LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

TERRA MADRE

THÉS, TISANES ET ÉPICES

BIO,PRÉMIUMS ET ÉQUITABLES DEPUIS 1994

DOSSIER DE PRESSE 2021

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

Première Maison de thé bio et équitable en France créée en 1994, Les Jardins de Gaïa proposent aujourd'hui plus de 650 références de thés et tisanes, ainsi que 140 épices bio, prémiums et équitables sous la marque Terra Madre.

Au-delà de la passion du thé, la PME familiale, indépendante et novatrice :

- **Produit** artisanalement en Alsace et favorise l'emploi de 80 personnes
- **Préserve et valorise** les terroirs d'origine et le savoir-faire des producteurs
- **Soutient** 30 organisations de producteurs engagés dans la bio, le commerce équitable, la biodynamie
- **Crée et innove** dans les recettes de thé, de tisanes et d'épices
- **Croit** au pouvoir d'une PME de faire bouger les lignes de la société en agissant concrètement pour la loyauté des pratiques, l'ancrage local, l'environnement.

CONTACT : Anne FLORENCE - Responsable relations presse
TÉL. : +33 (0)6 72 26 97 40
anne.florence@jardinsdegaia.com

LES JARDINS DE GAÏA Z.A. - 6, RUE DE L'ÉCLUSE FR-67820 WITTISHEIM
03 88 85 88 30 - www.jardinsdegaia.com

Certifiés en Agriculture biologique depuis 1997 (www.ecocert.fr)

Certifiés en Agriculture biodynamique depuis 1997 (www.demeter.fr)

Certifiés en Commerce équitable depuis 2001 et WFTO depuis 2016 (www.wfto.com)

Certifiés Elephant Friendly™ depuis 2020 (www.wildlifefriendly.org)

Label identifiant les produits issus de petits producteurs (créé en 2010)

Label identifiant les produits provenant de théiers anciens (créé en 2006)

Label identifiant les entreprises bio qui s'engagent au-delà du règlement bio européen à intégrer le développement durable au cœur de leur mission et à contribuer positivement à la transformation de notre société (www.bioed.fr)

ÉDITO

« Le thé est un produit d'une noblesse infinie, l'histoire chargée de légendes qui encourage la créativité et envoûte le palais.
J'ai construit Les Jardins de Gaïa sur les bases de l'intégrité, du partage, de la diversité et de l'innovation pour faire du commerce de façon juste et éthique, dans le respect de chaque individu et des cultures qui composent cette filière et qui offrent à nos clients le meilleur d'eux-mêmes. »

Arlette Rohmer
fondatrice et co-gérante
des Jardins de Gaïa

« Les Jardins de Gaïa, c'est un microcosme unique en constante évolution, un laboratoire expérimental où le Vivant est au cœur des préoccupations : ici la magie du thé et des épices nourrit notre ambition de prouver que notre vision du monde, traduite en actes concrets, est juste et bonne pour la Terre et pour les Hommes.
Derrière le « Nous », il y a 80 personnes qui donnent beaucoup de leur énergie, de leur personnalité et de leur savoir-faire pour que notre projet continue de fonctionner.
Il y a également au sein des 3 ESAT partenaires plus de 30 personnes qui travaillent chaque jour les thés et les épices que vous dégustez.
Il y a enfin plus de 20 000 familles de producteurs qui sont aux quatre coins du monde. »

Cassandre Maury
directrice générale
des Jardins de Gaïa

SOMMAIRE

Dates et chiffres clés 4

Choix des terroirs et exigence de la bio :
la clé de la qualité..... 6

De la feuille à la tasse :
savoir-faire artisanal et créativité 7

Les épices Terra Madre : intensité des saveurs..... 8

Un modèle dynamique
d'entreprise engagée dans la RSE 9

Les relations au cœur du métier :
la loyauté des pratiques.....10

Partager et transmettre la passion du thé :
l'Ecole de thé.....11

Les chiffres clés

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

400
thés nature allant des classiques aux grands crus

150
tisanes et rooibos, sans théine

140
épices et aromates sous la marque Terra Madre

100 %
de matières premières issues de l'agriculture biologique

75 %
issues du commerce équitable

12 %
issues de l'agriculture biodynamique

Une créativité foisonnante : les dernières nouveautés

- Les Déjan'thés, 4 thés festifs hot, spicy, ardent et glamour
- Dhyāna, 6 thés et tisanes de méditation
- My French Rubs, 7 mélanges d'épices pour Barbecue
- Des thés pour la Biodiversité labellisés Elephant Friendly
- Et toujours, des récoltes de saison…

