LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

TERRA MADRE

25 ANS DE THÉS BIO

Bons pour la Terre, bons pour les Hommes

Les Jardins de Gaïa, un marchand de thé pas comme les autres

Depuis 25 ans, Les Jardins de Gaïa s'engagent pour que l'origine, la qualité et les conditions de production des thés qu'ils proposent soient irréprochables. De la feuille à la théière, l'attention apportée à chacune des étapes garantit des thés d'une qualité remarquable, éthiques et sains.

Précurseur sur le marché français du thé bio et équitable, aujourd'hui l'un des plus importants marchands de thé en Europe, Les Jardins de Gaïa, forts de leurs 75 salariés en Alsace, demeurent une entreprise familiale qui propose plus de 600 références, soit la plus vaste gamme de thés et tisanes bio et prémiums.

"Choisir un thé Jardins de Gaïa, c'est déguster une boisson imprégnée d'une histoire, de valeurs et de saveurs uniques."

CONTACT : Anne FLORENCE - Responsable relations presse
TÉL. : 03 88 57 89 43 • PORT. : 06 72 26 97 40
anne.florence@jardinsdegaia.com

LES JARDINS DE GAÏA Z.A. - 6, RUE DE L'ÉCLUSE FR-67820 WITTISHEIM www.jardinsdegaia.com

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Le respect de la terre a une incidence directe sur la qualité des produits, tant au niveau des bienfaits que de la qualité et la richesse des arômes. Les produits Jardins de Gaïa sont certifiés par Ecocert SAS.

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

Les Jardins de Gaïa encouragent la biodynamie, l'une des meilleures réponses, selon eux, à l'agriculture de demain. Le label Demeter permet de reconnaître les produits issus de l'agriculture biodynamique.

COMMERCE ÉQUITABLE

La labellisation WFTO, présente dans 70 pays et forte de 25 ans d'histoire, réunit les pionniers du secteur en Europe et dans le monde. La manière dont travaille l'organisation est au plus proche de la vision du commerce équitable des Jardins de Gaïa : participative, exigeante, systémique.

PETITS PRODUCTEURS & THÉIERS SAUVAGES

Engagés auprès des petits producteurs et la sauvegarde des théiers anciens, Les Jardins de Gaïa et leurs partenaires ont co-créé les labels Issus de petits producteurs et Thé sauvage - plante d'origine. L'objectif est de préserver l'authenticité des terroirs et le savoir-faire des producteurs.

Arlette Rohmer, Les Jardins de Gaïa fêtent leurs 25 ans, quel regard portez-vous sur cet anniversaire ?

Le thé n'a pas d'âge, son histoire est séculaire,
son actualité en constante évolution.
À l'heure des 25 ans des Jardins de Gaïa,
j'ai le plaisir de constater que l'époque des
balbutiements de la bio est révolue,
place à la pérennité !
Construire des bases solides,
dénicher et offrir des thés de qualité produits
dans le plus grand respect de la terre,
des femmes et des hommes qui la travaillent
n'a pas été de tout repos, et ne l'est toujours pas,
mais je suis heureuse du résultat :
l'amitié et la confiance avec les partenaires,
la qualité du sourcing,
le travail de mes 75 collaborateurs
valent bien cet engagement !

Et la suite, comment la voyez-vous ?

Malgré le chaos ambiant,
la surexploitation et la surconsommation
dans tous les sens du terme,
je veux avant tout rester positive
et cohérente avec mes valeurs !
La suite, je la vois avec sérénité,
car **la dynamique des Jardins de Gaïa**
n'a jamais été aussi actuelle, à bien des égards :
des thés savoureux issus de filières connues,
suivies, tracées, et de terroirs reconnus,
un commerce vraiment éthique,
des petits producteurs et leur biodiversité,
des thés produits en culture biodynamique,
du thé en vrac pour limiter les déchets,
des qualités toujours meilleures…
et de la créativité !
C'est ça l'Avenir !
C'est en développant
et en renforçant nos partenariats
par de vrais échanges,
des soutiens, des partages
que nous assurons nos filières
et poursuivons notre travail
sans relâche afin de **rester à la hauteur**
de nos exigences et
nous garantir un avenir meilleur.
Pour la Terre Mère Gaïa et
ceux qui l'habitent.

