

thé : l'envers de la tasse

Pierre William Johnson

THÉ : L'ENVERS DE LA TASSE

Enjeux sociaux et environnementaux de la filière thé

ÉDITIONS Charles Léopold Mayer

38 rue Saint-Sabin – 75011 Paris/France

www.eclm.fr

Maison d'édition de la **Fondation Charles Léopold Mayer pour le progrès humain** (FPH), les Éditions Charles Léopold Mayer (ECLM) offrent un service éditorial aux acteurs de la transition écologique, sociale et économique. Elles éditent ainsi des ouvrages qui doivent leur permettre de développer, mettre en forme et diffuser leur plaidoyer autour des thèmes suivants : économie écologique, territoires en transition, démocratie technique, low-tech, démocratie et État de droit, mouvements altermondialistes, systèmes alimentaires durables...

Les ECLM sont membres de l'Alliance internationale de l'édition indépendante (www.alliance-editeurs.org).

© Éditions Charles Léopold Mayer

Essai n° 266

ISBN : 978-2-84377-249-8

Correction : Élisabeth Privat

Mise en pages : Émilie Boismoreau

Conception graphique : Nicolas Pruvost

L'auteur

Pierre William Johnson est un socio-économiste formé en écologie économique, actuellement consultant en développement soutenable de chaînes de valeur agricoles et artisanales. Amateur de thé depuis toujours, il explore dans cet ouvrage les dimensions économiques, sociales et environnementales cachées ou méconnues de cette production à la pérennité étonnante. Il a publié aux Éditions Charles Léopold Mayer *Biopiraterie : quelles alternatives au pillage des ressources naturelles et des savoirs ancestraux ?* en 2012 et *Commerce équitable, propositions pour des échanges solidaires au service du développement durable* en 2003.

Organisations associées à la diffusion et à la promotion

Fondé en 1997, **Commerce Équitable France** est le collectif de concertation et de représentation des acteurs français du commerce équitable. Il rassemble des entreprises engagées, des organisations de solidarité internationale, des labels de commerce équitable, des associations d'éducation à la citoyenneté et des réseaux de distribution, entre autres, afin de promouvoir le commerce équitable en France et à l'international et d'accompagner les transitions écologiques et sociales des modes de production et de consommation.

En 2021, l'organisation a engagé des travaux spécifiques sur la filière thé, à l'origine du programme Solidari'thé, copiloté avec la Commission thé et avec le soutien de l'Agence française de développement.

<https://www.commerceequitable.org/>

Dans le cadre de ce partenariat de diffusion, Commerce Équitable France relaie cet ouvrage auprès de ses réseaux. Les analyses présentées relèvent de la seule responsabilité de l'auteur.

L'AVPA (Agence pour la Valorisation des Produits Agricoles)

est une association française indépendante dédiée à la reconnaissance, à la promotion et à la valorisation des produits agricoles de qualité. Depuis plus de vingt ans, elle organise des concours qui mettent en lumière le savoir-faire des producteurs et la diversité des terroirs.

Engagée dans la diffusion de la culture du thé, l'AVPA a lancé en 2017 le concours International « Les Thés du Monde » AVPA-Paris, devenu un rendez-vous reconnu par les professionnels du secteur. Ce concours valorise la qualité sensorielle, l'authenticité et la typicité des thés, tout en favorisant les échanges entre producteurs, dégustateurs et acteurs de la filière.

À travers ses événements et ses actions de promotion, l'AVPA contribue activement au rayonnement du thé, à l'éducation au goût et à la reconnaissance des savoir-faire. Basée à Paris, l'association organise régulièrement des séances de dégustation, des master class et des rencontres professionnelles, favorisant les échanges entre producteurs, experts et acteurs de la filière.

www.avpa.fr

INTRODUCTION

Préparer puis déguster une tasse de thé, c'est comme suspendre le temps, le chaos de nos vies contemporaines, pour se connecter au végétal, à l'essentiel, à sa madeleine de Proust personnelle. Depuis des siècles, boire cette infusion végétale a une connotation de sagesse, de philosophie, de méditation. L'art du thé, né en Chine sous la dynastie Tang, porté par les moines bouddhistes, a largement diffusé l'image d'une boisson apaisante et légèrement stimulante en Orient. En Occident, c'est le goût pour la culture chinoise au ^{xvii}^e siècle (en Angleterre principalement, mais aussi en France où Louis XIV, Mazarin et Racine consommaient également du thé), puis les aventures coloniales aux Indes et les sociétés de tempérance dans les pays anglo-saxons qui ont contribué à faire connaître le thé dans cet autre bassin de civilisation. Si le café demeure le symbole d'une société moderne pressée et suractive, le thé, qui diffuse le même stimulant que le café, la caféine, mais différemment et plus lentement, est réservé aux moments de calme et d'apaisement.

L'amateur de thé en pleine dégustation, qu'il soit occasionnel ou confirmé, réfléchit rarement aux conditions qui ont permis ce geste, et aux impacts – positifs ou négatifs – qu'elles ont pu avoir sur la nature et sur la vie d'autres êtres humains, surtout parce qu'ils se produisent le plus souvent dans d'autres parties du monde. Bien que potentiellement

adaptée à nos latitudes, la production de thé reste souvent perçue comme lointaine, issue d'une tradition exotique ancestrale où dominent les savoir-faire manuels.

Cet amateur de thé sait-il que la plupart des 13 millions de producteurs de thé dans le monde effectuent un travail répétitif et vivent en dessous du seuil de pauvreté de leur pays ? Que les rangs bien étagés de théiers qu'il se plaît à admirer sont souvent synonymes de déserts verts contaminés par les pesticides chimiques ? Que le fameux sachet de thé jaune contient principalement des feuilles de thé brisées provenant d'un pays africain, premier exportateur mondial, parfois mélangées à des brisures provenant d'Inde ou du Sri Lanka ? Le thé constitue en effet un secteur économique important, pourvoyeur d'emplois et de devises en Asie du Sud et en Afrique orientale. Le grand public ne sait pourtant presque rien des conditions et des impacts de cette production.

Au cours de la dernière décennie, les « externalités négatives », comme disent les économistes, de la production de cacao dans ses principales régions d'origine, le Ghana et le Côte d'Ivoire, ont été amplement étudiées et dénoncées. Des mesures ont été prises pour lutter contre deux de ses aspects les plus négatifs, la déforestation et le travail des enfants, sous la pression notamment de politiques impulsées par l'Union européenne.

Mais on ne constate rien de tel pour le thé, qui reste en dessous des radars de l'opinion publique. Plusieurs raisons

peuvent expliquer ce manque de prise de conscience. D'abord, la relativement faible consommation de thé en Occident (Europe de l'Ouest, Amérique du Nord et du Sud, Australie) par rapport aux pays d'Asie, voire d'Afrique du Nord et d'Europe de l'Est. Le thé y est considéré comme une boisson exotique, comme le cacao, quand le café est, lui, entré dans le quotidien d'une majorité de personnes. C'est sans doute pourquoi ce dernier a fait l'objet de plusieurs études socio-économiques dès les années 1980, ainsi que du premier programme visant à généraliser un commerce équitable par la mise au point du label Max Havelaar – aujourd'hui Fairtrade – à la fin des années 1980.

Ensuite, l'image d'un thé aliment sain, contribuant à la santé par la présence d'antioxydants et d'autres composants, masque le risque de contamination par les pesticides, voire par les résidus de combustion. Les plantations de thé en monoculture bien étagées agrémentent les brochures et les albums de souvenirs de voyages en Asie, alors qu'elles témoignent d'une déforestation ancienne (XIX^e-XX^e siècle) ou plus récente. Mais ces cultures en terrasses sont tellement emblématiques et valorisées qu'on en questionne peu la nature et les implications environnementales.

Enfin, contrairement au café et au cacao, le thé n'est pas seulement une culture de rente destinée à l'exportation. Les deux principaux pays producteurs, la Chine (qui n'exporte que de 10 à 15 % de sa production) et l'Inde (20 % de sa production), comptent également parmi les consommateurs les plus importants. A contrario, le Sri Lanka

exporte 80% de sa production, et le Kenya et le Malawi la quasi-totalité de la leur. Globalement, 69% du thé produit est consommé dans le pays de production. Les marchés internationaux représentent donc seulement 31% de la production, faisant du thé une culture qu'on peut qualifier d'hybride, mi-traditionnelle, mi-coloniale. Les caractéristiques botaniques du thé lui ont aussi permis de s'adapter à de nombreuses latitudes, tropicales et tempérées. La géographie du thé est donc moins conditionnée par la latitude et la longitude (on produit du thé en France, en Italie et même au Danemark) que par l'histoire et la culture.

Ce livre, écrit par un expert de l'approche « chaînes de valeur végétales », spécialiste des échanges internationaux, mais aussi grand amateur de thés, vise à éclairer l'« envers de la tasse » de thé, c'est-à-dire les conditions sociales et environnementales qui permettent, chaque année, de produire les 5 millions de tonnes de feuilles de *Camellia sinensis* (presque 1 kilogramme par habitant) nécessaires à la consommation de plus de 3 milliards de tasses par jour.

Dans une première partie, l'auteur retrace les grands moments de la mondialisation du thé, depuis le long prologue constitué par sa solide et lointaine implantation culturelle et culturale en Chine et en Asie orientale jusqu'à ses expressions actuelles, symbolisées par deux de ses segments les plus opposés : la production mécanique et standardisée de thé en sachet à bas prix, d'une part, et la « folie », sans doute éphémère, du thé matcha, d'autre

part, en passant par le moment essentiel de son expansion sous l'Empire britannique, comme véritable carburant des classes laborieuses de la révolution industrielle.

Ce prologue historique permet de comprendre le poids toujours présent des relations nouées dans les colonies britanniques entre les propriétaires des plantations de thé en monoculture et une main-d'œuvre asservie à celles-ci. Des structures sociales solidement établies se sont combinées aux forces qui, depuis deux siècles, conduisent la mondialisation des échanges dans ce secteur. La géographie des voies de commercialisation du thé, depuis la « route du thé et des chevaux » reliant la Chine à ses confins himalayens jusqu'aux négociants de Hambourg, irriguant l'Europe de thés importés, a contribué à structurer ces échanges internationaux, avec des conséquences qui, encore aujourd'hui, sont loin d'être négligeables. Ces deux derniers siècles de l'histoire d'une boisson millénaire expliquent en grande partie la géographie actuelle de la production et de l'exportation de thé, de l'Inde au Sri Lanka, du Kenya au Malawi. On en examinera ici la dynamique socio-économique, tirée notamment par l'évolution accélérée des modes de consommation du ^{xix}^e siècle au ^{xxi}^e siècle. Les faits historiques éclairent aussi les défis environnementaux de la culture du thé, particulièrement en Asie du Sud, où elle s'est implantée sur des zones anciennement forestières.

Dans la partie suivante, l'auteur examine comment les acteurs directs et indirects de la filière ont tenté de répondre à ses défis sociaux et environnementaux les plus criants. Faute d'une prise de conscience et d'une mobilisation similaire à celle qui a été entreprise pour contrôler et faire évoluer la production de cacao, les institutions multilatérales et l'Union européenne n'ont mis en place aucun programme spécifique répondant à ces défis. C'est sans doute la raison pour laquelle les entreprises et les consommateurs se tournent depuis la fin du xx^e siècle vers les certifications volontaires, dans l'espoir qu'elles seront des leviers de changement. Mais, dans le secteur du thé, les labels les plus couramment adoptés pour garantir certains droits économiques et sociaux aux cueilleuses et aux travailleurs ont montré leurs limites, notamment sur le plan économique et social.

Face à ces impasses, un détour par la réalité chinoise paraît utile. La Chine semble en effet avoir échappé en grande partie aux parcours coloniaux des thés indiens, sri-lankais et kényans, tout en réservant la partie la plus importante de sa production à ses consommateurs nationaux. Ce cas de figure amène l'auteur à examiner le potentiel des thés de spécialité, un mouvement trouvant sa racine en Extrême-Orient, et leur capacité à répondre aux enjeux identifiés dans la première partie. Les réponses proposées sont mitigées, notamment lorsque l'on considère les dérives induites par les effets de mode. Si des régions comme Darjeeling semblent coincées dans une impasse liée à des facteurs structurels mais aussi conjoncturels,

le monde du thé connaît cependant des évolutions positives esquissant des dynamiques prometteuses, grâce à de nouvelles organisations de la production et de la transformation, à la montée en gamme des thés de petits producteurs et à leur reconnaissance. Intégrer la production de thé à l'économie locale, diversifier l'activité et l'économie des plantations et des producteurs, y amener le cas échéant le tourisme sont des options qui semblent dessiner des chemins d'avenir. D'autres initiatives en phase avec la responsabilité sociale des entreprises s'adressent à la partie plus industrielle du secteur, à l'aide de codes de conduite et d'instruments de traçabilité.

Cette analyse, reposant sur une documentation primaire et secondaire importante, ainsi que sur des entretiens auprès de professionnels du secteur, permet à l'auteur de dégager dans le dernier chapitre de cet ouvrage une série de cinq grands leviers pour rendre le thé aussi bon sur le plan éthique et environnemental qu'il peut l'être au palais. Son espoir est que ces propositions constitueront un point de départ pour un débat et des actions visant à rendre la production et le commerce du thé plus transparents, plus équitables et plus durables. Il s'agit en un mot de donner au thé une qualité intégrale, à la fois gustative, économique, environnementale et socioculturelle.

PREMIÈRE PARTIE

LE POIDS

D'UNE LONGUE HISTOIRE

Dans cette première partie, nous montrerons comment, d'une culture ancrée en Extrême-Orient, la théiculture a été, à l'époque moderne, largement transplantée et adaptée comme culture commerciale en Asie du Sud et en Afrique orientale par la puissance britannique, et dans une moindre mesure néerlandaise, pour alimenter la société occidentale et la révolution industrielle¹.

Cet héritage colonial de grandes plantations en monoculture doit être souligné car il continue de marquer, sur le plan social et environnemental, la production actuelle de thé, même si ces structures héritées tendent à évoluer. Bien que le modèle de monoculture tiré par une demande croissante de thé ait connu ses prémices en Chine sous les dynasties anciennes, il est en très grande partie un produit des dynamiques à l'œuvre aux ^{xix}^e et ^{xx}^e siècles dans les colonies britanniques.

Le thé connaît en effet au ^{xx}^e siècle des mutations importantes, en raison de la mécanisation de sa transformation et de son nouveau statut de produit de consommation de masse dans un marché mondialisé, ce qu'on appelle en économie une « commodité » (de l'anglais *commodity*), soit un produit de base standardisé, essentiel et courant.

1. Cette première partie s'appuie principalement sur trois ouvrages majeurs : James A. Benn, *Tea in China: A Religious and Cultural History*, University of Hawai'i Press, 2015 ; Andrew B. Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, Yale University Press, 2020 ; Erika Rappaport, *A Thirst for Empire: How Tea Shaped the Modern World*, Princeton University Press, 2017.

Le commerce international de ce produit hybride (mi-traditionnel, mi-colonial) se structure donc de façon particulière, en grande partie sous le contrôle de multinationales britanniques, américaines, indiennes ou sri-lankaises. Cette concentration est également visible à l'échelle européenne.

Les structures sociales issues des plantations coloniales restent encore très prégnantes aujourd'hui, à travers la conception très hiérarchisée du travail au sein des plantations, la discrimination envers les populations qui y ont été installées, les stéréotypes et les discriminations d'ethnie et de genre, et en général par la considération du travail comme un simple facteur de production. La réorganisation des terres dans certaines anciennes colonies britanniques a certes renforcé une nouvelle variante dans l'organisation de la chaîne de valeur, avec de grandes entreprises achetant des feuilles aux petits producteurs indépendants pour les transformer dans leurs usines, mais sans pour autant accroître le pouvoir de négociation de ces derniers.

L'Afrique de l'Est suit aussi ce mouvement. En revanche, le Kenya a su bénéficier d'une conjoncture politique nationale et internationale qui a permis aux petits producteurs d'accompagner la libéralisation du secteur et de devenir des parties prenantes à part entière du maillon de la transformation et de la commercialisation. La demi-douzaine de pays africains impliqués dans la production de thé a donc connu des trajectoires variées.

Après avoir ainsi esquissé les défis économiques et sociaux rencontrés par les États producteurs de thé, nous parcourrons les enjeux environnementaux actuels de la production.

I. L'ÉMERGENCE D'UN PRODUIT MONDIALEMENT APPRÉCIÉ

Le théier est une plante dont les origines naturelles se perdent dans les profondeurs des temps géologiques, et dont la place dans les sociétés humaines remonte elle aussi à des temps anciens. Sa famille botanique, les *Theaceae*, est présente dès la fin du Mésozoïque, la longue ère des reptiles et des dinosaures, à l'extinction desquels elle a fort heureusement survécu. Sur le plan géographique, le croisement de sources anthropologiques et de l'analyse génétique met en évidence l'apparition du théier, l'espèce *Camellia sinensis*, dans la zone tropicale du sud-ouest de la Chine actuelle et du Sud-Est asiatique. Les feuilles de ce petit arbre d'ombre et d'altitude moyenne sont d'abord cueillies, puis l'arbre lui-même est cultivé depuis au moins trois mille ans¹ par différents peuples aux confins des provinces chinoises actuelles du Yunnan et du Sichuan, ainsi que du Vietnam et du Myanmar actuels, qui l'intègrent à partir de cette époque à leur cuisine,

1. Les chroniques chinoises évoquent le chiffre mythique de cinq mille ans et font remonter l'histoire du thé à l'empereur Shennong, maître des plantes médicinales, qui l'aurait découvert accidentellement vers - 2737.

comme plante aromatique et médicinale. *Camellia taliensis* et *Camellia irrawadiensis* au Myanmar sont d'autres espèces endémiques cousines, elles aussi comestibles.

AUX ORIGINES DU THÉ MODERNE

Les Chinois de l'ethnie Han dominante ne lui reconnaissent une spécificité parmi les herbes médicinales que depuis la dynastie Tang, débutant au ^{vii}^e siècle de notre ère, au cours de laquelle sa consommation se diffuse parallèlement au bouddhisme, d'origine indienne². Le thé présente alors pour les moines et leur audience le grand avantage de constituer une alternative à la consommation d'alcool. Les monastères bouddhistes établis dans les zones de montagne se montrent favorables à la production de thé et mettent à profit la présence d'eau de source. Une mystique associant thé, sagesse et longue vie se met en place avec la rédaction de recueils de courts récits et de poèmes, comme *Le Classique du thé* de Lu Yu, écrit vers 780, ou le poème dit des « sept tasses de thé » de Lu Tung, quelques décennies plus tard. D'une boisson identitaire du sud de la Chine, dont la diffusion est portée par le système de canaux construit au début du ^{viii}^e siècle et par des facteurs socioculturels, le thé devient rapidement une boisson nationale. Sa consommation se répand rapidement dans l'aristocratie puis dans le peuple, prenant, d'après certains historiens des religions,

2. James A. Benn, *Tea in China: A Religious and Cultural history*, University of Hawai'i Press, 2015.

une importance culturelle en Chine comparable à celle du pain dans la chrétienté. Sur le plan économique, son exportation est, selon les époques et les empereurs régnants, laissée libre ou bien lourdement taxée par l'État.

Si le thé n'est pas originellement chinois, c'est bien l'Empire chinois et ses commerçants qui vont lui donner une résonance internationale. Sa production et sa consommation se diffusent d'abord rapidement en Asie orientale (Japon, Corée), souvent portées par les moines bouddhistes. Au Japon, le thé acquiert dès le ix^e siècle une identité nationale avec la cérémonie du thé (*chanoyu*). Il est également cultivé en Corée dès cette époque, mais il perd de son influence à partir du xv^e siècle avec la montée du confucianisme. Le Vietnam prend le relais au xi^e siècle, mais sa production ne décolle vraiment que sous la colonisation française au xix^e siècle. Sous les Song (960-1279), les commerçants chinois transportent du thé vert étuvé et compressé sous forme de briques puis de galettes de 357 grammes (connu plus tard comme thé pu'er) qu'ils échangent contre des chevaux des hauts plateaux tibétains, les Tibétains ne produisant pas de thé, mais élevant des chevaux exceptionnels. Ce commerce, institutionnalisé par les Song avec l'Agence du thé et du cheval, perdure jusqu'au début du xviii^e siècle. Ses hauts et ses bas dépendent de la vigueur du système de taxation de l'État chinois sur le thé. Cette « route (muletière) du thé et des chevaux » est encore vivace dans la mémoire et le patrimoine culturel des provinces du Yunnan, du Sichuan et du Shaanxi, et évoquée à titre mémoriel dans la Chine actuelle.

Le mode de préparation du thé évolue dans le temps et suivant les pays : les feuilles fraîches sont d'abord bouillies, puis broyées et fouettées sous les Song du Nord, comme pour le thé matcha japonais actuel, dont la technique est importée de Chine, puis finalement infusées dans de l'eau chaude à partir de la dynastie classique des Ming (1368-1644), sous les Qing (1644-1911) et jusqu'à aujourd'hui, ce mode de préparation s'imposant dans une grande partie du monde³. Mais au Tibet, le thé compressé se consomme toujours avec du lait chaud, que les Britanniques, les Indiens et quelques autres peuples ajoutent également au thé noir. Au Myanmar, une préparation spéciale par fermentation anaérobie est l'ingrédient principal de la fameuse salade de thé fermenté, le *laphet thoke*.

En Occident, on parle de thé ou de *tea* lorsque le produit a été introduit par la mer, de *cha* quand il a été introduit par la terre, ce qui illustre des origines commerciales et des trajets différents. Ce commerce avec l'Occident commencé au xvii^e siècle est à l'origine de la production de thé noir en Chine, tout le thé produit avant la fin du xvi^e siècle étant vert (ou post-fermenté comme le thé transporté jusqu'au Tibet). Le thé noir est du thé dont on a laissé les feuilles s'oxyder volontairement, alors que ce processus est inhibé par le chauffage au wok en Chine ou à l'étuvée au Japon. Les théés oolongs sont pour leur

3. *Ibid.*

part semi-fermentés, donc à mi-chemin entre thés verts et thés noirs. Ils sont mis au point au XVIII^e siècle dans les monts Wuyi. Ces caractéristiques physico-chimiques du produit final, dépendant du mode de transformation du thé, influent sur la durée de vie et la qualité des thés produits, et donc sur leur commercialisation. Un thé vert ne se garde pas plus de douze à dix-huit mois et ses arômes s'altèrent rapidement quelques mois après la récolte, un thé noir peut se conserver quelques années, et les thés post-fermentés comme le pu'er développent des arômes lorsqu'ils sont vieillis dans des conditions contrôlées.

AU CŒUR DE RIVALITÉS MONDIALES

Le théier est longtemps resté une espèce mystérieuse en Occident. Il n'a été décrit en botanique qu'en 1712 par Kaempfer, et son nom s'est stabilisé vers 1818 seulement (auparavant, les genres *Thea* et *Camellia* coexistaient). À cette époque, l'Empire chinois interdit sévèrement toute exportation de plants de théiers. Au XVIII^e siècle, Carl von Linné, fondateur de la classification botanique moderne, pensait, comme beaucoup d'Européens, que le thé vert et le thé noir étaient issus de deux espèces ou variétés différentes. Au XIX^e siècle, les Britanniques mettront du temps à comprendre que l'arbuste sauvage trouvé en Assam est de la même espèce – mais d'une variété différente (*Camellia sinensis assamica* vs *Camellia sinensis sinensis*) – que le théier de Chine. Il leur faudra dérober connaissances botaniques et plants chinois pour implanter la culture du théier en Inde.

En Europe, la Russie est le premier État à consommer du thé au ^{xvii}^e siècle, alors qu'il commence à être introduit en Europe occidentale par les commerçants portugais et hollandais. Après la période républicaine de Cromwell au ^{xvii}^e siècle, la princesse portugaise Catherine de Bragance apporte à la couronne britannique, par son mariage avec Charles II, la ville de Bombay (Mumbai) et un goût pour le thé, qui devient une marchandise d'importation régulière de l'East India Company (Compagnie britannique des Indes orientales) dès 1663. Cette compagnie à charte fondée en 1600 obtient de la monarchie britannique, par un contrat (ou charte) renouvelé en 1609 à perpétuité, le monopole du commerce dans l'océan Indien, ainsi que des droits régaliens sur cette partie du monde. Devenue, à la suite d'investissements et d'ouvertures au capital couronnés de succès, l'entreprise la plus puissante du monde devant ses équivalents français et surtout hollandais, elle commence à commercialiser le thé un demi-siècle plus tard, et joue un rôle fondamental dans l'expansion de ce commerce, alors que la demande s'accroît en Europe. Dès les années 1720, le thé occupe le premier rang des ventes de l'East India Company, et 95 % de celles-ci à la fin du siècle.

Cependant, le commerce avec la Chine est volontairement limité par les empereurs chinois successifs au port de Canton (Guangzhou). Ces derniers acceptent malgré tout un contournement fixé par les grands commerçants chinois. En 1757, un traité consolide ce « système de Canton » jusqu'aux guerres de l'opium du milieu du

xix^e siècle. La ville est éloignée de « près de 400 lieues » des zones de production de thé, ce qui ajoute une étape supplémentaire dans les relations commerciales et augmente le prix du produit, soumis à des taxes intérieures. Le commerce du thé était donc d'abord organisé pour faire rentrer de l'or et surtout de l'argent (comme monnaie d'échange) dans les caisses de l'État chinois.

La consommation de thé, majoritairement importé de plusieurs régions de Chine et du Japon, connaît donc un véritable essor en Europe au cours du xviii^e siècle, passant d'une boisson aristocratique lors de son introduction au milieu du xvii^e siècle aux Pays-Bas et en Angleterre à une boisson populaire quotidienne au Royaume-Uni au milieu du xviii^e siècle, suivant des mécanismes sociaux similaires à ceux qui avaient été observés dans les premiers siècles de la diffusion de sa consommation en Chine. Les volumes de thé exportés en témoignent, et plus de thé sort du port de Canton dans les cinq premières années du xviii^e siècle (soit 200 000 livres sterling) que durant tout le siècle précédent⁴.

Dans les autres pays d'Europe occidentale, le thé reste cantonné aux élites et ne se démocratise pas pendant cette période, du fait de son coût plus élevé que le café, ce dernier bénéficiant en outre de nouveaux lieux de sociabilité, comme les *coffee houses* britanniques et les cafés français.

4. Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, Yale University Press, 2020, chap. 1.

Taxé par la puissance britannique, le thé perd du terrain au profit du café et du chocolat en Amérique. Lors de la Boston Tea Party de 1773, des centaines de caisses de thé sont jetées à la mer par refus des mesures de taxation britanniques du thé, dont l'East India Company est seule exemptée cette année-là. Mais après l'indépendance, les jeunes États-Unis retrouvent le goût du thé, dont ils font un commerce important jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Les données douanières de 1834 montrent cependant que la consommation britannique, avec 40 millions de livres sterling par an, reste largement en tête, devant les États-Unis (10 millions), la Russie (6,5 millions), les Pays-Bas (3 millions), l'Allemagne (1 million) et la France (250 000)⁵.

Cette dépendance de l'Angleterre, premier importateur de thé du milieu du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle, envers la Chine, qui refuse toujours de commercialiser ses plants de théiers, crée un déficit commercial important pour la Grande-Bretagne, dont aucune production n'intéresse la Chine. Elle explique la tolérance puis l'appui direct du gouvernement britannique au commerce illégal de l'opium vers la Chine, seul produit de consommation pour lequel une demande, certes illégale, existait dans le pays. Au terme des guerres de l'opium, la couronne britannique obtient la liberté de commerce pour l'opium, l'ouverture au commerce de cinq ports, ainsi que la concession de

5. *Ibid.*

Hong Kong (1842), puis, avec la complicité de la France, des États-Unis et de la Russie, l'ouverture de dix ports chinois supplémentaires, le droit de naviguer sur le Yangzi Jiang et celui de voyager à l'intérieur de la Chine (1858).

L'exportation de thé par la Chine reste cependant considérable à cette époque, dégageant plusieurs millions de livres sterling au milieu du siècle. La demande s'est en effet beaucoup développée, notamment dans les îles Britanniques où le thé combiné au sucre des Caraïbes et au lait représente une boisson énergisante ou, pourrait-on dire, un coupe-faim pour les classes travailleuses nécessaires à la révolution industrielle.

UN NOUVEL EMPIRE DU THÉ

En parallèle des guerres ouvertes avec l'empereur, la Grande-Bretagne tente de créer sa propre production de thé dans son empire. Ayant découvert des théiers sauvages en Assam dans les années 1830, les colons britanniques expérimentent la production de thé dans différentes zones d'Inde du Nord et du Sud. La région la plus favorable, l'Assam, est alors une forêt tropicale sous la souveraineté du royaume Âhom. Après la victoire anglaise de 1826, la culture du thé est vue comme un moyen de reconstruire cette région. Mais les efforts pour attirer de la main-d'œuvre « libre » sont peu fructueux. Les Britanniques doivent également améliorer leur compréhension de la plante, de sa culture et de la transformation de ses feuilles, dont les connaissances sont alors détenues presque exclusivement par la Chine.

Dans cet objectif, l'East India Company et les autorités britanniques missionnent le botaniste Robert Fortune, qui parcourt illégalement en 1848 des centaines de kilomètres dans les terres chinoises, habillé et coiffé à l'orientale, puis rapporte clandestinement 20 000 plants de théiers au Bengale. Ce moment, connu comme le « Grand Braquage du thé » (*The Great Tea Heist*), permet aux Britanniques de percer les techniques chinoises de production et de transformation du thé, et d'avoir accès à de nombreuses variétés⁶. Le Comité du thé en Inde, créé en 1834, teste les plants et les zones les plus adaptées à la culture du thé, avant de lancer la production de thé. Les plants chinois de la variété *Camellia sinensis sinensis* démontrent alors leur adaptabilité aux régions d'altitude, notamment Darjeeling, où des thés fins sont produits, ceux d'Assam (variété *Camellia sinensis assamica*) aux régions tropicales basses, où la production peut se faire en plus grande quantité, grâce à une productivité naturellement plus importante. Le vol de 7 millions de graines de théiers par le Hollandais L. L. Jacobsen deux décennies auparavant est moins connu, mais il est à l'origine de la production de thé à Java, dans les Indes néerlandaises (aujourd'hui en Indonésie). Ces dernières n'arrivèrent cependant jamais au niveau de production des Britanniques.

6. *Ibid.*, chap. 1.

Après le moment fondateur du Grand Braquage du thé et les tests qu'il a permis, le principal défi pour étendre la culture du thé en Inde, et spécifiquement en Assam où elle présente le plus important potentiel, est la disponibilité de main-d'œuvre. Non pas que celle-ci soit absente, mais les niveaux de rémunération proposés sont trop bas pour attirer la population locale. Après de multiples expérimentations sociales et discussions théoriques portant sur l'économie politique, la Grande-Bretagne va, au milieu des années 1860, chercher des « engagés sous contrat » (*indentured labour*), une condition proche du travail servile, dans d'autres régions d'Inde, à l'instar de ce qu'elle avait entrepris à l'île Maurice (où 70 % de la population actuelle descend des engagés indiens⁷) à la même époque, pour la culture du sucre.

Ce mouvement débute par une période de bulle spéculative sur les terres de l'Assam, nommée par les historiens Tea Mania, en raison de la vente de terres à très bas prix à des Européens, à partir d'octobre 1861⁸. Il sera suivi d'une inévitable spéculation foncière, et s'achèvera au milieu de l'année 1866 par un effondrement des prix et des petites entreprises foncières. Cette période provoque la raréfaction de la main-d'œuvre en Assam et la concentration des entreprises foncières, connues comme

7. Aapravasi Ghat (musée des Engagés), Port-Louis, Maurice.

8. Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, op. cit., chap. 3.

managing agency houses. Des lois visant à assurer le recrutement d'une main-d'œuvre sûre pour les plantations naissantes sont édictées de 1863 à 1873 et jusqu'en 1882, lorsque la durée des contrats est étendue de trois à cinq ans, et le système de recrutement libéralisé, c'est-à-dire ouvert et soumis à moins de contrôles, ce qui fait monter les salaires des travailleurs asiatiques sous contrat, appelés « coolies ».

En Assam, le recrutement d'une main-d'œuvre servile originaire des zones rurales du Bengale, du centre et du sud de l'Inde s'amplifie parallèlement à l'investissement dans des machines à rouler, sécher et tamiser le thé. Les planteurs de l'époque considéraient les machines et la main-d'œuvre comme pratiquement substituables. Le recrutement se faisait sur la base de stéréotypes ethniques construits (les populations « aborigènes » de régions distantes étaient censées être plus aptes au travail physique), et la division du travail était organisée selon des stéréotypes de genre qui ont perduré jusqu'à nos jours (les femmes seraient naturellement habiles à la cueillette et au tri du thé, les hommes au défrichage et à la gestion du séchage et du chauffage des feuilles), justifiant notamment une paie de 20% inférieure pour les femmes. Les caractéristiques politiques et sociales de la constitution d'un véritable prolétariat rural pour les plantations de thé auront un impact sur les relations et les conditions sociales des travailleurs des plantations indiennes et sri-lankaises jusqu'à aujourd'hui.

L'ouverture de 170 000 hectares de terre aboutit à une augmentation exponentielle de la production dans les trois dernières décennies du XIX^e siècle. Les volumes exportés font baisser les prix et entraînent une concurrence accrue avec la Chine. En Inde comme en Chine, l'augmentation de la productivité fut, selon les historiens, davantage la conséquence de la rationalisation de la culture du thé et de la pression mise sur la main-d'œuvre pour rester concurrentiel que de l'industrialisation de la filière⁹. En 1894, un critique observe que les travailleurs indiens du thé recevaient la moitié du salaire prévalant sur le marché. Pour maintenir la pression sur la main-d'œuvre, l'arrestation privée de coolies était autorisée depuis 1865, la détention de travailleurs du thé étant quatre fois supérieure à la moyenne indienne. Le motif des condamnations était souvent une production jugée insuffisante.

Une inversion de la notion de salaire minimum journalier se produit en effet à cette époque, qui pèse jusqu'à nos jours sur les relations de travail : originellement, la loi stipulait que les travailleurs devaient être payés pour leur temps de travail, indépendamment de leur production, mais le paiement est subrepticement venu rémunérer une production donnée indépendamment du temps de travail nécessaire à un individu particulier pour la réaliser¹⁰.

9. *Ibid.*, chap. 4.

10. *Ibid.*, chap. 4.

Les exportateurs chinois répondent à cette guerre des prix en baissant la qualité des thés exportés. Bien que le prix des thés indiens reste légèrement supérieur à celui des thés chinois, la réputation des thés chinois en souffre. Les vendeurs britanniques mélangent alors les deux origines pour parvenir à des prix plus accessibles et compenser aussi le goût plus corsé des thés indiens. En 1889, les exportations indiennes dépassent pour la première fois les exportations chinoises¹¹, et ce mouvement ne fera que s'accélérer au cours des décennies suivantes.

11. *Ibid.*, chap. 5.

II. UNE EXPANSION PERMISE PAR LE SYSTÈME COLONIAL DU TRAVAIL FORCÉ

Au cours du ^{xix}^e siècle, les agressions militaires contre la Chine (guerres de l'opium) et l'espionnage botanique ont donc permis à la Grande-Bretagne de planter du thé en masse en Inde, surtout en Assam, afin d'alimenter le marché britannique. Les Britanniques importèrent les graines, les plants et les techniques de la Chine, mais au lieu de favoriser une structure sociale de petits producteurs indépendants et de propriétaires fonciers comme en Chine, ils établirent de grandes plantations¹ sur le modèle de celles qui avaient été créées dans les Amériques pour le sucre et le coton. Cette structure, en s'appuyant sur une main-d'œuvre servile, permettait de démarrer de façon rapide une production de thé en masse, même si sa qualité était discutée.

D'autres territoires coloniaux participent également à cette course au marché anglo-saxon du thé, le plus

1. La loi britannique prévoyait un minimum de 500 acres par plantation.

dynamique de l'époque. Dans l'île de Ceylan, actuel Sri Lanka, la découverte d'un champignon pathogène du café en 1869 conduit au remplacement des plantations de café par des plantations de thé, à partir des premiers plants apportés sur l'île par le directeur de plantation écossais James Taylor. Après le refus des communautés locales de travailler dans ces plantations, le recrutement express d'une main-d'œuvre tamoule d'Inde du Sud, assuré par des méthodes informelles comme l'endettement des travailleurs, permet le succès rapide de cette industrie, dont la production est multipliée par 300 sur les dix premières années. En quelques décennies, l'île deviendra le premier exportateur de thé au monde, rang dont elle reste proche aujourd'hui. L'histoire du thé au Sri Lanka comporte donc des analogies avec celle du thé en Inde, mais aussi des différences, que nous examinerons plus loin. Le thé est implanté en Birmanie, actuel Myanmar, voisine de l'Inde, suivant des modalités similaires à l'Inde. La première usine de thé noir n'y apparaît cependant qu'en 1939.

Dès le début du ^{xix}^e siècle, les Hollandais, s'appuyant sur les semences de Jacobsen et du Japon, établissent eux aussi des plantations de thé dans leurs possessions de Java et de Sumatra, qui font aujourd'hui partie de l'Indonésie. Celles-ci contribuent au « système de cultures » de rente qui alimente les revenus de l'État par l'impôt². Au Japon,

2. Andrew Liu, *op. cit.*, 2^e partie : « Le tournant du siècle ».

producteur traditionnel de thé vert, et à Taïwan, les maisons britanniques et américaines implantent les méthodes industrielles de production du thé dans les années 1860. L'exportation est reprise dans les années suivantes par des entreprises japonaises, qui tomberont bientôt sous le boycott des produits impériaux par l'Occident, et par des entreprises chinoises de Canton (Guangzhou), de Xiamen et du Fujian pour les oolongs de Taïwan.

