



DOSSIER D'INFORMATIONS

Thés et plantes à infusion : d'une origine ancestrale aux pratiques de demain





Sommaire

I	Edito du Président du STEPI – Olivier Scala	3
II	Chiffres clés du secteur	4
III	L'origine du thé et des plantes à infusion	5
IV	D'où proviennent les thés et les plantes à infusion ?	6
V	La consommation des thés et plantes à infusion	9
VI	L'étiquetage, les contrôles, sécurité sanitaire	9
VII	L'histoire et le rôle du STEPI : les spécificités et les démarches responsables	13
VIII	Pour aller plus loin sur l'engagement de la filière	15
IX	Art de vivre autour du thé et conseil de dégustation pour les amateurs de thé	20
X	Contacts / Nos adhérents	22

Édito

« **Consommés le matin, après le déjeuner, avant le coucher, voire à tout moment de la journée, les thés et plantes à infusion ont su trouver leur place dans le quotidien des Français.** Près de deux français sur trois en consomment régulièrement, faisant du thé la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau. Une consommation qui ne cesse de croître et qui doit son engouement, entre autres, à la recherche de boissons d'excellence, plus naturelles, mais aussi peut-être à une aspiration grandissante à des moments de calme et de sérénité. Se préparer un thé ou une infusion, c'est s'offrir une brève suspension du temps dans un quotidien parfois frénétique, s'autoriser un moment pour soi ou à partager, s'inventer un rituel.

L'imaginaire autour de nos produits s'appuie sur des traditions anciennes qui ont perpétué leur réputation de noblesse et d'exigence. La production et la sélection de thés et plantes à infusion nécessitent savoir-faire et minutie en complément des techniques agricoles, artisanales et industrielles. Si la fabrication s'appuie sur les compétences de tous les acteurs de la chaîne de valeur, leur consommation elle aussi fait l'objet d'un apprentissage dont l'amateur de thé et infusions est familier : choisir la bonne température de l'eau, trouver le bon dosage, respecter la durée d'infusion pour maximiser les saveurs...

Pour répondre à la demande des consommateurs en recherche constante de nouveautés, l'offre ne cesse de s'élargir. C'est ainsi que se sont développés au fil des années les thés aromatisés, les bubble teas, les glaces et pâtisseries au thé ou encore les thés et infusions glacés, mais également les thés de pure origine issus des terroirs les plus prestigieux.

Mais rappelons-le, la demande des consommateurs porte également sur des produits toujours plus respectueux de l'environnement, s'appuyant sur l'expertise et la déontologie des hommes et des femmes qui les cultivent et les fabriquent. L'essor des thés et infusions bio en est un marqueur important.

Conscientes des multiples enjeux environnementaux et sociaux autour de la culture et de la commercialisation du thé et des plantes à infusion, les entreprises membres du STEPI sont engagées à proposer des produits de qualité et responsables, de la plante à la tasse. Elles développent depuis des années des initiatives individuelles pour améliorer, à leur échelle, la durabilité de la filière. De l'approvisionnement à la fin de vie des produits, en passant par la performance énergétique de la production, sans jamais renoncer à l'excellence des produits finis, nos entreprises imaginent et créent chaque jour pour notre plaisir les thés et infusions de demain. »

Olivier Scala, Président du Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion

LES CHIFFRES 2022 DU SECTEUR


2 500
EMPLOIS DIRECTS

Source : L'Alliance 7



23
ENTREPRISES
MEMBRES
DU STEDI

**TOTAL VENTES GMS
EN FRANCE**
 **457**
MILLIONS €
POUR **9 832 TONNES**

Source Circana : HM + SM + PROXY + HD + E-commerce

LA TAILLE DE LA CLIENTELE

71%

LE BUDGET MOYEN ANNUEL
DES FOYERS FRANÇAIS

24,3€

Source : Kantar

LE POIDS DU BIO EN GMS



21%

DES VENTES TOTALES
EN VOLUME

Source : Circana sur le volume des ventes totales

UN FOYER A CONSOMMÉ EN MOYENNE

0.6 kg

DE THÉ ET INFUSION

Source : Kantar

VENTES À L'EXPORT



217
MILLIONS €
POUR

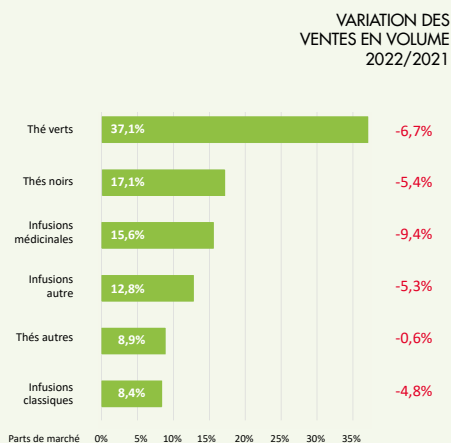
46 394 TONNES

THÉS ET TISANES CONFONDUES

Source : Douanes Françaises

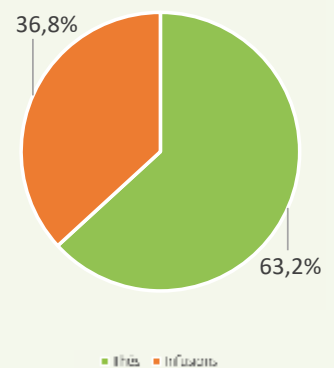
GMS

REPARTITION DES PARTS DE MARCHÉ EN VOLUME



Source : IRI :
HM + SM + Proxy + HD + e-commerce

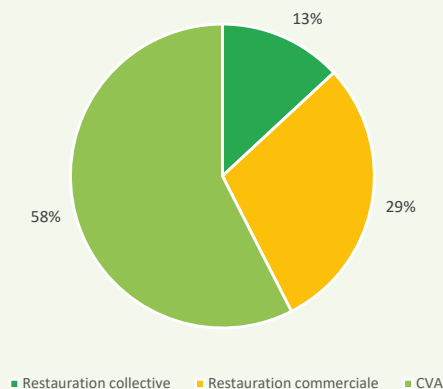
REPARTITION DES VENTES EN VOLUME



Source : IRI :
HM + SM + Proxy + HD + e-commerce

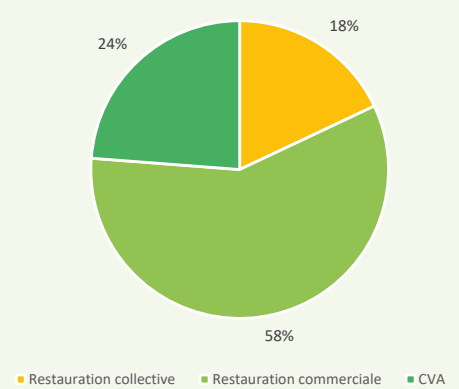
HORS DOMICILE

REPARTITION DES VENTES TOTALES VOLUME



Source : FAM/GIRA 2018

REPARTITION DES VENTES TOTALES VALEUR



Source : FAM/GIRA 2018



L'origine du thé et des plantes à infusion

Les thés et plantes à infusion sont des boissons qui remontent à une utilisation très ancienne et qui offraient à ses usagers un plaisir gustatif et/ou thérapeutique. De nombreux récits légendaires bercent l'univers de ce breuvage ancestral et de sa découverte. **Ces vingt dernières années, la consommation de thé et d'infusion n'a cessé de croître. En effet**

les thés, tisanes et infusions sont devenus des boissons tendance pouvant être consommées à tout moment de la journée mais aussi en toutes saisonnalités. Que ce soit pour s'octroyer une pause, se rafraîchir ou encore profiter de leurs nombreuses vertus, les thés et infusions ont imposé leur renom et leur réputation dans le monde entier.

Introduction et définition du thé

L'origine du thé remonte à des milliers d'années en Chine, c'est au XVII^e siècle qu'il fera son entrée en Europe. Aujourd'hui démocratisé comme étant un produit tendance et de plaisir, il est de plus en plus consommé partout dans le monde et se trouve commercialisé via des canaux principaux : la grande distribution ou les magasins spécialisés mais aussi en CHR, un canal historique qui a contribué à le populariser.

Les théiers (theacea) sont des arbres de la famille des camellias, cultivés majoritairement en Asie (Chine, Inde, Indonésie et Sri Lanka) mais aussi au Kenya et qui comptent environ 400 espèces. Le thé ne subit pas réellement de transformations majeures mais sa préparation nécessite toutefois différentes étapes plus ou moins délicates, généralement réalisées à proximité des plantations tout de suite après la cueillette. **Selon les traitements des feuilles de théier, six couleurs (ou familles) de thé peuvent être obtenues : vert, blanc, jaune, noir qui sont oxydés, sombres ou encore les thés**

bleu ou bleu-vert (Oolong). Les thés parfumés peuvent être obtenus à partir de ces 6 couleurs de thés, mais les thés verts ou noirs sont le plus utilisés. Les thés fumés sont généralement obtenus à partir des thés noirs.

CHIFFRES CLÉS :

400

c'est le nombre de variétés dans la famille des thés.

6

couleurs de thés peuvent être obtenues.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelle que soit sa couleur, le thé provient d'une seule plante : le théier *Camellia sinensis* L. Kuntze. Il en existe 2 variétés principales : *sinensis* (Chine) avec des feuilles plus petites et plus résistantes au froid et *assamica* (Inde), aux feuilles plus grandes et plus productives, surtout en plaine.

Introduction et définition des plantes à infusion

Les infusions font référence à une technique très ancienne de préparation des plantes (Egypte ancienne) où il s'agit de bouillir des herbes dans un liquide, généralement de l'eau. Les plantes à infusion sont une décoction d'herbes, d'épices, de divers plantes (camomille, églantier, menthe poivrée, rooibos, maté...), la majeure partie du temps dépourvues de théine. Les plantes à infusion sont principalement des plantes délicates dont on utilise les feuilles et les fleurs. Elles étaient à l'origine élaborées par des apothicaires et herboristes pour servir de remèdes avant d'être consommé par plaisir.

Thym, romarin, camomille, tilleul, verveine... Les plantes à infusion, c'est une infinité de saveurs et de bienfaits naturels à découvrir ou redécouvrir pour un moment chaleureux. Mais c'est aussi un véritable art de l'assemblage pour créer des mélanges subtilement dosés associant différentes plantes permettant d'obtenir des saveurs inédites et équilibrées. La production

des infusions suit plusieurs étapes, dont chacune doit se conformer à un contrôle qualité strict.

CHIFFRES CLÉS :

Il existe une très grande variété de plantes, **+ de 300** permettant d'obtenir des notes et des saveurs convenant aux goûts de chacun.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon la nature et l'origine de la plante, la préparation d'une infusion peut être réalisée avec des extraits frais ou bien séchés et sa préparation sera différente selon le végétal choisi. Les infusions peuvent être également proposées pour profiter des principes actifs des plantes utilisées et peuvent être classées selon leurs vertus.



