

LES LIMITES ET LES BÉNÉFICES DES CERTIFICATIONS BIOLOGIQUES ET ÉQUITABLES;
LE CAS DE LA CULTURE DU THÉ

Par
Karine Nault

Essai présenté au Centre universitaire de formation
en environnement et développement durable en vue
de l'obtention du grade de maître en environnement (M. Env.)

Sous la direction de Monsieur Jean-Pierre Pelletier

MAÎTRISE EN ENVIRONNEMENT
UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

Juin 2015

SOMMAIRE

Mots clés : culture du thé, certification biologique et équitable, critères et impacts, biodiversité, conditions de travail, travail des enfants, utilisation des pesticides, Inde, Kenya.

Le thé est une boisson très ancienne, qui trouve ses racines dans les légendes. Il fut un prétexte pour mener des guerres et a joué un rôle de premier plan dans l'histoire des colonies américaines. Aujourd'hui, le thé est un objet d'échange et de commerce qui s'inscrit dans la mondialisation des marchés pour cette culture répandue en Asie, en Afrique et au Moyen-Orient. La culture du thé jouit d'une image de « carte postale » là où des jardins de thé verdoyants s'accrochent aux flancs des collines et des cueilleuses choisissent avec soin les feuilles de thé. Mais est-ce la réalité? Dans quelles conditions travaillent les travailleurs des petites et grandes exploitations?

Les certifications biologiques et équitables offrent-elles des garanties de la mise en œuvre de mesures pour atténuer les impacts générés par la culture du thé? C'est là le principal objectif de l'essai. Il traitera de l'application des différentes certifications, essentiellement en Afrique, sur le sous-continent Indien et en Asie du Sud-Est (Vietnam et Indonésie). Les particularités de la Chine et du Japon et la difficulté de trouver des sources d'information pertinentes n'ont pas permis de pousser la recherche sur la culture du thé dans ces deux pays. S'appuyant sur les trois piliers du développement durable, l'auteure identifie les impacts environnementaux, sociaux et économiques de la culture du thé et porte un jugement sur la pertinence des certifications disponibles. Elle poursuit son analyse pour mettre en perspective l'influence des certifications sur le consommateur.

Seules les certifications équitables Fairtrade (FLO/Transfair), Rainforest Alliance, Écocert ESR et Utz Certified ont été retenues alors que la certification biologique *International Federation of Organic Agriculture Movements* est celle discutée dans cet ouvrage. Ces cinq certifications sont présentement appliquées à la culture du thé.

Les auteurs reconnaissent que les impacts principaux de la culture du thé sont la préservation de la biodiversité et des sols, la gestion des gaz à effet de serre et l'adaptation aux changements climatiques, l'utilisation des pesticides, l'utilisation de l'eau, le vieillissement des plants de théiers, les conditions de travail et salariales, l'accès aux avantages sociaux, les conditions de logement et l'accès aux installations sanitaires, le travail des enfants et la discrimination des genres ou envers les origines ethniques. Quant aux certifications, elles n'auraient d'influence que sur les conditions de travail, l'utilisation des pesticides ainsi que la préservation de la biodiversité et des sols. À l'opposé, les impacts sur le vieillissement des plants de théiers ainsi que l'utilisation durable de l'eau sont peu attestés par les certifications. Peu d'attention est portée sur le travail des enfants et la discrimination entre les travailleurs des jardins de thé.

REMERCIEMENTS

J'aimerais tout d'abord remercier mon directeur d'essai, Monsieur Jean-Pierre Pelletier, enseignant au Centre universitaire de formation en environnement (CUFE), pour son apport de connaissances et ses commentaires pertinents pour cet essai. J'aimerais aussi le remercier pour ces précieux conseils, son support et sa patience. Enfin, j'aimerais souligner que peu de gens étaient intéressés à s'aventurer dans le monde des certifications et des écolabels. Jean-Pierre Pelletier s'est lancé avec moi dans l'aventure, sur la seule base de ma promesse de mener à bien ce projet. Pour cela, je lui dis également merci!

J'aimerais aussi remercier le personnel du CUFE (Judith et Nancy) pour leur grande patience envers moi au travers de mes longues années d'études à la maîtrise en environnement. J'espère que la qualité de cet essai rend justice à tout ce temps qui m'a été accordé par le CUFE pour terminer mes études et finalement obtenir mon diplôme.

