LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

Carnet de route

AFRIQUE DU SUD

TRAVEL NOTES - SOUTH AFRICA

2014

Située à l'extrême sud du continent africain, l'Afrique du Sud est environ deux fois plus vaste que la France pour une population de 51 millions d'habitants. Des côtes aux terres intérieures, les paysages et climats changent du tout au tout. Montagnes ou vastes plaines, climat sec et aride, tropical ou méditerranéen, la nature qui s'y développe, tout comme les gens qui la peuplent, ont fait preuve d'une capacité d'adaptation exceptionnelle. Seules dans quelques zones localisées croissent les plantes sauvages qui nous passionnent : le rooibos et le honeybush.

South Africa is a country located at the bottom of the African continent and has a population of 51 million people. It is nearly twice the size of France. From coast to inland, landscapes and climates change dramatically. Mountains or great plains, climate dry and arid, tropical and Mediterranean, nature develops just as the local people who demonstrate an exceptional capacity for adaptation. There are two wild plants that fascinate us - Rooibos and honeybush, which flourish only in certain localized areas.

Chers tous,

Notre lien avec l'Afrique du Sud pourrait se résumer en quelques simples mots : un véritable coup de cœur ! Pour le rooibos, cette boisson rouge et suave, mais aussi pour les producteurs des coopératives de Wupperthal et d'Heiveld, qui le cultivent et le transforment avec amour.

Ces dernières années, Christine Nachmann, mon amie et photographe, nous accompagne régulièrement et c'est à elle que nous devons ces beaux clichés.

Le voyage nous mènera cette année aux visites des coopératives de Wupperthal et de Heiveld mais aussi à la redécouverte du Honeybush et de la coopérative Ericaville. Moins réputé que le rooibos, le bien-être que procure l'infusion de cette autre plante propre à l'Afrique du Sud, son arôme fleuri et son goût parfumé de miel méritent largement qu'il soit reconnu de notre côté de l'Atlantique. Tout comme le travail effectué par les membres d'Ericaville…

Il fait beau et chaud, alors mettez vos lunettes de soleil et votre chapeau et suivez-nous !

Dear friends,

Our relationship with South Africa could be summarized in a few simple words: love at first sight! A love for rooibos, this sweet, red beverage, but also for the producers of our cooperatives Wupperthal and Heiveld, who grow and process rooibos with love.

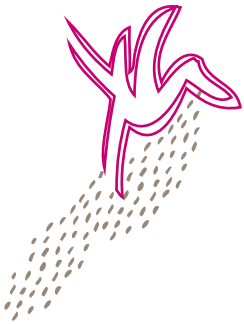
Christine Nachmann, my friend, is a photographer and is based near Cape Town. She accompanies us regularly on our trips through South Africa and abroad and that's why we have these beautiful pictures.

This year, the journey will take us not only to visit the rooibos cooperatives Wupperthal and Heiveld, but also to the Ericaville cooperative to rediscover honeybush. Like rooibos, honeybush is a special plant indigenous to South Africa. It provides well-being with a flowery aroma and a pronounced mountain honey taste. Although it is less well-known than rooibos, it definitely deserves to be recognized on this side of the Atlantic, just like the work done by the members of Ericaville…

It's nice and warm, so put your sunglasses and your hat and follow us!

Arlette Rohner

Fondatrice des Jardins de Gaïa
Founder of Les Jardins de Gaïa



Lundi 20 janvier 2014 : Visite à Wupperthal

« Après de longues heures de trajet depuis la France, nous arrivons enfin à Wupperthal, petite communauté fondée par les moraviens dans les années 1830, située à plusieurs heures au nord du Cap.

Mon premier voyage dans le pays du rooibos remonte à 1999. Liée par des relations d'amitié avec plusieurs membres de la coopérative et passionnée par cette plante aux mille vertus, je me rends maintenant chaque mois de janvier dans cette région unique et magique. Janvier, plein été en Afrique du Sud, la cueillette du rooibos va bientôt démarrer.

Région unique ? Le Cederberg est la seule zone au monde à voir pousser cette légumineuse, partie intégrale du Fynbos.

Région magique ? Des rochers en grès de toutes formes, une végétation d'apparence modeste mais qui explose de couleur au printemps et en hiver et surtout un site, celui de Wupperthal.

Nous retrouvons avec un immense plaisir Barend, membre et gérant de la Wupperthal Original Rooibos Cooperative (WORC). Plein d'énergie, il est serein quant à l'avenir de la coopérative. Comme pour de nombreuses structures de ce type, la vie n'a pas toujours été un long fleuve tranquille mais les derniers mois ont vu de nombreux évènements positifs et la récolte 2014 s'annonce excellente.

Notre première visite sera pour le hameau de Heunigsvlei. Situé en fond de vallée, sa fertilité est toujours surprenante. L'entrée du hameau est ombragée par des poiriers centenaires dont la majesté rivalise aisément avec celle de nos chênes. Les jardins potagers se succèdent et c'est dans l'un d'entre eux que nous apercevons Oncle Dirk, 77 ans, en train de désherber manuellement dans son potager baigné par le soleil en cet après-midi estival. Patates douces, maïs doux, pommes de terre, courges et tomates : autant de légumes appréciés dans ce petit hameau loin de tout supermarché et qui seront en partie consommés cet hiver. D'ailleurs, il n'y a pas un potager qui ne soit occupé en cet après-midi, les cultures sont une source vitale d'alimentation pour les habitants. Les arbres fruitiers attirent les étourneaux à ailes rouges (*Onychognathus morio*) qui survolent les jardins en petits groupes.

Membre de la coopérative, Dirk gère 5 ha de rooibos et fera bientôt appel à sa famille et à ses amis pour la récolte. 5 ha qu'il loue puisque c'est la communauté religieuse de Wupperthal qui est propriétaire de tous les terrains de la commune, soit environ 36 000 ha dont 7% sont des terres agricoles. Les parcelles de Dirk, comme toutes celles des autres membres, sont louées mais ne seront pas automatiquement transmises à ses enfants. Ils auront tout de même la priorité s'ils souhaitent les reprendre. 5ha, c'est une surface un peu supérieure à la moyenne de la coopérative qui est de 2ha. La culture de rooibos contribue donc diversement aux revenus de chacun mais une majorité des membres cueillent également le rooibos sauvage qui pousse sur les terres louées.

Groupe de danseurs khoisan - *Khoisan dancers*

La journée se termine au rythme des danses khoisan. Au détour d'un virage, un nuage de poussière et une musique joyeuse : c'est un groupe de danseurs khoisan qui frappent le sable de leurs pieds nus. Un spectateur nous explique fièrement que c'est le groupe vainqueur de la dernière compétition nationale qui se réunit après le travail. En plein Fynbos, au son d'un petit groupe de musiciens, ils répètent différentes danses, chacune racontant une histoire. Nous participons à quelques minutes de danses effrénées. L'Afrique du Sud nous réserve toujours de belles surprises. »

Arlette

Monday, 20 January 2014: a visit to Wupperthal

"After a long journey from France, we finally arrive in Wupperthal, a small community founded by Moravian Missionaries in the 1830s, and located several hours north of Cape Town.

I first came to this land of rooibos in 1999. Since then I have developed a friendship with some of the co-op members and a growing passion for this endlessly virtuous plant. I now travel to this unique and magical region every January. January is the middle of summer in South Africa, and the rooibos harvest begins.

