé est cultivé en Géorgie depuis 1847 suite de la décision du prince Mikhaïl Vorontsov, vice-roi de Transcaucasie, d'acclimater dans la région d'Ozurgeti des plants chinois venant du jardin botanique de Sotchi. Ensuite, l'industrie du thé a connu un développement rapide dans les années 1890 et, plus tard, dans les années 1930, sous l'autorité de l'Union Soviétique. La Géorgie est alors devenue l'un des principaux pays producteurs de thé avec probablement environ 100 000 hectares de plantations de thé dans les années 1970. Une chaîne d'approvisionnement complète a été établie, allant de la recherche sur les cultivars au développement de machines de cueillette et de traitement des feuilles.



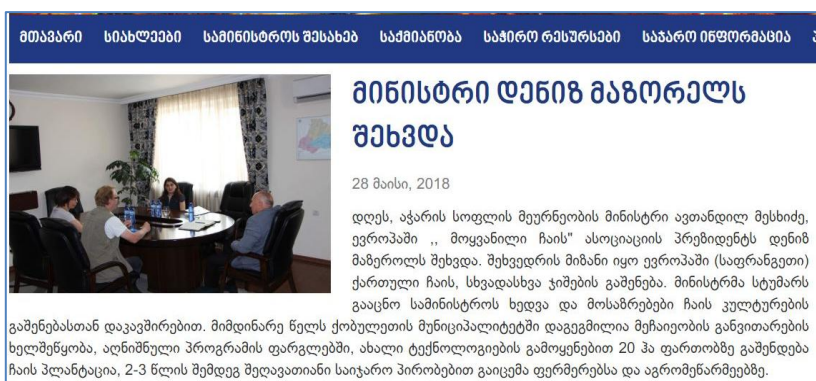
De ce brillant passé, Durant lequel la quantité et le rendement ont été le principal moteur, ne subsistent que quelques plantations et usines, ainsi que l'impressionnant « Institut du thé, des cultures subtropicales et de l'industrie du thé ». Cet institut, situé à Anaseuli, près d'Ozurgeti, centralisait toutes les recherches sur la culture et la fabrication du thé ; il est l'origine du cultivar « Kolkhida » avec lequel un rendement record de 2 tonnes de thé sec par hectare a été obtenu. Il est à noter que ce cultivar a été importé il

y a quelques décennies en France où il se développe très bien. Nous avons été reçus par son directeur actuel, Temur Revishvili, ainsi que par l'ancien directeur, âgé de plus de 80 ans. une photo le montre aux côtés des leaders Gorbatchev et Chevarnadze dans les années 80. Ils nous ont parlé d'un programme de coopération avec la Chine dans les années 70 et 80 et de l'introduction en Géorgie du cultivar « Qimen » de la province d'Anhui. Une partie des plantations et des usines qui appartenaient initialement à l'Institut sont maintenant entre les mains d'entrepreneurs privés (comme l'Anaseuli Tea Factory). Nous avons pu goûter un excellent thé vert produit localement.

En ce qui concerne les plantations, beaucoup d'entre elles ont été abandonnées dans les années 1990. Nous avons pu observer près de Tkibuli une plantation de thé recouverte d'une forêt luxuriante rappelant que les buissons de thé faisaient partie du sous-bois de la forêt dans leur environnement d'origine quelque part au sud-est du plateau tibétain, comme si les errances du genre humain avait permis le retour des théiers à leurs conditions d'origine! La réhabilitation de certaines plantations est en cours, avec pour conséquence la coupe à blanc des arbres qui s'étaient installés depuis plus de 30 ans.



Certains producteurs de thé, conscients des atouts que représentent la qualité de l'environnement et des sols, ont décidé de se concentrer sur le thé biologique haut de gamme. C'est le cas de M. Shota Bitadze, directeur de l'Association géorgienne des producteurs de thé biologique (GOTPA), désormais Membre d'EuT. Nous avons été aimablement reçus par M. Shota Bitadze et son fils Giorgi dans son charmant musée du thé de Tbilissi et avons assisté à une méthode de dégustation spéciale adaptée au thé blanc, consistant à faire infuser les feuilles dans une carafe à vin : cela augmente la surface du liquide en contact avec l'air et accélère son oxydation. Pour plus de détails sur GOTPA, se reporter à la section ci-dessus consacrée aux nouveaux Membres d'EuT.