UN SYMBOLE NATIONAL BRITANNIQUE POUSSÉ PAR DES MOUVEMENTS DIVERS

La consommation de thé devient progressivement un symbole d'unité de l'Empire et de fierté pour les Britanniques. L'expansion et l'industrialisation des cultures, mais aussi les pratiques de commerce et de production de l'époque ne sont pas étrangères à cette « démocratisation » : lorsqu'il fut introduit en Angleterre à la fin du ^{xvii}^e siècle, le thé, monopole chinois, était de six à dix fois plus cher que le café. Au ^{xviii}^e siècle, la contrebande européenne permet une lente baisse des prix et le rend peu à peu accessible à la bourgeoisie. Au ^{xix}^e siècle, l'ouverture forcée du marché chinois – le « Grand Braquage du thé » –, la mise en place d'une main-d'œuvre servile, l'extension des plantations en Inde et la concurrence entre les pays producteurs font chuter les prix et rendent le thé accessible aux classes laborieuses, qui, en y ajoutant du sucre et du lait, l'adoptent également comme boisson quotidienne.

À la fin du ^{xix}^e siècle, l'élargissement de la consommation du thé doit beaucoup au mouvement dit «de la tempérance», qui vise à éloigner les classes populaires de l'alcool en favorisant le thé et le café³. Ce mouvement très large est promu par les socialistes utopiques ou les mouvements religieux comme les quakers. Les *tea parties* organisées à cet effet permettent également aux classes laborieuses d'avoir accès aux aliments sucrés et beurrés qui vont avec le thé : brioches, gâteaux, etc. Le mouvement de la tempérance se répand en Amérique du Nord, mais aussi en Nouvelle-Zélande et dans les colonies britanniques d'Afrique australe. Il devient également un argument commercial pour les producteurs et les négociants en thé, notamment après le passage de lois sur les boissons en 1870.

En parallèle, les producteurs de thé d'Inde et du Sri Lanka s'efforcent de promouvoir leur production, la population britannique lui préférant toujours la production chinoise, plus fine et moins corsée. Pour répondre à ces préférences, les grandes marques et les distributeurs opèrent des mélanges à l'insu du consommateur, ajoutant du thé indien aux thés chinois. Ils propagent l'image d'une Chine berceau de l'adultération (soit l'ajout frauduleux d'un produit de moindre valeur à un autre produit), notamment du thé, dans un contexte de libre-échange

3. Erika Rappaport, *A Thirst for Empire: How Tea Shaped the Modern World*, Princeton University Press, 2017.

encore peu régulé. Des lois contre l'adultération sont passées en 1860 et en 1872 en Grande-Bretagne (Pure Food Law et Adulteration of Food Law), puis en 1883 aux États-Unis (Tea Adulteration Act et China Exclusion Act), ce pays valorisant l'image de pureté du thé japonais par rapport au thé chinois. La montée des thés indiens et de Ceylan sur le marché international est donc lente et progressive, les premiers devenant peu à peu un symbole de l'Empire britannique⁴. Car le thé est beaucoup moins présent dans les autres pays européens, qui lui préfèrent généralement le café. En Inde, le thé est aussi parfois perçu comme un symbole du colonisateur. Mais la demande occidentale reste importante et continue à tirer la production.

Au début du xx^e siècle, la production mondiale de thé est multipliée par onze (500 millions de livres sterling) par rapport à la première guerre de l'opium, une soixantaine d'années avant. Dans les années 1930, les premières estimations statistiques concernant la main-d'œuvre rurale montrent que plus de 500 000 personnes travaillent dans les plantations de thé en Inde et 3 millions en Chine, ce qui en fait le secteur de rente agricole embauchant le plus de personnes dans ces pays⁵.

4. *Ibid.*

5. Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, op. cit.

UN MOUVEMENT QUI ATTEINT L'AFRIQUE DE L'EST

La « soif de thé » déborde l'Asie et atteint rapidement les colonies britanniques d'Afrique de l'Est et centrale, bénéficiant d'un climat favorable au thé. Le Malawi est une des premières colonies d'Afrique où la culture du thé est introduite, dans les régions du sud du pays, par des colons britanniques au cours des années 1880-1891. Le pays reste encore aujourd'hui un des principaux producteurs de thé noir industriel au monde. Il est cependant devancé par le Kenya, qui dispose de surfaces plus importantes. Dans ce pays, la première plantation commerciale est lancée en 1918 par Arnold Butler McDonell, et la première exportation de thé noir vers Londres a lieu en 1933. Le thé y est cultivé sur de hauts plateaux (1 500-2 700 mètres) aux sols alluviaux. Pendant la période coloniale, de grandes plantations contrôlées par des Européens sont constituées sous protection britannique.

Dans ces colonies, la main-d'œuvre est recrutée localement dans des conditions similaires à celles de l'Assam : travail contractuel plus ou moins forcé. La transformation et la commercialisation se font sous contrôle britannique. La culture du thé est interdite aux petits agriculteurs kényans jusqu'aux années 1950. Sous la pression des mouvements nationalistes (Mau Mau) et pour éviter les tensions sociales, le bureau colonial britannique lance dès la fin des années 1950 des programmes expérimentaux

de culture par de petits exploitants, sous l'autorité de la Special Crops Development Authority (SCDA), créée en 1960 pour promouvoir certaines cultures commerciales chez les petits paysans africains. Cette politique est prolongée et renforcée, après l'indépendance, par la nouvelle Kenya Tea Development Agency (KTDA).

EN INDE, L'AVÈNEMENT DU CHAÏ

Aux Indes, les nationalistes indiens dénoncent le système de travail sous contrat dès les dernières décennies du ^{xix}^e siècle, arguant qu'il n'est pas économiquement rationnel et que les Indiens sont prêts au «travail libre» moderne, où la force de travail peut être librement vendue et achetée. Une enquête de 1906 sur le système pénal montre qu'il ne peut pas être réformé, mais seulement aboli, ce qui est fait en 1915. Cependant, une loi générale de 1859, non spécifique au secteur, permettant aux employeurs d'imposer un contrat de travail forcé, reste en vigueur jusqu'en 1926, avant d'être révoquée après une série de manifestations de travailleurs des plantations, inspirés par la stratégie de non-violence de Gandhi.

Après l'indépendance de l'Inde, les gouvernements indiens limitent la mobilité du capital étranger, et la proportion des plantations de thé appartenant à des étrangers tombe de 46,5 % en 1958 à 32,5 % en 1977. La part de l'Inde dans la production mondiale diminue de 52,9 % à 38,4 %. Globalement, le pourcentage de thé fourni par

l'Inde passe de la moitié au tiers du marché international en deux décennies. Cependant, les entreprises indiennes investissent pour leur part dans le thé du Kenya⁶.

En Inde, la consommation de thé dans le pays suit d'abord l'ouverture des lignes et des stations de train, où s'établissent les petits vendeurs de *chai*, les *chaiwala* : le train de Darjeeling dans l'Himalaya date des années 1880, puis les lignes de chemin de fer se développent dans l'ensemble de l'Inde après les années 1920, popularisant la consommation de thé, ou plutôt de *chai*. Les entreprises de thé ont aussi recours à un marketing intensif pour vendre du thé et montrer comment le préparer. Le goût du thé atteint alors les principales villes dans les années 1930 et l'ensemble de l'Inde dans les années 1950, sauf l'Inde du Sud, qui lui préfère encore le café. Au cours des années 1970, l'innovation technique représentée par les machines CTC (*crush, tear, curl*) permet de doubler la quantité de thé infusé dans une même tasse, et la consommation intérieure de thé indien passe de 30 % en 1947 à 50 % dans les années 1970 et à 70 % à la fin du xx^e siècle.

CHINE : UN NOUVEAU MODÈLE DE PRODUCTION

En Chine, l'histoire du thé après la Seconde Guerre mondiale est plus erratique. Après une phase de destruction

6. Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, op. cit. ; Erika Rappaport, *A Thirst for Empire*, op. cit.

des plantations de thé en Chine centrale pendant la période du « Grand Bond en avant » (1958-1961), une surface équivalente à celles qui sont cultivées en thé au Kenya et au Sri Lanka réunis est replantée pendant la révolution culturelle (1966-1976), sous le contrôle des autorités centrales. La surface nationale consacrée au thé triple pendant cette période, préparant l'explosion de la production chinoise de thé quelques années plus tard, le temps nécessaire pour que les plants arrivent à maturité (cinq à sept ans). En 1980, la production est cinq fois supérieure à ce qu'elle était en 1950, avant le Grand Bond en avant. Ironie de l'histoire, c'est grâce à cet arrachage massif et aux plantations pendant la révolution culturelle que se produisit la rénovation massive des théiers ancestraux, mais aussi peu productifs, que souhaitait, plusieurs décennies avant, le premier dirigeant de l'entreprise publique Chinese Tea Company, Wu Juenong, créateur de la première coopérative de thé dans la région historique de Qimen dans les années 1930⁷.

La fin de la période maoïste marque le début d'un redressement d'ampleur de la production chinoise de thé, qui s'inspire à son tour des techniques industrielles en vigueur en Inde, tout en effectuant ses propres recherches agronomiques. La décollectivisation et l'ouverture économique permettent aux coopératives de petits producteurs

7. Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, op. cit., chap. 7.

de refaire surface, la recherche agronomique publique et l'investissement entraînent la modernisation des plantations et des usines de transformation, et ainsi une forte augmentation des rendements. En 2005, la production chinoise dépasse à nouveau celle de l'Inde, avec près d'un million de tonnes. Ce dynamisme du secteur est soutenu par une forte demande intérieure, la consommation de thé n'ayant jamais cessé d'être populaire dans le pays, malgré sa stigmatisation par Mao Zedong comme une des « quatre vieilleries », et étant au contraire à nouveau valorisée depuis la réforme économique et l'ère Xi Jinping actuelle.

Soutenue par la consommation massive de pays comme l'Inde, la Chine, mais aussi la Russie ou le Maroc, par une diversification des pays et des régions de production, la carte des échanges internationaux du thé devient donc plus complexe au cours de la seconde moitié du xx^e siècle, préfigurant sa réalité actuelle.

III. LORSQUE LE COMMERCE INTERNATIONAL TRANSFORME LE THÉ

Au cours des dernières décennies du ^{xix}^e siècle et pendant tout le ^{xx}^e siècle se met en place, pour la première fois dans l'histoire, une production de masse de thé, à l'origine produit de luxe à la structure fragile restreint à la civilisation sino-asiatique. Ce mouvement suit, avec ses spécificités et un siècle de retard, celui du cacao du Mexique et d'Amérique centrale, qui a donné naissance au chocolat moderne.

Chaque « commodité¹ » a bien sûr ses spécificités, mais on peut relever quelques points communs entre elles :

- évolutions physiques et chimiques du produit naturel par de nouvelles méthodes de transformation (fermentation et/ou oxydation) ;
- nouveaux modes de préparation et de consommation ;
- plantations en monoculture dans de nouveaux territoires pour une production de masse (principalement Afrique de l'Ouest pour le cacao, Inde, Sri Lanka et Kenya pour le thé) ;

1. Voir définition p. 16.

– segmentation du goût et des marchés: cacao de masse / cacaos fins; thé ordinaire souvent en sachet / thés orthodoxes et de spécialité.

À la différence du cacao, les pays non européens continuent de jouer un rôle essentiel dans la dynamique des marchés internationaux du thé. La population indienne elle-même fut une des principales « cibles » des campagnes publicitaires pour la consommation du thé issu de plantations. Les entreprises productrices de thé indien ont su tirer profit des nouvelles méthodes de commercialisation et utiliser des techniques de marketing modernes et adaptées pour augmenter la consommation intérieure de thé. Le processus de diffusion par acculturation opère aussi à l'échelle du sous-continent: les Indiens ajoutent plus de lait encore que les Britanniques, mais également des épices qu'ils avaient l'habitude de consommer en infusion, comme le gingembre et la cardamome, pour préparer le *chai tea*, dont la recette varie selon les préférences locales de goût et les vertus médicinales attribuées à ces épices.

Après quelques réactions ambivalentes, le mouvement pour l'indépendance puis l'Inde indépendante elle-même se sont approprié ce symbole britannique, en en faisant un emblème de l'autonomie et de l'unité nationales. Dans une économie dirigée, le thé devient aussi une des principales ressources de devises étrangères du pays. Au ^{xx}e siècle, le thé accompagne le développement des arts visuels modernes (photographie, cinéma, mais aussi peinture),

et les entreprises suggèrent qu'il est nécessaire au processus de création artistique².

On observe un mouvement similaire au Sri Lanka, autre grand pays producteur voisin, dont la consommation annuelle par habitant est une des plus élevées au monde (1,2 à 1,8 kilogramme contre moins de 1 kilogramme en Inde). Dans ces deux pays, le thé incarne les valeurs d'hospitalité. Par la force de leur marché intérieur, l'Inde et la Chine restent cependant les principaux consommateurs de thé dans le monde. Dans les dix principaux marchés au niveau international figurent ensuite des pays qui ne produisent pas de thé en quantité significative, comme la Turquie, premier consommateur de thé par habitant au monde (de 3,5 à 5 kilogrammes annuels par habitant), le Pakistan et la Russie, qui se placent à la troisième et à la cinquième place après l'Inde et la Chine, mais devant le Royaume-Uni, les pays de l'UE, les États-Unis et l'Iran.

UN PRODUIT EN VOIE DE STANDARDISATION

Le développement de marques comme Lipton, Twinings et Tetley accompagne cette progression, et certaines de leurs innovations techniques changent les modes de consommation eux-mêmes. Parmi celles-ci, le procédé CTC (*crush, tear, curl* en anglais, soit «écraser, déchirer,

2. Erika Rappaport, *A Thirst for Empire*, op. cit., 3^e partie.

rouler » en français) touche directement la transformation du thé noir, sa productivité et son goût. Mis au point par Sir William McKercher dans les années 1930 en Assam, il consiste à faire passer les feuilles, après une première étape de flétrissage, dans une série de rouleaux équipés de centaines de dents acérées qui écrasent, déchirent et roulent les feuilles, produisant de petits pellets (granulés) homogènes adaptés à la fabrication des thés en sachets.

Cette méthode de transformation entièrement mécanisée est très rentable. Elle favorise la production de thés corsés à infusion rapide, très populaires en Inde et au Kenya, au détriment des subtilités aromatiques. Le thé CTC est d'abord infusé dans des filtres, mais le produit est particulièrement adapté au sachet de thé, inventé par accident (il était destiné à contenir des échantillons pour ses clients) par un marchand de thé new-yorkais en 1908, puis amélioré en 1930, avant d'être produit et diffusé en masse, après la Seconde Guerre mondiale, par de grandes marques comme Tetley et Lipton.

Le procédé CTC a sans doute été l'innovation technique qui a le plus modifié les caractéristiques et les marchés du thé au ^{xx}e siècle. Aujourd'hui, plus de 80 % de la production de thé indienne et 99 % de la production kényane sont transformées par la méthode CTC. Quel consommateur sait d'ailleurs que son sachet jaune de thé Lipton a plus d'une chance sur deux d'être produit au Kenya ? Le Moyen-Orient, le Royaume-Uni et l'Égypte sont les premiers destinataires du thé CTC du Kenya.

La mise au point de la méthode CTC a eu comme effets de créer un nouveau produit de consommation de masse capable de rivaliser avec le café et de segmenter le marché du thé entre deux grands types de méthodes et de produits. Dans les pays traditionnellement producteurs, les thés relevant de méthodes dites « traditionnelles », où les feuilles sont roulées, souvent mécaniquement, sans être brisées, sont qualifiés de thés orthodoxes. Ceux-ci se distinguent par un travail manuel plus important en vue de préserver les feuilles entières, optimisant ainsi la qualité, la complexité aromatique et la durabilité du thé.

Le procédé CTC est immédiatement adapté dans les nouvelles régions productrices de thé, comme le Kenya, mais aussi dans des zones de production plus anciennes, comme l'Assam, où l'organisation de la production en grandes plantations avec une main-d'œuvre captive favorise sa diffusion. Il contribue à l'augmentation massive de la production depuis les années 1950, multipliée par cinq en 2020 pour atteindre 7 millions de tonnes en 2024. Au Kenya, la production a été multipliée par vingt depuis l'indépendance en 1963 jusqu'au début des années 2000. Les petits producteurs kényans continuent cependant à assurer 60 à 65 % de la production nationale, devant les grandes plantations privées d'origine coloniale, aujourd'hui gérées par des multinationales ou de grandes sociétés nationales.

UN PRODUIT MONDIALISÉ

Dans la seconde moitié du ^{xx}e siècle, le thé devient ainsi un produit mondialisé de masse, une commodité, avec cependant certaines spécificités par rapport à d'autres commodités comme le cacao, le café ou le sucre. D'une part, certains des principaux pays producteurs, la Chine, l'Inde et le Sri Lanka, sont aussi d'importants pays consommateurs. D'autre part, des qualités maintenant perçues comme premium, dont certaines existent depuis des siècles, coexistent avec une production de masse de nature très différente, bien plus variable que pour le café ou le cacao.

Le commerce international du thé, sur lequel se concentre cet ouvrage, ne concerne que 17% du thé chinois, moins de 20% de la production indienne, 10 à 20% de la production japonaise (en hausse du fait de la mode du matcha), mais 94% de la production sri-lankaise et 99% de la production kényane. Le thé est ainsi la boisson chaude la plus consommée en Chine, dans son premier pays de production (69% de la production nationale), mais les 31% échangés sur les marchés internationaux en font un marché mondial d'environ 50 milliards de dollars³.

En 2024, la production mondiale annuelle de thé était d'environ 6,7 millions de tonnes, concentrée à 90% dans six

3. FAO, Intergovernmental Group on Tea (IGG /Tea).

pays principaux. La Chine (49 % de la production mondiale) et l'Inde comptaient à elles seules pour 70 % de la production⁴. On retrouve cette concentration de 70 % d'une production mondiale chez deux producteurs de cacao (Ghana et Côte d'Ivoire), mais ces derniers ne sont pas consommateurs et ne sont que récemment engagés dans la transformation. Par son histoire, marquée par une culture séculaire en Chine, puis par des guerres, par l'espionnage agricole, suivi de la colonisation et des plantations, et aussi par les caractéristiques du produit, la structuration du commerce mondial du thé est très spécifique.

Premier producteur mondial avec environ 3,2 millions de tonnes de thé, la Chine est aussi le plus grand exportateur en valeur (environ 2 milliards de dollars), mais elle est devancée en volume d'exportation par le Kenya (environ 595 000 tonnes), ce qui souligne la qualité du thé exporté par la Chine, vert à 85 %, vers des marchés clés comme le Maroc, la Russie et les États-Unis. Le Kenya et le Sri Lanka – celui-ci conserve sa place de troisième exportateur, malgré une période récente de turbulence politique et réglementaire (2022-2024) – exportent pour leur part du thé noir vers des pays du Moyen-Orient, la Russie, le Pakistan, l'Égypte et le Royaume-Uni. Les exportations indiennes de thé noir génèrent environ 750 millions de dollars annuels, vers des marchés comme la Russie, l'Iran et les Émirats arabes unis.

4. FAO, IGG/Tea, *Annual Tea Outlook*, 2024.

DES FORMES DE CONCENTRATION ET DE COMMERCIALISATION SPÉCIFIQUES

Des réseaux de commercialisation spécifiques se sont constitués au cours du dernier siècle et demi. Dans les anciennes colonies britanniques, qui représentent une grande proportion des volumes exportés, un système de vente aux enchères géré par des agents privés a été mis en place, qui garantit une certaine transparence des ventes du thé par les plantations ou les usines de transformation, un gage de qualité et de standardisation, voire une meilleure rémunération pour les thés de qualité. Ce système reste majoritaire au Kenya (55 % des ventes se font aux enchères de Mombasa) et au Sri Lanka (95 % des ventes à Colombo), tandis qu'il a partiellement reculé en Inde (50 % à Kolkata), au profit des ventes en ligne et des contrats de gré à gré. Le nombre de sociétés de courtage autorisées par pays est très limité : une douzaine au Kenya, huit à Kolkata et autant à Colombo. Du fait des caractéristiques du produit, qui perd très vite ses qualités gustatives, il n'y a pas de gestion de stocks par les producteurs et donc pas de vente sur le long terme pour le thé, contrairement à d'autres commodités comme le café qui, sous forme séchée, se périmé moins vite. Ce système d'enchères est à mettre en rapport avec une structure foncière de plantations héritée de la colonisation et la commercialisation à grande échelle du thé, en contraste avec les thés de spécialité qui font souvent l'objet de négociations directes sur le lieu de production ou lors de salons spécialisés.

Ces caractéristiques du commerce international du thé continuent de favoriser les acheteurs les plus importants, dont l'origine remonte pour beaucoup au ^{xix}^e siècle. Ainsi, la marque Lipton, créée par Sir Thomas Lipton dans les années 1870, démarre avec des plantations au Sri Lanka dans les années 1890 et connaît un succès international au ^{xx}^e siècle en démocratisant le thé et en le rendant accessible à tous à un prix abordable, pratique rendue possible par l'exploitation de la main-d'œuvre locale. La marque introduit également les sachets pré-dosés, et lance en 1964 le thé glacé. Mais après avoir conquis le marché américain, elle est revenue en 1938 à Unilever, multinationale de l'agroalimentaire, qui poursuit la stratégie de concentration verticale de la marque et achète 50% du thé du Kenya, premier exportateur mondial. En 2021, la marque possédait ainsi 11% de la production kényane à travers une filiale, et en Inde Hindustan Unilever, la marque de thé la plus répandue et le premier exportateur de thé du pays. Pour garantir un goût uniforme d'année en année, les sachets de la marque à l'étiquette jaune contiennent régulièrement des thés de 36 origines différentes. En 2021-2022, Unilever a conclu un accord de 4,5 milliards d'euros avec le fonds de capital-investissement CVC Capital Partners Fund pour la vente de Lipton (qui avait entre-temps pris le nom d'Ekaterra) et de 34 marques de thé. Reprenant le nom de Lipton Teas & Infusions, l'entreprise affiche sous CVC l'ambition d'accélérer l'innovation et la croissance, de moderniser l'offre et de renforcer l'engagement en matière de développement durable. Nous analyserons, dans la deuxième partie de ce livre, la nature des engagements des grandes marques de thé en la matière.

La deuxième marque de thé la plus connue en Occident, Twinings, a été fondée plus tôt encore, en 1706, par Thomas Twining à Londres, lequel a ouvert le premier salon de thé connu au monde. La marque devient sous la reine Victoria le fournisseur officiel de la cour britannique, privilège renouvelé jusqu'à nos jours. L'entreprise achète, mélange, conditionne et commercialise plus de 600 variétés de thés, mais ne possède pas de plantations. Elle contrôle environ 3 % du marché mondial du thé, soit quatre fois moins que Lipton (12 %).

Pionnière de la commercialisation du thé en sachet au milieu du ^{xx}^e siècle, Tetley est fondée en 1837 par deux frères éponymes de la marque. Après différentes opérations de fusion-acquisition, l'entreprise britannique est rachetée par le conglomérat indien Tata en 2000 pour 271 millions de livres. La marque étend alors ses parts de marché en Europe et en Amérique du Nord. Elle contrôle actuellement environ 4 % du marché mondial du thé.

D'autres entreprises qui jouent un rôle important sur le marché mondial du thé sont moins connues du public, même si l'origine de certaines est tout aussi ancienne. James Finlay, ou Finlays Group, qui a vu le jour au ^{xviii}^e siècle, contrôle par exemple 3 % du commerce mondial du thé, notamment au niveau de la production (elle possède la deuxième usine la plus importante du Kenya). Elle fournit de nombreuses marques en feuilles de thé, mélanges et autres ingrédients. Browns Plantations, créée en 1875 et aujourd'hui entité d'un conglomérat sri-lankais, est

une entreprise de plantation de thé majeure au Sri Lanka. Depuis le rachat en 2023 des plantations de James Finlay Kenya, l'entreprise est le plus grand producteur au monde de thé.

Bien que constituant une partie minoritaire du thé produit et consommé mondialement (31%), le thé échangé sur le marché international est donc en grande partie contrôlé par des multinationales britanniques, américaines, indiennes ou sri-lankaises. Ces entreprises produisent et commercialisent la plus grande partie du thé CTC en sachet, mais aussi une partie du thé dit « orthodoxe ».

Cette concentration du marché est plus apparente encore si l'on se focalise sur l'Europe et l'Amérique du Nord, où moins d'une dizaine d'entreprises contrôlent plus de 90% des ventes de thé. Sur le continent européen, le port de Hambourg joue un rôle majeur dans le commerce et la diffusion du thé depuis la fin du ^{xix}^e siècle. Des entreprises allemandes (qui sont des maisons d'importation et de négoce) sont spécialisées dans l'importation, le commerce de gros, le *blending*, l'ajout d'arômes (pour les thés parfumés) et le packaging du thé, pour des marques du continent. Ces entreprises (Hälssen & Lyon, Ostfriesische Tee Gesellschaft, Teekanne, Wollenhaupt Tee, Alveus, Ronnefeldt Tee...) achètent directement auprès des enchères de l'océan Indien ou bien à des courtiers, assemblent les origines, contrôlent la qualité et la conformité aux normes européennes, avant de revendre

aux distributeurs et aux marques nationales. Chacune de ses entreprises a une offre spécifique (thés biologiques, marques distribuées dans les hôtels de luxe ou au contraire dans les distributeurs hard discount, etc.). Ensemble, elles contrôlent en grande partie le marché du thé européen, tout en assurant le respect des normes européennes.

Récemment, la Pologne a acquis un rôle important en Europe dans l'importation et la réexportation de thé, principalement de thé noir, vers d'autres pays. Le pays est très actif dans la distribution et la préparation du thé. Depuis les années 2010, la Pologne s'affirme comme un centre logistique et industriel du thé en Europe. De grandes marques internationales, comme Twinings et Lipton, ont externalisé une partie importante de leur production et leur packaging en Pologne. Les quantités importées par ce pays représentent 95 % de celles de l'Allemagne, mais la valeur des réexportations est 12 % supérieure pour seulement 5 % de quantité supplémentaire exportée par rapport à l'Allemagne (21 000 tonnes)⁵.

Le commerce international du thé reste donc régi par des flux commerciaux contrôlés par un ensemble de grandes entreprises à l'œuvre dans la sélection, le mélange, le conditionnement et le marketing du thé. Un certain nombre d'entre elles sont également engagées

5. <https://www.trademap.org>

historiquement dans la production et la transformation du thé dans les pays d'origine. Le prix de la commodité est relativement fluctuant, dépendant du jeu des acteurs et des qualités de thé. Il n'a jamais existé d'instance de régulation du prix international du thé, comme il y en avait pour le café avant 1982, ou comme le Ghana et la Côte d'Ivoire en proposent pour le cacao. Un groupe de travail intergouvernemental sur le thé a été mis en place en 1969 par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), dont le rôle est uniquement d'analyser les tendances du marché, de la consommation, du commerce et des prix du thé. Il calcule le « prix composite pour le thé », un prix mondial indicatif pour le thé noir, incluant les thés CTC et les thés orthodoxes, à partir des prix constatés sur les quatre places d'enchères principales. Ce prix a chuté en 2019 (– 12 %) et au premier trimestre 2020, avant de se redresser mi-2020. Les causes de cette crise conjoncturelle étaient liées à l'affaiblissement des prix du thé CTC et au Covid. Si les prix se sont redressés depuis, on constate cependant une baisse de longue durée (prix divisés par trois) sur la période allant des années 1960 à 2005, puis un redressement partiel (prix multipliés par deux) depuis 2005. Comme pour d'autres commodités, le développement de la production et la mondialisation des échanges ont plutôt eu tendance à tirer les prix du thé vers le bas.

IV. DES STRUCTURES SOCIALES INÉGALITAIRES EN HÉRITAGE

Pendant des siècles, le thé a été en Chine une production familiale à petite échelle. La récente mondialisation de sa production explique la création de plantations coloniales en Inde, à Ceylan et en Afrique de l'Est. Un regard historique de plus longue durée montre qu'en Chine également la constitution de grandes entreprises de thé a été tirée par la croissance de la demande, qu'elle soit nationale ou internationale, et ce, dès les dynasties Tang et surtout Song, au début du I^{er} millénaire de notre ère. Mais ce phénomène était limité, et la terre restait aux mains de petits propriétaires. Majoritaire à l'échelle mondiale au début du xx^e siècle, la part de la plantation comme structure agraire a fortement reculé dans les anciennes colonies britanniques ces dernières décennies, pour ne plus représenter globalement que 30 à 40 % de la production mondiale. Cependant, l'historique du modèle des plantations demeure pertinent pour expliquer les conditions économiques et sociales des travailleurs du thé au xxi^e siècle.

Aujourd'hui, les chaînes de valeur du thé correspondent globalement à l'un des deux modèles suivants : d'un côté, les grandes plantations de thé où toutes les

opérations sont intégrées ; de l'autre, les chaînes qui associent petits producteurs de feuilles fraîches et usines de transformation de ces feuilles. Dans ces dernières, il faut bien distinguer les usines privées de celles qui dépendent des producteurs associés en coopérative ou regroupés en association.

UNE ORGANISATION ET UNE RÉMUNÉRATION DU TRAVAIL INCHANGÉES

Au ^{xix}^e siècle, les grandes plantations indiennes en Assam, mais aussi à Darjeeling et dans les Nilgiris, reposaient sur une main-d'œuvre captive, provenant souvent d'autres régions du sous-continent et dépendant des propriétaires des plantations pour les principaux aspects de leur existence : logement, nourriture, santé, etc. Les progressistes indiens espéraient que l'indépendance du pays, acquise en 1947 dans des conditions douloureuses, changerait cette structure sociale, si ce n'est immédiatement, du moins quelques décennies plus tard, lorsque les capitaux indiens auraient remplacé majoritairement les capitaux britanniques dans les plantations indiennes. Mais, tristement, la réalité sociale des plantations de thé se situe à la fin du ^{xx}^e siècle et au début du ^{xxi}^e siècle plus dans la continuité que dans la rupture avec son passé colonial.

Le personnel encadrant des plantations devient progressivement purement indien, et les capitaux des entreprises propriétaires également, à l'instar de Tata Global Beverages Limited, qui rachète en 1983 les avoirs du groupe

James Finlay, puis en 2000 Tetley Group, pour devenir une des plus grandes entreprises de thé en Inde, derrière la filiale indienne de Lipton. Ces grandes entreprises continuent de passer par le système des enchères, tandis que les plantations indépendantes de taille moyenne sont autorisées à commercialiser sous leur nom. La condition des travailleurs des plantations évolue peu malgré les nouveaux textes qui l'encadrent.

En 1951, le gouvernement indien édicte le Plantations Labour Act (PLA), définissant les conditions de travail et de rémunération des travailleurs des plantations, dans les secteurs du sucre, de l'hévéa et du thé, et en 1953, le Tea Board of India rédige le Tea Act. Ces textes n'établissent pas de réelle rupture avec le cadre juridique fixé pour les plantations par les autorités britanniques au cours du siècle précédent. Ils définissent des salaires minimums journaliers et les « bénéfices sociaux » des travailleurs. Les Britanniques avaient élaboré des calculs précis pour quantifier le temps de travail théorique de chaque acte nécessaire à la production d'un kilogramme de thé destiné à l'exportation, en fonction de paramètres comme les terroirs (ou « paysages »), les variétés et le nombre de travailleurs nécessaires, et ces savants calculs permettaient de « déduire » la rémunération des travailleurs.

Dans ces deux nouveaux textes, les autorités indiennes s'appuient sur des calculs similaires du temps de travail pour définir un salaire minimum journalier pour les travailleurs des plantations, qui diffère suivant les États

(Bengale, Assam, etc.) et même les districts à l'intérieur d'un même État. Si les travailleurs ne sont plus payés à la tâche, les « services » offerts par les plantations à ces derniers, comme le logement sur la plantation, les services médicaux et l'éducation des enfants, font l'objet d'une estimation monétaire et sont désormais déduits de la paie des salariés. Or ces travailleurs, originaires d'autres régions et ethnies que celles des plantations, n'ont pas accès à d'autres services de logement ou de santé que ceux que leur propose la plantation. C'est pourquoi la continuité de ces services reste, pour les familles de producteurs, dépendante de celle de leur travail sur la plantation. Cette argumentation permet à certains analystes de considérer leur travail comme « contraint », voire « forcé ».

Certes, des syndicats se mettent rapidement en place dans l'Inde indépendante, et les travailleurs du thé sont invités à y adhérer. Les salaires font bientôt l'objet de négociations tripartites entre les propriétaires des plantations, l'État et les syndicats, mais on en déduit toujours les services mentionnés ci-dessus, ou « coûts sociaux » catégorisés dans le PLA de 1951. Les syndicats d'Assam et de Darjeeling sont par ailleurs souvent plus préoccupés par les campagnes politiques (comme la demande de séparation de certains districts de l'État du Bengale oriental en un État autonome) que par les conditions sociales des travailleurs. Le travail des enfants est officiellement aboli par un acte en 2010 seulement (Amendment Act).

Tandis que les prix du thé diffèrent selon la qualité, la main-d'œuvre apparaît comme un poste de coût fixe dans la production, au même titre que d'autres coûts matériels. Alors que le produit de la plantation, qui résulte de la coopération de multiples catégories de travailleurs, de différents métiers, est fortement valorisé, le travail lui-même est déshumanisé, en tant que facteur de production comme un autre. Il continue d'ailleurs à être classé suivant des critères de genre et d'ethnie toujours prégnants issus de la colonisation, bien que relevant de stéréotypes sans fondement scientifique. Par exemple, la cueillette est effectuée par les femmes, jugées plus minutieuses et qui sont moins bien payées que les travailleurs masculins, supposés faire un travail plus physique (arrachage, préparation de la terre, transformation). Les travailleurs des plantations sont payés mensuellement, et les cueilleuses par journée de travail, sur la base de la quantité de feuilles cueillies et d'un bonus de présence. Les disparités de revenus entre hommes et femmes des plantations, de l'ordre de 20 à 30 %, apparaissent donc comme « naturelles ». Après sa journée de cueillette, la femme doit aussi s'occuper du foyer et du ménage, travail considéré comme gratuit, mais contribuant à la reproduction de la main-d'œuvre pour les plantations.

UN SALAIRE RÉEL SOUS LE NIVEAU MINIMUM D'EXISTENCE

L'Assam produit 51 % du thé Indien, dont 90,1 % mécaniquement par le procédé CTC. Une étude d'Oxfam datant de 2013 a calculé que le revenu net des cueilleuses y était de 1,25 dollar par jour, soit juste au-dessus de la barre d'extrême pauvreté définie par la Banque mondiale, et bien en dessous du salaire minimum de 2,67 dollars fixé par l'État. Cette situation s'expliquait notamment par le décompte des avantages sociaux des revenus des cueilleuses et des travailleurs par les propriétaires des plantations. L'année suivante, deux doctorants indiens ont calculé, sur la base de normes indiennes, que le salaire minimum d'existence (*living wage*), prenant en compte tous les coûts d'une famille, devrait être de 5,50 à 6 dollars par jour, soit 2,6 fois les salaires constatés. En 2019, une nouvelle étude d'Oxfam et de l'Institut Tata pour les sciences sociales (la multinationale indienne était elle-même un grand propriétaire de thé, avant de céder ses terres aux producteurs), conduite sur 510 travailleurs de 50 plantations de l'Assam, a démontré que la moitié de ceux-ci bénéficiaient des cartes de rationnement de personnes sous le seuil de pauvreté émises par l'État d'Assam. Rien n'indique que la situation se soit améliorée en 2026 pour les salariés des plantations. Oxfam estime que chacune de ces plantations fait travailler environ 1000 personnes et que 5000 personnes en moyenne vivent sur chaque plantation.

Les conséquences sociales de la dépendance excessive des familles de travailleurs des plantations à ces dernières ont été documentées au cours des dix à quinze dernières années par plusieurs ONG, dont Oxfam, et par des organismes comme la Fondation Rosa-Luxemburg¹. Elles incluent des conditions de logement précaires et indignes, des services de santé insuffisants et/ou trop éloignés du domicile, un manque d'accès à l'eau potable, à l'éducation des enfants, des horaires de travail excessifs et l'éloignement des transports. Les femmes sont particulièrement discriminées : salaires inférieurs, taux d'analphabétisme de 78 % en Assam (40 % pour les hommes), absence de droits reproductifs². Les plantations, qui dominent la production de thé en Inde, ont une organisation du travail pyramidale, très hiérarchisée, avec de la base au sommet des statuts et des postes prédéfinis : cueilleuse, surveillant de cueillette, contrôleur de la production, directeur adjoint de l'usine, directeur du jardin (la plantation), équipe de direction et propriétaire (individu ou entreprise).

1. *Fine Teas for Starvation Wages. Tea Exports from Darjeeling to Germany*, Rosa-Luxemburg-Stiftung, juillet 2019; *Addressing the Human Cost of Assam Tea: An agenda for change to respect, protect and fulfil human rights on Assam tea plantations*, Oxfam briefing paper, octobre 2019.

2. Définis par l'Organisation mondiale de la santé comme des droits humains fondamentaux relatifs à la reproduction et à la santé procréative, permettant à chaque individu ou couple de décider librement et de manière responsable du nombre d'enfants, de l'espacement des naissances, et d'accéder à l'information et aux services nécessaires sans discrimination, coercition ou violence. <https://www.who.int/health-topics/sexual-and-reproductive-health-and-rights>

Cette situation n'est pas spécifique à l'Assam : elle caractérise structurellement l'industrie du thé et, pour la production, les pays et les États où des plantations ont été mises en place sous l'Empire britannique. Cependant, dans le sud de l'Inde, au Kerala et au Tamil Nadu, les salaires sont plus élevés, approchant le salaire de subsistance indiqué plus haut.

UN POUVOIR ÉCONOMIQUE INÉGALEMENT RÉPARTI

L'approche par les « chaînes de valeur » consiste à analyser de façon systémique sur un plan qualitatif et quantitatif les relations entre les différents « maillons » de la chaîne reliant les producteurs aux consommateurs. Bien que parfois réductrice, elle donne, dans le cas du thé, des informations intéressantes. Le bureau d'études BASIC a ainsi pu documenter la répartition de la valeur économique le long de cette chaîne, et montrer que les marques de thé et les supermarchés retiennent aux États-Unis jusqu'à 95 % de la valeur du thé d'Assam, moins de 5 % revenant aux producteurs. Ces proportions sont de 86,5 % et 1,4 % respectivement en Allemagne, et de 66,8 % et 4 % en Grande-Bretagne. Les femmes reçoivent une partie moindre de la valeur, étant exclues des processus de négociation sur les salaires et les conditions de travail. Pour un thé d'Assam consommé en Inde, ces proportions sont un peu moins marquées, tout en restant très polarisées :

58,2 % pour les marques et les supermarchés, 7,2 % pour les producteurs³.