A Unique Region

The Cederberg region is unique as it is the only area in the world where we see the growth of this plant that is an integral part of the Cape Floristic region or Fynbos (Afrikaans for "fine bush").

A Magical Region

There are sandstone rocks of all shapes and not much vegetation, but the rains bring a burst of color in winter and spring, especially around Wupperthal.

It is a great pleasure for us to meet Mr. Barend Salomo, member and manager of the Wupperthal Original Rooibos Cooperative (WORC). He is full of enthusiasm and optimistic about the future of the cooperative. Life has not always been easy nor like a long calm river. But in recent months we have seen many positive events and witnessed the beginning of an excellent harvest of 2014.

Our first visit will be to the small village of Heuningvlei. *Located at the bottom of a valley, the natural abundance and fertility is astonishing. The entrance to the town is shaded by old pear trees as tall as our oak trees! One garden borders the next and it is in one of these that we find uncle Dirk, 77 years old. He is manually weeding his vegetable garden that is soaking up the sunshine on this summer afternoon. Sweet potatoes, sweet corn, potatoes, pumpkins and tomatoes; so many popular vegetables that will be consumed here, so far away from any supermarket. Every single plot of land has been taken care of in a similar way this afternoon. Subsistence farming is a vital source of food for the local residents. The fruit trees attract red-winged starlings that fly over the gardens in small groups.*

Dirk, a member of the cooperative, manages 5 ha of rooibos. He will soon call his family and friends to help with the harvest. The church owns all the land. There are about 36000 ha of which 7% is agricultural land. Like all other members, Dirk's land will not be automatically transmitted to his children. But they still have priority if they want to continue in the family tradition. 5 ha is an area slightly above the average (2 ha) of the cooperative. The rooibos cultivation contributes differently to individual's income. A majority of the members also gather wild rooibos which grows on leased land.

The day ends with the rhythm of Khoisan dances. *At a bend in the road, there is a cloud of dust and cheerful music. It is a group of Khoisan dancers who hit the sand with their bare feet. A spectator proudly explains that this group are the winners of the last national competition. The group meets after work in the middle of the Fynbos. With the enthusiastic accompaniment of a small group of musicians they practice a variety of dances. Every dance tells a different story and we join in for a few minutes of energetic dancing. South Africa is always full of surprises."*

Arlette

Mardi 21 janvier : 1er jour de cueillette à Wupperthal

Première journée de cueillette de rooibos pour la coopérative de Wupperthal. Cette journée et les suivantes sont relatées par Aurélie qui découvre pour la première fois l'Afrique du Sud.

Nous voici en Afrique du Sud depuis seulement 2 jours et ça y est, nous y sommes dans les champs de rooibos dont Arlette nous parle si souvent. Il est 6 heures à peine et la première journée de cueillette va commencer. Les températures sont encore douces mais le ciel parfaitement bleu laisse présager une chaude journée. Les collines rocheuses environnantes sont baignées d'une lumière extraordinaire.

A peine arrivés dans le champ au hameau de Witwater (« l'eau blanche »), les faucilles s'activent. **A chaque rangée de rooibos, un homme coupe 2/3 du buisson et remet, comme un passeur de relai, les brins coupés à une femme près de lui.** De minuscules fleurs jaunes colorent les buissons les plus âgés. Comme souvent, les parcelles sont en fond de vallée, là où l'humus a fini par recouvrir les rochers. Quel spectacle de voir les buissons vert tendre onduler dans le vent.

Après une grosse matinée de récolte, les ballots sont transportés jusqu'à la cour à thé par tracteur. Le tracteur, un outil banal et évident dans nos fermes en Europe mais un bijou choyé ici qui a changé la vie des paysans. Acquis grâce à la prime du commerce équitable et au soutien financier des Jardins de Gaïa, il permet d'accéder plus rapidement à toutes les parcelles éloignées. Les ballots sont sortis un à un et viennent s'entasser sur la balance : au total 2,5 tonnes en ce premier jour qui donneront environ 800 kgs de rooibos à consommer. **La transformation commence : les brins sont d'abord hachés puis étalés dans la cour à thé. La chaleur est telle que l'oxydation commence immédiatement et le beau vert couleur herbe se teinte de rouge à vue d'œil.** Dernière intervention de l'homme : un bref arrosage. C'est le soleil qui se charge du reste : fermentation complète et séchage. Et c'est ce qu'on retrouve dans nos tasses : un vrai concentré du soleil et de la chaleur de l'Afrique du Sud.

Je ne boirai plus une tasse de rooibos sans penser à ces femmes et ces hommes qui ont mis tant de passion et d'efforts à produire le meilleur thé possible. Thé ? Bien sûr ce n'est pas un thé puisque seul le *Camelia Sinensis* peut être désigné ainsi mais c'est pourtant bien comme ça que tous les sud-africains appellent leur boisson nationale.

Pas une visite à la coopérative sans réunir les membres et avoir l'occasion d'échanger avec eux sur leurs activités, leurs projets et leurs rêves. Réunis sous une tonnelle dans le petit hameau de Langbome sur les hauteurs de Wupperthal, une quinzaine de membres sont là : nous leur présentons nos nouvelles recettes, la gamme des thés militants et leur expliquons que leur rooibos est apprécié dans toute l'Europe et même jusqu'en Asie. **L'un d'entre eux nous dira plus tard à quel point cela le motive de savoir que leur rooibos, produit si loin de tout dans ce petit village du bout du monde, puisse être consommé n'importe où dans le monde**. Nous sommes heureux de constater que le groupe réuni comprend aussi bien des jeunes que des anciens, des femmes et des hommes. Parmi eux, plusieurs nouveaux membres ont rejoint la coopérative pour diverses raisons : la possibilité d'utiliser le tracteur, de disposer gratuitement de graines bio et surtout l'entraide infaillible entre les membres de la coopérative. Nous les sentons fiers et sereins. Après quelques années difficiles, ils ont confiance en l'avenir et savent que le rooibos leur permettra de faire vivre leurs familles.

Benedict transforme le rooibos dans la cour à thé - *Tea court* - Wupperthal

Tuesday, 21 January: first day harvesting in Wupperthal

The first day of harvesting rooibos for Wupperthal. This report and the one for the following days are written by Aurélie who discovers South Africa for the first time.

We have only been in South Africa for two days and we are already in the rooibos fields that Arlette talks about so often. It is only 6 o'clock in the morning and the first harvest day is about to begin. Temperatures are still mild but a perfect blue sky predicts a hot day. The surrounding rocky hills are bathed in an extraordinary light.

As soon as we arrived at Witwater (ridge of white waters), the sickles are ready. ***In each row of rooibos, a man cuts 2/3 of the bush with a sickle, then hands the branches to a woman beside him. It looks like relay.*** *Tiny yellow flowers color the older bushes. As is common, the plots are at the bottom of the valley where humus covers the rocks. What a sight to see the soft green bushes waving in the wind.*

After a big morning harvest, all bundles are transported by tractor to the tea court. The tractor is a common and popular tool on the farm in Europe, but here, it is like a pampered jewel. It has changed the life of farmers. Thanks to fair trade premium and financial support from Les Jardins de Gaïa, farmers are now able to have faster access to all remote plots.

