

THE

Un profil de produit de base par INFOCOMM

Fonds de la CNUCED pour l'information sur les marchés des produits de base agricoles



NATIONS UNIES
CNUCED
New York et Genève, 2016

Notes

INFOCOMM est un projet extrabudgétaire financé par le gouvernement de la France. Cette plateforme de partage de l'information multilingue a été développée par la CNUCED en 2000 en réponse à la rareté des informations sur le marché des produits de base dans les pays en développement qui en sont tributaires. INFOCOMM dissémine gratuitement des profils de produits agricoles mis à jour produits librement, en trois langues: anglais, français et espagnol.

Ce profil de produit INFOCOMM a été préparé par Mme Neema Toyb, consultante, sous la direction de Samuel Gayi, Directeur du Groupe spécial sur les produits de base, et la supervision de Yanchun Zhang, Cheffe de la Section de mise en œuvre des politiques des produits de base, Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED, en collaboration avec Danièle Boglio et Branko Milicevic pour la publication des textes.

Cette publication n'a pas été formellement traduite ni éditée.

Disclaimer

Les appellations employées dans ce document et la présentation des données qui y figurent n'impliquent, de la part du secrétariat de l'Organisation des Nations Unies, aucune prise de position quant au statut juridique des pays, territoires, villes ou zones, ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.

Le texte du présent document peut être cité ou reproduit sans autorisation, sous réserve qu'il en soit dûment fait mention, ainsi qu'une copie de la publication contenant la citation ou la reproduction à envoyer au secrétariat de la CNUCED: la CNUCED, Palais des Nations, CH-1211 Genève, Suisse.

Contacts

Pour de plus amples informations sur le Groupe spécial sur les produits de base, s'il vous plaît nous contacter à:

Groupe spécial sur les produits de base de la CNUCED

Palais des Nations

8-14, Avenue de la Paix

1211 Geneva 10

Switzerland

Phone: +41 22 917 1648 / 6286

Fax: +41 22 917 0509

Email: commodities@unctad.org

Website: unctad.org/commodities

Symbole de ce document

1. Aperçu

1.1. Description

Figure 1: Usine de thé



Nom scientifique: *Camellia sinensis*

Famille: Theaceae

Nom commun: thé, théier, cha, chai

Feuilles: couleur verte claire et brillante

Fleurs: parfumée, se présentant isolément ou en groupes de deux à quatre.

Fruits: de couleur brun-vert, contenant une à quatre graines sphériques ou aplaties.

Origine: Originaire de l'Est, du Sud et sud-est de l'Asie, mais il est aujourd'hui cultivée à travers le monde dans les régions tropicales et subtropicales.

Source: *Camellia Sinensis*, Franz Eugen Köhler, *Köhler's Medizinal-Pflanzen*, 1897

1.2. Origines; histoire des premières échanges commerciales

L'histoire du thé commence en Chine. Selon la légende, en 2737 avant JC. La Chine est considérée comme le lieu d'origine de l'arbre à thé et le berceau des premiers jardins de thé. D'après la légende, l'empereur chinois Shen Nung était assis sous un arbre tandis que son serviteur faisait bouillir l'eau, lorsque des feuilles de l'arbre se sont envolées et déposées dans l'eau. Attiré par l'odeur agréable de l'infusion, Shen Nung, herboriste de renom, a décidé d'essayer l'infusion que son serviteur avait accidentellement créée. L'arbre était un *Camellia Sinensis*, et la boisson obtenue était ce que nous appelons aujourd'hui le thé.

Le thé était un des produits qui faisait parti du commerce colonial. Alors que les Portugais étaient les premiers à commercialiser le thé en Extrême-Orient, les Néerlandais ont popularisé sa consommation dans l'Ouest, à la fois dans leur pays d'origine et dans leurs colonies. La coutume de boire du thé se répandit rapidement en France, en Allemagne et plus tard en Grande-Bretagne.

Le thé a atteint une popularité dans d'autres parties du monde que depuis le milieu du 17ème siècle. La culture commerciale du thé a progressivement été élargie à l'Indonésie, l'Inde et le Sri Lanka jusqu'au milieu du 19ème siècle.

Le premier recensement de la culture du thé en Afrique date de 1850; Cependant, l'industrie du thé s'est développé jusqu'au milieu du 20ème siècle.

Maintenant, les plants de thé sont distribués dans le monde entier et sont commercialisées dans les régions climatiques tropicales, subtropicales et tempérées d'Asie, d'Afrique et l'Amérique du Sud, ainsi que dans un nombre de régions limitées en Amérique du Nord, en Australie et en Europe.

1.3. Culture; Récolte; Transformation; transport au consommateur

Le thé est une culture pérenne. L'arbuste nouvellement planté a besoin d'au moins trois ans pour atteindre la maturité et commencer à céder ses feuilles vertes mûres pour d'éventuelles transformations. La vie économique de la plante est d'environ 40 ans, mais parfois les arbustes sont conservés en production de 60-70, ou même 100 ans. La vie de l'arbuste est de plus de 100 ans de même que son âge économique. Cependant, il dépend du type de théier, des conditions climatiques et des soins prodigués par les planteurs durant la vie de la plante.

La géographie et l'emplacement des plantations de thé dans le monde entier, indiquent des différences marquées selon le terrain et le climat. Il en résulte des différences de qualités en fonction de ces diverses sources. La production de thé est géographiquement limitée à quelques régions du monde et elle est très sensible à l'évolution des conditions de croissance. La composition chimique du théier change en fonction des conditions de croissance et du procédé de transformation.

Pour comprendre quelles régions du monde sont adaptées à la culture du thé, il est d'abord nécessaire de comprendre les besoins de base de la croissance du théier. Il est très adaptable, mais doit se développer selon un large éventail de conditions.

Le thé peut se développer dans des climats tropicaux et subtropicaux. Cependant, Il nécessite généralement une bonne quantité d'humidité et de précipitations pendant la saison de croissance. Les théés de haute qualité viennent principalement de climats subtropicaux avec une certaine saisonnalité.

L'altitude est l'un des plus grands influenceurs locaux ou régionaux du climat. Avec une altitude élevée, les températures deviennent plus variables et les précipitations deviennent généralement plus élevées. Le sol doit être acide, le thé ne peut être cultivé dans les sols alcalins.

La saisonnalité des précipitations est un critère important. Il influence la qualité du thé. Les feuilles de thé récoltées à des moments différents vont produire un produit fini avec des caractéristiques très différentes.

Culture et la récolte de thé

Tout au long de l'histoire, il eu diverses méthodes de culture et de récolte du thé. Aujourd'hui, à la lumière des preuves scientifiques modernes et à la découverte de la complexité de thé, sa culture et sa récolte ont plus ou moins été normalisé à travers le monde.

Le cycle de croissance est 240 à 365 jours, les fruits prennent 270 à 360 jours pour mûrir et les graines sont normalement produites après 3 ans.

Les jeunes plants qui ont été entretenue avec soin dans les pépinières pendant plus d'un an, sont replantés dans des terres aménagées à cet effet en suivant les contours naturels de la terre, ou parfois, sur les terrasses spécialement aménagées pour favoriser l'irrigation et prévenir l'érosion. Les plantes sont plantées à 3 à 5 pieds (1 à 1,5 mètres) de distance. Il faut environ deux à trois ans, en fonction de l'altitude et des conditions climatiques, avant que ces plantes ne soient prêtes à produire du thé.

L'élagage

L'élagage est l'opération à laquelle on coupe le thé à une certaine hauteur pour contrôler la croissance verticale et favoriser l'expansion horizontale, afin de pouvoir cueillir facilement selon un modèle de ramification renouvelé. Quand la jeune plante se développe à une hauteur d'environ un demi-mètre au-dessus du niveau du sol, il est ramené à quelques pouces du sol pour le mettre sur la bonne voie afin de développer un buisson à sommet plat. Une fois pleinement développé, le théier mesure environ un mètre de hauteur, et continue à être taillés dans des cycles de 1 à 2 ans à basse altitude et de 3 à 5 ans à des altitudes plus élevées. Le moment de l'élagage

dépend aussi des précipitations, car une humidité suffisante dans le sol est nécessaire.

La cueillette

Elle consiste à récolter les jeunes pousses fraîches des théiers matures. Les pousses de thé (appelées « shoot ») sont cueillies (pincées). Un « shoot » arrivé à maturité pour la fabrication d'un thé de haute qualité, comprend un bourgeon déployé avec deux ou trois feuilles tendres. Dans la langue spécialisée, on appelle cette règle de cueillette « two leaves and a bud ». En effet, plus les feuilles sont jeunes et tendres, plus le thé est délicat. 10 kg de pousses vertes (75 à 80% d'eau) produisent environ 2,5 kg de thé séché. Le rendement optimal est d'environ 3,0 t / ha¹.

La cueillette se fait manuellement ou avec une machine de prélèvement mécanique. Cependant, la cueillette à la main reste la meilleure méthode de récolte du thé. Lorsqu'elle est automatisée, le processus est non-sélectif, ce qui peut endommager les feuilles et affecter la qualité. En outre, les constituants biochimiques des feuilles de thé et sa qualité dépendent de la méthode de la cueillette.

Procédé de fabrication du thé

A partir du moment où les nouvelles feuilles cueillies atteignent l'usine de transformation, le traitement peut commencer. L'opération consiste à transformer les feuilles du théier en feuilles séchées, afin d'obtenir le thé à infuser. Les différentes catégories de thé se distinguent par le traitement qu'elles subissent. Le processus implique différentes manières et degré d'oxydation des feuilles, l'arrêt de cette oxydation et le roulage et le séchage de celles-ci.

