



# LA FEUILLE DE L'AMICALE



des ANCIENS ELEVES du LYCÉE HORTICOLE "LE GRAND BLOTTEREAU"

34, chemin du Ponceau

44300

NANTES

Numéro 265

Site Internet : <http://www.amicalegb.fr>

Octobre 2025

## 1: La culture du thé en France

Rédacteur : André BOSSIERE

Camellia Sinensis est le nom scientifique du théier, il signifie camélia de Chine. Arbuste à feuilles pérennes le théier est un arbrisseau qui peut atteindre plusieurs mètres de hauteur. Sa floraison automnale est discrète avec de petites fleurs simples.

Il est originaire d'une vaste zone située au Sud-Est de l'Himalaya. Deux variétés principales de théiers sont utilisées: Camellia sinensis cultivar Sinensis et cultivar Assamica.

La variété assamica est la plus répandue dans le monde : elle est utilisée pour la fabrication de thés noirs aussi dits thés sombres.

La variété sinensis est quant à elle, utilisée pour tous les types de thés. Elle est à la base par exemple de la plupart des thés verts de Chine et du Japon, des thés bleus de Taïwan, etc.

### Un peu d'Histoire

Si l'histoire du thé prend racine en Chine et au Japon à la fin du VIIIème siècle, le thé est aussi entré progressivement dans la culture française. C'est la boisson la plus consommée au monde après l'eau ! Par comparaison, la consommation journalière de thé c'est 3 milliards de tasses et le café 2,25 milliards de tasses. A contrario du café souvent associé à des moments de convivialité, que ce soit lors d'une pause au travail ou d'une rencontre entre amis, le thé est associé à des traditions, à l'exemple de la Cup of tea des nos voisins anglais, le tea time,



© Les Éditions Albert René / Goscinny - Uderzo

ou à des coutumes dans les pays d'Asie. Lors d'un mariage traditionnel chinois, la cérémonie du thé est l'un des événements les plus importants.

Introduit au milieu du XIXe siècle, le thé à la menthe fait partie de la culture marocaine et maghrébine. Avec

sa recette réalisée à base de thé vert, de menthe fraîche et de sucre, cette boisson désaltérante correspond à l'expression la plus raffinée de l'hospitalité.

Le théier est un arbre emblématique de l'Extrême-Orient où boire le thé est une véritable tradition avec ses codes. Au-delà de l'agrément de la dégustation, il y est vecteur de spiritualité et d'harmonie sociale. Les techniques chinoises traditionnelles de transformation du thé et les pratiques sociales associées sont inscrites depuis 2022 sur la liste du patrimoine immatériel et culturel de l'UNESCO.

La Chine est premier pays producteur de thé avec près de trois millions de tonnes produites annuellement, représentant presque la moitié de la production mondiale. Elle produit tous les types de thés, alors que les autres pays producteurs sont souvent spécialisés : l'Inde, le Kenya, le Sri-Lanka et la Turquie pour le thé noir ; le Japon et la Corée pour le thé vert ; Taïwan pour le thé bleu.



### Le thé comme un cépage

Comme pour le vin, la cueillette n'est pas une finalité, tout un travail reste à réaliser grâce au savoir faire des producteurs sur la couleur et le goût du thé. Pour le vin ce seront des assemblages pour le thé c'est le niveau d'oxydation que les feuilles de thé vont subir avant que le processus ne soit arrêté en chauffant les feuilles. En Chine, les marchands de thé appellent généralement ce processus d'oxydation : la fermentation.

L'analogie avec le vin est à remarquer. Les couleurs, les variétés de goûts de parfums, l'importance du terroir, les effets du vin (avec modération bien sûr) comme du thé bénéfiques pour la santé, objet de

passion, les thés comme les vins sont décrits par des mots similaires (astreignant, tanniques, corsés, fruités), ou encore le travail d'assemblage pour réaliser des mélanges destinés aux clients avec de la menthe, de la bergamote, des feuilles de cassis, du citron, etc.

Les thés chinois sont classés selon leur niveau de fermentation. Plus le thé est fermenté, plus son goût est fort. Ainsi, principalement, les thés non fermentés seront les thés blancs, légèrement fermentés les thés verts, entièrement fermentés les thés noirs.