Sur le plan structurel, cette approche indique que le pouvoir est inégalement réparti le long de la chaîne de valeur, avec un pouvoir minimal aux mains des salariés, malgré l'existence de comités tripartites, un pouvoir plus important pour les propriétaires et les gérants de plantations, et plus important encore du côté des marques et des distributeurs. Cette concentration du pouvoir et de la valeur ajoutée en aval a motivé depuis les années 2000 un mouvement important de cession de leurs plantations à leurs salariés par les grandes entreprises indiennes, qui se sont concentrées sur la transformation, le marketing et la distribution, où se situe la part majoritaire de la valeur. À la suite de la crise des prix du thé sur les marchés internationaux dans les années 2000 et des mouvements de concentration du marché, les deux plus grandes entreprises indiennes, Hindustan Lever⁴ (filiale d'Unilever) et Tata Global Beverages, se sont désengagées de leurs plantations en licenciant respectivement 24 000 et 12 000 travailleurs et en cédant, surtout Tata, leurs parts à de petits producteurs indépendants. Mais elles restent actives dans la transformation et la commercialisation.

3. *Study of Assam Tea Value Chains*, Research Report, BASIC, octobre 2019.

4. Hindustan Lever Limited (HLL) a été créée en 1956 suite à la fusion de trois entreprises et a été renommée Hindustan Unilever Limited (HUL) en 2007.

Au cours des dernières années, la part des petits producteurs dans la production indienne a ainsi augmenté de 34 à 47%. Ceux-ci sont soutenus par le gouvernement indien depuis les années 1970, mais ce segment longtemps minoritaire de la production s'est surtout développé après la crise sectorielle des années 2000. Une nouvelle variante dans l'organisation de l'amont de la chaîne de valeur se renforce alors, qui relie les petits producteurs indépendants aux unités de transformation du thé, les secondes achetant des feuilles fraîches aux premiers. Ces unités sont appelées *bought leaf factories* (BLF), usines de feuilles achetées. Mais cette segmentation de la phase amont de la production et de la transformation aboutit à des prix encore plus bas pour les cueilleuses et les travailleurs fournissant des feuilles fraîches, estimés à environ la moitié des prix obtenus avant cette réorganisation de la chaîne de valeur. On constate parallèlement que, dans les plantations restant aux mains des grandes entreprises et leurs unités de transformation, les travailleurs sont de plus en plus temporaires, et que de moins en moins de jeunes sont intéressés par le travail dans les plantations, préférant bien souvent émigrer en ville en Inde ou à l'étranger.

DES EMPREINTES ENVIRONNEMENTALES DIFFÉRENCIÉES

L'Assam fait aussi figure de mauvais élève sur le plan environnemental. La région se caractérise par un niveau important de contamination par les pesticides, la plupart des plantations de thé y ayant recours, car les insectes et

les champignons prolifèrent à cause à la fois du climat tropical de plaine post-déforestation et de l'étendue des plantations. Le Code de protection des plantes de 2018 du Tea Board of India encourage d'ailleurs les plantations et les producteurs indépendants à utiliser des équipements de protection individuels, afin de se protéger des pesticides et autres produits chimiques répandus dans les champs. Cependant, ces équipements ne sont pas toujours fournis ou renouvelés par les propriétaires des plantations.

En Inde du Nord, la production de thé de Darjeeling est assez différente de celle de l'Assam, mettant en exergue les notions de qualité et de respect de l'environnement. Sur le plan historique et climatique, il s'agit d'une région d'altitude faisant partie de l'Himalaya qui fournit depuis le ^{xix}^e siècle les thés parmi les plus réputés du pays, de la variété *Camellia sinensis sinensis*, destinés principalement (85 %) à l'exportation. Darjeeling bénéficie d'une indication géographique en Inde depuis 2004, laquelle est reconnue par l'Union européenne depuis 2011. Ses 87 plantations ou « jardins de thé » de 23 à 506 hectares contribuent pour moins de 1 % à la production nationale, mais sont depuis les années 1990 à 60 % en agriculture biologique, voire en biodynamie⁵. Mais sur le plan social, la situation à Darjeeling n'est cependant pas très différente de celle de l'Assam. La plupart des familles de travailleurs sont

5. Jeff Koehler, *Darjeeling: A history of the World's Greatest Tea*, Bloomsbury, 2016.

originaires soit du Népal, soit de l'ethnie Gorkha, assimilée aux Népalais, et pour ces raisons discriminées. La main-d'œuvre féminine y est prédominante, comme dans d'autres régions, avec les mêmes inégalités observées. Comme ailleurs en Inde, l'organisation du travail est très hiérarchisée. De plus, le mouvement Gorkha pour la création d'un État autonome a fragilisé le poids des travailleurs dans les négociations avec les plantations et l'État⁶.

C'est sans doute sur le plan environnemental que les thés de Darjeeling se distinguent, constituant probablement la plus grande expérience de culture en biodynamie au monde. Instaurée par la plantation Makaibari, rapidement suivie par d'autres entreprises, cette approche de l'agriculture développée en 1924 par le penseur autrichien Rudolf Steiner est réputée encore plus respectueuse de l'environnement et des cycles naturels que l'agriculture biologique. Elle bénéficie d'une certification spécifique, le label Demeter. Contrastant avec la situation en Assam, la biodiversité est largement préservée à Darjeeling depuis la généralisation de ce mode de production, avec la réapparition de nombreuses espèces d'insectes et de micro-organismes. La couverture forestière du district atteint le niveau exceptionnel de 40 à 50 % et de 66 % à Makaibari. Malgré cela, les épisodes de fortes précipitations induits par le dérèglement climatique entraînent des risques et

6. *Évaluation du commerce équitable dans la filière thé à Darjeeling (Inde) et au Sri Lanka*, rapport final, TERO pour Commerce Équitable France, 2023, .

des épisodes d'érosion des sols, encore constatés en octobre 2025. Le terroir de Darjeeling, mondialement connu pour la qualité de ses thés, connaît en réalité une crise économique profonde, dont nous analyserons plus loin les causes.

AU SRI LANKA, UNE SITUATION SOCIALE COMPARABLE ET UN VIRAGE BRUTAL VERS LE BIO

Au Sri Lanka, la situation est comparable à celle de l'Inde du Nord, avec quelques spécificités locales. Introduit dans le pays vers 1870, après une maladie ayant décimé les plantations de café, le thé occupe aujourd'hui 4% de la superficie nationale, 8% de la surface agricole, et constitue la principale source de revenu et d'emploi du pays. Il est principalement dédié à l'exportation, car les Sri-Lankais consomment peu de thé, contrairement aux Indiens. La plante occupe ainsi une place beaucoup plus importante dans l'économie du Sri Lanka que dans celle de l'Inde, plus diversifiée (services, électronique, etc.). La production et la commercialisation du thé y ont été organisées par les Britanniques sur un modèle similaire à celui de l'Inde, dont beaucoup d'éléments perdurent encore : grandes plantations, main-d'œuvre d'origine exogène considérée comme minoritaire, vente aux enchères sur la place de Colombo.

Après des réorganisations dans les années 1970 (nationalisation) et 1990 (transfert des terres à des entreprises du secteur public et privé et gestion par des sociétés régionales de plantation), les grandes plantations établies à l'époque coloniale occupent encore près de 40 % de la surface totale plantée en théiers. Des programmes de distribution des terres ont été lancés par l'État. Les petites exploitations occupent la surface restante et réalisent 60 à 70 % de la production de thé. Cependant, les modalités des programmes de distribution des terres par l'État sri-lankais depuis l'indépendance ont conduit à exclure 90 % des habitants des plantations, car les critères suivis sont en grande partie ethniques. Si la majorité des travailleurs des plantations de thé sont des Tamouls d'origine indienne, les bénéficiaires de ces programmes sont principalement cinghalais. Les communautés tamoules de Malaiyaha sont historiquement marginalisées, considérées par la majorité cinghalaise comme « étrangères » et comme main-d'œuvre « résidente » des grandes plantations de thé. Par conséquent, elles sont le plus souvent exclues des droits fondamentaux, et notamment de l'accès à la terre⁷.

En 2024, les programmes de distribution de terres en vigueur, baptisés Swarna Bhumi et Jayabhumi, ont été remplacés par le programme unifié Urumaya. Mais l'idéologie ethno-nationaliste qui gouverne les politiques foncières

7. *Ibid.*

au Sri Lanka n'a pas fondamentalement évolué avec le nouveau programme, et les mêmes logiques d'exclusion ethnique et sociale perdurent. Comme en Inde, les petites exploitations se révèlent cependant plus productives que les grandes plantations.

La production et les exportations de thé du Sri Lanka ont aussi subi en 2021 les conséquences d'une décision brutale du gouvernement sri-lankais. Constatant le poids des fertilisants et des pesticides chimiques dans la balance commerciale, celui-ci a décidé que le pays devait passer du jour au lendemain à une agriculture 100 % biologique. Les conséquences pour le secteur ont été dramatiques, avec une baisse estimée de 50 % de la récolte annuelle de thé et un effondrement des exportations. Le gouvernement a dû revenir sur cette interdiction moins de six mois après sa mise en œuvre, mais les conséquences demeurent perceptibles. Le Sri Lanka occupe aujourd'hui le quatrième rang mondial des exportateurs de thé au lieu du deuxième auparavant, et peine à se remettre de la crise de 2021. C'est moins la décision d'orienter l'agriculture vers le 100 % biologique que le manque de préparation et de temps donné pour mettre en œuvre cette décision qui a créé des difficultés pour les acteurs du secteur.

V. LES DÉFIS DU THÉ EN AFRIQUE DE L'EST FACE AUX INÉGALITÉS SOCIALES ET DE GENRE

Les consommateurs européens, nord-américains ou nord-africains associent le plus souvent le thé à l'Asie, mais c'est le Kenya, un pays d'Afrique de l'Est, qui est depuis plusieurs décennies en tête des exportations mondiales du thé qu'on trouve dans les sachets de thé CTC noir, souvent sans mention d'origine. En effet, certaines régions d'Afrique orientale et australe ont été identifiées très tôt par les colons britanniques qui s'y étaient installés comme étant propices à la production de thé. Les premières plantations d'Afrique ont été établies dès 1891 au Malawi, puis au Swaziland proche (aujourd'hui Eswatini), et enfin au Kenya, où elles ont prospéré sur le modèle indien. La diaspora indienne, présente au Kenya depuis la construction du chemin de fer reliant le port de Mombasa au lac Victoria, a joué un rôle important dans le développement du secteur, comme main-d'œuvre, mais aussi pour la structuration d'un réseau commercial de transformation et d'exportation. Une fois devenus indépendants, ces États ont continué de favoriser la théiculture comme source importante de devises.

PREMIER EXPORTATEUR MONDIAL DE THÉ EN VOLUME

Introduits au Kenya depuis l'Inde par G. W. L. Caine en 1903, les premiers plants de théiers forment la base de l'essor de la culture commerciale du thé au Kenya, une vingtaine d'années plus tard. Encore quelques décennies, en 1963, et la production atteint 18 000 tonnes. À l'époque, le thé kényan est produit principalement dans des plantations aux mains de colons britanniques et de multinationales comme Boone's, Williamson Tea et James Finlay. L'organisation de ces plantations est similaire à celle des plantations de l'Inde et du Sri Lanka, et repose sur le travail forcé ou contractuel. En moins de quarante ans (1964-2000), le Kenya multiplie par vingt sa surface cultivée en thé, atteignant une production de 700 000 tonnes de feuilles vertes par an. Il devient ainsi, et pour longtemps, le premier exportateur de thé au monde en volume, avec 625 558 tonnes exportées en 2024, soit 67 % de plus que la Chine, dont la production est principalement destinée au marché intérieur, et le double du Sri Lanka, concurrent sur le plan des exportations. Comme l'Inde, le Kenya s'est spécialisé dans le thé noir CTC. Ses marchés se trouvent principalement au Pakistan, en Égypte, au Royaume-Uni et en Afghanistan. Ils font du thé la troisième source d'apport de devises du pays, représentant 23 % des recettes d'exportation.

UN AGENCEMENT INSTITUTIONNEL ÉQUILIBRÉ POUR LES PETITS PRODUCTEURS

L'évolution de la structure de la production de thé au Kenya depuis l'indépendance offre des caractéristiques intéressantes¹. Jusqu'aux années 1950-1960, la propriété des plantations était réservée aux Européens. Mais sous la pression des mouvements nationalistes et pour éviter les tensions sociales, le bureau colonial britannique lance, dès la fin des années 1950, des programmes expérimentaux de culture par de petits exploitants africains, sous une autorité spécifique, la Special Crops Development Authority (SCDA), dont l'objectif est de promouvoir certaines cultures commerciales chez les petits paysans africains. Cette politique est renforcée après l'indépendance avec la création de la Kenya Tea Development Authority (KTDA) en 1964, pour organiser, encadrer et industrialiser la production des petits producteurs africains. Durant les années suivantes, ces derniers obtiennent la moitié des sièges du bureau de la KTDA, mais les domaines stratégiques sont contrôlés par la Banque mondiale et la Commonwealth Development Corporation (CDC)², illustrant une asymétrie de pouvoir entre les membres du bureau.

1. Source de ce sous-chapitre : Cosmas Milton Obote Ochieng, "The political economy of contract farming in tea in Kenya: The Kenya Tea Development Agency (KTDA), 1964-2002", in *The Comparative Political Economy of Development*, Londres, Routledge, 2009.

2. Institution britannique de financement du développement, renommée British International Investment en 2022.

Au cours des années 1960 et 1970, les opérations de transformation, de commercialisation et de vente de thé sont encore dominées par des cadres européens opérant au niveau central. Une contestation émerge au Parlement, qui demande une « africanisation » de ces fonctions. Le président Jomo Kenyatta, écartant les pressions de la Banque mondiale et de la CDC relayées par son ministre de l'Agriculture, pousse alors la KTDA à assurer dans ses nouvelles unités les fonctions de transformation. Chaque unité de transformation était une entreprise privée dont seulement 10% des petits producteurs avaient acheté des parts, car le schéma qui, depuis 1964, leur permettait de le faire n'était en réalité pas intéressant pour eux, leur donnant peu de pouvoir et leur accordant peu de dividendes.

Dans les années 1990, le nouveau syndicat KUSSTO pousse à la privatisation de la KTDA en faveur des petits producteurs. Cette demande converge avec la politique internationale de la Banque mondiale en faveur de la privatisation des offices étatiques de matières premières. Aussi la privatisation de la KTDA est-elle lancée en l'an 2000, le gouvernement du président Daniel arap Moi choisissant de ne laisser qu'aux petits planteurs la possibilité d'acquérir des actions de la nouvelle société privée. Désormais, la KTDA est détenue et contrôlée par les sociétés de transformation du thé, lesquelles appartiennent à 100 % aux petits producteurs, ce qui en fait un modèle proche de celui d'une coopérative de deuxième niveau. Cette nouvelle gouvernance a permis aux sociétés-usines de jouer un rôle élargi, couvrant non seulement la collecte, le transport et

la transformation des feuilles de thé, mais aussi une part croissante de la gestion opérationnelle. Aujourd'hui, la KTDA se concentre surtout sur les services à forte valeur ajoutée, comme l'ingénierie, les technologies de l'information, le marketing, l'assurance, l'entreposage et les services financiers.

La privatisation a aussi apporté de nouveaux défis. Pour la première fois, la KTDA et ses sociétés-usines ont été assujetties à l'impôt sur les sociétés, ce qui a entraîné une diminution substantielle des dividendes annuels reversés aux petits exploitants : jusqu'à 35 % de baisse des paiements par rapport à la période précédente. Le bilan est cependant largement positif pour ces derniers. Plus de 600 000 exploitants sont aujourd'hui majoritaires à 60-65 % dans la production de thé, le reste de la production restant aux mains de grandes plantations.

UN IMPÉRATIF : AMÉLIORER LA QUALITÉ INTRINSÈQUE ET SOCIALE DU THÉ KÉNYAN

En 2021, une politique de prix minimum à l'export de 2,34 dollars le kilogramme visant à favoriser les producteurs a eu un effet pervers : de 40 à 60 % du thé proposé aux enchères de Mombasa n'a pas trouvé preneur. De plus, en raison d'une politique productiviste recherchant des rendements élevés, des stocks très importants de thé invendus (15 000 tonnes, soit de quoi préparer une tasse par habitant de la planète) se sont constitués depuis 2023. Le prix minimum du thé a été suspendu début octobre 2024,

mais les stocks du premier exportateur mondial restent importants. Le nombre de petits producteurs a pourtant à nouveau augmenté (+ 16% en 2024), après notamment la vente par le fonds d'investissement CVC Capital Partners, à qui Unilever a cédé son activité thé en 2021, de ses plantations en Afrique de l'Est. Selon les analystes, la commercialisation du thé kényan ne pourra redevenir fluide que par un travail sur la qualité du thé, permettant de vendre le produit au prix voulu par les autorités et le secteur.

Cultivé sur les hauts plateaux (1 500 à 2 700 mètres), le thé kényan est de fait bien supérieur en qualité à de nombreux thés de consommation de masse, mais comme il est transformé majoritairement selon la méthode CTC et dédié à l'exportation vers les marchés de pays peu regardants sur la qualité organoleptique et encore moins sociale et environnementale du produit, ce potentiel n'est pas suffisamment exploité. Bien que le Kenya maintienne son rang de premier exportateur en volume, le pays dégage deux à trois fois moins de revenus par kilogramme de ses exportations que la Chine et le Sri Lanka (1,76 dollar le kilogramme contre 3,64 et 5,14 respectivement).

Sur le plan social, la production kényane de thé a clairement une face sombre que ne laissent pas entrevoir les données purement économiques, mais qui a été explorée par les ONG et les chercheurs qui se sont penchés sur la réalité sociale du secteur. Celui-ci emploie un million de personnes directement, mais 350 000 le sont de façon informelle, et ce sont à 70% des femmes. Dans les plantations,

celles-ci sont souvent victimes de chantage et de violences sexuelles, les fonctions d'encadrement étant presque exclusivement occupées par des hommes. Ces femmes, souvent des cueilleuses, ne sont protégées ni par le droit national du travail, qui est peu adapté, ni par les entreprises, qui manquent de mécanismes de signalement de tels faits. Les cultures villageoises et les stéréotypes de genre qu'elles véhiculent favorisent également l'impunité et le harcèlement sexuel. Ces atteintes aux droits des femmes rappellent celles qui existent en Asie du Sud.

La trajectoire historique du thé kényan, dont une partie relativement importante des bénéfices est perçue par ses producteurs, malgré le prix assez bas du produit, démontre que, sur le plan économique, l'héritage colonial britannique n'est pas un déterminisme. Les spécialistes estiment que, s'ils se concentraient sur la qualité et travaillaient l'image de l'origine du thé kényan, les acteurs de la filière pourraient bénéficier de prix plus avantageux et sortir de la crise actuelle. Depuis quelques années, la production nationale s'ouvre ainsi aux thés verts, blancs et orthodoxes, qui contribuent à diversifier l'offre kényane par une montée en gamme et pourraient amener le pays sur la voie d'une production générant plus de revenus équitablement répartis. Mais sur le plan social, des progrès importants doivent être réalisés afin d'assurer des droits égaux aux femmes et aux hommes et de maintenir le secteur attractif pour les jeunes générations.

DES PAYS VOISINS AUX STRUCTURES SOCIALES CONTRASTÉES

D'autres pays africains, comme le Malawi, pionnier du thé sur le continent et l'un des principaux producteurs africains après le Kenya, ont commencé à diversifier leur production de thé et à produire quelques crus haut de gamme. Mais la structure des plantations de thé du Malawi reste très concentrée, et cette montée en gamme ne profitera pas nécessairement à tous les contributeurs. Des enjeux similaires sont observés en termes d'atteintes aux droits des femmes, mais aussi de travail des enfants.

Voisins du Kenya, la Tanzanie et l'Ouganda se caractérisent également par une structure foncière duale et une production importante et croissante de thé (respectivement, 22 000 et 80 000 tonnes en 2024³), constituée à 98 % du thé noir CTC au goût fort et corsé, vendu principalement aux enchères de Mombasa au Kenya. La Tanzanie développe également une production de thés orthodoxes, verts et blancs, qui cible des marchés de niche à forte valeur ajoutée, comme en témoigne la plantation de Luponde située à 2 200 mètres d'altitude. Le Kenya pulvérise ses concurrents africains avec 600 000 tonnes produites en 2024, et l'Ouganda est toujours deuxième en Afrique avec une production 8 à 10 fois moindre selon les années. Les prix

3. Source : Tanzanie : [https://www.teaboard.go.tz/uploads/documents/sw-1763014962-TEA%20INDUSTRY%20DEVELOPMENT_compressed%20\(1\).pdf](https://www.teaboard.go.tz/uploads/documents/sw-1763014962-TEA%20INDUSTRY%20DEVELOPMENT_compressed%20(1).pdf)

d'exportation, dépendant à 90 % de la Bourse de Mombasa, sont majoritairement bas et fluctuent. Ils correspondent à une majorité de thés noirs CTC, mais quelques producteurs offrent de très rares thés noirs ou thés verts artisanaux. Le soutien de l'État s'oriente vers la subvention des intrants agricoles, l'accès au crédit, la modernisation des infrastructures de transformation, et le soutien à la diversification des revenus et des produits à base de thé. L'émergence d'une politique nationale du thé en 2025 laisse espérer une amélioration de la situation générale du secteur et des producteurs.

Le Rwanda et le Burundi, pays de collines situés près des Grands Lacs africains, sont des producteurs relativement importants compte tenu de leur petite taille. La production y est surtout assurée par de petits producteurs, sous la coordination d'offices nationaux. Le thé contribue de façon importante aux recettes d'exportation de ces pays, et la structure du secteur reste assez équilibrée, mais les enjeux de la qualité et de la modernisation du secteur restent très prégnants. Les producteurs du Burundi parviennent à recevoir une partie relativement élevée du bénéfice de la feuille de thé. Mais le pays doit lutter avec des infrastructures vieillissantes, une baisse de la production et un désintérêt des jeunes générations. La filière rwandaise du thé a pour sa part connu une modernisation significative depuis les années 1990. Elle a accueilli des investissements nationaux et étrangers qui ont permis d'améliorer la qualité et la durabilité de ses plantations. Avec un peu plus de 40 000 tonnes produites en 2024

mais seulement 35 000 en 2025⁴, le Rwanda se situe actuellement en quatrième position en Afrique, devant la Tanzanie et derrière le Malawi, dont la production se situe à environ 50 000 tonnes pour chacune des deux années⁵. Les thés rwandais sont souvent certifiés bio et/ou durables, et le profil aromatique du thé rwandais commence à être reconnu sur les marchés internationaux.

La comparaison des trajectoires et des stratégies actuelles des pays africains producteurs de thé illustre les défis partagés liés à la qualité, à la modernisation et à la concurrence entre pays exportateurs sur un marché international somme toute limité, aucun de ces pays n'ayant pour l'instant développé un marché national significatif. L'exemple du Kenya montre qu'une organisation de la filière plus équilibrée peut certes émerger sur le plan économique d'une structure initialement coloniale. Mais sur le plan social, la persistance d'une structuration verticale du travail avec une répartition figée entre hommes et femmes dans les plantations génère des atteintes aux droits des femmes. Une transition complète et réussie vers des thés savoureux et équitables prendra, en Afrique comme en Asie du Sud, encore du temps.

4. Source : Rwanda : <https://rdb.rw/export/export/products-directory/tea-sector/>

5. Malawi : <https://times.mw/tea-output-grows-81-within-a-year/>

VI. DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX MÉCONNUS

Fort de son image de produit végétal issu d'une tradition séculaire raffinée, le thé est rarement associé dans l'esprit du public et des médias aux grands enjeux environnementaux du siècle. Le cacao, l'huile de palme, le caoutchouc: voilà des cultures industrielles dont on connaît les méfaits en monoculture. Le thé a plutôt une image de paysages de collines doux et apaisés. Jetons un regard derrière la belle photographie.

THÉ, DÉFORESTATION ET ÉROSION

Le développement de la production et de la consommation de thé à l'époque moderne a eu des conséquences importantes non seulement sur les conditions de vie et de travail des travailleuses et des travailleurs du secteur, mais également sur la santé des écosystèmes terrestres et aquatiques. Ces impacts peuvent être résumés par les mots suivants: déforestation, érosion, contamination par les pesticides et émission de gaz à effet de serre. Ils sont tous étroitement liés aux modes de plantation et de production du thé à l'époque moderne.

L'implantation du thé en Assam et au Sri Lanka, entreprise par les Britanniques au ^{xix}^e siècle, a provoqué des conséquences environnementales dramatiques sur ces régions alors très riches en biodiversité¹.

L'Assam était historiquement couvert de vastes forêts tropicales humides peu accessibles abritant une biodiversité exceptionnelle. Cette région est encore considérée par l'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN) comme l'un des sites emblématiques de la biodiversité en Inde, avec des espèces emblématiques comme le tigre, le rhinocéros unicorne, l'éléphant d'Asie, la panthère longibande et l'ours lippu. L'introduction du thé à partir des années 1840 a motivé une déforestation à grande échelle pour créer des plantations². Les habitats naturels ont été transformés en monocultures de théiers, mettant en péril des écosystèmes entiers. Cette conversion de forêts tropicales en plantations a créé une fragmentation des corridors écologiques, perturbant les déplacements naturels de la faune et isolant les populations animales dans des zones protégées comme les parcs nationaux de Kaziranga et de Manas.

Ce processus de destruction des écosystèmes perdure jusqu'à aujourd'hui. Une étude gouvernementale indienne

1. Paweł Prokop, "Tea plantations as a driving force of long-term land use and population changes in the Eastern Himalayan piedmont", *Land Use Policy*, vol. 77, septembre 2018, p. 51-62. <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2018.05.035>

2. Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, *op. cit.*, chap. 3 et 4.

a confirmé en 2015 que les plantations de thé participaient activement à la déforestation de la région. La diminution du couvert forestier de l'État est selon celle-ci principalement due à « l'empiétement sur les terres forestières, la pression biotique, l'abattage rotatif dans les jardins de thé et la culture itinérante ».

L'une des conséquences les plus visibles de ce phénomène est le conflit croissant entre humains et éléphants³. L'espace naturel de déplacement de ces derniers est d'autant plus fragmenté que, pour améliorer la culture du thé, les agriculteurs creusent des fossés de drainage profonds et étroits, difficiles à traverser, particulièrement pour les jeunes éléphants. En outre, de nombreux éléphants sont électrocutés par les clôtures destinées à protéger les plantations. Sur la centaine de décès annuels non naturels d'éléphants en Assam, on estime que 8 à 10% sont dus aux plantations de thé.

De façon similaire, l'implantation du thé au Sri Lanka par les colons britanniques au ^{xix}e siècle a engendré une déforestation massive, qui constitue l'une des catastrophes environnementales les plus importantes de l'histoire des derniers siècles de cette île. En l'espace de quelques décennies, à la suite de l'introduction du thé en 1867, des centaines de milliers d'hectares de forêt tropicale primaire

3. <https://www.nationalgeographic.fr/animaux/2020/01/en-inde-les-elephants-sont-victimes-des-plantations-de-the>

ont été rasés pour faire place aux plantations. Au début du ^{xix}^e siècle, plus de 90 % du territoire sri-lankais était couvert de forêts. À l'indépendance du Sri Lanka en 1948, il n'en restait plus que 5 %. D'importants efforts de reforestation ont été réalisés depuis les années 1970 et surtout 1990, aboutissant à une couverture forestière officielle de 29 % en 2015, mais ce chiffre est surestimé, car il inclut les forêts secondaires et les plantations (pins, acacias et eucalyptus), moins riches en biodiversité que les forêts anciennes.

Le Sri Lanka faisait partie des 35 hauts lieux de la biodiversité mondiale et abritait une des plus riches biodiversités tropicales de la planète. La conversion massive d'écosystèmes forestiers complexes en plantations considérées par certains biologistes comme des « déserts végétaux » ou des « écosystèmes simplifiés » dominés par une seule espèce cultivée a entraîné une perte drastique de biodiversité végétale et animale. La faune emblématique du Sri Lanka a été gravement affectée par ce processus. Les éléphants, les tigres et les rhinocéros ont vu leurs territoires réduits et fragmentés, avec comme conséquence, ici aussi, une augmentation des conflits homme-éléphant.

La déforestation et les monocultures de thé, situées principalement sur les pentes des collines centrales, ont amoindri la capacité d'absorption des terres et augmenté la surface de ruissellement, favorisant les risques de glissement de terrain et modifiant les régimes pluviométriques locaux, avec des précipitations locales en baisse, mais plus intensives. Ces catastrophes naturelles sont

devenues récurrentes au Sri Lanka et en Inde, causant régulièrement des dizaines, voire des centaines, de pertes humaines lors des épisodes de mousson. En 2017, les inondations au Sri Lanka, les pires depuis 2003, aggravées par la dégradation du couvert végétal, se sont soldées par plus de 500 000 déplacés et près de 200 morts.

Le phénomène d'érosion est observé plus généralement dans les plantations de thé. La dégradation des sols est souvent accentuée par des pratiques comme la plantation sur pentes rendant les sols vulnérables au ruissellement ou le désherbage au grattoir qui expose de grandes quantités de sol. Depuis l'introduction des cultures de thé, les sols ont perdu près de 30 centimètres d'épaisseur en Assam, alors qu'il s'agit d'une région où ils sont naturellement peu érodables.

UN USAGE INTENSIF DE PESTICIDES AUX EFFETS COCKTAIL INCONNUS

Dans les régions tropicales de basse altitude en monoculture où la productivité primaire est à son maximum terrestre, la pression de la microfaune «indésirable» est importante. La réponse classique des entreprises qui gèrent les plantations est l'usage intensif de pesticides et d'engrais chimiques dans les plantations, qui en retour dégradent la qualité des sols et contaminent les écosystèmes aquatiques.

En Assam, les difficultés éprouvées par les grandes plantations à respecter les normes strictes de l'Union

européenne sur les résidus de pesticides révèlent l'ampleur du problème. Les gérants s'inquiètent déjà du relèvement en 2026 des normes européennes pour les limites maximales de résidus (LMR) autorisées, lesquelles répondent notamment aux préoccupations sanitaires des citoyens européens quant aux effets des néonicotinoïdes. Le Royaume-Uni pourrait alors s'aligner sur les LMR européennes. Le pesticide utilisé contre l'un des principaux « ravageurs » du thé, la mouche du thé (*Helopeltis theivora*), un insecte piqueur, est un néonicotinoïde (acétamipride) qui devrait être interdit par l'UE en mai 2026, à l'instar de son cousin le thiaclopride déjà banni. Des producteurs indiens rencontrés en séminaire font valoir qu'il sera alors impossible pour eux de produire du thé, ou de l'exporter dans l'espace européen et britannique. Le marché indien, lui, ne sera pas affecté par ces interdictions.

Les plantations de thé en monoculture attirent de nombreux autres ravageurs, dont un autre piqueur-suceur, le puceron noir des agrumes (*Aphis aurantii*), des acarïens comme l'araignée rouge du thé (*Oligonychus coffeae*), l'acarïen violet (*Calacarus carinatus*), le thrips du piment (*Scirtothrips dorsalis*), un papillon nocturne, le rouleau à feuilles de thé (*Caloptilia theivora*), un coléoptère, le scolyte du thé (*Euwallacea fornicatus*), diverses chenilles et cochenilles⁴.

4. <https://bioprotectionportal.com/fr/resources/tea-pests-identification-damage-and-effective-management/> et <http://eagri.org/eagri50/ENTO331/lecture29/tea/index.html>

La poussée continue des feuilles, favorisée par les producteurs en regard de celle des fleurs, qui leur sont inutiles, attire de nombreux insectes et champignons. Des maladies fongiques attaquent aussi le théier, comme la tache brune du théier, l'anthracnose du thé, la brûlure de la feuille, et des champignons parasites se nourrissent de ses racines. On estime qu'en Inde jusqu'à 147 000 tonnes de thé sont perdues chaque année à cause des parasites. Cette longue liste montre la difficulté et les dangers sanitaires et environnementaux de la production intensive de thé.

La contamination des sols et de l'eau par les pesticides a un impact sanitaire sur le consommateur, qui demeure largement invisible car peu étudié par la science médicale. Une marque française de thé commercialisant du thé certifié biologique fait remarquer : « Pour préserver la qualité organoleptique du thé et sa palette de saveurs, les feuilles de thé ne sont jamais rincées, ni avant ou pendant la récolte, ni lors de leur transformation. Comme le thé se consomme en infusion directe, les pesticides pulvérisés sur les feuilles de thé dans l'agriculture conventionnelle se retrouvent donc dans la tasse après l'infusion. » Elle ajoute : « Même si les feuilles de thé étaient rincées ou lavées au cours de leur processus de transformation, cela ne suffirait pas à éliminer pleinement le risque de retrouver des traces de pesticides dans l'infusion. En effet, certains pesticides (herbicides, fongicides ou insecticides) utilisés sont des pesticides systémiques, c'est-à-dire qu'ils sont absorbés par la racine du théier, puis véhiculés et stockés de façon prolongée dans toutes les parties de la plante :

ses racines, ses branches, et à l'intérieur de toutes ses feuilles. Ces pesticides peuvent donc être présents dans les feuilles du théier, qu'elles aient été lavées ou non⁵. »

Les impacts sanitaires des composants chimiques des pesticides, pris un par un, sont parfois étudiés, et le régulateur en déduit les LMR. Les marques de thés conventionnels (non certifiés bio) font certes remarquer que, dans leurs thés, chaque molécule indésirable détectée une à une est toujours sous le seuil réglementaire qui fixe la LMR pour ce résidu, sans quoi le produit serait interdit à la vente. Mais les pesticides d'une même famille peuvent créer de nouveaux composants lorsqu'ils se trouvent en synergie dans un même produit, et leur toxicité s'en trouve augmentée. Cet effet « cocktail » de la contamination par des molécules chimiques de différentes sources est très peu étudié, quoique omniprésent. Les LMR ne sont donc que des indicateurs partiels pour évaluer si un produit est sain ou non.

On trouve d'ailleurs dans les thés analysés par des organisations non gouvernementales des néonicotinoïdes autorisés ou même interdits en Europe, des insecticides organophosphorés et des pyréthrinoides interdits en Europe, des fongicides, plus souvent dans les thés aromatisés aux agrumes, ou par contamination croisée, et

5. Site web des Thés de la Pagode : <https://www.thesdelapagode.com/guide-du-the/consommer-the-bio-enjeu-sante-majeur-pesticides/>

également, dans 30% des thés analysés, du glyphosate, le célèbre désherbant, particulièrement dans les thés noirs. La forte pression parasitaire dans les régions tropicales productrices de thé (Chine, Inde, Sri Lanka, Kenya) explique l'usage intensif de ces pesticides. Les alternatives existent, mais elles supposent de sortir des systèmes de culture en monoculture, d'accepter une moindre productivité et parfois un surcoût pour le producteur, et donc pour le consommateur.

LE THÉ BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique est une alternative radicale interdisant l'usage des fertilisants et des pesticides d'origine chimique. Elle correspond à des modes de production reposant sur la fertilité naturelle des sols et la régulation naturelle des écosystèmes. Recherchés par les consommateurs nord-américains et européens, les thés bio représentent déjà 23% du marché européen du thé, un pourcentage bien supérieur à celui d'autres produits. L'impact sanitaire des produits agrochimiques est perçu comme un enjeu environnemental majeur par les consommateurs occidentaux, si bien qu'il est aujourd'hui presque impossible pour une marque de se positionner sur le marché des thés de qualité en Europe et en Amérique du Nord sans une certification biologique.

Les plus grands producteurs et exportateurs de thés certifiés biologiques sont, par ordre d'importance : la Chine et sa province du Yunnan, l'Inde, à Darjeeling, en Assam

et dans les Nilgiri, puis le Kenya, le Sri Lanka et le Rwanda. Des pays comme le Vietnam, le Népal ou le Japon, qui produisent des thés de qualité, ne sont pas nécessairement orientés vers la certification biologique, car son coût n'est justifié que si elle correspond à un marché. Le cas de Darjeeling, où 70 % des plantations sont certifiées en agriculture biologique, montre l'incitation que les exportations vers les pays occidentaux apportent à ce processus.

La réputation de la Chine en termes de fraude à la certification biologique est en partie justifiée par l'insuffisance des contrôles et la pollution historique des sols, mais les cas de fraudes ou de contamination touchent régulièrement différents pays, notamment l'Inde (2020-2021), l'Italie (2011) et les pays de l'Est. La certification biologique n'est donc pas une garantie absolue de l'absence de résidus chimiques.

Les consommateurs occidentaux qui plébiscitent les thés biologiques ont souvent peu conscience des efforts et des processus agronomiques et procéduraux nécessaires pour convertir une plantation traditionnelle en plantation respectant les principes et les normes de l'agriculture biologique. L'exemple de l'interdiction soudaine d'importation de tout engrais et pesticide chimique au Sri Lanka du 27 avril 2021 illustre les effets négatifs que peut avoir une telle méconnaissance des processus à l'œuvre dans la transition vers l'agriculture biologique de la part d'autorités gouvernementales. Entré en vigueur neuf jours après son annonce, le 6 mai 2021, ce décret brutal a-t-il permis

de transformer le pays en première nation au monde entièrement convertie à l'agriculture biologique, selon son objectif officiel ? Bien évidemment, non. En effet, la mesure, condamnée par le président du mouvement de l'agriculture biologique du Sri Lanka lui-même, a créé des pénuries d'intrants conventionnels, des baisses de rendement importants (20 % pour le riz, 20 à 28 % pour le thé) et d'énormes difficultés pour les agriculteurs⁶.

Cette mesure était secrètement motivée par le désir du gouvernement sri-lankais d'économiser 400 millions de dollars en importation d'intrants chimiques et en subvention aux engrais. Or la seule importation rendue nécessaire par la baisse brutale de la production de riz, à hauteur de 450 millions de dollars, a annulé les économies escomptées. La baisse de la production de thé (de 3 % à 18 % selon la période de calcul) a également affecté les comptes publics. En novembre 2021, le gouvernement a partiellement levé les interdictions du printemps, et en septembre 2022, il a rétabli une forme de subvention à tous les types d'engrais. Depuis 2023, la production de thé s'est ainsi relevée, grâce à l'amélioration des prix internationaux plutôt qu'à l'augmentation des volumes. Le gouvernement actuel favorise depuis lors une transition vers des pratiques plus durables par des incitations en faveur d'une agriculture de précision et le développement de systèmes d'irrigation intelligents.