D'où proviennent les thés



Les principaux pays producteurs de thés sont la Chine, l'Inde, le Japon, le Kenya et le Sri Lanka.

Les Théiers (theaceae) sont des arbres de la famille des camellias, cultivés majoritairement en Asie et qui comptent environ 400 espèces. On décompte une quarantaine de pays producteurs grâce à leur climat compatible avec cette culture.

À savoir

Quelle que soit sa couleur, le thé provient d'une seule plante : le théier *Camellia sinensis* L. Kuntze.

Il en existe 2 variétés principales : *sinensis* (Chine) avec des feuilles plus petites et plus résistantes au froid et *assamica* (Inde), aux feuilles plus grandes et plus productives, surtout en plaine.

À l'état sauvage, un vieux théier peut mesurer jusqu'à 20 mètres de haut ; le plus ancien est âgé de 3200 ans et se trouve en Chine, où subsistent de très nombreux théiers millénaires.

Certains théiers de culture sont plus que centenaires ; mais la tendance actuelle est de les remplacer au bout d'une cinquantaine d'années.



KENYA

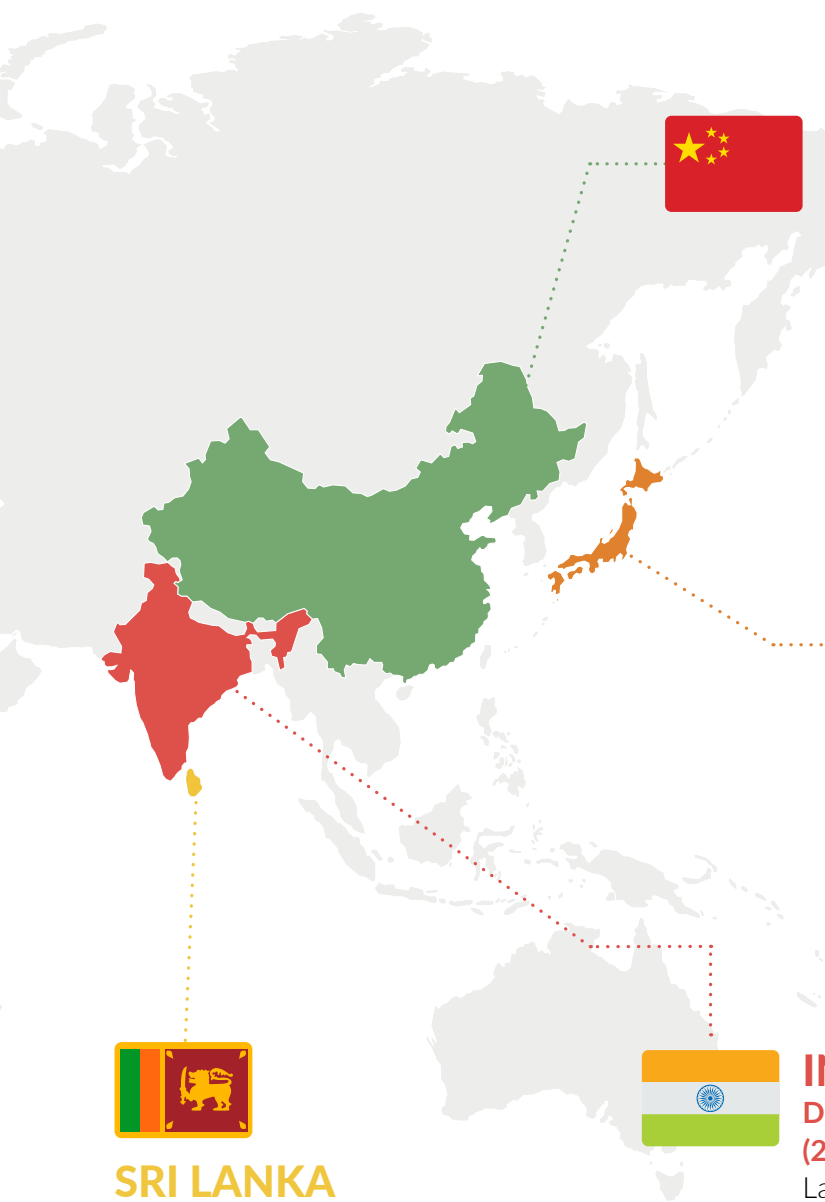
Premier exportateur mondial.

Le thé y pousse à une altitude comprise entre 1 000 et 2 000 mètres.

Protéger l'authenticité du thé Darjeeling



Seuls 87 jardins produisent du thé Darjeeling en Inde. L'offre a longtemps été inférieure à la demande et pour éviter toute contrefaçon, le Tea Board of India a mis en place une AOP, imposant l'achat d'une licence pour la vente du thé Darjeeling et, sur les emballages, le logo spécifique à cette région de production. Depuis, l'appellation Darjeeling est exclusivement réservée au thé issu à 100 % d'un de ces 87 jardins et certifiée par le sceau d'authenticité. Il ne peut être vendu sous une telle appellation en cas de mélange avec d'autres origines de thé.



CHINE

Berceau du thé et premier producteur mondial.

Près de 40 % de la production mondiale, seul producteur à proposer les 6 couleurs (ou familles) de thé dont elle a inventé les processus de fabrication (verts, noirs, sombres, bleus/Oolong, blancs, jaunes) auxquelles il faut ajouter tous les thés de spécialité.



JAPON

Le Japon est bien connu pour sa production de thé, vert principalement.

C'est en effet le 2^{ème} producteur mondial de thé vert. Il produit de très grands crus, recherchés par les amateurs français.