Dates clés :

1994 : Création des Jardins de Gaïa à Wittisheim (Alsace, France)
1995 : 1ère certification en agriculture biologique
1997 : 1ère certification en agriculture biodynamique
2001 : 1ère certification en commerce équitable
2011 : Acquisition de la marque d'épices bio Terra Madre
2013 : Création gamme Thés & Rooibos Militants
2018 : Certification Bioentreprisedurable®
2020 : Création du Fonds de dotation Les Jardins de Gaïa

20 000 familles de producteurs

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

CA 2019/2020 :

12,8 Mio €

+ 12 % de progression entre 2017 et 2020

80 collaborateurs

permanents dont 67 % de femmes
+ 30 personnes en ESAT pour conditionner le thé et les épices

+ de 1700

revendeurs en France et dans 20 pays

Thés & Rooibos Militants :

160 000 €

reversés en 7 ans
aux associations éco-engagées partenaires de la gamme

Choix des terroirs et exigence de la bio : la clé de la qualité

C'est dans les jardins directement que les *tea experts* des Jardins de Gaïa sélectionnent thés et épices lors de leurs visites.

La longue histoire de passion, de confiance et d'évolution main dans la main avec les producteurs leur donne accès à des plantes inédites, des récoltes rares, issues de traditions séculaires. Le défi lancé en 1994, trouver des thés bio et savoureux, est gagné et promet un bel avenir.

Cueilleuses du jardin de Selimbong en Inde.

Le Frost Tea, une récolte de printemps aussi rare qu'originale.

Le secret des grands crus ?

✓**Un sourcing fiable** et de longue date

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

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

BIO, une évidence ! Les Jardins de Gaïa vont toujours plus loin…

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

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

1er rooibos en biodynamie : exclusif !
En Afrique du Sud, Les Jardins de Gaïa sont à l'initiative de la 1ère récolte mondiale de rooibos certifié Demeter. Un projet innovant à visée durable, mené depuis 6 ans main dans la main avec les producteurs de Wupperthal !

✓**Soutenir la préservation des théiers anciens du Vietnam et du Yunnan (Chine) via le label "Thé sauvage".**

La production de ces thés issus de théiers riches en principes actifs et en antioxydants permet aux minorités locales de vivre et de sauvegarder la région de la déforestation.

De grands thés récompensés pour leurs qualités organoleptiques

Les grands crus des Jardins de Gaïa, tels que les primeurs du Darjeeling en Inde, de Chine et du Japon sont les dignes représentants d'un travail de concert avec les producteurs et régulièrement primés en France comme à l'étranger. Les créations maison de thés, de plantes et d'épices sont elles aussi plébiscitées.

RÉCOMPENSES 2020

De la feuille à la tasse : savoir-faire artisanal et créativité

Aromatiser, conditionner, conseiller : un travail artisanal

Une fois acheminées, les feuilles de thé sont conditionnées et aromatisées à la main dans l'atelier des Jardins de Gaïa et dans des ESAT* voisins, partenaires indispensables pour répondre à la **demande croissante.**

Produire en France, de manière éco-responsable

Maîtriser l'intégralité de la feuille à la tasse, c'est favoriser l'emploi local, les fournisseurs les plus proches, innover avec des packagings éco-conçus, encourager le vrac (+23% en 2019), donner une seconde vie aux objets.

Mettre la qualité des ingrédients au cœur de l'aromatisation

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

Réaliser des mélanges sur-mesure : un savoir-faire rare

L'expertise et la qualité des Jardins de Gaïa sont aujourd'hui reconnues. **Leur savoir-faire de faiseur de recettes, rare en France,** fait la part belle à la créativité et à la flexibilité qui les distinguent, séduisant de plus en plus de clients négoce ou thé à façon.

Séance de tea-tasting.

Sachet intérieur en cellulose de bois

L'éco-conception, au cœur du développement produits

Préserver les arômes des thés tout en utilisant des matériaux propres et durables, produits le plus près possible, c'est tout l'enjeu de l'éco-conception aux Jardins de Gaïa. Des conditions réunies avec l'utilisation d'un **film intérieur en cellulose de bois depuis plus de 15 ans,** de papiers et cartons certifiés FSC/PEFC, de fer blanc réutilisable à l'infini, etc.

