

TENTATIVE DE RELANCE DE LA CULTURE DU THÉ AU TONKIN (1927)

La production du thé au Tonkin
par P. BRAEMER,
chef du Service de l'agriculture du Tonkin.
(*L'Éveil économique de l'Indochine*, 8 mai 1927)

On lira avec un vif intérêt l'étude ci-dessous, publiée dans la *Feuille mensuelle de l'enseignement* pour mars, de l'Inspection générale de l'agriculture. L'auteur est M. P. Braemer, chef du Service de l'agriculture du Tonkin. C'est dire avec quelle compétence, quel souci scrupuleux de l'exactitude et quel esprit pratique ce travail a été fait. Nous savons que, d'ores et déjà, il a porté ses fruits, tant est grande la confiance que nos planteurs du Tonkin ont dans l'auteur. Une première plantation de thé est en formation, exactement dans le sens préconisé par M. Braemer, dans une région où la main-d'œuvre abonde et travaille volontiers chez les vieux colons du pays.

Un coup d'œil en arrière. — Il y a plus de vingt ans que la production du thé, pour la consommation européenne, est à l'étude au Tonkin. Cette question était inscrite au programme de la Station expérimentale de Thanh-Ba (province de Phu-Tho) qui se trouvait placée dans l'une des principales régions de culture indigène du théier. Cet établissement de recherches ayant été supprimé au début de 1911, les études entreprises ont été complètement interrompues.

Ce n'est qu'en 1919 qu'elles ont pu être reprises à la Station expérimentale agricole et forestière de Phu-Hô, placée dans la même région, mais dotée de moyens d'action plus puissants et qui, espérons-le, ne connaîtra jamais les mêmes vicissitudes.

Les planteurs européens se sont eux-mêmes intéressés au théier. Les exploitations agricoles de MM. Reynaud, Blanc et Cie à Son-Côt (Thai-Nguyên), Verdier à Hung-Hoa, et Chaffanjon à Cat-Tru (Phu-Tho) comprenaient des plantations de théiers de 100.000, 150.000 et 350.000 pieds. La dernière seule a subsisté. L'échec des deux premières doit être attribué :

1° — à une technique insuffisante de la préparation du thé, fabriqué suivant la méthode chinoise, avec des moyens rudimentaires ;

2° — à l'incompréhension des commissionnaires en marchandises de la Métropole qui n'ont envisagé, dans cette tentative, que la réalisation d'un bénéfice immédiat et peut-être excessif, et qui ont découragé les planteurs par leurs exigences au lieu de les aider de leurs conseils.

La maison Chaffanjon a résisté à ces influences contraires parce que ses dirigeants, plus expérimentés, plus énergiques et plus obstinés, ont préparé un thé se rapprochant davantage du goût français, de qualité bien supérieure, et présenté commercialement, dans la vente au détail faite directement au consommateur, sous une forme qui a conquis la faveur d'une clientèle fidèle. Cependant, cette entreprise, faute peut-être de moyens financiers, mais aussi faute de matière première, n'a pas atteint l'importance que l'on aurait pu espérer. Elle éprouve, actuellement encore, de grandes difficultés à acheter aux cultivateurs indigènes du voisinage la feuille de thé fraîche dont elle aurait l'emploi. Elle a dû récemment renoncer à la vente au détail, par colis postaux, aux

consommateurs de la Métropole, en raison de l'instabilité des changes et, surtout, de l'invraisemblable irrégularité des droits divers que le fisc lui réclamait, causes qui ne permettaient plus de fixer des prix.

La vente des bourgeons floraux du théier, appelés commercialement fleurs de thé, commençait à conquérir en France une clientèle intéressante, lorsqu'un importateur maladroit a compromis cette affaire en lançant sur le marché plusieurs milliers de kilos de marchandise avariée. Ce commerce commence à reprendre quelque activité, après plus de dix ans d'éclipse.

Enfin, il faut rappeler que les thés actuellement exportés de l'Annam sont complètement dépréciés sur le marché français : ils ne se vendent guère que dans les campagnes, à des consommateurs qui considèrent cette infusion comme un médicament auquel on ne songe pas à reprocher son mauvais goût. Cette défaveur pèsera lourdement sur les thés qui seront produits en Indochine tant que la colonie ne produira pas des quantités de bons produits assez importantes pour combattre cette mauvaise réputation. Les premiers commissionnaires auxquels nous avons offert les thés de la station de Phu-Hô les ont cotés à près de 10 francs au-dessous de la valeur fixée depuis peu par un commerçant plus avisé, simplement en raison de leur origine indochinoise.

