

Récolter les fruits de l'instant Thé

Les principaux acteurs de la filière thé française se sont réunis le 1^{er} octobre 2024 à Nantes, dans la capitale du camellia en France, dans l'objectif de rassembler, mutualiser et partager les dynamiques du développement de cette culture en France.



Ils sont venus de loin, que ce soit d'Ariège, de Bretagne ou de Normandie pour venir s'abreuver des paroles des différents intervenants du matin et mettre les mains dans les feuilles l'après-midi.

Une France unie

Cette réunion, rassemblant des établissements agricoles ayant des projets autour de la production et la transformation de thé, des producteurs déjà installés ou en cours d'installation et des organismes interprofessionnels, est le résultat du travail conjoint de deux réseaux de la Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche (DGER), le réseau thématique Hortipaysages, coordonné par Régis TRIOLLET et le réseau

géographique Chine, animé par Max M



A noter que la coopération entre les deux bureaux de la Sous-Direction de la Recherche, de l'Innovation et de la Coopération Internationale (SDRICI) de la DGER a facilité l'organisation d'un tel temps fort. le Bureau du Développement Agricole et des Partenariats pour l'Innovation (BDAPI) et le Bureau des Relations Européennes et de la Coopération Internationale (BRECI) ont soutenu cette dynamique, encouragée par le Ministère.

Les deux animateurs réseau, conscients que de plus en plus d'établissements français s'intéressent à la production de *Camellia sinensis* (théier pour la boisson) ou *Camellia olifeira* (théier pour l'huile), ont eu la volonté d'organiser le premier séminaire national sur le thé afin que tous les porteurs de projets puissent échanger sur le travail déjà entrepris ou celui à entreprendre.

Des échanges et... des échanges

Cette journée s'est articulée autour de deux temps forts.

En ouverture du séminaire, le grand témoin de l'évènement, Jacques Soignon, ancien responsable des espaces verts de la ville de Nantes et actuel Vice-président du Conservatoire des Collections Spécialisées de France, a présenté à l'assemblée l'impact des plantes signatures dans la culture française et leurs évolutions en France avec un focus sur le camélia.



Ensuite, Denis Mazerolle, producteur historique de thé breton installé à Languidic, a proposé un cours d'histoire sur l'introduction du thé en France, de la Renaissance à notre époque. Son intervention a été complétée par Arnaud Billon, ancien directeur de l'exploitation du Campus Sciences et Nature du Morbihan, site d'Hennebont, qui a introduit l'enseignement et la culture du thé dans l'établissement breton sur demande de M.Mazerolle.

Suite à cela, la parole fut donnée à 4 établissements agricoles français lors d'une table ronde, pour qu'ils présentent à tous, leur projet autour du thé.



C'est Marine Chotard du Campus Sciences et Nature du Morbihan, le pionnier de la production de thé dans l'enseignement

agricole, qui a fait le point sur comment près de 1000 théiers étaient arrivés sur les terres de la vallée du Blavet et comment des modules de formation avaient vu le jour.

Puis Stéphane Lehuedé, de Nantes Terre Atlantique (NTA) a explicité comment il souhaitait développer les recherches autour du théier à huile, en partenariat avec certains parfumeurs tels que la maison Chanel, par exemple.

Emmanuel Chemineau a ensuite montré l'importance du lien entre son EPL de Pamiers dans l'Ariège avec les producteurs de thé, regroupés en associations locales dans le développement de la production en région montagneuse.

Pour terminer les interventions de la matinée, Alain Schlessler, théiculteur à Cast dans le Finistère, Président du Lycée Horticole de Kerbernez et président du collectif Armor de Thé, a partagé ses expériences et rappelé les défis économiques auxquels devaient faire face les producteurs.

Lier l'utile à l'agréable



Avant de prendre un repas local et convivial, un temps d'échange s'est organisé autour de posters apportés par les participants et a permis à tous de découvrir les travaux des uns et des autres et de prendre des contacts.

Suite au repas, une dégustation de thé a été offerte par Denis et Weizi Mazerolle. Très appréciée de tous, cette dégustation a mis en valeur la qualité du produit réalisé par les propriétaires de la Filleule des Fées. Elle était accompagnée de petits biscuits aux thé Macha cuisinés par une productrice d'Ariège.

S'enrichir mutuellement

En début d'après-midi, les participants se sont séparés en trois groupes.