Arlette Rohmer
directrice et fondatrice
des Jardins de Gaïa

Sommaire

LES CHIFFRES CLÉS ..... p. 04
EXIT LES BALBUTIEMENTS DE LA BIO, PLACE AUX GRANDS THÉS ! ..... p. 06
L'EXIGENCE, L'AUDACE ET LA TOUCHE DE FOLIE D'UNE ENTREPRENEUSE QUI A SU BIEN S'ENTOURER ..... p. 07
DU JAMAIS VU DANS LE MONDE DU THÉ : FAIRE SE RENCONTRER L'INDE ET LA CHINE ..... p. 08
L'AMITIÉ ET LA CONFIANCE AU CŒUR DES RELATIONS COMMERCIALES ..... p. 09
PARTAGER LA PASSION DU THÉ ..... p. 10
UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL RECONNU ..... p. 11

Les chiffres clés

Pionniers du thé bio, aujourd'hui, Les Jardins de Gaïa c'est plus de

600

références de thés et infusions.

L'une des plus riches gammes de thés bio et équitables du marché français.

+ 140

références d'épices proposées sous la marque Terra Madre

100 %

De matières premières issues de l'agriculture biologique

75 %

Issues du commerce équitable

10 %

Issues de l'agriculture biodynamique

Une créativité foisonnante :

40 nouveaux produits au cours de l'année

thés nature et créations maison, tisanes et épices

CA 2017/2018 :
12 Mio €
90 % : B2B
10% : B2C

75
employés
permanents

+ de 1700
revendeurs en France et dans 20 pays

360 tonnes
de thés, infusions, épices et fleurs vendus dont 45% aromatisés maison cela représente
+ de 1000 t de feuilles de thé fraîches cueillies !*

Une 40aine de partenaires dans 14 pays
dont une 30aine de projets en faveur des petits producteurs et du développement durable
Inde, Sri Lanka, Chine, Vietnam, Afrique du Sud, Burkina Faso, Birmanie…

Thés & Rooibos Militants :
125 000 €
reversés en 5 ans
aux associations éco-engagées partenaires de la gamme

150 millions
de tasses dégustées

1,6 millions
de sachets, tubes et étuis

40 000
poches vrac
de 500 g à 1,5 kg
secteur en augmentation constante

Mécénat et dons
de produits via la commission partenariat en soutien à de nombreuses associations qui œuvrent dans les domaines de la santé, l'écologie, le solidaire et la culture

* Le saviez-vous ?
Il faut 3 à 4 kg de feuilles fraîches pour produire 1 kg de thé.

Exit les balbutiements de la bio, place aux grands thés !

À L'HEURE DES 25 ANS DES JARDINS DE GAÏA, C'EST UN NOUVEAU CHAPITRE DE L'HISTOIRE QUI S'OUVRE.

Le défi lancé en 1994, trouver des thés bio et savoureux, est gagné : aujourd'hui les Jardins de Gaïa proposent près de 600 thés et tisanes, nature, parfumés ou aromatisés bio, dont des thés rares et précieux d'une qualité qui relève de l'excellence.

Ci-contre :
Photo de 1995
rassemblement des cueilleuses du jardin de Selimbong en Inde, premier partenaire à avoir obtenu sa certification bio et biodynamique.

Ci-dessous :
Le Selimbong primeur dans la gamme actuelle des thés "Rares et Précieux"

LE SECRET DES GRANDS CRUS ?

Un sourcing fiable et de longue date

Des visites régulières aux producteurs de thé et un choix réalisé par les experts des Jardins de Gaïa

Un savoir-faire maîtrisé de la feuille de thé à la tasse : sélection dans les jardins, importation, aromatisation, conditionnement, conseil.

BIO, UNE ÉVIDENCE ! LES JARDINS DE GAÏA VONT TOUJOURS PLUS LOIN…

Supprimer les intrants chimiques : c'est bien, nourrir la terre : c'est mieux !

En promouvant le développement de l'agriculture biodynamique, l'une des meilleures agricultures d'avenir à leurs yeux, qui offre également des qualités gustatives résolument plus riches et subtiles.

1er rooibos en biodynamie : exclusif !
En Afrique du Sud, Les Jardins de Gaïa sont à l'initiative de la 1ère récolte mondiale de rooibos certifié Demeter.

Un projet innovant à visée durable, mené depuis 4 ans main dans la main avec les producteurs de Wupperthal !

Soutenir la préservation des théiers anciens du Vietnam et du Yunnan (Chine) via le label "Thé sauvage".
La production de ces thés issus de théiers riches en principes actifs et en antioxydants permet aux minorités locales de vivre et de sauvegarder la région de la déforestation.

