

Du thé en Corrèze : Présentation de la production de Paul Verner à Saint Chamant

Ce document est un compte rendu de la visite effectuée le 3 novembre 2020 que j'ai essayé de retranscrire au mieux. Il ne saurait remplacer tout les aspect d'une visite présenteielle.

Sommaire :

- **Historique : 2/23**
- **Le théier chez Paul Verner : Achât des plants, Plantation, entretien 3/23**
- **Récolte et transformation 14/23**
- **Travail sur le thé ; les mélanges 19/23**
- **Commercialisation 21/23**

Historique :

Ancien professeur d'horticulture.
Installation en France en 2005 (à Echaravelle)

Installation en 2016 à St Chamant

Première plantation en 2018

Récolte de 5 kg de matière sèche cette année (n+2)

Son idée pour le thé c'est de valoriser les pentes très présentes en corrèze, de relocaliser une production qui permet de créer de l'emploi.

Le but est aussi de s'occuper en cherchant des mélanges qui fonctionnent avec un objectif de produire toutes les plantes sur le territoire. Il est accompagné pour ça par une amie somelière du thé.



Informations clés

- 2 ha
 - Paul estime y passer environ 3/4 heures par jour, 2 000h/ans + quelque woofers + service plus (Mairie d'Argentat)
- Il fait appel à l'ESAT (établissements ou services d'aide par le travail) pour l'ensachetage 2 ou 3 fois par an, cela fait aussi travailler du monde.

Le théier - *Camelia Sinensis*

Plante qui aime l'acidité : Ph entre 4-4,3

Le sol chez Paul est relativement argileux (environ 30 % d'argile) mais il y a aussi du sable.

Exposition principale des parcelles choisies par Paul : Exposition Est, Sud-est. Plantes exposée jusqu'à 17-18h en été, c'est un peu trop selon lui, jusqu'à 16h permettrait qu'elle souffre moins.



Un Camélia ornementale classique

Rendement à l'hectare au bout de 10 ans --> 500 à 800 kg de matière sèche (plantation dense équivalente à celle de Paul).
1 Kg brut = 300 gr sec

Choix et receptions des plants

Environ 9 000 plants implantés depuis 2018

Encore 2 000 plants dans la serre.

15 000 pieds achetés mais perte dû à des aléa ; serre emportées...

Mais en tout avec pots, terreau, engrais, serre, bache, temps de travail : presque 40 000 € d'investissement total.



Les plants arrivent à plusieurs dans de très petits pots. La première étape est donc un rempotage dans des pots plus grand ou en individuel dans du terreau classique avec un apport d'engrais bio..

Cout des plants :

Cout unitaire du plant = 1,60 €, 2,40€ avec le transport.