6. Voir, entre autres articles de presse, Sophie Landrin (Anuradhapura [Sri Lanka], envoyée spéciale), « Au Sri Lanka, une révolution biologique sabotée », *Le Monde*, 13 juin 2022.

L'agriculture biologique a quant à elle bénéficié en 2025 d'une réforme réglementaire pour aligner la loi sri-lankaise la concernant sur les normes internationales. Les experts sri-lankais du domaine agricole ont fait savoir que la conversion à l'agriculture biologique « nécessite (au moins) deux à trois saisons pour développer les microbes qui améliorent la qualité du sol ».

L'expérience sri-lankaise démontre qu'une transition vers l'agriculture biologique à l'échelle d'un pays nécessite une préparation rigoureuse, la consultation des acteurs concernés, une planification minutieuse et des soutiens appropriés. Certaines plantations avancent vers cet objectif, qui est plus facilement envisageable à l'échelle locale qu'à l'échelle nationale.

Du côté de l'industrie, des régulateurs et un groupe de travail ont été réunis par la FAO. Cela a constitué la principale réponse aux inquiétudes sanitaires des consommateurs de thés destinés à la consommation de masse avec une transition progressive vers la baisse des LMR, la diffusion de bonnes pratiques d'usage des pesticides et des équipements de protection individuels pour les travailleurs dans les plantations. Cette démarche, qui répond à une logique normative sans justification écosystémique, ignore d'autres impacts de l'utilisation des pesticides, notamment le fait qu'ils affectent également les insectes et autres auxiliaires qui pourraient aider à la régulation des insectes ravageurs, et influent sur les écosystèmes locaux et le climat.

LES EFFETS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Le changement climatique est un phénomène qui est majoritairement subi par le secteur du thé. La fréquence des événements climatiques extrêmes qui affectent les plantations de thé a fortement augmenté ces dernières années, à cause de la sécheresse et des précipitations décalées en Asie du Sud et au Vietnam. De plus, la hausse globale des températures a pour conséquence la migration de nouvelles espèces de ravageurs vers les plantations de thé. Elle crée aussi une raréfaction des ressources en eau dans les plantations et modifie le délicat équilibre climatique sur lequel s'appuient les productions de thé les plus qualitatives.

Les monocultures de thé sont les plus vulnérables aux effets du changement climatique. Les modifications du régime des pluies, l'augmentation des phénomènes climatiques extrêmes et les attaques croissantes de ravageurs menacent plus particulièrement cette forme d'agriculture intensive. En 2024, les plantations sri-lankaises ont enregistré un recul de 30% des récoltes de thé du fait des perturbations climatiques.

Mais le secteur du thé contribue aussi au dérèglement climatique. On pense au transport de marchandises qu'il engendre (ce secteur représente globalement 7% des émissions mondiales), effet commun et quasi inéluctable des échanges internationaux. De nouvelles initiatives, comme le transport maritime à voile, émergent au niveau

international et pourraient cependant limiter l'impact de ces échanges. Les pratiques agricoles du secteur sont aussi en cause, se situant devant la transformation du thé pour leur contribution aux émissions de gaz à effet de serre.

Sur le plan agricole, la théiculture a en effet des besoins en azote relativement élevés (en général 240 à 300 kilogrammes d'engrais azotés par hectare par an) pour maintenir le rendement et la qualité, mais aussi pour résister aux ravageurs, aux maladies et aux chocs climatiques grâce à la santé générale de la plante. Ces besoins sont globalement comparables en quantité par hectare à ceux du café ou du cacao, mais avec une répartition différente au cours de l'année (concentrés pour le cacao, fractionnés pour le caféier et le théier). Les engrais azotés ont des effets importants sur les écosystèmes terrestres et aquatiques, et produisent du protoxyde d'azote, puissant gaz à effet de serre.

Le séchage et la transformation du thé sont deux étapes qui contribuent également, certes modestement, au bilan carbone du thé. Étape cruciale de la transformation, le séchage des feuilles de thé génère des émissions variables selon la méthode utilisée : quasi nulles au soleil, évaluées comme neutres au bois (lorsque les arbres sont replantés), faibles à moyennes selon la source d'énergie employée lorsque cette étape est effectuée mécaniquement.

Le bilan carbone d'un litre de thé est estimé par l'ADEME à 43,6 grammes de CO₂ en moyenne⁷, dont 51 % est lié à la production et à la transformation, 26 % au chauffage de l'eau, 15 % à l'emballage et 7 % au transport. C'est quatorze à quinze fois plus que le bilan global du café et vingt fois plus pour l'étape de la production. On estime que plus de 70 % des émissions liées à la production de thé peuvent être attribuées aux fertilisants chimiques utilisés. La distribution inégale d'azote dans les sols et les écosystèmes représente un enjeu pour le secteur. Les spécialistes assurent qu'il serait possible de réduire massivement les émissions de gaz à effet de serre en améliorant la qualité du thé, la santé des sols, la résistance au changement climatique et la biodiversité par l'adoption d'alternatives s'appuyant sur la fertilisation naturelle et l'agroécologie. Une plus grande efficacité grâce à de bonnes pratiques agricoles peut également permettre aux agriculteurs de libérer des terres pour d'autres cultures, limitant la surproduction actuelle de thé, tout en leur fournissant des revenus alternatifs.

7. <https://impactco2.fr/outils/boisson/the>

DEUXIÈME PARTIE

DES LEVIERS À RENFORCER
ET DES SOURCES
D'INSPIRATION À DIFFUSER

Nous avons retracé à grands traits l'histoire et le développement de la culture du thé en Asie orientale, et notamment en Chine, où elle reste la plus enracinée et la plus vivante, puis son développement plus récent au tournant des ^{xix}^e et ^{xx}^e siècles en Asie du Sud et en Afrique orientale sous l'impulsion européenne relayée par la dynamique des échanges internationaux. La carte mondiale du thé qui s'en dégage est marquée par des structures sociales, économiques et foncières souvent inégalitaires, renforcées par une concentration du pouvoir et de la valeur aux mains de très grandes entreprises. Si ces structures restent largement prégnantes en ce début de ^{xxi}^e siècle, elles sont depuis quelques décennies nuancées par des évolutions au niveau local ou de certaines filières.

Examinons maintenant quels sont les leviers et les tendances qui permettraient de répondre aux enjeux sociaux et environnementaux que nous avons identifiés et de faire évoluer les structures tant locales qu'internationales. Une part de cette responsabilité semble incomber aux États et aux institutions multilatérales au sein desquelles ceux-ci débattent du commerce international, des droits humains et de l'environnement. Aucune plainte n'ayant été présentée devant l'Organisation mondiale du commerce (OMC), la FAO reste la seule organisation intergouvernementale à avoir constitué un groupe de travail sur le thé. Son mandat est limité à la collecte de statistiques sur la production et le commerce du thé, mais elle a également identifié récemment les principaux enjeux environnementaux liés à sa production. Les grandes conventions sur l'environnement,

visant à combattre les impacts sanitaires et environnementaux des pesticides ou à promouvoir l'agroécologie, sont également pertinentes pour le secteur, même si elles ne le ciblent pas spécifiquement.

L'Union européenne est un des rares groupes d'États à avoir promulgué une directive contre le travail forcé qui cite explicitement le thé¹. Une poignée de très grands importateurs de thé européens pourraient être également concernés par sa directive sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité, si sa mise en œuvre n'est pas à nouveau retardée, et son contenu édulcoré.

Si les réglementations gouvernementales et internationales sont encore insuffisantes, les certifications volontaires représentent-elles une force alternative de changement ? Le label le plus répandu sur les sachets de thé, Rainforest Alliance, soulève des doutes importants sur son efficacité et sa crédibilité. Le label Fairtrade, héritier des pionniers du commerce équitable, porte la promesse d'échanges équitables et d'une évolution du commerce international. Mais après une trentaine d'années d'application aux filières thé, son efficacité pour y décliner ces objectifs est peu convaincante.

Peut-être faut-il aussi aller chercher des leçons et des exemples inspirants du côté de la Chine, héritière de siècles

1. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/3015/oj/fra>

de production et de consommation intérieure et peu touchée par les logiques du commerce international du thé. Après des décennies d'efforts pour relancer la production, la théiculture y est actuellement envisagée comme un outil de revitalisation rurale. Cet exemple nous amènera à analyser les atouts et les limites des thés de spécialité comme leviers pour une meilleure durabilité du secteur.

Nous examinerons ensuite les évolutions récentes et quelques initiatives spécifiques dans les régions et les pays traditionnellement exportateurs pour en souligner les éléments positifs, pouvant inspirer de nouvelles actions de restructuration de la filière et de plaider pour un thé durable et équitable.

Des innovations économiques apparues au cours des dernières décennies dans le maillon de la distribution tentent enfin de répondre à la faible rémunération des producteurs, mais elles se heurtent souvent à l'opacité des mécanismes de détermination des prix et des salaires. Un mouvement récent tend également à renforcer la traçabilité et la responsabilité sociale des grandes marques et des plantations, tandis que de nouvelles campagnes et plateformes de plaider contribuent à soutenir les attentes des femmes et des hommes du secteur, ainsi que les exigences des citoyens et des entreprises pour plus de justice, d'équité et de soutenabilité dans le monde du thé.

VII. LES INSTITUTIONS INTERNATIONALES ONT-ELLES OUBLIÉ LE THÉ ?

Les enjeux soulevés par la production du thé sont étroitement liés au commerce international, car celui-ci encourage la commercialisation en grandes quantités de produits bon marché de faible qualité et conforte les structures sociales qui en assurent la production. On peut dès lors espérer que certains États saisiront les institutions internationales sur ces questions, comme ils l'ont fait pour d'autres produits.

DES ORGANISMES EFFICIENTS POUR LES QUESTIONS COMMERCIALES

Depuis 1995, l'Organisation mondiale du commerce (OMC), basée à Genève, abrite les négociations sur les droits de douane et le commerce. Bien que les négociations les plus actives ces dernières années soient régionales (ASEAN) ou bilatérales (accord de libre-échange Union européenne-Mercosur, accords de partenariat économique de l'UE avec les États africains notamment, recrudescence des négociations musclées avec les États-Unis d'Amérique en 2025), l'OMC est restée une référence, notamment parce qu'elle regroupe aujourd'hui la quasi-totalité des États

du globe, y compris la Chine (depuis 2001), l'Inde (1995), et bien entendu les États-Unis et l'Europe.

Depuis l'inclusion de l'agriculture lors du cycle d'Uruguay (1986-1994), les négociations multilatérales ont traité de différends importants entre pays ou groupes de pays à propos de certaines filières agricoles. Ceux-ci portaient alternativement sur les céréales, le sucre, les produits laitiers, la viande, le café, les épices et le coton, et ont duré plusieurs années chacun. Le thé a fait l'objet d'un différend commercial au GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce, auquel a succédé l'OMC) entre l'Inde et l'Union européenne, qui voulait privilégier ses territoires d'outre-mer, en 1958-1959, mais jamais depuis cette date, malgré la concentration des acteurs de l'exportation et de la distribution. L'Inde a également mené des actions pour protéger l'appellation d'origine « Darjeeling », enregistrée en Inde en 2004, après que des entreprises au Japon, en France (2003-2006), aux États-Unis (2000-2006) et en Suisse ont utilisé cette appellation protégée de façon abusive. Ces discussions sur les indications géographiques se sont déroulées dans le cadre de l'ADPIC (Accord sur les aspects des droits de propriété Intellectuelle qui touchent au commerce), sans qu'un différend formel sur Darjeeling ait été soumis au mécanisme de règlement des différends de l'OMC. L'Inde a finalement obtenu la protection de l'appellation d'origine

« Darjeeling » par des enregistrements bilatéraux dans plusieurs juridictions nationales ou régionales (France, Inde, États-Unis, Union européenne)¹.

LE GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SUR LE THÉ DE LA FAO

La FAO dispose d'un groupe de travail permanent sur le thé, le Groupe intergouvernemental sur le thé (IGG/Tea), créé en 1969 par le Comité des produits de la FAO². Ce groupe de travail comprend actuellement 44 pays membres (outre les grands pays producteurs, on compte des pays importateurs comme l'Allemagne, le Royaume-Uni, les États-Unis et le Canada, mais pas la France) et 14 observateurs (incluant des institutions internationales liées à la Banque mondiale, des organismes sectoriels en Inde et en Grande-Bretagne, et une dizaine d'ONG).

L'IGG Tea agit comme un centre de consultation et d'études sur toutes les questions relatives au thé³. Il est assisté sur le plan technique (collecte de statistiques commerciales) par le Comité international du thé, organisation privée fondée en 1933 par des planteurs britanniques

1. Voir notamment le site de l'OMPI : <https://www.wipo.int/en/web/ip-advantage/w/stories/managing-the-challenges-of-the-protection-and-enforcement-of-intellectual-property-rights>

2. <https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities-overview/intergovernmental-groups/fao-intergovernmental-group-on-tea/en>

3. Source : <https://inttea.com/itc-history/> En 1979, les pays consommateurs sont devenus membres et depuis 1986 le Comité International du thé a pris le statut d'entreprise à responsabilité limitée.

d'Inde et du Sri Lanka et néerlandais de Java et Sumatra (en actuelle Indonésie) dont le rôle n'est plus depuis 1955 que de collecter des statistiques et de l'information sur la production, les exportations, la consommation et les stocks de thé dans les pays producteurs.

Dans une déclaration datant de 2022, M. Qu Dongyu, directeur général de la FAO, a souligné l'importance du thé et ses enjeux environnementaux, tout en restant à la surface des enjeux structurels du secteur. Pour la FAO, « le secteur du thé requiert une main-d'œuvre importante; il procure ainsi des emplois et crée des revenus au profit de nombre de communautés rurales parmi les plus pauvres du monde, y compris pour des femmes et leur famille. Les petits exploitants et les ménages agricoles assurent 60 % de la production mondiale de thé. Le thé contribue ainsi de manière importante à la réalisation du Programme de développement durable à l'horizon 2030 et à la concrétisation des objectifs de développement durable », ce qui signifie que le thé peut jouer un rôle dans la transformation de nos systèmes agroalimentaires, nécessaire pour éliminer la faim et la pauvreté dans le monde.

Selon M. Qu Dongyu, les défis du thé se résument à quatre points : les effets de la crise climatique; la nécessité de pérenniser davantage la chaîne d'approvisionnement du thé; les faibles taux de productivité; l'effet ciseaux entre les prix et les coûts que subissent les acteurs de toute la chaîne de valeur. Il mentionne également le fait que la production de thé peut participer à l'érosion des sols, à l'appauvrissement de la biodiversité et à la contamination

des cours d'eau. Mais la racine de ces défis, qui se situe dans la structuration de la production et de la commercialisation du thé, n'est pas mentionnée.

En définitive, l'action du Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO se limite à la collecte de données et à la formulation de recommandations sur la production, les pesticides ou les tendances de marché, ainsi qu'à la célébration de la Journée internationale du thé, le 21 mai de chaque année. Ce groupe n'élabore aucune norme officielle pour le secteur, et ses recommandations sont principalement commerciales et consultatives.

L'OIT MET EN LUMIÈRE DES CONDITIONS INDIGNES SUBSISTANT DANS LES PLANTATIONS

C'est du côté de l'Organisation internationale du travail (OIT) qu'il faut se tourner pour constater une prise de conscience naissante des enjeux sociaux du secteur. En août 2021, son secrétariat permanent, le Bureau international du travail (BIT), a publié un rapport crucial intitulé *Contribuer à l'amélioration des salaires et des conditions de travail dans le secteur du thé*⁴, produit par NewForesight. Ce rapport conclut que les salaires du secteur sont inadéquats, même s'ils sont en moyenne conformes aux niveaux de

4. *Driving improvements in wages and working conditions in the tea sector*, OIT, août 2021. https://www.newforesight.com/wp-content/uploads/2021/09/210917-Wages-and-working-conditions-in-tea_NewForesight.pdf

salairé minimum, du fait de l'absence de dialogue social. Il constate que le travail est précarisé par l'embauche de travailleurs temporaires qui permet aux employeurs de réduire les coûts. Il observe que les producteurs de thé, petits producteurs ou plantations, ont une capacité limitée pour améliorer les salaires, que des pénuries de main-d'œuvre aiguës et de l'absentéisme ont été signalés dans de nombreux pays producteurs clés, notamment le Sri Lanka et l'Inde, en raison de la réputation d'indignité du secteur et des bas salaires.

Une des études les plus significatives menées par un bureau pays de l'OIT concerne «les conditions de travail des travailleurs des plantations au Bangladesh». Ce rapport, publié en 2016, révèle que les travailleurs du thé, principalement des femmes (64 %), comptent parmi les travailleurs les plus exploités du pays : salaires quotidiens inférieurs à 1 dollar, horaires de travail excessifs s'expliquant par des quotas journaliers de production, logements insalubres, accès limité à l'eau potable entraînant des maladies comme le choléra et la typhoïde. Les femmes subissent également des discriminations salariales et du harcèlement sexuel.

Le travail du BIT est guidé par plusieurs conventions et instruments internationaux, notamment les huit conventions fondamentales de l'OIT, mais aussi la convention n° 110 sur les plantations de 1958, qui couvre tous les aspects de l'emploi et du travail dans les plantations, y compris

les plantations de thé⁵. Elle établit notamment des normes pour les contrats de travail et les salaires, le logement des travailleurs, les services médicaux, les congés payés et la sécurité sociale. Mais malgré son importance, cette convention n'a été ratifiée que par douze pays, dont dix d'Amérique latine, la Côte d'Ivoire et le Sri Lanka, qui en a exclu six des quatorze parties. Elle a aussi été dénoncée par le Brésil et le Liberia au tournant des années 1960. Cette situation montre la faiblesse de cette convention internationale.

Le BIT met également en œuvre des programmes concrets, par le renforcement des capacités syndicales au Sri Lanka, la promotion d'un dialogue social tripartite entre gouvernements, employeurs et travailleurs pour améliorer les conditions de travail, et des projets spécifiques qui visent à améliorer la protection sociale des travailleurs du thé, notamment au Bangladesh.

LES HÉSITATIONS DE L'UNION EUROPÉENNE

L'Union européenne a une réelle force d'exemplarité dans la mise au point de normes sanitaires, définissant des limites maximales de résidus (LMR) pour les molécules chimiques issues des pesticides, de la pollution environnementale, et de bien d'autres sources. Ces normes sont pertinentes pour la consommation de thé, même si elles

5. https://normlex.ilo.org/dyn/nrmlx_fr/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C110

n'aident pas à concevoir des systèmes agricoles sains et résilients pour le thé. La norme européenne pour l'agriculture biologique est également une référence et tire le marché de la production biologique du thé.

L'Union européenne s'efforce également d'imposer des barrières non tarifaires incitant à la lutte contre la déforestation et au respect des droits sociaux. Elle a élaboré au cours des dernières années un règlement de lutte contre la déforestation et la dégradation des forêts⁶ (règlement UE 2023/1115) visant à contrôler l'impact de ses importations de produits agricoles et forestiers. Le thé n'est pas inclus dans ce règlement européen, dont la date d'application initialement prévue fin 2024 a été repoussée à fin 2026⁷, contrairement au cacao, au café et à l'huile de palme, explicitement cités parmi les sept produits à risque. Les importateurs de thé n'ont donc aucune obligation de démontrer l'absence de déforestation après le 31 décembre 2020, ni de prouver la traçabilité de leur produit, ni de mettre en œuvre une procédure de diligence raisonnée spécifique à la déforestation.

6. <https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/reglement-europeen-contre-la-deforestation-et-la-degradation-des-forets/article/reglement-europeen-contre-la-deforestation-et-la-degradation-des-forets>

7. Décision prise fin 2024 : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202403234

Si la déforestation liée au thé est plutôt ancienne en Inde et au Sri Lanka, elle est récente dans quelques pays où la production connaît une dynamique importante, comme le Vietnam, bien que les plantations d'acacia, d'eucalyptus et de café soient plus en cause que celles de thé. Au Yunnan voisin, en Chine, les forêts ancestrales sont aujourd'hui protégées et préservées, et le système agroforestier traditionnel du thé pu'er a été reconnu par la FAO comme Système ingénieux du patrimoine agricole mondial (SIPAM).

Le règlement européen relatif à l'interdiction des produits issus du travail forcé (règlement UE 2024/3015)⁸ inclut pour sa part explicitement le thé dans son champ d'application. Celui-ci figure dans la liste établie pour les produits agricoles à risque élevé de travail forcé, après le cacao et le café, et aux côtés de la canne à sucre, de l'huile de palme, du coton, du riz, des poissons et des fruits de mer. Les obligations pour les importateurs, s'appliquant à partir du 14 décembre 2027, incluent les principes suivants : interdiction absolue de mise sur le marché européen de thé produit par le travail forcé, obligation de mise en place de systèmes de traçabilité (*due diligence*) pour tous les produits du secteur, toutes les tailles d'entreprise et toutes les origines. Des enquêtes pourront être menées par les autorités nationales sur la base de soupçons avérés.

8. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=OJ:L_202403015

Enfin, la Directive européenne sur le devoir de vigilance des entreprises en matière de durabilité (Corporate Sustainability Due Diligence Directive – CS3D), qui est un règlement plus général adopté par le Parlement européen le 24 avril 2024, devait s'appliquer à partir du 25 juillet 2024, mais la directive fait, depuis son adoption, l'objet de fortes contestations et de tentatives de remise en cause. Son entrée en vigueur, repoussée à plusieurs reprises, est actuellement prévue pour 2029 voire 2030, l'abaissement progressif des seuils d'applicabilité jusqu'en 2030 semble avoir été supprimé. Elle s'appliquera à partir du 26 juillet 2029 aux entreprises de plus de 5 000 salariés ayant un chiffre d'affaires de plus de 1,5 milliards d'euros dans l'Union européenne. Il était prévu que ce seuil soit abaissé en 2030 à toutes les entreprises de plus de 1 000 salariés et 450 millions de chiffres d'affaires, mais un vote du Parlement du 13 novembre 2025 et un accord provisoire du Parlement et du Conseil de l'Union européenne en date du 9 décembre 2025 ont réduit considérablement la portée du texte, annulant purement et simplement cet abaissement progressif des seuils. Cet accord a été voté en session plénière par le Parlement et le Conseil le 16 décembre 2025 dans le cadre du paquet Omnibus 1.

Cette directive s'inspire de certaines dispositions des lois française et allemande sur le devoir de vigilance plus contraignantes sur certains points. La loi française relative au devoir de vigilance des sociétés mères et des entreprises donneuses d'ordre est entrée en vigueur le 27 mars 2017. Elle ne concerne que les entreprises de 5 000 salariés en France ou de 10 000 salariés dans le monde. Mais elle

s'applique à toutes les entreprises qui atteignent le seuil requis, y compris les filiales d'entreprises étrangères, et ouvre la voie à des poursuites judiciaires. La loi allemande sur le devoir de vigilance des entreprises dans les chaînes d'approvisionnement est pour sa part entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2023. Elle impose aux entreprises implantées en Allemagne des obligations strictes de diligence raisonnable concernant les droits humains et l'environnement tout au long de leur chaîne d'approvisionnement. De janvier à décembre 2023, la loi s'appliquait aux entreprises employant au moins 3 000 salariés en Allemagne. Depuis janvier 2024, le seuil a été abaissé à 1 000 salariés. L'Allemagne exclut la responsabilité civile spécifique pour violation du devoir de vigilance, privilégiant les sanctions administratives strictement codifiées : amendes pouvant atteindre 800 000 euros ou 2 % du chiffre d'affaires, astreintes, exclusion des marchés publics jusqu'à trois ans.

La directive européenne oblige les entreprises concernées à la traçabilité sur les droits humains et environnementaux le long de leur chaîne d'approvisionnement (obligation récemment réduite à leur premier niveau de fournisseurs), et prévoit des amendes allant jusqu'à 5 % du chiffre d'affaires mondial. La responsabilité civile des entreprises importatrices était initialement engagée, mais la version votée le 16 décembre 2025 supprime ce régime de responsabilité harmonisé au niveau européen et renvoie les obligations des entreprises au droit national de chaque État membre. Des clauses contractuelles modèles ont été développées par le Responsible Contracting Project (RCP)

en collaboration avec l’Ethical Tea Partnership (ETP) pour aider spécifiquement les entreprises du thé à se conformer à cette directive.

La prise de conscience par l’Europe des défis sociaux est bien plus avancée pour la filière cacao que pour la filière thé, et certaines initiatives pourraient inspirer le secteur du thé. L’Union européenne a créé des structures d’accompagnement spécifiques pour les entreprises de cacao, notamment l’Initiative européenne pour un cacao durable (2020), avec 25 millions d’euros d’aide au développement, et pour des ONG : la Cocoa Coalition, alliance soutenant la réglementation, et les Cocoa Talks, plateforme multipartite de dialogue avec les pays producteurs.

En résumé, les cadres de régulation internationale applicables au secteur du thé sont principalement axés sur la qualité sanitaire et le libre-échange, avec une prise en compte hypothétique des conclusions des rapports de l’OIT. Au niveau européen, la responsabilité sociale des grandes entreprises reste pour l’essentiel liée aux engagements généraux du devoir de vigilance, actuellement menacés de recul au sein des instances européennes.

Dans l’attente d’initiatives intergouvernementales plus ambitieuses, comment la société civile et les consommateurs peuvent-ils avoir, par leurs choix et les outils mis au point pour les guider, plus de poids que les gouvernements pour améliorer les conditions sociales et environnementales des travailleurs du thé ?

VIII. LES CERTIFICATIONS SONT-ELLES LA RÉPONSE AUX ENJEUX SOCIAUX DU THÉ ?

Les rémunérations et les avantages sociaux minimums définis par les pays producteurs pour les travailleurs des plantations et les petits producteurs sont souvent insuffisants pour leur assurer des conditions de vie décentes. Les certifications volontaires pourraient-elles aboutir là où les initiatives gouvernementales ont montré leurs limites ?

À partir des années 1990, le libéralisme économique s'impose dans les échanges internationaux, amorcé dans le secteur des commodités agricoles par la fin des accords internationaux sur le café en 1982, le démantèlement des offices du café, du cacao et du coton en Afrique de l'Ouest, et la mise en place de plans d'ajustement structurel conçus par la Banque mondiale pour répondre à la crise de la dette de nombreux pays africains, d'Amérique latine et des Caraïbes, ou sortant du bloc soviétique. Le commerce international du thé avec l'Asie était pour sa part déjà libéralisé depuis les guerres de l'opium, et seuls les pays d'Afrique de l'Est intervenaient encore dans la régulation des exportations de ce produit. Au Kenya, une

convergence d'intérêts a permis que la libéralisation se fasse au bénéfice nominal des petits producteurs, devenus actionnaires des usines de la KTD. Dans d'autres pays producteurs et exportateurs, notamment au Malawi et en Tanzanie, ces réformes n'ont pas particulièrement bénéficié aux producteurs, sauf au Burundi où la libéralisation de 2011 a permis une hausse du prix de la feuille de thé pour les producteurs.

C'est dans ce contexte d'idéologie néolibérale dominante que les certifications volontaires apparaissent comme un instrument utile aux consommateurs occidentaux désireux de faire respecter des normes environnementales, de santé ou socio-économiques à la production agricole ou artisanale des pays successivement qualifiés de « tiers-monde », « en développement » ou « du Sud ». Issu de groupes de producteurs et de consommateurs en Europe et aux États-Unis, le mouvement de l'agriculture biologique met au point, au tournant des années 1980, des certifications privées, bientôt reconnues et reprises par leurs États. Ces labels s'appliquent aussi bien aux productions nationales qu'aux produits importés et garantissent un mode de production fondé sur le maintien de la fertilité des sols, sans engrais ni pesticides chimiques. Le thé certifié biologique est bientôt plébiscité par les consommateurs européens et nord-américains exigeants, représentant presque un quart des ventes dans ces pays.

LA GRENOUILLE DU *GREENWASHING*

Au tournant des années 1990 apparaît une certification privilégiée par les grandes marques internationales pour leur thé conventionnel, le label Rainforest Alliance (RA). Depuis sa création en 1987, celui-ci se réclame de l'agriculture durable, au sens des trois piliers définis pour le « développement durable » au Sommet de la Terre de Rio de Janeiro en 1992 : environnement, économie et société. Les normes définies par ce standard RA pour chacune de ces trois dimensions restent relativement modestes. Elles ne suivent strictement ni les exigences de l'agriculture biologique pour l'environnement ni celles d'un commerce équitable pour l'économie et le social. Le programme connaît cependant un essor notable au début des années 2000 lorsque l'ONG éponyme qui le porte élargit son programme de certification agricole au thé, après ses premières initiatives dans le café et la banane. Aujourd'hui, Rainforest Alliance prétend bénéficier à 900 000 travailleurs du thé, soit moins de 7 % des producteurs !

Le label Rainforest Alliance avec son logo représentant une grenouille verte est très connu des consommateurs de thé Lipton depuis que les deux organisations ont signé un accord en 2007, avec un objectif initial d'atteindre 50 % de thé certifié par ce label, puis en 2010 la totalité des sachets vendus en Europe occidentale sous la marque Lipton Yellow Label. En 2025, c'est environ 70 % du thé Lipton qui est certifié RA, ce qui est déjà considérable compte tenu des quantités impliquées. D'autres grandes marques ont

suivi l'engagement de Lipton vers 100 % de thé labellisé RA : Tata Beverages pour Tetley en 2013 et Twinings pour son thé Everyday en 2016.

En l'absence de normes très contraignantes, il est difficile de mesurer l'impact de ce mouvement massif de certification des plantations sous le label RA. Certaines études affirment qu'il a probablement contribué à une amélioration des pratiques agricoles et environnementales, induisant une réduction des pesticides autorisés et une mise en conformité avec les normes européennes sur les pesticides. Cependant, en mars 2012, l'ONG Greenpeace a découvert que les thés Lipton qu'elle avait achetés en Chine dans deux magasins de la capitale (vert, oolong, jasmin et noir), ainsi que ceux de huit autres marques, contenaient tous des pesticides au-dessus des limites maximales de l'Union européenne, dont certains étaient même interdits par le ministère chinois de l'Agriculture.

Sur le plan économique et social également, le label RA comporte de nombreuses failles. Contrairement au commerce équitable, Rainforest Alliance ne garantit pas de prix minimum pour les cultures certifiées. Au 1^{er} janvier 2023, Rainforest Alliance, sans doute inspirée par le système de primes du commerce équitable, a exigé des marques de thé le paiement d'un « différentiel de soutenabilité » aux producteurs, pour couvrir leurs frais de conformité, et d'un « différentiel d'investissement ». Mais le niveau de ces différentiels est si faible (0,01 et 0,04 dollar le kilogramme respectivement) que leur utilité peut être mise

en doute, en l'absence d'un système de prix minimum. Les travailleurs des plantations certifiées RA continuent en effet de percevoir des salaires largement insuffisants. En Tanzanie, les cueilleuses gagnent environ 50 dollars par mois, soit la moitié du salaire vital estimé à 100 dollars. En Inde, les travailleurs restent sous le seuil de pauvreté, gagnant moins de 2 dollars par jour.

En juin 2025, le Kenya a décidé de suspendre la certification RA pour toutes ses entreprises de transformation, constatant que les coûts de certification ne se traduisaient pas par des revenus plus élevés pour les agriculteurs. Ces coûts fixés par des auditeurs indépendants dépendent de facteurs tels que la taille de la plantation ou du groupe de producteurs. Pour une petite unité de fabrication, le coût annuel est estimé entre 2 900 et 3 200 dollars américains et comprend des frais de formation, d'audit, de mise en place de systèmes de conformité et de documentation continue. Ces coûts pourraient toutefois diminuer grâce à l'introduction annoncée par RA d'un processus rationalisé qui réduit le travail de préparation nécessaire à la réalisation d'un audit. Mais un sondage récent de la Fairtrade Foundation a révélé dans le même temps que seulement un travailleur et agriculteur du secteur sur cinq gagnait suffisamment pour faire vivre sa famille, ce qui questionne l'efficacité du label. Les auditeurs sont payés par audit et évitent souvent d'être trop stricts pour préserver leurs relations avec les plantations et donc leurs revenus futurs.

Plusieurs rapports d'enquête, commandités par des organisations de la société civile du Royaume-Uni et des Pays-Bas (SOMO – Centre de recherches sur les entreprises multinationales), soulignent les défaillances graves du système de contrôle et de certification de ce label, ainsi que des cas d'abus et de harcèlement sexuel constatés dans des plantations labellisées d'Asie du Sud et du Kenya, à l'encontre des normes de Rainforest Alliance qui s'appuient notamment sur la convention n°190 de l'OIT relative à la violence et au harcèlement dans le monde du travail. Les cas de violences physiques, d'agressions sexuelles et de retenues de salaires dans des plantations certifiées sont documentés. Cependant, aucune des plantations incriminées au Kenya et en Assam ne s'est vu suspendre ou retirer sa certification. Les études d'impact soulignent par ailleurs que le label RA a plus profité aux producteurs indépendants qu'aux travailleurs des coopératives.

Malgré tout, Rainforest Alliance reste le label dominant dans le paysage de la labellisation sociale et environnementale du thé, et la KTDA ferait pression pour réautoriser le label au Kenya¹. Il a su s'imposer auprès des grandes marques et des producteurs indépendants de thé de qualité de base, sans pour autant démontrer de valeur ajoutée pour les producteurs. Il semble donc à raison être souvent transparent pour le consommateur ordinaire et relever du *greenwashing* pour le consommateur engagé.

1. <https://www.africaintelligence.com/eastern-africa-and-the-horn/2025/06/23/ktda-pushes-for-reinstatement-of-rainforest-alliance-certification,110467602-art>

FAIRTRADE, UN LABEL QUI S'ADAPTE DIFFICILEMENT AU MONDE DU THÉ

La certification Fairtrade International essaie de répondre aux besoins des travailleurs et des producteurs du secteur de façon plus exigeante. S'inspirant du modèle de la certification biologique, Solidaridad, une ONG néerlandaise, et UCIRI, une coopérative de petits producteurs de café mexicains, en ont mis au point les bases fondamentales en 1988, soit un an après la naissance de Rainforest Alliance, avec le premier label de commerce équitable, baptisé Max Havelaar, du nom d'un héros de roman néerlandais. Caractérisant à l'origine le commerce d'un produit unique, le café, et disponible seulement en supermarché, ce label garantit depuis trente-cinq ans un prix minimum et d'autres conditions commerciales favorables aux petits producteurs de nombreux produits agricoles, ainsi qu'une transparence revendiquée dans les échanges internationaux. Il connaît rapidement un succès qui lui permet jusqu'au début des années 2020 de doubler tous les deux ans les ventes des produits labellisés de petits producteurs².

Dans les années 1990, l'ONG Max Havelaar, aujourd'hui rebaptisée Fairtrade International, inclut plusieurs nouvelles commodités agricoles dans la liste des produits qu'elle labellise. Certains de ces produits, comme le cacao,

2. Données publiées par Fairtrade International sur [fairtrade.net](https://www.fairtrade.net), rassemblées par l'auteur.

ont une structure de production similaire à celle du café, qui, en Amérique latine, est essentiellement produit par de petits exploitants, mais d'autres, comme le thé ou la banane, sont cultivés sur de grandes exploitations. Aussi, la mise au point d'un référentiel pour le thé en 1994 a nécessité une adaptation des normes élaborées pour les petits producteurs de café, et une différenciation des normes couvrant les produits issus d'organisations de petits producteurs et de plantations. La spécificité des chaînes de valeur du thé n'a pas pour autant été bien appréhendée, notamment le hiatus existant entre le prix des feuilles fraîches et celui des feuilles sèches prêtes à l'exportation, seules prises en compte par Fairtrade International. Contrairement aux producteurs des coopératives de café ou de cacao, qui bénéficient directement du prix et de la prime de commerce équitable, les travailleurs des plantations de thé peuvent plutôt espérer du commerce équitable une évolution favorable de leurs conditions de travail et de leurs avantages sociaux. Ceux-ci sont définis par un comité dans lequel ils sont représentés aux côtés des employeurs et des syndicats.

Mais après plusieurs décennies de fonctionnement, les travailleurs, et plus encore les cueilleuses des plantations de thé labellisées d'Inde et du Sri Lanka, constatent que les bénéfices qu'ils tirent de la certification Fairtrade sont assez limités³. En effet, celle-ci semble constituer un simple

3. Voir notamment : Rie Makita, "Fair Trade Certification: The Case of Tea Plantation Workers in India", *Development Policy Review*, vol. 30, n° 1, 2012, p. 87-107.

ajustement aux normes minimales de salaire et d'avantages sociaux définies par la législation nationale ou étatique.

Vikram Singh, représentant de Fairtrade International pour le thé, reconnaît certaines limites à cette certification et souligne qu'un des principaux problèmes actuels du label Fairtrade est la faiblesse de la demande des marques et des consommateurs pour le thé labellisé. En effet, si 185 000 tonnes de thé sont certifiées via leurs plantations, la demande en thé labellisé Fairtrade n'est que de 7 000 tonnes par an. Ces ventes sont donc réparties entre les producteurs et les plantations, qui ne vendent que 2 à 3 % de leur production en commerce équitable, tout en représentant 20 % de tous les producteurs et travailleurs du commerce équitable. Le Malawi constitue une exception, avec une part importante des ventes en commerce équitable pour certaines coopératives (jusqu'à 70 %). Mais pour ces producteurs aussi, la demande du commerce équitable est instable. Le marché international n'aurait actuellement tout simplement pas la capacité d'absorber le thé produit par des plantations ou des coopératives certifiées équitables.

Une des raisons avancées par Singh pour expliquer cette limitation est que les produits labellisés commerce équitable ne sont réellement demandés que par les consommateurs des pays occidentaux. Or la Chine, l'Inde, la Turquie, la Russie et le Pakistan sont les principaux consommateurs de thé dans le monde, devant le Royaume-Uni, l'Europe et l'Amérique du Nord, et ces pays seraient

moins sensibles aux conditions sociales des travailleurs des plantations. Nous reviendrons sur cet argument, car on constate néanmoins dans ces pays un intérêt croissant pour la consommation de marques et de produits locaux identifiés pour leur qualité et leur origine.

