LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

Carnet de route

SUR LA ROUTE DES PRIMEURS DU DARJEELING

2012

SIKKIM

Teesta Small
T. Farmers C.

Samabeong

Subarna

Kalimpong

Snowview

Mineral
Springs

Darjeeling

Teesta River

Selimbong

Seeyok

Singell

Kurseong

NEPAL

Potong

Le **Darjeeling** est une région du **nord-est de l'Inde** située dans l'état du Bengale-Occidentale. Logé dans les contreforts de l'Himalaya, le Darjeeling bénéficie d'un climat et d'une altitude particulièrement favorables à la culture du thé qui y a débuté au début du 19ème siècle. **Près de 90 jardins sont enregistrés dans l'indication géographique protégée (IGP) mise en place en 1999**. Cette IGP permet de garantir aux consommateurs l'origine du thé.

Carnet de route 2012
Sur la route des primeurs du Darjeeling

Chers tous,
Namaste,

C'est le printemps en Europe tout comme au Darjeeling. Les arbres sont en fleurs et les théiers sont recouverts de jeunes feuilles d'un beau vert tendre. De la même manière qu'en Europe, l'hiver et ce début de printemps sont secs ici au Darjeeling. Un mince filet d'eau coule dans les rivières et les paysans attendent la pluie chaque jour avec impatience.
Proches des producteurs de nos thés, nous nous rendons régulièrement dans les différents jardins. Ce printemps, nous sommes au Darjeeling et visitons : Singell, Potong, Teesta, Mineral Springs, Seeyok, Selimbong, Subarna, Samabeong et Snowview. Ces noms vous sont certainement familiers. Enfilez vos chaussures de marche et suivez-nous !

Arlette Rohmer
Directrice et co-fondatrice des Jardins de Gaïa

Aurélie Servol
Responsable Export

• Singell - Arlette et Aurélie dans les jardins
• page de gauche - carte des jardins du darjeeling appartenant à l'indication géographique protégée

Qu'ont ces jardins en commun ?
Ils font tous partis du groupe indien T.P.I., Tea Promoters of India. Ce groupe familial a été constitué dans les années 90 afin de faire revivre des jardins de thé au Darjeeling et au Dooars en pratiquant une culture biologique. TPI est très engagé dans le commerce équitable (l'ensemble des jardins est certifié) et soutient durablement les petits producteurs dans les zones éloignées (Mineral Springs, Potong, Subarna) qui cultivent le thé sur leurs terrains et revendent les feuilles fraîches aux usines de TPI. TPI favorise la pratique de la biodynamie et soutient les jardins dans leur développement (conseils techniques, fourniture de boutures de théiers, mise en place de vermicompost, etc.).
Comme tout produit rare et précieux, de nombreuses contrefaçons de thé Darjeeling circulent. Seules les entreprises inscrites auprès du Tea Board of India pouvant prouver l'achat de thés en provenance des jardins inscrits dans l'IGP sont autorisées à utiliser le logo Darjeeling.

Notre guide :
Tombé dans le thé quand il était enfant, **Prem Tamang**, né à Chongdong dans le Darjeeling, est intarissable sur la culture du thé, l'histoire de sa région d'origine et a ponctué notre voyage de centaines d'anecdotes sur les jardins et les gens qui les ont construits. Aujourd'hui, il coordonne les relations sociales au sein des jardins de TPI, s'engageant en particulier dans le commerce équitable et l'amélioration des conditions de vie des petits producteurs.
Merci « Jojo » Prem !

• Prem menant la troupe !