Je tiens aussi à remercier chaleureusement Jean-Michel Pépin pour son amour, son soutien inépuisable et son apport à cet essai, mes parents Alain et Diane (et son conjoint Luc) et ma belle-maman Armande qui m'ont toujours encouragé et mes amis qui ont toujours trouvé le moyen de me faire rire, même dans mes moins bons moments. Finalement, un merci tout simple à Wicks, Minette et Chai pour m'avoir accompagné durant mes longues heures de rédaction.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
1 LE THÉ	4
1.1 Le camellia sinensis	4
1.2 Les autres types d'infusion	5
1.3 Les types et les grades de thés	5
1.4 Les caractéristiques du thé	12
1.5 Histoire du thé	13
1.5.1 Origine du thé.....	13
1.5.2 La commercialisation du thé	14
1.5.3 Les âges du thé.....	18
1.6 La culture contemporaine du thé	19
1.6.1 La Chine	20
1.6.2 L'Inde.....	20
1.6.3 Le Kenya	21
1.6.4 Les autres pays : l'Indonésie, le Malawi, le Sri Lanka, la Turquie et le Vietnam	23
1.7 Le chemin du thé, du producteur au marché	25
2 LES CERTIFICATIONS	28
2.1 L'éveil des préoccupations environnementales	28
2.2 Le développement durable	28
2.3 Les Sommets de la Terre	29
2.4 Les écolabels	30
2.4.1 Historique des écolabels	30
2.4.2 Définition de l'écolabel et types d'étiquettes	30
2.5 Les certifications environnementales dans l'agriculture alimentaire.....	32

2.5.1	Historique de la culture biologique	32
2.5.2	Définition de la culture biologique	33
2.5.3	Organisation de la filière biologique	34
2.5.4	Historique et organisation de la filière équitable	35
2.5.5	Le commerce équitable	38
2.6	Les autres certifications et initiatives	39
2.7	En résumé.....	41
3	LES IMPACTS DE LA MONOCULTURE DU THÉ	43
3.1	Les impacts	43
3.1.1	La définition d'un impact	43
3.1.2	Les impacts et les catégories.....	43
3.2	Les impacts de la monoculture du thé	44
3.2.1	Protection de la biodiversité, érosion des sols, utilisation de la ressource forestière et déforestation	46
3.2.2	Utilisation du mazout et de l'électricité	47
3.2.3	Utilisation des pesticides, insecticides, herbicides et fertilisants	47
3.2.4	Utilisation de l'eau	49
3.2.5	Vieillessement des plants	49
3.2.6	Empreinte carbone du thé (versus le café)	49
3.2.7	Changements climatiques.....	50
3.2.8	Conditions d'emploi, salaires et avantages sociaux	50
3.2.9	Syndicalisation et organismes soutenant les producteurs	51
3.2.10	Discrimination sexuelle, ethnique et agressions	52
3.2.11	Travail des enfants	53
3.2.12	Conditions sanitaires, logement, accès aux soins et éducation	54
3.3	En résumé.....	55
4	L'IMPACT DES CERTIFICATIONS.....	56

4.1	Les certifications et le commerce mondial	56
4.1.1	Les écolabels et le protectionnisme vert.....	56
4.1.2	Avantages pour les entreprises	57
4.1.3	La transparence des instances décisionnelles des certifications	59
4.1.4	Division du mouvement équitable : l'inclusion des grandes corporations et ses conséquences.....	61
4.2	L'effet des certifications sur la culture du thé.....	62
4.2.1	Les certifications et les impacts	62
4.2.2	Les différentes certifications et leurs critères.....	62
4.3	Les critères des certifications et les impacts.....	66
4.3.1	Érosion des sols, fertilisation des sols, utilisation de la ressource forestière et déforestation (conservation des écosystèmes).....	66
4.3.2	Utilisation des sources d'énergie et changements climatiques	67
4.3.3	Utilisation des pesticides, insecticides et herbicides	67
4.3.4	Utilisation de l'eau	69
4.3.5	Vieillessement des plants.....	69
4.3.6	Empreinte carbone du thé (versus le café).....	69
4.3.7	Conditions d'emploi, salaires et avantages sociaux	70
4.3.8	Syndicalisation et organismes soutenant les producteurs.....	72
4.3.9	Discrimination homme/femme, ethnique et agressions	73
4.3.10	Travail des enfants et éducation	73
4.3.11	Conditions sanitaires et logement.....	74
4.4	L'atténuation des impacts par l'utilisation des certifications	76
4.4.1	L'approche de la compagnie Unilever.....	78
4.5	En résumé.....	78
5	LE RÔLE DES CONSOMMATEURS ET LES EMBALLAGES	80
5.1	L'influence des consommateurs sur les impacts.....	80