La production actuelle. — Le théier est cultivé au Tonkin de temps immémorial. Les surfaces qu'il occupe sont évaluées à 3.800 hectares par les statistiques officielles : ce chiffre est certainement inférieur à la réalité.

Les principales régions de culture se trouvent dans les provinces de Ba-Dông, Lao-Kay, Phu-Tho et Ninh-Binh, mais l'arbuste se rencontre un peu partout dans la Moyenne et dans la Haute-Région. On trouve fréquemment, dans la forêt, des arbres sauvages et des vestiges d'anciennes cultures que les habitants exploitent régulièrement. Par contre, le théier n'existe pour ainsi dire pas dans les plaines du Delta : il ne résiste pas à l'humidité du sol.

Mais, les indigènes ne cultivent le théier que pour la production des feuilles adultes dont ils dépouillent l'arbuste généralement deux fois par an. Après séchage, ils en font une décoction qui constitue leur boisson nationale. Les rendements sont faibles, mais les soins culturaux sont réduits au minimum ; les cultivateurs se montrent satisfaits de cette méthode d'exploitation¹.

La feuille de théier est d'ailleurs fréquemment remplacée, chez les pauvres gens, par des succédanés divers, tels que les jeunes pousses de *Camellia drupifera* dont il se fait un gros commerce dans la province de Phu-Tho ; les feuilles de *Siâygum nervosim* (la vôi) ; les bourgeons terminaux du goyavier ; les jeunes pousses de *Myrtus vanescens* (sim) ; les jeunes feuilles de *Rubus palmatus* (dum dum) ; les jeunes feuilles de *Tetranthera citrata* (man tang) ; enfin, depuis quelques années, les feuilles de caféier sont également employées, concurremment avec le thé. à la fabrication du chè-khô, produit séché et réduit en menus fragments, qui donne une infusion assez agréable.

C'est aux colons précédemment cités et à l'Administration que l'on doit les premiers essais de culture rationnelle et de préparation industrielle du thé pour le goût européen. Cette production est encore extrêmement restreinte : la maison Chaffanjon vend chaque année une moyenne de 5.000 kg, à 6.000 kg, et l'usine expérimentale de la station de Phu-Hô ne dépasse pas encore une production annuelle de 2.000 kg.

Si l'on étudie les statistiques douanières, on constate que le Tonkin importe beaucoup plus de thé qu'il n'en exporte. En 1925, pour le Tonkin et le Nord-Annam, les entrées se sont chiffrées par 340.000 kg venant de Chine, tandis que les sorties ne se sont élevées qu'à 150.000 kg. Il semble donc que le premier but à poursuivre serait de subvenir aux besoins de la consommation intérieure, et de préparer du thé vert

¹ Cependant, dans la province de Phu-Tho, certains indigènes cueillent également les jeunes feuilles pour fabriquer un thé noir assez grossier, dont une petite partie est consommée dans le pays, tandis que plusieurs centaines de tonnes sont dirigées sur l'Annam.

répondant au goût chinois, avant de songer à alimenter la Métropole et l'Afrique du Nord. Cependant, comme le thé importé de Chine répond à des besoins définis et à une consommation stable de la population chinoise et annamite riche, on peut fort bien envisager que la colonie reste importatrice de thé vert, tout en fabriquant du thé noir pour l'exportation, surtout si cette deuxième spéculation est plus avantageuse que la première.

Les travaux de la station expérimentale de Phu-Hô. — L'un des buts donnés à la station expérimentale agricole et forestière de Phu-Hô, lors de sa création, en 1918, a été de rechercher les meilleures variétés de théiers susceptibles d'être cultivées au Tonkin. Une importante collection a été constituée peu à peu grâce aux envois de différents établissements scientifiques des pays voisins et aux recherches des théiers cultivés et sauvages faites dans toute la Colonie. Lorsque cet établissement a été pourvu de crédits et du personnel indispensables en 1925, un programme complet de recherches et d'expériences a été établi, afin d'améliorer en outre les variétés indigènes, de déterminer les méthodes de culture les plus favorables à la production de feuilles abondantes et de bonne qualité, et enfin de rechercher dans quelle mesure les procédés de fabrication qui ont fait leurs preuves dans les possessions anglaises et hollandaises d'Extrême-Orient doivent être modifiés au Tonkin.

