

OCCITANIE / AGRICULTURE



En plus d'être producteur de thé, David Macq porte également la casquette de formateur agricole. D'ici 2022, il espère créer la première formation longue en France sur la culture de thé. PHOTO EA ET DR

Le thé blanc des Cévennes suscite l'engouement

REPORTAGE

Si le thé est souvent associé aux pays asiatiques, la Cèze peut aujourd'hui se targuer d'avoir sa propre production. En Occitanie, trois producteurs se sont lancés dans l'aventure. Parmi eux, David Macq, à Saint-Ambroix, avec son Thé des Cévennes. Il cherche à faire valoir ce produit d'exception à travers une labélisation « Made in France ».

Passionné depuis toujours par le thé et ses alliages, David Macq a travaillé pendant des années au Parc de Camellia d'Alès. En 2017, quand l'opportunité de créer sa propre production s'offre à lui, il saute le pas. Si certains le prenaient pour un « illuminé », le Gardois savait pourtant très

bien où il mettait les pieds. « Quand on pense au thé, on pense aux pays asiatiques. Pourtant, le climat aux abords de la Méditerranée est très propice à cette culture. Car ce qu'il faut, c'est un sol acide, environ 1 100 à 1 200 mm de précipitation par an, du soleil et une petite sécheresse pour que le théier puisse se développer. Et ici, au bord de la Cèze, tous les éléments sont réunis », détaille-t-il.

Sur ses presque 4 hectares de terrain, il plante 3 000 pieds de « Camellia sinensis », soit environ 1 hectare, et 2,5 hectares de plantes aromatiques. « Nous avons de la sauge, de la rose de Provins, du soucis, de la coriandre du Vietnam, de la camomille, de la menthe ricqlès. L'idée est de partir sur un principe d'agroforesterie car cela permet de ne pas dénaturer le sol, mais aussi de maintenir la biodiversité en favorisant la présence d'insectes pour préserver le théier et les plantes », explique-t-il. Du 100 % bio donc. Et si l'aventure a commencé pour David Macq il y a maintenant quatre ans, c'est seulement cette

année que la production est commercialisée. « Pendant trois ans, nous avons travaillé avec Jérémy Tamen, qui est mon nez, pour imaginer un thé blanc de qualité. Il a déterminé le temps de séchage des feuilles de thé, et on a essayé différentes associations avec nos plantes, que nous avons fait goûter aux profes-

« La production de thé en France est un gage de qualité »

David Macq

sionnels des maisons de thé pour faire valider nos produits », poursuit-il. Et autant dire que les retours ont été prometteurs, puisque l'année passée, au concours de l'Agence pour la valorisation des produits agricoles (AVPA) à Paris, ses plantes aromatiques, associées au thé de la maison vietna-

mienne Sobica, ont raflé la médaille d'or.

Une filière pas reconnue

Si l'engouement autour du thé « Made in France » se fait sentir de plus en plus, il reste encore un long travail avant que la filière soit reconnue et valorisée. Ainsi, lors des périodes de gel en début d'année, des rafales du mois dernier ou des saccages des sangliers qui déterrent les pieds de théiers, David Macq n'a pas été indemnisé, malgré son statut agricole. « Les assurances connaissent la vigne, les grenadiers, mais le théier ne rentre dans aucune de ces catégories. J'ai perdu 20 000 euros à cause de dégâts naturels, simplement parce que la filière n'est pas reconnue », se désole-t-il.

Avec les deux autres producteurs de thé en Occitanie, David Macq travaille donc sur une reconnaissance de la production de thé dans la Région. Si son Thé des Cévennes est déjà une marque déposée, il aimerait aller plus loin, en obtenant le label « Made in France ». « La

production de thé en France est un gage de qualité. La récolte se fait à la main, ce qui évite que les feuilles soient abimées par une machine et qu'elles s'oxydent. Nous faisons tout d'A à Z : de la plantation, à la récolte, en passant par le séchage au soleil et aux mélanges avec nos propres plantes aromatiques ». Avec l'Association nationale pour la valorisation des producteurs de thé français (ANVPTF), David Macq essaie de convaincre la Région Occitanie d'investir dans cette filière, en misant notamment sur la rentabilité pour le territoire.

En attendant, il continue d'imaginer de nouveaux thés et infusions pour les Maisons de thé. À l'automne, il prévoit de créer son thé à base de châtaigne, typique de la Région. « Je cherche à remettre au goût du jour, des vieilles variétés et en faire découvrir des nouvelles », expose-t-il. Il tentera de briller une nouvelle fois au concours de l'AVPA l'année prochaine à Paris, mais cette fois-ci, en proposant son propre thé blanc. E.A.