Dossier complet sur l'éco-conception aux Jardins de Gaïa à télécharger via le lien ci-dessous et disponible sur demande.

https://www.jardinsdegaia.com/blog/fil-d-actualite/l-eco-conception-au-coeur-de-notre-developpement/

*ESAT : Etablissement et Service d'Aide par le Travail

Les épices Terra Madre : intensité des saveurs

La culture culinaire française offre un terrain précieux pour les voyages gustatifs.

Toujours à la recherche de nouvelles saveurs de thés, plantes et épices, **Les Jardins de Gaïa ont acquis la petite entreprise d'épices Terra Madre en 2011** et proposent aujourd'hui plus de 140 références d'épices simples et de créations maison. Bio, prémiums et porteuses de valeurs, naturellement.

Noix de muscade et fleur de macis qui la recouvre, Sri Lanka.

Poivres de Kampot IGP

Cannelle du Sri Lanka

Partenaires et valeurs communes

Profitant de partenaires communs, particulièrement **en Inde et au Sri Lanka** où **la culture d'épices** (poivre, cardamome, clou de girofle, muscade, cannelle, gingembre…) **est associée au thé** pour la biodiversité des sols, Terra Madre est portée par la volonté de proposer des épices bio, prémiums et issues de petits producteurs. Conditionnées par les salariés d'un ESAT* en Alsace, une partie est certifiée en biodynamie, et d'autres depuis 2020, en commerce équitable.

Choix des terroirs et artisanat : les secrets d'une qualité incomparable

Choisies pour leurs qualités gustatives et visuelles, les épices proviennent des meilleurs terroirs du monde. Terra Madre est présente tout au long du processus de production et de création : de la culture à la distribution en passant par les mélanges.

Exemples de provenances :

- Cannelle du Sri Lanka,
- Poivres du Cambodge (Kampot), d'Indonésie (Java), et d'Inde (Tellicherry et Malabar),
- Baies roses de Madagascar (grade 1),
- Baies du Népal (Timut),
- Piment d'Espelette,
- Herbes de Provence (de Provence !).

Des mélanges pur épices, sans additifs

100% épices et/ou herbes, **les mélanges d'épices Terra Madre ne comportent aucun exhausteur de goût,** ni colorant ou additif : 0% de sel, 0% de céleri, 0% d'ail, 0% d'amidon !

De la création aux cuisines : les chefs, partie prenante

Qu'ils soient maîtres restaurateurs ou transformateurs, qu'ils œuvrent en restaurant collectif, individuel, étoilé, food truck ou en brasserie, confiserie, agro-alimentaire… **de Strasbourg à Marseille, les établissements sont de plus en plus nombreux à solliciter le savoir-faire et la créativité Terra Madre** pour des recettes personnalisées ou pour l'origine et la puissance aromatique de ses épices.

Nouveauté : « My French Rubs », 1ère gamme complète de rubs bio Made in France :

7 mélanges d'épices créés en collaboration avec Anthony Le Brière, quadruple champion de France de BBQ.

*Etablissements et Services d'Aide par le Travail

Un modèle dynamique d'entreprise engagée dans la RSE*

Juste après la passion pour le thé, la prise en compte de la Responsabilité Sociétale des Entreprises demeure au centre des préoccupations des Jardins de Gaïa.

L'entreprise met un point d'honneur à la pérennité de ses engagements et à l'amélioration continue, et ce, avec ses partenaires-producteurs, ses fournisseurs comme ses clients. Engagés dans la RSE depuis leurs débuts, ils sont certifiés Bioentreprisedurable® depuis 2018.

Suzanne - Séverine - Fabienne - Delphine - Céline : une équipe soudée et dynamique

Un travail artisanal qui préserve les emplois locaux (Mariette)

L'engagement écologique

Grâce au transport des matières premières par bateaux et voie fluviale, à la **compensation carbone volontaire,** aux locaux 100 % alimentés en énergie renouvelable via Enercoop, au recyclage systématique des matériaux dans l'entreprise.

L'ancrage local

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

Acteur moteur pour faire avancer la bio, le commerce équitable et la biodynamie, Les Jardins de Gaïa sont un acteur local essentiel. Ils ont notamment accompagné l'Eurométropole de Strasbourg et la commune de Wittisheim dans leur démarche de labellisation « Territoire de Commerce Équitable » et interviennent tout au long de l'année auprès des scolaires pour les sensibiliser.