Dans le premier atelier, Marine Chotard et Max Monot ont donné la parole aux participants afin de réfléchir à comment développer des projets internationaux bénéfiques aux apprenants, personnel, partenaires et à la production et transformation de thé en lien avec les établissements de l'enseignement agricole. Les réseaux d'associations de producteurs de thé en Europe étant forts, les établissements peuvent s'appuyer sur ces derniers pour trouver aisément des structures de stage pouvant accueillir des apprenants motivés.



Dans le second atelier, Florent Dionizy, chargé de mission développement durable et coopération internationale à Nantes Terre Atlantique et Thomas Bernardi, producteur de thé à Treffieux, Loire Atlantique, ont mis en avant les bénéfices du partenariat signé entre le producteur et le Campus Nantes Terre Atlantique. Ce partenariat a notamment permis aux élèves éco-responsables, de participer aux travaux de ce jardin de thé.

Dans le troisième atelier, Victor Noël, chargé de mission Entreprises et territoires, Végépolys Valley et Stéphane Lehuédé, enseignant à NTA, porteur de projet de développement « Camellia 3.0 Thé + Huile », ont présenté les travaux conduits par Végépolys Valley pour structurer la filière

thécole émergente, notamment dans les régions Normandie, Bretagne et Pays de Loire.

Des restitutions de qualité

Après 1h30 de débats, chacun des groupes de travail a pris la parole et synthétisé le contenu des échanges autour de diapositives aux autres participants du séminaire.

Jacques Soignon a ensuite pris la parole pour faire un premier bilan des échanges. C'est ensuite le ministère, via Marion Lhote du BDAPI et Anne-Laure Roy du BRECI qui ont rendu leur synthèse et évoqué les pistes futures, telles que l'intégration de certains participants aux futures biennales du réseauthem Hortipaysages.



En tant que fil rouge de la journée, deux apprenants de NTA, Zia et Sacha, ont fait une restitution de la journée en vidéo.

Bravo à eux pour avoir effectué avec brio ce travail de compilation de témoignages et de montage en si peu de temps.



Pour conclure, les organisateurs souhaitent adresser de grands remerciements à tous les participants de cet évènement fondateur et aussi à la direction et aux personnels de Nantes Terre Atlantique, qui tout au long de la journée, ont parfaitement pris en charge les participants du séminaire.

*Max Monot, animateur réseau Chine de l'enseignement agricole,
max.monot@educagri.fr*

Séminaire sur les Filières thé et Enseignements

Séminaire national sur les filières du thé en France et les enseignements – Quelles productions françaises et paysages en transition ?

Rendez-vous le mardi 1er octobre 2024 au Lycée Nantes Terre Atlantique (44)

Un séminaire national d'échanges en pays Nantais sur des productions végétales innovantes dont le théier et ses divers

usages ruraux et urbains, en mettant en vitrine la filière thé émergente avec ses acteurs et ses professionnels « passionnés ».



Pourquoi ?

Pour fédérer et partager des actions réalisées ou en projet, avec une capitalisation et diffusion des diverses ressources, en appui aux acteurs des enseignements et partenaires de la recherche et du développement, ainsi qu'aux professionnels en activité.

Échanger et mutualiser en inter-réseau (connecter les réseaux).

Comment ?

Une journée scientifique et technique ouverte à tous, avec des connaissances et expériences à partager et des travaux collaboratifs en ateliers, croisant différents regards pour de nouvelles perspectives d'action.

Avec Qui ?

Mobiliser des acteurs de la production, de la transformation et de la commercialisation du thé avec ceux de l'aménagement des divers espaces ruraux et urbains, aux côtés des écoles d'enseignement techniques et supérieur, avec le soutien des partenaires professionnels.

La culture du thé a depuis plusieurs années pris racine dans un nombre croissant d'établissements agricoles français. Des

initiatives régionales se forment afin de proposer des parcours de formation aux apprenants et professionnels souhaitant diversifier leurs productions ou bien s'installer dans cette culture. Des établissements étrangers participent à l'enrichissement de ces contenus pédagogiques.

Plus d'informations, programme et inscription

Photo de tête : visiteurs cueillant des feuilles de thé dans la plantation « Filleule des fées » à Languidic, dans le Morbihan le 9 août 2023 • © AFP / Fred TANNEAU

Contact : Max MONOT , Animateur national Réseau Chine – max.monot@educagri.fr, Régis TRIOLLET , Animateur national Réso'Them-Hortipaysages – regis.triollet@educagri.fr

Du cacao d'Ebolowa au savoir Belge

Keka Wongan est le vecteur entre producteurs de cacao camerounais et chocolatiers belges, c'est une belle histoire qui commence... Le projet Keka Wongan a donné une certaine visibilité à la ville d'Ebolowa au Cameroun, ce qui lui a permis de renforcer sa notoriété internationale et de nouer des relations avec son homologue Européen : Bruges, la capitale Européenne du chocolat.