Cependant, une analyse des normes fait apparaître les faiblesses de la déclinaison réalisée par Fairtrade de ses normes et principes pour le secteur du thé. Contrairement au café, l'empowerment des producteurs de thé ne repose pas sur le renforcement de coopératives, très minoritaires dans le secteur, mais sur l'engagement des plantations privées et la mise en place de comités ad hoc, interlocuteurs des directeurs des plantations. Or ces comités occupent une place parallèle aux syndicats reconnus du secteur, ce qui est en soi problématique, même si ces derniers sont parfois en Inde des entités plus politiques qu'économiques.

D'autre part, le système de fixation des prix Fairtrade pour le thé est particulièrement complexe, car il tente de s'appliquer à des réalités locales assez diversifiées et tient compte du système des enchères, encore majoritaire en Asie du Sud et en Afrique de l'Est. Le tableau des prix et des primes de commerce équitable de Fairtrade international réserve pas moins de 64 lignes au thé (sous l'appellation *Camellia*). C'est plus qu'un autre produit tout aussi complexe, le cacao, qui mobilise déjà 35 lignes dans ce tableau ! Les prix minimums du thé sont différents selon l'origine du produit, plus bas en Afrique (de 1,1 à 1,8 dollar le kilogramme), voire en Chine (1,2 dollar), qu'en Asie

du Sud (Inde et Sri Lanka, de 1,6 à 2,4 dollars), et plus bas encore en Inde du Sud qu'en Inde du Nord. Les prix diffèrent aussi selon la méthode de vente, enchères ou contrat direct, mais seulement en Afrique de l'Est. Certes, le thé biologique est acheté à un prix supérieur, mais pour certaines origines (comme Darjeeling), le prix minimum n'est pas spécifié, étant fixé au prix commercial⁴.

Ces normes privilégient le thé CTC, aussi ces prix ne correspondent-ils pas à des thés de spécialité, dont la valeur est supérieure et pourrait être ainsi mieux partagée. Les thés en feuilles entières, dits « orthodoxes », ne sont en effet mentionnés que par une seule ligne dans le tableau, suivant eux aussi le prix commercial, avec une prime de 1,1 dollar le kilogramme, qu'ils soient conventionnels ou certifiés biologiques. Fairtrade international ne fixe en réalité de prix minimum que pour les feuilles sèches de thé CTC, donc à un niveau plus bas et moins avantageux que le thé orthodoxe.

Fairtrade International a opéré une révision complète de ses normes sur le thé en 2021, pour aboutir à la version « 23.07.2021_v2.0 » applicable au 1^{er} avril 2022. Cette nouvelle norme différencie enfin les standards pour les organisations de producteurs et pour les plantations reposant sur

4. Les standards et les prix minimums Fairtrade sont consultables sur le site. Voir, par exemple, pour les prix et les primes : <https://www.fairtrade.net/en/why-fairtrade/how-we-do-it/standards/fairtrade-minimum-price-and-premium-information.html>

une main-d'œuvre salariée. Les normes environnementales sont renforcées. Les standards précisent les procédures à appliquer dans le cas de ventes aux enchères, ils prévoient une plus grande transparence, une meilleure communication et un paiement plus rapide de la prime du commerce équitable et du prix minimum du commerce équitable. Mais les prix minimums n'ont pas été modifiés, faute notamment de réponse des producteurs d'Inde et du Sri Lanka. Les syndicats sont enfin reconnus, et une place leur est donnée dans le dialogue sur les conditions de travail et de prix. Cependant, certains aspects ne manquent pas d'étonner : la possibilité de verser jusqu'à 20 % de la prime de commerce équitable à la plantation plutôt qu'à ses travailleurs, comme « marge de durabilité », à condition qu'il y ait un abondement équivalent de la plantation. En revanche, l'exception spécifique concernant les plantations Darjeeling, qui pouvaient retenir jusqu'à 100 % de la prime pour des projets divers, est supprimée. Comme toutes les normes de produits Fairtrade, une date de révision est prévue, ici en 2026, et un bilan de la version en cours devrait alors être réalisé.

LE PARI D'UN LABEL DE PETITS PRODUCTEURS

L'exemple du label SPP (Symbole des producteurs paysans)⁵, misant sur la qualité agronomique et sur l'appui

5. <http://spp.coop/?lang=fr>

aux cueilleuses et aux travailleurs à la base de la production, montre cependant que de meilleurs prix proposés aux producteurs et un renforcement de ceux-ci sont possibles, avec un système de prix plus efficace et très largement simplifié.

SPP est né en Amérique Latine en 2006, avec l'ambition de revenir aux fondamentaux du commerce équitable. Suivant la philosophie originelle du commerce équitable, il ne s'adresse qu'aux organisations de petits producteurs et applique des règles strictes de transparence dans les relations commerciales. Ces organisations doivent de plus être en agriculture biologique. L'inclusion du thé dans la liste des produits bénéficiant de normes spécifiques et d'un prix minimum pour le label SPP est relativement récente, mais elle est logique si l'on se souvient que les petits producteurs contribuent pour 60 % à la production de thé dans le monde.

Pour s'assurer que les normes ainsi définies bénéficient aux travailleurs et aux producteurs en début de chaîne, SPP prévoit un prix minimum pour les producteurs vendant leurs feuilles fraîches à des unités de transformation⁶. Ce prix minimum a été établi sur la base du prix minimum par kilogramme de feuilles fraîches le plus élevé relevé dans les différents districts du Sri Lanka, pays

6. Prix minimums et normes communiqués par des partenaires commerciaux de SPP, non disponibles en ligne sur le site SPP.

où les prix du thé sont plus hauts qu'en Inde, auquel a été ajoutée une prime de 10 roupies sri-lankaises (soit environ 0,28 euro) pour le thé certifié biologique et de 5 roupies pour le thé en biodynamie. Le prix minimum est, selon la norme SPP de 2023, de 1,06 dollar le kilogramme pour le thé biologique. Compte tenu d'un ratio matériel⁷ moyen de 4,9 à 1 entre la feuille fraîche et la feuille sèche, c'est entre 1,73 et 3,25 fois plus que le prix minimum garanti par Fairtrade International, suivant les origines et le mode de production, lorsque ce prix existe (c'est-à-dire pour le thé CTC).

Plusieurs marques européennes orientées vers le commerce équitable ont choisi le label SPP plutôt que le label historique Fairtrade, pour une plus grande adéquation aux valeurs du commerce équitable. Mais les produits labellisés SPP restent rares sur le marché européen, n'étant achetés que par quelques marques distribuant en grande surface des thés d'une certaine qualité. Cependant, les normes établies par SPP sont devenues une référence pour le thé orthodoxe bio et le renforcement des coopératives dans les régions de production où elles sont appliquées. Ethiquable, entreprise française elle-même organisée en coopérative, commercialise uniquement du thé bio orthodoxe de coopératives du Nepal, d'Inde, du Laos et du Vietnam, et a choisi le label SPP comme référence de

7. Rapport entre le poids de feuilles fraîches et la même quantité de feuilles une fois séchées. Communiqué personnel de professionnels à l'auteur.

prix de la feuille fraîche pour les producteurs de ce thé. D'autres producteurs distribués par Ethiquable étaient déjà labellisés Fairtrade. Compte tenu de l'opposition des labels SPP et Fairtrade, Ethiquable commercialise son thé sous le label FTO (Fair Trade Organization) de WFTO et non sous le label SPP⁸.

LABELS BIO ET POUR LA BIODIVERSITÉ

Alors que les campagnes visant à sensibiliser les consommateurs aux conditions économiques et sociales des producteurs peinent à atteindre leur but, les premiers semblent avant tout guidés par des préoccupations de santé et, dans une moindre mesure, de traçabilité. Depuis une dizaine d'années, le segment du marché international du thé qui connaît la plus forte croissance est celui des thés certifiés en agriculture biologique, qui prétend répondre à ces deux préoccupations.

La consommation de thé certifié biologique croît ainsi de 10 à 11 % par an depuis 2020, portée principalement par la demande des marchés d'Amérique du Nord (32 %), d'Europe (Allemagne, France, Danemark, Pays-Bas), d'Australie et du Japon⁹. Les thés recherchés en bio sont principalement des thés verts de Chine, du Japon ou d'Asie du Sud-Est, mais

8. Communiqué personnel à l'auteur.

9. FAO IGG/Tea et Trade Map.

aussi des thés noirs d'Assam, et plus confidentiellement des thés blancs. De tels taux de croissance constituent une recomposition du marché du thé qui, depuis ces dernières années, a un taux de croissance plutôt modeste, voire nul. Les ventes de thé biologique se font majoritairement en ligne, ce sous-segment étant en croissance de 15 % par an. La certification biologique ne garantit cependant pas l'absence de traces de molécules chimiques, celles-ci pouvant être résiduelles, dues à des contaminations croisées de champs proches, ou bien à des sols pollués par des décennies d'activité industrielle. Elles doivent cependant être minimales et presque indécélables.

En 2016, un rapport du Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO (IGG/Tea)¹⁰ faisait, sur la base d'un rapport de 2012, le constat de coûts élevés pour la conversion de plantations de thé à l'agriculture biologique : il recommandait aux plantations une approche graduelle, en mettant d'abord en œuvre une gestion intégrée des nuisibles, et reconnaissait la supériorité des approches intégrées fondées sur la fertilité et la santé des sols. Alors qu'il ne disposait pas lui-même de moyens, ce groupe incitait les pays membres à lancer des campagnes de marketing biologique. L'Inde était alors le premier producteur de thé bio au monde, principalement grâce aux 52 plantations de

10. [https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities-overview/intergovernmental-groups/fao-intergovernmental-group-on-tea/intergovernmental-group-on-tea-\(22nd-session\)/en](https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities-overview/intergovernmental-groups/fao-intergovernmental-group-on-tea/intergovernmental-group-on-tea-(22nd-session)/en)

Darjeeling certifiées bio. Mais malgré des coûts plus élevés, représentés principalement par la main-d'œuvre (plus de la moitié des coûts d'une plantation), et les difficultés que peut représenter la conversion des pratiques à l'agriculture biologique, l'offre en thé biologique, répondant à une demande en forte croissance, s'est considérablement étendue depuis cette date. Moins de dix ans plus tard, les principaux pays exportateurs (Sri Lanka, Kenya...) se sont tous mis à la production de thé biologique, et la Chine est passée devant l'Inde comme premier producteur de thé certifié biologique. L'avertissement de l'IGG/Tea était malgré tout pertinent, lorsque l'on se souvient des difficultés rencontrées par le Sri Lanka après l'interdiction brutale de tout intrant chimique.

Certaines initiatives visent à aller plus loin et à reconstituer les couverts forestiers détruits pendant la colonisation en Asie du Sud au moment de la ruée vers le thé. Au début des années 1980, l'agronome Ranil Senanayake mettait ainsi au point une approche de la reforestation et de la diversification s'appuyant sur la succession écologique, baptisée « foresterie analogue ». Une certification appelée Forest Garden Products (FGP), ou Produits de jardins forestiers¹¹, a été conçue sur cette base. D'abord diffusé au Sri Lanka et en Inde sur d'anciennes plantations de thé, le label FGP a permis de mesurer le regain de biodiversité permis

11. <https://analogforestry.org/fr/produits-de-jardins-forestiers/>

par la foresterie analogue. Mais cette certification ne s'est pas répandue de façon significative au-delà de l'Asie du Sud et d'une partie de l'Amérique centrale. Une des limites observées est que le label FGP ne relie pas clairement les gains en biodiversité à de meilleures rémunérations pour les producteurs, même si celles-ci sont défendues en théorie par les grands principes de la norme.

Après avoir examiné la situation du secteur dans les anciennes colonies britanniques d'Asie du Sud et d'Afrique de l'Est et les tentatives d'infléchir les aspects les plus négatifs de leur héritage par les certifications volontaires, il nous faut maintenant décrire les réalités actuelles du premier producteur mondial de thé, la Chine, là où l'histoire de ce produit a commencé et s'écrit encore en grande partie, tant par la masse que représentent ses consommateurs que par l'intérêt renouvelé d'une fraction avertie des consommateurs mondiaux pour le breuvage chinois.

IX. LA CHINE, OU L'AUTRE MONDE DU THÉ

Dans l'univers actuel du thé, la Chine représente un monde à part et exemplaire à certains égards. Elle incarne la culture du thé la plus ancienne (dans tous les sens du mot « culture ») et offre une mosaïque extraordinaire de terroirs et de types de thés. Le marché intérieur y est le plus important au monde et son analyse est incontournable pour donner une image complète des dynamiques et des enjeux du thé.

LE PREMIER PRODUCTEUR ET CONSOMMATEUR MONDIAL

La Chine domine la production mondiale de thé à hauteur de 45% (soit plus de 1,3 million de tonnes par an). La culture du thé occupe 3,37 millions d'hectares selon la FAO et fait vivre 80 millions de personnes. Contrairement à nombre de pays producteurs, ce sont les Chinois qui consomment l'essentiel de cette production, soit plus des quatre cinquièmes, ce qui explique que le secteur chinois du thé est en grande partie découplé de la dynamique des marchés internationaux. Les multinationales opérant dans d'autres pays producteurs et consommateurs ne dominent pas le marché du thé en Chine, et le pays comprend de grandes entreprises nationales et régionales,

dont 302 sont officiellement enregistrées, ainsi que des millions de producteurs.

Il existe certes quelques points d'articulation entre les circuits intérieurs du thé chinois et les marchés internationaux du thé, permettant d'exporter 13 à 17% de la production chinoise, mais aucune partie du secteur n'est dominée par des entreprises étrangères ou les marchés d'exportation. Le segment de la production dédié à l'exportation est concentré dans certaines zones géographiques, notamment le Zhejiang. La Chine est le troisième exportateur mondial après le Kenya et l'Inde, principalement de thés orthodoxes verts, blancs et oolongs¹.

Le secteur du thé n'a pour autant jamais été statique en Chine, sa production et sa transformation ayant largement évolué selon des dynamiques internes au cours des siècles. Depuis le XVIII^e siècle, les marchés occidentaux ont également influé sur les modes de transformation du thé. La production de thé est cependant délaissée au début de l'ère maoïste. La Chine est alors devancée par l'Inde. Mais la production chinoise repart dans les années 1960-1970, sous l'impulsion des autorités gouvernementales après l'échec du Grand Bond en avant, et dépasse à nouveau celle de l'Inde au tournant des années 2000. Les exportations chinoises de thé ont pratiquement été multipliées

1. FAO IGG/Tea.

par trois au cours des trois dernières décennies (1989-2018), la consommation intérieure ayant pour sa part été multipliée par treize dans la même période, pour passer de 150 000 tonnes à 1,91 million de tonnes !

LE DÉVELOPPEMENT DE LA CULTURE DU THÉ : UNE PRIORITÉ AUX MULTIPLES ENJEUX

Pour l'État chinois, soucieux de planification dans tous les secteurs économiques, le développement de la culture du thé n'est donc pas un enjeu d'équilibre commercial, mais principalement de développement du marché intérieur. Il fait comme tel l'objet d'une politique volontariste de revitalisation rurale et d'équilibre territorial, impulsée au milieu des années 1990. Cette politique est confortée à l'occasion de la préparation de la COP21 climat en 2015, comme appui au développement durable, avec un accent mis sur les méthodes de l'agriculture biologique et la préservation de la biodiversité. Elle trouve sa place dans le récent plan directeur décennal, centré sur l'autosuffisance alimentaire, la modernisation des chaînes de valeur agricoles et l'intégration des innovations techniques². La production et la commercialisation du thé sont un des éléments qui devraient permettre de garantir la sécurité alimentaire nationale et de relever le niveau de vie rural à l'horizon 2035.

2. <http://french.peopledaily.com.cn/Economie/n3/2025/0106/c31355-20262104.html>

La production de thé en Chine doit répondre en réalité à trois enjeux fondamentaux du pays pour les décennies à venir :

- la disponibilité des terres agricoles, car si la Chine regroupe 22 % de la population mondiale, elle ne dispose que de 9 % des surfaces agricoles terrestres ;

- le vieillissement de la population, certaines projections prévoyant une division par deux de la population chinoise à l'horizon 2100. L'âge moyen des producteurs de thé Long Jing est, par exemple, de 65 ans ;

- le déséquilibre territorial très marqué entre l'Est, très développé, le Centre et surtout l'Ouest, beaucoup moins développé.

Dans un entretien qu'elle nous a accordé pour cet ouvrage, Katrin Rougeventre, spécialiste du thé chinois, explique que le développement de la production de thé en Chine n'est pas vu comme une emprise sur les zones naturelles car, dans le pays, les plantations de thé ne sont pas considérées comme des zones agricoles, les théiers se trouvant en zones de montagne, pauvres et marginales. Au contraire, la politique actuelle d'expansion de la production du thé est perçue comme un frein à la migration intérieure des zones rurales vers les métropoles chinoises. Elle permet aussi de maintenir ou de restaurer la biodiversité et de valoriser des techniques traditionnelles validées par la science moderne.

UNE RECHERCHE AGRONOMIQUE DE POINTE

La recherche agronomique chinoise sur le thé compte en effet parmi les plus performantes au monde. Elle porte principalement sur la création et le catalogage de milliers de variétés et d'hybrides, dont la majorité dans le monde est d'origine chinoise, et sur le développement de techniques agricoles innovantes et respectueuses de l'environnement. Elle s'intéresse aussi à la transformation et à la diversification des produits, à la qualité sensorielle, ainsi qu'à la santé et aux effets biologiques du thé. Elle enrichit la cartographie des plantations par l'intégration numérique des pratiques agricoles et des impacts environnementaux de la culture du thé, avec l'application des techniques biologiques au thé, sans oublier la dimension sociale avec le rôle du thé dans la lutte contre la pauvreté en zones rurales.

Elle est coordonnée au niveau national par l'Académie chinoise des sciences agricoles, qui supervise des dizaines d'instituts provinciaux ou régionaux et emploie plus de 5 000 chercheurs. Le centre de recherche le plus important et le plus influent de cette académie est l'Institut de recherche sur le thé³, situé à Hangzhou, dans la province orientale du Zhejiang. Il est spécialisé dans la collecte,

3. Connu sous le nom de TRICAAS, suivant sa dénomination en langue anglaise. Voir notamment : <https://liu-tea-art.com/2020/01/17/tea-reasearch-institute-zhejiang-academy-of-tea-research-in-hangzhou/>

la conservation et la valorisation des ressources génétiques, l'amélioration variétale, la transformation et la certification bio, mais aussi la formation de spécialistes. Il a développé 31 nouveaux cultivars de thé enregistrés au niveau national, dont le Longjing 43, le cultivar le plus planté en Chine. Ces nouvelles variétés ont permis d'améliorer considérablement les rendements et la résistance aux maladies.

La Chine a mis en place de nombreux partenariats internationaux avec des instituts et des centres de recherche étrangers, et préside deux groupes de travail au sein de l'IGG Tea (thé et santé, agriculture biologique, en co-présidence avec l'Inde). Les budgets sont importants (12 à 14 millions d'euros annuels, 180 millions de dollars au cours des quinze dernières années). Deuxième pays pour la recherche sur le thé, l'Inde poursuit des programmes dans des domaines similaires, appliqués à la variété *Camellia sinensis assamica*, mais souffre de budgets publics plus réduits, de l'ordre de 3,3 millions d'euros annuels et de 45 millions de dollars sur la même période de quinze ans soit quatre fois moins que la Chine. Elle reste cependant en pointe sur des enjeux d'avenir comme l'adaptation au dérèglement climatique et la certification biologique.

UN TISSU ÉCONOMIQUE DIVERSIFIÉ ET DYNAMIQUE

La production de thé se caractérise en Chine par un tissu économique large et diversifié de petites exploitations familiales, qui la différencie de la plupart des autres

pays producteurs. De nombreuses entreprises villageoises fonctionnent sur un mode collectif ou familial, employant de la main-d'œuvre locale et s'adaptant à la spécialisation régionale (par exemple, thés verts dans le Zhejiang, thés pu'er fermentés dans le sud du Yunnan). Certaines grandes exploitations modernes ont hérité des anciennes fermes d'État ou bénéficient d'investissements privés chinois, voire étrangers. L'organisation des coopératives et des entreprises villageoises de thé en Chine répond à une grande diversité de modèles, traduisant différentes étapes de l'évolution d'un modèle collectiviste vers des initiatives locales et une adaptation aux exigences du marché contemporain⁴.

Pour gagner en compétitivité, de plus en plus d'entreprises villageoises s'orientent vers l'innovation, par la production de thés de très haute qualité, le passage au bio, le marketing numérique ou les circuits courts, démarche soutenue par les autorités locales et nationales dans le cadre de la revitalisation rurale. Ces entreprises s'appuient fréquemment sur une association entre petits collecteurs-producteurs et une marque ou une usine locales, qui mutualise la capacité de transformation et certifie la qualité pour l'exportation et la vente directe.

4. Ce qui suit se fonde sur une synthèse de l'auteur d'articles sur le thé : <http://french.peopledaily.com.cn/Economie/index.html>

Les autorités locales et nationales accompagnent l'industrie du thé par des politiques actives comprenant des subventions, un accès facilité au crédit, la modernisation des équipements et des infrastructures pour la vente en ligne, ainsi que la promotion de pratiques écologiques. Cette politique vise à inciter les jeunes à rester ou à revenir dans les campagnes grâce à des perspectives d'emploi plus attractives. Des régions autrefois marginales, comme le district de Zunyi dans le Guizhou, ont ainsi connu des améliorations économiques notables. La Chine est cependant confrontée à un problème de main-d'œuvre vieillissante, qui incite les autorités à distribuer des primes à l'installation, mais aussi à trouver des solutions dans la mécanisation non seulement de la transformation, mais aussi de la cueillette, au risque d'une détérioration de la qualité.

Sur le plan spatial, la production de thé chinoise se caractérise actuellement par un rééquilibrage volontaire très marqué vers l'ouest du pays. Les cinq provinces classiques du thé situées dans l'est du pays sont aussi celles qui ont connu le plus grand développement et la plus forte urbanisation au cours des derniers siècles. Les efforts de développement de la production de thé se sont donc déplacés vers le centre et surtout vers l'ouest du pays, notamment dans les provinces du Yunnan, du Sichuan et l'immense municipalité de Chongqing. Si, quelques décennies plus tôt, on avait rasé des forêts pour faire place aux théiers, ces derniers sont maintenant souvent plantés en pleine forêt ou en association avec des arbres fruitiers,

comme culture intercalaire apportant de l'ombre et une production complémentaire.

UN DÉCOUPLAGE ENTRE MARCHÉ INTÉRIEUR ET EXPORTATIONS

Pour comprendre le découplage entre le marché national et le marché d'exportation du thé chinois, il est nécessaire de mentionner un aspect sociologique et culturel fondamental : le thé a une place unique en Chine et en Asie de l'Est, qu'il n'a pas en Occident et dans le reste du monde. Pour les Chinois, il s'agit d'un produit de luxe qui est offert à la famille, aux collègues, souvent dans un conditionnement sophistiqué qui paraîtrait excessif en Occident. En cela, il peut être comparé au vin ou au champagne en France. Son prix est alors couramment de 200 à 300 euros le kilogramme, ou même beaucoup plus, soit au moins cent fois le prix payé par les courtiers internationaux pour du thé d'Inde, du Sri Lanka ou du Kenya. Les thés recherchés par les Chinois sont des thés d'arbres centenaires, d'arbres uniques, dont la production dépasse rarement 20 à 30 kilogrammes par an, et dont les prix paraîtraient exorbitants au consommateur occidental.

Le marché international, pour sa part, favorise principalement un thé de qualité médiocre et bon marché. Les principaux destinataires sont des pays africains (Maroc, Ghana, Sénégal, Côte d'Ivoire), la Russie, l'Asie centrale (Ouzbékistan) et le Japon. Les États-Unis sont dans la liste des dix premiers pays recevant les importations chinoises

de thé, mais aucun pays européen ou britannique n'y figure individuellement. Prise dans son ensemble, cependant, l'Europe constitue une des cinq destinations majeures du thé chinois. L'exportation dans les pays occidentaux impose des contraintes importantes. La production exportée obéit aux normes sanitaires et d'hygiène européennes, américaines ou japonaises, elle est souvent certifiée bio. Elle est réalisée par de grosses entreprises qui travaillent en monoculture, contrairement à la majorité du secteur en Chine.

En effet, seules les plantations sont capables de produire les quantités minimales demandées par les marques occidentales pour approvisionner leur marché, par exemple 100 kilogrammes par référence. En revanche, la qualité de ces thés est médiocre selon les critères chinois. Malgré tout, le prix du thé exporté est supérieur au prix fixé dans d'autres pays exportateurs sur la base de la technique CTC (moins de 3 dollars le kilogramme, alors qu'il est généralement supérieur à 3 ou 4 dollars pour le thé en provenance de Chine). Le gouvernement chinois facilite l'exportation en mettant en contact les marques occidentales avec les entreprises chinoises, souvent en les invitant aux foires provinciales ou nationales annuelles consacrées au thé.

Les petits producteurs et les petites usines privées n'ont pas toujours les mêmes exigences d'hygiène que les entreprises tournées vers l'exportation, mais leurs thés peuvent être de très bonne qualité. D'ailleurs, des intermédiaires

de grandes marques chinoises sillonnent régulièrement les provinces productrices pour s'approvisionner auprès d'eux. Ces derniers peuvent aussi, grâce au commerce en ligne, avoir accès aux consommateurs chinois des villes, pour s'assurer de meilleures marges. Les marques occidentales valorisant les thés de spécialité recherchent souvent elles aussi cette production de qualité chinoise. Des marques ou des boutiques confidentielles achètent ainsi de faibles quantités (quelques dizaines de kilogrammes) directement à de petits producteurs, pour satisfaire leurs clients les plus avertis. Cette approche à petite échelle, décentralisée et semi-artisanale (ou semi-industrielle) du thé destiné au marché national, dont la Chine offre sans doute l'un des meilleurs exemples, présente des avantages économiques indéniables.

La place du thé chinois est donc unique dans le monde (les productions japonaise ou coréenne, elles aussi traditionnelles, restent au regard de la Chine minimales), dessinant une réalité riche d'enseignements sur les dynamiques et le potentiel d'innovation du secteur. Sa connaissance est une introduction indispensable à la notion de thé de spécialité. Ce segment du marché permet-il plus généralement d'assurer une meilleure durabilité et équité?

X. LES THÉS DE SPÉCIALITÉ SONT-ILS PLUS DURABLES ?

Ayant réussi à convaincre les consommateurs occidentaux, d'abord réticents, d'accepter de mélanger le thé chinois avec un peu de thé indien, puis ayant repoussé le premier au profit du second, les grandes entreprises occidentales et indiennes ont réussi à dominer, durant la majeure partie du ^{xx}^e siècle et le début du ^{xxi}^e siècle, les marchés internationaux du thé avec des produits de moindre qualité organoleptique, ou même sociale et environnementale.

Mais les thés transformés à partir des feuilles entières, qualifiés d'« orthodoxes » depuis le ^{xix}^e siècle, n'ont jamais perdu leur image et leur attrait de produits authentiques en Asie orientale, ni de produits haut de gamme en Occident. Ces thés sont également réputés être plus écologiques, et sont plus souvent certifiés biologiques. Au cours des dernières années, la demande pour ces thés de spécialité est en forte croissance parmi les consommateurs avertis. En revanche, la croissance du thé de masse s'essouffle, et des stocks de thé CTC restent invendus dans certains pays producteurs.

LE RETOUR DU THÉ VERT

Pendant près d'un siècle, les multinationales du thé n'ont en effet juré que par le mode très rentable de transformation du thé noir, qui permet de mécaniser les grandes étapes de la transformation, de valoriser les feuilles de qualité moins fine et de standardiser la qualité et le goût du thé en sachet. Mais sur le marché international, le déséquilibre général entre l'offre et la demande se caractérise avant tout par une surproduction générale de thé noir et une demande croissante de thé vert et de thés de spécialité, réorientant la demande vers les thés de qualité. La production de thé noir reste majoritaire dans le monde (59%), mais celle de thé vert augmente (17,2%), suivie par l'ensemble des autres thés de qualité (oolong, fermenté, blanc...), qui ensemble représentent 23,8% selon l'IGG/Tea (2018). Les exportations de thé vert devraient augmenter à un taux annuel de 5,4 à 7,5% d'ici à 2027, à comparer avec une croissance mondiale annuelle prévue pour le thé dans son ensemble de 3 à 3,4%¹.

Une partie des producteurs asiatiques recherchant les marchés d'exportation ont donc commencé à modifier leurs processus de transformation pour produire du thé vert plutôt que du thé noir. Mais selon Vikram Singh,

1. Rapports du Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO – IGG/Tea. <https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities-overview/intergovernmental-groups/fao-intergovernmental-group-on-tea/en>

expert indien du thé pour Fairtrade International, ce changement demande, en plus d'une conversion des unités de transformation, un changement dans tous les processus depuis la cueillette. En effet, la qualité des feuilles doit être supérieure pour le thé vert, et les équipements de transformation sont différents pour l'un et l'autre type de thé, chacun issu du même arbre. Bien qu'il s'agisse d'un marché plus réduit que le thé noir, celui du thé vert peut-être qualifié de mûr, car les critères de qualité pour le thé vert sont bien établis en Asie.

Les coopératives, les producteurs indépendants et les propriétaires d'entreprises intéressés font preuve d'une détermination remarquable pour répondre à ces nouvelles tendances du marché. La croissance soutenue de la production et de la commercialisation des thés verts suivant la méthode orthodoxe et des thés certifiés en agriculture biologique montre qu'une partie au moins du monde du thé a un potentiel d'adaptation et d'innovation important.

LA MONTÉE DES THÉS DE SPÉCIALITÉ

Mais cette transition d'un mode de transformation à un autre n'est qu'un des aspects d'un mouvement moins visible dans les statistiques, mais bien réel : la montée des thés de spécialité. La demande croissante en thés de qualité, et notamment en thés de spécialité, permettrait-elle de répondre aux principaux enjeux de la production et du commerce du thé ? Le segment des connaisseurs de thé qui les consomment est-il un moteur pour les transformations espérées ?

Pour répondre à ces questions, essayons d'abord de donner une définition précise du thé de spécialité. Cette notion n'est pas réservée à un type ou une variété de thé, ou à certains terroirs. Elle désigne un thé dont le producteur a valorisé toutes les étapes permettant d'aboutir à un produit de très grande qualité. Un acronyme est utilisé en anglais pour en identifier les éléments les plus importants, SCOPE, soit en français :

- la Saison et le moment de la récolte, paramètre important influant sur la qualité du produit final ;
- la sélection d'un Cultivar adapté au terroir, à l'altitude, au climat et au processus choisi pour valoriser le thé. De très nombreux centres de recherche spécialisés ont développé des variétés cultivées, ou cultivars, dont certaines sont réputées pour leur résistance à la sécheresse, la finesse de leur goût, etc ;
- l'Origine, c'est-à-dire le terroir du thé, sans doute un des éléments principaux assurant la qualité et la réputation d'un thé ;
- le Processus de transformation, essentiel pour réaliser le potentiel contenu dans la feuille fraîche. Les thés de spécialité accordent une attention essentielle à ce paramètre ;
- enfin, l'altitude (*Elevation*), qui influe également sur le goût et le potentiel du thé.

Les facteurs liés à l'environnement et au climat (origine, altitude, saison et cultivar) et les facteurs sous le contrôle de l'être humain (saison de récolte, cultivar et processus de transformation) se croisent, et c'est ce qui donne leur

valeur, leur complexité et leur diversité aux processus aboutissant au thé de spécialité. Un membre d'une coopérative au Vietnam s'étonnait ainsi de la curiosité d'acheteurs de thés de spécialité: « Quand nous avons rejoint un projet de commerce direct, pour la première fois, quelqu'un nous a demandé comment nous fabriquions notre thé, et pas seulement quel en était le prix. »

DES THÉS PLUS VERTUEUX ?

Dans la profession, nombreux sont les acheteurs et les vendeurs de thés de spécialité qui pensent que le segment des thés de spécialité n'est pas ou peu concerné par les atteintes aux droits humains et au droit du travail qui touchent les thés plus conventionnels. Un webinaire de l'organisation THIRST a mis en débat il y a quelques années la question « Les thés de spécialité sont-ils plus durables ? » Si les professionnels interrogés se sont accordés sur le fait que les thés de spécialité, faisant souvent l'objet de meilleures pratiques agricoles (agriculture biologique ou biodynamique), préservaient davantage la biodiversité par l'utilisation de méthodes traditionnelles et utilisaient moins d'énergie, d'eau et de ressources que les thés en sachets, ils ont reconnu que les enjeux sociaux et économiques des producteurs ne figuraient pas parmi les critères de durabilité spontanément évoqués par les acteurs du secteur.

Il est également nécessaire de prendre en compte la faible proportion de thés de spécialité vendus au détail, y compris en magasin spécialisé. La marque Jardins de Gaïa, qui n'achète et ne commercialise que du thé certifié biologique et souvent commerce équitable, indique que le thé de spécialité ne compte que pour un dixième de ses volumes. La marque Ethiquable, qui n'achète que du thé bio et équitable issu d'organisation de petits producteurs, fait l'essentiel de ses volumes de vente en grande distribution avec des thés en sachets, de feuilles entières ou brisées, et seulement un dixième avec des thés en vrac. Il convient donc de différencier les thés certifiés biologiques et/ou équitables des thés de spécialité.

De nombreuses entreprises de thés de spécialité privilégient certes le commerce direct avec de petites entreprises ou de petits producteurs locaux, et pratiquent des prix bien supérieurs à ceux des thés de grande consommation qui subordonnent l'éthique au volume. Mais les inégalités qui subsistent en amont de la chaîne de valeur (entre petits producteurs, transformateurs et vendeurs) peuvent signifier le maintien de conditions sociales dégradées, y compris pour les thés de spécialité.

LA QUESTION ÉPINEUSE DU PRIX DE LA FEUILLE FRAÎCHE

Les importateurs qui ont établi des liens directs avec les producteurs sont en relation avec les transformateurs (il faudrait préciser « producteurs de feuilles sèches »), mais

rarement avec les cueilleuses et les producteurs de feuilles fraîches. Même lorsque les petits producteurs de feuilles fraîches sont organisés en coopératives, l'unité de transformation n'appartient généralement pas à ces derniers, mais à une entreprise indépendante, appelée *bought leaf factory* (BLF). Le prix de la feuille fraîche est établi par le transformateur et ne dépend pas de la valeur de la feuille transformée et sèche, prête à la commercialisation. Pour des feuilles fraîches de même qualité et de même origine, la valeur des feuilles transformées peut varier de plusieurs ordres de grandeur, selon le type et la qualité du processus de transformation (le P de SCOPE) et la saison (S) de récolte.

On observera que la cueillette n'apparaît pas dans l'acronyme SCOPE résumant les facteurs de qualité. Pourtant, ce qu'on appelle la « formule » de cueillette influe grandement non seulement sur la qualité et le prix, mais aussi sur la quantité de feuilles récoltées, et donc le revenu perçu pour la vente des feuilles fraîches. Les thés orthodoxes sont, par exemple, généralement collectés suivant la formule de la cueillette fine, « une feuille apicale (faux bourgeon) et deux feuilles », tandis que les thés destinés au CTC sont moins exigeants (une feuille apicale et trois feuilles, par exemple). À l'inverse, les thés blancs n'utilisent que la feuille apicale. L'étape suivante de la transformation est également importante. Quelle que soit la formule de récolte, on peut produire à partir des feuilles fraîches une dizaine de grades de thé vert et autant de thé noir, à des prix allant du simple au décuple.

Cette césure, ou « boîte noire », entre prix de la feuille séchée, prête à être vendue, et prix de la feuille fraîche, payée à celles et ceux qui l'ont produite, préoccupe depuis quelques années les organisations concernées par la répartition de la valeur ajoutée le long de la chaîne de valeur. Comment fixer un prix juste pour la feuille fraîche, sachant que le prix que négocient les « producteurs » et les acheteurs-importateurs de thé est celui de la feuille sèche, transformée et prête à la vente ? De fait, jusqu'à la dernière réforme de sa norme pour le thé (2022), Fairtrade International n'avait fixé de prix que pour la feuille sèche, éludant le problème épineux du prix de la feuille fraîche. L'Indian Tea Association, fondée en 1881, a édicté de nombreuses normes sociales depuis son origine et produit de nombreux rapports, mais ceux-ci évitent cette question et reposent sur une analyse incomplète de la chaîne de valeur.

Récemment, Commerce Équitable France a commandité une étude bibliographique permettant d'obtenir un état des lieux des différentes méthodes de fixation du prix de la feuille fraîche de thé, dans l'objectif d'avancer vers la formulation de mécanismes plus équitables. Le rapport² conclut que ce calcul est complexe et doit être fortement contextualisé en fonction des données mentionnées plus haut (formule, type de transformation, variété, origine), mais aussi du coût de la main-d'œuvre et du contexte

2. *Analyse bibliographique des méthodologies de calcul des coûts de production de la feuille fraîche de thé*, Nitidæ pour Commerce Équitable France, 2025.

agroécologique de la production. Il note que les méthodes de calcul des coûts de production se fondent toutes sur l'approche standard consistant à additionner les charges nécessaires à la production agricole (coûts fixes + coûts variables), et qu'elles sont parfois biaisées pour démontrer la supériorité des plantations sur les petits producteurs. Le modèle de calcul de prix proposé par Fairtrade International permet d'intégrer des coûts de production ou des estimations selon les cas.

Il existe aussi une diversité des contextes sociaux et fonciers selon les pays, et des systèmes d'exploitation parfois au sein d'un même pays, qui influent sur les prix payés pour les feuilles fraîches. Les salaires sont, par exemple, dix à quinze fois inférieurs en Ouganda qu'au Sri Lanka. Ce rapport confirme que les prix de vente du produit final reflètent plus la qualité du thé, et donc le consentement à payer des acheteurs, que les coûts sociaux et environnementaux de production, qui ne sont jamais calculés précisément. Une étude antérieure pour Commerce Équitable France sur le thé de commerce équitable provenant de Darjeeling et du Sri Lanka, à laquelle nous avons collaboré, avait montré que la stratégie de montée en gamme ne suffisait pas à assurer un meilleur niveau de vie aux travailleurs, y compris pour les thés de Darjeeling (Inde), qui sont pourtant parmi les plus connus des thés de spécialité³.