Le procédé de fabrication du thé pour tous les types de thé se compose d'un ensemble de méthodes très similaires avec parfois des variations mineures. Les principales étapes sont les suivantes:

¹ Source: Fao Ecocrop, *Camellia sinensis* (code 599)

Le flétrissage: Les feuilles de thé commencent à se flétrir rapidement après la cueillette, avec une oxydation enzymatique progressive. Ce processus appelé flétrissage est utilisé pour enlever l'excès d'eau des feuilles et de permettre une légère oxydation. Un air chaud ou froid est soufflé à travers les feuilles pendant 12 à 18 heures.

La macération: les feuilles sont broyées ou déchirées afin de favoriser l'accélération de l'oxydation. Le broyage décompose les structures internes et externes des cellules de la feuille et, permet à partir du mélange des enzymes oxydatives avec divers substrats, le début de l'oxydation.

La fermentation: Les feuilles macérées sont maintenues dans une pièce à température contrôlée (chaude et humide) pendant quelques heures.

La fixation: Cette étape est effectuée pour arrêter l'oxydation des feuilles de thé à un niveau souhaité. Ce processus est accompli en chauffant modérément feuilles de thé, désactivant ainsi les enzymes d'oxydation et l'élimination des parfums indésirables dans les feuilles, sans nuire à l'arôme du thé.

Le roulage: Les feuilles de thé humides sont roulées pour être formées en bandes ridées, à la main ou en utilisant une machine de roulement, ce qui enroule le thé sur lui-même. Cette action de roulement donne aux feuilles un aspect frisé et améliore son goût.

Le séchage: Les feuilles fermentées sont séchées à travers un courant d'air chaud, ce qui arrête la fermentation et diminue la teneur en humidité.

Le vieillissement: Une fermentation secondaire, ou une cuisson est effectuée afin d'atteindre leur potentiel consommable. L'aromatisation est effectué à ce stade, en pulvérisant le thé avec des arômes et des saveurs, ou en les stockant avec leurs arômes.

La classification: Les feuilles sèches sont classées par leur taille. Les grandes feuilles sont séparées des petites, les feuilles entières des cassées. Cette classification confère des grades aux feuilles de thé.

Transport au consommateur

Les principaux moyens de transport sont : le transport maritime, routier (camion), le chemin de fer et le transport aérien.

Le thé gradé est emballé dans des contenants pour l'expédition. Il est transporté dans divers contenant comme des caisses de thé en bois, des sacs en papier stratifiés, dans des sacs en polyéthylène contenus dans des sacs en jute, ou dans des boîtes en cartons².

L'expédition commence environ six semaines après la récolte. Le thé expédié en début de saison a le plus de valeur. Les variétés tardives sont pour la plupart de moindre qualité. Le thé est acheminé vers les détaillants entre 20 à 30 semaines après qu'il ait été rassemblé et semé à la plantation³.

1.4. Variétés; normes de qualité; classification

Variétés

Toutes les variétés de thé, leurs traditions et activités connexes ont leurs sources dans une seule plante: *Camellia sinensis*, originaire d'Asie du sud-est. Le thé se réfère à la boisson produite avec les feuilles de cette plante. Il y a environ 1 500 cultivars issus de deux variétés principales.

Ces variétés sont les suivantes:

- *Camellia sinensis var. sinensis*, la plante multiple-tige chinoise à petites feuilles, persistante, et qui peut supporter de basses températures.

- *Camellia sinensis var. assamica*, la plante indienne à tige unique, ses feuilles sont plus grandes, plus délicates, de plus courte durée, et la plus prisée pousse dans les régions subtropicales et pluvieuses.

Il existe une troisième variété nommée *Camellia sinensis cambodiensis*. Cette variété a été croisée pour atteindre certains traits de différents cultivars,

² Compendium of Guidelines for Tea (*Camellia Sinensis*)- Tea&Herbal infusions Europe

³ UKTea&Infusion- www.tea.co.uk

cependant elle n'est généralement pas utilisée dans la production commerciale de thé.

Après la récolte, la différence de couleur, de forme des feuilles de thé est dû au processus de fabrication et aux différents niveaux d'oxydation à laquelle elles sont exposées. Les différents types de thé sont les suivants :

Thé vert

Les feuilles de thé vert ne sont pas oxydées. Il a un très grand nombre de variétés, chacune avec une saveur et un arôme propre et unique. Une grande importance est placée sur les feuilles choisies lors de la récolte.

Thé noir

Le thé noir est un thé totalement oxydé. Il est généralement plus fort en saveur que les moins oxydés. Le thé noir conserve sa saveur pendant plusieurs années. Le thé noir est le thé le plus largement produit et bu dans le monde.

Thé Blanc

Le thé blanc est un thé qui n'a pas été vieilli, qui est non oxydé ou seulement légèrement oxydé. Traditionnellement, seuls les bourgeons et les jeunes feuilles, pas complètement ouvert, sont utilisés.

Thé Oolong

Le Oolong, est un thé traditionnel chinois produit par un processus unique, comprenant le flétrissement de la plante sous le soleil et à l'oxydation avant le flétrissage. Il combine les techniques de finition du thé vert et d'oxydation du thé noir.

Pu-erh

Pu-erh ou Pu'er est une variété de thé noir vieilli caractérisé par une fermentation du thé dans laquelle les feuilles subissent une fermentation microbienne et une oxydation après qu'ils aient été séchés et roulés. Ce thé se bonifie avec le temps.

Le thé « Cut-tear-curl » (CTC).

La transformation du thé CTC « Cut-tear-curl », autrement dit « coupé-tourné-roulé », comporte trois étapes : le broyage, le déchetage et le bouclage. Les feuilles de thé peuvent être soit cueillies à la main ou récoltées mécaniquement. Les feuilles sont ensuite traitées par une machine. Les feuilles ont une apparence palettisée et brisées. Cette méthode est moins coûteuse en terme de production et produit un thé moins volumineux qui infuse plus rapidement et avec une saveur robuste.

Classification du thé

A la fin du processus de fabrication, le thé est composé d'un mélange de différents morceaux de taille de feuille. La récolte et la fabrication du thé a un grand impact sur la taille finale de la feuille, et donc du grade. Afin d'assurer un brassage uniforme, ces particules doivent être triées par grade (par taille). Ces grades ne sont pas standardisés dans le monde entier et peuvent varier en fonction de l'origine.

La plupart des thé noirs sont classés et vendus selon la taille de la feuille ou de la granulométrie.

Grade de qualité pour le thé noir

Le classement est fait à la main ou en faisant passer les feuilles à travers un tamis à mailles progressifs pour les séparer. Le résultat de ce classement est ensuite classé selon leur taille, le type et l'apparence.

La méthode proposée par le Organisation Internationale de normalisation fournit une classification de thé en fonction de la taille des feuilles ; **ISO 11286: 2004**: *Classification des grades par analyse granulométrique*⁴.

Ci-dessous, un aperçu des différents grades:

Feuilles de thé entières

Correspond aux feuilles de thé qui n'ont pas cassées ou déchirées pendant la production. La taille et la

⁴ Source: www.ios.org

forme de la feuille sont très variable, selon les types de feuilles utilisées, et le processus de transformation.

Tableau 1: Désignation pour les feuilles de thé entières

Désignation	Abréviation
Pekoe	P
Flowery Pekoe	FP
Orange Pekoe	OP
Flowery Orange Pekoe	FOP
Golden Flowery Orange Pekoe	GFOP
Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	TGFOP
Fine Tippy Golden Flowery Orange Pekoe	FTGFOP
Special Finest Tippy Golden Flowery Orange	SFTGFOP
Souchong	S

Feuilles de thé brisées

Correspond au thé dont les feuilles ont été déchirées ou cassées, mais dont les différentes pièces sont de tailles assez importantes pour être reconnaissables comme des morceaux de feuilles.

Tableau 2: Désignation pour les feuilles de thé brisées

Désignation	Abréviation
Broken Pekoe	BP
Broken Orange Pekoe	BOP
Flowery Broken Orange Pekoe	FBOP
Golden Broken Orange Pekoe	GBOP
Golden Flowery Broken Orange Pekoe	GFBOP
Tippy Golden Broken Orange Pekoe	TGBOP

« Dust » et « Fanning »

Des extrêmes petits morceaux de thé, parfois appelés « dust » (poussières), subsistent à la suite d'une classification de thé de plus haute qualité. Traditionnellement, le « Fannings » est traité comme les rejets du processus de fabrication. Mais ce siècle dernier, ils ont connu une très forte demande dans les pays en développement, principalement parce qu'ils ne coûtent pas cher et produisent une infusion très robuste.

Le « Fannings »

Ce sont des morceaux de feuilles de thé finement cassées. Ils sont identifiables par leur texture grossière et représentent le grade de thé utilisé dans la plupart des thé en sachets.

Tableau 3: Désignation pour le "fannings"

Désignation	Abréviation
Golden Orange Fannings	GOF
Flowery Orange Fannings	FOF
Broken Orange Pekoe Fannings	BOPF
Flowery Broken Orange Pekoe Fanning	FBOPF

Le « Dust »

C'est le thé produit par pulvérisation de grands morceaux de feuilles. C'est une poudre plus fine que le Fannings.

Tableau 4: Désignation pour le "dust"

Designation	Abbréviation
Orange Pekoe Dust	OPD
Broken Orange Pekoe Dust	BOPD
Broken Orange Pekoe Fine Dust	BOPFD
Fine Dust	FD
Dust A	D-A
Orthodox Dust	OD
Orange Pekoe Dust	OPD
Special Dust	Spl. D
Golden Dust	GD

Le classement du thé vert et du thé Oolong est un peu plus subtil et moins structuré que pour le thé noir.

Contrairement au thé noir, le classement du thé vert est lié à la qualité et à sa saveur.

Le thé vert est classé en fonction de sa variété, la plantation dans laquelle il a été cueilli, la région et le type de cueillette.

Le classement du thé **Oolong** se réfère à la qualité du thé qui en résulte. L'échelle allant de «Common», la moins bonne, à « Extra Fine» qui est la meilleure.