Mardi 29 et mercredi 30 mars

Notre première escale est au jardin de **SINGELL**, situé entre 1000 et 1500 mètres d'altitude. C'est l'un des plus anciens du Darjeeling, cette année il fêtera ses 150 ans. Aujourd'hui, il appartient au groupe Tea Promoters of India, qui nous fournit l'ensemble des thés du Darjeeling et du Dooars. **Ce sont 678 travailleurs et plus de 3000 personnes qui vivent des activités du jardin.** Ici, la récolte a commencé la veille de notre arrivée, le 29 mars et ce sont 120kg d'un excellent thé qui ont été produits. Tard le soir, nous pénétrons dans la salle de flétrissage et sommes saisis par le parfum envoûtant qui se dégage des feuilles fraîches. Le lendemain, le processus de fabrication est terminé et nous dégustons le thé fraîchement produit. **Nous reconnaissons les goûts caractéristiques du Darjeeling qui font leur réputation : très fleuris au nez, très présents en bouche avec une saveur sucrée** qui se développe et atteste de leur qualité exceptionnelle.

• Singell - Fletrissage des feuilles fraîches à l'usine

1

2

• 1/ Potong - Les femmes repiquent les boutures de théiers
• 2/ Potong - Parcelle de Gaïa Bari

Jeudi 31 mars

Lors du tea tasting à l'usine de Singell, nous dégusterons également le DJ1 (premier lot de thé transformé) de **POTONG**, exceptionnel cette année, particulièrement aromatique entre autre grâce aux boutures et à leur persévérance. Ce jardin situé à 1h30 de route de Singell ne possède pas sa propre usine de transformation et les feuilles fraîches sont envoyées à l'usine de Singell. Sa particularité ? Il est détenu à **51% par la coopérative de paysans, soit 343 membres**. Cette année, les théiers souffrent de la sècheresse et les récoltes sont plus faibles que l'année dernière. C'est particulièrement difficile pour les paysans pour lesquels le thé est la principale ressource. Nous suivons les chemins qui serpentent dans les parcelles et observons les cueilleuses qui s'affairent depuis 7h00 du matin. Les feuilles sont petites et il en faut du temps pour remplir un panier !

Au détour d'un chemin, des hommes arrosent les théiers d'une parcelle. Arlette me raconte : « Lorsque nous nous étions rendus au jardin de Potong en 2007, j'avais pu voir les femmes aller chercher de l'eau tout en bas dans la vallée et rapporter de lourds jerricanes pour arroser de jeunes plants de thé. Tant d'efforts et d'énergie pourtant vains pour résoudre le **problème de la sécheresse sur cette parcelle. Je leur ai donc promis de financer un système d'irrigation qui a peu à peu été mis en place. Aujourd'hui, il y a une pompe, des citernes d'eau et 4 systèmes d'aspersion et les femmes sont libérées de cette corvée de transporter de l'eau. J'ai été très touchée qu'ils décident d'appeler cette parcelle « Gaïa bari » , le jardin de Gaïa en népalais. »**

5 ans après, les jeunes théiers ont grandi et les feuilles sont maintenant récoltées. A terme, la parcelle couvrira 22ha de théiers issus de greffes qui ont été sélectionnés pour leur bonne adaptation à ce type d'environnement et qui donnent des thés d'une très grande qualité. J'espère que dans quelques années, nous pourrons faire un « Darjeeling Gaïa » issu de cette parcelle.

Nous nous rendons aujourd'hui dans la plus petite des coopératives avec laquelle nous travaillons : **Teesta Small Tea Farmers Committee**. Elle compte actuellement 16 membres et 18 autres sont en passe de la rejoindre. Le plus grand jardin de thé fait à peine 4ha et il reste une exception puisque la moyenne est de 2ha. Comme il n'est bien sûr en aucun cas question de monoculture, seule la moitié de la surface est recouverte de théiers. Autant dire qu'il est difficile pour ces paysans d'atteindre une taille critique. D'ailleurs, ils souhaiteraient être certifiés en commerce équitable mais comment amortir les lourds coûts de la certification sur un volume de thé aussi mince ?

La coopérative recrute donc de nouveaux membres et apprend également à faire des boutures de théiers qui seront ensuite replantées dans les jardins. 12 à 15 mois pour obtenir une bouture, encore 4 ans avant que le plant produise pleinement. Vous le saviez, le thé requière de la patience !