SRI LANKA

île de Ceylan, deuxième exportateur mondial.

Au Sri Lanka, le thé est cultivé dans sept régions, qui offrent une large diversité de saveurs.



INDE

Deuxième producteur au monde (25 % de la production totale dans le monde).

La production de thés est concentrée au Nord et au Sud du pays. Au Nord, on compte 3 régions principales (en plaine avec Assam, Dooars, Tripura, Manipur, dans les contreforts de l'Himalaya avec Darjeeling et Sikkim et près du Cachemire avec Kangra). Au Sud (33% de la production nationale) : Karnataka, Kerala et Tamil Nadu.



Introduction des pays producteurs de plantes à infusions

Les plantes à infusion sont un assemblage de végétaux que l'on peut retrouver partout dans le monde. Il existe des plantes qui sont entre autres cultivées sur le terri-

toire Français comme le fenouil, la menthe, le cassis, le chicorée, le gingembre ou encore en Europe comme le thym en Espagne.

D'où proviennent les plantes à infusion

Les plantes à infusion peuvent provenir du monde entier. En France, certaines plantes sont cultivées dans des régions bien précises comme le fenouil qui est essentiellement localisé dans la région Méditerranéenne. Certains pays ont par ailleurs un quasi-monopole de certaines variétés comme l'Inde avec le séné ou encore le Chili avec le boldo.





La consommation des thés et plantes à infusion

Les quelques 15 000 tasses de thé bues chaque seconde dans le monde sont donc issues des 6 millions de tonnes produites chaque année à l'échelle mondiale. Le thé et les infusions sont les boissons chaudes le plus consommées au monde. Elles sont plébiscitées également en France, avec plus de 2 Français sur 3 consommateurs. En 2020, 69,8 % des foyers français ont acheté du thé et infusions pour une consommation moyenne évaluée

à 294 tasses. Les Français, même s'ils restent bien loin des pays asiatiques, sont donc de véritables amateurs de thés et infusions et profitent largement d'un éventail de plus en plus varié qui s'offrent à eux aujourd'hui. Sur les 10 632 tonnes de thé et infusions vendues en France en 2020, une part de 35,8 % correspond aux infusions qui séduisent des consommateurs de plus en plus nombreux.



Les contrôles, sécurité sanitaire et l'étiquetage

Des contrôles fournisseurs réguliers : Les entreprises réalisent des plans de contrôle conséquents associés à une sensibilisation régulière des fournisseurs. **Les échantillons obtenus font l'objet de tests organoleptiques et de contrôles macroscopiques** (couleur, parties de plantes utilisées). Dès qu'un nouveau fournisseur est référencé, des analyses contaminants plus poussées sont réalisées sur les premières livraisons en complément de la vérification des procédures de traçabilité, de lutte contre la fraude alimentaire, du respect des standards HACCP. Une analyse des contaminants vient compléter l'analyse des risques. En parallèle, les produits mis sur le marché par les entreprises adhérentes au STEPI font l'objet de contrôles sur les pesticides par des laboratoires accrédités.

Sécurité sanitaire : Nos entreprises appliquent les directives et règlements européens constituant le « Paquet Hygiène ». Cet ensemble législatif, dont le règlement (UE)

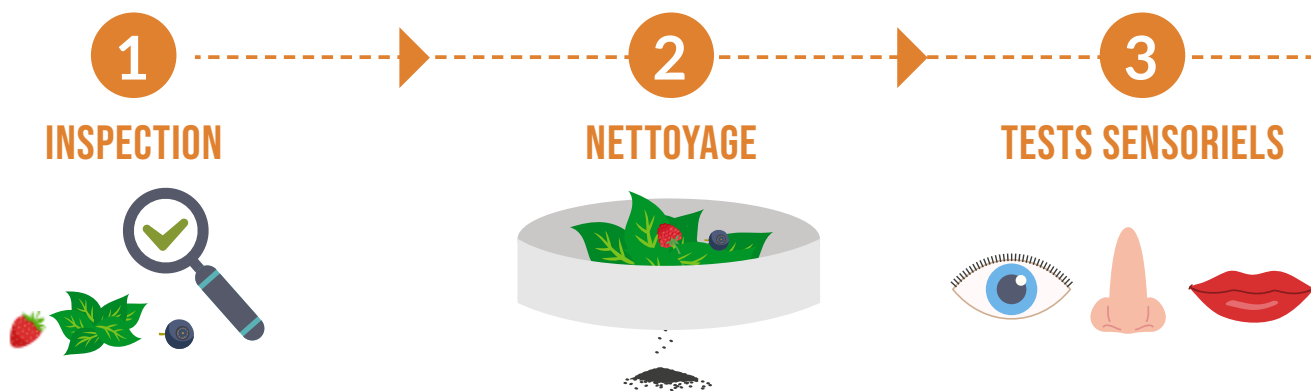
n° 178/2002 est la base fondatrice, permet d'assurer aux consommateurs que tous les thés vendus sur le sol de l'Union européenne répondent à des critères de sécurité de base, fondés sur les grands principes du HACPP (Hazard Analyses Critical Control Point).

Étiquetage : Les entreprises membres du STEPI s'engagent à communiquer de manière responsable afin que chaque consommateur puisse effectuer des actes d'achats raisonnés, en cohérence avec ses convictions mais surtout adaptés à une alimentation équilibrée et un mode de vie sain. **En 2021, le Syndicat des Thés et Plantes à Infusion a révisé son Code de bonnes pratiques ayant pour objectif de définir les règles d'étiquetage que les entreprises membres** du Syndicat s'engagent à respecter en vue d'assurer la bonne information du consommateur, de même qu'une concurrence loyale au sein de la profession.