Ces essais sont conduits par M. du Pasquier, agronome contractuel, spécialiste du thé et du café. Ils ne sont pas encore achevés. Cependant, les résultats obtenus permettent déjà de déterminer les méthodes de culture et de préparation d'une manière suffisamment précise pour que des plantations de rapport puissent être établies avec toutes chances de réussite. Les communications faites aux planteurs ont déjà provoqué leur attention et le moment paraît proche où les réalisations vont suivre les études. Il est à présumer que les affaires qui seront créées au Tonkin seront plus productives que les entreprises similaires des plateaux de la chaîne Annamitique, lourdement grevées par le prix élevé de la main-d'œuvre et qui souffriront peut-être des vents constants et desséchants de l'hiver.

Actuellement, les travaux de la station de Phu-Hô permettent d'écrire ceci :

A. — Dans les terres très pauvres de Phu-Hô, les théiers de la race du Moyen-Tonkin plantés à des écartements de 1 m. 20 x 1 m. 20 ou 1 m x 1 m. et âgés seulement de 5 à 6 ans, ont donné en 1926, suivant les méthodes de culture de 350 à 560 kg de produit marchand à l'hectare. Cette production augmentera encore pendant 2 ou 3 ans avant de se stabiliser.

La race du Moyen-Tonkin est très polymorphe ; sa productivité varie considérablement d'un individu à l'autre. Il est donc probable que l'utilisation de théiers d'Assam ou de Manipour, qui paraissent s'acclimater d'une manière convenable, ou de théiers sélectionnés du Laos et du Tonkin donnerait une production supérieure. M. du Pasquier, spécialiste de ces questions, estime que l'on peut espérer obtenir au moins 100 kg à l'hectare au cours de la 3^e année après la mise en place des jeunes plants (pour des théiers âgés de 4 ans), puis successivement 200, 400, 500 et 550 kg au cours des années suivantes.

Dans les terres plus riches, ces rendements seraient encore notablement augmentés.

B. — Les thés préparés dans la petite usine de la station expérimentale de Phu-Hô présentent un goût et un arôme spéciaux qui doivent en faire une sorte commerciale nettement caractérisée. Ils ont trouvé acquéreur, en France, au prix moyen de 1 schilling 7 pence la livre anglaise, soit environ 1 \$ 80 le kg C. A. F. Marseille² .

² Prix comprenant le coût, l'assurance, le fret, à l'arrivée à Marseille, les frais de déchargement et les taxes douanières restant à la charge de l'acheteur. La maison Dammann, de Paris, qui s'est rendue acquéreur de la totalité de notre production, a fixé les prix suivants : Pekoe orange fleuri 1 schilling 9, pekoe orange 1 schilling 8, pekoe 1 schilling 7, pekoe souchong 1 schilling 6, sur des échantillons de 1925 moins bons que les thés produits en 1926 grâce, à une meilleure technique.

Il semble qu'une entreprise qui tablerait sur une production moyenne de 550 kg à l'hectare et un prix moyen de 1 \$ 10 le kg C.A.F. Marseille, se montrerait extrêmement prudente. Les frais d'emballage peuvent être évalués de 70 à 75 \$ la tonne ; les frais de transport de Phu-Tho à Marseille de 100 à 105 \$ la tonne ; l'assurance à 0,90 % de la valeur de la marchandise, soit 10 à 15 \$ la tonne. Le prix de venté du thé non emballé, sur la plantation, ressortirait donc dans cette hypothèse à 1. \$ 00 le kg.

C. — Le capital nécessaire pour l'établissement complet d'une plantation de 250 à 300 hectares, avec usine, et à son entretien jusqu'au moment où les recettes deviennent supérieures aux dépenses, peut être évalué entre 800 et 900 \$ par hectare. En période de plein rendement, l'entretien de la plantation revient à 130 \$ par hectare, les frais de cueillette, de préparation et les frais généraux, à 80 \$ par hectare, soit au total 210 \$.

Dans ces conditions, une affaire de thé en plein rapport paraît devoir produire un bénéfice minimum de 300 à 350 \$ par hectare, soit 35 à 40 % du capital engagé.

Même si le prix de vente du thé tombait à 0 \$ 80 par kg ; le revenu serait encore de 26 à 27 %, c'est-à-dire plus que l'on ne peut attendre d'une bonne plantation de caféiers d'Arabie.