Pour s'en sortir, les paysans ont diversifié leurs récoltes : gingembre, pommes de terre, red chili. Tous ces produits sont vendus à des négociants qui les commercialiseront ensuite sur les marchés environnants. Quant au gingembre, il est vendu frais à un négociant qui le transformera avant de le revendre et l'exporter. Aujourd'hui, la coopérative n'est pas équipée pour cette transformation.

Comme partout, les paysans sont inquiets de la sécheresse et la première récolte de printemps n'est prévue que pour le 3 avril. Ici aussi, les gens qui vivent des ressources de la terre parlent du dérèglement des saisons et sont pleinement conscients des changements climatiques. En ayant choisi de pratiquer une agriculture biologique, ils ne sont pas simplement spectateurs mais véritablement acteurs.

Cette année, seules deux récoltes par semaine sont prévues. Les feuilles fraîches sont achetées par Tea Promoters of India et transportées jusqu'à l'usine de Singell pour y être transformées. L'altitude des champs de Teesta est idéale pour l'obtention de thés de très haute qualité dans cette partie du Darjeeling.

• Teesta- réunion avec les fermiers

Dans la coopérative de petits paysans de **MINERAL SPRINGS**, la cueillette a démarré le 21 mars avec 194kg de feuilles fraîches. La cueillette du jour est transportée jusqu'à l'usine de Selimbong pour la fabrication du thé. Nous traversons à pied les jardins de quelques paysans : théiers, maïs, mandariniers, lemongrass, etc. Toutes les cultures sont mélangées au sein d'une même parcelle. **On est bien loin du thé en monoculture tel que pratiqué par les grands groupes (mêmes certifiés bio !).**

Nous sommes impressionnés par l'organisation de cette **coopérative de 456 petits paysans, tous propriétaires de la terre qu'ils exploitent**. Sailesh Sharma qui a participé activement à la mise en place de la coopérative nous explique l'organisation : Chaque hameau a son « collecteur », chargé de peser et d'enregistrer la récolte du jour de chaque fermier. La coopérative est certifiée en agriculture biologique et en commerce équitable et a mis en place un système de contrôle interne : chaque année, des auditeurs sont choisis parmi les paysans et 100% des membres sont audités. Cela concerne aussi bien le thé que leurs autres cultures, telles que le gingembre, le curcuma ou les arbres fruitiers. Lors de notre réunion avec les fermiers, ils nous expliquent ce qu'ils ont pu faire grâce aux primes du commerce équitable. En 2007, c'est un bureau qui a été construit et équipé, indispensable pour stocker les dossiers de suivi de chaque ferme. Les deux dernières années, ils ont investi dans des citernes pour l'eau potable, dans des installations de compostage et dans un lieu pour le bouturage des théiers (« nursery »). Ils ont également pu financer une petite salle de réunion dans un des hameaux.

La coopérative de Mineral Springs n'est pas seulement réputée pour ses excellents thés (leur First Flush avait d'ailleurs rapporté le prix coup de cœur du club des buveurs de thé de Bretagne / Pays de Loire en 2009) mais aussi pour son organisation exemplaire !

• Mineral Springs - Arlette devant le bureau de la coopérative construite grâce à la prime du commerce équitable
• Mineral springs (photo de fond) - les théiers poussent à l'ombre des arbres

Dimanche 3 avril

Escale dans la ville de **DARJEELING**. Nous visitons les villages et jardins environnants et en profitons pour découvrir le zoo et son centre de reproduction en captivité du panda roux (*Ailurus fulgens*). Cette espèce emblématique de la région est menacée par le braconnage et la perte progressive de son habitat, la forêt. Selon l'Union Internationale pour la Conservation de la Nature (UICN), il ne resterait plus que 10 000 individus sur l'ensemble de l'aire de répartition (Népal, Inde, Bhoutan, Birmanie et Chine). Grâce à l'engagement du zoo, plusieurs pandas ont pu être relâchés dans le Parc National de Siliguri.