Comment sont fabriquées les infusions ?

La production des infusions suit plusieurs étapes, dont chacune doit se conformer à un contrôle qualité strict.



Les herbes et les fruits sont soumis à des inspections en laboratoire. Leur teneur en huiles essentielles précieuses et les éventuels résidus de pesticides y sont mesurés. Seules les matières premières qui répondent aux critères fixés pour cette étape de contrôle poursuivent le traitement.

Les plantes et fruits sont tamisés pour éliminer les pierres ou d'autres matières étrangères.

Les dégustateurs réalisent les tests sensoriels sur les herbes et les fruits. Ils observent, touchent, sentent et goûtent pour analyser les qualités organoleptiques des matières premières.



L'art de l'assemblage : un savoir-faire essentiel 

L'art des infusions consiste notamment à combiner des saveurs différentes et subtilement dosées. La maîtrise des proportions est donc primordiale et l'association de plusieurs plantes nécessite ainsi un certain savoir-faire pour marier les qualités et les intérêts de chaque ingrédient. Attachés au maintien de cet art de l'assemblage, les membres du STEPI ont à cœur d'associer différentes plantes à infusion afin d'obtenir des saveurs inédites et équilibrées et de valoriser l'expertise de leur métier.



4

SÉCHAGE



À savoir

Avant séchage, la plante possède un taux d'humidité de 70% à 90%. L'objectif du séchage est d'obtenir un produit stabilisé dans l'air et sans risque de dégradation. Pour cela, il faut abaisser le taux d'humidité à environ 12%.

Trois phases sont nécessaires pour le séchage d'une plante.

Tout d'abord la **mise en température de la plante**, c'est-à-dire la durée pendant laquelle la plante ajustera sa température pour atteindre celle de l'intérieur du séchoir. Ensuite, l'évaporation rapide correspond à la phase pendant laquelle **toute l'eau très disponible contenue dans la plante va s'évaporer**. Enfin, l'**évaporation lente** est la phase la plus longue du processus, durant laquelle l'eau restant dans la plante va finir de s'évaporer.

5

CONDITIONNEMENT



À savoir

La grande variété de matières premières différentes exige une manipulation individuelle. C'est pourquoi, par exemple, certaines matières premières, comme la menthe poivrée à l'odeur forte, sont stockées séparément des matières végétales sensibles, à l'instar de la mélisse.

Les matières premières des infusions aux herbes et aux fruits peuvent être **mélangées** (certaines plantes sont commercialisées pures, telles le tilleul, la camomille, la verveine, la menthe etc.) et soigneusement conditionnées en vrac ou en sachets.





L'histoire et le rôle du STEPI : les spécificités du métier et les démarches responsables

Le Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion est né en 1994 de la fusion du Syndicat Français des Importateurs de Thé et du Syndicat National des Plantes à Infusion Conditionnées. Il rassemble aujourd'hui une vingtaine d'entreprises commercialisant en France thés, tisanes et plantes à infusion. Il a pour vocation de promouvoir l'image de ces produits mais aussi de veiller au respect par la profession d'un ensemble de règles de déontologie professionnelle. Le syndicat s'est ainsi doté d'une charte de déontologie recensant les valeurs, principes et engagements communs aux entreprises du secteur.

Engagements

Les entreprises membres du Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion mettent tout en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire de leurs produits, sécuriser la filière d'approvisionnement, œuvrer en faveur de l'environnement et de la préservation des écosystèmes ou encore participer à la vie économique des pays producteurs.

- Garantir la sécurité sanitaire des produits
- Sécuriser la filière d'approvisionnement
- Œuvrer en faveur de l'environnement et de la préservation des écosystèmes
- Participer à la vie économique des pays producteurs.



Qualité du Thé et des Plantes à Infusion : Afin de garantir la qualité des thés et plantes à infusion, les entreprises du STEPI ont mis en place une série de procédures et outils rigoureux leur permettant de contrôler que tout produit qu'elles mettent sur le marché remplisse les dernières exigences réglementaires ainsi que des critères de certification et normes volontaires choisis par chaque entreprise. Elles opèrent notamment une veille réglementaire afin de suivre l'évolution des limites maximales de résidus et les recommandations d'alertes européen (RASFF) de la DGCCRF. Des outils mis en place par le syndicat permettent également un accompagnement des entreprises adhérentes pour analyser les risques et maîtriser les points critiques des systèmes de fabrication et de sélection.

Contrôle du Thé et des Plantes à Infusion : Dans la lignée des recommandations de l'association européenne Tea & Herbal Infusions Europe (THIE), les entreprises du STEPI s'engagent à procéder à une analyse de leur chaîne d'approvisionnement, notamment via la cartographie de leurs fournisseurs et intermédiaires. Lorsqu'un nouveau fournisseur est référencé, des analyses contaminantes rigoureuses sont réalisées dès le début des relations d'affaires, en complément de la vérification des procédures usuelles de traçabilité, de lutte contre la fraude alimentaire, du respect des standards HACCP.



Conformité d'usage du Thé et des Plantes à Infusion :

Afin de s'assurer de la conformité de l'usage des diverses plantes pouvant entrer dans la composition d'une infusion ou d'un mélange, le STEPI a développé un arbre de décision permettant d'appuyer ses membres sur le sujet. Réglementation du Thé et des Plantes à Infusion et information du consommateur : Les entreprises membres du STEPI considérant la bonne information du consommateur comme fondamentale pour la préservation d'un lien de confiance, elles s'engagent à respecter scrupuleusement la réglementation relative aux pratiques commerciales à destination des consommateurs sur l'ensemble des supports concernés.