Nous avons eu l'honneur d'être reçus par le Ministre de l'Agriculture de la République autonome d'Adjarie (sud-ouest de la Géorgie), M. Avtandil Meskhidze, qui a passé environ 30 ans de sa carrière à l'Institut du Thé mentionné ci-dessus. Il a exprimé une forte motivation

pour relancer l'activité de culture du théier dans sa région : un ambitieux programme consistant à mettre en place une plantation pilote sur 20 hectares et une usine produisant du thé haut de gamme a déjà démarré sous la supervision de son ministère. Cette initiative implique également le département du thé de l'Université d'État Shota Rustaveli de Batoumi, qui travaille sur divers sujets autour du thé, y compris la propagation in vitro, ainsi que sur des produits innovants à base de thé, tels que le thé instantané soluble, les extraits de thé, les liqueurs, etc.

La faiblesse principale du thé géorgien réside dans l'obsolescence des usines héritées de l'URSS, surdimensionnées par rapport aux quantités actuellement produites et probablement non adaptable à la fabrication de produits haut de gamme. Cette faiblesse est largement compensée par la qualité de l'environnement et du sol, ainsi que par les ressources botaniques existantes et le savoir-faire en matière de culture du thé.



Remerciements : nous remercions tout particulièrement l'Ambassade de France en Géorgie qui nous a aidés à établir des liens avec les principales institutions de thé et les plantations de Géorgie.

Importation de machines de fabrication de thé

L'association a reçu en août des machines chinoises, au total 12 caisses en bois de tailles et de poids variés, comprenant:

- woks à thé électriques avec contrôle de température (62,5 et 80 cm)
- machines de roulage manuelles
- machines de roulage électriques
- un cylindre rotatif chauffant de 60 cm
- fours déshydratants

Bien que la saison du thé soit terminée, nous sommes impatients de les utiliser ; cela nous aidera en effet à établir des processus de fabrication plus stables et à améliorer notre efficacité!



Assemblée Générale de l'Association EuT

Cette année, l'Assemblée Générale a été accueillie par Mme Nina Gruntkowski dans ses locaux de Chá Camélia à Fornelo (Portugal) le 9 juin 2018. Malgré la température étonnamment froide (environ 17°C), la réunion a été l'occasion pour les Membres d'échanger chaleureusement sur leur projet de thé, partager leurs échantillons de thé et prendre des décisions concernant l'avenir de l'Association. Des votes ont été organisés, ont été élus :



- Mme Nina Grundkowski en tant que Secrétaire Générale de l'association.
- M. Nicolas Guyomarc'h en tant que Trésorier de l'Association
- 7 nouveaux Membres



Une session a été consacrée à la présentation du projet de chaque partenaire. Des actions pour la communication future (interne et externe) ont été discutées, l'importance de la communication interne entre les Membres a été soulignée. En outre, le contenu de la future mission en Chine, prévue en mars 2019, a été présenté et débattu.

Communication entre Membres



Au cours des derniers mois, de nombreuses visites entre Membres ont été effectuées, contribuant au partage d'expérience et de connaissances.

Pour faciliter les échanges, il a également été décidé de créer un groupe privé sur Facebook, comme l'un des principaux moyens de communication informelle entre les Membres. De nombreux Membres font maintenant partie de ce groupe et ont commencé à poser des

questions et à échanger des informations. La plupart des discussions ont trait aux cultivars de thé, à la gestion des plantations de thé et à la fabrication du thé. L'Association a également une page publique sur Facebook <https://www.facebook.com/tgieEut/> ainsi qu'un site internet publique <http://tea-grown-in-europe.eu/>, régulièrement mis à jour.