The bundles are removed one by one and are put on the scale. A total of 2.5 tons on the first day which provides about 800kg of rooibos to consume. ***The processing begins: strands are chopped and spread on the yard. It is so hot in there that oxidation starts immediately and the beautiful green herb is dyed in red almost in front of our eyes.*** *The last human intervention: a short watering. The rest is done by the sun: complete fermentation and drying. This is what we find in our cup: concentrated sunshine and the heat of South Africa.*

I could not drink a cup of rooibos without thinking about those women and men who have put their passion and effort into producing the best possible tea. Tea? Of course, we can't call it tea unless it comes from camellia sinensis. However, this is how all South Africans refer to their national beverage.

This visit is an opportunity to share and communicate with our cooperatives about their activities, plans and dreams. Fifteen members are present as we gather under an arbor in the little village of Langbome, just outside Wupperthal. We present our new recipes, the range of tea that we developed with associations to protect animals or our planet. Moreover, we tell them how rooibos is enjoyed throughout Europe and even Asia. One of the members tells us how the presentation motivates him. ***The notion that their rooibos which is proudly produced here in this small village, could be enjoyed anywhere in the world and so far from its origin is amazing to these farmers.***

We are so pleased to say that there are old as well as young people. Among them are several new members who have joined the cooperative for various reasons: possibility to use the tractor, to get free organic seeds and especially the infallible mutual support among members. They are proud and serene. After several difficult years, they have confidence in the future and know that rooibos allows them to support their families.

De g. à dte *(left to right)* : Aurélie, Arlette, Bryan (responsable de la cour à thé), Jessica

Mercredi 22 janvier : Diversité Sud-Africaine

L'Afrique du Sud est si vaste, si variée, si complexe et si contrastée mais c'est la vallée de Wupperthal et ses habitants qui incarnent ce pays dans nos cœurs aux Jardins de Gaïa.

Dans cette vallée, beaucoup d'histoire : l'implantation de l'église moravienne vers 1830 mais aussi la plus ancienne fabrique de chaussures d'Afrique du Sud. Petit à petit, l'activité a diminué : on n'y tanne plus le cuir mais il doit désormais être acheté à Cape Town. Seuls 5 ouvriers sur les 41 d'autrefois y travaillent encore….

L'avenir de la communauté passera bien sûr par la créativité et l'implication de ses membres. Depuis quelques années, **un petit groupe de femmes s'est regroupé à l'initiative d'une femme de Stellenbosh pour mettre en valeur le rooibos à travers des produits cosmétiques.** Connus pour ses bienfaits pour la peau, le rooibos est souvent associé à l'aloe ferox largement présente en Afrique du Sud. Des cosmétiques à la couleur chaude du rooibos qui nourrissent la peau desséchée par le soleil de ce plein été. Aujourd'hui, c'est Jessica qui tient la petite boutique dans le centre de Wupperthal. Membre de la coopérative, elle est tout aussi bien occupée par ses 3ha à Eselbank, que par la récolte de rooibos sauvage, la fabrication des cosmétiques ou le conseil sur leur utilisation aux quelques touristes de passage.

La région bénéficie d'atouts touristiques majeurs : elle se prête à la randonnée, émerveillera les botanistes et tous les amoureux de la nature attirés par les grands espaces. Le gouvernement a d'ailleurs récemment lancé un programme de mise en valeur du territoire. Partout le long des routes, des femmes et des hommes aux t-shirts orange entretiennent les chemins et veillent à leur propreté. Certains membres de la coopérative qui ont cueilli le rooibos hier participent d'ailleurs à ce programme. Après les premières heures de la journée passées dans les champs, ils enfileront leur t-shirt orange.

En prenant la route pour Niewtvoudville, nous admirons encore le « Fynbos ». Littéralement « buisson fin » en afrikaans, cette végétation endémique se réfère à toutes les plantes à aiguilles qui poussent dans cette région. Le sol est acide et pauvre en nutriments, les étés sont traditionnellement chauds et secs, les hivers humides et froids. En dépit des rudes conditions climatiques, cette région est réputée pour sa grande biodiversité. La région florale du Cap (le plus petit des 6 royaumes floraux du monde) accueille la flore la plus riche du globe.

Dans le Fynbos, on trouve bien sûr le rooibos et le honeybush mais aussi de nombreuses plantes dont les vertus médicinales étaient bien connues des bushmen, telles que le buchu, hoodia, etc. Le Fynbos, c'est aussi une diversité exceptionnelle de roseaux (restios), éricacées et protéas (ou protées). Imaginez ces étendues quasi monochromes en ce mois de janvier qui se transforment à partir du printemps en paysages éclatants de couleurs ! **Et parmi ce paysage, les sugarbirds, des passereaux au fin bec légèrement recourbé et aux reflets métalliques, se gorgent du nectar d'immenses fleurs de protéas.**

En été, dans les montagnes accidentées du Cederberg, vent, sècheresse et chaleur conjugués provoquent régulièrement de grands incendies, dévastateurs mais nécessaires. En effet, un feu toutes les dix ans est indispensable au Fynbos, réduisant la densité des broussailles, participant à la régulation naturelle de la faune et permettant à certaines semences de germer, notamment à celles du plant de rooibos. Ces dernières éclatent sous l'effet de la chaleur et ce n'est qu'ensuite que le germe peut se développer.

Sugarbird (photo Laurent Ollivier)

Wednesday, 22 January : South African diversity

South Africa is so vast, diverse, complex and different. It is Wupperthal's valley and its people who embody this country in the hearts and minds of Les Jardins de Gaïa.

The valley has a lot of history: the Moravian church was established here in 1830, and the oldest shoe factory in South Africa was also set up in Wupperthal. Gradually, activities in the factory have slowed down. Hides are not tanned locally anymore and the leather must now be purchased in Cape Town. Only 5 of the 41 former workers are still employed…

The future of the community certainly depends on the creativity and initiative of the members. In recent years, ***Jessica and a small group of local women (with the help of a woman from Stellenbosch) have come together to utilize the benefits of Rooibos in cosmetic products.*** *Known for its positive effects on the skin, Rooibos is often blended with Aloe ferox, a plant with a wide distribution across South Africa. Rooibos cosmetics nourish and sooth sunburned skin in summer. Today, Jessica manages a small shop in the centre of Wupperthal where she is busy with the production of cosmetics and gives advice to tourists on the use of these natural products.*

As a member of the cooperative, she is also busy with the harvest of wild Rooibos in her 3 ha of leased land at Eselbank.

The area offers some major tourist assets*: an ideal place for hiking; from botanists to nature lovers, it attracts everyone who is fascinated by large natural spaces. Recently, the government has launched a program for the development of the area. Along the roads, women and men in orange t-shirts maintain the roads and ensure the cleanliness. Some members of the cooperative participate in this program. After the rooibos harvest in the field yesterday morning, they put on their orange t-shirt to clean up their small town.*

On the road to Nieuwoudtville, we are still thinking about Fynbos. Literally, it means "fine bush" in afrikaans. This endemic vegetation refers to all plants that grow in this area. The soil is acidic and poor in nutrients. Summers are traditionally hot and dry, winters are wet and cold. Despite the harsh weather conditions, the area is famous for its high biodiversity. The Cape Floristic Region, the smallest of the six floral kingdoms of the world, has the richest flora on the globe.

Fynbos does not only include Rooibos and Honeybush, but also many plants with medicinal properties which have been well-known by the local and indigenous people through the ages. Among them are plants such as Agathosma betulina, Hoodia gordonii, Harpagophytum etc. The Fynbos biome also boasts an exceptional diversity of reeds, ericaceae and proteas. Imagine the large expanses of near monotone colors in January once these landscapes have been transformed into vibrant colorful brilliance in spring! Among the landscape, sugar birds and passerines feast on the huge protea flower's nectar with their curved beaks.