DE GRANDS THÉS RÉCOMPENSÉS POUR LEURS QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES :

Les grands crus des Jardins de Gaïa, tels que les primeurs du Darjeeling en Inde, de Chine et du Japon sont les dignes représentants d'un travail de concert avec les producteurs et régulièrement primés en France comme à l'étranger :

2017
Épicures de l'épicerie fine & Great Taste Awards
2018
Concours AVPA & Meilleurs produits bio
2019
Meilleur produit bio

L'exigence et l'audace d'une entrepreneuse qui a su bien s'entourer

UNE AVENTURE HUMAINE À LA RECHERCHE DE GRANDS THÉS BIO À TRAVERS LE MONDE

Audace, ténacité, exigence, sont les qualificatifs que l'on peut attribuer à Arlette Rohmer, fondatrice et dirigeante des Jardins de Gaïa, qui a su convaincre les producteurs, tisser des liens et développer sa connaissance de terrain pour pouvoir proposer des thés bio et éthiques alors que cela n'existait pas.

Aujourd'hui, Arlette Rohmer continue d'impulser des idées inédites, jamais vues aux 75 collaborateurs qui portent le projet Jardins de Gaïa en France et à l'étranger.

Oser, y croire, persévérer, et bien s'entourer !

UN MARCHAND DE THÉ PAS COMME LES AUTRES

Juste après la passion pour le thé, l'écologie et l'engagement citoyen demeurent au centre des préoccupations des Jardins de Gaïa depuis leurs débuts.

2018 - LES JARDINS DE GAÏA LABELLISÉS BIOENTREPRISEDURABLE®

Entreprise citoyenne, sociétalement responsable et engagée dans une amélioration continue, Les Jardins de Gaïa sont l'une des premières entreprises à avoir été labellisées Bioentreprisedurable® par le Synabio (Syndicat des transformateurs et distributeurs bio). Pas moins de 6 domaines ont été évalués minutieusement : gouvernance, ressources humaines, qualité, loyauté des pratiques, environnement et ancrage local.

BIO ED
PRENEZ UN TEMPS D'AVANCE !

Niveau d'exigence global pour obtenir le label : 60%

NOTRE SCORE :
72%

+ d'infos disponibles dans le Rapport RSE des Jardins de Gaïa : https://www.jardinsdegaia.com/blog

L'ADN DES JARDINS DE GAIA, C'EST INCONTESTABLEMENT :

L'ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE :

Grâce au transport des matières premières par bateaux et transports fluviaux, locaux alimentés en **énergie renouvelable** via Enercoop, **éco-packagings.**

L'ENGAGEMENT SOCIAL :

Par la préservation des emplois locaux (travail entièrement manuel) et le **travail avec des ÉSAT** (Établissements et Service d'Aide par le Travail).

L'ENGAGEMENT CITOYEN :

Acteur local et moteur auprès des institutions locales, Les Jardins de Gaïa ont accompagné la commune de Wittisheim et l'Eurométrople de Strasbourg dans leur démarche de labellisation "Territoire de Commerce Équitable", avec le soutien du collectif Colecosol.

L'entreprise a créé une commission partenariat pour soutenir les associations (locales, nationales voire internationales) qui œuvrent dans les domaines de l'écologie, la santé, le solidaire et la culture.

Ci-dessus de droite à gauche :
Arlette Rohmer, Sarah Albertini - formatrice à l'école de thé, Anne Florence - responsable des relations presse, plantant des théiers dans le jardin de Putharjhora, en Inde - Dooars.

Créateurs de liens et de projets inédits

LA RENCONTRE ENTRE PRODUCTEURS CHINOIS ET INDIENS

Orchestrée par Les Jardins de Gaïa en 2016, elle est le fruit d'une réflexion autour de la culture ancestral du thé en Chine et du développement de la biodynamie en Inde. Croiser ces regards et ces savoir-faire fut possible grâce à une confiance établie de longue date entre l'entreprise et ses producteurs. Le sens du partage des Jardins de Gaïa ont permis de créer un lien fort entre des producteurs des deux plus grandes nations du thé, inédit dans le monde du thé.

À la clé :
un partage d'expériences
et de savoir-faire
exceptionnels,
des idées
de projets inédits,
dont certains
déjà réalisés,
comme le thé primeur
"**Call of the wild**" !