Thé « Cut-tear-curl » (CTC).

Parce que le processus de fabrication du CTC fracture la feuille, il n'y a pas de CTC à feuilles entières pour ce type de thé. Le CTC est donc divisé en « Fannings », et en « Dust ».

Un grade attribué au thé n'indique pas nécessairement sa saveur ou sa qualité. Ils sont plutôt déterminés par de nombreux facteurs différents tel que: le pays d'origine, la variété, la plantation ou le « jardin », l'élévation, la première récolte et notamment la transformation après la récolte.

Autres systèmes de classement

Classement par région

Chaque région de production donne des thés avec des profils de saveur et des caractéristiques uniques, propres à cette partie du pays. Les régions d'origine du thé donnent une indication aux acheteurs en termes de saveur.

Le thé Darjeeling par exemple, offre des caractéristiques de qualité et de saveurs distinctives, et aussi une réputation mondiale depuis plus d'un siècle. Ces caractéristiques sont dues à la culture et la région de production, les jardins de thé du district de Darjeeling.

Classement par l'altitude

Parce que l'altitude affecte la croissance, la chimie et de la saveur de la feuille, l'altitude peut aussi être un indicateur de goût et de qualité. Le thé peut être distingué par l'altitude à laquelle il est cultivé.

Classement par apparence (style)

Le thé en provenance de Chine est vendu sous des noms créatifs décrivant leur apparence et leur style.

« Silver Needle », le plus haut grade de thé blanc, est nommé ainsi de par sa forme longue, plate, en forme d'aiguille recouverte d'une couleur blanche argentée. Le Japon procède à un système de notation similaire, le thé est classifié en fonction de leur méthode de production, de style et de la forme des feuilles. Le « Sencha », un thé vert frais cuit à la vapeur avec une saveur riche, épaisse et herbeuse en est un exemple.

Les normes de qualité

Il n'existe pas de règlements harmonisés au niveau international pour thé, mais il y a des lignes directrices (Codex), des réglementations régionales (Union Européenne), ainsi que les réglementations nationales. Les normes ISO sont largement acceptées par les pays qui représentent environ 80% des exportations de thé noir, ils ont adoptées des normes nationales qui étaient identiques ou légèrement différentes⁵.

Les normes de qualité imposées par les grandes entreprises privées dans les principaux marchés ont des repercussions importantes pour l'exportation de produits de thé en provenance de pays en développement. Pour exporter le thé, les entreprises doivent se conformer aux normes et réglementations locales et étrangères, relatives à la qualité et la sécurité alimentaire. À cet égard, la norme internationale ISO 3720 a été largement acceptée par les organismes de normalisation nationaux. Il convient de noter que ces normes sont volontaires et facultative.

Critères pour le thé noir et le thé vert (ISO 3720)

L'objectif est de préciser la source de la plante à partir de laquelle le thé noir a été fabriqué, de fixer les conditions pour certaines caractéristiques chimiques (indication que le thé a été soumis aux bonnes pratiques de production).

On peut tenir compte de caractéristiques telles que:

⁵ FAO Intergovernmental group (IGG) on tea, Quality improvement of tea: application of ISO standards 3720 in world tea trade. 2008

- L'apparence du thé avant la préparation de l'infusion
- L'apparence de la feuille infusée
- L'aspect, l'odeur et le goût de l'infusion.

Un expert en test organoleptiques peut évaluer la probabilité du thé à se conformer aux exigences en matière de produits chimiques.

La capacité des pays à suivre cette norme permet de déterminer leur compétitivité et leur présence sur le marché mondial du thé.

Limites maximales de résidus (LMR)

Étant l'une des normes de sécurité alimentaire, les teneurs maximales de résidus de pesticides peuvent être retracées dans les produits alimentaires et les aliments pour assurer la sécurité alimentaire⁶. Les incidents concernant les LMR pour le thé sont assez faibles⁷. Cependant, comme dans le cas de beaucoup d'autres problèmes de sécurité alimentaire, ces incidents se multiplient.

L'adoption de LMR pourrait conduire à la perte de parts de marché, notamment en Asie, tandis que les exportateurs africains pourraient bénéficier. Le coût est une préoccupation majeure, en particulier pour les petits commerçants. Les entreprises plus importantes et souvent plus intégrées ont une plus grande capacité à absorber ce coût.

1.5. Utilisations

Les extraits de thé sont utilisés dans plusieurs domaines de l'industrie de la boisson. Cependant, en plus de sa fonction principale comme breuvage, le thé a diverses utilisations spécifiques. Certaines de ces utilisations comprennent les produits non alimentaires.

Utilisations d'extrait de thé dans les boissons

⁶ Limites maximums de pesticides CODEX: www.codexalimentarius.org

⁷ 7 FAO IGG, Implications of Maximum Residue Levels (MRLs) on tea trade. 2015

L'utilisation d'extraits de thé dans l'alimentation générale, donne un attrait plus sain pour les consommateurs. Le marché potentiel pour ces aliments peut être améliorée par la présence d'antioxydants naturels.

-Les extraits de thé sont utilisés comme arôme dans les boissons alcoolisées, ou en combinaisons avec des fruits dans les boissons gazeuses, les boissons fonctionnelles et les eaux aromatisées.

- Spécialités et tisanes:

Variétés raffinées: la matière première provient des plantes qui sont cultivés dans d'excellentes plantations aux conditions écologiques avantageuses et sont fabriqués avec délicates feuilles et fleurs (bourgeons) de thé.

Tisanes: elles sont réalisées en effectuant un mélange de thé et d'herbes médicinales. Elles sont utilisées pour leurs propriétés curatives.

Utilisations dans l'industrie alimentaire générale

L'utilisation d'extraits de thé dans les aliments donne un attrait plus sain pour les consommateurs. Le marché potentiel pour ces aliments serait amélioré par la présence d'antioxydants naturels. Les extraits de thé sont utilisés dans les produits de boulangerie et les pâtisseries, desserts laitiers glacés, les bonbons, et les assaisonnements.

L'huile de graines de thé raffinée est une huile utilisée dans la fabrication d'huile à combustion, et est considérée comme un substitut approprié pour les huiles de colza, d'olive ou de saindoux.

Utilisation dans l'industrie non alimentaire

- L'industrie des cosmétiques

Les ingrédients cosmétique issus du thé, sont utilisé comme antioxydants et agents revitalisants: l'extrait de la fleur, l'huile de la feuille, la poudre des feuilles, l'extrait aqueux de la feuille, l'extrait de la racine, la poudre du tégument, l'extrait ou la poudre de la graine, sont reconnus pour être utilisé dans différents

produits cosmétiques (shampooing, produit à rincer, cosmétiques pour le bain, etc.).⁸

- Nutraceutiques, aliments fonctionnels et compléments alimentaires

Les propriétés nutraceutiques des polyphénols du thé ont poussé les industries alimentaires et les industries des compléments, à développer et à promouvoir les produits riches en polyphénols. L'activité antioxydante des composés du thé en fait un candidat potentiel comme ingrédients fonctionnels pour un certain nombre d'aliments et de boissons. Le marché de la santé promeut l'utilisation d'extraits de thé vert en comprimés, capsules, et des boissons-santé.

- Le thé est aussi une source potentielle de colorants alimentaires (noir, vert, orange, jaune, etc.)

- L'huile de thé est une huile non siccative et ne sont pas soumis à des changements d'oxydation, ce qui la rend très appropriée pour une utilisation dans l'industrie du textile.

Sous-produits du thé

Les fabriques et les plantations de thé produisent un certain nombre de sous-produits et de déchets. L'utilisation de ces sous-produits comme valeur ajoutée, grâce à la valorisation des composés bioactifs, a été largement reconnue comme un domaine important de la recherche en raison des considérations économiques et environnementales. La recherche et le développement déploie des efforts pour utiliser ces sous-produits pour l'extraction de la caféine, l'extraction de pigments et de polyphénols, de substituts chimiques, comme source d'engrais organique et pour l'alimentation du bétail.

1.6. Maladies et ravageurs

La maladie de la « cloque », et le dépérissement des rameaux (ou chancre de la tige), sont des maladies très destructrices trouvés dans les principales régions

productrices de thé. « La cloque » est la maladie la plus grave affectant les théiers, est capable de causer d'énormes pertes de récolte.

Figure 2: Blister bactérien

Nom commun: **Blister bactérien**

Pathogène: *Exobasidium vexans*

Répartition géographique: La plupart des régions productrices de thé en Asie, mais se produit également en Afrique ou en Amérique.



Symptômes: apparition de taches jaunes pâles et translucides, puis de cloques circulaires sur la partie inférieure de la feuille, qui prennent une couleur blanche et veloutée qui par la suite devient une tache circulaire brune.

Source: Agricultural Research Service, United States Department of Agriculture

C'est la maladie la plus grave affectant les feuilles de thé, elle est capable de causer d'énormes pertes de récolte.

Partout dans le monde, plus d'un millier d'espèces de parasites sont connus pour attaquer le thé. Les acariens sont des ravageurs importants. Ils endommagent les tissus verts des feuilles, réduisant ainsi l'efficacité photosynthétique, qui par conséquent diminue le rendement. Cette infestation conduit à la décoloration des feuilles.

Ci-dessous un exemple d'acariens :

La pression qu'exercent les maladies et les ravageurs sur le thé dépend aussi de la stratégie de contrôle dans la plantation et de l'environnement agro-écologique et climatique. Ces facteurs diffèrent en fonction des régions productrices de thé, sont spécifiques et varient en fonction des altitudes dans ces régions.