Paul revend au détail ses plants 5,5 €

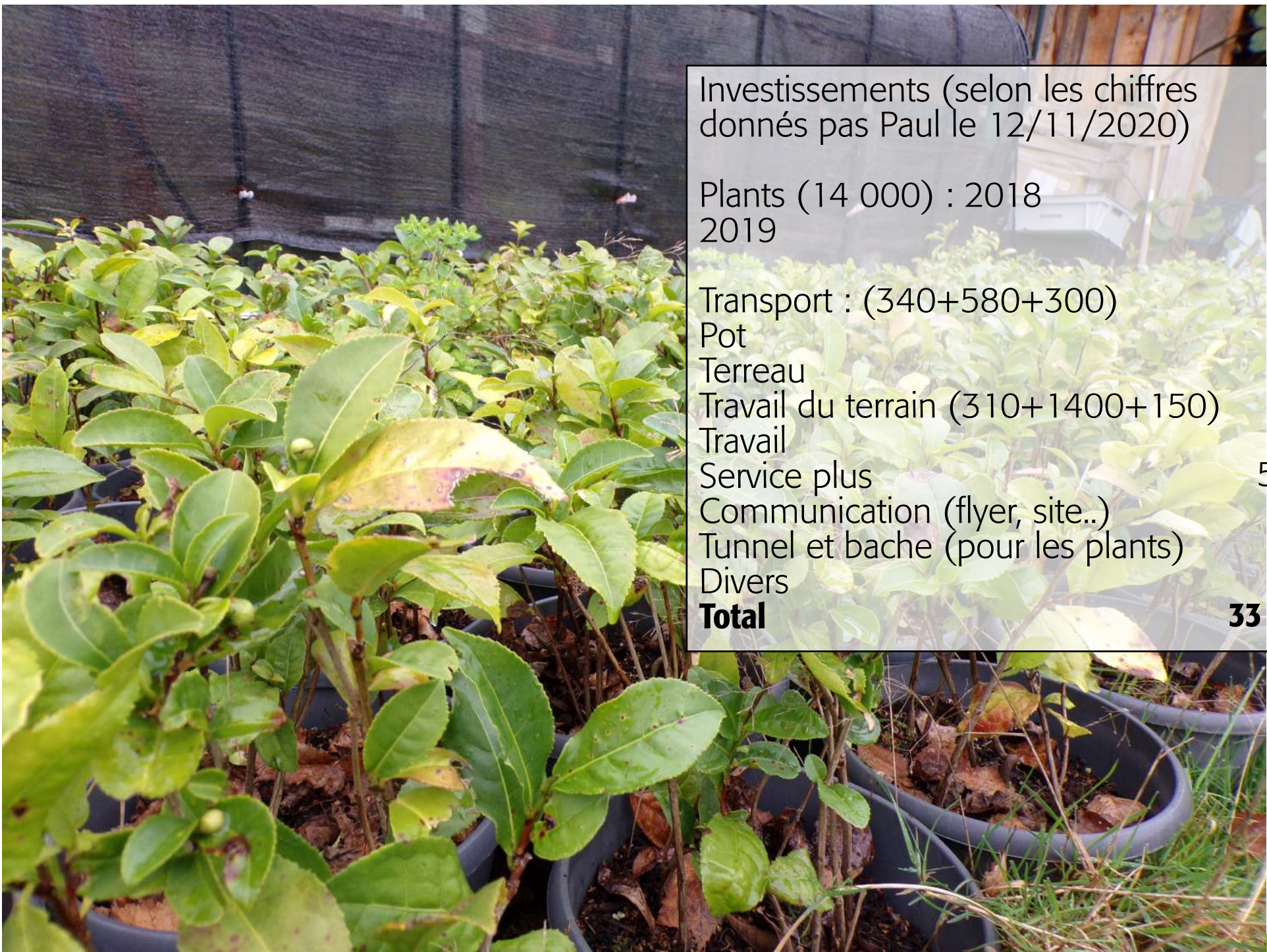


Les plants de cette photo ont tous le même âge

Achat des plants à **tea by me** (au Pays Bas). Il s'agit d'une variété adapté à des températures allant **jusqu'à moins 15° : Variété Hardy SPZ.**

On peut trouver en vente des graines (notamment en Italie) mais il s'agit d'autres variétés pas forcément aussi résistante (celle là est en monopole tant que les arbres plantés ne produisent pas de graines).

A priori le camelia se bouture quand même, peut être à tester quand ses plants seront plus vigoureux ?



Investissements (selon les chiffres donnés pas Paul le 12/11/2020)

Plants (14 000) : 2018	567
2019	4890
	8426
Transport : (340+580+300)	1220
Pot	730
Terreau	1520
Travail du terrain (310+1400+150)	1860
Travail	3100
Service plus	5 000
Communication (flyer, site..)	3000
Tunnel et bache (pour les plants)	1000
Divers	2500
Total	33 773 €

La zone de plantation principale terrassée à la main : derrière la haie en haut se trouve une autre zone de 200 m2 terrassée au tracteur.



A photograph showing a terraced hillside. The terraces are covered in green grass and small plants, with a path or track visible between them. In the background, there is a forest of trees with some autumn-colored leaves. The sky is overcast.

Sur cette parcelle : une vingtaine de terrasse d'environ 200 mètre de long. Les théiers sont plantés tout les 50 cm. L'écart entre les terrasses est calculé pour qu'un petit tracteur puisse passer lors des récoltes une fois que l'arbre aura pris sa taille final.



Parcelle de 2000 m² plantée il y a 4 semaine - terrassement au tracteur. Environ 1800 pieds, là aussi **tout les 50 cm**. 15 planches de 50 mètres. Sur celles-ci il n'a pas laissé d'espace pour un passage tracteur lors de la récolte pour gagner de la place.





La plantation est effectuée sans amendement (il faut garder en tête que ces arbres ne sont pas plantés pour donner des fruits ni des fleurs). La première année le sol avait été paillé mais cette année Paul a testé un paillage vivant avec de la petite oseille (spontanée) qui a assez bien fonctionné

Paul a tenté une plantation avec de la tourbe mais il s'est avéré que cela rendait le sol très sec et dur l'été



Dimorphisme des plants de thé

Tentative de paillage vivant avec la petite
oseille

Les parcelles ne sont pas irriguées ni
arrosées.

Les pertes conséquentes sont considérées
plus qu'acceptable pour Paul pour qui le
principal problème est... le rat taupier !



Il faut néanmoins selon Paul planté les
arbres un peu plus profond pour que
l'oseille ne rentre pas en concurrence.



Les premiers théiers ; plantés il y a 2 ans (2018).
Les théiers sont taillés régulièrement (même très jeune) pour qu'ils ramifient de la base, **le but étant d'avoir un maximum de jeune pousse à récolter** donc beaucoup de départ de branche à une hauteur qui facilite la récolte.



Paul a laissé cette haie naturelle entre ses 2 parcelles afin de briser le vent, inviter les prédateurs (blaireau...) qui pourrait l'aider à lutter contre le rat taupier, et pour "laisser un peu de nature".

