Dans le grand bain du thé

En Bretagne, depuis quelques années, le théier est l'arbuste qui monte. Quoi de plus naturel que l'enseignement agricole soit associé au développement de cette nouvelle filière et que les champs de nos exploitations servent de terrain d'expérimentations, de collections et de formations. Pour se faire, une immersion dans la culture chinoise est nécessaire !

Durant 2 semaines à l'automne dernier, Arnaud Billon, directeur des exploitations horticoles de l'EPL du Morbihan, Marine Chotard, enseignante en horticulture et chargée de mission Thé du même établissement et Stéphan Masquelin, gérant de la maison de thé Tea & Cie à Vannes et partenaire de l'EPL, ont suivi une formation en Chine autour de la culture et la transformation du thé.

Le thé est planté depuis près de 4 ans sur les terres du site d'Hennebont de l'EPL du Morbihan. En mars 2020, Arnaud Billon et Marine Chotard auraient déjà dû partir suivre une formation en Chine pour acquérir les bases de la production de thé que sont : la plantation, la démultiplication et la

transformation. Suite aux années de fermeture liées à la pandémie, il a fallu attendre octobre 2023 pour que finalement cette formation se réalise.

Elle s'est déroulée dans deux lieux distants l'un de l'autre de plusieurs milliers de kilomètres à Jurong et à Pu'Er.

La première semaine se passa dans le Jiangsu, à Jurong, au sein de l'établissement agricole chinois partenaire d'Hennebont, le Jiangsu Professional College of Agriculture and Forestry (JPCAF).

Dès leur arrivée, Mme Lin Min, leur enseignante tutrice pour la semaine, accompagnée de ses étudiants, leur offrit un chaleureux accueil. Les premiers échanges permirent à la délégation française de mieux comprendre le système scolaire chinois, les particularités culturelles et ils purent aussi exprimer leurs attentes.

Lors de cette semaine, ils ont pu assister à une conférence de M. Zhang, l'un des agronomes les plus réputés de l'école chinoise et qui faisait partie de la délégation chinoise en France, venue en juillet 2023. Cette présentation leur apporta les bases du suivi qualité du thé.

Ils participèrent à un chantier de plantation qui leur donna l'occasion

d’avoir de riches échanges avec l’un des ouvriers supervisant le travail. Ce dernier leur donna de précieux conseils et explications sur les points clés de la plantation. Il y eut aussi des échanges sur le bouturage.

Pour le travail en salle, ils ont bénéficié d’une découverte de la dégustation normée. Il s’agit d’une procédure technique permettant d’acquérir les bases de comparaison entre différents thés. On leur rappela que la température et la durée d’infusion dépend du type de thé (blanc, vert, noir, oolong). Puis on leur apprit à analyser la couleur de l’infusion, l’odeur, et la forme des feuilles après infusion. Rien n’est laissé au hasard lors de la dégustation !

De retour sur le terrain, ils purent durant deux jours, travailler leur technique de récolte en suivant les instructions de Maître Kong, médaillé national sur le thé vert. Ce grand maître leur enseigna les bons gestes, la bonne posture et comment choisir les meilleures feuilles. Il partagea aussi avec eux tous ses secrets sur les bons

équipements à posséder pour récolter manuellement en toute efficacité.

Une fois récolté, il s'agissait désormais de pouvoir transformer les feuilles. Le focus fut mis sur le thé vert lors de cette première semaine. Maître Kong leur fit travailler à maintes reprises l'étape clé du thé vert qui est la fixation. Elle est d'une grande importance car elle permet de conserver la couleur verte et l'arôme particulier des feuilles de théier. Il a fallu donner de sa personne et mettre les mains dans le wok à 180°C à mains nues pour pouvoir détecter les changements de textures.

« La main du Maître fait 80 % de la qualité. Il doit utiliser tous ses sens pour créer le meilleur thé possible »

Sur ces 2 journées d'apprentissages avec Maître Kong, ils ont pu apprendre 2 techniques de façonnage : la technique longjing (aplatie) et la technique de boucle avec séchage au wok.

La semaine fut aussi ponctuée de plusieurs visites culturelles et professionnels.

Ils purent aller au Musée du thé de l'école et échanger sur les particularités du jardin à la chinoise et la logique de construction avec les enseignants. Lors de cette visite, ils ont aussi pu découvrir différentes variétés et modes de

production et de transformation.

Ils ont aussi pu visiter le domaine d’un professionnel. Il leur a ouvert ses portes généreusement et leur a présenté ses techniques d’entretien des arbustes et les machines qu’il utilise. La visite s’est terminée par une dégustation de thé de fleurs.