⁸ Source : *Camellia sinensis*, Cosmetic Ingredient Review, 2014

Figure 3: Acarien jaunes

Nom commun: **acarien jaunes**

Figure 4: Acarien jaunes

Nom scientifique: *Polyphagotarsonemus latus*

Partie de plante attaquée: jeunes feuilles

Répartition géographique: monde entier

Symptômes: les jeunes pousses sont découpées ou déformées. Des zones brunes apparaissent sur la feuille inférieure entre les nervures principales. Les feuilles brunissent



Source: Agricultural Research Service, United States Department of Agriculture

La réduction de l'utilisation des pesticides peut être possible en réduisant la pression des maladies et/ou des parasites par les actions suivantes : une culture dans des environnements propices aux ravageurs (altitude), un choix de variété clonées résistant aux maladies et aux ravageurs, en choisissant les pesticides à faible interférence avec les ennemis naturels des maladies et ravageurs et par l'application de pesticides en fonction des moyens⁹.

1.7. Impacts sociaux économiques

De nombreuses questions sociales et environnementales liées aux problèmes de ressources naturelles limitées et une population en rapide croissance, sont des préoccupations croissantes. Il y a plusieurs problèmes sociaux qui influent sur la qualité globale du thé et de sa productivité en général. Bien que traditionnellement le thé soit produit dans de grandes plantations, les petits exploitants sont en augmentation. Les rendements et la mauvaise qualité ont conduit à une forte vulnérabilité des moyens de subsistance des petits exploitants.

⁹ Diseases and Pests of Tea: Overview and Possibilities of Integrated Pest and Disease Management, de H Lehmann-Danzinger, 2000

Tableau 5: Les impacts sociaux

Dans les exploitations à grande échelle

Dans les exploitations à petite échelle

Conditions de travail:	Conditions de travail :
- mauvaise condition de vie des travailleurs	- Forte dépendance du thé comme moyen de subsistance
- Les salaires des travailleurs dans les grandes plantations sont juste au-dessus ou juste au niveau du salaire minimum	- Les travailleurs sont souvent moins bien payés, moins que dans les grandes plantations
- Haute précarisation du travail	- Le travail des enfants
- Bas salaires	- Salaires faibles
- Peu d'avantages sociaux (soins médicaux, logement, éducation, pension)	- Un accès insuffisant aux services de base comme l'eau potable, système d'assainissement et électricité
- Les syndicats indépendants sont inexistantes ou inefficaces	- Les pesticides sont souvent appliqués sans protection adéquate
- Haute discrimination, inégalité des sexes	- Les faibles rendements et la qualité ont conduit à une forte vulnérabilité des moyens de subsistance des petits exploitants
Logement: habitations surpeuplées, conditions déplorables	
Problème de santé: maladies, malnutrition	

Impact environnementaux

La culture du thé a de multiples effets sur l'environnement. Il y a des pertes significatives en terme de biodiversité lorsque les zones de haute biodiversité comme les forêts, sont converties en plantations de thé. La conversion de l'habitat, le défrichage et la monoculture ont des impacts néfastes sur l'environnement et offrent des conditions idéales à un certain nombre de parasites. Par conséquent, la sollicitation abondante en pesticides dangereux affecte négativement l'environnement local. Il réduit la biodiversité des sols et génère une pollution des

eaux, nuit à la vie aquatique, aux animaux et aux gens qui dépendent de la biodiversité.

L'impact du changement climatique devrait augmenter en même temps que les impacts socio-économiques. En effet, le changement climatique devrait diminuer la production, et, par conséquent, la pression pour booster le rendement afin d'éviter les risques de pénurie de terres et des ressources agro climatiques, devrait augmenter¹⁰.

1.8. Propriétés nutritionnelles

L'intérêt principal du thé pour la santé provient du niveau élevé d'antioxydants lié aux polyphénols présent dans le thé vert et le thé noir.

Le thé contient des polyphénols, des alcaloïdes, des acides aminés, des glucides, des protéines, de la chlorophylle, des composés organiques volatils, de l'aluminium, des fluorures, des minéraux et des oligo-éléments.

Le groupe de produits chimiques considérés comme responsables de l'effet bénéfique sur la santé sont les polyphénols. Ils comprennent un groupe de produits chimiques de plantes appelé les catéchines. Ce type d'antioxydant peut protéger les cellules dans le corps contre les dommages oxydatifs qui peuvent conduire à des cancers. L'intérêt croissant pour ces propriétés a conduit à l'inclusion d'extraits de thé dans des compléments alimentaires et les aliments fonctionnels.

2. L'offre

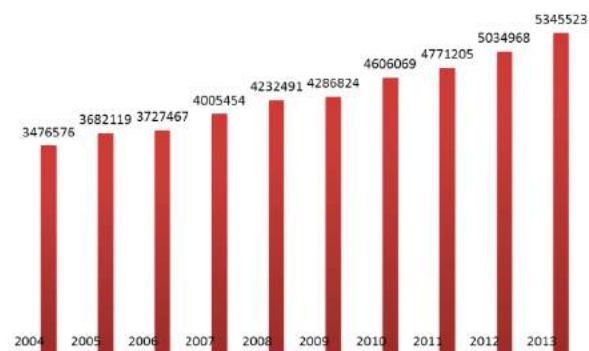
La chaîne d'approvisionnement de thé implique de nombreux acteurs: les producteurs, les collecteurs, les commerçants / courtiers et les emballeurs. Dans cette chaîne de valeur un large éventail de parties prenantes et d'activités sont impliqués dans la transformation des feuilles, du théier à la boisson.

¹⁰ Socio-economic implications of climate change for tea producing countries. Kaison Chang – Secretary and Margarita Brattlof

2.1 Production

Depuis 2004, la production mondiale de thé a augmenté de près de 54% pour atteindre 5,35 millions de tonnes en 2013. Cette croissance significative au cours des dix dernières années dans la production de thé a été principalement conduite par l'amélioration des rendements, et l'amélioration des compétences de production.

Figure 4: Production mondiale, 2004-2013, tonnes)



Source: FAOSTAT, 2015

2.2. Top 10 des producteurs

La Chine est le plus grand pays producteur de thé, ce qui représente 36% du total mondial avec une production de 1,9 millions de tonnes en 2013. Pour les autres grands pays producteurs de thé, voir le tableau ci-dessous.

Tableau 6: Top 10 producers in 2013 in tonnes

Pays	Production (tonnes)
Chine	1,924,457.00
Inde	1,208,780.00
Kenya	432,400.00
Sri Lanka	340,230.00
Viet Nam	214,300.00
Turquie	212,400.00
Iran (Republique islamique d')	160,000.00
Indonesie	148,100.00
Argentine	105,000.00

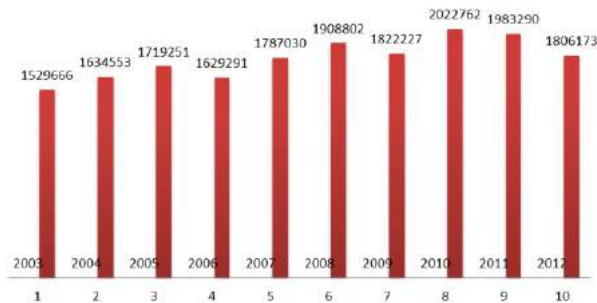
Source: FAOSTAT, 2015

2.3. Exports

L'exportation est vitale pour les pays exportateurs en termes de revenus pour les gouvernements (devises et taxes), les revenus et les emplois pour les ménages ruraux. Sur le marché mondial du thé, les deux plus importants types de thé commercialisés sont le thé noir et le thé vert. Le thé noir est principalement produit et exporté par le Kenya et le Sri Lanka. Le thé vert est principalement cultivé et consommé en Chine.

Les exportations mondiales de thé ont atteint 1,8 million de tonnes en 2012; une augmentation de 18% par rapport à 2003, une hausse principalement due aux expéditions record des pays producteurs tels que le Kenya et le Sri Lanka.

Figure 5: Exportation mondiale, 2003-2012, in tonnes



Source: FAO, IGG Secrétariat, 2014

2.4. Les facteurs qui affectent l'offre

L'industrie du thé a relevé le défi d'identifier les bonnes pratiques d'agriculture durable qui peuvent améliorer la productivité, sa valeur sur le marché, ses performances sociales et environnementales.

Les pratiques agricoles, la main-d'oeuvre, développement des techniques de mécanisation et de transformation

Le tillage, Le désherbage, la gestion de la fertilité, l'irrigation, la protection des végétaux, l'âge des feuilles et de la saison de la récolte

- La mécanisation de la récolte du thé

- Variétés: La capacité de fermentation, les composants chimiques et les caractères agronomiques varient avec les cultivars

- Mains d'oeuvre et productivité du matériel

- Impact de coût social (assistance publique, santé, nourriture, logement, eau etc.).

La hausse des coûts et une faible productivité peuvent avoir des conséquences négatives sur les aspects sociaux et environnementaux de la production (problème de durabilité)

-l'avancé des intrants agronomiques et chimiques ont entraîné une augmentation significative des rendements de thé par hectare.

Restrictions des ressources

La transformation du thé est très énergivore. Le flétrissage, le séchage, calibrage et conditionnement du thé nécessite 4 à 18 kWh énergie / kg de thé¹¹. Un certain nombre de pays producteurs de thé (Inde et beaucoup de pays en Afrique) subissent des pannes d'électricité fréquentes et ont des alimentations peu fiables.

À l'échelle mondiale, ces restrictions de ressources (disponibilité de l'eau, de l'énergie et des nutriments essentiels) conduisent potentiellement à des prix plus élevés et une plus grande concurrence pour l'accès aux ressources.

Compétition pour les terres arables

Les populations grandissantes couplées avec l'urbanisation, mettent la pression sur les terres agricoles disponibles.

Le thé est en concurrence avec d'autres cultures vivrières pour accéder aux champs de production. La concurrence pour l'accès aux terres mettra l'accent

¹¹ Sustainability Issues in the Tea Sector. A Comparative analysis of six leading producing Countries, Sanne van der Wal, 2008

sur l'importance de l'amélioration des rendements par hectare.