La ville de Bruges en Belgique est nouvellement jumelée avec la ville d'Ebolowa au Cameroun. Cette coopération entre les deux collectivités est née de l'implication de la ville d'Ebolowa dans le projet Keka Wongan, projet porté par deux

établissements agricoles : Le CRA d'Ebolowa et le Lycée Nantes Terre Atlantique et le réseau internationale « Faire trade Town ».

Dans le cadre du réseau Cameroun de l'enseignement agricole français, des projets de coopération sont développés dans l'objectif de concrétiser les [4 engagements de l'enseignement agricole pour l'Afrique.](#)

Les acteurs de ce partenariat novateur ont souhaité inviter le réseau français à travailler sur un projet de construction de filière équitable avec les professionnels du chocolat de la ville de Bruges et les producteurs de cacao de la ville d'Ebolowa. Les représentants du réseau se sont donc rendu à Bruges pour voir comment le projet [Keka Wongan](#) pouvait accompagner la démarche des deux collectivités.

Une volonté de circuit court et de filière équitable et durable



Certains chocolatiers réalisent le « bean to bar »*. Ils partent de la fève de cacao brute pour arriver au chocolat. C'est dans ce cadre que nous avons proposé la possibilité de créer des liens direct entre producteurs de cacao et chocolatiers afin d'avoir une filière ultra courte. De plus, cette relation bilatérale permettrait de travailler un label

ou une charte propre à chaque partenariat garantissant le respect des principes du commerce équitable. Nous avons convenu d'inviter les chocolatiers volontaires au Cameroun afin de travailler in situ avec les partenaires camerounais.

Qu'est-ce que le « Bean to bar » ?

*Le Bean-to-bar * littéralement traduit par de la « fève à tablette » regroupe en association l'ensemble des artisans chocolatiers-torréfacteurs qui produisent en petite quantité, voir en série limitée, des tablettes à haute qualité.*

Le label « Made in Ebolowa » et la rencontre OXFAM



Dans la continuité du travail avec la ville et les chocolatiers nous sommes allé à la rencontre d'OXFAM Belgique qui est une filiale d'OXFAM international afin de discuter sur la labelisation « Made in Ebolowa », un label co-construit avec les producteurs de cacao, la collectivité d'Ebolowa et les deux établissements agricoles jumelés : le CRA d'Ebolowa et le lycée Nantes Terre Atlantique. OXFAM promeut le commerce équitable et solidaire dans le monde. Elle accompagne également des projets de développement au Sud. Cette rencontre avait pour objet la découverte de l'organisation et des différents labels et modalités autour du commerce équitable propre à Oxfam Belgique. Nous avons également visité la boutique Oxfam Bruges. L'objectif dans le cadre du partenariat est d'essayer de construire un label répondant aux critères du commerce équitable en mettant en place une filière expérimentale pour permettre aux producteurs et aux chocolatiers de bénéficier du circuit de distribution OXFAM. Le label « made in Ebolowa » est un premier pas vers la

construction de ce label.

Formation des chocolatiers



le réseau français a découvert une école qui forme les apprenants aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de la boulangerie/pâtisserie et de la chocolaterie. Les élèves commencent à l'âge de 12 ans et terminent à 19 ans. La formation s'opère sur des équipements professionnels en quantité et en qualité afin de rendre les apprenants directement employable à la sortie de leur formation.

Nous avons pu faire déguster le chocolat Keka Wongan aux enseignants qui nous ont donné des conseils sur la fabrication.

Idée de tandem Franco-Belge vers une expérience camerounaise

De plus chaque année, les meilleurs éléments de l'école de chocolaterie sont accompagnés en mobilité dans les pays producteurs de cacao pour aller au plus près des cacaoculteurs. Le réseau Cameroun a proposé aux équipes pédagogiques de l'école belge d'être facilitateur afin de réaliser une mission au Cameroun pour des apprenants. Ces mobilités pourraient être conjointes avec des apprenants de

l'enseignement agricole français.