L'engagement social

Par la commission partenariat interne qui soutient les associations (locales, nationales voire internationales) qui œuvrent dans les domaines de **l'écologie, la santé, le solidaire et la culture** : 18 projets soutenus en 2019, 8 en 2020, et de nombreux dons en nature effectués.

BIO ED

PRENEZ UN TEMPS D'AVANCE !

www.bioed.fr

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

NOTRE SCORE :

de 72% à 77%

Fonds de dotation

LES JARDINS DE GAÏA

2020 : Aller plus loin avec la création d'un Fonds de dotation

« Pour soutenir des projets qui ont du sens à nos yeux et accroître nos engagements, nous avons créé le Fonds de Dotation Les Jardins de Gaïa. Indépendant, il permet d'aller plus loin et de soutenir les efforts des acteurs du changement en France et à travers le monde, à travers des ***actions de préservation de notre terre mère et des actions à caractère éducatif, social et culturel*** *»* explique Chloé Kuhlmann, directrice du Fonds de dotation.

Plus d'infos disponibles dans le Rapport RSE des Jardins de Gaïa via le lien ci dessous ou sur demande.
https://www.jardinsdegaia.com/blog/content/uploads/2021/03/Rapport-RSE-2018-2020-Les-Jardins-de-Gaia.pdf

*Responsabilité Sociétale des Entreprises

Les relations au cœur du métier : la loyauté des pratiques

À travers une politique d'achat responsable, Les Jardins de Gaïa favorisent les petits producteurs et promeuvent une agriculture à taille humaine, bio et biodynamique vertueuse : bénéfique pour la planète, elle l'est aussi pour ceux qui la cultivent.

« Motiver les producteurs, surtout les petits et leur permettre d'être fiers de leur travail, c'est essentiel à mes yeux »,

explique Arlette Rohmer.

Jardin de Potong, Inde-Darjeeling

École Tuo Chan à Da Zhang Shan (Zhejiang, Chine)

2001 - 1ères labellisations en commerce équitable :

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

2016 - Passage à une labellisation plus exigeante : WFTO (World Fair Trade Organization).

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

Les relations directes : la clé du succès, la garantie de la qualité

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

Pour le thé, les plantes et les épices, Les Jardins de Gaïa construisent des filières directes. En 2019, les producteurs sont naturellement venus célébrer les 25 ans de l'entreprise.

Partager et transmettre la passion du thé : l'Ecole de thé

Terrasse de la Maison de thé nichée au cœur d'une bambouseraie

Sarah, formatrice à l'École de thé

D'où vient le thé ? Comment est-il transformé ? Comment le préparer au mieux ?

Experts du thé, Les Jardins de Gaïa partagent de nombreuses informations sur le thé et la manière de le préparer sur leurs packagings, site, blog et réseaux sociaux, véritables mines d'or !

Depuis 2017, leur École de thé invite le public à explorer le monde passionnant du thé. Près de 700 inscriptions aux cours et ateliers pour 2018-2020, c'est autant d'occasions pour Sarah et Chloé, formatrices à l'Ecole de thé, de partager leurs connaissances et savoir-faire.

À la manière d'un œnologue, goûter, comparer, partager ses sensations…

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

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

La maison de thé, nichée au cœur de 6 jardins japonais

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

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

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

Le thé dans tous ses états.

Pays de gastronomie et 5ème importateur européen de thé, **la France ne peut plus ignorer l'importance du thé dans l'alimentation** et les loisirs des Français, qui consomment aujourd'hui trois fois plus de thé qu'il y a 20 ans. **Âgé de plus de 5000 ans,** consommé en cuisine, bouilli, infusé, ou encore battu suivant les époques et les cultures, le thé, boisson la plus bue au monde après l'eau, est au cœur d'un univers fascinant en constante évolution.

LES JARDINS DE GAÏA

GRANDS THÉS BIO

TERRA MADRE

LES JARDINS DE GAÏA
Z.A. - 6, RUE DE L'ÉCLUSE
67820 WITTISHEIM - FRANCE
TEL. : +33 (0)3 88 85 88 30

demeter

colibris
faire sa part

www.jardinsdegaia.com

CONTACT MÉDIAS :
Anne FLORENCE
Responsable relations presse
Port. : +33 (0)6 72 26 97 40
anne.florence@jardinsdegaia.com