Summers in the rugged mountains of the Cederberg bring extreme heat, drought and wind which regularly cause great veld fires. *These fires are devastating but necessary and can burn for many days. Actually, a fire every ten years or so is indispensable for the regeneration of Fynbos. It reduces the density of the brush; plays a role in the natural regulation of wildlife and allows some seeds to sprout, among them those of the rooibos plant. Heat and smoke combine to form the perfect conditions for these hardy seeds to germinate.*

« Le Fynbos, c'est aussi une diversité exceptionnelle de roseaux (restios), éricacées et protéas (ou protées). Imaginez ces étendues quasi monochromes en ce mois de janvier qui se transforment à partir du printemps en paysages éclatants de couleurs ! »

The Fynbos biome also boasts an exceptional diversity of reeds, ericaceae and proteas. Imagine the large expanses of near monotone colors in January once these landscapes have been transformed into vibrant colorful brilliance in spring!

Paysage typique de la région de Fynbos - *Typical landscape of the region: the Fynbos*

Jeudi 23 et vendredi 24 janvier : Coopérative d'Heiveld

La récolte de rooibos a démarré en début de semaine et se terminera courant avril. L'organisation est totalement différente de celle de la coopérative de Wupperthal. **Depuis cette année, une équipe fixe de cueilleurs a été constituée et ce sont ces 7 salariés qui cueilleront l'ensemble des parcelles des membres. C'est la garantie d'une récolte de qualité homogène et surtout des emplois créés dans ce bout du monde.** D'ailleurs, dans quelques jours, l'équipe s'agrandira encore.

La terre est pauvre, c'est presque du sable mais cette légumineuse qu'est le rooibos n'est pas très exigeante : la plante emmagasine l'eau de pluie abondante en hiver et vit sur cette réserve tout l'été. Ses racines s'enfoncent profondément dans le sol pour y puiser tous les nutriments. L'équipe est joyeuse et complice, nous aimerions comprendre les blagues qui fusent.

Un pick-up charge régulièrement les ballots de rooibos et les transporte jusqu'à la cour à thé. C'est notre prochaine destination après une petite visite chez Tempest au hameau de Melkraal. Toute frêle du haut de ses 65 ans, alitée lors de notre dernière visite, elle nous montre qu'elle a retrouvé sa vigueur en exécutant quelques pas de danse. Non loin de là se trouve l'ecolodge qu'elle a fondé avec un groupe de femmes du village et dont les revenus leurs permettent d'améliorer leur qualité de vie.

C'est Alida, impliquée depuis plus de 10 ans dans la coopérative et maintenant gérante, qui nous accompagne à la « Tea court », la cour à thé où est fabriqué le rooibos. **C'est l'heure de la pause et l'équipe se repose dans les dortoirs financés en grande partie grâce aux primes du commerce équitable.** Tous les salariés logent sur place pendant toute la période de récolte et ne rentrent chez eux que le week-end. Il y a quelques années, c'est également grâce aux primes du commerce équitable qu'avaient été construits les sanitaires. Un gain de confort incroyable dans ce milieu pauvre et aride.

Le site de la cour à thé est exceptionnel : il surplombe la vallée et la vue est dégagée sur le Fynbos sur des kilomètres. Pas une construction à la ronde.

Nous retrouvons également Bettina Koelle de l'ONG Indigo. Installée depuis plusieurs années à Nieuwoudtville, elle a épaulé la coopérative pendant ses premières années de construction. Aujourd'hui, elle revient d'un atelier avec plusieurs fermières.

Le thème ? **Le changement climatique. Enjeu majeur pour les habitants qui vivent quasi exclusivement de la culture du rooibos et de l'élevage extensif de moutons.** 5 stations météo ont été installées dans les différents hameaux autour de Nieuwoudtville et permettent d'enregistrer les températures et la pluviométrie.

Les fermières sont également impliquées : dans 4 fermes, 5 moutons ont été équipés de capteurs mesurant la température et les femmes notent les comportements des moutons selon la météo. Un moyen original de rapprocher les fermiers des scientifiques qui analyseront ensuite toutes ces données.

Avec 64 membres, la coopérative d'Heiveld est stable. De nombreux jeunes se sont impliqués et la relève est assurée. Les femmes y jouent un grand rôle, que ce soit dans l'équipe de salariés au bureau ou à la cour à thé. D'ailleurs, c'est à une jeune femme, Lena, qu'on a confié la délicate et stratégique mission de récolter les graines de rooibos. Seuls les pieds âgés font des graines et il faut être là au moment où ces minuscules graines seront expulsées des petites gousses. Les semences seront ensuite scarifiées et distribuées aux différents membres de la coopérative qui les sèmeront à la volée entre août et octobre.

Tempest, 65 ans, pleine de vie !
Tempest, 65 years old, full of life! - Heiveld

Thursday 23 and Friday 24 January
Heiveld cooperative

The rooibos harvest started at the beginning of the week and will end in April. The Heiveld cooperative is totally different from the Wupperthal one. ***A permanent harvesting team of 7 workers has been established for the first time this year. This increases job opportunity in this remote part of the world.*** *The team will cut rooibos for all the members, thereby ensuring a homogenous quality across the board. Moreover, the team will expand again in a few days as the harvest gets underway in earnest.*

The soil is poor. We could almost call it sand. However, rooibos is not a very demanding plant. It stores abundant rain water in winter and lives on this reserve all summer long. Its roots burrow deeply into the earth in order to get all the nutrients. The harvesting team is joyful as they work in partnership. We would like to be able to understand their jokes that fly across the field.

The bundles of rooibos are regularly transported to the tea court where another team will process the fresh harvest.

From the fields we make a short detour to visit Mrs. Tempest on the communal farm called Melkkraal. At the age of 65, she is weak and was bedridden during our last visit. However, this time she shows us that she has regained her strength with a few dance steps! Not far from there, we find the Rietjieshuis Eco Lodge which has been founded by Mrs. Tempest and a group of women from the community. The income from the eco lodge allows them to improve their quality of life.

Alida, involved for over 10 years in the cooperative, is now a manager. She accompanies us to the tea court where tea and rooibos are produced. ***It is time for a break. The team takes a rest in the dorm that was funded in a good part through fair trade premiums.*** *For the last couple of years, all workers have been staying on site throughout the harvest period and return to their homes only on weekends. It is also thanks to fair trade premiums that the sanitation facilities have been built. This is an incredible improvement in comfort for this poor and arid place!*

The location of the tea court is special: it overlooks the valley and the view is unobstructed over miles of Fynbos. No buildings in sight.

We also meet Bettina Koelle who comes from a local NGO (non-governmental organization) called Indigo. She has been living in Nieuwoudtville for several years now. Bettina supported the cooperative during its first crucial years of existence. Today, she comes back to manage a workshop that comprises several women from the area. What kind of workshop? ***Climate change. The climate is a central issue for the people who live almost exclusively from Rooibos cultivation and sheep farming.*** *5 weather stations have been set up in different locations around Nieuwoudtville, recording temperatures and rainfall. On 4 farms, 5 sheep each are equipped with sensors to measure the temperatures. The women participating in the workshop monitor the sheep's behavior in relation to changing weather conditions. Then the scientists will correlate and analyze all the data.*

With 64 members, the Heiveld cooperative is stable. Many young people are involved, so the succession is assured. *Women play an important role, whether as part of the administrative team in the office or more hands on at the tea court. In addition, the co-op entrusts a young woman called Lena to collect Rooibos seeds, which is a very delicate and strategic mission. Only old stalks have seeds and you have to be there at the right time when small seeds are going to burst out from those tiny pods. The seeds will be scarified and distributed to different members of the cooperative who will sow the seeds by broadcasting between August and October.*

Koos Paulse membre de la coopérative
Koos Paulse *cooperative member* - Heiveld

Nous terminons notre visite par un site exceptionnel : la plus grande forêt au monde de « Kokerboom ».