Call of the wild est un thé de printemps indien réalisé à partir des plus anciens théiers du jardin de Putharjhora.

Habituellement taillés en "table de cueillette", suite à la visite des producteurs chinois, les producteurs indiens ont laissé pousser cette parcelle librement, à la manière des théiers anciens chinois : un thé unique en est issu, hors des sentiers battus, qui navigue entre complexité et une certaine rusticité.

Photo de 2016
De gauche à droite, Gautham Mohan de Tea Promoter of India, Arlette Rohmer et Wang Geda.

L'amitié et la confiance au cœur des relations commerciales

ÉQUITABLE, ÉVIDEMMENT !

"Bons pour la terre, Bons pour les hommes", tous les thés, infusions et épices des Jardins de Gaïa respectent l'éthique humaine et commerciale que réclament de plus en plus les consommateurs.

Mais avant tout, l'un des objectifs des Jardins de Gaïa est de motiver les producteurs, surtout les petits et leur permettre d'être fiers de leur travail.

Ci-contre :
Photo de 2018
Jardin de Singell, Inde-Darjeeling
Ci-dessous :
Cueillette du poivre au Sri Lanka
et gamme Terra Madre

2001 - 1ÈRES LABELLISATIONS EN COMMERCE ÉQUITABLE :

Dès le départ, des engagements qui vont plus loins que les critères imposés par le label Max Havelaar : préfinancement des récoltes / aide et soutien matériel ponctuels (école, achat de matériel agricole, création d'un système d'irrigation, etc.) / garantie de volumes / création d'un thé dédié (Solidari'thé).

2016 - PASSAGE À UNE LABELLISATION PLUS EXIGEANTE : WFTO (WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION).

Une organisation participative, **exigeante et systémique qui réunit les pionniers du secteur** dans plus de 70 pays, au plus près des engagements réels des Jardins de Gaïa.

LES RELATIONS DIRECTES : LA CLÉ DU SUCCÈS, LA GARANTIE DE LA QUALITÉ

Privilégier les relations directes avec les producteurs : la garantie fondamentale pour **partager le même niveau d'exigence en amont et tout au long des filières d'approvisionnement.**

DEPUIS 2011 - TERRA MADRE, LA MARQUE D'ÉPICES BIO & PRÉMIUMS DES JARDINS DE GAÏA !

En Inde et au Sri Lanka, les producteurs de thé panachent dans leurs jardins thé, cardamome, poivre, clou de girofle et autres épices garantes d'une biodiversité exceptionnelle. Savoureuses dans des compositions de thés, **elles ont leur place aussi dans la gamme Terra Madre qui compte aujourd'hui plus de 140 références d'épices et d'aromates.** Ethiques, haut de gamme, bio et issus de petits producteurs, les épices Terra Madre et les thés Les Jardins de Gaïa partagent leurs valeurs et leurs savoir-faire. **Réalisées à la main en Alsace**, les recettes maison ont su séduire de nombreux gastronomes comme de grands chefs qui les subliment dans leur cuisine :

> **Gérald Passédat - Nice (*** Guide Michelin) / Villa René Lalique - Wingen-sur-Moder (** Guide Michelin) / Brasserie La licorne - Saverne / Winstub Chez Yvonne - Strasbourg…**

Partager et transmettre la passion du thé

UNE ÉCOLE DE THÉ AU CŒUR DE L'ALSACE : UN NOUVEAU DÉFI !

Inviter le public à explorer le monde passionnant du thé : un nouveau défi relevé avec succès par Les Jardins de Gaïa en 2017. Depuis son ouverture, l'École de thé a déjà accueilli près de 300 élèves et est promise à un bel avenir !

Ci-dessus :
Atelier de l'École de thé
©Jean-Luc Syren.

Ci-dessous :
Sarah Albertini, formatrice à l'École de thé

Ci-contre :
Cueillette en Assam - Inde

UNE MÊME FEUILLE, DES DÉCLINAISONS INNOMBRABLES AU FIL DES SIÈCLES

Âgé de plus de 5000 ans, consommé en cuisine, bouilli, infusé, ou encore battu suivant les époques et les cultures, **le thé, boisson la plus bue au monde après l'eau**, est au cœur d'un univers fascinant en constante évolution.

Dire que le thé noir composant du populaire tchaï indien et que le gyokuro, summum du raffinement japonais sont **issus d'une seule et même plante** ouvre en un clin d'œil à la palette infinie de saveurs qu'offre le *Camellia sinensis*.