5.1.1	Les types de consommateurs	80
5.1.2	Croyances et attentes envers les produits certifiés	81
5.1.3	Confiance des consommateurs envers les grandes corporations	82
5.1.4	Conscience écologique n'égalé pas achat équitable ou biologique	83
5.2	Une brève discussion sur les emballages et le thé en feuilles	83
5.2.1	Le thé en feuilles	83
5.2.2	Le thé en sachets de papier, mousseline de coton et nylon	84
5.3	En résumé.....	85
6	RECOMMANDATIONS.....	87
6.1	Constats et recommandations à l'intention des certifications.....	87
6.1.1	Les constats	87
6.2	Recommandations	89
6.3	Quelques recommandations à l'intention des consommateurs	92
	CONCLUSION	94
	RÉFÉRENCES	96
	BIBLIOGRAPHIE	102

LISTE DES FIGURES ET DES TABLEAUX

Figure 1.1	Les types de cueillettes	6
Figure 1.2	Cueillette manuelle au Bengale	6
Figure 1.3	Cueillette mécanisée au Japon	7
Figure 1.4	Feuilles de thé blanc	8
Figure 1.5	Feuilles de thé vert.....	8
Figure 1.6	Feuilles de thé jaune	9
Figure 1.7	Feuilles de thé oolong	9
Figure 1.8	Feuilles de thé noir.....	10
Figure 1.9	Galette de thé pu-erh	11
Figure 1.10	Matcha.....	11
Figure 1.11	Jardin de thé de la région d'Assam en Inde.....	16
Figure 1.12	Jardin de thé Darjeeling	17
Figure 1.13	Jardin de thé au Kenya	18
Figure 1.14	Les pays producteurs de thé.....	19
Figure 1.15	Régions productrices de thé en Inde	20
Figure 1.16	Régions productrices de thé au Kenya	22
Figure 1.17	Chaîne d'approvisionnement du thé	26
Figure 2.1 :	Schéma du développement durable	29
Figure 2.2 :	Logo de la certification IFOAM.....	34
Figure 2.3 :	Logo de la certification Fairtrade (FLO)	39
Figure 2.4 :	Logo de la certification Rainforest Alliance (SAN)	40
Figure 2.5 :	Logo de la certification Utz Certified	40
Figure 2.6 :	Logo de la certification Ecocert ESR	41
Figure 5.1	Sachets de thé en papier	84
Figure 5.2	Sachet en mousseline de coton de Mariage Frères	85
Figure 5.3	Sachet de thé en nylon	85

Tableau 2.1	Types d'écolabels selon ISO 14020.....	31
Tableau 2.2	Organismes fondateurs du commerce équitable	35
Tableau 2.3	Les associations de commerce équitable du FINE	37
Tableau 3.1	Sommaire des aspects et des impacts de la monoculture du thé	44
Tableau 4.1	Comparaison des certifications	64

LISTE DES ACRONYMES, DES SYMBOLES ET DES SIGLES

AFN	<i>African Fairtrade Network</i>
AFTF	<i>Asia Fair Trade Forum Inc.</i>
AGTDC	Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce
AITUC	<i>All India Trade Union Congress</i>
ATO	<i>Alternative Trade Organisation</i>
CCCPB	Conseil consultatif canadien de la production biologique
CCNUCC	Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques
CDB	Convention sur la diversité biologique
CITU	<i>Centre of Indian Trade Unions</i>
CLAC	<i>Coordinator of Fairtrade Latin America and the Caribbean</i>
CLD	Convention des Nations unies sur la lutte à la désertification
CNUCED	Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement
COFTA	<i>Cooperation for Fair Trade in Africa</i>
CTC	<i>Crushing, tearing and curling</i>
EATTA	<i>East African Tea Traders Association</i>
EFTA	<i>European Fair Trade Association</i>
EPM	<i>Eastern Produce Malawi</i>
ETP	<i>Ethical Tea Partnership</i>
FINE	voir FLO, IFAT, NEWS et EFTA
FLO	<i>Fairtrade Labelling Organisation</i>
FOB	<i>Free on Board</i>