Installée à flanc de colline surplombant une large vallée, ça n'est pourtant pas vraiment une forêt puisque cette plante spectaculaire n'est pas un arbre mais un aloès (*aloe dichotoma*). Nous cheminons entre ces plantes majestueuses, certaines étant 2 à 3 fois plus grandes que nous, et admirons leurs imposants troncs, leur écorce lisse et mouchetée tout en pensant à leur vulnérabilité. Elles sont indigènes à l'Afrique du Sud et la Namibie et le changement semble défavorable aux sites en Namibie mais favorable à son développement en Afrique du Sud. La croissance de chaque plante est très lente et elle ne fleurit qu'après 20 ou 30 ans mais sa floraison jaune est d'autant plus spectaculaire. Encore un témoignage de la richesse et diversité du monde végétal sur terre.

We end our tour at an exceptional site: situated on a hillside and overlooking a wide valley is the world's largest Kokerboom forest. *However, it is not really a forest, as this spectacular plant is not a tree but an aloe (Aloe dichotoma). As we walk among these majestic plants, some of which are twice or three times larger than us, we admire their impressive trunks with its smooth, speckled bark. These plants are indigenous to South Africa and Namibia and we are reminded of their vulnerability.*

Climatic changes seem to have a negative effect on growing conditions for this plant in Namibia, while South African conditions may become more favorable. The growth of each plant is very slow. It flowers only after 20 or 30 years. However, its yellow flowers are all the more spectacular for it. Yet another testimony to the richness and diversity of the plant world on earth.

Korkerboom - Heiveld - photo Laurent Ollivier

Samedi 25 & Dimanche 26 janvier : Le grand Karoo, en route vers le honeybush

Traversée du Col de Swartberg
Crossing the Swartberg pass (photo Aurélie Servol)

De bonne heure, nous prenons la route pour Prince Albert à plus de 6 heures de route au sud-ouest de Nieuvoudtville. Pour être exact 6 heures de pistes de sable cahotantes qui nous laissent largement le temps d'admirer les vastes étendues semi-désertiques du grand Karoo, scrutant l'horizon à la recherche de quelques springbok ou pourquoi pas des zèbres ! Pas de décompte exact du nombre de véhicules croisés ce jour-là mais ils sont très rares…

Ce soir, escale pour la nuit à Prince Albert au pied des imposantes montagnes du Swartberg dont la traversée nous attend demain matin. Construite à la fin du XIXème siècle, la route en lacets a permis de couper Prince Albert et le grand Karoo de leur isolement en les reliant à Mossel Bay, sur la côte sud. La traversée du col du Swartberg, les chaos rocheux tout autour de nous, nous laissent sans voix.

Après les chaleurs presque caniculaires du Cederberg, nous apprécions la brise rafraichissante qui souffle sur Knysna, petite ville balnéaire sur l'océan indien. Ce sera notre base pour les 2 prochains jours. Au programme : visite de la coopérative de Honeybush d'Ericaville et du site de transformation de cette plante méconnue, même en Afrique du Sud…

Early in the morning, we leave Nieuwoudtville and head south-east to the town of Prince Albert.

To be precise, it is 6 hours of bumpy, sandy road which gives us plenty of time to admire the vast expanse of the semi-desert landscape known as the Great Karoo. Our gaze roams the horizon looking for a herd of springbok, or why not some zebras! Although we did not count the exact number of cars we passed that day, there certainly were not many!

Tonight, we overnight in Prince Albert, at the foot of the imposing Swartberg Mountains which we are going to cross tomorrow. Built at the end of the 19th century, the winding road crosses Prince Albert and the Great Karoo, and then links them to Mossel Bay on the south coast. Crossing through the highest point of the Swartberg Pass, the rocky chaos is all around us and leaves us speechless.

After the scorching heat of the Cederberg Mountains, we appreciate the refreshing breeze blowing through Knysna, a small seaside town on the Indian Ocean. This will be our base for the next two days. Our program: to visit the Ericaville Honeybush cooperative and the processing site of this little known plant. It is not even very well known in South Africa!

« Pour s'ouvrir plus de portes, ils ont obtenu l'autorisation de récolter du honeybush sauvage (*cyclopia intermedia*), une fois tous les deux ans sur les montagnes alentours. Un goût délicieux, encore plus puissant que l'arbuste de culture ! »

To open more doors, they got permission to harvest wild Honeybush (cyclopia) in the surrounding mountains every two years. A delicious taste that is much stronger than the cultivated ones!

Lundi 27 janvier : Coopérative d'Éricaville

Arlette ROHMER à côté d'un plant de honeybush - Ericaville
Arlette ROHMER, standing beside Honeybush.

Nous voici à Ericaville, petite coopérative de 74 membres située sur la côte Est du pays, proche de la ville balnéaire de Plettenberg Bay. Nous travaillons avec eux depuis maintenant plusieurs années.

Ces petits producteurs sont d'origine griqua, une communauté métisse, ou « coloured » comme ils étaient nommés durant l'Apartheid. Discriminés hier, ils sont fiers de leurs origines aujourd'hui. Déplacés et installés dans la région de Plettenberg Bay durant l'Apartheid, ils ont obtenu à la suite de son abolition, le 30 juin 1991, un dédommagement relatif : des terres ainsi qu'environ 8 000€ par famille. En 1996, afin d'assurer un avenir à leurs enfants et à leurs membres, ils ont décidé de s'investir dans le travail de cette terre et de cultiver du honeybush. En 2000, ils acquièrent la ferme et en 2001, Sydney, Martin, Johanna et leurs collègues plantent leurs cinq premiers hectares. Ils nous font parcourir avec fierté les quelques 20 hectares de cette plante à l'arôme fleuri dont ils disposent aujourd'hui !

Pour s'ouvrir plus de portes, ils ont obtenu l'autorisation de récolter du honeybush sauvage *(Cyclopia Intermedia)*, une fois tous les deux ans sur les montagnes alentours. Un goût délicieux, encore plus puissant que l'arbuste de culture ! Certifiée bio, la coopérative a entamé la procédure pour être certifiée en commerce équitable. Nous les soutenons déjà depuis quelques années et de nettes améliorations sont visibles : le système d'irrigation mis en place, notamment, est un atout incontestable. En effet, grâce au système de récupération d'eau de pluie et à l'eau pompée à plus de 75 mètres de profondeur, les plantations sont rendues possibles, même par temps sec ! Malgré tout, les changements climatiques se font sentir depuis quelques années, détraquant les saisons : les printemps sont trop secs et à d'autres moments, les pluies incessantes inondent les plants de honeybush. Cette alternance au rythme nouveau et imprévisible impacte la production.

Les membres d'Ericaville ne vivent pas encore exclusivement de la culture du honeybush et il est difficile d'attirer les jeunes mais certains étudient l'agriculture pour pouvoir apporter ensuite leurs connaissances à la communauté. La prime du commerce équitable sera d'ailleurs d'abord consacrée à financer leurs études.