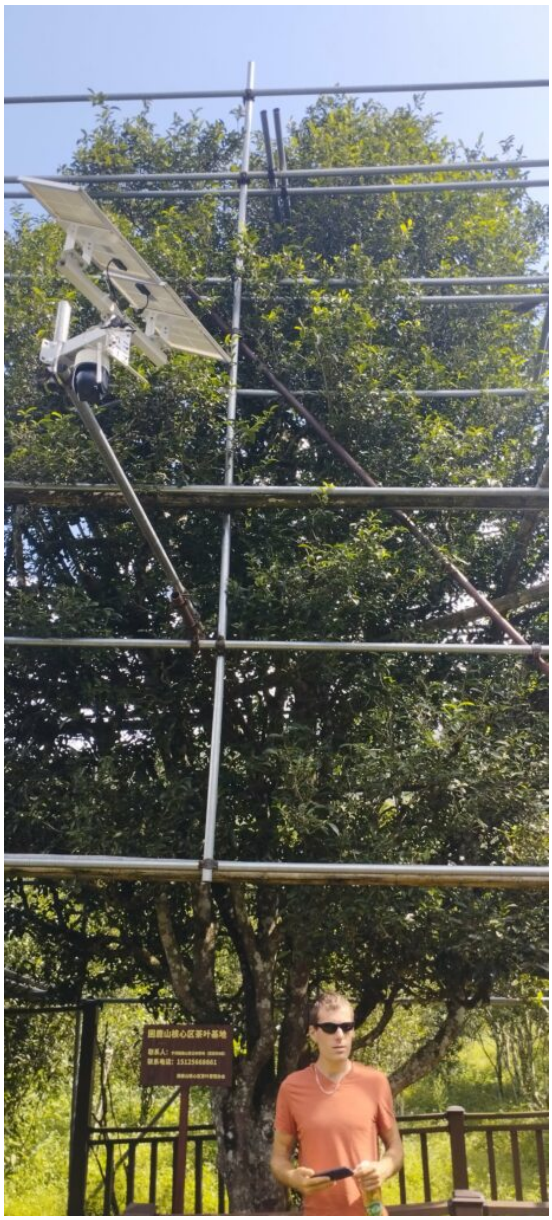
Il y eut aussi la visite très attendue d’une pépinière de jeunes plants. Ils ont, grâce à elle, acquis les bases sur les techniques de conduite de la culture et de la démultiplication.

Lors de cette semaine, un temps fut dédié à l’échange avec des étudiants. Accompagné de l’animateur du réseau Chine , ils ont pu présenter les filières horticoles et aménagements paysagers de l’enseignement agricole français et ont eu des échanges techniques avec les étudiants du concours de design. L’intervention s’est conclue sur la présentation du plan final combinant les 2 jardins.

Pour conclure la semaine, ils sont revenus, avec Mme Lin Min, sur les réflexions que pose le projet, soit : « *comment mener le développement du conservatoire d'Hennebont et dédier des zones à la multiplication, d'autres à la production et à la pédagogie* ».

Pour la deuxième semaine de formation, direction le Yunnan, une province limitrophe du Viet-Nam, Laos et du Myanmar.

A leur arrivé, on les conduisit sur le site du berceau de la production de thé en Chine avec ses paysages classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Là encore la semaine fut riche de travaux pratiques, cours et visites.

On les initia aux codes de la cérémonie du thé, avec le « merci » en tapotant sur la table près de la tasse. Puis on leur fit découvrir des thés emblématiques de la province y compris des très grands crus du thé Pu’er.

On leur enseigna, par la pratique, différentes techniques de

Et l'après-midi était consacré à la théorie et la mise en application des techniques de transformation artisanales comme le thé blanc séché au soleil, le thé vert fixé au wok (280°C), séchage au soleil (ou en machine) et enfin le Thé noir roulage manuel et séchage au soleil (ou en machine).

Ils ont pu faire la visite d'une plantation ancestrale avec des théiers de plus de 200 ans menés en arbre avec récolte sur échafaudage. Ils se sont lancés sur la route du thé du Yunnan et ont dégusté des spécialités culinaires locales telle que la guêpe frite.

Ils ont aussi eu des visites professionnelles, des échanges avec des entreprises et fournisseurs spécialisés de machines de transformation et du matériel de dégustation.

Enfin, ils ont participé à un festival de thé local et ont pu visiter le musée du thé de Pu'er. C'est forts de deux semaines intenses d'apprentissage que nos passionnés sont revenus en France pour faire évoluer leur projet et partager avec leur communauté éducative et le réseau des établissements agricoles français, tout le savoir qu'ils avaient acquis.

Relire les précédents articles sur les projets de ces partenaires français et chinois sur le thème du thé.

Un thé chinois à la française

Epure et tradition, naissance d'un jardin international

Rédaction : Marine Chotard, Max Monot, Arnaud Billon

Contact : Max Monot, animateur du réseau Chine de

l’enseignement agricole : max.monot@educagri.fr