



DOCUMENTAIRE N. 445

Le thé est cultivé largement aujourd'hui sous toutes les latitudes favorables. C'est une plante toujours verte (*thé sinensis*), qui appartient à la famille des caméliacées, typique des humides régions intertropicales, aux pluies abondantes l'été. Son nom dérive du chinois *ch'a*. Pour sa culture la température peut varier entre 4° et 25°, mais elle exige au moins 1.500 m/m. de pluie par an, une certaine altitude, et des lieux extrêmement ventilés. A l'état sauvage cette plante a une hauteur de plusieurs mètres, mais dans les plantations, on la cultive uniquement sous forme d'arbustes, de façon à en faciliter la cueillette. Ses feuilles clairsemées, au court pétiole, ont la forme d'un fer de lance, avec les bords inférieurs entiers et les supérieurs dentelés; de couleur vert foncé, elles ressemblent à celles des saules blancs. Ces feuilles sont la partie la plus précieuse de la plante, car c'est d'elles, qu'après un traitement particulier on tire la savoureuse boisson dont la consommation est de plus en plus grande dans tous les pays du monde. L'arbrisseau possède de nombreux rameaux et une écorce grisâtre. Les fleurs sont solitaires, blanches ou rosées, portées sur un pédoncule axillaire, à calice persistant formé de 5 sépales, et à corolle de 5 à 9 pétales soudés à leur base. Les étamines sont nombreuses. Le fruit représente une capsule à 2 ou 3 lobes, dans chacun desquels se développe une seule graine.

Le thé serait originaire de l'Assam, une région au nord de l'Inde, d'où il aurait été introduit dans le Céleste Empire par un missionnaire bouddhiste des Indes en des temps très reculés. On ne saurait affirmer néanmoins que cette plante ait été connue des Chinois avant notre ère, mais ils en faisaient certainement usage vers le XV^{ème} ou le XVI^{ème} siècle. La culture systématique du thé se développa en Chine et au Japon vers le XV^{ème} ou le XVI^{ème} siècle. Il fut introduit en Europe par la Compagnie des Indes Occidentales, qui mentionne en 1666, l'achat de 22 livres 1/2 de thé au prix de 30 livres sterling pour en faire présent au Roi d'Angleterre.

Alors que la Mer Rouge ne communiquait pas avec la Méditerranée on importa longtemps le thé en Europe à travers les territoires hostiles et désertiques du Tibet et de l'Iran, et on lui donnait alors le nom de thé des caravanes.

Le thé est largement consommé dans ses pays d'origine; comme chez les peuples slaves et anglo-saxons, mais le café demeure la boisson d'élection des peuples latins. En France c'est avec l'anglomanie qui se produisit à la chute de l'Aigle que le goût du thé s'est répandu dans les classes moyennes.

La plus grande partie du thé est produite en Chine (400 à 500 millions de kgs par an), où il est boisson nationale. On le cultive surtout le long de la vallée du Moyen Yang Tsé, et dans les provinces côtières de Chekiang et de Fukien; mais l'île de Formose (Taiwann) consacre une grande activité à ce produit et en tire environ 140.000 quintaux chaque année. Le marché russe a toujours été dominé par le thé de Chine.

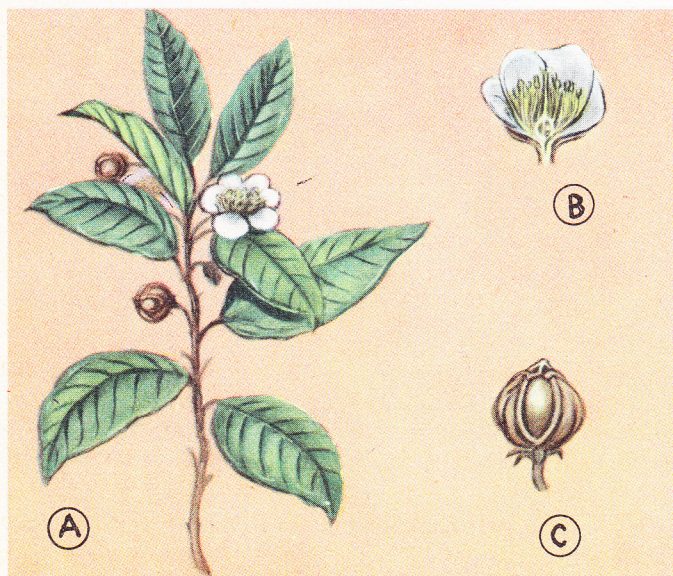
Aux Indes la culture du thé est avant tout fonction d'une exportation très active vers les ports anglais, et la consommation sur place est assez limitée. L'Assam, où autrefois le thé poussait à l'état sauvage et s'élevait presque comme des arbres, est la région de l'Inde, où l'on trouve le plus grand nombre de plantations, et l'on y recueille plus de la moitié de toute la production indienne. Au total les Indes produisent annuellement près de trois millions de quintaux de thé et consacrent à cette culture une surface d'environ 320 mille hectares. En dehors de l'Assam il y a d'autres lieux de culture, situés en partie sur les versants de l'Himalaya, et en partie dans le sud des territoires. L'île voisine de Ceylan produit environ 1.670.000 quintaux de thé chaque année, et ce produit constitue la principale exportation de l'île.

