

Cultiver le savoir des thés chinois

Sous l'égide du réseau Chine de l'Enseignement Agricole, une mission de formation, a été réalisé pour le développement de la filière thé dans l'enseignement agricole français, au bénéfice de l'Établissement public d'enseignement agricole de Nantes Terre Atlantique et celui de Pamiers en lien avec 2 établissements publics chinois, le Zhejiang Agricultural Business College à Shaoxing dans la province du Zhejiang et le Fujian Vocational College of Agriculture à Fuzhou dans la province du Fujian, en octobre 2025.

L'objectif principal de la mission, organisée du 11 au 27 octobre 2025, était pour les deux établissements agricoles participants de monter en compétence dans leurs savoirs relatifs à la culture du thé.



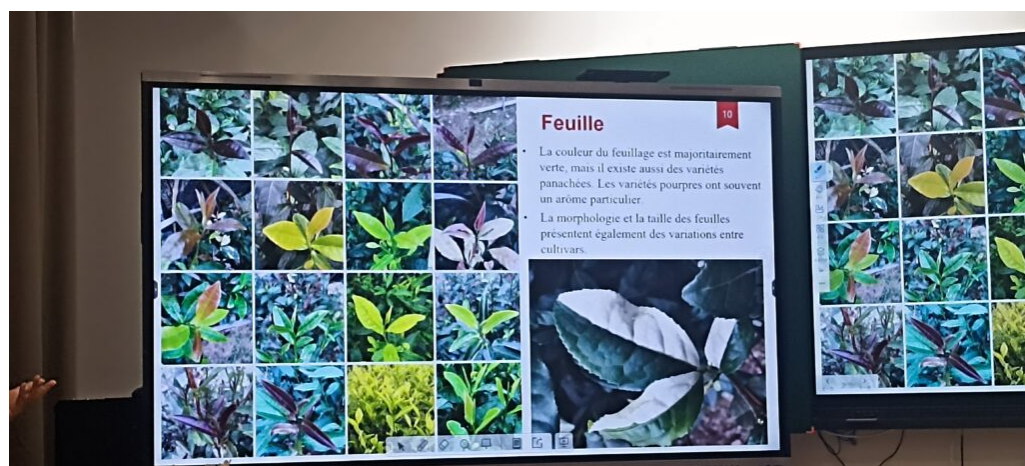
Cette mission a concerné 2 enseignants des deux établissements français, Stéphane LEHUEDE, professeur en aménagements paysagers au Lycée

agricole Le Grand-Blottereau du Campus Nantes Terre Atlantique, et Emmanuel CHEMINEAU, formateur en agroécologie au centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) Ariège-Comminges, tous les deux déjà engagés dans l'accompagnement de la filière thé française au sein de leurs établissements.

Ces deux enseignants étaient accompagnés de 4 professionnels français, producteurs et futurs producteurs de thé de différentes régions françaises. Une sommelière du thé, de

nationalité chinoise, complétait la délégation et a assuré la traduction des échanges pour le groupe. Des objectifs secondaires étaient recherchés pour la filière thé française : renforcement des partenariats France-Chine, accompagnement et renforcement du lien avec la profession agricole via la participation de professionnels, création de modules pédagogiques par les établissements d'enseignement agricole.

Sur le chemin de la connaissance



La première semaine a eu lieu à Shaoxing auprès du Zhejiang Agricultural Business College (ZABC).

L'établissement accueille 9.000 étudiants sur 2 campus. L'accueil par l'équipe enseignante a été très chaleureux dès l'arrivée sur place de la délégation française. La première journée du lundi 13 octobre 2025 a démarré par une cérémonie traditionnelle du thé exécutée par des étudiantes du ZABC avec un thé au jasmin du Sichuan. Durant la semaine, cours, visites et travaux pratiques sur le thé se sont succédé avec des enseignants de très haut niveau.



Ainsi ils ont pu suivre des cours théoriques sur le théier, de la graine au champs, la conduite de la fertilisation et la

gestion des adventices, les techniques de taille de formation, les maladies et parasites et la méthodologie d'évaluation des thés. Plusieurs visites ont également été réalisées : le marché au thé de Xingchang, une entreprise productrice de produits dérivés à base de thé très active sur les réseaux sociaux, des parcelles de théiers du ZABC, un jardin de thés de 400 ha pour la production de thé vert et de matcha, la Zhejiang Senbanyuan Biotechnology Co, entreprise de production de matcha et une pépinière de production de jeunes plants de théiers.

Les enseignants ont également eu la chance de participer à 2 travaux pratiques au cours de cette semaine de découverte : repotage de boutures de théiers puis semis de graines et une journée complète de fabrication de 2 thés verts (méthode Long Jin et enroulé Yue Lü) sous la direction du professeur émérite Minqiang Hu. A l'issue de ce « TP » chacun des participants est reparti avec sa production.