GES	Gaz à effet de serre
HMS	<i>Hind Majdoor Sabha</i>
IFAT	<i>International Federation of Alternative Trade</i>
IFOAM	<i>International Federation of Organic Agriculture Movements</i>
IISD	Institut international du développement durable
INTUC	<i>National Trade Union Congress</i>
IOAS	<i>International Organic Accreditation System</i>
KPAWU	<i>Kenya Plantation and Agricultural Workers Unions</i>
KTDA	<i>Kenya Tea Development Agency Ltd</i>
KUSSTO	<i>Kenya Union of Small-Scale Tea Owners</i>
NAP	<i>Network of Asian Producers</i>
NEWS	<i>Network of European Worldshops</i>
OIT	Organisation Internationale du Travail
OMC	Organisation mondiale du commerce
OTC	Obstacles techniques au commerce
PLA	<i>Plantation Labour Act</i>
SAN	<i>Sustainable Agricultural Network</i>
SMDD	Sommet mondial sur le développement durable
SOMO	<i>Stiching Onderzoek Multinationale Ondernemingen</i>
TBK	<i>Tea Board of Kenya</i>
TCC	<i>Tea Collection Centre</i>
UTUC	<i>United Trade Union Congress</i>

VITAS *Vietnam Tea Association*

WFTO *World Fair Trade Organization*

INTRODUCTION

La culture du thé est très ancienne. Originnaire de l'Asie (Chine, Inde), la culture du thé a voyagé dans les pays voisins de l'Inde et de la Chine et vers le Japon. Les Néerlandais et les Anglais ont contribué à faire connaître le thé en Europe. Les Anglais ont développé en Inde la culture du thé afin d'alimenter les consommateurs de leur pays. En Chine, lors de la guerre de l'opium, les Anglais obtenaient du thé en échange de cette substance. En Afrique, ce sont aussi les Européens qui ont importé des théiers et implanté la culture du thé. Dans les pays colonisés où de grands jardins de thé ont été implantés, les cultures apportaient un revenu au pays colonisateur. Pour cette raison, la culture du thé est connue comme une culture à revenus (cashcrops). Ce sont aussi les Anglais qui ont industrialisé la méthode de transformation en inventant le procédé CTC (crushing, tearing and curling) (broyage, déchiquetage et roulage), permettant une plus grande productivité. Le thé a ensuite voyagé vers l'Amérique lors de la colonisation de ce continent par les Européens. La taxe prélevée sur le thé a même fait l'objet d'une révolte politique contre le Parlement Britannique par le « Boston Tea Party », en 1773.

Après l'eau, le thé est aujourd'hui la boisson la plus consommée au monde (avec 15 000 tasses de thé bues par seconde) (Fairtrade Canada, 2013). Le thé est toujours consommé comme boisson locale (et de base) par la population des pays producteurs. Les grades de thés destinés au marché intérieur sont généralement inférieurs à ceux destinés au marché extérieur (sauf quelques thés d'exception en Chine et au Japon qu'une certaine tranche de la population peut s'offrir). Le thé noir en sachet constitue l'essentiel de ce qui est consommé dans les pays développés. Au cours des dernières années, la consommation du thé vert a connu une popularité importante due aux vertus associées avec ce type de thé. Depuis le début du 21^e siècle, les salons de thé ont connu un regain de popularité, tout particulièrement ceux visant une clientèle jeune qui cherche à diversifier son expérience en goûtant plusieurs thés aromatisés.

La problématique actuelle de la culture du thé réside dans le fait que les pays producteurs sont en général des pays « en développement », où les conditions d'emploi et les normes de protection de l'environnement sont faiblement contrôlées par la législation en place. Cette situation fait perdurer la pauvreté parmi les travailleurs, alors que le prix du thé vendu au consommateur augmente graduellement.