Le honeybush n'est cultivé que depuis 30 ans, mais le potentiel de développement d'Ericaville est réel ! En effet, à des kilomètres autour du village, on peut admirer les plants sauvages qui poussent librement.

Monday 27 January: Ericaville cooperative

Here we are at Ericaville, located on the east coast of South Africa and close to the seaside town of Plettenberg Bay. Ericaville is a small cooperative with 74 members, and we have worked with them for several years.

These small producers trace their ethnic heritage back to the Griqua people, a part of the so-called coloured community. Yesterday, they were victims of discrimination; today they can proudly claim their origins. They were forcefully moved and re-located in the Plettenberg Bay area under the Apartheid regime. Later, they were affected by the abolition of racially based land measures act on June 30, 1991. And they also got some compensation: a land grant and approximately 8,000 euros per family.

In 1996, in order to ensure a future for their children and their members, they decided to invest in this land and to grow Honeybush. In 2000, they acquired their farm and in 2001, Sydney, Martin, Johanna and their colleagues planted the first 5 hectares. They proudly show us around to have a look at the 20 hectares of Honeybush they have today!

To open more doors, they got permission to harvest wild Honeybush (cyclopia) in the surrounding mountains every two years. A delicious taste that is much stronger than the cultivated ones!

Having successfully obtained the organic certification, the cooperative has now begun the process to be certified fair trade. Having supported them for the last few years, we see significant improvements. The irrigation system is in place which is a great plus. Indeed, thanks to the rainwater collection system and water pumped from more than 75 meters depth, the plantation has become viable even during dry weather. Despite this, climate change still affects the harvest. Spring is too dry while at other times, the ceaseless rains cause flooding in the Honeybush fields. The frequency of these changes and extreme cycles are unpredictable and so is their impact on the production.

The Ericaville members don't live exclusively from the cultivation of Honeybush and it is difficult to attract the younger generation. But some are studying agriculture in order to bring knowledge back into the community. The fair trade premium will be primarily spent on their study fees.

Honeybush has only been cultivated for about 30 years. However, the potential development of Ericaville is undeniable. In fact, we admire some impressive wild plants which grow freely.

Membres de la coopérative d'Ericaville - *Ericaville's members*

Focus
ET POUR LA SANTÉ ?

Si en Afrique du Sud, le rooibos est la boisson nationale de tous les instants, le honeybush est quant à lui, LA boisson santé ! Tout comme nos grands-parents connaissent les plantes qui soignent certains maux, les anciens sud-africains utilisaient déjà le honeybush dans les cas de toux, pneumonie, tuberculose et autres refroidissements.

Passionnée des plantes depuis son plus jeune âge, la bibliothèque d'Arlette regorge de bons ouvrages sur le sujet, et ceux sur les plantes d'Afrique du Sud nous apportent plus de précisions sur les bienfaits du honeybush…

« Le honeybush se consomme en Afrique du Sud de la même manière que le thé mais il est apprécié aujourd'hui comme une boisson de santé pour son goût et son arôme», peut-on lire dans *People's plants, A guide to useful plants of Southern Africa*[1] . Traditionnellement, il est mis à infuser à feu très doux dans une bouilloire posée dans un coin de la cuisinière à bois mais les producteurs d'Ericaville en font une décoction. Il se déguste ainsi tout au long de la journée, prenant au fur et à mesure une couleur, une épaisseur et un goût plus prononcés. Selon les goûts de chacun, il est bu ainsi ou dilué. Dans la région, sa consommation est recommandée dans les boutiques de produits de santé. « Le honeybush contient divers composés phénoliques comme les flavonoïdes […], qui sont considérés comme bons pour la santé du fait de leurs propriétés antioxydantes », lit-on également dans cet ouvrage. Des effets bénéfiques pour les femmes allaitant ont également été relevés, tout comme ceux sur le système urinaire et digestif [2] .

Dynamisant et réchauffant mais libre de toute théine ou autre substance excitante, au goût naturellement sucré, l'infusion de honeybush peut être consommée en grande quantité par tous, et à tout âge. On le retrouve parfois cuisiné sous d'autres formes, par exemple dans des recettes de marmelade ! Bio ou récolté à l'état sauvage comme à Ericaville, le honeybush est dénué de substances nocives et délivre tout naturellement ses bienfaits…

Health benefits ?

If Rooibos is the national beverage of South Africa, then Honeybush can be considered the health beverage! Just as our grandparents knew plants for the treatment of certain illnesses, so did the ancient South Africans. They used Honeybush to treat cough, pneumonia, tuberculosis and other colds.

Arlette has been passionate about plants since she was a young girl and so her library is filled with books on this subject. It is one of the books about South African plants that gives us more details on the benefits of Honeybush…

"Honeybush is consumed in South Africa in the same way as tea, but it is reputed as a healthy beverage for its taste and aroma", it states in "People's Plants: A Guide to useful Plants of Southern Africa[1]". Traditionally, it is brewed over a very low heat in a corner of the wood stove. The Ericaville producers make a Honeybush decoction which can be enjoyed throughout the day. It progressively takes on color, thickness and more intensive flavor. Depending on one's tastes, it can also be diluted. Honeybush is recommended in superfood shops. "Honeybush contains various phenolic, such as flavonoids […], which is considered good for health because of its antioxidant properties", states this book. The beneficial effects for pregnant women and breastfeeding have also been identified; it affects the urinary and digestive systems[2].

Energizing and warming yet free of caffeine or other stimulants and naturally sweet in taste, Honeybush infusion can be consumed in large quantities by all people and at any age. *It could be used in cooking in other ways too, such as the Marmalade recipe!*

Whether organic or wild-harvested, Ericaville co-op Honeybush is free of harmful substances and rich in benefits…

[1] « People's plants, A guide to useful plants of Southern Africa », Ben-Erik van Wyk et Nigel Gericke, Briza publications, 2007.

[2] « Medicinal plants of South Africa », Ben-Erik van Wyk, Bosch Van Oudtshoorn, Nigel Gericke, Briza publications, 1997.

Mardi 28 janvier : Fabrique de Honeybush

Trop petite, la coopérative d'Ericaville ne dispose pas d'usine de transformation du Honeybush et livre ses récoltes à Mossel Bay à 2 heures de là.

Curieuses d'en apprendre un peu plus sur cette plante, nous allons à la rencontre de Marius, gérant de la fabrique, qui partage avec nous son enthousiasme et sa connaissance de l'arbuste. Dans son entreprise familiale d'une vingtaine de salariés, cet amoureux inconditionnel du honeybush sème, cultive et transforme cette plante endémique, nommée « cyclopia ».

Marius nous fait visiter la nursery de plants de honeybush qu'il a créée. **Il est l'un des seuls à produire ces plants pour sa propre culture mais aussi pour les fermes alentours, entre autres pour Ericaville. Il est personnellement convaincu de l'importance de les produire à partir de semences pour éviter la piraterie et la destruction des plants endémiques !**

The Ericaville cooperative is too small to have a processing factory for their honeybush. Instead, they deliver the harvested honeybush to Mossel Bay, which is about 2 hours away.

Curious to know more about this plant, we are going to meet Mr. Marius Van Dyk who is the manager of the factory and he shares his enthusiasm and knowledge of honeybush with us. This family business employs about 20 people, most of them women. With care and love they sow, grow and transform this endemic plant of the Cyclopia genus.