La seconde semaine s'est déroulée plus au sud, à Fuzhou, auprès du Fujian Vocationnal College of Agriculture (FVCA). L'accueil y a été plus protocolaire mais tout aussi chaleureux avec la présence du vice-président et du directeur de cet établissement qui compte 15.000 étudiants sur 2 campus. Là encore, les interventions proposées ont été de grande qualité entre des cours, des visites et une journée de travaux pratiques. Les cours ont eu pour thèmes l'histoire du thé en Chine et dans le Fujian, la culture du théier et l'agrotourisme sur le thé, la diversité des thés du Fujian, la cérémonie du thé et la culture et la conduite des jardins de thé.



L
e
s
m
e
m
b
r
e
s
d
e

la délégation ont aussi pu participer à des travaux pratiques : cérémonie du thé, dégustation-évaluation de 16 thés du Fujian, fabrication de thé vert et de thé noir sur une journée de 12h chez un producteur d'un domaine bio (MiGaoXian Tea Factory). Comme lors de la première semaine, chacun des participants est reparti avec sa production de thé.

Entre thé de roche et d'Oolong

Plusieurs visites ont également marqué cette semaine et notamment une randonnée de plusieurs heures dans les Monts Wuyi sur des plantations de théiers qui donnent les fameux thés de roche, des *thés oolong*. Les enseignants et les professionnels ont ainsi pu visiter une partie des plantations de M. Zhuke Zhaoshi qui les a guidés lors de cette visite exceptionnelle. Ils ont également pu visiter l'espace de présentation de l'entreprise Xiangjiang Mingyuan Tea, spécialisée dans la production de thés *oolong*, l'entreprise Wuyi Star Tea et son jardin de thé de 400 cultivars différents, une boutique classique de thé au jasmin à Fhuzou ainsi que le très moderne salon de thé *Itéamo*, qui explore de nouvelles manières de consommer le thé (cocktails de thés, thés pétillants aux fleurs de sureau...).

Les participants de la mission ont également employé leur



séjour pour continuer notre découverte du monde du thé : visite du musée national du thé à Hangzhou et échange avec la directrice du site, visite de la boutique d'un producteur de thé à l'osmanthe, long passage au nouveau tea market de Fuzhou pour acheter du thé et des accessoires à ramener en France.

Se former pour mieux transmettre

La mission de formation a été très fructueuse en apports de connaissances sur le thé tant sur l'aspect production que sur la transformation et la dégustation. Les cours suivis étaient très denses et de nombreuses informations ont été délivrées aux experts français. Toutes ces données vont nécessiter un certain temps de travail pour bien les intégrer et les valoriser dans chacun des établissements et dans la filière française du thé en cours de constitution. L'intégralité des cours et travaux pratiques réalisés ont fait l'objet de captation vidéo afin d'en garder une précieuse trace pour une utilisation pédagogique.

Les connaissances acquises et les savoir-faire entrevus à l'occasion des deux journées de fabrication de thés vert et noir seront précieux pour la mise en œuvre des projets portés par les deux établissements et par la filière thé en général.

Il est à noter qu'il manquait tout de même des éléments

d'information au sujet de la production de camélia à huile qui était aussi un des objectifs visés. Cette thématique pourra faire l'objet d'une future mission.



A
u
v
u
d
e
l
a
q
u
a
l

ité de l'accueil reçu dans les établissements chinois, les deux représentants des établissements français ont bien conscience de l'importance d'organiser, le moment venu, un accueil de qualité équivalente des représentants des établissements chinois en France.

Quelques perspectives et axes de travail découlent de cette mission auprès des établissements partenaires. Les suites à mettre en œuvre porteront sur l'organisation de formations à la culture et à la transformation du thé dans les années à venir, à partir des connaissances acquises durant cette mission et de l'expérience à venir sur les projets des établissements (notamment par la production en Ariège).

Un savoir-faire au service de la filière française

L'ensemble des expériences pratiques participeront à la structuration de la filière thé française, à l'accompagnement des filières locales (notamment en Ariège) et des professionnels se lançant dans la production de thé.

Un travail d'essais doit être mené sur la production de camélias à huile (notamment dans la région nantaise) et ainsi

rendre visible les producteurs de la filière par l'organisation d'une Route des Camélias dans le grand Ouest (Normandie, Bretagne, Pays de Loire) et d'une route des thés en Ariège voire sur la chaîne des Pyrénées.

Contact : Anne-Laure Roy, Chargée de mission Asie au Bureau des Relations Européennes et de la Coopération internationale (DGER-MAASA), anne-laure.roy@agriculture.gouv.fr, Max Monot, Conseiller aux affaires agricoles à l'Ambassade de France en Chine, max.monot@dgtresor.gouv.fr