L'après-midi, un violent orage s'abat sur la région. Après plusieurs journées d'une chaleur moite, enfin la pluie. Nous pensons à tous les fermiers qui doivent se réjouir pour leurs terres et pour leurs récoltes ! Par endroit, la pluie s'est transformée en grêle et de gros grêlons jonchent le sol. Espérons que les théiers n'aient pas trop soufferts. Cette nuit, c'est la pluie qui nous bercera…

Lundi 4 avril

Après un court séjour dans la ville de Darjeeling, d'où nous n'apercevrons que brièvement le **MONT KANGCHENJUNGA**, nous prenons la route pour les jardins de Seeyok et Selimbong.

En cette veille de Pâques, nous continuons notre pèlerinage à la Mecque du thé !

J'arrive un peu dépitée au jardin de **SEEYOK,** une souris a grignoté le câble de mon ordinateur, impossible de le recharger. Parveez, le responsable du jardin, s'empare immédiatement du problème et on me rapporte un quart d'heure plus tard mon câble ressoudé !

Parveez Arshad Hussain travaille dans le groupe TPI depuis 11 ans. Energique, jovial, innovateur, il a transformé le jardin de Seeyok dont il est le **manager** depuis 6 ans en un superbe jardin. Fan de cuisine, Parveez dévore les émissions culinaires à la télévision et aime surprendre sa famille et ses amis avec de nouvelles recettes. On retrouve cette fièvre d'innovation et cet enthousiasme dans ses thés. Au tea tasting, il nous présente bien sûr les First Flush mais aussi une spécialité dont l'équipe vient de produire 10kg, un thé cueilli sur une parcelle spécifique et fabriqué à la main. Légèrement fermenté, il rappelle les Oolong. Comme pour une recette de cuisine qui doit être affinée suite à la dégustation, Parveez a prévu de fabriquer ce thé à nouveau avec la récolte d'été. Le thé connaîtra une fermentation plus longue et sera ainsi plus fort en goût. Il faudra patienter pour goûter cette seconde cuvée.

Et oui, on l'oublie souvent quand on est confortablement installé autour d'une bonne tasse de thé mais le thé est un produit agricole transformé. Tout est important : le sol, l'exposition, les choix de culture qui sont faits, le type de plants et la délicatesse de la cueillette bien-sûr ! Sans oublier toute la transformation minutieuse qui suivra immédiatement après la cueillette.

1

Cette soif de créer des thés différents, on la retrouve d'ailleurs dans les nombreuses spécialités auxquelles les jardins de Seeyok et Selimbong donnent naissance : ***les Seeyok sun buds, silver pearls et hand rolled, les Selimbong silver pearls et moon drops***, par exemple.

Au tea tasting, le choix est difficile en cette année de qualité exceptionnelle. Nous nous décidons pour le DJ2 (deuxième lot de thé transformé) dont une petite centaine de kilogrammes ont été produits avec la cueillette du 27 mars et lorsque nous prenons le chemin pour le jardin de Selimbong, nous avons encore en mémoire les arômes de fraise et de fruits rouges de cette belle cuvée.

Cuvée ? Oui, quand on parcourt les jardins et qu'on visite les usines, le parallèle avec le monde du vin est évident. Les théiers sont chouchoutés comme les pieds de vigne, se lignifient avec le temps, subissent des tailles régulières, et les managers caressent les feuilles de thé et les inspectent avec le même amour que le vigneron français qui inspecte son raisin à l'approche des vendanges.

Le Darjeeling, champagne du thé comme on l'entend souvent, a son terroir et ses parfums. Et en cette année de faible pluviométrie, les feuilles sont gorgées d'arômes comme les raisins le sont après un bel été. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle !

Les jardins de Seeyok et Selimbong se font face. Chacun situé en haut d'une colline, simplement séparés au bas de la vallée par un petit cours d'eau. Cette superbe marche en fin de journée nous laisse le temps de discuter avec nos hôtes et d'admirer la biodiversité dans les jardins.

En arrivant à **SELIMBONG** au crépuscule, je repère une petite chouette dans un arbre et un pic non loin. Des millions de termites sortent du sol et s'envolent par nuée. Anand Tsh. Tamang, le responsable du jardin, est formel : cela annonce la pluie !

2

3

• 1/ Seeyok - Tea tasting
• 2/ Seeyok - Paysage
• 3/ Seeyok - Parveez Arshad Hussain inspectant les théiers

Effectivement, la pluie tombe à flot quand nous nous éveillons vers 6h00 mais le temps se dégage rapidement et nous sommes parmi les cueilleuses dès 7h30. On me met un panier sur la tête et je commence à déambuler entre les théiers. Garder l'équilibre dans des parcelles pentues requière de l'exercice ! Et cueillir délicatement mais rapidement les « two leaves and a bud » (deux feuilles et un bourgeon) nécessaires à la fabrication des thés demande une dextérité que je ne possède visiblement pas !

En parcourant le jardin, je suis frappée par la biodiversité, en particulier la multitude d'espèces d'oiseaux qui s'affairent en ces heures matinales. Anand est curieux et m'emprunte les jumelles pour observer les gobe-mouches et tenter d'apercevoir le coucou qui nous nargue de son chant. C'est décidé, Anand équipera le jardin d'une paire de jumelles et d'un guide ornithologique !

Partout, autour du jardin, des pancartes incitent les habitants à protéger le fourmilier ou **pangolin indien** (*Manis crassicaudata*) en danger. Espèce solitaire et nocturne, elle est parfois aperçue par les habitants des villages. Après l'envolée des millions de termites hier soir, on comprend que les pangolins aient élu domicile sur un territoire aussi riche en nourriture pour eux !

Chandra Deo Gurung est notre guide pour la visite de l'usine. Après 6 années passées dans l'usine de Seeyok, il est responsable dorénavant de l'usine de Selimbong depuis 5 ans. Il est visiblement heureux du travail accompli et fier de la qualité des thés. La récolte de la veille est en train d'être roulée et les feuilles de thé libèrent un doux parfum, toute l'usine fleure bon les huiles essentielles. Lorsque les feuilles ressortent du séchoir, j'ai l'impression d'être en cuisine et qu'un bon gâteau vient juste de sortir du four !

Chandra passe en revue l'ensemble des processus et répond patiemment à toutes nos questions : le temps exact de chaque étape, la température exacte selon la saison de récolte, la température extérieure, le taux d'humidité, etc. Tout est affaire de précision pour obtenir un thé parfait : « Faire un excellent Darjeeling, c'est comme produire un excellent Champagne chez vous ! » me dit-il dans un grand éclat de rire !

- 1/ Selimbong - Chandra vérifie le thé après le roulage
- 2/ Selimbong - Ultime étape, le tri
- 3/ Selimbong - Difficile de cueillir des deux mains !
- 4/ Selimbong - Cueilleuse

1

2

3

4

Mercredi 6 avril

Nous quittons Lava après avoir visité le monastère bouddhique. Depuis tout là-haut, on aperçoit même le plateau tibétain quand le ciel est dégagé. Mais pas aujourd'hui !
Pour conjurer la pleine lune, une centaine de moines récite des mantras et la salle résonne de leurs chants.

Nous sommes attendus à SUBARNA, Cette coopérative de petits producteurs regroupe un peu moins de 100 paysans répartis dans 9 hameaux. Chacun exploite un tout petit terrain entre 3 et 5 ares et cultive thé, maïs, riz et cardamome commune. Comme partout, la cardamome est ravagée par la maladie et les paysans savent qu'ils ne peuvent compter sur cette épice pour générer des revenus réguliers. Créée en 1997, la coopérative est un succès et est rejointe chaque année par de nouveaux membres.