Changement climatique

Le changement climatique a un impact sur les rendements de thé et contribue à l'allongement des saisons de mousson, ce qui pourrait avoir un effet délétère sur le thé, et le prix établi par les agriculteurs sur le long terme.

Ces évolutions affectent non seulement le rendement du thé, mais aussi le lieu où le thé peut être cultivé avec succès. Des précipitations supérieures à l'habitude change réellement le volume aromatiques et de métabolites dans le théier, ce qui affecte la saveur du thé. Comme les températures ont augmenté dans le monde entier, les conditions météorologiques extrêmes et le manque de modèles prévisibles sont également devenus évidents. Le changement climatique pourrait provoquer la fluctuation des rendements, y compris plusieurs oscillations.

Les impacts du changement climatique sur la production de thé sont les suivantes¹²:

- séchage des sols provoquant une réduction de la teneur en thé, des rendements décroissants et des impacts négatifs sur la qualité
- Apparition de nouveaux ravageurs et maladies
- Changements dans la pertinence du choix de la terre de culture du thé (dans les cas extrêmes, les températures deviennent trop élevées pour la culture du thé, de nouvelles zones de terres appropriées doivent être trouvées.
- Réduction de la biodiversité et de la fonction de l'écosystème résultant de la conversion de l'habitat, la consommation de haute énergie (utilisation du bois)
- les dommages causés par le soleil diminuent les rendements et la qualité du thé

¹² Mitigating Climate Change in Tea Sector, International Trade Centre 2014

- Réduction de la résilience des cultures de thé
- Incertitude dans l'application d'engrais, de pesticides dans certains pays.
- Augmentation des phénomènes météorologiques extrêmes tels que les sécheresses, les tempêtes de grêle, des inondations, des gelées, des précipitations extrêmes et des glissements de terrain
- Vulnérabilité financière accrue des producteurs de thé

Nouvelles technologies

L'apparition de nouvelles technologies et de nouveaux marchés tels que le système de trading en ligne peut créer un système de négoce différent et plus viable à l'avenir¹³.

Infrastructure, Transport, acheminement

L'amélioration de la logistique telles que les routes menant aux centres d'achat, etc.

Monopolisation des grandes entreprises

Les grandes entreprises du thé ont des stratégies concurrentielles telles que la différenciation des produits, le leadership des coûts, le marketing de niche, l'image de marque et l'orientation client, le commerce équitable, la durabilité de l'environnement, des partenariats stratégiques, la sensibilisation, la diversification des marchés et la livraison rapide pour protéger leur monopole dans le commerce du thé. Ces stratégies permettent aux entreprises de toujours pouvoir accéder à des prix abordables, sans permettre à d'autres entreprises de se lancer sur le marché.

Équilibre du pouvoir dans la chaîne d'approvisionnement

Quelques grands acteurs dominent le secteur du thé, même si cela reste un secteur composé de nombreux

¹³ The future of tea: A hero crop for 2030 | Forum for the Future-Steps towards a sustainable future for the tea industry

petits exploitants. Les producteurs peuvent avoir de plus grand pouvoir dans la chaîne de valeur en raison de la demande supérieure à l'offre et du manque de terrains disponibles.

Politiques publiques

Les politiques gouvernementales tels que : les taxes, la gestion des infrastructures, les études de marché et la formation, le régime foncier, les subventions pour les fournisseurs de thé à petite échelle, les services de réglementation et le soutien de l'État.

Leadership des économies émergentes en développement durable

Les économies émergentes prennent un plus grand rôle de leadership en matière de durabilité, ce qui pourrait avoir un impact considérable sur la durabilité dans la production.

Investissement

L'attraction de l'investissement: Si la rentabilité est faible au sein du secteur, un manque d'investissement pourrait entraîner une hausse des taux d'intérêt des prêts, un manque d'investissement dans les rendements, une incapacité à replanter et à la croissance des petits exploitants comme un moyen «bon marché» de produire du thé¹⁴.

2.5. Perspectives

La production de thé est géographiquement limitée à quelques régions du monde, elle est très sensible à l'évolution des conditions de croissance, et est considérablement sensible au changement climatique.

Les zones de production du thé devraient être évaluées en fonction des projections climatiques, de la superficie des plantations, des variétés de cultures, des études comparatives, des conditions agro-climatiques, de l'amélioration du matériel de plantation, des croisements des thées hybrides qui pourront efficacement faire face aux changements

climatiques. La capacité d'adaptation de la production avec des zones climatiques et la technologie de pointe doit être envisagée.

Perspectives de production (projections dix ans, de 2013 à 2023)¹⁵

Thé noir

Selon la FAO, les 10 ans des projections de 2013 à 2023 indiquent que la production de thé noir mondiale va croître à un taux légèrement plus élevé par rapport à la décennie précédente. La production de thé noir devrait croître de 2,9% par an pour atteindre 4,17 millions de tonnes d'ici 2023.

Thé vert

La production mondiale de thé devrait croître à un rythme plus rapide que le thé noir, de 8,2% comparé à 2,9%, reflétant la croissance en Chine, où la production de thé vert devrait atteindre 2,97 millions de tonnes d'ici à 2023 (FAO), plutôt grâce à productivité accrue qu'à une expansion dans la région.

Perspectives à l'export (dix ans des projections à partir de 2013 et 2023)

Thé noir

Les exportations de thé noir devraient atteindre 1,67 millions de tonnes en 2023 (FAO), les volumes d'exportation pour l'Asie devraient atteindre 820 921 tonnes, comparativement à 743 384 tonnes pour l'Afrique. Les principaux pays exportateurs devraient rester les mêmes avec le Kenya étant le plus grand exportateur, suivie par le Sri Lanka, l'Inde, le Vietnam, l'Indonésie, le Malawi, l'Ouganda et la Tanzanie.

Thé vert

Les exportations mondiales de thé vert devraient croître de 7,1% par an pour atteindre 750 981 tonnes en 2023. La Chine devrait continuer à dominer avec

¹⁴ The future of tea: A hero crop for 2030 | Forum for the Future- Steps towards a sustainable future for the tea industry

¹⁵ FAO IGG, World tea production and trade Current and future development. 2015

un volume d'exportation de 458 579 tonnes, suivi par le Vietnam à un deuxième éloigné avec 251 024 tonnes, Indonésie 18 500 tonnes, et le Japon à 7 631 tonnes.

3. La demande

La demande d'un thé de haute qualité augmente, ainsi que produits à forte valeur ajoutée.

3.1. Consommation

Le thé est la boisson la plus populaire au monde et la moins chère après l'eau. Une large gamme de variétés de thé est consommée partout dans le monde, mais le thé noir est le plus consommé.

La consommation de thé gagne en popularité en raison de ses propriétés de santé. Il y a aussi une demande accrue pour les thés avec les prestations de santé spécifiques (gestion du poids, antioxydants) et de nouvelles saveurs (ingrédients innovants).

La demande de thé est progressée dans deux directions:

- Sur les marchés de grands consommateurs de thé, le thé noir en sachet devrait connaître une croissance soutenue chez les buveurs quotidiens, en particulier dans les marchés émergents.

- Sur les marchés où le thé est non-dominant, le thé aux fruits ou aux herbes a un potentiel parmi les consommateurs qui cherchent à éviter le café ou la caféine, ainsi que ceux qui recherchent apports occasionnels, bénéfiques pour la santé. Ce dernier groupe présente une proposition à forte valeur ajoutée.

Toutefois, la Chine illustre une tendance différente, comme dans d'autres régions productrices de thé, les consommateurs conservent une forte préférence pour les produits et les saveurs locales.

Cela crée un marché pour la culture du thé comparable à la domination mondiale du café instantané à forte valeur ajoutée.

Il y a une révolution mondiale dans la culture du thé. Les consommateurs et les opérateurs semblent prêts à fonder une révolution mondiale dans la culture du thé qui fait écho à celle du café:

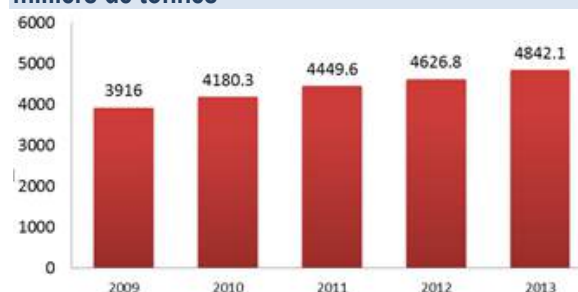
- Concepts de restauration à base de boissons (restauration avec le thé pour thème)

- Nouvelles occasions et façon de consommer (alternative aux boissons gazeuses, plus saine)

- La hausse de la consommation hors domicile par l'ouverture de grands magasins de vente au détail de café, et l'impact de la promotion générique grâce à une meilleure visibilité et du commerce de détail.

De 2009 à 2013, la consommation de thé a augmenté de près de 24% pour atteindre 4,8 millions de tonnes en 2013. Cette augmentation a été renforcée par la croissance rapide des niveaux de revenu, en particulier en Chine, en Inde et dans les autres économies émergentes, qui ont fait une ascension remarquable en terme de consommation.

Figure 6: Consommation de thé de 2009-2013, en milliers de tonnes



Source: FAOSTAT, 2015

3.2. Top 10 des consommateurs

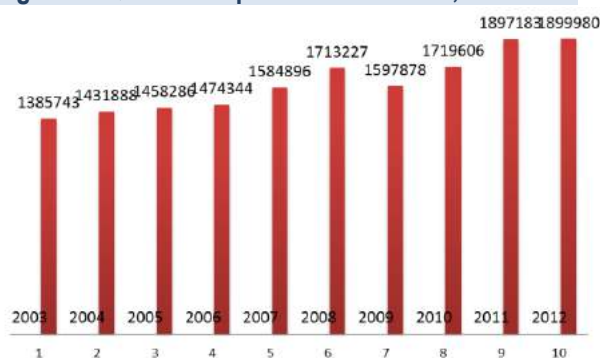
Tableau 7: Les 10 plus grand pays consommateur de thé dans le monde en 2014. (Moyenne annuelle de consommation de thé pour chaque pays).