En Indonésie également, et surtout dans les dernières décennies, le thé a été intensivement cultivé, surtout dans la partie nord de Java, mais également dans l'île de Sumatra. La contribution indonésienne à la production mondiale de thé est d'environ 10%.

Le mouvement d'exportation possède un de ses centres les plus importants dans les plantations de la côte occidentale de Sumatra, où se trouve aussi la principale usine de traitement de ce produit. Il en sort une vingtaine de variétés de thé noir fermenté.

Quand la République indonésienne était une colonie néerlandaise, l'exportation se faisait uniquement en direction d'Amsterdam.

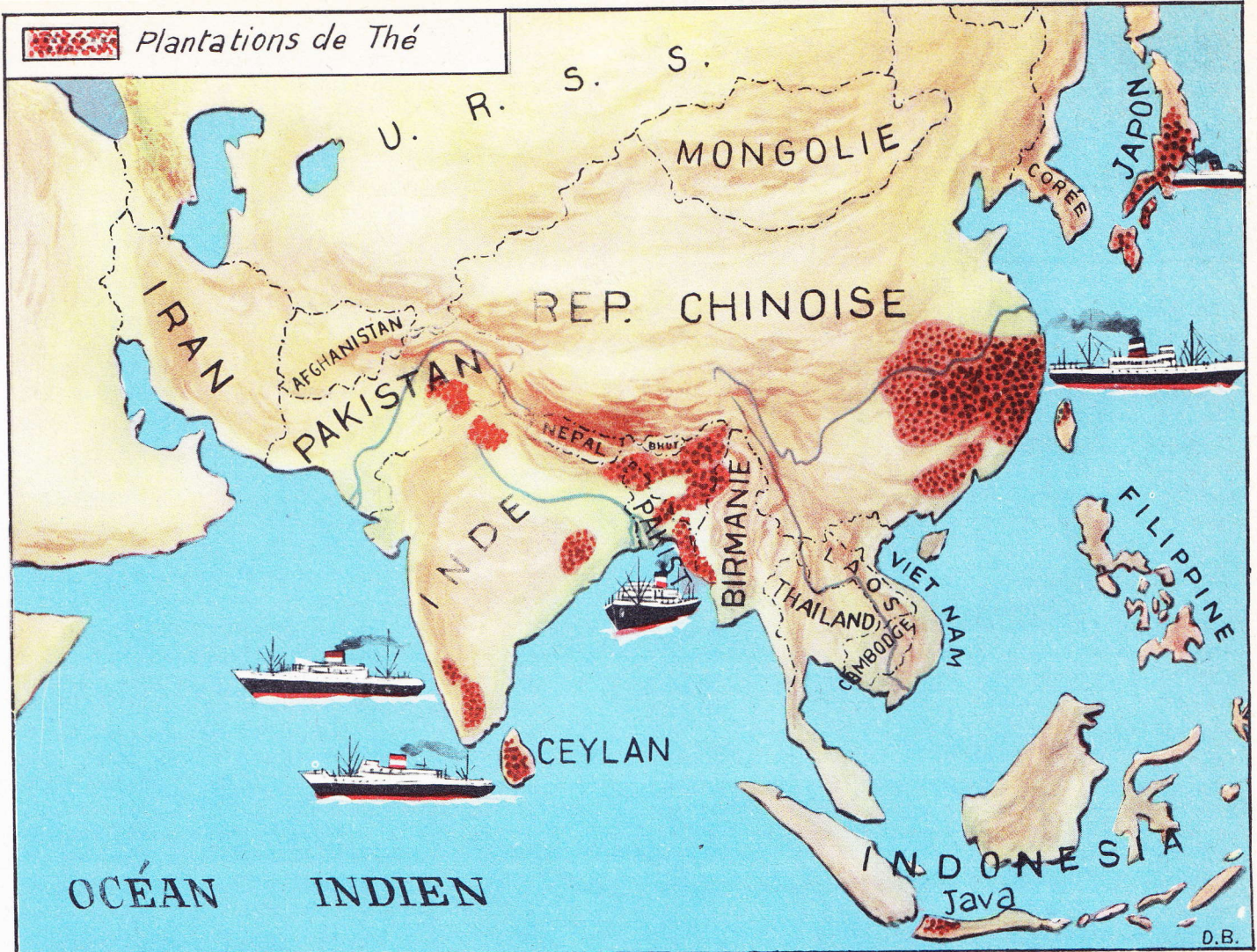
Le Japon est un important pays producteur de thé: la récolte y est environ de 750.000 quintaux par an. Et l'exportation



Sommet de l'arbrisseau avec les feuilles, les fleurs et les fruits. b) Vue de la coupe de la fleur. c) Fruit (le fruit est une capsule à 3 loges dont chacune contient une seule graine.