Pour nous accueillir, les paysans ont construit une tente en bambous, recouverte de bâches en plastique et décorée de branches de conifères. Heureusement, car un violent orage éclate à notre arrivée ! Une quarantaine de paysans de tous âges a fait le déplacement pour nous accueillir et nous parle de la culture du thé et de la vie dans les jardins. La récolte a lieu trois fois par semaine et est conduite à l'usine de **Samabeong** où le thé sera fabriqué, la coopérative de Subarna ne possédant pas sa propre usine.

Pour clore la réunion, on nous sert du thé « fait maison » ainsi que quelques plats cuisinés par les femmes du village. Riz, dhal, beignets ainsi que les momos nous réchauffent alors que la pluie continue à tomber. Je n'ai pas encore parlé des momos. Cette spécialité tibétaine se présente sous la forme de raviolis fourrés d'une farce végétarienne et cuits à la vapeur. Tout simplement délicieux !

Nous avions presque abandonné l'idée de parcourir les jardins à pied mais la pluie s'arrête enfin et nous nous mettons en route sous un beau soleil. Le terrain est vallonné et les paysans pratiquent une agriculture en terrasse : pommes de terre, maïs, piment, cardamome alternent avec les plants de théiers et de grands arbres. Dans tous les hameaux que nous croisons, les enfants viennent à notre rencontre et échangent avec nous quelques mots en anglais. Ils sont tous scolarisés.

• Subarna - Rencontre avec les producteurs
• Subarna (photo de fond)- Grande cardamome

C'est de **SAMABEONG** qu'a commencé toute l'histoire de Tea Promoters of India (TPI). En 1990, M. Brij Mohan décide de reprendre ce jardin, abandonné pendant 22 ans. Historiquement, le jardin produisait principalement des thés en galette pour le Tibet mais lorsque la frontière avec le Tibet se ferme, le thé produit à Samabeong ne trouve plus de débouchés et les paysans arrêtent la production. La suite est tragique, ceux qui restent meurent petit à petit de maladies et de faim, les autres fuient. Par révolte, l'usine et le bungalow du manager sont incendiés en décembre 1987.

Tout en parcourant le jardin dans les brumes, **M. Binod Mohan, le fils du fondateur** et actuellement Président de TPI nous explique comment son père a entrepris un travail de fourmi à débroussailler parcelle après parcelle, à tailler les théiers un à un et peu à peu à faire revivre le jardin. La volonté et l'énergie déployées sont considérables et la tâche sera finalement accomplie plus vite que prévue. Aujourd'hui, le jardin a repris vie, 5 villages, des maisons et de petites échoppes. « Avant, pas une échoppe à plus d'une heure de route, nous raconte M. Mohan. Depuis 1994, il y a même une école financée grâce aux primes du commerce équitable. Elle accueille plus de 300 élèves tant des villages du jardin que des villages des vallées environnantes. Qui aurait pensé ça dans les années 80 ??? »

Pour pouvoir à nouveau produire sur place, une nouvelle usine a été construite. Elle fonctionne aujourd'hui grâce à un générateur puisque l'électricité n'arrive pas jusqu'à ce site si reculé. Il y a même des projets d'agrandissement et de modernisation afin de faire face à l'augmentation du volume. Aujourd'hui, le jardin produit d'excellents thés à partir des anciens plants chinois mais également à partir de plants clonal (boutures) qui ont été plantés au fil des années. La période d'abandon du jardin l'a complètement préservé de l'utilisation de produits chimiques : le sol est riche et n'a connu aucune pollution.

Samabeong est comme un îlot et ne jouxte aucun autre jardin enregistré au sein de l'aire de protection de l'indication géographique du Darjeeling (IGP). Le jardin le plus en altitude du groupe TPI et le plus frais (températures maximales de 25°C en été) bénéficie d'un climat humide et est très souvent dans les brumes. La première récolte de printemps commence donc plus tardivement, vers le début avril, et donne des thés particulièrement aromatiques.