3. Évaluation du commerce équitable dans la filière thé à Darjeeling (Inde) et au *Sri Lanka*, *op. cit.*

PLUS D'ATTENTION, DONC PARFOIS PLUS D'IMPACT CLIMATIQUE ?

L'image des thés de spécialité sur le plan environnemental est plutôt positive. Pourtant, une étude comparative récente (2021) fondée sur l'approche « analyse du cycle de vie » et effectuée dans la province du Zhejiang semble démontrer que l'approche à petite échelle, décentralisée et semi-artisanale (ou semi-industrielle) du thé destiné au marché national en Chine, tout en présentant des avantages économiques pour les producteurs, génère des dommages environnementaux plus importants que le thé destiné à l'exportation.

L'étude intitulée *Economic, environmental, and emergy⁴ analysis of China's green tea production*, conduite par des chercheurs chinois liés au ministère de l'Agriculture, porte sur une zone de 11 000 hectares employant 82 000 agriculteurs et produisant les deux tiers des exportations de thé du pays. Ses conclusions sont assez claires : le thé chinois vert consommé localement aurait un impact environnemental de 2,2 à 64 fois supérieur au thé produit pour l'exportation. La différence dans les processus matériels se situe au niveau de la cueillette et de la transformation du thé, le thé destiné au marché national (qui ne représente dans cette zone qu'un dixième du thé exporté) demandant

4. Concept élaboré par Howard T. Odum, consistant dans le calcul de la quantité d'énergie nécessaire à la production et à la transformation d'un bien ou service.

une cueillette plus fine et des opérations plus précises, du fait des attentes de qualité plus exigeantes de la part des consommateurs nationaux.

Le thé local est cependant infiniment plus rentable pour les agriculteurs que le thé exporté (13,62 dollars le kilogramme contre 0,30) et pour la chaîne de valeur en général (70 fois plus que le thé exporté). Pour les chercheurs, les émissions de gaz à effet de serre six fois supérieures du thé destiné au marché local s'expliquent principalement par de moindres rendements agricoles, liés à la cueillette spécifique. Le thé local demande aussi trois fois plus d'énergie, il crée quatorze fois plus d'eutrophisation et quatre fois plus d'acidification, avec une écotoxicité 35 (aquatique) à 64 fois (terrestre) supérieure, deux fois plus pour les humains. Cette étude confirme également que l'usage des fertilisants chimiques contribue pour plus de la moitié à la demande cumulée en énergie et à la toxicité humaine, et à un quart des émissions de gaz à effet de serre. En Asie, le thé émettrait plus de protoxyde d'azote, un puissant gaz à effet de serre, que les cultures vivrières, du fait de l'usage des fertilisants chimiques.

Cette étude, qui porte sur la région majeure de production de thé pour l'exportation en Chine, reste à compléter, à contextualiser et à relativiser. On constate que les émissions de gaz à effet de serre dues au thé varient substantiellement entre les pays et selon les méthodes de production, étant estimées de 600 grammes à 21,5 kilogrammes en équivalent CO₂ par kilogramme de thé séché

selon les sources. Elle constitue cependant un signal d'alerte pour les thés de spécialité, lesquels s'apparentent aux thés chinois dédiés à la consommation locale, et montre que les idées reçues ne sont pas forcément justes.

LE MATCHA, UNE TENDANCE LOIN DE LA QUALITÉ

Le cas du thé matcha illustre de façon éclatante les risques que peut représenter une mode actionnée par des acteurs disposant de leviers puissants dans la distribution et pervertissant la notion de spécialité. Ce thé doit initialement sa réputation à une technique japonaise ancestrale de broyage du thé vert en poudre et de préparation par émulsion appréciée d'un cercle relativement restreint de connaisseurs. Peu nombreux sont les consommateurs qui savent que le matcha a repris et développé une technique de broyage du thé vert en poudre qui était très commune en Chine avant la consommation de thés en feuilles entières sous les Ming, et qu'il fut introduit au Japon au ^{xiii}^e siècle seulement.

La demande en thé matcha japonais a été relancée il y a une quinzaine d'années lorsque des allégations de santé ont été relayées par des marques occidentales et asiatiques et leurs influenceurs. S'appuyant également sur l'image du bouddhisme zen attaché à la cérémonie japonaise du thé, elle s'est accélérée depuis 2015 grâce à l'influence de célébrités états-uniennes et au relais des réseaux sociaux, et le thé matcha connaît actuellement un taux de croissance de 9,5 % par an (soit un doublement tous les huit ans).

Le marché mondial du thé matcha était estimé à environ 3,91 milliards de dollars en 2024, avec une prévision de croissance jusqu'à 8 milliards de dollars en 2032⁵.

Cette demande est aujourd'hui tellement importante qu'elle dépasse les capacités de production de son pays et de sa région d'origine, où se perpétue le savoir-faire ancestral du matcha authentique, le district d'Uji au Japon. Le Japon, fournisseur quasi exclusif des matchas de qualité supérieure, n'y consacre en effet que 6% de ses plantations de thé. Les producteurs sont pour la plupart vieillissants, et le produit, issu de la récolte de printemps, ne se prête pas au stockage. Les manifestations du changement climatique au Japon, avec des températures plus élevées et une pluviométrie moins équilibrée, pourraient réduire encore les rendements et la productivité des théiers. Ainsi, Uji a connu une baisse de 40 % de sa production en 2024. Enfin, la production de matcha reste dépendante de méthodes et de savoir-faire artisanaux, qui limitent également le rythme de la production.

Un représentant de producteurs d'Uji au Japon affirme : « Nous ne pouvons pas augmenter la mouture du matcha sur les moulins en pierre traditionnels, au risque de provoquer un goulot d'étranglement dans notre chaîne d'approvisionnement. » De même, une famille de producteurs

5. <https://pmarketresearch.com/matcha-tea-market-analysis/>

renchérit : « Nous ne pouvons pas répondre à la demande croissante de matcha. Les touristes qui nous rendent visite à Kyoto achètent tout le thé, si bien que nous devons le rationner pour nos importateurs européens. »

D'autres régions du Japon, mais aussi de Corée et d'autres pays asiatiques, ont pris le relais des producteurs de matcha d'Uji et répondent à la demande mondiale, sans avoir nécessairement le même savoir-faire. Le marché international du matcha est actuellement dominé par des thés qui ne suivent pas l'ensemble des méthodes traditionnelles. Les implications sanitaires pour le consommateur pourraient être importantes. En effet, de nombreux théiers pour le matcha destiné au grand public (70 à 80 % du marché) sont ombragés sous des bâches en plastique⁶ et pourraient émettre des microplastiques, dont des PFAS, dont on connaît maintenant les effets cumulatifs et délétères sur les organismes vivants⁷. Seuls 20 à 30 % des matchas, ceux de qualité premium et cérémonielle, continuent à utiliser des techniques traditionnelles d'ombrage à base de matière végétale, plus sûres pour la santé des humains et des sols.

6. <https://yunomi.life/en-fr/blogs/japanese-tea-guide/how-does-shading-affect-the-type-and-quality-of-tea>

7. Information et alerte divulguées récemment par Slow Tea Alliance : <https://www.linkedin.com/pulse/matcha-under-shade-what-lies-beneath-leaves-slowtea-alliance-ia4he/>

L'offre commerciale du matcha a certes pu, comme l'affirment certains influenceurs sur les réseaux sociaux, rajeunir l'image du thé, le rendant attractif pour les nouvelles générations, particulièrement en milieu urbain. Mais le niveau actuel de la demande de thé matcha crée des risques de pénurie, notamment pour le marché haut de gamme, et a des effets indésirables sur le plan environnemental et sanitaire.

Cette crise spécifique du thé matcha affecte déjà les marchés occidentaux par des ruptures de stock et des prix en forte hausse (+ 185 % en un an aux enchères de Kyoto en mai 2025) pour les grades supérieurs. Les consommateurs moins exigeants se tournent vers les matchas coréens, respectant parfois la méthode originale, chinois ou taïwanais, imitations souvent décevantes de la spécialité japonaise.

La demande soutenue en thé matcha permettra-t-elle aux producteurs japonais de trouver une relève parmi les nouvelles générations, de transmettre leur savoir-faire tout en accueillant les innovations que celles-ci proposeront ? Rien n'est moins sûr.

En conclusion, le lien entre, d'une part, une meilleure qualité organoleptique, caractérisant les thés de spécialité, une meilleure appréciation des consommateurs avertis et, d'autre part, une meilleure durabilité suivant les trois plans du développement durable (économique, social et environnemental) n'est pas démontré ni linéaire. Nous pouvons

cependant déjà conclure que le thé CTC, produit pour l'essentiel dans des plantations en monoculture, ne permet pas de dégager des profits suffisants pour faire bénéficier les travailleurs des plantations de salaires et de droits sociaux décents, et crée des dommages environnementaux et sanitaires difficiles à contrôler. Pour autant, les thés de spécialité ne sont pas toujours performants sur l'ensemble des critères allant de la qualité à la durabilité. Il est donc très complexe de réunir tous les critères d'un thé à la fois désirable et vertueux.

XI. CRISES ET RECOMPOSITIONS

DARJEELING, UN MODÈLE DANS L'IMPASSE

Avec ses plantations de thé arborées, son thé de spécialité biologique et même biodynamique, mais aussi ses structures sociales figées, Darjeeling est souvent perçu par les professionnels du thé comme un microcosme du secteur à l'échelle mondiale. Aussi les évolutions contemporaines de ce terroir peuvent-elles nous éclairer sur le devenir actuel des thés de spécialité dans les anciennes colonies britanniques. Elles illustrent à la fois les progrès significatifs entrepris par les plantations sur le plan environnemental et les impasses économiques et sociales de leur modèle.

À Darjeeling, les progrès des plantations dans les dernières décennies ont porté principalement sur les méthodes agronomiques et la gestion environnementale, les évolutions économiques et sociales se faisant attendre. Dans cette région productrice de thés de haute qualité, exportés à plus de 85%, 65 000 travailleurs permanents et temporaires, dont environ 50 000 cueilleuses, et 200 000 familles dépendent directement ou indirectement de l'industrie du thé, concentrée dans 87 jardins de thé officiellement reconnus, d'une taille moyenne de

224 hectares. De fait, seulement 3,5 % de la production de Darjeeling peut être attribuée aux petits producteurs (contre 46,71 % en Assam)¹.

Le tournant de Darjeeling vers l'agriculture biologique à la fin des années 1980 et dans les années 1990 est concomitant du déclin de l'URSS et de l'Iran comme principaux clients de cette origine, et du relais pris par les consommateurs occidentaux. Une première plantation certifiée biologique a vu le jour en 1988, puis une autre en 1993. Aujourd'hui, 15 % des plantations sont converties à l'agriculture biodynamique, et 70 % à l'agriculture biologique. Bien que coûteuse, la conversion à l'agriculture biologique devient bientôt indispensable à la commercialisation de thés de spécialité en Europe occidentale.

Les pratiques ont également progressé sur d'autres aspects environnementaux, souvent sous la pression de la réglementation. En effet, toutes les plantations de thé de Darjeeling sont officiellement détenues par l'État du Bengale-Occidental, qui loue les terres aux producteurs sur la base d'un loyer fixe pour une durée de trente à quatre-vingt-dix-neuf ans. De nouvelles terres ne sont pas disponibles, car au-delà des plantations, les sols sont couverts

1. *Fine Teas for Starvation Wages. Tea exports from Darjeeling to Germany*, Rosa-Luxembourg-Stiftung, juillet 2019 ; Pierre William Johnson et Anouk Siedler, *The supply chains for tea from Assam and Darjeeling to Austria and the Austrian tea sector*, Research Report, Vienne, DKA Austria, avril 2023.

de forêts, et les défrichements forestiers interdits dans le district. Dans les limites des plantations, les zones forestières existantes doivent être obligatoirement préservées, et des autorisations sont nécessaires pour toute modification de leur usage. Au niveau national, la politique forestière de 1988 stipule que les zones montagneuses doivent maintenir les deux tiers de leur superficie en couverture verte pour la prévention des catastrophes naturelles et la stabilisation des sols.

De fait, les plantations de thé représentent actuellement environ 18 % de la superficie des collines de Darjeeling, et les couvertures végétales dans leur ensemble 21,39 %. Le maintien d'arbres d'ombrage est obligatoire dans les plantations, afin de conserver l'humidité du sol, de réduire l'érosion, de prévenir les glissements de terrain et d'accueillir la biodiversité. La mise en place de terrasses pour éviter l'érosion et la gestion des pentes pour un drainage efficace sont également obligatoires. Ces règles de gestion se sont encore renforcées avec la loi d'amendement sur la conservation des forêts de 2023 et les nouvelles règles modèles pour l'agroforesterie de 2025, prévoyant l'enregistrement des plantations sur le portail national de gestion du bois et le soutien aux systèmes agroforestiers. La mise en œuvre de ces politiques reste cependant menacée par la demande de bois de chauffage et de construction, et les coûts élevés de maintenance des infrastructures de conservation.

Ces mesures positives s'inscrivent dans un contexte de crise profonde du modèle de la plantation de thé à Darjeeling. En témoignent la chute de la production de près de 40 % en dix ans et la fermeture des activités de dix plantations appartenant à la même entreprise en 2022, puis de treize autres en 2024, jugées non suffisamment rentables, soit la disparition de plus d'un quart des plantations enregistrées en trois ans. Quinze de ces plantations ont rouvert en 2025, à la suite des mesures d'appui social du gouvernement du Bengale-Occidental, mais leur équilibre économique reste fragile. Cette crise a des causes profondes, parmi lesquelles figurent : le vieillissement des théiers (certains ont 180 ans), la faible productivité inhérente à l'altitude et à la variété, les coûts relativement élevés de production, l'impact du changement climatique sur la production. Ainsi, dans la première quinzaine d'octobre 2025, des glissements de terrain causés par des précipitations très importantes à Darjeeling ont fait plusieurs dizaines de victimes parmi les travailleurs de 30 à 35 plantations de thé (soit plus d'un tiers) et détruit de nombreux théiers, peu avant la récolte d'automne. Au total, au moins la moitié des plantations opérationnelles a été affectée.

L'orientation privilégiée des mouvements sociaux vers les revendications politiques identitaires ne contribue pas à trouver des réponses adéquates aux causes profondes de la crise du thé à Darjeeling. Les syndicats eux-mêmes sont moins mobilisés par les enjeux économiques et sociaux liés aux plantations que par la revendication d'un État de plein droit au Gorkhaland, ce qui a provoqué en 2017 l'arrêt de

la production de thé pendant cent quatre jours, faisant tomber la production de 60 %, sans que les questions économiques et sociales du secteur soient abordées.

Sur le plan conjoncturel, l'accord de libre-échange indo-népalais, signé en 1996 et étendu en 2018, a entraîné l'importation annuelle de 14 000 à 15 000 tonnes de thé népalais en Inde, soit près de trois fois la production de Darjeeling, à des prix trois à quatre fois inférieurs pour une qualité et un profil aromatique similaires. La franchise des droits de douane sur le thé entre les deux pays remonte cependant à 1950. La différence de prix constatée s'explique par des conditions de rémunération et des modèles de production différents au Népal et à Darjeeling, ainsi que par le soutien gouvernemental massif du Népal dans le cadre de la politique nationale du thé, y compris pour la conversion à l'agriculture biologique.

Le modèle des grandes plantations intégrées de Darjeeling comprend des prestations sociales obligatoires pour les travailleurs, l'industrie du thé du Népal se caractérisant au contraire par l'absence de salaire minimum national et une protection sociale limitée aux employés permanents. Au Népal, la chaîne de valeur est modulaire, de petits producteurs vendant leurs feuilles à des usines de transformation (les BLF) qui n'ont pas d'obligations sociales légales. Le modèle népalais est plus flexible, pouvant s'ajuster aux variations de la demande. La ressemblance du produit final permet au Népal de profiter de la réputation acquise par Darjeeling, soit par des ventes

abusives sous cette appellation protégée, soit en mettant en avant le qualificatif de « thé himalayen », qui permet des mélanges ou des confusions entre les deux origines. Le gouvernement indien, considérant le Népal comme un allié ou un contrepoids face à la Chine, ne juge pas opportun de porter ce différend devant les juridictions commerciales.

Les conséquences de la crise du modèle des plantations de Darjeeling sont d'abord économiques et sociales. Les plantations sont touchées par un absentéisme chronique de 25 à 40 % et une migration de la main-d'œuvre : les hommes quittent le territoire et partent pour le Kerala, New Delhi ou Bangalore ; les femmes se tournent vers le travail domestique dans les grandes villes. C'est ainsi près de la moitié de la main-d'œuvre permanente qui a disparu depuis 2015. Cette crise structurelle est aggravée par l'absence de réponse des autorités gouvernementales, et notamment du Tea Board of India. Les zones de plantation de thé du Sri Lanka connaissent une crise de la main-d'œuvre similaire.

LE MODÈLE ÉMERGENT DE TPI, ENTREPRISE PIONNIÈRE DU LABEL FAIRTRADE

Certaines entreprises essaient pourtant de faire évoluer les structures économiques et sociales de leurs plantations à Darjeeling. Au cours des dernières décennies, quelques coopératives agricoles se sont constituées dans le district, après le dépôt de bilan de grandes entreprises

propriétaires de plantations, et ont tenté de remonter la chaîne de valeur depuis la cueillette. Plusieurs de ces coopératives ont établi des partenariats avec l'entreprise familiale de transformation de thé Tea Promoters India (TPI), pionnière du label de commerce équitable Fairtrade, dont elle a contribué à façonner les standards sur le thé, instaurant une cogestion avec les travailleurs des plantations. En Inde, TPI constitue un modèle émergent d'entreprise travaillant avec les petits propriétaires agricoles indépendants.

Son programme agronomique se caractérise également par les certifications biologiques, biodynamiques et en agriculture régénérative. L'entreprise fournit un appui technique et économique à des coopératives indépendantes pour la conversion à l'agriculture biologique, étendant ainsi son impact au-delà de ses propres plantations. Sur le plan commercial, TPI a établi des relations directes à long terme avec des acheteurs sélectionnés partageant ses valeurs, contournant ainsi le système d'enchères de Kolkata. Parmi ses partenaires les plus solides figure depuis trente ans GEPA, entreprise pionnière du commerce équitable en Allemagne et en Europe. En France, la fédération Artisans du Monde a aussi TPI comme partenaire commercial, confiante dans la façon dont l'entreprise applique les obligations sociales réglementaires.

TPI a acquis au total cinq plantations à Darjeeling, deux en Assam, une dans le district de Dooars près de Darjeeling, et une au Kerala en Inde du Sud. Contrairement au modèle fragmenté qui a émergé après la vente d'autres plantations, avec des unités de transformation des feuilles achetées aux petits producteurs (les BLF), TPI contrôle ici l'ensemble de la chaîne de valeur de la production à la commercialisation, en passant par la certification. L'entreprise affirme avoir révolutionné la gestion traditionnelle des plantations en remplaçant le système colonial à six ou sept niveaux hiérarchiques par des comités de gestion participatifs qui impliquent directement les cueilleuses et les travailleurs dans les décisions.

Les salaires des travailleurs sont versés toute l'année, contrairement à une tendance croissante en Inde consistant à embaucher des travailleurs saisonniers. Les programmes sociaux incluent un système d'assurance santé pour tous les travailleurs, un système scolaire interne pour les enfants d'employés, et des initiatives spécifiques en faveur des femmes. La valeur ajoutée du modèle TPI peut être vue comme la façon stricte et exigeante avec laquelle l'entreprise applique les normes du Plantations Labour Act et les standards du commerce équitable définis par Fairtrade International. La simplification du modèle hiérarchique des plantations est un élément prometteur, qui pointe la persistance de conditions et de stéréotypes coloniaux dans l'organisation du travail d'autres plantations.

Cependant, la traçabilité offerte par TPI à ses partenaires français reste limitée. Les salaires des travailleurs de ses plantations restent indexés sur les salaires minimums définis pour chaque État par le Tea Board of India et sur les normes de Fairtrade International, qui concernent principalement les thés de qualité inférieure. Lorsque TPI assure la transformation et la commercialisation après achat des feuilles fraîches, cette organisation de la filière s'inscrivant dans le modèle BLF ne convient pas toujours aux producteurs de ces feuilles. La coopérative Mineral Spring Sanjukta Vikas Sanstha de Darjeeling, constituée en 1996 après la rétrocession de terres à la suite de la faillite de l'entreprise éponyme en 1965, labellisée bio en 2001 et Fairtrade en 2003, compte aujourd'hui 322 familles de producteurs issus de huit villages. Malgré un parcours assez ancien, cette coopérative, dont les membres sont également actifs dans l'élevage laitier, les agrumes et certaines épices, ne possède toujours pas son outil de transformation et dépend de TPI pour la transformation, la commercialisation et la certification, ce qui représente pour les producteurs une limite à leur développement dans le secteur du thé.

Le constat est similaire pour les membres du Chatong Tea Workers Committee, issu de la liquidation de la plantation Chatong en 2005 et de la reprise des activités de la plantation sous la responsabilité de TPI². Malgré des prix de

2. Source : Miriam Wenner, "Towards an Alternative Indian Tea Economy. Examples of Producer Cooperatives from Darjeeling", article in *Economic and Political Weekly*, Jan. 2020, p. 58.

la feuille verte deux fois supérieurs aux prix pratiqués dans la région, le salaire des travailleurs reste bien insuffisant pour assurer un niveau de vie décent. Dans les deux cas, la forte dépendance des producteurs vis-à-vis de TPI pour la transformation de la feuille verte, le marketing et la certification Fairtrade, qui s'applique uniquement sur la feuille transformée, ainsi que le manque de transparence sur les prix de vente finaux donnent aux producteurs le sentiment d'être exclus des processus de décision, notamment en ce qui concerne les niveaux de prix et de revenus.

En Assam, État qui produit la moitié du thé indien, les plus grandes entreprises (Tata Holding et Hindustan Lever) se sont désengagées de leurs plantations, cédant leurs parts à des producteurs indépendants tout en restant actives dans les segments les plus rémunérateurs de la chaîne de valeur que sont la transformation, le marketing et la commercialisation. Ce mouvement a permis aux petits producteurs de représenter presque la moitié de la production indienne, et d'ouvrir de nouvelles opportunités pour l'agencement des acteurs le long de la chaîne de valeur. Mais le modèle des manufactures de thé spécialisées (les BLF) n'autorise pas toujours un partage plus équitable de la valeur ajoutée, comme l'illustre l'exemple précédent. Les normes de salaire minimum sont calculées sur la base d'une cueillette et de journées de travail optimales et restent très basses. Les leviers pour faire évoluer cet état de fait se trouvent moins dans les normes, qui ont montré leurs limites, y compris pour les certifications volontaires, que dans une recomposition de la chaîne de

valeur, dont certains pays donnent des exemples, notamment en Asie du Sud-Est.

S'ORGANISER POUR REMONTER LA CHAÎNE DE VALEUR

Une première approche pour obtenir une meilleure distribution de la valeur ajoutée serait de favoriser l'intégration verticale des premières étapes de la cueillette jusqu'à la transformation dans une même entité, ou suivant des modalités de partenariats équitables et durables. L'expérience du Kenya, avec l'intégration des différents niveaux de la chaîne de valeur allant des petits producteurs aux unités de transformation et de commercialisation dans l'entité nationale KTDA, malgré ses conditions spécifiques, pourrait être source d'inspiration pour d'autres pays dépendant de l'exportation de thé, que ce soit en Afrique orientale et australe ou en Asie du Sud et du Sud-Est.

En général, les innovations socio-économiques émergent en marge des principales zones de production et d'exportation, qui portent le poids de structures économiques et sociales héritées. En Asie du Sud-Est continentale, par exemple (Vietnam, Laos, Myanmar), on observe un mouvement des petits producteurs vers différentes formes d'organisation qui leur permettent de monter en qualité, mais aussi en rémunération. De culture ancestrale, le thé est devenu une source de devises importante au Vietnam dans les années 1990, avec l'ouverture du pays aux échanges internationaux. Le Vietnam a profité de la guerre civile au

Sri Lanka pour gagner des parts de marché, étendre les surfaces cultivées en thé et planter un cultivar plus productif (le PH8), jusqu'à exporter 119 000 tonnes de thé en 2004. Le thé vietnamien vendu en Europe et aux États-Unis était à cette époque bon marché. Continuant sur cette lancée, l'industrie vietnamienne du thé a alors acheté de façon opportuniste de grandes quantités de pesticides au marché noir. Une importante cargaison de thé a été rejetée à son entrée en France en 2007 à cause de son niveau de pesticides, ternissant la réputation agricole du pays. Après une période d'opprobre, un travail important sur la qualité et la diffusion de normes nationales sur les pesticides en 2016 ont favorisé un retour en grâce du thé vietnamien auprès des consommateurs occidentaux. En conséquence, le revenu moyen des producteurs se serait accru de 30 % en deux ans, selon un rapport du PNUD de 2018. Cette même année, un thé vietnamien a obtenu une médaille de bronze au concours de l'Association pour la valorisation des produits agricoles (AVPA) à Paris.

Un autre exemple venu d'un pays voisin montre comment un groupe de petits producteurs en agriculture diversifiée peut générer plus de revenus de leur production en misant sur la montée en gamme et la valorisation de leur produit. Dans la province montagneuse de Phongsaly dans le nord du Laos, des agriculteurs produisent du thé depuis des générations, à raison de 40 à 80 tonnes par an sur une surface de 100 hectares. Ce thé, appelé « Komaen », est de qualité, mais ses spécificités n'étaient pas valorisées en Chine, où étaient pourtant vendus 95 % des thés

Komaen. C'est pourquoi les producteurs de l'association de promotion du thé Komaen, réunissant 94 producteurs, ont cherché d'autres débouchés et ont décidé de valoriser leur production en Europe. En 2023, ils ont créé, avec l'appui de l'Agence française de développement, l'indication géographique Komaen et la Komaen Tea Promotion Association, puis ils ont travaillé la qualité, depuis la cueillette jusqu'à la transformation. La démarche a permis de formaliser les spécificités du terroir à travers un cahier des charges spécifique et de mettre en place un dispositif de contrôle (autocontrôle et contrôle interne de l'association). La qualité de leur thé a valu aux producteurs de l'association quatre médailles au concours de l'AVPA en novembre 2023. Cette réussite leur permet désormais de prospecter directement le marché européen. La coopérative de commerce équitable Ethiquable est la première à leur acheter une partie de leur production.

Si la Chine toute proche constitue un marché potentiel important en volume pour les producteurs d'Asie du Sud-Est, leur marché intérieur est aussi un facteur de croissance et de résilience. Ainsi, l'État Shan, situé dans l'est du Myanmar et partageant des frontières avec la Chine, la Thaïlande et le Laos, constitue le cœur de la production de thé du pays. Les peuples indigènes Palaung et Wa effectuent des migrations entre le Yunnan et le Myanmar depuis des siècles, plantant et commercialisant leur thé. Les Palaung cultivent le thé dans les zones de haute altitude de l'État Shan depuis des générations et ont leur propre culture du thé; ils ont développé une connexion profonde avec cette plante, exprimée par des

rituels et des cérémonies propres à leur peuple. Le Myanmar est d'ailleurs le seul pays au monde où le thé est à la fois une boisson et une nourriture nationales sous la forme d'un plat traditionnel, le *laphet thoke*, une salade de feuilles de thé fermentées selon des procédés longs et complexes. Il abrite aussi une variété unique, *Camellia irrawadiensis*. Depuis 2013, la GIZ, organisme de coopération internationale allemande, appuie un projet en direction des agriculteurs de l'État Shan, incluant des formations sur les bonnes pratiques agricoles, l'appui à la transformation et à l'équipement, le travail sur la qualité ciblant les exportations et le marché intérieur. Le Myanmar produit de 146 000 à 157 000 tonnes de thé par an et, malgré la situation politique, la demande de thé de qualité est en forte croissance dans le pays et sur les marchés internationaux.

LE THÉ COMME SUPPORT DE LA DIVERSIFICATION RURALE ET DU PARTAGE DE LA VALEUR

Il faut le reconnaître, la culture du thé n'offre que rarement aux petits producteurs et à la population rurale des régions productrices suffisamment de revenus et d'opportunités pour mener une vie digne. Il n'est pas toujours aisé de monter en gamme sur l'échelle de la qualité du thé, de s'organiser et d'établir des partenariats plus équitables avec les acteurs les plus puissants de la chaîne de valeur. Et même lorsque ces objectifs sont atteints, les bénéfices des petits producteurs et les revenus des cueilleuses et des travailleurs des plantations restent modestes.

C'est pourquoi la diversification des cultures et des activités apparaît aujourd'hui indispensable à la survie de la production de thé, soit au sein des parcelles de petits producteurs, soit dans la plantation qui contrôle les principaux maillons de la production et de la transformation.

Une première forme de diversification possible sur tous les continents où pousse le thé est l'intégration d'une offre de services touristiques à la production. Thé et tourisme apparaissent en effet comme des alliés naturels, à l'instar de l'agritourisme des régions viticoles en France ou des régions caféières en Colombie. L'ajout de services touristiques permet une meilleure valorisation du thé, en quantité et en qualité, ainsi que la création de revenus supplémentaires, distribués localement.

En Chine, l'État, les autorités provinciales et des zones de production de thé l'ont bien compris, et ce sont des millions de touristes, chinois pour la plupart, mais aussi étrangers, qui visitent les plantations et les manufactures de thé, lors de voyages organisés offrant une image plus ou moins authentique de ces paysages. Dans le district de Wufeng de la province du Hubei, par exemple, les jardins de thé sont devenus des sites panoramiques, les usines de transformation des centres d'exposition, et les cultivateurs de thé des guides touristiques. Les touristes peuvent participer à la cueillette du thé, assister au processus de transformation et être initiés à l'art chinois du thé. Une offre d'hébergement chez l'habitant donne une sensation d'immersion culturelle plus complète.

Certains jardins de thé de Darjeeling, en Inde, suivent une stratégie similaire. Le district est d'ailleurs, depuis son origine au XIX^e siècle, une zone de villégiature, d'abord pour les colons britanniques, puis pour la classe moyenne et supérieure indienne et les touristes internationaux. En 2013, le gouvernement du Bengale-Occidental a mis en place une politique de tourisme du thé, qui permet aux jardins de thé d'utiliser 15 % des terres concédées en bail, avec un maximum de 150 acres, pour le tourisme du thé et les activités connexes. Cette réglementation a permis à Goodricke Group Limited, l'un des plus importants propriétaires de plantations de thé à Darjeeling, de développer plusieurs initiatives touristiques. Mais le développement du tourisme du thé à Darjeeling est source de conflits avec les travailleurs des plantations, qui dénoncent les retards de paiement des salaires alors que les investissements touristiques se développent. Le célèbre domaine Makaibari Tea Estate, pionnier de la biodynamie à Darjeeling, a choisi, pour développer un tourisme de luxe sur le domaine³, d'établir un partenariat avec le groupe Taj, une chaîne hôtelière de luxe, ouvrant la voie à d'autres projets similaires. Le partenariat permet une mise en valeur du patrimoine historique de Makaibari et génère des revenus significatifs pour l'État, mais les promesses d'emploi n'ont pas été tenues, avec à peine 10 % de locaux dans le domaine touristique, aux postes les moins

3. Le Taj Chia Kutir Resort & Spa.

rémunérés. La principale critique faite à cette initiative est son manque de connexion avec l'économie locale.

UN EXEMPLE INSPIRANT DE PLANTATION À VOCATION SOCIALE AU SRI LANKA

Au Sri Lanka, l'entreprise sociale Amba Tea Estate développe un modèle beaucoup plus intégré à l'économie locale. Établie dans un des districts les plus pauvres et isolés du pays, elle a très tôt identifié le potentiel touristique de celui-ci, car il bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel. Selon l'un des quatre fondateurs, «le tourisme est une façon de faire rentrer de l'argent dans la communauté et pas seulement dans l'entreprise». Alors que les propriétaires de plantations en Inde ou au Sri Lanka, au Kenya ou au Malawi se plaignent des coûts salariaux dans un secteur où les salaires individuels sont très bas, l'objectif déclaré de cette entreprise à mission est d'améliorer la condition et les revenus de ses employés, en devenant plus rentable et en promouvant la diversification productive. Café, confiture et chutney de mangues et de tamarins ou huiles essentielles sont quelques-uns des produits transformés qui sont vendus aux touristes et dans les réseaux de vente nationaux. Il est vrai que l'agroforesterie, associant de nombreuses plantes dans des jardins familiaux, est pratiquée depuis des siècles au Sri Lanka. L'association de théiers et d'épices est ainsi répandue, diminuant la dépendance à une monoculture et accroissant la résilience de l'économie locale. L'intégration recherchée de l'entreprise à l'économie locale se traduit

également par la fabrication de machines de transformation du thé par des entreprises locales.

Cette approche de diversification et de maillage horizontal de l'économie de la plantation n'empêche pas l'entreprise d'adopter une démarche qualité pour le thé, son produit phare, et donc d'y ajouter aussi de la valeur. Le plus remarquable est qu'elle a atteint cet objectif en réorganisant le travail tout en cassant un stéréotype majeur des plantations, celui de la spécialisation des fonctions des femmes (généralement à la cueillette) et des hommes (selon leurs postes). Ainsi, hommes et femmes changent de poste de semaine en semaine, tout en percevant un salaire égal, quels que soient leur genre et leur fonction du moment.

Ayant gagné une réputation méritée pour ses produits, Amba Tea Estate est cofondatrice de la Ceylon Artisanal Tea Association, qui compte actuellement une dizaine de membres. Selon ses informations, le thé artisanal permet un gain d'environ 50 dollars par kilogramme contre quelques dollars pour du thé ordinaire. La structure de la chaîne de valeur a en effet une importance sur la rémunération des travailleurs. Des plantations sri-lankaises ayant effectué le virage vers les thés de spécialité ont vu leurs revenus par kilogramme de thé augmenter de quinze à trente fois. L'objectif de la Ceylon Artisanal Tea Association est de pouvoir proposer aux hôtels et aux restaurants de luxe une palette de thés orthodoxes de qualité supérieure provenant de plantations où le travail manuel

est valorisé. Un des associés d'Amba Tea Estate, membre fondateur de l'association, a calculé que si le thé de spécialité atteignait près de 1 % de la production sri-lankaise, ce segment pourrait augmenter les revenus d'exportation du secteur du thé dans le pays de 10 %.

L'objectif de cette entreprise sociale est bien d'augmenter les revenus des travailleurs. Dans cette optique, la diversification des activités de l'entreprise et des travailleurs et la montée en gamme de son produit phare, le thé, sont complémentaires. Tourisme, production de thé de qualité et diversification productive créent une synergie bénéfique à tous les acteurs locaux.

XII. UNE MEILLEURE COORDINATION DES ACTEURS DE L'AMONT À L'AVAL

ORGANISER LA CONCERTATION ET EXIGER LA TRANSPARENCE

Pour impliquer une base plus large d'entreprises et de producteurs dans un changement systémique des filières du thé, certaines organisations ont choisi l'approche multi-parties prenantes, qui consiste à faciliter le dialogue entre l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur. Tel est le cas au Royaume-Uni d'Ethical Tea Partnership (ETP), qui a évolué au cours des dernières décennies de l'audit et de la certification à l'«appui au changement systémique dans le secteur du thé». Cette organisation a été créée en 1997, sous le nom de Tea Sourcing Partnership, par un consortium d'entreprises britanniques incluant notamment Twinings comme membre fondateur. À travers cette initiative, celles-ci se proposaient de collaborer en vue d'améliorer les conditions sociales dans leurs chaînes d'approvisionnement en introduisant des audits de fournisseurs. Ouverte en 2004 aux entreprises non britanniques

sous le nom d’Ethical Tea Partnership¹, l’organisation s’est développée en tant qu’organisme de surveillance et de certification, puis a élargi progressivement son champ d’action pour inclure les questions environnementales en plus des aspects sociaux initialement visés. Elle a ainsi établi des standards globaux couvrant des normes sociales (emploi librement choisi, liberté d’association, santé et sécurité, travail des enfants) et environnementales (systèmes de gestion environnementale, conservation des sols et des écosystèmes).

Comptant une cinquantaine de membres, ETP est active dans les principales régions productrices de thé. En 2014, elle a établi un partenariat structurant avec l’UNICEF en Assam pour lutter contre le travail des enfants. Elle cible alors d’abord 104 (2014-2017), puis 205 domaines de thé (soit un quart des plantations d’Assam), pour répondre notamment aux enjeux de l’égalité de genre et du bien-être des familles (2022-2025). Ce faisant, ETP constate l’insuffisance de ses programmes de certification et abandonne peu à peu ces derniers pour se concentrer sur la mise en œuvre de projets visant au changement systémique à long terme dans les pays producteurs. Selon l’organisation, les enjeux liés au thé exigent la mise en place de partenariats avec une action continue sur le long terme par une approche multi-parties prenantes encourageant

1. <https://etp-global.org/>

une diversité d'actions, soit des projets de terrain, des initiatives pilotes avec des entreprises et des actions de plaidoyer à différentes échelles.

Selon Tetley, entreprise membre de l'initiative depuis plus de vingt-cinq ans, cette approche apporte à ETP une meilleure capacité à gérer les risques, à travailler sur des projets larges et complexes, ainsi que des outils pour collaborer avec des acteurs pionniers tout au long de la chaîne de valeur. Pour sa coordinatrice au Kenya, ces partenariats aident surtout «à sensibiliser et à exprimer les défis et les enjeux auxquels sont confrontées les communautés travaillant dans le secteur du thé». Afin de répondre aux enjeux environnementaux, ETP a développé au Malawi des programmes innovants de paiements pour services écosystémiques (PES), combinant adaptation climatique et revenus supplémentaires pour les petits producteurs. Ces programmes incluent l'apiculture, l'agroforesterie et la gestion familiale des finances, et visent donc à une certaine diversification des revenus familiaux.

En 2024, ETP a lancé son Global Impact Framework, un cadre de suivi, d'évaluation et d'apprentissage visant à démontrer son impact sur trois domaines clés : l'économie, l'égalité et l'environnement². Elle affirme ainsi avoir atteint environ 360 000 personnes en 2024, dont

2. <https://etp-global.org/our-impact/>

130 000 à travers des formations en agroforesterie et sur les droits du travail, et 38 502 par des caisses villageoises d'épargne-crédit. Mais une évaluation externe de son système de suivi-évaluation a fait apparaître des lacunes et des incohérences dans la collecte, la qualité et l'harmonie des données. L'évaluateur lui conseille également de mettre au point une approche plus systématique pour documenter son impact.