		Consommation annuelle moyenne par personne (en pounds/ personne)
1	Turquie	6.961
2	Irlande	4.831
3	Royaume- Uni	4.281
4	Russie	3.051
5	Maroc	2.682
6	Nouvelle Zelande	2.629
7	Egypte	2.231
8	Pologne	2.204
9	Japon	2.133
10	Arabie Saoudite	1.983

Source: FAOSTAT, 2014

3.3. Importations

Figure 7: Quantité importé de 2003-2012, tonnes



Source: FAOSTAT, 2015

Il y a une légère différence dans les flux commerciaux entre les importateurs et les exportateurs, toutefois, cela reflète les préférences pour les types de thés, de qualité, de prix et des origines.

3.4. Factors affecting demand

La demande du thé est affectée par les facteurs clé suivants:

Prix: Les prix ont relativement un faible impact sur la consommation de thé. Cependant, l'utilisation croissante des sachets de thé et du thé instantané soluble réduit efficacement la quantité de thé par tasse, et augmente également la demande pour le thé brut, moins coûteux. Ces changements dans les habitudes de consommation du thé ont également contribué de manière significative à la baisse des prix de celui-ci.

Standards de vie: Les revenus ont relativement peu d'impact sur la consommation de thé. Cependant, l'amélioration du niveau de vie des personnes dans plusieurs pays développés augmente la demande.

Démographie: La croissance des villes mondiales et la consommation de thé des pays producteurs et des pays très peuplés, comme l'Inde et la Chine, affectent le modèle de la demande.

Nouveau goûts, préférences: Émergence d'une classe de consommateurs qui sont soucieux de leur santé et intéressés par les produits sains.

Boissons en compétition: L'alternative à café est le thé, une réduction du prix du thé pourrait résulter de la consommation de plus de thé et moins de café.

technologies Innovantes: Création et investissement de technologies innovantes, en particulier au niveau du consommateur, tel que démontré par l'industrie du café.

Demande saisonnière: Le thé est plus vendu en hiver, pour sa chaleur, que pendant les saisons estivales

3.5. Perspectives

La demande mondiale dans les années à venir devrait être entraînée par un certain nombre de facteurs. Il y a une révolution mondiale dans la culture du thé. Les consommateurs et les opérateurs semblent prêts à fomentier une révolution mondiale dans la culture du thé qui fait écho à celle du café. Une demande croissante d'un segment croissant de la population pour, de nouveaux ingrédients et de nouveaux types de saveurs, telles que les saveurs épicées (cannelle, cardamome, etc.), des combinaisons de saveurs fruitées, de fleurs et d'herbes (jasmin, menthe, etc.) et d'autres substances. La diversification pour une large gamme de produits de thé doit être développés pour l'offre.

Le facteur santé a aussi une grande influence sur la consommation de thé. L'émergence d'une classe de consommateurs soucieux de leur santé, est intéressée par les apports de santé que le thé peut fournir, ainsi que des améliorations fonctionnelles telles que les thés minceurs ou à vocation à détendre. La certification biologique (produits sans pesticides) et

l'amélioration sociale, tels que la certification Fairtrade, sont des atouts supplémentaires.

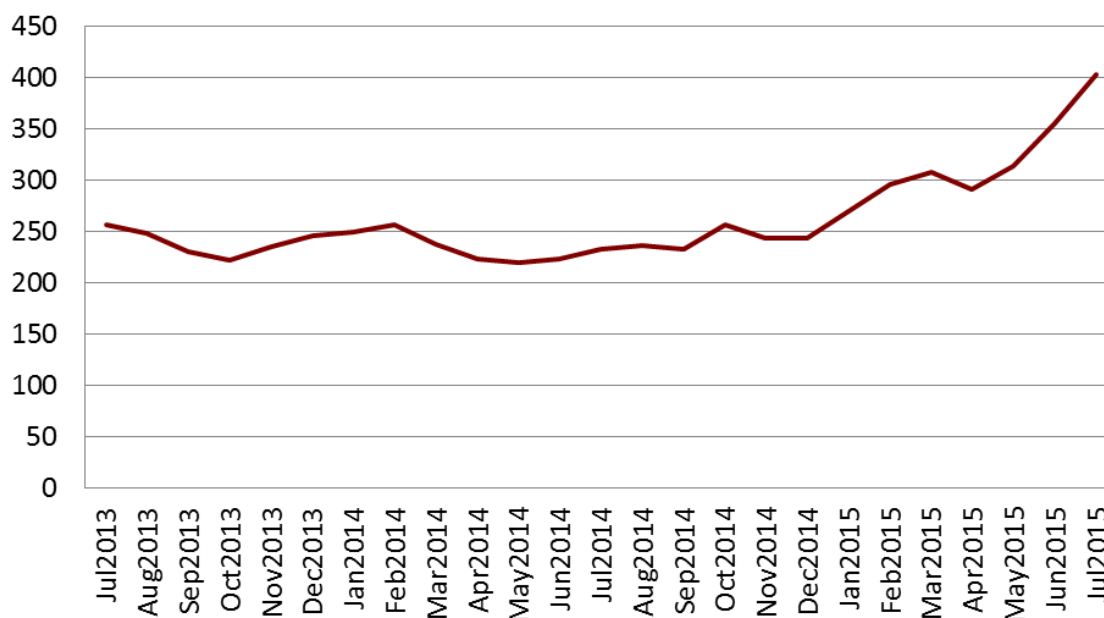
Les avantages santé perçus chez les consommateurs qui en sont soucieux, se fait souvent au détriment des autres boissons chaudes. Renforcer la sensibilisation des consommateurs sur les avantages pour la santé de la consommation de thé à travers un programme de promotion est un levier.

4. Prix

4.1. Prix historique

Dans le marché du thé, Le prix du thé noir de Mombasa (référence du marché du thé noir) faisait en moyenne 403 US cents / kg en Juillet 2015, une augmentation de 57% par rapport à Juillet 2013. Toutefois, au cours de cette période, les prix ont montrés de courtes fluctuations principalement causées par déséquilibres entre l'offre et la demande ainsi que des conditions météorologiques.

Figure 8: Tea, Kenya, BPF 1, Mombasa auction prices (¢/kg) , july 2013-july 2015)



Source: UNCTADSTAT, 2015

4.2. Perspectives des prix

L'augmentation des prix a été stimulée par une augmentation de la demande, qui peut être attribuée aux facteurs spécifiques du marché, tels que les chocs de l'offre, ce qui explique la plupart des fluctuations des prix du thé¹⁶.

Les sécheresses et les parasites qui restreignent la production ont des effets plus importants sur les prix.

Un grand changement dans l'approvisionnement pourrait favoriser une augmentation des exportations et modifier l'équilibre de l'offre et de la demande au niveau mondial, qui à son tour baisserait les prix du thé.

L'augmentation continue de la conversion des consommateurs des marchés émergents vers le thé emballé assurera la croissance en volumes, mais l'industrie doit se tourner vers les formats premium et l'innovation pour prétendre à des prix plus élevés et ainsi générer de la croissance en valeur.

5. Le Marché

5.1. Structure du marché

Les chaînes du thé peuvent être caractérisées comme étant une chaîne de production intégrée verticalement. 85% de la production totale de thé est vendu par un nombre limité de multinationales¹⁷.

Dans la chaîne, les liens entre les fabricants et les producteurs sont communs. Seul un petit nombre de sociétés contrôle les divers stades de la production en amont et en aval, de la transformation jusqu'à l'image de marque auprès des consommateurs.

La chaîne d'approvisionnement est organisée comme suit:

La production mondiale du thé

¹⁶ IDH. The sustainable Initiative. Sector overview, Tea, Michael Groosman, 2011

¹⁷ IDH. The sustainable Initiative. Sector overview, Tea, Michael Groosman, 2011

La production mondiale de thé est vendue par les multinationales, dont trois qui contrôlent 1/5 du marché. Les leaders du marché se battent pour préserver leur part de marché et stimuler la demande grâce à l'innovation et la publicité. Ils fonctionnent sur la base de leur degré élevé de flexibilité, leurs stocks et leurs opérations spéculatives.

Les principaux acteurs sont Unilever, Tata Tea et Twinings.

Les acteurs de la production

Les grandes plantations

Elles peuvent faire plus de 8.000 hectares et font souvent partie d'une chaîne de plantations appartenant à de grandes sociétés. En se concentrant uniquement sur la production de thé, ces entreprises peuvent bénéficier d'économies d'échelle. Ils achètent du thé directement auprès des petits exploitants pour effectuer la transformation primaire dans leurs usines.

Les petits exploitants

La culture du thé est attrayant pour les petits agriculteurs parce que le thé fournit du travail et des revenus tout au long de l'année. Il nécessite un investissement relativement faible, et le risque de défaillance complète de la récolte est moindre. Les petits agriculteurs peuvent vendre leurs feuilles de thé vertes pour les collecteurs, les plantations ou les transformateurs.

La cueillette et la transformation primaire:

Des activités telles que flétrissage, le laminage, le séchage, calibrage et l'emballage en vrac est réalisée dans les pays producteurs. La plus grande partie des bénéfices ne profite donc pas aux pays producteurs de thé, mais sont faites à l'étranger.

Transformation, mélange et emballage:

La fabrication de thé a lieu soit sur le site ou dans les fabriques (privées ou collective qui rachètent le thé vert, le transforme et le commercialise). Ces activités sont déplacées vers les pays producteurs, ce qui

constitue un changement stratégique effectué par les emballeurs dans les pays consommateurs.

