

Le Thé français

UNE NOUVELLE FILIÈRE PÉRENNE ET BIOLOGIQUE ?

Originellement consommé il y a cinq millénaires par les peuples du Sud-Est de l'Himalaya et cultivé de manière organisée depuis plus de 2 000 ans par les civilisations chinoises, le thé, produit à partir du *Camellia sinensis*, est arrivé en Europe vers les années 1780. Aujourd'hui, cette culture ne se limite plus aux régions asiatiques, elle s'implante avec succès sur notre territoire, allant même jusqu'en Bretagne. Pour les producteurs et productrices à la recherche d'une diversification à forte valeur ajoutée, la filière française du thé ouvre des perspectives prometteuses. Cependant, maîtriser cet art agricole nécessite de comprendre à la fois les spécificités botaniques de la plante et l'itinéraire technique adapté à nos terroirs.

Variétés et Couleurs

Du Matcha au Darjeeling, en passant par les thés Wulong, la diversité du thé est immense. Ses nuances, souvent désignées par des « couleurs » — vert, bleu, noir, sombre, blanc, jaune — ne dépendent pas uniquement de la variété cultivée. Elles sont avant tout le reflet des opérations de post-récolte appliquées aux jeunes feuilles, telles que le flétrissement, l'oxydation ou la fermentation. Néanmoins, il est vrai que certains cultivars sont intrinsèquement mieux adaptés à la production d'un type de thé spécifique.

Nous retrouvons principalement deux grandes variétés utilisées pour la production. D'une part, la variété *Sinensis* est la plus polyvalente, utilisable pour produire tous les types de thé. D'autre part, la variété *Assamica* est principalement dédiée à la fabrication des thés noirs et sombres. Au sein de ces deux variétés, l'intervention humaine a développé, au fil des siècles, une multitude de cultivars spécifiques, qui sont à l'univers du thé ce que les cépages sont à celui du vin : des acteurs fondamentaux de la typicité organoleptique et de l'adaptation agronomique.

L'itinéraire technique : installation et conduite de culture

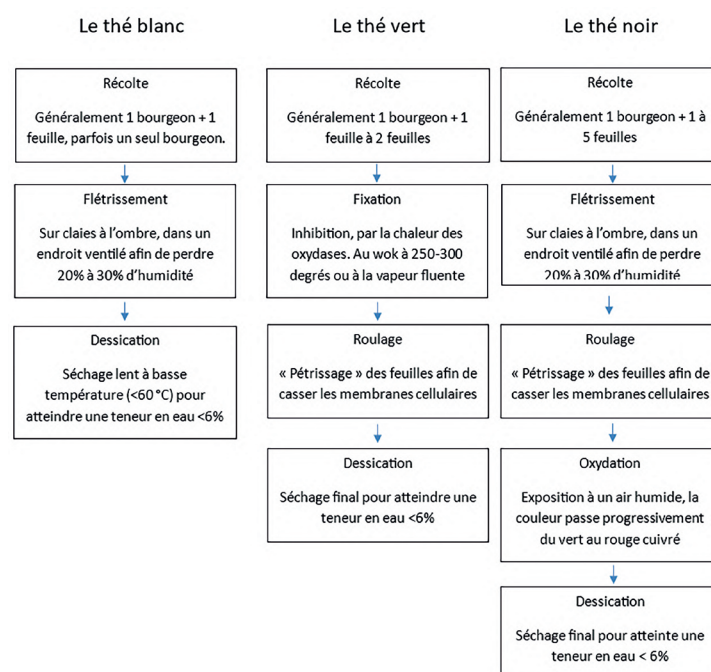
L'implantation réussie d'une parcelle de *Camellia sinensis* est la première étape vers la pérennité de l'exploitation. Cette culture requiert des conditions pédoclimatiques précises. Les sols idéaux sont acides, avec un pH se situant entre 4,5 et 6, et doivent impérativement être bien drainés pour éviter l'asphyxie racinaire. Sur le plan climatique, le théier est gourmand en eau, demandant une pluviométrie conséquente, idéalement autour de 1 000 mm par an, et une hygrométrie moyenne avoisinant les 70 %. Il est donc crucial de choisir un site bien abrité des vents desséchants qui pourraient nuire à l'humidité ambiante nécessaire à la plante.

Comme pour toute culture pérenne, la préparation du sol est un investissement majeur et doit être anticipée. Il est primordial de réduire au maximum la pression en adventices indésirables avant même la plantation. Une préparation du sol au rotavator est fortement conseillée pour obtenir un lit de plantation très meuble. La création de sillons profonds, souvent réalisée à l'aide d'une sous-soleuse à une dent, permet ensuite de préparer l'emplacement des plants. La période de plantation conseillée s'étale sur

deux fenêtres : octobre ou mai, avec une densité initiale généralement autour de 7 500 plants par hectare.