À LA MANIÈRE D'UN ŒNOLOGUE, GOÛTER, COMPARER, PARTAGER SES SENSATIONS…

Immergés dans un havre de paix, à travers des ateliers pratiques, et conférences-dégustations, **les participants s'intéressent au thé sous toutes ses coutures** : historiques, végétales, culturelles, artistiques.

Apprendre à infuser les différents thés, les reconnaître, les déguster, s'exercer à l'art du *gong fu cha* et du service japonais, les thématiques abordées sont nombreuses et évoluent au fil des saisons !

LA MAISON DE THÉ, NICHÉE AU CŒUR DE 6 JARDINS JAPONAIS

En créant la Maison de thé en 2004, entourée de 6 jardins japonais et d'une bambouseraie, **les Jardins de Gaïa ont construit un lieu à leur image, entre Orient et Occident**, à la fois insolite et paisible.

Lieu de découverte et de dégustation, on y célèbre la passion du thé et sa philosophie sous toutes ses formes : cérémonies de thé, spectacles pour enfants suivis de dégustations, expositions artistiques, ateliers de méditation, etc.

Un savoir-faire artisanal reconnu

75 EMPLOIS PERMANENTS, + DE 1700 REVENDEURS EN FRANCE ET DANS 20 PAYS

Si l'on aime à raconter que l'histoire des Jardins de Gaïa a commencé dans la cuisine d'Arlette Rohmer, **aujourd'hui l'équipe, qui compte 75 collaborateurs permanents**, s'affaire à quelques rues de là, au siège des Jardins de Gaïa qui regroupe la production, les bureaux, la Maison de thé et la boutique.

AROMATISATION, CONDITIONNEMENT, CONSEIL : UN TRAVAIL ARTISANAL

Une fois acheminées, les feuilles de thé sont conditionnées à la main, assemblées et aromatisées selon des créations maison.

LES INGRÉDIENTS AU CŒUR DE L'AROMATISATION

Fruit d'une inspiration quotidienne, guidée par une créativité foisonnante, **Les Jardins de Gaïa créent leurs recettes en assemblant de généreux morceaux de fruits, épices savoureuses, huiles essentielles et arômes biologiques** dans un but : sublimer le goût du thé, et non le masquer.

EN FRANCE : UNE DIFFUSION RICHE

Plus de 1700 points de vente sur tout le territoire français ! L'unique boutique en propre étant à Wittisheim en Alsace, Les Jardins de Gaïa ont développé, la vente par correspondance, leur présence sur le web (www.jardinsdegaia.com), un réseau de professionnels et de revendeurs important.

De la petite boutique indépendante, au réseau bio (Biocoop, Naturalia, Satoriz, L'Eau Vive, Naturéo, etc.) en passant par les épiceries fines, les hôtels, les restaurants ou encore les salons de thé, l'espace de distribution des Jardins de Gaïa est particulièrement bien implanté dans l'Hexagone.

L'EXPORT : EN CONSTANTE ÉVOLUTION

Grâce à de solides relations avec des partenaires motivés tant par la qualité que par l'originalité des thés et leurs valeurs engagées, **les produits Les Jardins de Gaïa sont disponibles dans 20 pays**. Le marché de l'export représente aujourd'hui environ 5% du CA, un chiffre qui tend à augmenter.

En 2013 : Les Jardins de Gaïa ont obtenu le Trophée de l'entreprise à fort potentiel - CCI Alsace Export

THÉ À FAÇON

L'expertise et la qualité des Jardins de Gaïa sont aujourd'hui reconnues et répandues, séduisant de plus en plus de clients **négoce, private label ou thé à façon… faiseur pour les autres, Les Jardins de Gaïa conservent toutefois leur identité forte.**

Ci-dessus :
Depuis 2004, la Maison de thé et le site de production à Wittisheim.

Ci-dessous :
Boutique à Wittisheim

LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

TERRA MADRE

LES JARDINS DE GAÏA
Z.A. - 6, RUE DE L'ÉCLUSE
67820 WITTISHEIM - FRANCE

demeter

WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION

colibris
faire sa part

www.jardinsdegaia.com

CONTACT : Anne FLORENCE
Responsable relations presse
TÉL. : 03 88 57 89 43
PORT. : 06 72 26 97 40
anne.florence@jardinsdegaia.com