Communication du Thé et des Plantes à Infusion : Dans un contexte favorable à l'apparition de nouveaux formats et de nouvelles saveurs sur le marché du thé et des infusions, les membres du STEPI restent également très attachés à faire connaître les bonnes pratiques qui entourent la préparation et la consommation du thé, puisant dans leurs connaissances de savoir-faire ancestraux et des dernières innovations.

Éco-responsabilité du Thé et des Plantes à Infusion :

Pour répondre aux exigences des consommateurs de plus en plus demandeurs de produits respectueux de l'homme et de la planète, nos entreprises procèdent à la certification de nombreuses de leurs références. Elles utilisent notamment les labels collectifs type Max Havelaar, Fair for Life ou encore Agriculture Biologique.





Pour aller plus loin sur les engagements de la filière

Les membres du STEPI sont pleinement engagés dans le développement durable, et notamment dans la protection des populations et la préservation de l'environnement. Nos entreprises s'engagent à entretenir des liens étroits avec les populations en vue de favoriser leur insertion et garantir leur protection ainsi qu'à limiter l'impact de leurs activités sur la nature.

Nos entreprises développent et soutiennent les politiques en matière de droit de l'homme afin de respecter les personnes qui cultivent et récoltent et de respecter les petits producteurs mais aussi les femmes, de favoriser une juste rémunération des

planteurs et de soutenir les communautés locales. En effet, les femmes constituent la majeure partie de la main-d'œuvre dans les jardins de thé et les petites exploitations agricoles.

Les entreprises membres du STEPI font donc appel à des labels de qualité et à des certifications pour garantir leurs engagements mais aussi pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Aussi, chacune des entreprises est engagée dans une démarche de réduction de ses déchets et d'éco-conception de ses emballages et de ses sachets de thé pour permettre une chaîne de valeur respectueuse et durable.

1) RESPECT DES PRODUCTEURS

Les membres du STEPI sont engagés socialement vis-à-vis des communautés des pays dans lesquels ils sont implantés afin de garantir un travail prospère et dynamique. Nos entreprises s'engagent à collaborer avec les organisations internationales du travail et du thé afin de veiller au respect des droits de l'homme et des travailleurs dans les pays producteurs.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le thé et plantes à infusions sont cultivés dans plus de 50 pays et diverses régions du monde. Beaucoup de thés sont cultivés en altitude et les cueilleurs sont généralement des femmes. Les adhérents membres du STEPI développent de nombreux programmes d'entreprise afin de respecter les communautés et aider les petits producteurs mais utilisent aussi des organismes de labellisation reconnus internationalement tels que Max Havelaar ou Rainforest Alliance.





Quelles actions sont mises en place dans les pays producteurs afin de garantir de bonnes conditions de vie aux producteurs ?



L'exemple de :



Twinings est de longue date **conscient de sa responsabilité sociétale et environnementale**. Au-delà des engagements pris dans le cadre de l'Ethical Tea Partnership, **Twinings a créé son propre programme de soutien aux communautés** vivants de la cueillette du thé. Twinings Sourced with Care est né en 2016 et vise à **soutenir les petits exploitants pour améliorer leurs revenus tout en préservant les forêts**. Avant toute chose, il s'agit d'évaluer localement les **enjeux en matière de préservation de droits de l'homme et les besoins des communautés**. Cette évaluation cherche à couvrir une dizaine de domaines essentiels à une bonne qualité de vie (de la préservation de l'égalité entre les hommes et des femmes, à l'accès aux soins, à l'eau ou à l'hygiène. De l'éducation des enfants, à l'apprentissage du droit agricole et foncier en passant par les techniques de culture...). **Ces audits sont menés directement par les équipes de Twinings** sur le terrain tous les 2 ou 3 ans et au fur et à mesure des années permettent de **couvrir un spectre de plus en plus large** de pays, de communautés cultivant diverses natures de thé et de plantes à infusion. Une fois l'évaluation réalisée, le programme Twinings Sourced with Care, **permet de soutenir concrètement les petits exploitants** pour améliorer leurs revenus tout en préservant les forêts. Twinings travaille par exemple avec ses fournisseurs pour accélérer l'approvisionnement d'eau et d'assainissement dans les jardins de thé en Inde et au Sri Lanka. Twinings s'est par exemple associé à WaterAid **pour transformer la vie de près de 3000 personnes** dans deux plantations de thé de la région de Darjeeling en Inde et en fournissant un système d'approvisionnement en eau courante, des toilettes en nombre suffisant et en promouvant l'éducation à l'hygiène dans les villages et les écoles.

L'exemple de :



terre d'Oc, entreprise à mission depuis 2021, s'est fixée dans ses engagements statutaires de **favoriser un sourcing bio éthique en privilégiant le travail des petits producteurs et les filières directes aux quatre coins du monde**, si possible en commerce équitable sous certifications : Fair for life, For Life, Biopartenaires, Fairtrade ou encore Producteurs paysans (SPP). Des enjeux éthiques, sociaux, écologiques et économiques qui permettent de garantir aux producteurs une juste rémunération, des contrats pluriannuels, le versement d'une prime équitable, ainsi que la valorisation des modes de production respectueux de l'environnement. **terre d'Oc** compte à ce jour près de 10 filières directes pour l'achat de ces matières premières, comme le rooibos en Afrique du Sud, le maté au Brésil, les épices au Sri Lanka, le cacao au Pérou... En se rendant sur le terrain, à la rencontre de ses producteurs, **l'entreprise veille aussi à aller toujours au-delà du contrat commercial au travers d'actions solidaires**. En 2022, **terre d'Oc** a notamment financé 3000 nouveaux plants de thiers aux cueilleuses de thé et distribué plus de 350 paniers alimentaires à des familles sri-lankaises pour près de 2 mois d'alimentation quotidienne.