Les pays consommateurs sont surtout composés de « pays développés » et les marchés sont partagés entre les grandes compagnies comme, entre autres, Unilever (Lipton) ou Tata Tea (Tetley). La culture du thé est donc un système vertical qui inclut les producteurs de thé, les bourses du thé (marchés où se négocie le kilo de thé en feuilles, le prix variant avec la demande) et les entreprises qui transforment le thé et les quelques grandes compagnies qui le mettent en marché. À l'heure actuelle, la production de thé surpasse la demande, ce qui entraîne une chute des prix sur les marchés (van der Wal 2008) et des impacts sociaux, environnementaux et économiques importants dans les pays producteurs (Wasley,

2011). Dans un tel contexte, la certification peut paraître comme une mesure d'atténuation de ces impacts. La certification permettrait d'éviter la dégradation des conditions de travail des employés et aide au maintien d'un environnement sain (par la réduction de l'utilisation des pesticides, couramment utilisés dans la monoculture qu'est le thé). Toutefois, certains organismes indépendants (Wasley, 2011) ont observé sur le terrain que bien que certifiés, certains jardins de thés n'offraient pas les conditions exigées à leurs employés ou faisaient l'objet de plaintes d'agressions sexuelles de la part des travailleuses. De plus, les grands jardins de thé emploieraient une part importante de leur main-d'œuvre par des contrats temporaires, ce qui empêcherait les travailleurs d'avoir accès aux bénéfices qu'apporterait la certification. L'influence des certifications sur les conditions des travailleurs et leur environnement apparaît discutable.

Cet essai, né de la passion de l'auteure pour le thé, poursuit un objectif principal et des objectifs spécifiques. L'objectif principal est d'analyser l'influence des certifications internationales (ex. équitables, biologiques) sur les impacts générés par la culture du thé (essentiellement en Afrique, sur le sous-continent Indien et en Asie du Sud-Est). Le Japon et la Chine ne sont pas couverts dans le cadre de cet essai dû au manque d'information sur la culture du thé dans ces deux pays. De plus, le type de structure agricole étudié dans le cadre de cet essai n'est pas le modèle employé en Chine et au Japon où les jardins de thé et les entreprises de transformation sont soit essentiellement de petites entreprises familiales (Chine) ou une industrie très moderne et mécanisée (Japon). Les trois objectifs spécifiques ont pour but d'identifier les impacts environnementaux, sociaux et économiques de la culture du thé, sur la base des trois piliers du développement durable, de présenter les types de certifications disponibles dans le monde du thé et finalement de discuter de l'influence des certifications sur les impacts et de l'avenir du thé certifié dans les marchés consommateurs.

La méthodologie employée se base sur une revue de littérature. Pour ce faire, plusieurs articles ont été consultés sur des sites comme ScienceDirect ou Elsevier, grâce à l'outil de « Découverte » de la bibliothèque de l'Université de Sherbrooke, ou des sites Internet provenant d'entreprises commercialisant du thé ou d'individus ou groupe d'individus ayant un intérêt pour la culture du thé. Les articles scientifiques consultés ont mis en lumière les impacts de la culture du thé, alors que les articles rédigés par des observateurs indépendants neutres, tels que van der Wal (2008) du *Stiching Onderzoek Multinationale Ondernemingen* (Centre de recherche sur les corporations multinationales) (SOMO) et non neutres, tels que The Ecologist, ont révélé les faiblesses des certifications équitables dans la culture du thé.

De plus, les sites Internet officiels des certifications applicables à la culture du thé ont été consultés. Ces sites ont permis d'obtenir les normes de certifications à jour pour chaque certification retenue. Des livres écrits par des auteurs neutres, soit des chercheurs scientifiques ou des économistes, ont été lus et sont amplement cités dans cet essai.

L'essai est structuré en 6 chapitres. Le lecteur trouvera dans le premier chapitre, les bases nécessaires pour assurer sa compréhension s'il n'est pas familier avec le thé, sa culture, sa transformation et les divers types et appellations de thés. La mise en contexte se poursuit par un bref historique des certifications environnementales et équitables, la présentation des principales certifications rencontrées dans ces domaines et finalement, une présentation détaillée de l'historique et de la structure des certifications applicables dans la culture du thé.

Le deuxième chapitre poursuit avec la présentation des impacts attribués à la culture du thé dans la littérature consultée. Trois groupes d'impacts sont recensés, les impacts environnementaux, sociaux et économiques formant autant de sections du chapitre.