Stockage

Le thé est une denrée périssable et ne peut être stocké pour une durée indéfinie, sans affecter sa qualité. Les cultivateurs doivent réguler la commercialisation de thé dans les six à huit mois à partir de la date de fabrication afin d'obtenir des prix maximum.

En aval de la chaîne d'approvisionnement, la concentration est extrêmement élevée: 90% du commerce du thé de l'Occident est contrôlé par des sociétés multinationales¹⁸;

Emballeurs, mélangeurs

Ces entreprises dominent le commerce, ont une forte influence sur les sociétés de transport, et achète une partie de leurs approvisionnements. à partir de leurs propres plantations.

Ils achètent auprès des courtiers.

Bien que le thé transformé est techniquement un produit fini, les étapes en aval telles que le mélange, le conditionnement et la commercialisation sont la partie la plus lucrative du commerce du thé. Ces étapes sont principalement réalisées par les entreprises dans les pays acheteur. Des liens directs entre les acheteurs et les emballeurs de thé souvent établis

Échanges commerciaux

Le commerce entre les producteurs et les acheteurs a généralement lieu à des ventes aux enchères, facilitées par des courtiers. 70% de la production mondiale de thé est vendu aux enchères et 30% dans des ventes privées¹⁹.

Les courtiers transmettent les informations concernant l'offre et la demande, et déterminent indirectement le prix du thé.

Quelques entreprises dominent les ventes dans chaque centre de vente aux enchères.

Les plus grands courtiers de thé sont:

- J. Thomas & Co. Pvt. Ltd, gère un tiers de tout le thé vendu aux enchères en Inde

- Carritt Moran et Co. Ltd, le deuxième plus grand du thé courtier au monde, gère 24% des théés aux enchères en Inde²⁰.

Onze courtiers sont enregistrés auprès de l'Office du thé au Kenya

Quatre courtiers sont enregistrés à Calcutta:

-J. Thomas & Co., Carritt Moran & Co, contemporain Targett, Marketing Paramount thé

Les principaux centres d'enchères sont en Inde (Kolkata et Kochi), Sri Lanka (Colombo) et au Kenya (Mombasa), qui est le centre de vente aux enchères pour de nombreux autres pays producteurs de thé africains. Certains autres pays producteurs de thé importants, tels que la Chine, l'Argentine et la Turquie, ne disposent pas d'un système de vente aux enchères.

Détaillants

Généralement, Les détaillants semblent bénéficier de courtes marges sur le thé, mais font leur bénéfice sur ces marges promotionnelles octroyé par les emballeurs. La concentration est élevée dans le marché de détail au niveau national²¹.

Consommateurs

¹⁸ Sustainability Issues in the Tea Sector. A Comparative analysis of six leading producing Countries, Sanne van der Wal, 2008

¹⁹ IDH. The sustainable Initiative. Sector overview, Tea, Michael Groosman, 2011

²⁰ Source: site de Carritt Moran et Co. Ltd

²¹ The State of Sustainability Initiatives Review ,Tea Market, 2014

3/5 de la production mondiale est consommée localement dans les pays producteurs. Seulement 2/5 est consommée dans les pays non producteurs²².

6. Standards privé et public

Les principaux standards actifs dans le secteur du thé sont les suivantes: Fairtrade International, le Biologique (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique, IFOAM), Rainforest Alliance, UTZ Certified et le Partenariat éthique pour le thé (ETP). Ces initiatives ont certifié 12% de la production mondiale de 2011 à 2012²³. Environ un tiers de la production est réellement conforme, de manières volontaires, aux normes de durabilité sur le marché international (ou 4% de la production mondiale de thé et 9% des exportations).

6.1. Arrangements Contractuels

Les arrangements contractuels pour les conformités aux standard, sont menés par le secteur privé (entreprises de grande envergure) et par les acteurs publics (gouvernement, les conseils nationaux du thé).

Les partenariats industriels

Le développement récent de la production et de la commercialisation du thé, conforme aux normes, est presque entièrement attribuable aux engagements des entreprises à grande échelle, pour un approvisionnement durable. La mise en œuvre de ces accords implique un engagement à l'achat appliquant des pratiques durables et des investissements dans le renforcement des capacités.

Engagement des entreprises auprès des standards de durabilité

²² IDH. The sustainable Initiative. Sector overview, Tea, Michael Groosman, 2011

²³ The State of Sustainability Initiatives Review ,Tea Market, 2014

Tableau 8: Les partenariats industriels

Entreprise	Marque	Degré (pourcentage d'implication)	Standard	Implémentation
Tata tea	Tetley	100% de la marque Tetley tea	Rainforest	2016
Unilever	Lipton	100% du thé Lipton en sachet	Rainforest	2015
Unilever		100% de tout le thé	Produit de manière durable"	2020
Master Blender	Pickwick	45%	UTZ certified	2012
		100%	Ethical Tea Partnership	
Twinnings	Twinnings	100%	Rainforest	2015
Yorkshire Tea		100%	Rainforest	2015

Sources: Tetley, 2015; Twinnings, 2015; Unilever, 2015. The State of Sustainability Initiatives Review ,Tea Market, 2014

Les partenariats publics

Les initiatives publiques en partenariat avec des structures privées ont permis à un certain nombre de pays producteurs de thé de gagner un accès exceptionnel au marché du durable. Les investissements du gouvernement peuvent continuer à jouer un rôle important en permettant la transformation de la production de thé vers des pratiques conformes aux normes.

- Kenya: Le Kenya Tea Development Agency (KTDA) a joué un rôle majeur dans le renforcement des capacités locales pour servir le marché croissant de la durabilité. La KTDA a fait équipe avec Unilever et le département britannique pour le développement international, dans son projet « Farmer Field School », Rainforest Alliance et The sustainable Trade Initiative (IDH) pour transformer le secteur du thé Kenyan à travers la formation et la certification de 560.000 petits exploitants vers une production durable. Le programme vise à implanter des normes de durabilité à travers le pays, dans les structures organisationnelles, en offrant une formation pour maximiser l'impact et avoir une économie du thé auto-durable au Kenya après 2015, y compris un fort accès au marché grâce à Rainforest Alliance.

Le succès de la certification au Kenya était en grande partie due à l'implication des partenaires locaux qui ont réussi à atteindre rapidement et efficacement une large base de petits exploitants et les ont engagé dans le processus de certification. En outre, les petits exploitants au Kenya sont bien organisés par la KTDA (Kenya Tea Development Agency).

Engager les petits exploitants dans les pays où elles opèrent sur une base individuelle (pas en tant que groupe) avec des usines, et où il n'y a pas d'associations de petits exploitants forts tels que la KTDA est stimulant²⁴.

- Inde: le Département britannique pour le développement international a encouragé les moyens de subsistance durables pour les producteurs de thé indiens afin d'obtenir des conditions plus justes du commerce

dans leur industrie en réponse à un état de l'offre excédentaire résultant des prix bas.

Réalisation: Une meilleure compréhension des forces nationales et internationales qui influent sur la durabilité de l'industrie du thé indien.

- Indonésie: avec le « National Reference Group» (NRG), un forum informel formé des principaux intervenants de l'industrie nationale de thé qui se sont engagés à travailler ensemble pour renforcer la responsabilité et la crédibilité des différentes normes nationales et internationales appliquées dans le secteur du thé.

Réalisation: La norme « Lestari », développé par l'IDH Solidaridad et un partenaire local, Business Watch, et basé sur la norme UTZ. Il vise la production de thé destiné à la consommation domestique indonésienne et à aider les producteurs à se conformer aux normes internationales comme Rainforest Alliance, UTZ ou Fairtrade.

- Vietnam: le ministère de l'Agriculture et du Développement rural a signé un accord avec Unilever pour créer un partenariat public-privé nommé « the Vietnam Initiative », qui vise à promouvoir et à accélérer la production de thé durable dans le pays.

6.2. Marché de niche

Il y a une prise de conscience croissante du public en occident concernant les pauvretés sociales associées à la culture du thé. Divers systèmes de normalisation cherchent à répondre à ces préoccupations. Des codes de conduite exigent aux fournisseurs de répondre aux normes sur la sécurité alimentaire, les conditions de travail et les pratiques de productions respectueuses de l'environnement. Les producteurs mondiaux sont en concurrence pour maintenir les parts de marché, et l'accent est mis sur l'approvisionnement d'un thé en vrac relativement de faible qualité à destination des mélanges, et sur un marché de niche avec des prix premium, des produits de haute qualité et d'un thé conforme à la norme qui augmentent la valeur du produit. Les produits de niche certifiés, souvent vendus comme produits de spécialité, sont les plus populaires dans les pays du nord et de l'ouest de l'Union Européenne²⁵.

²⁴ IDH. The sustainable Initiative. Sector overview, Tea, Michael Groosman, 2011

²⁵ CBI, Ministry of foreign affairs, www.cbi.eu

Un des avantages de cette structure très concentrée du marché est la capacité des grandes entreprises à faire une transition vers des sources d'alimentation conformes aux normes relativement rapidement. Les défis de la durabilité dans le secteur du thé ont entraîné le développement et l'adoption de différentes normes spécifiques au thé par Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, ETP et les organismes de normalisation biologique.

Cependant, les leaders du marché de thé certifient la plupart de plantations de thé le cadre du programme de développement durable Rainforest Alliance. En 2015, 14% du thé mondial a été certifié par la Rainforest Alliance.

Le Kenya, l'Inde et le Malawi étaient les plus grands producteurs de thé conformes, en volume, en 2011-2012²⁶.

Ci-dessous, la part de production conforme aux normes par rapport à la production nationale totale, pour les producteurs de thé sélectionnés (principaux pays avec production conformes aux normes).

