



THÉ

Information-produit de la fondation Max Havelaar (Suisse) 2021

«Avec la prime du commerce équitable, nous avons pu construire de nouvelles écoles. Maintenant nos enfants peuvent étudier convenablement et avoir de l'espoir en l'avenir.»

Un cueilleur de thé, Mufindi Tea Company, Tanzanie



Pourquoi du thé du commerce équitable?

Les enchères restent le principal mode de commercialisation sur le marché mondial du thé. Les prix sont en baisse et varient fortement d'une sorte et d'une région à l'autre. Les cueilleuses et les ouvriers des plantations, mais aussi les petits producteurs, sont les premiers à en faire les frais.

Quel est l'impact de Fairtrade?

- Un revenu plus élevé et une situation financière plus stable pour les petits paysans
- Des conditions de travail réglementées et une meilleure protection sanitaire des ouvrières et ouvriers des plantations
- Une plus grande autonomie et responsabilité grâce à la participation aux coopératives et aux comités d'ouvriers disposant d'une organisation démocratique
- Les primes Fairtrade permettent d'investir non seulement dans la productivité et la qualité, mais aussi dans des projets de développement, dont la construction d'écoles, des projets en faveur de l'eau ou les soins médicaux
- Une contribution importante apportée au développement des régions rurales
- La protection des ressources naturelles et l'encouragement de l'agriculture biologique

Portrait de producteurs

Makaibari Tea Garden, Inde

La plantation Makaibari se situe dans le Darjeeling sur les contreforts de l'Himalaya, une région paradisiaque où affluent chaque année plus de 50 000 touristes venus de partout. En Inde, dans les plantations de thé, les femmes sont astreintes à la plupart des travaux. Constatant la baisse des ventes de thé, les femmes de la plantation ont décidé de diversifier leurs sources de revenu et de lancer un projet dans l'écotourisme.

Fortes de leur majorité dans le comité responsable de l'utilisation de la prime du commerce équitable dont dix des seize membres sont des femmes, elles ont pu faire adopter une résolution pour la construction d'une maison de chambres d'hôtes avec boutique de vente de thé. Au printemps 2007, quatorze chambres doubles pour l'accueil de groupes ont été construites. Les demandes de renseignements affluent sur le bureau du «Joint Body». Pratima Chindara, membre du comité: «Nous recevons beaucoup de visiteurs et leurs dépenses dans les commerces de Makaibari génèrent une augmentation de revenu pour l'ensemble de la communauté. La prime Fairtrade a fortement contribué à ce projet.»

Cultures et production

Le théier est une plante à feuilles persistantes, propice à la protection des sols. Il peut atteindre l'âge de 70 ans et doit être taillé tous les quatre à six ans. La qualité du thé est fonction de la plante elle-même, de l'altitude, du climat. Immédiatement après la cueillette, les feuilles subissent un flétrissage, elles perdent environ 30 % de leur humidité. Elles sont ensuite broyées et déchiquetées par roulage, ce qui libère les huiles essentielles qui donneront au thé son parfum et son arôme caractéristiques. Suit le procédé décisif de fermentation, puis le thé passe dans un séchoir à air chauffé à 85°C, il perd encore 60 % de son humidité. Il est ensuite tamisé puis trié selon diverses graduations, avant d'être emballé en caisses pour l'exportation. Une fois à destination, il est conditionné par les importateurs et distributeurs selon les souhaits des clients.

Faits et chiffres (2020)

- Production mondiale: 6 mio. de t/an.
- La Suisse importe pour environ 39 millions de dollars de thé par année. Le thé chaud représente 35 % du marché, le reste est du thé froid.
- Avec 57 t en 2020, le thé du commerce équitable représente 7 % du commerce de détail.
- Le thé labellisé Max Havelaar provient principalement d'Inde, du Sri Lanka, de la Chine, de Vietnam et de l'Afrique du Sud (Rooibos).

Où trouver du thé labellisé Fairtrade Max Havelaar?

On trouve du thé du commerce équitable dans le commerce de détail, les magasins équitables et bios, des shops online et dans la restauration.

Informations détaillées:

www.maxhavelaar.ch/index-des-produits

Sortes et qualités

Thé noir (Darjeling, Assam, Nilgiri, Ceylan, Earl Grey, Afrique), thé au jasmin, thé vert, roiboos, thé en sachets et feuilles en vrac, thé froid. La part de marché de production biologique est d'environ 71 % en Suisse.

Réseau international et contrôles

La Fondation Max Havelaar Suisse est membre de l'organisation faîtière Fairtrade International chargée de définir les standards du commerce équitable et d'organiser le réseau de soutien aux producteurs du Sud. Ces derniers jouent un rôle actif dans le développement continu de Fairtrade, car ils sont co-propriétaires à pied d'égalité du système Fairtrade. L'organisation de certification FLOCERT GmbH est une organisation agréée par ISO 17065, qui certifie et inspecte les producteurs et négociants en toute indépendance quant à l'adhésion aux standards Fairtrade.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

La Fondation Max Havelaar (Suisse)

Fondée en 1992 par six grandes associations caritatives suisses, la Fondation Max Havelaar (Suisse) est une organisation non gouvernementale. En Suisse, elle délivre le Label Fairtrade à des produits issus du commerce équitable et fabriqués suivant des méthodes durables. À titre de membre de Fairtrade International, la Fondation Max Havelaar améliore, par le biais du commerce équitable, la vie des petits producteurs et des travailleuses des plantations dans les pays en développement et émergents. Toutefois, elle ne fait pas elle-même de commerce. La Fondation Max Havelaar a pour principales missions de créer des débouchés pour les produits Fairtrade ainsi que d'informer et de sensibiliser la population suisse au thème du commerce équitable.

Organisations fondatrices:

Swissaid, Action de Carême, Caritas, EPER, Helvetas, Pain pour le prochain

En Suisse, Fairtrade Max Havelaar est le label de gestion durable le mieux connu affichant les meilleurs résultats en termes de confiance et d'acceptation.

Fondation Max Havelaar (Suisse)

Limmatstrasse 107, CH-8005 Zurich

T +41 44 278 99 00

info@maxhavelaar.ch

gastro@maxhavelaar.ch

www.maxhavelaar.ch