Le cycle de production s'établit sur le long terme. Si les premières jeunes feuilles peuvent être récoltées dès la première année, la maturité complète et la pleine production de la plante n'interviendront qu'à partir de la 6ème ou 7ème année. La période de cueillette s'étend généralement de mai à octobre, les récoltes étant échelonnées toutes les 2 à 3 semaines. Une fois par an, généralement en avril, la taille est réalisée. Cet acte essentiel possède un triple objectif : limiter le développement des bourgeons dormants qui pourraient freiner la croissance des rameaux productifs, former l'arbuste en une « table de récolte » plane et facile d'accès, et permettre d'étaler les périodes de récolte dans le temps. La qualité et la typologie du thé final dépend directement de ce qui est cueilli.

Le tableau suivant illustre la variabilité des processus de transformation du thé, du minimaliste thé blanc, aussi appelé le « thé des paresseux », au plus complexe et consommé thé noir.





Le projet FIERTHE

C'est dans ce contexte de création de filière que s'inscrit le projet Casdar FIERTHE (Filière Innovante Et durable de production de THÉ en France), mené par le CATE et ses partenaires. L'objectif de ce projet est de produire l'ensemble des références techniques et économiques indispensables au développement d'une production de thé française durable, dotée d'une haute valeur organoleptique et pleinement conforme aux exigences de l'Agriculture Biologique.

Ce programme a des ambitions opérationnelles. Il vise à sélectionner les cultivars les plus adaptés à notre contexte national et aux critères de l'AB, mais surtout à développer et valider un itinéraire technique de culture spécifique à la France. Il est apparu que les modèles de culture étrangers sont jugés trop intensifs et peu appropriés à nos objectifs. L'approche choisie par FIERTHE est donc celle de la co-construction avec les productrices et producteurs pionniers, pour s'assurer de la pertinence des pratiques sur le terrain.

Le travail de reconception de l'ITK s'est concentré sur les leviers les plus cruciaux pour la viabilité économique de cette nouvelle culture. Le choix initial de la parcelle est primordial : au-delà de l'acidité, le sol doit être profond (idéalement 80 cm), et l'intégration de l'agroforesterie ou d'un ombrage modéré est jugée très favorable. Concernant la densité, bien que la référence soit de 7 000 plants/ha, une augmentation jusqu'à 10 000 plants/ha est envisagée pour diminuer la surface à entretenir et accélérer l'entrée en production. La phase d'établissement est critique, avec un taux de perte des jeunes plants pouvant être élevé (20 à 30 %). Pour cette raison, l'irrigation et l'apport d'une fertilisation modérée lors des deux premières années sont considérés comme indispensables pour garantir une bonne reprise et une croissance vigoureuse.

Comme pour de nombreuses cultures pérennes en Agriculture Biologique, la gestion des adventices représente un poste de charge élevé. Les solutions étudiées par le projet incluent le travail du sol localisé, mais surtout le paillage (la technique la plus courante) et le semis d'un gazon à croissance lente intégrant des légumineuses dans l'inter-rang. En parlant de

fertilisation, le théier a des besoins spécifiques en azote pour construire son architecture, d'où l'importance de l'utilisation des légumineuses dans le couvert végétal. Un point positif notable mis en évidence est que les exportations d'éléments nutritifs sont faibles, car les rendements en thé français restent modestes (environ 350 kg/ha, contre 1 à 2 tonnes/ha en systèmes conventionnels étrangers), ce qui allège la pression sur la gestion de la fertilité du sol.

En levant les barrières techniques et en fournissant des références économiques concrètes, le projet FIERTHE ouvre la voie à un modèle de production de thé français à la fois qualitatif, rentable et respectueux de l'environnement, offrant une nouvelle opportunité de diversification. Toutefois, l'association Armor Thé recommande une grande prudence et une phase expérimentale. L'investissement initial est conséquent (estimé entre 40 000 et 70 000 €/ha avant les premières ventes à 5 ans), et la charge de travail est très élevée, notamment due au temps important de récolte manuelle (4 000 heures/ha). Il est donc crucial d'anticiper des solutions mécaniques et de bien définir les coûts de production pour assurer un prix de vente acceptable.



Pour aller plus loin :

Formation sur la production et la transformation du thé : par le GAB29 le 2 et 3 juin

Variation des standards de récolte (bourgeon, feuille) selon le thé final produit



Mathilde JEHANNO - GAB29
Technicienne légumes et PPAM