2) MADE IN FRANCE

Dans le cadre de la valorisation des territoires, de la sécurisation des approvisionnements, certaines entreprises ont fait le choix de redéployer des productions françaises, notamment dans le domaine des plantes à infusion.



Le thé provient souvent d'Asie, mais de nombreuses entreprises proposent des tisanes Origine France, qu'en est-il de la production Française ?

L'exemple de :

PAGÈS
MAISON FRANÇAISE DEPUIS 1859

Pagès a fait le choix de participer activement au **redéploiement d'une filière de production française**, notamment dans la Drôme. Développer des recettes à base de plantes 100 % françaises fait partie de ses objectifs et donc de produire et consommer localement. **Pagès s'approvisionne donc en France pour ses plantes à infusion avec par exemple du thym, de la menthe, du romarin ou encore du cassis français.**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Certaines plantes sont cultivées spécifiquement dans des régions françaises comme la menthe en région parisienne (Seine-et-Marne et Maine-et-Loire) ou encore le thym en Provence. Quant aux plantes aromatiques fraîches elles sont largement localisées en Bretagne mais également dans les départements de la Drôme, de l'Ardèche et du Bassin parisien.

L'exemple de :



terre d'Oc s'approvisionne en France pour ses tisanes de plantes, selon le référentiel Fiable (Biopartenaïres) **qui garantit une juste rémunération aux producteurs y compris en cas de fluctuation ou chute des prix du marché. Chaque référencement d'une matière première chez terre d'Oc s'accompagne d'une recherche en filière bio et équitable, ou locale.** Depuis près de 20 ans, terre d'Oc met l'humain au cœur de ses partenariats. Pour l'achat de ses huiles essentielles bio, l'entreprise favorise également le sourcing local dans les Alpes-de-Haute-Provence chez un producteur bio **et avec un contrat équitable et un engagement de 5 ans sur des quantités d'approvisionnement afin de lui permettre un cycle de production complet et favoriser la biodynamie.**



3) LES CERTIFICATIONS / LABELS

Les entreprises adhérentes au Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion utilisent de nombreuses certifications et labels afin de renseigner les consommateurs sur leurs engagements environnementaux. Ils permettent de mesurer à la fois l'impact des opérations et celui du modèle d'affaires.

?

Comment comprendre les certifications et sont-elles directement liées aux produits commercialisés ?

L'exemple de :

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES travaille à la transformation de l'entreprise autour de 5 axes principaux : environnement, clients, gouvernance, collectivité, collaborateurs-trices. **Pour affirmer son engagement, DAMMANN FRÈRES a transposé ses valeurs et son ADN dans sa raison d'être afin de devenir une entreprise à mission telle que défini par la loi PACTE.** Pour ce faire **DAMMANN FRÈRES** oriente sa démarche autour de trois axes qui sont la participation majeure à l'amélioration de pratiques agricoles, la diffusion et le partage des connaissances et savoir autour du thé, la réduction des impacts sur l'environnement tout en améliorant la qualité de vie au travail. **DAMMANN FRÈRES** privilégie les fournisseurs qui s'engagent à réduire l'impact de leurs activités sur l'environnement en passant par des programmes de certification comme FSC et PEFC. Le FSC « Forest Stewardship Council » est un label environnemental, dont le but est d'assurer que la production de bois ou d'un produit à base de bois qui respecte les procédures garantissant la gestion durable des forêts. PEFC est un programme de reconnaissance des certifications forestières.



4) GAIN D'ÉNERGIE ET RECYCLAGE

Nos entreprises sont soucieuses de l'impact sur l'environnement en aval de la chaîne de valeur et redoublent d'efforts pour diminuer leurs émissions de gaz à effet de serre. Également, les emballages sont au cœur des innovations des entreprises, qui sont engagées dans une démarche de réduction de leurs déchets mais aussi d'éco-conception.



Comment une entreprise peut-elle diminuer ses émissions ?

L'exemple de :

PAGÈS
MAISON FRANÇAISE DEPUIS 1859

Pagès met en place plusieurs actions pour limiter l'impact de son site sur l'environnement et centralise tout sur un seul site en termes de stockage amont et aval et ce afin d'éviter de mettre en place des navettes et des transferts de matière qui généreraient des émissions carbone inutiles. **Pagès a choisi d'installer des puits de lumière afin de favoriser l'éclairage naturel. C'est un gain en termes de consommation d'électricité mais c'est aussi un atout énorme en termes de qualité des conditions de travail.**

L'exemple de :

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES a effectué un bilan carbone et définit un plan d'action. L'entreprise est engagée à **réduire au maximum le fret aérien amont et aval et privilégie l'utilisation des transports maritimes et routiers.** Également, afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre de ses livraisons, **DAMMANN FRÈRES** a pour objectif de former ses livreurs à l'éco-conduite. **Les boutiques de Dammann Frères et leurs enseignes ne sont plus allumées la nuit, permettant de diminuer les consommations d'énergie de 10% par an.**



Face aux emballages, quelles initiatives les entreprises adhérentes au STEPI mettent-elles en place pour réduire leur empreinte environnementale ?