La cueillette des feuilles s'opère pour la première fois quand la plante a 3 ans. Les résultats les meilleurs sont obtenus au cours de la 8^{ème} ou 9^{ème} année, après quoi l'arbrisseau peut encore donner de bons produits pendant 4 ou 5 ans.



Le thé est une plante originaire de l'Assam ou de la Chine, mais elle est cultivée sur une grande échelle dans de nombreux autres pays d'Asie: le Japon, Ceylon, le Pakistan, Java et les Philippines. La culture du thé fut plus tard introduite dans d'autres continents.

tation se fait presque dans sa totalité en direction des Etats-Unis d'Amérique. En ces dernières années, la culture du thé s'est répandue dans le Natal et dans le territoire de Niassa (Afrique du Sud), en Transcaucasie, en Iran, aux Philippines, en Amérique, et dans d'autres régions à climat tropical; mais il s'agit uniquement d'une production secondaire destinée au marché intérieur (ce qui est déjà appréciable). La première place reste à la Chine, bien que depuis quelques années ses exportations soient en baisse. La concurrence des autres pays producteurs est telle que le thé chinois, tout en restant d'excellente qualité ne domine plus les marchés.

Les feuilles de thé, après avoir été cueillies, sont mises à sécher au soleil, puis enroulées avec soin sur elles-mêmes pour provoquer une sorte de fermentation qui leur donnera le goût et l'arôme, et en accentuera la teinte brun foncé. La fermentation terminée, on sèche les feuilles sur des plaques métalliques chauffées par un feu direct. L'on obtient ainsi un produit dit *thé noir*. Le *thé vert* s'obtient en faisant sécher les feuilles à peine cueillies sur des plaques de métal chaudes; elles sont ensuite enroulées et mises à sécher sans subir aucune fermentation. Les feuilles ont ainsi pris la forme de minuscules fuseaux, de petits disques, ou de petits grains brun ou gris verdâtre à l'arôme pénétrant.

Selon la méthode de préparation, on a donc des thés noirs (Chine, Indes, Java, Ceylan) et des thés verts (Chine, Japon, Formose etc.). Les variétés du commerce sont très nombreuses, et on les distingue non seulement par leur pays d'origine (Chine, Japon, Formose, Indes, Assam) mais encore selon l'âge des feuilles et les différents processus de pré-

paration.

La première récolte de thé a lieu en mars et donne le meilleur produit dit *thé impérial* ou *fleur de thé*. On l'obtient à partir de feuilles tendres recouvertes de fin duvet. Cette variété, très prisée, n'est pas livrée au commerce car, selon une coutume ancestrale, on la réserve aux personnes les plus importantes du pays de production. Le produit plus courant est recueilli au mois de mai. C'est le *thé Souchong*, de teinte marron sombre, constitué par de jeunes feuilles sans duvet.

Pour faire le thé, on met les feuilles dans la théière, on répand dessus un peu d'eau bouillante, on laisse infuser 2 ou 3 minutes et on achève de remplir la théière avec l'eau bouillante. On obtient de la sorte une boisson aromatisée de couleur jaune-orange. Elle agit sur notre organisme d'une façon analogue au café. C'est un excitant du système nerveux mais qui possède une légère valeur nutritive. On ne conseillera pas le thé aux personnes nerveuses.

Le thé contient plusieurs substances dont les principales sont solubles dans l'eau: tanin, cendre, caféine. La quantité de caféine est variable. Elle dépend de plusieurs facteurs: méthodes de culture, saison de la cueillette, traitement des feuilles, etc.

On consomme aussi dans les pays orientaux le thé sous forme de cigarettes.

Les résidus et les chutes sont recueillis et façonnés en briquettes vendues sur le marché sous le nom de briques de thé.

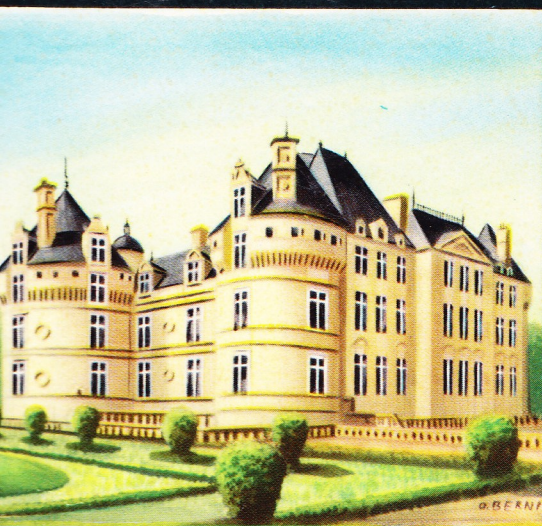
* * *



ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS



tout connaître



ARTS

SCIENCES

HISTOIRE

DÉCOUVERTES



LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS





VOL. VII

TOUT CONNAITRE

Encyclopédie en couleurs

M CONFALONIERI - Milan, Via P. Chièti, 8 Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS S. A.

Bruxelles