Présentation de l'enseignement agricole et la place de coopération internationale



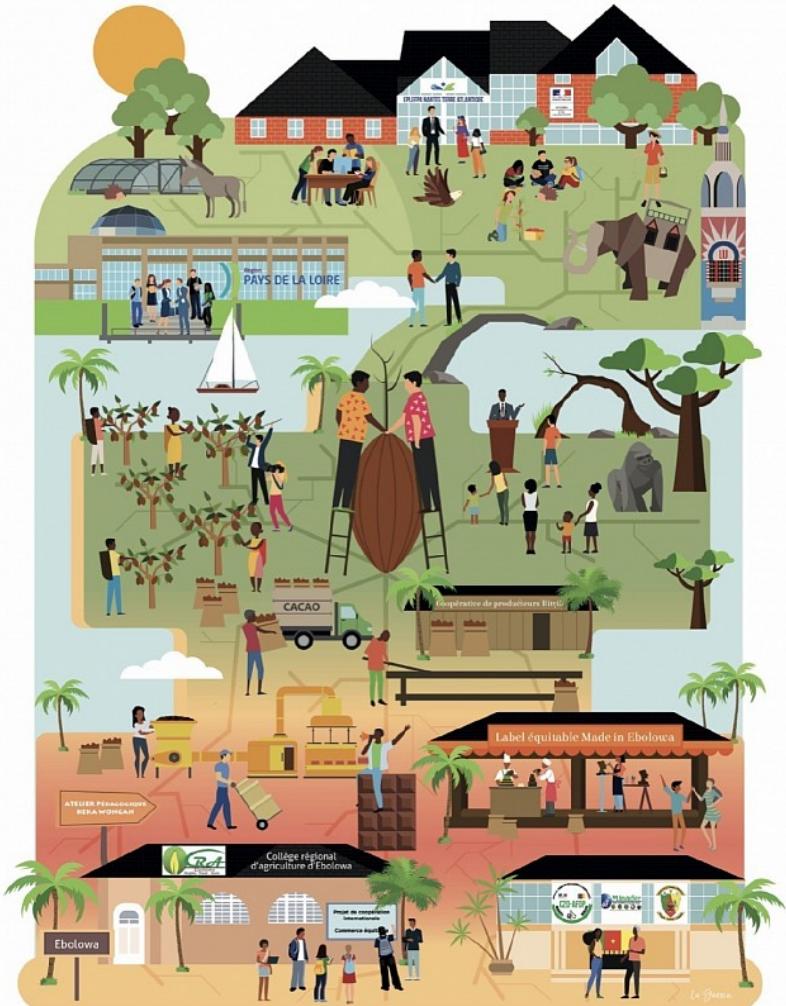
Cette mission a été clôturé par la présentation, à la mairie de Bruges et ses invités professionnels chocolatiers, des missions de l'enseignement agricole français et la mise en oeuvre de la coopération dans le cadre du projet Keka Wongan, son historique et les effets bénéfiques de la coopération sur l'ensemble des acteurs.

De nombreux échanges ont permis de répondre aux questions des chocolatiers et les animateurs du réseau ont proposé d'accueillir les partenaires belges au Cameroun et en France dans le cadre du développement d'une filière équitable entre les producteurs d'Ebolowa et les chocolatiers.

De belles pistes de

KEKA WONGAN

Notre cacao Made in Ebolowa - Cameroun



Les séances de travail à Bruges ont permis de dégager plusieurs pistes de travail pour les mois à venir, soit organiser un séminaire multi-acteurs à Yaoundé dans l'objectif de développer les coopérations entre le Cameroun et la France, l'accompagnement des collectivités d'Ebolowa et de Bruges pour la construction d'une filière équitable à travers la construction d'un atelier municipal de transformation du cacao.

Plus largement, un projet d'appel d'offre Européen collectif est envisagé avec la Belgique vers le Cameroun dans le cadre du programme « partenariat de coopération » d'Erasmus+. L'implication des jeunes peut se concrétiser par l'accueil de service civique international en vue d'accueillir des

étudiants camerounais.

Un projet d'une tel envergure demande de réfléchir au soutien financier à solliciter, au niveau institutionnel afin de développer l'ensemble de ces axes de travail. L'important est de continuer à partager l'expérience Keka Wongan et à mutualiser les compétences acquises auprès des réseaux Afrique de l'Ouest de l'enseignement agricole avec les pays partenaires, notamment le Sénégal et le Nigéria.

Keka Wongan est aujourd'hui un projet « locomotive » qui rayonne bien au delà de l'enseignement agricole et même des frontières françaises. Il permet aujourd'hui de fédérer différents acteurs de plusieurs pays dans le cadre de projet de développement.

Contacts :

Florent DIONIZY, animateur du réseau Cameroun-Nigeria de l'enseignement agricole, florent.dionizy@educagri.fr

Rachid BENLAFQUIH, Chargé de mission Afrique / Éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale / Expertise internationale au BRECI-DGER,
rachid.benlafquih@agriculture.gouv.fr