



LA FEUILLE DE L'AMICALE

des ANCIENS ELEVES du GRAND BLOTTEREAU
34, chemin du Ponceau 44300 NANTES

Numéro 79

Février 2007

1 : Le Thé (1^{er} chapitre)

Rédacteur : André BOSSIERE

En fait, deux variétés principales nous fournissent cette décoction subtile aux multiples parfums et aux vertus reconnues.

Camellia sinensis ou de chine à la feuille petite de couleur vert olive et camellia assamica ou d'Assam (inde) à la pousse large claire et charnue. Outre ces variétés sont apparues au fil des siècles de nouvelles variétés issue d'hybridation, et de greffes.

Le théier domestique est un arbuste à feuilles persistantes dont la face supérieure est brillante et la face inférieure mate et plus claire. Les jeunes feuilles et les bourgeons sont recouverts d'un léger duvet argenté, ce qui a valu au bourgeon d'être baptisé "Pekoé" ce qui dérivé du mot chinois "Pak-ho" signifie "cheveux fin".

Autrefois issus principalement de semis, c'est aujourd'hui le bouturage de plants sélectionnés qui donne les résultats les plus rapides.

Au bout de cinq années de croissance, après des tailles successives pour lui donner une charpente, le théier est apte à produire pour une durée de vie de 40

à 50 ans. La cueillette qui s'apparente à une légère taille des jeunes pousses ou à un pincement, s'effectue par cycle de 7 à 15 jours.

La qualité de la cueillette est fonction du nombre de feuilles prélevées en dessous du bourgeon terminal:

↳ La cueillette impériale c'est le bourgeon et la première feuille en dessous de lui.

↳ La cueillette fine toujours d'excellente qualité pour laquelle on prélèvera aussi la seconde feuille.

↳ La cueillette moyenne comprendra aussi les 3 feuilles suivantes.

Si la cueillette est majoritairement manuelle, il est parfois utilisé au Japon des ciseaux et en Géorgie des tondeuses. La mécanisation peut comme en Argentine aller jusqu'au tracteur et la barre de coupe. Mais c'est au Japon qu'elle est la plus aboutie, la plus poussée pour un travail qualitatif mais très coûteux.

Les couleurs du Thé

Thés verts, thés rouges, thés blancs, noirs ou sombres sont issus de la même plante, c'est son travail mené de manières différentes qui va lui donner ses couleurs. Des nombreuses transformations qu'il subit, c'est la fermentation ou la semi fermentation issue d'une réaction se faisant sous l'influence d'enzymes contenus dans la feuille fraîche que le planteur choisira la couleur qu'il donnera à son thé, à l'exception du thé vert qui lui est non fermenté.

D'une façon générale les feuilles subissent trois opérations principales:

- * la torréfaction,
- * le roulage,
- * et la dessiccation.

DANS CE NUMERO

1	Le Thé
2	« Génération Rencontre » au Grand Blottereau
3	Portes ouvertes du 3 février dernier

La torréfaction a pour but de tuer dans la feuille les enzymes responsables de la fermentation, les feuilles sont chauffées à environ 100°C à la vapeur au Japon et dans des bassines en Chine pendant une durée variable entre 30 secondes et 5 minutes.

Le roulage est effectué sur les feuilles préalablement assouplies par la torréfaction, ainsi pliées à la main il leur sera donné une forme de boule ou bien de bâtonnet.

La dessiccation consiste à retirer l'eau contenue dans les feuilles jusqu'à obtenir moins de 5 à 6% d'eau dans celles ci. Cette opération s'effectue dans des séchoirs à claies où circule l'air chaud pendant deux à trois minutes. Après une période d'une demi heure de repos l'opération est renouvelée jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.

Il s'en suit des opérations de triage qui vont séparer les feuilles entières des feuilles cassées pendant les manipulations.

Le thé chinois



Certains thés, dits semi fermentés obtenus avec des feuilles plus mûres contenant moins de tanins et de caféine subissent un traitement appelé sudation. Les feuilles sont pressées pour en dégager les arômes et constamment brassées dans une pièce maintenue à 22-25°C de température ambiante et 85% d'hygrométrie. La fermentation est ainsi contrôlée et selon le stade où elle est stoppée sont obtenus des thés légers aux saveurs végétales ou plus sombres et plus fruités comme certains thés de Taiwan.

Les thés blancs sont eux restés à l'état naturel, ils ne subissent que le flétrissage qui consiste à laisser les feuilles au soleil pendant des durées variables de 52 à 60 heures en alternant avec leur mise à l'ombre pour les refroidir avant une opération de dessiccation. Les thés blancs sont une spécialité de la région du Fujian.

(à suivre dans un prochain numéro, les pays producteurs, les mélanges et parfums)

2 : « Génération Rencontre »

Dans le cadre de leur formation, de B.T.S.A. Production Horticole, au lycée horticole du Grand Blottereau. Les étudiants doivent réaliser un Projet Initiative Communication (P.I.C.), avec l'aide de Mme PAVOUX professeur en communication.

Quatre d'entre eux ont choisi d'organiser un événement convivial et professionnel.

Ce projet est un événement pluri - culturel nommé :

"Génération Rencontre au Grand Blottereau".

Il se déroulera le samedi 24 mars 2007 de 14h à 21h au sein du lycée du Grand Blottereau. L'objectif principal de cet événement est de rassembler les anciens et actuels élèves du lycée dans un but de tisser et renforcer les liens entre professionnels et élèves. Ce rassemblement s'organisera autour de **trois débats animés** par des intervenants spécialistes sur différents aspects, de l'horticulture d'aujourd'hui : "*L'avenir de l'horticulture en France ?*", "*le Développement durable en horticulture ?*" et "*Quelles intégrations professionnelles pour les jeunes diplômés ?*". Entre chaque débat, des **visites exceptionnelles de la nouvelle serre tropicale** seront proposées, ainsi qu'une **visite du lycée** pour les plus nostalgiques. Enfin, pour clôturer cette journée, un **concert pop rock festif** avec le groupe de musique "*No Ria*" sera organisé pour les participants mais aussi les élèves et les personnels du lycée. Un espace « *Détente- buvette-restauration* » sera mis à disposition des invités tout au long de l'après-midi et de la soirée.

Vous êtes ancien élève du lycée ? Vous voulez participer à cette rencontre ? Vous voulez des renseignements complémentaires ? Contactez nous directement au numéro de portable au 06-73-81-91-46 (Blandine) ou au 06-66-40-85-37 (Maggy) ou par mail : bt.sa.gblottereau@voila.fr

Les quatre étudiants du projet Génération rencontre Blandine.J, Maggy.D, Laurent.A et Guillaume.G et André Bossière



2 : Portes ouvertes du 3/02

A la différence de l'an dernier, la neige n'était pas au rendez-vous, les parents et les futurs élèves étaient eux bien présents, grosse affluence le matin et un bon roulement l'après midi. Cette journée a été l'occasion de présenter les derniers ouvrages que nous avons achetés pour le C.D.I., en plus de raquettes de badminton pour les cours de sport.

L'occasion aussi de présenter nos Florales à Bourg en Bresse en novembre dernier avec 6 élèves du Lycée, et de voir l'expo photos réalisée par la classe de troisièmes, expo qui comme celle de l'an dernier est le fruit d'un travail parfait, tant des textes et des photos que du fascicule de présentation du projet.