### Les thés une culture asiatique, oui mais pas que !

Les théiers peuvent s'épanouir dans des conditions climatiques très diverses, tempérées à semi-tropicales. Ils préféreront un sol acide bien drainé, une hygrométrie plutôt élevée et une pluviométrie régulière. Une fois enracinés, ils seront résistants et autonomes: leurs racines peuvent descendre jusqu'à plus de six mètres de profondeur pour puiser les ressources nécessaires à leur croissance.

La France, terre de gastronomie et de savoir-vivre, s'est forgée une relation particulière avec le thé. Aujourd'hui, 2 français sur 3 consomment du thé de façon régulière.

Les maisons de thé françaises artisanales se multiplient, proposant des mélanges uniques et originaux. Les Français s'intéressent aussi de plus en plus aux thés d'origine unique, explorant des saveurs provenant de plantations du Japon, de Chine, d'Inde ou, plus récemment, de Bretagne ou du Pays d'Oc.

La France, bien que traditionnellement importatrice, commence à cultiver et transformer son propre thé.

L'idée de cultiver et de produire du thé en France a germé en 1838 : le botaniste Jean Baptiste Antoine Guillemain, mandaté par le roi Louis-Philippe, effectue une mission au Brésil en vue d'étudier la possibilité de cultiver du thé en France. Il revient en France avec 1 500 théiers survivants (sur 3 000 embarqués) et des graines : il recommande de commencer des expérimentations en Bretagne. Des expérimentations ont sans doute été menées, mais il semble que le projet ait été abandonné par suite du décès précoce de Guillemain en 1841.

Des régions comme la Bretagne, la Normandie, le Pays basque et les Pyrénées, avec leur climat adapté, voient émerger des producteurs passionnés. Ces thés locaux, souvent cultivés dans le respect de l'environnement, suscitent l'intérêt des amateurs en quête de produits de proximité et de qualité, voire d'exception, reconnus par les plus grands chefs.

Le futur de la culture du thé en France est prometteur. Avec une sensibilité accrue à la qualité et à la durabilité, les consommateurs recherchent des produits respectueux de l'environnement, cultivés localement. Près de chez nous existe le Thé Ambré Français de Loire-Atlantique cultivé et produit par la Ferme les Landes Vivantes à Treffieux.

## 2: Le thé et Nantes Terre Atlantique

Le Campus Nantes Terre Atlantique et ses partenaires conduisent des projets collaboratifs d'expérimentations, de développement des territoires et d'innovations sur des thématiques diverses, parmi ces projets : **Le projet Camélia 3.0**

Il consiste en la valorisation du Camélia en huile et thé sur le territoire Nantais et Grand Ouest.

Le Camélia est une plante emblématique Nantaise avec son acclimatation en 1806, une valorisation en fleur coupée au 19ème siècle et sous forme d'arbuste à fleurs au 20ème.

Aujourd'hui la ville de Nantes est considérée comme la capitale française du Camélia avec une collection de 1200 taxons et a accueilli le Congrès 2018 de l'International Camellia Society.

L'établissement partage avec le territoire des enjeux communs tels que l'agroécologie et le végétal innovant ; mais aussi autour du Camélia avec son site du Grand Blottereau situé dans le parc où est plantée la plus grande collection de Camélias de Nantes.

Depuis quelques années, on observe une diminution de l'intérêt du consommateur pour le Camélia ornemental. Se pose alors la question de comment revaloriser cette plante emblématique, sujet qui apparaît comme une opportunité pour l'établissement et le territoire.

Ce projet piloté entre autres par Stéphane Lehuédé vise à produire un ensemble de connaissances techniques, économiques et opérationnelles pour permettre le développement d'une filière durable de production de thé de haute valeur organoleptique (tout ce qui est susceptible d'exciter un récepteur sensoriel ; ainsi, l'apparence, l'odeur, le goût, la texture ou encore la consistance constituent les qualités organoleptiques d'un aliment ou d'une boisson) et répondant au cahier des charges de l'Agriculture Biologique en France.

## 3: Vente d'automne

Vous pouvez déjà noter la date

**Le Vendredi 7 Novembre de 11H à 15H**

plus d'infos dans le numéro de Novembre



## 4: Le Jardin des Plantes à la télé

Chaque dimanche à partir du 5 Octobre c'est à 12h55 sur France 3 que vous pouvez découvrir les 8 épisodes de la série documentaire du Nantais Thomas Rault.

Un trésor végétal à découvrir ou à redécouvrir au travers ces reportages qui mettent en avant ceux qui font ce beau jardin, leur passion, leur expertise.