Il paraît donc certain qu'une affaire basée sur la production du thé noir pour le goût européen, ou mieux encore basée sur la production mixte du thé et du café (afin de régulariser l'emploi de la main-d'œuvre et d'éviter les dangers de la monoculture), est appelée à un succès éclatant égal à celui qui fait la richesse des planteurs de l'Inde, de Ceylan et de Java. La réussite des premières entreprises suscitera probablement de nombreux exemples, surtout si les rendements peuvent s'élever à 600 ou 700 kg par hectare, comme il est permis de l'espérer.

D. — Le thé produit à la station de Phu-Hô donne une proportion très acceptable de marchandise fine. Les thés de printemps et d'automne se classent, comme ailleurs, à une catégorie nettement supérieure, eu raison de leur arôme plus délicat. Dans l'ensemble, il a été récolté en 1926 :

283 kg de Pekoe orange fleuri, soit 14,15 %
254 kg de Pekoe orange, soit 12,70 %
425 kg de Pekoe, soit 21,25 %
1.020 kg de Pekoe souchong, soit 51,00 %
18 kg de poussières, soit 0,90 %

La fabrication des thés verts en vue de l'approvisionnement de l'Afrique du Nord n'a pas encore été entreprise : ces produits ne paraissent pas atteindre des prix aussi élevés que ceux que l'on consomme dans la Métropole. Néanmoins, leur étude sera commencée sous peu, dès que la question du thé noir sera définitivement mise au point, car il est possible que l'on puisse utiliser avantageusement à leur fabrication les feuilles de qualité inférieure.

L'avenir de la production du thé au Tonkin, — En somme, rien ne s'oppose à ce que le Tonkin compte, dans une dizaine d'années, dix à douze entreprises de production industrielle du thé, exploitant un total de 3.000 à 4.000 hectares de plantations, et susceptibles de produire annuellement 2.000 tonnes de thé marchand, soit le quart environ des besoins de la Métropole. Le capital nécessaire à leur mise en œuvre, soit 3.000.000 à 3.500.000 piastres, peut aisément se trouver dans la Colonie même. Il nous reste à examiner à quelles conditions cette évolution économique peut se produire et quel doit être le rôle de l'État pour la favoriser.

Il n'est pas douteux que les importateurs étrangers, maîtres actuels du marché français, mettront tout en œuvre pour combattre la concurrence naissante des thés de l'Indochine : on doit s'attendre de leur part, à une campagne de dénigrement et à une campagne de baisse de prix.

La campagne de dénigrement s'exerce déjà contre les thés de l'Annam dont il faut bien reconnaître qu'ils prêtent fortement à la critique. Elle peut être combattue : 1°) par une propagande nationale en faveur des produits de la Colonie ; 2°) par l'importation des seuls thés de goût assez fin pour supporter la comparaison avec les thés étrangers. Cette propagande préparatoire peut être commencée dès maintenant par des articles de presse ; il semble qu'elle devrait ressortir à l'initiative combinée des Gouvernements français et indochinois en attendant que les planteurs soient assez puissants pour se substituer à l'État.

La maison Émile Dammann, 8, boulevard Sébastopol, à Paris, avec laquelle nous sommes en relations depuis quelques mois et qui achète la production de la station de Phu-Hô, paraît décidée, de son côté, à faire l'éducation de sa clientèle ; si les thés du Tonkin n'arrivent que progressivement sur le marché français, on peut donc espérer qu'ils seront aisément absorbés.

Enfin, la propagande doit s'exercer encore dans les expositions, par la présentation et la dégustation de produits frais et de bonne qualité. Mais il serait extrêmement fâcheux que l'Indochine continuât à présenter, comme elle l'a fait à la foire coloniale de Lausanne, en juillet 1925. des thés d'Annam éventés et mal préparés. Des erreurs de ce genre feraient un tort énorme à nos produits : il vaut mieux ne rien exposer que présenter des échantillons inférieurs aux produits offerts.

La propagande ainsi instituée serait sans effet si des produits de mauvaise qualité pénétraient en France sous le nom de thé du Tonkin. Pour éviter cet écueil, il paraît avantageux que les producteurs forment une association et créent un bureau d'expertise des thés analogue à celui qui fonctionne à Java. Ce bureau serait chargé d'interdire l'exportation des marchandises franchement mauvaises ; de ne permettre la vente au détail, sous le nom de thé du Tonkin, que pour les produits de bonne qualité ; de standardiser les thés et de donner à chaque standard une marque distinctive ; de classer les thés exportés dans les différents standards ; de désigner les maisons dignes de représenter le Tonkin dans les foires et les expositions et de diriger la propagande en France et à l'étranger lorsque l'État se déchargera de ce souci.