Marius gives us a tour to his plant nursery. ***'Cape Honeybush Tea' is one of the few factories that processes this plant using their own harvest and that of other farms, such as Ericaville. Marius firmly believes that it is important to start the production from seed to prevent piracy and the destruction of this endemic plant!***

Marius, gérant de la fabrique – *Marius, manager of the factory*

Nursery of Honeybush plants

Focus

UN PEU DE BOTANIQUE

Biodiversité - biodiversity

La rencontre avec Marius nous donne l'occasion d'en savoir plus sur les différentes variétés de « *cyclopia* ». Cet arbuste est capable de s'adapter aux variations de températures changeantes de la région, pouvant aller de -2°C à +34°C, mais selon les zones géographiques de la région, quatre grandes variétés endémiques sont observées :

- la ***Cyclopia Subternata***, localement appelée « vleitee » (thé des marais), est la plus commune
- la ***Cyclopia Intermedia*** est la variante sauvage, le « bergtee » (thé des montagnes),
- la ***Cyclopia Genistoides***, la plus intéressante pour Ericaville d'après Marius. Aussi nommée « costaltee » (thé des côtes) celle-ci vit 15 ans et est particulièrement adaptée aux terres de bord de mer. Robustes, ses racines forment une boule, l'arbuste est donc coupé à ras lors de la récolte. Ses toutes petites feuilles très riches en antioxydants offrent une qualité nutritive et un goût supérieurs. C'est cette variété que la coopérative d'Ericaville a planté pour la première fois en avril 2013.
- Enfin, la ***Cyclopia Sessiflora*** pousse autour d'Heidelberg.

Processus de fabrication

Le honeybush traditionnel peut être récolté tout au long de l'année, sauf durant les périodes humides de l'hiver. Il est coupé finement, puis nécessite une phase de fermentation qui lui permettra de s'oxyder et de développer ainsi toutes ses saveurs et sa jolie couleur ambrée. Exposé durant 3 jours à une température de 85°C, il est ensuite séché pendant 8 à 10 h à une température de 80 à 100°C. La fermentation et le séchage se font dans de grandes cuves d'1 tonne chacune. **Pas de fermentation ni de séchage au soleil comme pour le rooibos ! Pour le honeybush vert, il est nécessaire de le faire sécher immédiatement après la coupe. Enfin, les cinq tris consécutifs permettent d'offrir des qualités adaptées à l'usage souhaité : « superfine », « fine », « coarse », « sticks » et « dust ».** Avant d'être ainsi transformé, le honeybush peut cependant être stocké pendant 2 à 3 semaines dans la chambre froide de la fabrique : ainsi conservé, il garde toute sa fraîcheur et ses propriétés ! **Pour obtenir 1 kg de produit fini, il faut environ 2,5 à 3 kg de plante fraîche.**

A bit of botany

*The meeting with Mr. Van Dyk gives us the opportunity to learn more about different varieties of **Cyclopia**. This bush is able to adapt to temperature changes in the region, ranging from -2°C to +34°C. Nevertheless, according to the geographic areas, four varieties are observed:*

- ***Cyclopia Subternata**, known locally as 'vleitee' (marshland tea), is the most common.*
- ***Cyclopia Intermedia**, known as 'bergtee' (mountain tea), is a wild variety.*
- ***Cyclopia Genistoides**, known as 'kustee' (coastal tea), is the most valuable one for Ericaville, according to Marius. It has a lifespan of 15 years and is particularly suited to ericaville's coastal position. Its robust roots form a ball, the bush is cut short at harvest. Its small leaves are high in antioxidants, provide nutritional quality and a superior taste. It is this variety that Ericaville cooperative planted for the first time in April 2013.*
- *Finally, **Cyclopia Sessiflora** grows all around the town of Heidelberg.*

Production process

*Traditional honeybush can be harvested throughout most of the year except for the wettest times during winter. It is finely cut and it requires a phase of fermentation that allows honeybush to oxidize and develop its flavors and beautiful amber color. Exposed for 3 days to a temperature of 85°C, then dried for 8 - 10 hours at a temperature of 80 – 100°C. The fermentation and drying are carried out in large vats, each 1 ton. **Unlike rooibos, there is no exposure to sunlight for fermentation or drying! For green honeybush, it is necessary to dry it immediately after cutting. Finally, five consecutive siftings provide the quality suitable for the intended use: "superfine", "fine", "coarse" and "dust".** However, honeybush could be stored for 2-3 weeks in the factory's cold storage before its transformation. It is so well preserved that it keeps its freshness and properties! **For 1 kg product, it takes about 2.5 – 3 kg of fresh plant material.***

Mercredi 29 janvier : Cape Town

De retour à Cape Town, nous apercevons au loin Robben Island. Située au large de Cape Town, c'est sur cette île que Nelson Mandela, leader inconditionnel du mouvement pacifiste antiségrégationniste sud-africain, a été condamné aux travaux forcés en 1963, pour ne recouvrer sa liberté qu'en 1990. **Son combat de toute une vie pour la Paix est un modèle pour nous et pour le monde entier.** Je me souviens des fortes émotions lors de ma première visite sur l'île en 2012. Disparu en décembre 2013, il est dans le cœur de tous les sud-africains.

As we return to Cape Town, we catch sight of Robben Island which is located in Table Bay, just off Cape Town. It is on this island that Nelson Mandela, unforgettable leader of the South African pacifist and anti-apartheid movement, was sentenced to hard labor in 1963 before his release in 1990. I remember my strong emotions on my first visit to this island in 2012.

Nelson Mandela dedicated his entire life to the struggle for freedom and equal opportunity for all South Africans. ***Mr. Mandela passed away in 2013 but he will live on in the hearts of all South Africans and continue to inspire future generations of leaders around the world.***

Photo de Nelson Mandela exposée à Robben Island
Photo of Nelson Mandela exposed on Robben Island

Vue de Robben Island, sur Cape Town
Wiew on Cape Town from Robben Island

« Nous avons eu le plaisir et l'honneur d'accompagner les Jardins de Gaïa en Afrique du Sud.

Nous en revenons remplis de joie d'avoir rencontré des producteurs qui cultivent des plantes méconnues dans des lieux extraordinaires, avec des conditions de travail très rudes mais avec la joie de faire de leurs productions un espoir pour leurs familles pour les années futures.

Nous avons pu observer la solidarité entre les producteurs et nous nous sommes familiarisés avec les différences de culture, de transformation et bien sûr de goûts entre les 2 « thés » sud-africains, le Rooibos et le Honeybush.

En tant que pépiniéristes bio, nous avons échangé sur des questions techniques de production. Le climat et les familles de plantes sont certes très différents des nôtres mais le monde végétal fonctionne de la même façon sur toute la planète et il faut faire avec les contraintes climatiques, la nature de sol ou les moyens techniques.

Nous avons apprécié de voir que nous avions la même passion pour la nature et le même respect envers notre terre nourricière. Ce voyage au bout du monde nous a fait rencontrer des personnes véritablement remplies d'espoir pour le futur avec la joie de vivre et la fierté de savoir que le fruit de leur labeur est apprécié bien loin de chez eux.

Nous aurons encore plus de plaisir lorsque nous boirons du Roiboos et du Honeybush grâce aux Jardins de Gaïa et à Arlette ROHMER que nous remercions encore de nous avoir permis de rencontrer ces producteurs du bout du monde. **Nous revenons remplis de soleil et de joie pour continuer notre travail de producteur bio passionné. »**

« We had the pleasure and honor to accompany Les Jardins de Gaïa to South Africa.