L'exemple de :

PAGÈS
MAISON FRANÇAISE DEPUIS 1859

Pagès a depuis de nombreuses années maintenant, travaillé à **diminuer les consommations d'emballages.** Auparavant, les boîtes de thé étaient entourées de cellophane mais aujourd'hui les sachets de thé sont eux même enveloppés dans des sachets individuels (dits sachets fraîcheur). La cellophane extérieure n'étant donc plus vraiment utile, **Pagès** a investi dans un système permettant de coller les rebords de la boîte et d'assurer ainsi son inviolabilité. Annuellement Pagès économise ainsi 60 tonnes de plastique. **Également, l'enveloppe de protection de sachets de Pagès se compose de papier recyclable et se trouve être éco-design, contenant très peu d'encres et certifiées sans huiles minérales et garanties sans risque de migration (MOsH & MOAH).**

L'exemple de :

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN FRÈRES s'est engagé à **diminuer l'usage de plastique** et le remplace progressivement par des matériaux biosourcés. **DAMMANN FRÈRES** utilise désormais des cales en papier dans 100% de ses colis internet à la place du plastique. Toutes les cales en plastique des calendriers de l'aveil ont été remplacées depuis 2021 au bénéfice de cales en carton recyclable. Par ailleurs, **DAMMANN FRÈRES** vise la réduction de 22 % l'utilisation de plastique en retravaillant l'ensemble de ses sachets enveloppés. **DAMMANN FRÈRES** a également remplacé 100% de ses sachets en nylon par des sachets en PLA depuis 2020. Le PLA est un polymère 100% naturel, biodégradable et compostable industriellement qui permet 75% de gaz à effet de serre en moins par rapport aux plastiques conventionnels.

Les thés : une palette de couleurs et de goûts

Il existe six couleurs (ou familles) de thés, obtenues selon le traitement ultérieur des feuilles de théier.

Les thés parfumés sont préparés à partir de ces 6 couleurs de thés, mais les thés verts ou noirs en constituent les bases les plus fréquentes. Les thés noirs sont généralement utilisés pour les thés fumés.

Thé noir



Oxydé
Temps d'infusion :
4 minutes à 90/95°C

Thé vert



Pas oxydé
Temps d'infusion :
3 minutes à 75-80°C

Thé blanc



Peut être légèrement oxydé
Temps d'infusion :
5 à 10 minutes à 60/70°C

Thé jaune



Temps d'infusion :
3 à 20 minutes à 70-80°C

Thé sombre, fermenté



Temps d'infusion :
3 à 5 minutes à 95°C

Thé bleu, bleu-vert, Oolong



Partiellement oxydés
Temps d'infusion :
4 à 5 minutes à 95°C

À savoir

Le thé jaune peut se consommer en une infusion, avec un temps d'infusion long pouvant aller jusqu'à 20 minutes, mais aussi en plusieurs infusions courtes et successives. Les infusions successives durent de 1 à 3 minutes et on augmente de 5° la température de l'eau à chaque infusion. À noter que, comme pour les thés blancs et la plupart des oolongs, le thé jaune ne dégage aucune amertume, quel que soit son type de préparation.

À savoir

S'ils s'accrochent très bien d'une infusion classique, les thés sombres dévoileront tous leurs arômes en mettant une dose importante de thé (5 à 10g) dans une petite théière de 10 à 20 cl et en effectuant plusieurs infusions très courtes : quelques secondes pour la première infusion puis 30 secondes supplémentaires à chaque infusion suivante. C'est le "gong fu cha", l'art de préparer le thé en Chine et à Taiwan.

Chiffres clés

400

C'est le nombre de variétés dans la famille des thés

6

couleurs de thés peuvent être obtenues

Comment préparer le thé ?



Pour apprécier pleinement la dégustation d'un thé, le dosage, le temps d'infusion, la température de l'eau et le flacon important !

- Pensez à conserver le thé en boîte métallique, à l'abri des odeurs et de la lumière.
- Comptez environ 2 grammes de thé pour un volume d'eau compris entre 10 et 15 cl.
- Utilisez une théière en terre cuite, en fonte ou en porcelaine. Le conseil à respecter : choisissez une théière pour les thés classiques, une pour les thés fumés, une troisième pour les thés parfumés, afin d'éviter les mélanges de saveurs.
- La qualité de l'eau a son importance : l'eau du robinet peut suffire, si elle n'est pas trop chlorée. Sinon, optez pour une eau de source.
- Laissez infuser le temps nécessaire. Retirez le thé, et remuez avant de servir.



Nos entreprises adhérentes

Arcadie
Betjeman and Barton
Cailleau Herboristerie
Cha Yuan International
Comptoir Français du Thé
Dammann Frères
Ekaterra
George Cannon
Herbissima

Kabushiki Kaisha
Maruyama Nori Ten
Laboratoires Juva Santé
La Centrale du Thé
La Thé Box
Le Temps des cerises
Les 2 Marmottes
Maka – Les Jardins de Gaïa
Natural Origins

Naturenvie
Orientis Gourmet
Pagès
Solines
terre d'Oc Evolution
Thés Christine Dattner
Twinings & Co

Syndicat du Thé et des Plantes à Infusion

9, boulevard Malesherbes, 75008 Paris - alliance7@alliance7.com - 01 44 77 85 85 - theetinfusions.fr - Twitter @TheInfusion

Contact presse : Éléonore Pothelet - elpothelet@gmail.com - Tel : 06 82 97 14 30