Un deuxième but à poursuivre est la propagande en faveur de la culture du théier au Tonkin. Les échecs subis il y a une vingtaine d'années ne sont pas oubliés : les avatars actuels de la maison Chaffanjon ne sont pas ignorés, il y a donc un état d'esprit à combattre et une opinion publique à éclairer. Ceci est du ressort de l'Administration locale.

La publication des résultats obtenus à la station de Phu-Hô est déjà de nature à éveiller l'attention des planteurs et celle des épargnants qui recherchent pour leurs capitaux un placement avantageux. Il est probable que les résultats heureux de la première affaire de thé qui se montera au Tonkin entraîneront les convictions et que les entreprises suivantes s'organiseront avec facilité.

Comment l'Administration indochinoise les aidera-t-elle ?

1°) Par l'intervention des techniciens qu'elle a formés.

2°) En acceptant à la Station de Phu-Hô des stagiaires européens et indigènes qui pourront s'initier à loisir aux méthodes de culture du théier et surtout aux méthodes de préparation du thé.

3°) En distribuant à un prix peu élevé des semences choisies des variétés de théier qui paraissent devoir donner les meilleurs résultats.

4°) En continuant les recherches entreprises pour l'amélioration de la technique du thé et en organisant la lutte contre les parasites animaux ou végétaux du théier.

5°) En favorisant la formation de sociétés puissantes et en leur attribuant avec libéralité les terrains de culture indispensables.

Or, le Protectorat est dès maintenant en mesure d'intervenir utilement.

De plus, les Services agricoles vont entreprendre, dans les diverses provinces limitrophes du Delta (en commençant par elles parce qu'elles se trouvent à proximité du

réservoir de main-d'œuvre), la prospection des terres susceptibles d'être attribuées en concession. Il sera nécessaire, par la suite, de créer vers celles de ces régions qui n'en possèdent pas encore, les voies de communication indispensables.

Une entreprise de production du thé ne peut être organisée que par une société puissante. Pour être lucrative, une affaire semblable doit exploiter au moins 250 à 300 hectares de théiers, et, si possible, une surface moitié moindre de caféiers. Avec les cultures vivrières indispensables pour la nourriture de la main-d'œuvre et les pâturages nécessaires pour l'entretien du troupeau, c'est donc un domaine d'un millier d'hectares au moins qui doit être dévolu à chacune d'elles. Dans ces conditions, une affaire peut être menée par un personnel technique de trois à quatre Européens, ce qui permet d'éviter les graves à-coups causés par la maladie, ou la nécessité des congés dans la Métropole, aux entreprises moins bien pourvues. Mais aussi, le capital qui doit être engagé au cours des cinq premières années est de 300.000 piastres.

Afin de favoriser la constitution de ces sociétés, il serait utile que la législation ne leur apportât pas d'entrave, que les terrains nécessaires soient concédés avec libéralité et qu'ils soient dégrevés de l'impôt foncier jusqu'au moment de l'entrée en rapport, soit pendant les cinq premières années.

Il est également nécessaire que le prix des transports et les droits d'entrée dans la métropole soient fixés avec une stabilité rassurante. Les transports entrent pour près de 10 % dans le prix de revient de la marchandise rendue aux quais de Marseille ou du Havre ; les frais de débarquement, de transit, et les droits de douane grèvent également la valeur du thé de 10 % environ. Il est à souhaiter que les sociétés qui établissent leur projet sur les tarifs actuels ne soient pas déconcertées un jour par de brusques variations.

Il y a quelques semaines, l'agent de la maison Chaffanjon, en allant retirer à la poste la valeur de trois colis postaux de thé expédiés en France contre remboursement, s'est vu présenter, compte tenu des arrhes remises au moment de l'expédition, une note de frais et de taxes diverses notablement supérieure à la somme qu'il venait toucher. Cette maison a naturellement dû interrompre toutes les expéditions par colis postaux qui étaient pour elle les plus lucratives.

Les thés d'Indochine auront besoin, pendant au moins une dizaine d'années, d'être protégés contre la concurrence des thés étrangers par un dégrèvement important des droits d'entrée dans la Métropole. Ils bénéficient actuellement de la détaxe des droits de douane de 353 fr. 60 par 100 kg ; mais paient, comme les produits étrangers, un droit de consommation de 240 fr. par 100 kg. Il est à souhaiter que la protection se maintienne au moins jusqu'au moment où les produits de la Colonie auront définitivement conquis leur place sur le marché.
