

# Dans les plantations de Thé du Malawi

Une forêt miniature. Le théier est une plante à feuilles persistantes originaire d'Asie. S'il peut dépasser 15 m de haut à l'état sauvage, il est maintenu à une petite taille (rarement plus de 1,50 m) quand il est cultivé, pour faciliter la récolte à la main et favoriser la croissance des bourgeons. Environ 20 000 hectares de terre sont consacrés à la théiculture dans la quarantaine de plantations du Malawi, selon la FAO. Plus de 90 % du thé produit est exporté. Cela représente environ 10 % des recettes d'exportation agricole du pays, estime l'OMC.

Jusqu'à 50 000 travailleurs saisonniers.

Ces cueilleurs pèsent le contenu de leur panier. Il existe trois types de cueillette : l'impériale (seuls le bourgeon, à l'extrémité, et la feuille suivante sont prélevés), la fine (bourgeon + les deux feuilles suivantes) et la moyenne (bourgeon + les trois feuilles suivantes). Les feuilles ne sont jamais cueillies séparément mais avec la partie de la tige qui les relie. Au sein de la main-d'oeuvre du Malawi, 8 personnes sur 10 travaillent dans le secteur agricole. Le thé emploie quelque 50 000 saisonniers au plus fort de la récolte, d'octobre à avril. Leurs conditions de travail, souvent difficiles (horaires étendus, faible salaire, équipement précaire...), sont dénoncées par des ONG et des syndicats.

Différents, mais issus de la même plante.

Le théier, qui appartient à la famille des camélias, comporte deux variétés principales. Mais de nombreux croisements sont nés de l'hybridation, des bouturages... Les différents types de thés (noir, vert, Oolong...) proviennent de la même plante ; ce qui les différencie, c'est leur transformation : fermentation, torréfaction (« chauffage »), dessiccation (séchage)...

En feuilles, en « perles »

Le thé est vendu en feuilles, entières ou brisées, ou après CTC (pour crushing-tearing-curling, c'est-à-dire « broyage-déchetage-enroulage »), un processus mécanique transformant les feuilles en petites « perles », destinées à être mises en sachets.

Une qualité liée aux plants, au clima

La qualité de thé (ou « grade »), qui influence énormément le prix de vente, dépend de plusieurs facteurs : la qualité des plants eux-mêmes, ainsi que le climat, agissant également sur le volume de la récolte. Trop d'humidité nuit à la qualité. Ici, des salariés de la plantation effectuent des tests de qualité sur les feuilles fraîchement récoltées.

## LES REPÈRES

Le thé est la 2e boisson la plus consommée au monde, après l'eau et avant le café, selon Market Research World.

Il tient ses origines de Chine, où il est connu depuis l'Antiquité. Il a été importé en Europe au XVIIe siècle.

Jusqu'à la fin du XIXe siècle, la production était concentrée en Asie. Le thé est désormais cultivé aussi en Afrique et en Amérique, dans une quarantaine de pays au total.

La production mondiale annuelle avoisine les 4,5 millions de tonnes. Les 3 plus grands producteurs : la Chine (aussi le plus gros consommateur), l'Inde, le Kenya. Ils représentent les deux tiers du thé produit sur la planète. Le Malawi est au 13e rang mondial (et 2e rang africain) avec environ 50 000 tonnes par an.

Cet article est extrait de l'Eco, hebdo destiné aux 12-16 ans.

Si vous voulez abonner votre enfant cliquez sur la bannière ci-dessous.