Tableau 9: Production conforme aux normes comme pourcentage de la production nationale

Pays	Fairtrade International	Organic	Rainforest Alliance	UTZ Certified
Chine	-	0,3%	-	-
Inde	4,9%	0,4%	6,2%	0,7%
Kenya	23,1%	0,2%	40,4%	8,4%
Sri Lanka	7,1%	-	3,4%	0,4%
Indonesie	-	0,8%	29,4%	5,6%
Argentine	-	-	29,8%	0,8%
Japon	-	2,4%	-	-
Thaïlande	-	0,1%	-	-
Bangladesh	-	0,4%	-	-
Malawi	-	-	58,9%	21,0%
Uganda	45,7%	-	37,0%	-
Tanzanie	46,9%	0,8%	-	-

Source: Tea Market, SSI review 2014. Iisd.org, FLO 2012, FAO 2014, UTZ

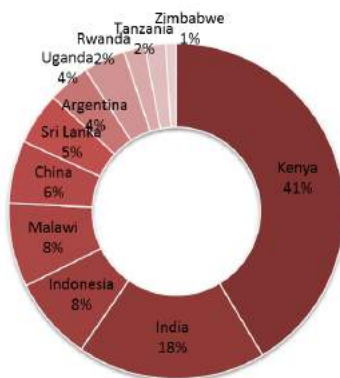
(Les traits représentent une quantité négligeable ou non conforme aux standards ou une absence de données)

Les normes de durabilité du thé montrent une forte présence dans les pays avec des exportations de thé importantes. Le taux de pénétration des normes de durabilité dans les pays comme le Kenya, le Sri Lanka, le Vietnam, l'Indonésie, le Malawi et l'Ouganda, où environ 60 à 95% de la production est exportée à l'étranger²⁷. D'autres pays ayant une production importante, comme la Chine, la Turquie, exportent moins de 20% de leur production et ont une pénétration plus faible.

²⁶ IDH. The sustainable Initiative. Sector overview, Tea, Michael Groosman, 2011

²⁷ The State of Sustainability Initiatives Review, Tea Market, 2014

Figure 9: Production conforme aux normes par pays en 2011 -



Source : SSI 2014, FLO 2014

Il y a un marché en croissance pour le thé de spécialité et de qualité supérieure tels que des mélanges de thés provenant d'un seul pays, les thés blancs et verts, les emballages pyramidale spéciaux, des thés biologiques et les thés issus du commerce équitable.

Les consommateurs dans des pays tels que le Japon et l'Allemagne, sont traditionnellement intéressés par le thé en vrac de haute qualité ou les « thés d'origines ».

Le thé Biologique

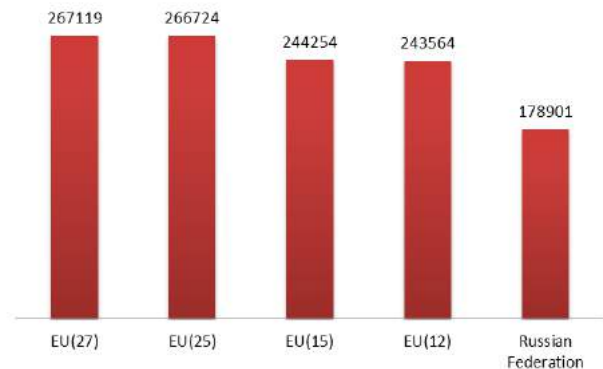
Les possibilités d'exportation existent à la fois dans les marchés de niche où les étiquettes d'aliments biologiques sont nécessaires pour la certification et la différenciation des produits dans les marchés traditionnels. Par exemple : le thé Darjeeling biologique.

Pour vraiment profiter de l'agriculture biologique dans le secteur du thé, la diversification des marchés dans d'autres produits tels que tisane, l'éco-tourisme, le thé vert, et d'autres produits sont nécessaires.

7. Commerce Régional/Internationale

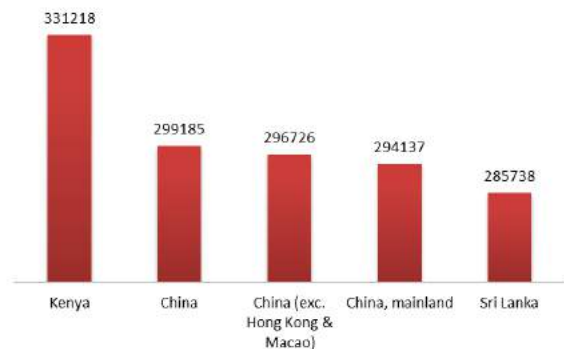
7.1. Top 10 exportateurs et Importateurs (pays)

Figure 10: Top 5 importateurs de 2003 à 2012



Source: FAOSTATS, 2015

Figure 11: Top 5 exportateurs de 2003 à 2012



Source: FAOSTATS, 2015

7.2. Entreprises les plus importantes

Le chaîne de valeur mondiale du thé est composé d'un nombre limité d'acteurs. Certains d'entre eux, comme Unilever et Tata Tea sont intégrés verticalement (voir tableau ci-dessous).

Tableau 10: Entreprises les plus importantes

Acteurs principaux de la production et de la transformation	Acteurs principaux de la commercialisation	Acteurs principaux de l'assemblage et de l'emballage
Unilever	Unilever	Unilever
Finlays	Finlays	Tata Tea
Tata Tea	Van Rees	Twining
McLeod Russel	Tata tea	Van Rees
James Finlay	Van Rees	
John Keells	James Finley	
McLeod Russel		

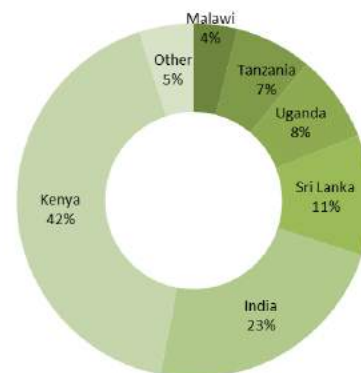
7.3. Initiatives de commerce équitable

Alors que la production de thé de conforme à la norme continue de grimper à l'échelle mondiale, en moyenne 33% par an durant la période 2009-2012, le commerce équitable décalage des ventes certifiés à 2%²⁸ du volume total.

Seulement 6% de la production totale du commerce équitable a été vendu comme le thé Fairtrade sur le marché international en 2012, selon l'Institut international pour l'environnement et le développement (IIED).

Fairtrade est également attrayant pour les entreprises désireuses d'approfondir leur engagement à thé chaînes d'approvisionnement et à la recherche au-delà de la certification à l'adaptation climatique et son atténuation²⁹, qui sont des questions clés dans la production de thé.

Figure 12: Production du commerce équitable par pays



Source: FLO, 2012

7.4. Trade issues (dispute; négociation; accords)

Indication Géographique (IG) du thé -Darjeeling

Grâce à la combinaison unique et complexe des conditions agro-climatiques, la qualité, la réputation et les caractéristiques du thé Darjeeling est attribuable à son origine géographique et ne peuvent pas être reproduites ailleurs, ce qui lui confère l'indication géographique. Les producteurs ont dû être protégés d'éventuels «imitateurs». L'Inde a promulgué son Indication géographique des marchandises en 1999, en conformité avec l'article 24 de l'Accord sur les ADPIC afin de protéger les indications liées à l'origine géographique.

²⁸ The State of Sustainability Initiatives Review, Tea Market, 2014

²⁹ The State of Sustainability Initiatives Review, Tea Market, 2014

8. Liens utiles

8.1. Statistiques

FAOSTAT	www.faostat3.fao.org
ITC Market analysis tools	www.trademap.org
UNCTADSTAT	www.unctadstat.unctad.org

8.2. International organisations and associations

Tableau 11: International organisations

Trusttea:	www.trusttea.org
TCC:	teacofeecocoa.org
World Tea News	www.worldteanews.com
Ethical Tea Partnership	www.Ethicalteapartnership.org
International Tea commitment	www.Inttea.com

Tableau 12: Tea boards et associations

Tea boards	Association
National Tea & Coffee Development Board	Japan Tea Association
United Planter's Association of South India	Tea Association of Malawi
Guangzhou International Tea Trading Centre	Vietnam Tea Association
Bangladesh Tea Board	Tea Association of the USA
Tea Board of India	Tea Association of Canada
Sri Lanka Tea Board	East African Tea Trade Association
Tea Board of Kenya	Indian Tea Association
Bangladesh Tea Board	Tea Research Association India
Tea Board of Tanzania	China Tea Marketing Association
National Tea & Coffee Development Board Nepal	World Green Tea Association
Indonesia Tea Board	Japan Tea Central Association
Tea Association of Canada	Vietnam Tea Association
Indian Tea Association-	ADeMaThe's - Tea Association of Italy
	Russian Association of Tea & Coffee
	Pakistan Tea Association
	Korea Black Tea Association
	Tea Association of Tanzania
	United Planter's Association of South India
	Irish Tea Trade Association
	Korea Black Tea Association
	Irish Tea Trade Association
	Japan Tea Association
	Uganda Tea Association
	Japan Tea Central Association
	World Green Tea Association
	ADeMaThè Italia - Tea Association of Italy
	East African Tea Trade

Association
Tea Association of Tanzania
Pakistan Tea Association
Tea Association of Malawi
Kenyan Tea Development Agency
Assam Branch Indian Tea Association
The Tea Association of Sri Lanka
The Planters Association of Ceylon
The Private Tea Factory Owners Association
The Colombo Brokers Association
The Colombo Tea Traders Association
Deutscher Teeverband (German Tea Association)

Other

The Tea Research Institute
Tea Research Foundation of Kenya
United Kingdom Tea Council-
TeaUSA.org

Organisations:

FAO Intergovernmental Group on Tea <http://www.fao.org/economic/est/est-commodities/tea/tea-meetings/en/>

OECD www.oecd.org

World Health Organization www.who.org

International Standard Organization www.iso.org

World Trade Organization www.wto.org

IDH www.idhsustainabletrade.com

8.3. Latest news

Congress on Cocoa Coffee and Tea
<http://www.cocotea2015.com>

World Tea Expo <http://www.worldteaexpo.com>