L'approche large d'ETP, conceptuellement satisfaisante pour les grandes entreprises, mais coûteuse dans sa mise en œuvre, contraste avec l'approche plus frontale de plaider d'autres organisations britanniques. En 2018, l'ONG Traidcraft Exchange lance la campagne « Qui a cueilli mon thé³? » visant à promouvoir la transparence des marques de thé en mettant à disposition du public de l'information sur leurs fournisseurs, notamment en Assam, dans le but d'améliorer leurs conditions de vie et de travail. Plusieurs marques membres d'ETP (notamment Twinings, Tetley et PG Tips) sont alors ciblées par les investigations du BBC Panorama qui révèlent des abus dans les plantations. ETP y répond par des déclarations d'ordre général. Traidcraft Exchange et le Business & Human Rights Resource Centre mettent donc au point un outil, le Tea Transparency Tracker, qui s'affiche comme la première base de données mondiale de plantations de thé consultable en ligne.

3. "Who Picked My Tea?" <https://www.freedomunited.org/advocate/who-picked-my-tea/>

En 2021, 49 des 65 entreprises contactées par le Business & Human Rights Resource Centre dans le cadre d'une étude sur la transparence des chaînes d'approvisionnement étaient des membres d'ETP, ce qui illustre les limites de l'approche multi-partenaire. Mais le choc produit par la campagne de Traidcraft Exchange et son impact sur ETP sont transformateurs. Yorkshire Tea puis Tetley, Clipper et Twinings, toutes membres d'ETP, deviennent les premières entreprises à publier la liste complète de leurs fournisseurs, suivies par Unilever. Les six principales entreprises de thé britanniques, ainsi que le détaillant Marks & Spencer, font alors un pas vers la transparence. La base de fournisseurs gérée par le Business & Human Rights Resource Centre relie actuellement plus de 1 300 plantations aux marques et aux détaillants qui s'y approvisionnent, permettant une responsabilisation directe des entreprises. Il s'agit d'une espèce de « liste positive » de plantations respectant les droits des travailleurs : 39 entreprises y participent, dont de très grandes marques, comme Twinings et Tesco ; 2 574 unités de transformation fournisseurs d'Unilever y sont répertoriées, et la base de données donne un accès direct pour les travailleurs aux voies de recours auprès des entreprises.

LES INITIATIVES SE REVENDIQUANT D'UNE APPROCHE MULTI-PARTIES PRENANTES

Les effets à long terme de la campagne sur l'initiative multi-parties prenantes d'ETP sont positifs : depuis 2022, ETP exige que tous ses membres partagent confidentiellement leurs listes de fournisseurs avec l'organisation.

ETP adopte progressivement une approche plus transparente, publiant la même année son premier rapport annuel.

Selon Ethical Consumer, l'initiative « Qui a cueilli mon thé ? » a fait évoluer le secteur du thé d'une « boîte noire » en termes de sourcing vers « l'un des secteurs commerciaux les plus transparents du Royaume-Uni⁴ ». Devenue Transform Trade, Traidcraft Exchange reconnaît que « la transparence dans le secteur du thé ne résout pas tout », mais constitue une étape importante vers un changement positif. L'organisation continue de travailler avec des groupes locaux en Assam pour qu'ils utilisent les informations disponibles dans leur lutte pour de meilleures conditions de travail. Cette initiative pourrait ainsi permettre d'améliorer les conditions de travail dans toutes les plantations, en rendant une forme de responsabilité sociale presque obligatoire.

La demande de transparence touche l'ensemble du secteur du thé, les entreprises et les producteurs indépendants aussi bien que les plantations. C'est pourquoi l'ONG néerlandaise Solidaridad, une des deux organisations à l'origine du label Max Havelaar (futur Fairtrade International), a lancé en 2013 l'initiative Trinitea⁵ visant

4. <https://www.ethicalconsumer.org/food-drink/consumer-campaign-makes-tea-industry-more-transparent>

5. <https://www.solidaridadnetwork.org/news/trinitea-empowers-smallholder-tea-growers-of-india/>

à intégrer les petits producteurs aux circuits commerciaux du thé. Solidaridad a pour partenaires des entreprises, qu'elle aide à développer leur responsabilité sociale, ainsi que l'Indian Tea Association, et à travers elle de grandes plantations et de petits producteurs. Elle porte une attention particulière à la question du genre, centrale dans l'industrie du thé. Fin 2023, Trinitea affirmait avoir évalué 108 652 petits producteurs de thé indiens et renforcé les capacités de 1 265 producteurs d'Afrique australe, principalement au Malawi et en Mozambique.

Solidaridad a également mis au point SoliTrace⁶, une solution de traçabilité axée sur la technologie qui permet de suivre le parcours d'un produit à chaque point de transaction et d'informer le consommateur sur la durabilité des pratiques à ces différentes étapes, sur la base du code de durabilité Trustea. Un code QR permet au consommateur d'obtenir des informations utiles sur le thé – l'histoire de sa production et celle du petit producteur qui en est à l'origine. Le code indique l'endroit où le thé a été cultivé, les pratiques employées et le niveau de durabilité atteint dans sa production, permettant d'établir un lien instantané entre l'acheteur et le producteur. L'entreprise Darmona Tea en Inde du Sud, une BLF achetant des feuilles aux petits producteurs, a adopté cette solution. Elle a constaté un bond de 15 % des ventes de ses paquets de thé à la suite

6. <https://www.solidaridadnetwork.org/news/seeking-a-better-price-and-a-consumer-connection-small-scale-growers-tea-brand-turn-to-traceability-solution/>

de cette absorption. Pour les producteurs, l'application Trustea qui leur est dédiée et, à l'autre bout, le code QR sur le produit final mis à disposition du consommateur permettent de valoriser leurs pratiques culturelles. L'évolution observée de celles-ci s'est traduite par de meilleurs rendements (approximativement + 10%) et des économies sur les intrants, ainsi que de meilleurs prix pour les feuilles fraîches. Certes, l'application trace seulement les aspects techniques de la production et des étapes ultérieures, et pas les coûts de production, mais elle aide les producteurs à améliorer leurs pratiques et à augmenter leur pouvoir de négociation.

D'autres initiatives se revendiquant de l'approche multi-parties prenantes cherchent à obtenir une amélioration directe des revenus des petits producteurs de thé. Lancée en 2020 par IDH (« Initiative pour le commerce durable », d'après son sigle hollandais)⁷, la Small Tea Growers Sustainability Platform (STGSP)⁸ est une plateforme collaborative visant à améliorer les moyens de subsistance de 40 000 petits producteurs de thé en Inde. Son objectif est de réduire l'écart de revenu décent de 20% tout en diminuant l'empreinte environnementale de 20% également. Parmi ses principaux partenaires figurent : Tea Board of India, Ethical Tea Partnership, des associations

7. <https://idh.org/about>

8. <https://idh.org/news/small-tea-grower-sustainability-platform-set-up-to-improve-smallholder-livelihoods-in-india>

de petits producteurs (Assam, Bengale-Occidental, Kerala, Tamil Nadu), des universités agricoles et des services gouvernementaux, ainsi que des entreprises privées (Amalgamated Plantations, Vahdam Teas, Bosco Tea).

IDH revendique un certain nombre de réalisations. Un mécanisme d'indemnité de vie chère est piloté avec de grandes marques (Lipton, Twinings, Taylors) dans des plantations au Kenya, au Sri Lanka et au Malawi, grâce auquel les salaires de dizaines de milliers de travailleurs du thé auraient augmenté. Des évaluations de l'écart salarial ont permis d'assurer la transparence des contributions des employeurs et de garantir que les paiements parviennent aux travailleurs, notamment sous la forme de salaires de base, de primes ou d'avantages en nature. Des projets pilotes sont en cours pour étendre le paiement d'un salaire de subsistance à d'autres travailleurs et producteurs. Des évaluations systématiques confirment le rôle d>IDH dans le doublement des revenus des petits producteurs de thé dans certaines régions, l'augmentation des primes et l'amélioration des conditions de travail et des normes sociales dans les plantations de thé.

Relativement récente, THIRST, la « table ronde internationale pour le thé durable », est une organisation sans but lucratif visant à transformer l'industrie du thé par la coopération entre les acteurs⁹. Créée après la visite en 2015

9. <https://thirst-tea.org/about-thirst/our-story/> et échanges avec Sabita Banerji.

de sa fondatrice Sabita Banerji dans la plantation de thé du sud de l'Inde où elle avait grandi lorsque son père en était un des gérants, THIRST est profondément engagée, d'une part, dans la documentation des atteintes aux droits humains, et particulièrement ceux des femmes, dans les plantations et, d'autre part, dans la recherche de solutions structurelles en vue d'améliorer les conditions historiquement difficiles des travailleurs et des producteurs de thé. Son action inclut la facilitation d'échanges entre les acteurs du secteur sur les problèmes rencontrés, la proposition de solutions à travers des tables rondes et des webinaires réguliers, le partage et la mobilisation des connaissances sur son espace numérique (Knowledge Hub), et de récents programmes pilotes visant, par exemple, à répondre à l'enjeu spécifique de la crise du thé à Darjeeling. S'il est encore trop tôt pour dresser un bilan de son action, cette organisation offre une dynamique et des propositions d'action prometteuses.

PESER PAR LA DISTRIBUTION

Ces initiatives récentes illustrent les résultats d'une concertation assez large et des campagnes sur les marques qui se fournissent auprès de plantations de thé opérant dans un environnement dont les déficiences sociales sont connues. Il y a trente ans, en fondant Teekampagne, le professeur Günter Faltin choisissait une approche plus directe et entrepreneuriale impliquant les consommateurs tout en innovant dans la distribution des thés de

Darjeeling en Allemagne¹⁰. Après avoir constaté que le thé était cher en Allemagne, mais bon marché en Asie, il a analysé le surcoût provenant du marketing et du conditionnement et a créé son entreprise pour vendre directement au consommateur final du thé de Djarjeeling en feuilles entières par paquets de 250 grammes à un kilogramme, évitant ainsi des frais supplémentaires de packaging et de stockage. D'autres engagements visant à informer et à responsabiliser le consommateur, et donc à le rapprocher des réalités de la production, sont pris et tenus par l'entreprise : se fournir et inciter à acheter le thé seulement en saison, lorsqu'il est disponible, présenter une totale traçabilité sur l'origine des thés vendus grâce à un code unique par lot, mais aussi sur les résultats des mesures de résidus de pesticides de chaque thé, à comparer avec les limites maximales de résidus (LMR) autorisées. Ce dernier point est unique dans l'univers du thé. Il amène l'entreprise à publier les données, y compris pour l'antraquinone, un résidu de combustion que l'on peut trouver même dans les thés bio et classé improprement par l'UE parmi les pesticides. Pour éliminer ce résidu, l'entreprise incite d'ailleurs les plantations à se convertir au séchage au gaz plutôt qu'au charbon.

Sur le plan économique, Teekampagne a pu débiter en 1985 grâce à une campagne de préfinancement réussie. Elle n'applique qu'une marge de 5 % en moyenne

10. Entretien avec une salariée de la petite équipe de Teekampagne en octobre 2025 et webinaire de THIRST en mai 2025.

sur son chiffre d'affaires et indique que 50 % du prix de vente au détail revient aux producteurs. Ce modèle économique est devenu viable lorsque les volumes de vente ont dépassé 2 tonnes de thé par an. Actuellement, les ventes de Teekampagne se situent autour de 320 tonnes par an, en provenance de Darjeeling (de cinq entreprises, soit vingt-cinq plantations, toutes certifiées biologiques) et récemment de deux plantations en Assam. Elle compte 200 000 consommateurs fidèles en Allemagne, et 100 000 en Autriche, en Suisse et en France.

La part très importante de la vente revenant aux producteurs incite les propriétaires de plantations de thé à améliorer leurs conditions de production et à devenir plus durables. Mais selon des entretiens que nous avons menés avec Teekampagne en 2023 et en 2025, il ne serait malgré cela pas toujours possible de payer des salaires plus élevés aux cueilleurs de thé en raison des niveaux de salaire minimum, qui sont négociés entre syndicats, autorités étatiques et entreprises gérant les plantations, et du fait que Teekampagne n'est pas le seul acheteur de ces plantations, quoique souvent le plus important. À défaut de pouvoir faire augmenter les rémunérations des cueilleuses et des travailleurs, les efforts de Teekampagne portent sur l'amélioration des conditions sociales. Grâce aux revenus additionnels obtenus de Teekampagne, les entreprises gérant les plantations peuvent investir dans des équipements qui facilitent la vie des cueilleuses de thé, tels que des vélos pour aller au travail, des couvertures, des cuiseurs de riz ou des filtres à eau, et améliorer les services sociaux qu'elles fournissent à leurs employés.

Elles investissent également une large part de leurs profits sur le plan environnemental pour éviter la dégradation des terres, due à la déforestation, à l'érosion et aux précipitations. Un partenariat de Teekampagne avec le WWF India pour la reforestation renforce cette action, ce qui a valu à l'entreprise d'obtenir en 2021 le Green Award européen.

L'entreprise cherche également à améliorer son impact sur les communautés travaillant dans les plantations en soutenant les activités rémunératrices qui permettent aux familles de diversifier leurs revenus et d'améliorer leur alimentation, comme la production de miel, de légumes et le lombricompostage.

Cet exemple relativement unique est inspirant par la durée de son engagement, par sa large base de consommateurs fidèles et par son équipe de vingt-cinq personnes souvent impliquées de longue date. Les limites auxquelles se heurte Teekampagne relèvent essentiellement du contexte relativement figé de Darjeeling et de ses plantations de thé au Bengale-Occidental. On peut également s'interroger sur la pérennité de ce modèle, dans un contexte où les modes de distribution et de consommation évoluent rapidement, notamment parmi les nouvelles générations. L'entreprise est consciente de la nécessité de renouveler ses modes de communication, mais elle n'a pas encore engagé d'actions concrètes dans cette direction.

DES COOPÉRATIVES DISTRIBUANT LES THÉS DE COOPÉRATIVES

Les relations entre producteurs et distributeurs sont-elles plus étroites lorsque les acteurs des deux bouts de la chaîne sont des coopératives ? À ce titre, mais à des niveaux différents, les thés de la marque 1336, créée par d'anciens salariés d'Unilever en Suisse, et des filières thé de la Scop Ethiquable sont inspirants.

En France, la marque Éléphant, fondée en 1892 et basée à Marseille, était célèbre pour ses thés et tisanes en sachets. Unilever la rachète en 1975 et l'intègre à Lipton sous la marque Fralib, avant de décider en 2010 de fermer l'usine et de délocaliser la production en Pologne et en Belgique. Les salariés refusent cette décision qui menace 182 emplois et occupent l'usine. Un accord est trouvé entre les salariés et Unilever après 1 336 jours d'occupation¹¹. La marque cède les machines pour un euro symbolique et finance aux côtés de l'État la création d'une coopérative à hauteur de 2,85 millions d'euros. Celle-ci relance l'usine et produit des thés et des infusions sous la marque 1336 pour 42 % de ses ventes, en souvenir de l'occupation de l'usine, et en marque blanche pour la grande distribution (à hauteur de 58 % des ventes).

11. <https://madeinmarseille.net/politique/6586-lutte-fralib-unilever-gemenos/>

Les engagements de la coopérative 1336 en faveur des circuits courts et du commerce équitable sont importants, avec la relocalisation des plantes aromatiques en France, des ingrédients 100% naturels et bio, des emballages écoresponsables et des prix accessibles à tous. Ils restent cependant plus lisibles pour les plantes produites en France que pour les thés, provenant pour l'essentiel du Vietnam, de Chine et d'Inde. Si un partenariat de 1336 avec la province de Yen Bai dans le nord du Vietnam permet à la coopérative de soutenir les ethnies minoritaires productrices de thés de qualité, les origines et les garanties ne sont pas clairement indiquées sur les paquets de thé 1336. La gamme proposée par la marque montre une prédominance des thés aromatisés, sans indication d'origine ni labellisation de commerce équitable, mais avec la mention « Coopérative française ». L'absence d'indication claire de l'origine géographique ne valorise pas substantiellement le travail des producteurs de thé et indique que 1336 recherche plutôt le bas de l'échelle des gammes de thé, ce qui pourrait limiter l'effet d'entraînement des ventes sur les revenus et le développement des producteurs.

La Scop Ethiquable a pour sa part été créée en 2003 en vue de développer une gamme de produits du commerce équitable en agriculture biologique pour la grande distribution. Elle a une expérience plus récente des filières thé, ayant d'abord développé ses gammes café, chocolat, quinoa, épices, légumineuses et autres produits français. L'entreprise, elle-même une coopérative, ne travaille qu'avec des coopératives de petits producteurs et privilégie celles

qui maîtrisent déjà la transformation du produit, ou bien les aide à progresser dans cette étape cruciale, ainsi qu'à la phase d'exportation. Elle n'achète pas de thé CTC, mais seulement des grades élevés de thé orthodoxe, pour des volumes annuels de 100 à 110 tonnes¹². Sa gamme de thé se concentre sur quelques origines, notamment le Népal, via une coopérative faîtière, et le Laos, où le thé bio est, pour les 250 producteurs, presque aussi rémunérateur que l'hévéa. Elle constate que si le cadre légal à Darjeeling est contraignant et figé pour les coopératives, le contexte au Népal est au contraire très favorable aux coopératives de petits producteurs. Celles avec lesquelles travaille Ethiquable ont pu monter leur propre atelier de transformation et comptent 25% de femmes parmi leurs membres actifs.

Constatant qu'entre le prix des feuilles fraîches et celui des feuilles transformées il y a une sorte de « boîte noire », Ethiquable s'appuie sur le label SPP et son tableau des prix minimums pour vérifier que les prix payés aux cueilleuses et aux producteurs sont équitables. Un des enjeux liés à cette épineuse césure entre feuilles fraîches et feuilles travaillées et sèches identifiée par Ethiquable est la valorisation de tous les grades de la feuille de thé, de la feuille entière aux feuilles brisées de grade supérieur. Ces dernières représentent une proportion très diverse

12. Entretien avec les responsables des filières thé d'Ethiquable, septembre 2025.

du thé, selon l'attention portée par le transformateur et le rythme de la récolte, parmi d'autres facteurs. Au Népal, par exemple, elles peuvent représenter 60% de la production, les feuilles entières étant vendues sur le marché local. Au Laos, pratiquement aucune feuille n'est brisée. L'expérience d'Ethiquable montre qu'il est possible, en choisissant soigneusement ses fournisseurs partenaires et en se penchant sur leurs enjeux spécifiques, de proposer une gamme certes limitée, mais représentative de thés de spécialité rémunérant correctement l'ensemble de ses producteurs.

TROISIÈME PARTIE

SYNTHÈSE

ET PROPOSITIONS

XIII. CE QU'IL FAUT RETENIR DES PRINCIPAUX ENJEUX DU THÉ

Les chapitres précédents ont permis de répertorier les enjeux actuels du secteur du thé pour garantir plus de justice sociale et mieux faire face aux défis environnementaux, et ce, depuis leur genèse jusqu'aux initiatives qui visent à y répondre de façon active. En résumé, plusieurs constats ont été faits sur les aspects environnementaux et les causes principales des déséquilibres économiques et sociaux observés.

Le passé colonial de la culture du thé a laissé une empreinte profonde et toujours d'actualité sur de nombreux traits du secteur, depuis l'organisation sociale des plantations d'Asie du Sud et d'Afrique de l'Est, gérées de façon verticale et souvent discriminatoire par leurs dirigeants et leurs cadres, jusqu'aux circuits du commerce international du thé conventionnel, peu transparents et dominés par de grands acheteurs qui maintiennent les prix au plus bas niveau, que ce soit à travers le système des enchères ou par les achats de gré à gré.

Les stéréotypes de genre sont aussi bien présents, les femmes restant le plus souvent confinées aux opérations

de cueillette et représentant les travailleurs les plus mal payés et les moins considérés du secteur, alors qu'elles doivent également supporter le poids du travail domestique et de l'éducation des enfants. Dépendant des plantations pour leur logement et percevant des revenus médiocres, les jeunes générations désertent les régions qui ont fait la force du thé d'Asie du Sud pour migrer vers les villes. Heureusement pour le secteur, de nombreuses familles se sont aussi vu attribuer des terres et ont rejoint l'ensemble des petits producteurs luttant pour vendre leurs feuilles fraîches à des prix qui leur permettent de vivre.

La spécificité du marché international du thé est d'être fragmenté suivant des qualités de produits très variables. Les acteurs dominants du secteur, multinationales mais aussi distributeurs, voire certificateurs, mettent l'accent sur une production de masse, qui aboutit aujourd'hui à une offre surabondante de thé de qualité médiocre (comme en témoignent les stocks accumulés au Kenya), avec des prix trop bas pour payer décemment les travailleurs. Les analystes constatent que le prix et la qualité du thé échangé sur le marché mondial sont globalement en déclin.

Ces structures solidement ancrées expliquent le déséquilibre des pouvoirs existants à tous les niveaux du secteur (entre femmes et hommes dans les plantations, entre agriculteurs et usines achetant les feuilles fraîches, entre producteurs et traders, entre marques et supermarchés), ainsi que le manque de transparence sur les prix et même sur l'origine et les fournisseurs de nombreux thés, ou le

partage inéquitable de la valeur le long de la chaîne de valeur. La difficulté à établir un prix équitable de la feuille fraîche de thé pour la majorité des petits producteurs qui ne maîtrisent pas l'étape de la transformation est un exemple de cette absence de transparence, mais aussi de l'impuissance des États et des certifications à répondre aux questions les plus pressantes. Si les enjeux environnementaux commencent à être pris en compte, les acteurs dominants du secteur font preuve d'une forte résistance au changement vers plus de respect des droits économiques et sociaux des travailleurs et des producteurs indépendants.

Face à ces défis majeurs, les régulations et les politiques publiques nationales et internationales qui concernent le thé sont très faibles. Les institutions multilatérales et régionales des pays consommateurs (Union européenne) se concentrent sur l'aspect sanitaire du produit. Excepté l'OIT, dont les messages sont peu relayés, elles n'ont pour la plupart pas pris conscience de l'importance des enjeux sociaux ni des aspects environnementaux du secteur, malgré les nombreux témoignages sur les atteintes aux droits de l'homme et à l'environnement liées à l'industrie du thé.

Pour répondre à ces enjeux humains et environnementaux, les entreprises et les consommateurs intéressés par le thé ordinaire se sont longtemps reposés sur des certifications volontaires à la portée plutôt faible, comme Rainforest Alliance, pour les moins exigeants, ou Fairtrade, pionnière du commerce équitable pour les plus exigeants,

dont la déclinaison pour le thé ne permet cependant pas réellement un meilleur partage de la valeur. La certification biologique est certes devenue quasi obligatoire pour les thés de spécialité vendus dans la grande distribution ou les magasins spécialisés biologiques des pays occidentaux. Mais ces certifications placent souvent un fardeau économique supplémentaire sur les producteurs, sans pour autant constituer de véritables leviers pour les changements structurels nécessaires, notamment sur le plan social. En effet, certaines atteintes graves aux droits humains, comme les abus sexuels, sont passées au travers des filtres des inspecteurs de ces labels.

Les importateurs et les consommateurs centrés plus spécifiquement sur les thés de spécialité pensent souvent que la qualité organoleptique intrinsèque de ces produits suffit à garantir leur qualité sociale et environnementale. Or cette relation est loin d'être univoque, le consommateur de thés de spécialité étant souvent aveugle aux conditions sociales et environnementales de production, ainsi qu'à la répartition de la valeur. Le cas du thé matcha illustre de façon flagrante les dérives et les dégâts que peut créer un engouement excessif pour un type de thé artisanal devenu du jour au lendemain une boisson iconique mondiale. La qualité biologique des thés, pour sa part, n'est pas à elle seule garante d'un impact environnemental réduit.

Les initiatives les plus prometteuses pour rééquilibrer les revenus des acteurs et leur assurer de meilleures conditions proviennent du secteur privé et d'organisations

sans but lucratif. L'entreprise allemande TeeKeampagne a ouvert la voie, il y a une quarantaine d'années, en garantissant jusqu'à aujourd'hui la transparence et la traçabilité de ses filières, tout en se fixant une rémunération raisonnable comme distributeur. En l'absence d'un mouvement plus général en ce sens, les filières thé de grandes marques restaient jusque-là très opaques. Au cours des dernières années, des initiatives portant sur la transparence de leurs filières d'approvisionnement sont venues d'abord d'Inde, avec le code de conduite Trustea en 2013, puis de Grande-Bretagne, avec la campagne "Who Picked My Tea?" de Transform Trade (ex-Traidcraft Exchange) exigeant des marques la publication de leurs fournisseurs. Cette campagne a permis de faire évoluer la plateforme multi-acteurs Ethical Tea Partnership vers plus de rigueur.

En Inde, le programme Trustea a donné naissance au système de traçabilité SoliTrace, orienté vers la traçabilité et la durabilité environnementale des petits producteurs et des unités de transformation. En Chine, la mise en relation des petits producteurs avec les marques indépendantes est facilitée par les nouvelles technologies de l'information et de la communication. Mais la transparence sur les conditions de rémunération des producteurs et des travailleurs de la filière, notamment des femmes, et leur amélioration font rarement partie des objectifs de ces « circuits courts » de nouvelle génération. L'importance des enjeux socio-économiques de la filière apparaît comme globalement sous-évaluée, les initiatives les plus suivies préférant se concentrer sur des aspects de conformité plutôt que

sur le respect des droits des travailleurs des plantations et la rémunération des petits producteurs.

Confrontés à un secteur où les rémunérations pour les acteurs en amont de la chaîne de valeur sont faibles, les travailleurs qui dépendent des plantations votent souvent « avec leurs pieds » : les jeunes générations abandonnent celles-ci pour d'autres horizons plus fiables. Mais un certain nombre de théiculteurs possédant leurs terres parviennent à se regrouper et à s'organiser pour obtenir de meilleurs prix auprès des usines achetant les feuilles fraîches. Le véritable enjeu est cependant pour eux d'obtenir une part dans la valeur ajoutée produite au niveau de la transformation. Les initiatives visant à renforcer ces petits producteurs et à leur faciliter une montée en qualité, en partenariat ou en association avec les échelons supérieurs de la chaîne de valeur, voire un accès à de nouveaux marchés, paraissent plus prometteuses que celles qui recherchent uniquement le respect d'un code éthique ou la conformité à des normes institutionnelles.

Ancré dans des traditions ancestrales, le thé est aussi un secteur d'innovations, tant sur le plan de la recherche agronomique, des procédés visant à développer la qualité et de nouveaux arômes, voire de nouveaux produits, que sur celui de l'entrepreneuriat social et de la coopération entre les acteurs. Même s'ils sont peu connus, notamment du monde francophone, des ONG, des producteurs, des transformateurs et des marques ont commencé à s'attaquer aux enjeux que nous avons analysés.

XIV. CINQ PROPOSITIONS POUR NE PAS BOIRE UNE TASSE AMÈRE

C'est maintenant le moment de nous risquer à formuler des propositions, fondées sur des analyses éprouvées et des initiatives existantes, pour faire évoluer les facettes les moins amènes du monde du thé vers plus de durabilité et d'équité, pour un produit ayant un meilleur goût, non seulement au palais, mais sur le plan des valeurs.

Nous avons identifié cinq grands leviers pour y parvenir :

- la transparence et l'information sur les conditions de production et de travail, pour le respect des droits sociaux et environnementaux ;
- la coopération entre les acteurs économiques, pour la création d'une valeur mieux partagée et la dé-commodification du thé ;
- des paysages de thé beaux, diversifiés et résilients sur les lieux de production, grâce à une recherche appropriée ;
- une culture du thé partagée, des consommateurs plus exigeants et plus éduqués, des partenariats forts et équitables entre producteurs et consommateurs ;
- des régulations plus effectives et une véritable coopération au niveau national et international.

1. PLUS DE TRANSPARENCE...

Dans l'univers du thé, les chaînes de valeur reliant les producteurs à l'importateur et au consommateur sont généralement moins transparentes que n'importe quelle tasse de thé. La proportion de thés vendus sur le marché dont le consommateur peut connaître l'origine et les producteurs est très faible, et plus encore si on y ajoute les informations utiles sur la rémunération et les conditions de vie des travailleurs, qui sont le plus souvent masquées derrière des images stéréotypées ou de vagues mentions d'origine.

La première exigence du citoyen devrait être d'avoir un accès facile et immédiat aux informations utiles sur la production, la transformation et les voies de commercialisation du thé qu'il est susceptible de consommer. La qualité gustative et le prix d'un produit comme le thé dépendent de paramètres en grande partie subjectifs, mais l'information sur l'origine, la saison, l'altitude, les conditions de production et de transformation sont des données objectives qui devraient être facilement accessibles.

Les efforts entrepris en son temps par Teekampagne et récemment par des ONG indiennes et britanniques et SoliTrace sont prometteurs. Ces initiatives ont commencé à établir des cartographies des plantations avec le degré de respect des droits sociaux et environnementaux le long des filières reliant les producteurs aux consommateurs. Conçus comme des outils de responsabilité sociale des entreprises, ces nouveaux systèmes ambitionnent de

renforcer l'efficacité des codes de conduite dans la filière. Mais sans les campagnes de plaidoyer conduites par des ONG de défense des droits humains et du travail et l'œil du public, ils seraient moins efficaces.

Plus de respect des droits

Les organisations généralistes de plaidoyer et de défense des droits humains et des droits du travail sont essentielles pour inciter le secteur à évoluer. Elles devraient se saisir plus largement des enjeux pressants liés à la production et au commerce du thé. Se situant actuellement bien derrière la Grande-Bretagne, les pays de l'Union européenne consommateurs de thé doivent également se saisir de ce sujet. L'Allemagne et la France d'abord, parce que l'une est le principal exportateur européen, et l'autre une référence pour la commercialisation de thés de qualité. La Pologne également, deuxième importateur de thé en Europe, ainsi que l'ensemble du continent.

Que dire des grands pays consommateurs de thé, comme la Russie, l'Iran, le Pakistan et le Maroc, qui sont loin devant l'Europe en termes de consommation de thé par habitant ? On sait que l'éthique de la consommation et les certifications sont loin d'y être au niveau atteint dans d'autres pays où la qualité compte plus que la quantité. On constate pourtant dans ces pays un intérêt croissant pour la consommation de produits locaux et de marques identifiées pour leur qualité et leur origine, ce qui laisse penser qu'une partie des consommateurs pourraient être sensibles aux mêmes enjeux que les consommateurs

occidentaux. Il n'est donc pas exclu qu'une consommation engagée y émerge, et que plus d'attention soit portée aux conditions sociales et environnementales de production. C'est peut-être aussi aux agences de certification de s'adapter à ces marchés avec une offre de labellisation appropriée, dans son contenu comme dans son coût.

Une plateforme internationale d'acteurs dédiée exclusivement aux enjeux du thé a récemment émergé sous le nom de THIRST¹. Son centre de ressources, gratuit et ouvert en ligne, regroupe de nombreuses études pertinentes sur les aspects sociaux et environnementaux de la filière, sur lesquelles peuvent s'appuyer les organisations de plaidoyer. Elle organise régulièrement des webinaires où des acteurs de la filière débattent de ces enjeux, donnent des exemples d'innovations sociales ou entrepreneuriales.

Plus d'information sur de nombreux enjeux

Sur le plan thématique, les enjeux les plus pressants dont doivent se saisir les organisations de plaidoyer sont, outre la transparence sur les filières :

- *les conditions sociales souvent déplorables des cueilleuses et des producteurs de thé*, dans lesquelles dominent les discriminations liées au genre et ethniques. Sur ce plan, il importe de relever le niveau d'exigence défini par les rémunérations minimales des pays concernés, pour l'amener au niveau d'un salaire décent (*living wage*);

1. <https://thirst-tea.org/>

– la difficulté pour les familles de producteurs à sortir du périmètre des plantations, et pour leurs enfants à s’imaginer un avenir lié à la filière. Pour répondre à cet enjeu, il convient de favoriser et de valoriser, en lien avec les organisations locales et les filières de formation, de nouvelles compétences (communication, informatique, biochimie, agronomie de pointe, etc.) dans le secteur ;

– la *qualité et les prix très bas du thé conventionnel*, qui ne permettent pas de rémunérer dignement ses producteurs. La montée en gamme, recherchée par de nombreuses marques, doit aller de pair avec la montée de la qualité sociale et environnementale de la production de thé ;

– les *impacts environnementaux du thé conventionnel en monoculture de plantation*, du fait des pesticides, des désherbants et parfois de la déforestation. Informer sur ces impacts et leurs conséquences pour l’environnement et la santé des populations locales et des consommateurs inciterait le secteur à évoluer et à « faire le tri » entre des marques plus ou moins vertueuses ;

– le *peu d’efficacité des certifications éthiques les plus répandues*, notamment Rainforest Alliance, voire Fairtrade, et les progrès qu’elles devraient faire pour être à la hauteur des enjeux auxquels elles prétendent répondre. Le consommateur ne peut malheureusement aujourd’hui pas se reposer sur ces seules certifications. Celles-ci doivent évoluer par la mise en place de nouvelles normes et de nouveaux moyens de les faire appliquer, ou bien laisser la place à des labels plus exigeants et à des systèmes d’information et de garantie plus efficaces.

Les marques et les organisations qui accompagnent les producteurs doivent pouvoir expliquer aux consommateurs en toute transparence où va le montant de la vente d'un paquet de thé. Mais lorsque la qualité des thés est très basse, les montants à répartir sont peu élevés. Aussi le plaidoyer sur les thèmes que nous venons d'évoquer ne peut-il être décorrélé des enjeux économiques du thé. Les chaînes de valeur qui réunissent les producteurs, les transformateurs et les marques doivent être repensées pour que ces enjeux obtiennent des réponses.

2. DÉ-COMMODIFIER LE THÉ ET RÉUNIR LES ACTEURS AUTOUR DE LA QUALITÉ INTÉGRALE

D'abord considéré comme un produit de luxe par les classes les plus aisées, le thé est devenu au cours des deux derniers siècles très majoritairement un produit de masse, bon marché, au goût uniforme, permis par les assemblages faits par les grandes marques. En bref, une matière première pour des sachets plus qu'un produit élaboré.

Cette dévalorisation se traduit dans les prix peu élevés du thé conventionnel sur le marché international, entre 2,2 et 2,5 dollars le kilogramme², soit deux fois moins que le café Robusta ou le cacao, trois fois moins que l'Arabica, et à peine au-dessus du sucre blanc raffiné, un pur produit

2. Sur Trading commodities – <https://fr.tradingeconomics.com/commodity/tea> – visité le 20 octobre 2025, le prix du BOP est de 2 à 2,5 dollars le kilogramme.

agro-industriel. La valeur haute (2,5 dollars) est celle d'un thé d'une qualité standard en Afrique de l'Est, le Broken Orange Pekoe (BOP), constitué de fragments de feuilles issues d'un roulage mécanique, servant de référence aux enchères de Mombasa; la valeur basse (2,2 dollars) est la référence internationale, celle du thé CTC, dont les feuilles ont été coupées et écrasées en machine. Ces prix sont, somme toute, assez proches. Ces thés seront vendus à des acheteurs qui les mettront en sachets et les vendront à des prix très bas dans les pays consommateurs.

Ce segment majoritaire fait du thé conventionnel un produit standardisé aux qualités parfaitement uniformes, ce que l'on appelle en anglais une *commodity*, en français une «commodité». Ces «thés de commodité» sont aussi ceux qui font sans doute le moins l'objet de contrôles sur les aspects environnementaux. Or produire en monoculture extensive, surtout en zone tropicale basse, nécessite souvent d'utiliser des produits phytosanitaires pour contrôler la pression des insectes ravageurs qui affectent ces environnements. Mais puisque les principaux marchés de ces «thés de commodité» sont moins regardants sur la qualité, soit du fait de leur prix, soit du fait de l'absence de normes dans le pays importateur, cela ne constitue pas encore un obstacle à leur commercialisation.

De tels niveaux de prix ne permettent généralement pas aux travailleurs et aux petits producteurs de vivre dignement, comme le montre le décalage entre les revenus des travailleurs d'Assam, du Sri Lanka et même de Darjeeling

et les revenus nécessaires à une vie digne dans chacun de ces pays. Les acteurs de la transformation eux-mêmes ont des difficultés à maintenir leur activité économique, et les arguments des propriétaires de plantations sur les « coûts élevés » de production, composés majoritairement du coût de la main-d'œuvre, ne sont pas totalement fallacieux. Mais la comparaison entre thé, café et cacao trouve rapidement ses limites lorsque l'on comprend que la gamme des thés est bien plus étendue que celle des cacaos ou des cafés verts. Le thé est une famille de produits plutôt qu'un produit unique, et l'univers des produits possibles, au sein d'un même terroir, est vaste.

On sait au contraire que les thés orthodoxes de qualité, issus de feuilles entières et de procédés de transformation dans lesquels entrent des savoir-faire importants, peuvent atteindre plusieurs dizaines de fois la valeur des thés de commodité. Ils sont aussi généralement moins impactants sur l'environnement et valorisent mieux le travail des petits producteurs. Les thés de spécialité, voire les grands crus, atteignent des montants qui rendent leur production plus rentable. Cela laisse plus de marge aux acteurs pour établir des relations plus équilibrées et des partenariats mutuellement bénéfiques. À l'inverse, le marché de masse laisse peu de marge d'évolution. C'est pourquoi la plupart des acteurs engagés dans une transformation du secteur du thé vers plus de durabilité et d'équité s'accordent pour faire évoluer leur offre vers plus de qualité.

À terme, il s'agit de « dé-commodifier » le thé pour laisser s'exprimer la diversité des terroirs, des variétés cultivées et des méthodes de transformation, et en définitive des saveurs. Même si faire monter en gamme le thé que l'on produit ne signifie pas nécessairement rendre sa production plus durable et plus équitable, ce pourrait bien en être la condition, car lui ajouter de la valeur permet d'investir dans une production plus durable, par exemple dans les changements agronomiques que nécessitent la production et la certification biologiques, ou bien dans des unités de transformation plus efficaces, ou encore dans un système de qualité et de traçabilité, tout en définissant les contours d'un partage plus équitable de la valeur ainsi créée.