Mis à part ses excellents thés, Samabeong peut être fier d'être l'un des premiers jardins du Darjeeling à avoir nommé une femme en assistant manager, le second poste le plus important dans un jardin. Bhawana Rai Lama, jeune femme discrète mais énergique, parcourt inlassablement les 130 ha cultivés en thé et délivre partout consignes et conseils.

- 1/ Samabeong - Sous la brume
- 2/ Samabeong - Binod Mohan & Bhawana
- 3/ Samabeong - Nouvelle usine

1

2

3

Notre voyage au Darjeeling se termine par le jardin le plus bas et également le plus grand du groupe TPI dans l'aire de protection de l'IGP du Darjeeling : **SNOWVIEW**. 310ha de théiers sur une surface totale de 550ha. 7000 personnes y vivent, réparties dans 34 hameaux. Snowview est l'un des derniers jardins du Darjeeling avant de pénétrer dans l'Assam, royaume du CTC, ce thé si puissant qu'il a même la couleur du café !

Du jardin, on aperçoit également le Bhutan et le Bangladesh.

Omprakash Lama, connu comme O.P. Lama gère le jardin depuis 6 ans mais il travaille au sein du groupe TPI depuis 16 ans, ayant fait ses classes à Singell et à Selimbong. Il m'explique les conditions sociales des travailleurs. En plus de leur salaire, les travailleurs ont une sécurité sociale, voient leurs visites au dispensaire prises en charge par le jardin et ont également droit à des congés payés (congés annuels, maladie et maternité) et à une indemnité retraite. En termes d'avantages en nature, le jardin met également à disposition un logement et un lopin de terre et ils reçoivent chaque semaine du riz et de la farine. Les travailleurs des jardins sont fortement syndiqués et les négociations ont lieu tous les trois ans mais les salaires sont revus à la hausse chaque année.

Nous parcourons les jardins à pied. Partout résonnent les cris du **paon indien ou paon bleu** (*Pavo cristatus*) qui chemine parmi les théiers à la recherche de graines, de baies mais aussi de serpents ou de petits rongeurs ! Encore plus majestueux quand il fait la roue, le mâle a un plumage bleu métallique extraordinaire. Pas étonnant que ce soit l'oiseau emblématique de l'Inde.

Le groupe TPI a repris le jardin en 2002 et l'a progressivement remis sur pied. Depuis 2006, le jardin est certifié en agriculture biologique. Après une forte chute de la production, les méthodes adoptées ont porté leurs fruits et les théiers sont en très bonne santé. Mais en cette année de sécheresse, c'est moitié moins de thé qui a été produit en mars 2012 par rapport à mars 2011.

Nous terminons par la visite de l'usine. Cette année encore, Snowview produira en exclusivité pour les Jardins de Gaïa une spécialité recherchée : les "**Griffes de Snowview** ".

Ce thé est uniquement fabriqué à partir de plants clonal (boutures) les premiers jours de printemps. La cueillette est stricte : uniquement « **two leaves and a bud** » ! Le thé fraîchement cueilli n'est pas flétri mais passe directement à la fermentation. **L'étape qui suit est minutieuse et requiert patience et dextérité : 2 ou 3 « two leaves and a bud » sont tressés et noués par des liens avant d'être flétris et séchés à basse température pour une courte période, les liens sont ensuite retirés. En une journée, une femme fabriquera environ 50 grammes de ce thé exceptionnel !**

- 1/ Snowview- Cueilleuses rentrant chez elles après leur journée de travail
- 2/ Snowview - Les quantités sont faibles, le tri se fait principalement à la main
- 3/ Snowview - Spécialité réservée aux Jardins de Gaïa
- 4/ Snowview - Paysage

1

2

3

4

Nous arrivons dans le **Dooars**, quel contraste avec le Darjeeling ! Le jardin de **PUTHARJHORA** appartient au groupe TPI depuis 1996. **C'est le seul jardin de la région à être certifié en agriculture biologique, en bio-dynamie et en commerce équitable.** Ce sont plus de 1000 personnes qui sont employées par le jardin pour une population totale avoisinant les 6500 personnes. Particularité de ce jardin, deux ethnies y cohabitent : les Népalais et les Adivasis. Souvent, les cueilleuses se regroupent par ethnie mais il y a de plus en plus d'unions entre les deux ethnies. Un bon signe !