Entre les fougères et le talus il y a une mare, Paul a planté ses premier plants en dessus en se disant que cela favoriserait leurs croissance (pas encore de recule mais la mare est souvent vide)



La récolte



Prélevement des **deux dernières feuilles** , il faut qu'elles soient tendres, la couleur est un bon indicateur. Environ 5/6 récoltes par saison sur le même arbre
Paul aimerait même récolter seulement la dernière feuille et le bourgeon de la feuille mais ça fait beaucoup de travail pour beaucoup moins de récolte.

Lorsque les feuilles gèlent au printemps, il est possible de récolter toutes les feuilles avant qu'elles ne tombent pour faire ce que Paul appelle le thé gelé.

Sécher et Mélanger

On peut laisser les feuilles fanées 2 à 4 heures en fonction des périodes avant de les transformer

La différence de parfum entre les feuilles prélevées sur des arbres d'extérieur et en serre est incroyable d'après Paul. Le parfum est plus agressif en serre, le goût est plus doux et meilleur en plein champs.



L'atelier, un peu plus lumineux quand la porte est ouverte.

Les différents thés ; noir, vert, blanc... Viennent tous de la même plante, c'est le stade de récolte ou le procédé de séchages qui diffère et rend un goût caractéristique. Paul ne fait que du thé vert (et un peu de thé blanc). A la différence du thé noir qui est passé au four et qu'on laisse s'oxyder, on bloque l'oxydation du thé vert assez rapidement après la récolte : les différentes étapes sont présentées ci-dessous.

1 ère étape ; les feuilles sont passées sur la plaque chauffée à 200° C pendant 4 minutes.

Les feuilles contiennent de l'huile qui dégagent à la chauffe une odeur caractéristique de torréfaction.

Voir vidéo 1 jointe.

Si la feuille est trop vieille, donc plus rigide, cela pose problème lors de cette étape (elle se réduit en poudre).



[Voir la vidéo : https://youtu.be/Hy4k_MFbP1M](https://youtu.be/Hy4k_MFbP1M)

Etape 2 : Les feuilles sont ensuite roulées dans les paumes des mains pendant quelques secondes pour stopper l'oxydation.

• voir la vidéo

https://youtu.be/6sq3K4rv_KY



Quand la quantité de feuille est importante, Paul utilise 2 plaques de bois pour le roulage



Etapas 3 : Les feuilles sont séchées à 45-46 °C pendant 12/15 H

Le thé est conservé dans des boites étanches, il y macère pendant au minimum quelques semaines



Cultiver et transformer les plantes pour les mélanges

Une grande partie de l'activité consiste dans la recherche de la composition des mélanges et la culture des plantes sélectionnées : armoise, thé d'aubrac, verveine, bergamote, roses, sauges de toute sortes (orange, ananas, cassis..). L'intention est de produire avec ce qui pousse en local.

Ce sont alors les fruits, les fleurs ou les feuilles de ces plantes qui sont séchés et conservés.

Une fois assemblés, les mélanges macèrent plusieurs semaines pour sortir tout leurs arômes : l'idéal étant que l'odeur (et la force de l'odeur) du mélange soit en adéquation avec son goût.



Pour pouvoir être vendu en tant que "thé" il faut qu'il y ai au minimum 51 % de thé dans le mélange





Commercialisation

Marché d'Argentat
Dépot au salon de thé d'Argentat
Vente en ligne (qui s'ouvre cette semaine)

Prix de vente ; 7€ les 30 grammes. Soit environ 230€/kg
Pour l'instant il n'a pas de problème pour écouler son thé (5 kg de récolte en année 2)

Ces pots sont destinés à faire sentir les différents mélanges aux clients sur les marchés.

Paul à aussi prévu de mettre en place quelques rangés d'autoceuillette à la place de ses serres arrachées pour permettre aux clients qui viendrait sur place de récolter une poigné de leurs propre thé.



Les chiffres donnés par Paul :

Pour 2021 il espère 10 kg de récolte et 20 kg pour 2022

10 ans après la plantation :

1 Ha --> 500 à 800 kg de matière sèche par an

Sa projection en prenant la fourchette basse (500 kg)

En vendant son thé pur 100 €/kg --> 50 000 €/ans de bénéfice, auquel il faut enlever les charges.

Si on ajoute fait des mélanges on ajoute de la matière sèche --> 750 kg

Et on peu augmenter le prix, surtout si on fait un thé de haute qualité.

Paul vend 7€ les 30 grammes, soit environ 230 €/kg



Le thé se plante en Europe :

Allemagne : déjà 100 Ha de planter : Déjà racheté par un grand groupe.

Angleterre 160-170 Ha

Ecosse : 15 Ha planté par un collectif de 9 fermes.

Pour Paul ce serait beaucoup plus gérable en terme d'investissement et de transformation de développer une filière locale ou plusieurs personnes aurait un ou plusieurs hectares.

Pour finir : La dégustation du thé !

Je vous invite à aller faire un tour sur le site de Paul, les photos sont plus belle, le temps est plus agréable...

<https://www.the19.fr/>