Le thé ainsi produit sera certainement plus cher que le thé standard qui s'échange sur les marchés internationaux comme une commodité, avant de se retrouver dans un sachet et dans la tasse d'un consommateur où il sera consommé rapidement. Mais toute qualité a un prix, et si la qualité sociale et environnementale rime avec la qualité gustative intrinsèque du produit, alors qui s'en plaindra ? Le thé n'est un besoin vital que pour autant qu'il a du goût et reste un support d'échanges et de convivialité.

3. VERS DES PAYSAGES DE THÉ RÉELLEMENT BEAUX, RÉSILIENTS ET DIVERSIFIÉS

Agroforesterie

L'image iconique et stéréotypée, déclinée par de nombreuses marques de thé, de collines de théiers en terrasses

aux courbes parfaites correspond à un modèle de monoculture peu recommandable. Sur le plan agronomique, il entraîne des effets négatifs sur l'environnement, par l'épuisement des sols et la pression des prédateurs en zone tropicale humide. Sur le plan social, il symbolise la dépendance de cueilleuses à une culture unique et à un travail répétitif. Les images de théiers sous couvert forestier ou en agroforesterie sont beaucoup moins répandues et identifiées par le consommateur. Elles correspondent pourtant à des modèles plus durables et plus diversifiés. En agriculture comme dans la vie, la beauté est souvent le fruit de la complexité et de l'imperfection des traits.

Dans l'univers du vin, c'est la diversité exceptionnelle des terroirs et des savoir-faire, symbolisée par près de 400 appellations d'origine, qui fait du modèle de la viticulture française une référence mondiale. Une diversité similaire existe pour l'univers du thé. Mais trop de pays et de régions, voire de grandes plantations, produisent encore un thé homogène de qualité médiocre. La diversité des terroirs et des savoir-faire commence cependant à bâtir de nouvelles réputations dans des régions et des pays jusqu'alors peu connus pour leur thé de spécialité, du Vietnam au Pérou, du Laos au Sri Lanka en passant par la Géorgie. Cet élan est riche d'avenir pour le thé, comme l'est l'évolution des pratiques culturelles.

Le thé certifié biologique représente aujourd'hui moins de 2 % de la production, mais de nombreux producteurs et familles d'agriculteurs ont compris que la culture du théier

et la cueillette de ses feuilles pouvaient être mieux réalisées en associant cet arbre à d'autres cultures, voire à de l'élevage. Les informations sur les différents types d'association de cultures en théiculture sont rares dans la littérature scientifique, sociologique ou historique. Pourtant, ces systèmes agroécologiques existent bel et bien, même s'ils sont mal documentés. On observe souvent dans les plantations la proximité d'arbres fruitiers et de théiers. Des petits producteurs du Sri Lanka ou de plusieurs régions d'Inde et d'Asie du Sud-Est pratiquent quant à eux, sous différents noms, des systèmes agroforestiers associant théiers, épices et cultures vivrières.

Ces cultures associées peuvent être destinées au marché, comme les épices qui poussent entre et sur les théiers (poivre, gingembre, curcuma, etc.), ou bien au foyer. Elles sont alimentaires mais aussi médicinales, comme en témoigne un recueil des plantes médicinales des collines de Darjeeling publié en 2003 par le WWF³. Dans les régions d'altitude, où la biomasse végétale est moins importante, l'élevage joue souvent un rôle important dans la fertilisation des théiers, et un marché local des engrais organiques y pourvoit souvent.

Ces observations amènent à interroger les sujets auxquels s'intéresse la recherche agronomique sur le thé. La recherche variétale, motivée par des enjeux de productivité ou d'adaptation au changement climatique, domine.

3. A. P. Das et Shikha Mandal, *Some Medicinal Plants of Darjeeling Hills*, WWF, Berlin, 2003.

Elle est en pointe en Chine et, dans une moindre mesure, en Inde. Moins développée, la recherche sur l'équilibre agronomique et économique des systèmes agroforestiers est à encourager, car elle répond à nombre des enjeux actuels du secteur. Elle doit porter sur l'agronomie et l'économie non seulement des grandes plantations, mais aussi des systèmes agricoles paysans.

Technologies appropriées

Un autre domaine de progrès est celui des technologies utilisées pour la transformation des feuilles de thé, étape où se joue souvent la qualité du produit final. Si la petite et la grande industrie asiatique est bien avancée dans ce domaine, on constate cependant que des progrès peuvent être réalisés dans la transition vers des énergies plus renouvelables pour la transformation. L'exemple de la couverture du thé matcha par des bâches en plastique montre à l'inverse que certaines solutions se contentant d'appliquer les méthodes de l'agriculture conventionnelle à la culture du thé ont des effets négatifs, ici sur la pollution du produit et du sol.

Des savoirs traditionnels ont été élaborés au cours des siècles pour une transformation artisanale du produit dont les impacts sur l'environnement sont minimes. On peut chercher à alléger la charge de certaines opérations manuelles par des dispositifs modernes, tout en s'inspirant de certaines manières de faire ancestrales, de certains matériaux et de certains gestes qui ont contribué à la qualité et aux saveurs des thés tels que nous les connaissons.

La recherche agronomique actuelle, y compris le développement de méthodes appropriées à la culture, à la cueillette et à la transformation du thé, peut hybrider les techniques de pointe avec des savoirs traditionnels, notamment lorsqu'elle considère les jardins de thé et l'économie de leurs communautés comme des systèmes globaux, plutôt que comme des ensembles de pièces distinctes à optimiser de façon séparée.

La recherche et le développement industriel ont également leur place pour concevoir de nouveaux produits non alimentaires à base de thé. Des applications dermatologiques et bucco-dentaires existent déjà, de même que des compléments alimentaires et des ingrédients en phytothérapie à base de thé. La cosmétique a recours aux thés verts, noirs et blancs pour leurs polyphénols et leurs vitamines, qu'elle incorpore dans les soins de la peau, des cheveux et du corps. Les thés utilisés en cosmétique et en pharmacie sont des thés de très haute qualité, le plus souvent certifiés biologiques, provenant majoritairement de zones de culture traditionnelle en Chine, au Japon et parfois en Inde ou au Sri Lanka. Ils font souvent l'objet de partenariats de longue durée entre marques et producteurs et se vendent à des prix supérieurs à ceux du thé standard.

Diversification économique

La diversification des systèmes agricoles du thé influe certes sur la qualité des paysages, mais elle a aussi une dimension économique, qui mérite plus de recherche et de planification. Nombreuses sont les plantations et les

familles dépendant de la production et de la commercialisation du thé qui ont compris que ce produit, malgré sa demande importante et le prestige qui l'accompagne, ne pouvait pas pourvoir à tous les besoins de l'exploitation agricole et de la famille.

Une des formes les plus communes de diversification économique dans certaines régions propices, comme Darjeeling et le Sri Lanka, est l'agrotourisme et l'écotourisme. L'«industrie de l'hospitalité» et les gîtes s'y sont développés ces dernières années, offrant de réelles opportunités de revenus complémentaires aux familles de travailleurs des plantations et de producteurs indépendants. La production d'épices et de produits vivriers, l'apiculture ou l'élevage, suivant les régions, constituent aussi des ressources complémentaires. Piégés par les décrets relatifs aux salaires minimums au Bengale-Occidental et dans d'autres régions, les acheteurs soucieux du bien-être des producteurs trouvent plus facile d'appuyer ces derniers par un soutien à des activités complémentaires génératrices de revenus plutôt qu'à une demande d'augmentation hypothétique.

Rares en effet sont les entreprises, au niveau de la production, à offrir aux femmes et aux hommes dont elles dépendent un salaire mensuel et des postes tournants à l'instar d'Amba Tea Estate au Sri Lanka. Ce type de diversification de l'activité des employés au sein même de l'entreprise, de la cueillette à la taille des théiers, de l'entretien des plantations à la transformation des feuilles, est un

modèle à encourager dans toutes les régions productrices, et notamment celles où les structures des plantations sont figées dans une hiérarchie et des représentations coloniales.

Des partenariats en relais des labels

De l'amont à l'aval de la chaîne de valeur, les partenaires économiques peuvent encourager les transformations en cours ou nécessaires, et c'est souvent ce qu'ils font lorsque l'opportunité se présente. Établir des partenariats commerciaux à long terme avec des producteurs, petits ou grands, engagés dans des transformations vers plus de durabilité et plus d'équité permet d'accorder le temps nécessaire pour que celles-ci aboutissent à des résultats significatifs.

Les certifications volontaires semblent ici atteindre leurs limites, car elles agissent plutôt comme des marques se substituant à la confiance qui peut s'établir entre des partenaires commerciaux se connaissant et s'appréciant mutuellement, que comme un système de garantie apportant des informations fiables aux consommateurs. Elles ont cependant peut-être encore leur place comme outils de transition d'un paysage économique dominé par les grandes plantations en monoculture à un foisonnement de jardins de thé diversifiés et résilients, soutenant leurs producteurs. Lorsque cette transition sera effectuée, la qualité des paysages, des modes de vie qui les soutiennent et des feuilles qui en sont les produits parlera sans doute d'elle-même.

Mais pour transformer les paysages du thé en Inde, en Chine, au Sri Lanka ou au Kenya, il faut aussi transformer positivement la nature des échanges internationaux concernant le thé.

4. UNE CULTURE DU THÉ PARTAGÉE

Vin, café et thé : même combat ?

Les transitions sociales et agroécologiques du thé que nous venons d'évoquer ne seront possibles que si les consommateurs opèrent eux aussi un tournant décisif. Actuellement, plus de 90 % des thés échangés et consommés dans le monde sont des thés dont les feuilles ont été coupées et oxydées pour libérer rapidement un arôme fort et simple. En bref, ce sont des shots d'arôme et de théine de très courte durée, bon marché et peu rémunérateurs pour les travailleurs. Leur effet sur la santé est également très douteux, d'abord parce que les antioxydants et les acides aminés les plus intéressants produits par les théiers ont sans doute été en grande partie éliminés par des processus de transformation mécaniques qui ne respectent pas l'intégrité des feuilles. Mais aussi parce que c'est dans les thés issus des grandes plantations, destinés au processus CTC, qu'on a trouvé les plus grandes quantités de pesticides.

Pour ce qui est de la qualité des thés, il faut se rappeler qu'au début du xx^e siècle, le vin produit et consommé en France était de piètre qualité, mais il a beaucoup évolué en un siècle. Le vignoble français se reconstitue dans les années 1920-1930 après la crise du phylloxéra, et la filière connaît

une surproduction, alors que les pratiques frauduleuses sont multiples et que beaucoup de vins sont médiocres. En 1919, la loi française sur les appellations d'origine contrôlée ouvre la voie à la distinction entre vins ordinaires et vins de terroir, préfigurant une amélioration de la qualité dans les années 1950 et les décennies ultérieures. Les progrès techniques et de laboratoire se développent parallèlement. Des régions associées à une production quantitative de basse qualité connaissent leur révolution et la viticulture biologique prend son essor dans le dernier quart du ^{xx}e siècle, ce qui lui permet de commencer à répondre aux enjeux de changement climatique.

Le même processus peut être observé sur une période deux fois plus courte pour le café produit et pour les marchés internationaux. De stimulant mécanique le café devient, grâce à la torréfaction artisanale de proximité, une boisson avec du goût. Les indications des pays d'origine font leur apparition dans les années 1960 et 1970. Les cafés de spécialité émergent dans les années 1970 et 1980. Comme pour le thé, la diversité des terroirs et des modes de transformation devient importante, mais une différence majeure entre le café et le thé est que la transformation du thé se fait près du lieu de consommation. Parallèlement, une plus grande attention est portée aux producteurs, à travers notamment les filières de commerce équitable.

Une spécificité essentielle du thé est que la montée des thés de spécialité peut être interprétée comme une renaissance et une expansion d'un mouvement ancien vers la qualité et les terroirs déjà perceptible dans *Le Classique du thé* de Lu Yu au ^{viii}^e siècle de notre ère, après une perte de qualité et peut-être de sens dans la seconde moitié du ^{xix}^e siècle et une partie du ^{xx}^e siècle. Un linguiste faisait remarquer, lors d'un séminaire récent, que le vocabulaire des thés de spécialité et celui des vins de qualité se ressemblaient et peut-être s'étaient copiés en Occident : grands crus, robe, bouquet, arômes iodés ou boisés, etc. Mais le thé a ses descriptifs propres : celui des feuilles de thé sèches et infusées, par exemple. Le terme « sommelier » est aussi apparu récemment dans l'univers du thé, alors qu'il existe depuis des décennies dans l'univers du vin. Cependant, on décrit le thé bien différemment en Chine et au Japon qu'on ne le fait en Occident, aussi le thé n'a pas partout imité le vin. Au-delà de la proximité de certains termes, chaque produit a son propre univers, et les parallèles ne sont que ponctuels. L'Occident emprunte également de plus en plus de descripteurs utilisés en Asie : l'umami (dont la découverte au Japon date d'ailleurs du ^{xx}^e siècle), la description des feuilles et la texture de l'infusion, notamment.

Ces termes sont utiles pour décrire finement les thés et leurs infusions, et donc pour établir des distinctions de qualité entre les produits de différents types, origines ou saisons. Ils servent aussi d'arguments marketing et sont alors combinés à des métaphores visant à la description

d'un paysage sensoriel. Il est important de ne pas confondre les deux processus, même si toute éducation à la qualité est une forme de différenciation.

Des consommateurs plus éduqués et plus conscients

Le consommateur qui « montera » lui-même en gamme et appréciera de mieux en mieux les thés de qualité et leur diversité sera plus à même de comprendre le travail qui est derrière l'élaboration de chaque produit, ainsi que le prix qui lui correspond. Il consommera peut-être moins de thé, mais du thé de meilleure qualité, et le fera de façon plus consciente. Avant de trouver le thé qu'il préfère, il pourra essayer d'identifier plusieurs couleurs et types de thés, plusieurs origines et plusieurs terroirs, des thés d'altitude blancs, noirs, verts ou bleus, de printemps ou d'automne. Ou bien, comme nous, il pourra apprécier l'univers du thé dans toute sa diversité en buvant le produit avec modération, pour ne pas rendre sa consommation trop banale.

Le prix plus élevé des thés de spécialité et de qualité laisse plus de marge à une juste rémunération des travailleurs et des producteurs de thé, à la transition agroécologique des paysages de thé et à l'adaptation des jardins et des plantations de thé aux changements en cours. Le développement de la qualité globale des thés constitue donc une incitation à engager les changements permettant au secteur dans son ensemble d'être plus durable et plus responsable, et à son commerce d'être plus équitable. Lorsque tous les thés seront produits dans des jardins à taille humaine, par des producteurs vivant avec leurs familles dignement de

leur travail, grâce à des prix rémunérateurs, lorsque ces thés seront, pourquoi pas, envoyés aux quatre coins du monde en train et en voilier de charge⁴, le thé commencera de nouveau à faire réellement rêver celle ou celui qui le fera infuser, ainsi que celles et ceux avec qui elle ou il le partagera.

Au bout de cette chaîne de valeur somme toute assez courte en nombre d'acteurs, mais néanmoins complexe, les consommateurs ont donc un rôle fondamental à jouer pour favoriser la transition agroécologique et sociale du thé. Il faut pour cela qu'ils soient correctement informés, mais aussi qu'ils sachent reconnaître les thés ayant de multiples qualités. La responsabilité des marques et des organisations qui accompagnent les producteurs, guidées par les principes de transparence et de responsabilité, est d'expliquer au consommateur où va le montant de la vente du paquet de thé qu'il vient d'acheter. Celle des acteurs qui accompagnent le consommateur est de présenter des thés à la fois savoureux et éthiques.

4. On constate actuellement un essor du transport maritime à voile. Un voilier de charge a récemment apporté une cargaison de thé du Vietnam en France.

5. RESPONSABILISER LES ÉTATS ET RENFORCER LA COOPÉRATION INTERNATIONALE

La responsabilité des États dans les pays producteurs

La coopération des producteurs, des marques, des distributeurs et des consommateurs s'avère nécessaire pour appuyer les évolutions envisagées. Mais les États peuvent également y contribuer par un meilleur respect des droits économiques et sociaux, y compris du droit du travail, et une meilleure régulation de la production et des échanges.

Dans les pays producteurs, le thé ne peut plus être considéré comme une simple commodité destinée à faire rentrer des devises dans le pays quelles que soient les conditions de ses travailleurs. Les États doivent établir et faire respecter des revenus minimums qui correspondent réellement à des niveaux de vie décents, ce qui n'est pas le cas dans nombre de régions d'Asie du Sud et d'Afrique de l'Est. Ces États doivent aussi mettre en place des politiques efficaces pour lutter contre les discriminations de genre et d'ethnie que l'on constate trop souvent dans le secteur du thé.

Ils devraient également soutenir les changements structurels à l'œuvre dans le secteur en accompagnant une transition vers l'agroécologie et la diversification économique, surtout lorsque le thé, et c'est souvent le cas, ne permet pas seul aux familles d'avoir un niveau de vie décent et aux entreprises d'atteindre au moins l'équilibre économique. Ils peuvent aussi appuyer les petits producteurs et leurs organisations pour qu'ils atteignent

le stade de la transformation, qui leur permettra de bénéficier d'une valeur ajoutée additionnelle.

Renforcer la responsabilité des États importateurs

Les pays importateurs ont aussi leur responsabilité. Celle-ci s'exerce tout d'abord en direction de leurs consommateurs, par une information claire, fiable et transparente sur l'origine des thés et les résidus contenus dans certains. Les effets potentiels des mélanges de molécules venant de différentes origines (le fameux « effet cocktail chimique ») sont presque toujours occultés par les marques européennes, à une exception près. Ils doivent être étudiés et communiqués à l'opinion politique.

La responsabilité des États importateurs va cependant au-delà de la protection sanitaire de leurs populations. La monoculture du thé pouvant avoir un impact environnemental élevé, pourquoi ne pas étendre la directive européenne sur la déforestation importée⁵ (règlement UE 2023/1115, dit « RDUE ») à ce secteur ? Au mieux, peu de plantations seront touchées ; au pire, certaines seront incitées à changer leurs pratiques culturelles.

5. La déforestation importée désigne l'importation de matières premières ou de produits transformés dont la production a contribué, directement ou indirectement, à la déforestation, à la dégradation des forêts ou à la conversion d'écosystèmes naturels dans les pays producteurs.

Les enjeux sociaux doivent enfin être abordés avec plus d'attention. Il est important de rétablir la responsabilité élargie des entreprises à l'ensemble de leurs chaînes d'approvisionnement, comme cela était inscrit initialement dans la directive européenne sur le devoir de vigilance des entreprises, et non pas uniquement à leurs premiers niveaux. L'entrée en vigueur de cette directive européenne a été reportée au 26 juillet 2029, sans abaissement progressif des seuils d'applicabilité. Le seuil unique et fixe restera après cette date de 5 000 salariés et 1,5 milliard d'euros de chiffres d'affaires net. Les pays membres de l'Union européenne et d'autres pays importateurs (comme le Royaume Uni) peuvent cependant dès à présent s'inspirer des législations les plus abouties qui existent dans certains États européens, comme la France et l'Allemagne.

Les seuils actuellement retenus au niveau européen sont cependant assez bas pour inclure les multinationales distribuant du thé en Europe, mais pas assez pour inclure certaines entreprises qui jouent un rôle important au niveau national. Twinings, et Ekaterina, propriétaire des marques Lipton et Pukka, qui comptent respectivement 49 000 et 17 000 salariés en Europe (hors Royaume-Uni) et ont des chiffres d'affaires respectifs de 20 milliards de livres et 2 milliards d'euros en 2024, seront concernés dès 2029. Les principaux importateurs allemands et néerlandais se situent également au-dessus des seuils mais les importateurs polonais et les marques françaises en seront bien en dessous. Par ordre d'importance économique, en France, le Palais des Thés avait moins de 500 salariés et un chiffre d'affaires de 83 millions d'euros en 2024, Kusmi Tea

432 salariés dans le monde et un chiffre d'affaires de près de 60 millions d'euros⁶, Dammann Frères moins de 200 salariés et un chiffre d'affaires inférieur à 50 millions d'euros, et Mariage Frères environ 45 salariés et un chiffre d'affaires proche de 10 millions d'euros. D'après les lois actuelles, ces entreprises ne seront donc pas concernées par la directive sur le devoir de vigilance sur leurs chaînes d'approvisionnement.

Il est juste que les plus gros importateurs européens, qui sont ceux qui importent et distribuent en Europe tout type de thés, dont les thés conventionnels bon marché, soient les premiers concernés par l'application de la directive européenne sur le devoir de vigilance. Mais les ONG et les citoyens devront veiller à ce que cette directive européenne et ses traductions au niveau national ne soient pas détricotées plus encore avant leur application. Ces textes doivent même être renforcés pour reprendre la notion de responsabilité des entreprises le long de toute leur chaîne d'approvisionnement, et pas seulement au niveau de leurs premiers fournisseurs. Il conviendrait également d'abaisser leurs seuils de déclenchement pour les filières thé. Une fois la directive et ses traductions nationales entrées en vigueur, il faudra veiller à la stricte application du devoir de vigilance dans les États n'ayant pas encore de législation nationale. Même lorsque ce n'est pas une obligation légale pour elles,

6. 58 millions d'euros en 2022, non divulgué les années suivantes.

toutes les marques de thé de spécialité devraient elles aussi (certaines le font déjà) faire preuve de plus de transparence dans leurs achats et de responsabilité sociale dans leurs filières, car elles ont souvent un réel pouvoir pour faire évoluer les pratiques de leurs fournisseurs.

Pour une véritable coopération internationale dans le secteur du thé

Enfin, même si ce secteur n'a pas actuellement le vent en poupe, la coopération internationale, sous ses formes bilatérales et multilatérales, gouvernementales et non gouvernementales, dispose de réelles opportunités pour faire évoluer le monde du thé vers la durabilité et la qualité éthique et environnementale. Évoquons d'abord la coopération culturelle, souvent oubliée. Dans l'histoire moderne de l'humanité, le thé a été plus souvent un produit reliant les nations qu'une source de conflit. Les guerres de l'opium, qui auraient pu être appelées « guerres du thé », ne sont qu'un épisode dans cette histoire. La diffusion de la culture du thé, dans tous les sens du mot « culture », depuis son origine aux confins de la Chine et du Sud-Est asiatique, et de ses valeurs de paix, d'harmonie avec la nature et les paysages, de sobriété et de non-violence, a duré plus longtemps que le siècle et demi d'affrontement et de concurrence vers le bas. Cette histoire partagée pourrait être le support de bien des actions de coopération, au sens premier d'agir en commun, pour une meilleure connaissance des différents bouts du fil qui relie producteurs et consommateurs, de la diversité des terroirs, des modes de transformation et de consommation

du thé. Ce serait aussi le prétexte d'échanges concrets, de visites et de productions culturelles, qui contribueraient aux progrès économiques, sociaux et environnementaux attendus.

La coopération internationale est aussi d'ores et déjà agricole. S'agissant du thé, les défis et les thématiques pour une coopération agricole effective et qui contribue à la durabilité ne manquent pas, dessinant un champ vaste et motivant : systèmes agroécologiques, développement de variétés nouvelles, adaptation au changement climatique, diversification productive.

La coopération internationale concerne enfin les évolutions socio-économiques nécessaires et les droits humains, sujets où la souveraineté des États et des peuples est plus sensible. Mais ici aussi, elle est utile et peut faciliter les changements attendus et en cours. Les exemples d'entrepreneuriat social innovant et transformateur inspireront certainement de nouvelles initiatives. L'émergence de la plateforme multi-acteurs THIRST est aussi un bon exemple de la façon dont les échanges peuvent dessiner de nouvelles actions de coopération, y compris économiques, et de plaidoyer, sans que les unes n'entravent les autres.

CONCLUSION

LE THÉ DE DEMAIN CONJUGUERA ÉQUITÉ ET EXCELLENCE

Si le cacao et le café ont pu avec raison être qualifiés par certaines campagnes de plaidoyer de commodités néocoloniales, le thé, par son histoire et ses avatars contemporains a échappé en partie, mais pas totalement, à cette stigmatisation. En effet, son histoire est plus longue et plus complexe que celle de ses voisins de rayon. Son déploiement à l'époque contemporaine trouve bien son origine dans l'aventure coloniale européenne et son développement industriel. Mais le thé est aussi et surtout le produit d'une histoire séculaire sinon millénaire, puisant ses racines bien avant la période coloniale en Chine et dans une partie du Sud-Est asiatique, une région où sa tradition et sa consommation sont restées bien vivantes durant ce long laps de temps. Sous la pression coloniale, ses plants et ses boutures ont été envoyés en Asie du Sud, et notamment en Inde, qui talonne aujourd'hui la Chine comme premier producteur et consommateur mondial, puis en Afrique, et jusqu'en Amérique du Sud et en Europe.

Le thé fait aussi l'objet de nombreux mythes, souvent utilisés à des fins de marketing: ce serait une culture et une boisson traditionnelle ancestrale en Inde, alors qu'il n'y est implanté que depuis deux siècles, certains théiers

réputés centenaires n'ont que quelques décennies, etc. Du côté des institutions multilatérales, il fait au contraire l'objet de peu d'attention, malgré l'ampleur des défis du secteur. Seule de ces institutions à s'y être vraiment intéressée, l'OIT a produit des études importantes sur les atteintes aux droits humains et du travail. La FAO n'a, elle, mis en place qu'un groupe de travail jouant un simple rôle d'observatoire économique. Les certifications volontaires de type socio-économique ont pour leur part longtemps maintenu des normes peu adaptées aux spécificités du secteur, et le commerce équitable établi par certains opérateurs engagés dans leurs filières est plus effectif que celui qui est promu par les principaux labels figurant sur les boîtes de thé de marques courantes en grande distribution.

Le thé que nous consommons dépend d'une chaîne de valeur qui n'est pas particulièrement longue, mais qui se caractérise par une certaine complexité et souffre surtout d'un manque de transparence, d'où la méconnaissance de nombreux consommateurs quant aux conditions difficiles de production et de transformation, voire de commercialisation, de leur boisson favorite. Mais au cours de ces dernières années, le monde du thé a évolué, souvent localement, parfois au niveau régional ou national, pour répondre aux défis pressants auxquels il est confronté.

Les petits producteurs sont maintenant majoritaires dans la production mondiale de thé. Ils s'organisent et se regroupent pour produire des thés de meilleure qualité et les valoriser auprès d'acheteurs et de consommateurs

avertis et conscients. Des entreprises se sont également engagées dans la responsabilité sociale, par le respect de leurs partenaires, et notamment des femmes et des hommes à l'échelon de la production. D'autres innovations, reposant sur des codes de conduite et de nouveaux outils de traçabilité, s'adressent à la partie plus conventionnelle et massive du thé. Elles jouent un rôle appréciable en mettant les grandes marques et les grandes entreprises face à leur responsabilité sociale et environnementale, au moment où les États et l'Union européenne rechignent à imposer un devoir de vigilance des entreprises sur leurs fournisseurs, pourtant nécessaire. Mais les filières plus qualitatives représentent sans doute un avenir plus enviable pour les pays producteurs.

Au terme de cette réflexion, nous pouvons identifier plusieurs voies¹ possibles reliant les actrices et les acteurs de la cueillette, de la production, de la transformation, de la distribution et de la consommation du thé. Certaines de ces voies peuvent être combinées pour assurer un avenir prometteur à tous les contributeurs de ces filières.

1. Nous entendons ici le terme de « voie » comme en escalade : une ligne de vie reliant les acteurs de la chaîne de valeur et leurs exigences. Réflexion inspirée par E. Faber, *Ouvrir une voie*, Éd. Guérin, 2022.

LA VOIE DE LA QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE ET ENVIRONNEMENTALE

Cette voie est le prolongement de celle qui est dessinée par les amateurs de thés de spécialité. Ouverte il y a bien longtemps par des producteurs et des passionnés en Chine, au Japon, en Corée et dans des pays proches, elle a récemment été rejointe par les producteurs de nombreux autres pays et les amateurs, les *tea addicts*, qui les soutiennent. Le scénario d'avenir qu'elle dessine articule la qualité organoleptique à l'agroécologie, qui assure une production n'épuisant pas la terre par son échelle et sa spécialisation, mais au contraire la régénérant, tout en laissant la place à des cultures et à des activités complémentaires.

LA VOIE DE L'ÉQUITÉ

Cette voie suit un angle de l'évolution du thé conforme aux valeurs que cette boisson porte. Elle nous invite à nous centrer sur l'aspect humain de sa production, de sa transformation et des échanges. Permettre aux cueilleuses, aux producteurs et aux travailleurs des petites et des grandes exploitations de gagner décemment leur vie grâce à un travail dont le produit est diffusé localement et dans le monde entier constitue un combat de valeurs.

Mais celui-ci pourra-t-il être gagné si la qualité de la production reste majoritairement médiocre, si le produit demeure une commodité, et si la valorisation du travail nécessite encore et toujours des certifications répandant

plus aux attentes des consommateurs qu'à ceux des producteurs? Le respect des droits humains est le prolongement du respect du produit et de la terre. Il implique que la rémunération des producteurs progresse, que plus d'attention soit portée aux conditions sociales et aux écosystèmes dans lesquels les plantations ou les jardins de thé sont implantés. Et si le prix du produit doit alors augmenter, que ce soit pour offrir un produit de qualité. C'est pourquoi ces deux premières voies sont étroitement liées et complémentaires.

LA VOIE DU “BUSINESS AS USUAL” : QUELLES ÉVOLUTIONS POUR LE THÉ CONVENTIONNEL ?

Une alternative à ce double progrès de la qualité du produit et de l'équité est le développement continu du marché des thés conventionnels bon marché produits dans des conditions sociales et environnementales peu enviables. Dans ce scénario “*business as usual*” du segment largement majoritaire de la production, qui prend généralement le prétexte de rester économiquement accessible à tous les consommateurs, la concentration et l'opacité des filières sont les conditions de la pérennité d'une surproduction de produits de qualité médiocre, qui épuisent la terre et les humains, se traduisant par des prix en dessous des coûts environnementaux et humains de production.

Certes, les thés conventionnels fournissent des revenus à des millions de producteurs et de cueilleuses. Une transition de ce segment majoritaire, plus qu'une croissance, est donc nécessaire pour transformer radicalement les conditions sociales et environnementales de sa production et les conditions auxquelles se font les échanges. Cette transition demande une prise de conscience et une éducation des consommateurs, ainsi que le renforcement des régulations sociales et environnementales dans les pays producteurs et consommateurs. Elle entraînera nécessairement une augmentation des coûts de production, et donc des prix. Elle n'est donc économiquement réaliste que si elle s'accompagne également d'une augmentation importante de la qualité du produit, et donc d'une évolution progressive vers les deux voies précédentes.

LA QUALITÉ INTÉGRALE PLUTÔT QUE LA QUANTITÉ

Les scénarios brièvement décrits ci-dessus mettent en évidence la complémentarité de la voie de la qualité et de celle de l'équité, qui passent toutes deux par la montée en gamme et la création d'une valeur supplémentaire pouvant être partagée par les principaux acteurs de la filière. Cette double voie, que l'on peut qualifier de « qualité intégrale », requiert la collaboration de tous les acteurs concernés : cueilleuses, producteurs, transformateurs, entreprises impliquées à différents niveaux, consommateurs, mais aussi ONG, gouvernements et institutions de recherche. La transition du thé conventionnel suppose, pour sa part,

un important effort de régulation et de pression sur les entreprises responsables de la production et de la distribution de ce type de thé, encore largement majoritaire.

Progresser vers la qualité intégrale des produits de spécialité, d'une part, et engager une transition sociale et environnementale du secteur des thés conventionnels, d'autre part, se traduira certainement par une réduction des quantités produites et donc consommées, mais qui ne préférerait prendre une tasse satisfaisant tous ses sens, y compris son sens moral, plutôt que dix tasses au goût amer et désagréable ?

BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

La première partie, historique, de l'ouvrage s'appuie principalement sur trois ouvrages majeurs :

- James A. Benn, *Tea in China: A Religious and Cultural History*, University of Hawai'i Press, 2015 ;
- Andrew Liu, *Tea War: A History of Capitalism in China and India*, Yale University Press, 2020 ;
- Erika Rappaport, *A Thirst for Empire: How Tea Shaped the Modern World*, Princeton University Press, 2017.

Les parties traitant de la situation et des enjeux contemporains s'appuient sur une documentation étoffée, entièrement anglophone, constituée de rapports sur les droits humains et environnementaux, souvent rassemblés dans le centre de ressources de THIRST (<https://thirst-tea.org/knowledge-hub/>), de rapports de mission de l'auteur en Asie du Sud et d'articles identifiés par l'auteur, pour la plupart disponibles en ligne. Il existe très peu de sources académiques sur le sujet en français. Les principales sources sont indiquées en notes dans l'ouvrage.

Pour compléter sa recherche, l'auteur a conçu à l'été 2025 et administré pendant quelques mois un questionnaire à destination des professionnels, en anglais et en français¹, pour lequel il a reçu une dizaine de réponses, et conduit une quinzaine d'entretiens avec des acteurs de plusieurs pays occupant différents rôles dans le secteur du thé, depuis la production jusqu'à la distribution et le soutien aux filières.

1. Il est encore possible de répondre à ce questionnaire, en consultant l'adresse suivante : <https://forms.gle/xBCsgmdSwRdM2dsz8>

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
---------------------	---

PREMIÈRE PARTIE - LE POIDS D'UNE LONGUE HISTOIRE	15
---	----

I. L'ÉMERGENCE D'UN PRODUIT MONDIALEMENT APPRÉCIÉ	19
Aux origines du thé moderne	20
Au cœur de rivalités mondiales	23
Un nouvel empire du thé	27

II. UNE EXPANSION PERMISE PAR LE SYSTÈME COLONIAL DU TRAVAIL FORCÉ	33
Un symbole national britannique poussé par des mouvements divers	35
Un mouvement qui atteint l'Afrique de l'Est	38
En Inde, l'avènement du <i>chai</i>	39
Chine : un nouveau modèle de production	40

III. LORSQUE LE COMMERCE INTERNATIONAL TRANSFORME LE THÉ	43
Un produit en voie de standardisation	45
Un produit mondialisé	48
Des formes de concentration et de commercialisation spécifiques	50

IV. DES STRUCTURES SOCIALES INÉGALITAIRES EN HÉRITAGE	57
Une organisation et une rémunération du travail inchangées	58
Un salaire réel sous le niveau minimum d'existence	62
Un pouvoir économique inégalement réparti	64
Des empreintes environnementales différenciées	66

Au Sri Lanka, une situation sociale comparable et un virage brutal vers le bio	69
--	----

V. LES DÉFIS DU THÉ EN AFRIQUE DE L'EST FACE AUX INÉGALITÉS SOCIALES ET DE GENRE	73
---	----

Premier exportateur mondial de thé en volume	74
Un agencement institutionnel équilibré pour les petits producteurs	75
Un impératif : améliorer la qualité intrinsèque et sociale du thé kenyan	77
Des pays voisins aux structures sociales contrastées	80

VI. DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX MÉCONNUS	83
---	----

Thé, déforestation et érosion	83
Un usage intensif de pesticides aux effets cocktail inconnus	87
Le thé biologique	91
Les effets du changement climatique	95

DEUXIÈME PARTIE - DES LEVIERS À RENFORCER ET DES SOURCES D'INSPIRATION À DIFFUSER	99
--	----

VII. LES INSTITUTIONS INTERNATIONALES ONT-ELLES OUBLIÉ LE THÉ ?	103
--	-----

Des organismes efficaces pour les questions commerciales	103
Le Groupe intergouvernemental sur le thé de la FAO	105
L'OIT met en lumière des conditions indignes subsistant dans les plantations	107
Les hésitations de l'Union européenne	109

VIII. LES CERTIFICATIONS SONT-ELLES LA RÉPONSE AUX ENJEUX SOCIAUX DU THÉ ?	115
La grenouille du <i>greenwashing</i>	117
Fairtrade, un label qui s'adapte difficilement au monde du thé	121
Le pari d'un label de petits producteurs	126
Labels bio et pour la biodiversité	129
IX. LA CHINE, OU L'AUTRE MONDE DU THÉ	133
Le premier producteur et consommateur mondial	133
Le développement de la culture du thé : une priorité aux multiples enjeux	135
Une recherche agronomique de pointe	137
Un tissu économique diversifié et dynamique	138
Un découplage entre marché intérieur et exportations	141
X. LES THÉS DE SPÉCIALITÉ SONT-ILS PLUS DURABLES ?	145
Le retour du thé vert	146
La montée des thés de spécialité	147
Des thés plus vertueux ?	149
La question épineuse du prix de la feuille fraîche	150
Plus d'attention, donc parfois plus d'impact climatique ?	154
Le matcha, une tendance loin de la qualité	156

XI. CRISES ET RECOMPOSITIONS	161
Darjeeling, un modèle dans l'impasse	161
Le modèle émergent de TPI, entreprise pionnière du label Fairtrade	166
S'organiser pour remonter la chaîne de valeur	171
Le thé comme support de la diversification rurale et du partage de la valeur	174
Un exemple inspirant de plantation à vocation sociale au Sri Lanka	177
XII. UNE MEILLEURE COORDINATION DES ACTEURS DE L'AMONT À L'AVAL	181
Organiser la concertation et exiger la transparence	181
Les initiatives se revendiquant d'une approche multi-parties prenantes	185
Peser par la distribution	190
Des coopératives distribuant les thés de coopératives	194
TROISIÈME PARTIE - SYNTHÈSE ET PROPOSITIONS	199
XIII. CE QU'IL FAUT RETENIR DES PRINCIPAUX ENJEUX DU THÉ	201
XIV. CINQ PROPOSITIONS POUR NE PAS BOIRE UNE TASSE AMÈRE	207
1. Plus de transparence...	208
2. Dé-commodifier le thé et réunir les acteurs autour de la qualité intégrale	212
3. Vers des paysages de thé réellement beaux, résilients et diversifiés	215
4. Une culture du thé partagée	222
5. Responsabiliser les États et renforcer la coopération internationale	227

CONCLUSION	233
-------------------	-----

Le thé de demain conjuguera équité et excellence	233
--	-----

La voie de la qualité organoleptique et environnementale	236
--	-----

La voie de l'équité	236
---------------------	-----

La voie du " <i>business as usual</i> " : quelles évolutions pour le thé conventionnel ?	237
--	-----

La qualité intégrale plutôt que la quantité	238
---	-----

BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE	241
--------------------------------	-----