Le troisième chapitre expose les avantages conférés aux grandes corporations qui adoptent une démarche de certification biologique ou équitable. Ce chapitre étudie aussi, sur la base de la littérature scientifique, en quoi et dans quelle mesure les écolabels peuvent-ils être considérés comme des outils de « protectionnisme vert » en regard des accords économiques de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Une comparaison des certifications applicables à la culture du thé en se basant sur les critères élaborés permet de déterminer jusqu'à quel point ces certifications attestent des impacts de la culture du thé. Ce chapitre permet de souligner les points forts et les points faibles des certifications.

Le quatrième chapitre discute brièvement du rôle des consommateurs dans l'influence des certifications sur les impacts de la culture du thé et des modes de consommation comme l'utilisation des types de sachets de thé existant sur le marché.

Le cinquième chapitre résume les principaux constats retenus des diverses analyses et discussions pour mieux appuyer les recommandations formulées à l'intention des organismes de certification applicable à la culture du thé ainsi qu'à l'intention des consommateurs de thé.

Le sixième et dernier chapitre, la conclusion, effectue un retour sur les principaux sujets d'analyse, rappelle les objectifs initiaux et leur atteinte, et précise les obstacles rencontrés en cours de rédaction. Finalement, d'autres pistes sont suggérées pour poursuivre l'étude de l'influence des certifications biologiques et équitables dans la culture du thé, un sujet passionnant.

1 LE THÉ

Le premier chapitre présente les particularités du thé et les divers types qu'on trouve sur le marché. Ces informations permettent à un lecteur non initié au thé et à sa culture de mieux comprendre comment se cultive le thé et quelles sont les étapes et les méthodes de transformation. Ces connaissances sont nécessaires pour éventuellement mieux cerner les impacts de cette culture.

1.1 Le *camellia sinensis*

Le thé est une infusion de feuilles dans l'eau chaude, ce qui donne une liqueur et qui en fait une boisson. Les feuilles infusées proviennent essentiellement de deux arbustes de la famille des théiacés, soit le *camellia sinensis variété sinensis* ou le *camellia sinensis variété assamica*. *Sinensis* veut dire « chinois », en lien avec l'origine chinoise de l'arbuste. Le *camellia sinensis sinensis* est la variété la plus cultivée. C'est celle que l'on retrouve essentiellement en Asie. Cette variété est aussi cultivée au Kenya, en Turquie, en Argentine ou même dans l'île Maurice et aux Açores. La variété *camellia sinensis assamica* est cultivée principalement en Inde, dans la région où elle fut découverte, soit celle d'Assam, mais aussi au Sri Lanka et dans certaines régions d'Afrique. La région d'Assam est localisée dans le nord-est de l'Inde, juste au sud de la portion est des montagnes de l'Himalaya.

La variété *camellia sinensis sinensis* peut atteindre cinq mètres de hauteur à l'état sauvage. Ses feuilles sont petites (trois à dix centimètres), rigides et mates. L'arbuste tolère des températures relativement basses et peut donc être cultivé en altitude dans les montagnes ou en région où l'hiver est doux, comme en Turquie. Ses feuilles sont très aromatiques. La productivité de cet arbuste peut durer une centaine d'années (Wikipédia, 2015b).

La variété *camellia sinensis assamica* peut atteindre entre 15 et 30 mètres de hauteur à l'état sauvage. Ses feuilles sont brillantes, souples, grandes (jusqu'à 20 centimètres) et ont une texture assez épaisse. Cette variété est cultivée dans les régions tropicales qui connaissent de fortes précipitations, telle que la mousson. Contrairement au *sinensis sinensis*, cet arbuste est cultivé dans les plaines. Ses feuilles sont peu aromatiques, mais produisent une liqueur très charnue et foncée. La productivité de la variété *assamica* est cependant plus courte que celle de la variété *sinensis*, soit entre 30 et 50 ans (Wikipédia, 2015g).

Finalement, il existe une dernière variété dont les feuilles n'ont aucun intérêt pour l'infusion, mais qui sert plutôt à l'hybridation des théiers : le *camellia sinensis cambodiensis*. Cette variété atteint une hauteur variant entre six à dix mètres et produit des feuilles d'environ 20 centimètres de long. Étant donné la facilité avec laquelle cette variété s'hybride avec les autres variétés, il permet de créer de nouveaux cultivars.