Dès notre arrivée, nous croisons une crèche ambulante ! Des petits hamacs ont été installés sous une grande tente et des nourrissons y dorment paisiblement. C'est l'heure de la pause, les cueilleuses qui travaillent dans les parcelles à proximité viennent voir leurs petits et les allaiter.

370 hectares à cultiver en bio-dynamie, un vrai challenge ! Pour cela, il faut un spécialiste ! C'est Kushal Lama qui a appris son métier à Selimbong, également certifié en bio-dynamie, et travaille pour TPI depuis maintenant 12 ans. En parcourant les parcelles, il pointe les différentes espèces végétales qui ont été plantées pour repousser les insectes et pour servir de bases aux extraits qui seront confectionnés. Il nous explique à quelle période de l'année sont réalisées les différentes interventions et nous guide dans la « nursery » parmi toutes les boutures, variétés de « clonal ». Ici, la reproduction des théiers est également réalisée à partir des graines (pas uniquement des boutures), cela prend 5 mois de plus pour obtenir un plant mature mais la pousse plus lente les rend également plus robustes.

Les jardins de Putharjhora sont régulièrement visités par les éléphants. D'ailleurs, un groupe est passé il y a quelques jours attiré par les bananes, par le riz récemment récolté et stocké en bottes (les « Paddy ») et l'alcool fermenté à base de riz. La perte et la fragmentation de l'habitat des éléphants les conduisent à chercher de nouveaux espaces, de nouvelles ressources, et ils entrent de plus en plus en conflit avec les hommes. La situation de l'éléphant d'Asie (Elephas maximus) à l'état sauvage est dramatique. Malgré sa protection, la population mondiale du plus grand mammifère terrestre en Asie décroit continuellement et il n'y aurait plus qu'environ 30 000 individus.

• PUTHARJHORA - AVEC L'ÉQUIPE DU JARDIN

• PUTHARJHORA - GRÂCE AUX CRÈCHES AMBULANTES, LES MÈRES PEUVENT REJOINDRE LEURS ENFANTS PENDANT LEURS PAUSES

Notre séjour en Inde s'achève… au Dooars et nous rappelle que chaque région pratique des cultures de thé bien différentes. Le Darjeeling est une exception, un îlot dans la culture de thé indienne principalement destinée à la production de masse de thés en CTC. **Nous sommes heureux et fiers de proposer des thés de qualité, respectueux de l'environnement et des gens qui les travaillent, fruits d'une longue histoire et de savoir-faire, fruits du travail et de la passion de ces hommes et de ces femmes qui nous ont accordé tant de temps lors de nos visites. Un grand merci à eux !**

Les auteurs :

Arlette Rohmer

Passionnée par le thé, Arlette a cofondé les Jardins de Gaïa en 1994 et se rend depuis 1998 dans les jardins de thé du groupe TPI au Darjeeling. Soutenant fidèlement l'ensemble des jardins, ses choix sont motivés par la qualité du thé et le respect des règles de l'agriculture biologique et biodynamique et par la place et le respect de l'être humain au sein des jardins.

Aurélie Servol

Responsable export aux Jardins de Gaïa qu'elle a rejoint en février 2011, Aurélie a découvert pour la première fois le Darjeeling et la culture du champagne des thés ! Aurélie est curieuse et aime aller à la rencontre des autres pour partager la passion du thé et de la protection de la biodiversité !

Toutes les photographies ont été prises en mars/ avril 2012 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.

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