We came back filled with joy. It was a pleasure to meet producers who grow plants unknown to us in tough working conditions and extraordinary places. However, they work with joy because the products are the hope for their families for the years to come. We observed solidarity between producers. And we became acquainted with the differences in culture, production and of course flavors of two "teas" in South Africa – rooibos and honeybush.

As organic horticulturists, we exchanged views on technical issues of production. Certainly, climate and plant families here are very different from ours. But the plant world works in the same way all over the planet. It has to do with climate constraints, the nature of soil or technical means.

It was satisfying to see that we share the same passion for nature and the same respect for our Mother Earth.

Thanks to this trip to the other side of the world, we met people who are filled with hope for their future. We saw their joy of life and their pride in knowing that the fruit of their labor is appreciated far from their home.

We will even have more pleasure when we drink Les Jardins de Gaïa's rooibos and honeybush. We again want to thank Arlette Rohmer for allowing us to meet those producers in South Africa. ***We returned from the trip filled with sunshine and renewed joy to continue our work as a passionate organic producer. »***

Dalila & Laurent

Les Jardins d'Ollivier - Paysagiste pépiniériste bio en Ile de France
Les Jardins d'Ollivier, horticulturists and landscape gardeners in France

1

2

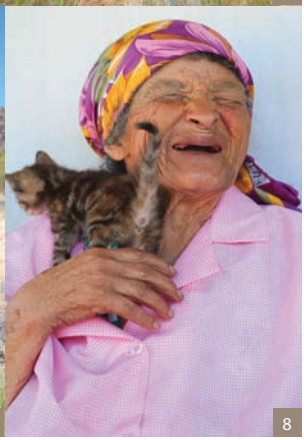
3

4

5

6

7


8

1. Ferme de Melkraal - *Melkraal Farm - Heiveld*
2. Barend Salomo, responsable - Wupperthal
3. Membre d'Ericaville – *Ericaville's member*
4. Jessica Mouton, membre de Wupperthal – *Wupperthal's member*
5. Habitant de Witwater - *Resident of Witwater* - Wupperthal
6. Lancé de ballots de rooibos - *Rooibos bundle flying* - Wupperthal
7. Equipe de cueilleurs d'Heiveld – *Harvesters of Heiveld*
8. Habitante de Witwater - *Resident of Witwater* – Wupperthal

Cela semble toujours impossible tant que ça n'a pas été fait.

Nelson Mandela

« Ce voyage en Afrique du Sud s'achève en laissant en nous une grande confiance en l'Etre humain et sa capacité à trouver des ressources en lui pour avancer. **Comme Nelson Mandela qui a rendu possible son rêve, les petits producteurs de Wupperthal, d'Heiveld et d'Ericaville ont su donner vie à leur projet et nous ne pouvons que constater avec joie, récolte après récolte, l'amélioration du fruit de la Terre qu'ils en tirent.**

Malgré la fin de l'apartheid en 1991, l'Afrique du Sud est encore un pays largement inégalitaire dont les populations noires et métis, majoritaires et défavorisées, sont particulièrement victimes du chômage. Les coopératives de Wupperthal, Heiveld et Ericaville sont des initiatives remarquables qui donnent la chance à des populations métis vivant dans des zones reculées et peu fertiles de gagner indépendance, fierté et revenus grâce à la culture de plantes indigènes. Nous sommes heureux aux Jardins de Gaïa de pouvoir les soutenir.

Au même titre que le respect de la Nature m'importe, la relation de confiance, souvent d'amitié avec les producteurs est un gage de qualité pour eux comme pour nous, et par là-même pour vous, consommateurs de nos thés et tisanes. »

« It always seems impossible until it's done »

Nelson Mandela

« This trip to South Africa has renewed our confidence in the human spirit and its ability to combine resources and ingenuity in order to move forward. ***Nelson Mandela made his dream a reality, and in a similar way, the small producers of Wupperthal, Heiveld and Ericaville are able to give life to their hopes and aspirations. It gives us great joy to witness the cooperatives as they reap the rewards of their labor and receive the fruits of mother Earth with each harvest.***

Despite the end of apartheid in 1991, South Africa is still a highly unequal country. The majority of black and coloured people are still disadvantaged and particularly affected by unemployment.

Cooperatives such as Wupperthal, Heiveld and Ericaville are remarkable initiatives which create opportunities for people who live in remote and arid parts of this vast country. Les Jardins de Gaïa is proud to support them in their efforts to gain independence and earn a living through the cultivation of indigenous plants.

Deep respect for nature, mutual trust, openness and friendship; these are the foundations for our relationships with the producers and also a quality guarantee both for them and for us - and thereby for you, our customers and consumers of our tea and herbal tea. »

Arlette

Petite pause pour Arlette, Aurélie et Barend Salomo, le responsable de la coopérative de Wupperthal

Arlette, Aurélie and Barend Salomo, the responsible of the Wupperthal's cooperative take a break

LES AUTEURS

Arlette Rohmer

Passionnée par les plantes et le thé, Arlette a fondé les Jardins de Gaïa en 1994 et se rend depuis 1998 sur les terres de rooibos d'Afrique du Sud. Soutenant fidèlement les trois coopératives, ses choix sont motivés par la qualité des plantes, le respect des règles de l'agriculture biologique et par la place et le respect de l'être humain au sein des organisations.

Passionate about tea, Arlette founded Les Jardins de Gaïa in 1994. She has been visiting the land of rooibos in South Africa since 1998. While faithfully supporting the three cooperatives, her choices are motivated by the quality of the plants, the land, respect for organic agriculture principles, and respect for human beings within organizations.

Aurélie Servol

Responsable export aux Jardins de Gaïa qu'elle a rejoints en février 2011, Aurélie a découvert pour la première fois l'Afrique du Sud et la culture du rooibos et du honeybush ! Aurélie est curieuse et aime aller à la rencontre des autres pour partager la passion des plantes, du thé et de la protection de la biodiversité !

Aurélie Servol, export manager at Jardins de Gaïa, joined our company in February 2011. This was her first trip to discover South Africa and the culture of rooibos and honeybush! She is curious and enjoyed meeting others to share her passion for plants, tea and the protection of biodiversity.

Christine Nachmann

Sauf mention contraire, toutes les photographies ont été prises en janvier 2014 par Christine Nachmann, photographe professionnelle vivant en Afrique du Sud qui nous accompagne régulièrement. Talentueuse, d'une grande sensibilité, Christine arrive toujours à capter le bon instant.

Unless otherwise specified, all pictures were taken in January 2014 by Christine Nachmann, a professional photographer actually living in South Africa who oftenly comes along with us. Talentuous, with a high sensibility, Christine always catches the camera at the right moment.

Conception : Les Jardins de Gaïa
Photos : Christine Nachmann
Crédits photos : Les Jardins de Gaïa, all rights reserved©Jardins de Gaïa 2014

LES JARDINS DE GAÏA
GRANDS THÉS BIO

LES JARDINS DE GAÏA
BP 60226 WITTISHEIM F67604 Sélestat Cedex
Tél : +33 (0)3 88 85 96 50 Fax : +33 (0)3 88 85 88 32
courrier@jardinsdegaia.com

RETROUVEZ TOUTE NOTRE GAMME SUR
www.jardinsdegaia.com