1.2 Les autres types d'infusion

Le mot rooibos en afrikaans signifie «buisson rouge». Le nom scientifique de la plante est *Aspalathus Linearis*, et elle fait partie de la famille des acacias. Le rooibos n'est pas donc pas, à proprement parlé, un thé. Le rooibos pousse exclusivement en Afrique du Sud dans les montagnes de Cedarberg, au nord de la ville du Cap. Contrairement au thé, le rooibos est dénué de caféine et est faible en tanins. Lorsqu'il est infusé, il donne une liqueur rouge. La consommation de rooibos par les tribus locales d'Afrique du Sud est connue depuis plus de 300 ans. Cependant, la culture commerciale de cette plante aurait débuté en 1930. L'infusion de rooibos est aujourd'hui considérée comme la boisson nationale de l'Afrique du Sud (AlterAfrica, 2015).

Le *yerba maté*, quant à lui, est connu comme étant le thé d'Amérique du Sud. Il est aussi consommé au Liban et en Syrie. La plante est une espèce sud-américaine du genre *Ilex* (comme les houx) et dont les feuilles, que l'on torréfie et pulvérise, fournissent, infusées dans l'eau chaude, une boisson stimulante, aux effets semblables à ceux du café ou du thé (Wikipédia, 2015d).

Finalement, les tisanes sont des infusions de plantes et fleurs consommables. Les tisanes sont consommées en fonction des vertus des plantes qui les composent (laxative, stimulante, sédatives, etc.). De son côté, le thé du Labrador (ou Lédon du Groenland – *Rhododendron groenlandicum*) est un sous-arbrisseau de la famille des *Ericaceae*, présent dans les toundras, les tourbières et forêts d'Amérique du Nord. Les Amérindiens l'utilisaient comme boisson, mais aussi comme médicament pour le rhume, la tuberculose, les étourdissements, les brûlures d'estomac et la gueule de bois (Wikipédia, 2015h). Lors de la révolte du Boston Tea Party en 1773, au Massachusetts, un boycottage du thé indien a été instauré et les colons américains se sont tournés vers les plantes locales. C'est ainsi que le thé du Labrador a acquis sa désignation de «thé», alors qu'il fut utilisé pour remplacer le thé indien. Le thé du Labrador possède un goût acidulé et végétal qui rappelle le sapin.

1.3 Les types et les grades de thés

Le thé se présente sous différentes formes, selon le type de cueillette et sa transformation. Le type de cueillette définit les grades de thés, alors que le traitement du thé le transformera de thé vert à thé noir.

Il existe trois types de cueillette traditionnelle : la fine, l'impériale et la classique. Les types de cueillette se basent sur la cueillette du bourgeon (ou *pekoe*), qui désigne la jeune pousse qui se trouve à l'extrémité de chaque tige, et des feuilles qui le suivent. Le bourgeon n'est normalement pas déroulé et est recouvert d'un fin duvet. Réalisée uniquement au printemps, la cueillette impériale est la plus prestigieuse. Elle est constituée du bourgeon et de la première feuille qui le suit. La cueillette fine comprend le bourgeon et les deux feuilles qui le suivent. La cueillette classique comprend le bourgeon et les trois feuilles qui le suivent.



P+ 1 Impériale - P+ 2 Fine - P+ 3 ou 4 Classique

Figure 1.1 Les types de cueillettes (tiré de : Les bruits tanniques, 2015)

Bien que la cueillette mécanique existe et qu'elle puisse réaliser les trois types de cueillette, elle demande un relief plat et elle est très utilisée au Japon et dans les grands jardins de thés indiens. La cueillette se fait donc toujours essentiellement par des femmes (étant donné la délicatesse du travail à effectuer) et de façon manuelle. La cueillette manuelle est surtout appropriée pour les reliefs accidentés (les jardins de thé en montagne) et pour les grades de thés plus élevés.



Figure 1.2 Cueillette manuelle au Bengale (tiré de : Uncornered Market, 2008)



Figure 1.3 Cueillette mécanisée au Japon (tiré de : Delmas, 2015)

La transformation du thé, de feuille verte à feuille noire, s'obtient par le phénomène d'oxydation des feuilles. L'oxydase est un enzyme qui réagit à l'oxygène lorsque les feuilles de thé sont brisées. La transformation du thé joue un rôle important dans le goût final du thé (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009). La transformation mécanique, le procédé CTC réduit les feuilles de thé en très fines parties et est utilisé essentiellement sur le thé noir (parfois aussi sur le thé vert). C'est le procédé idéal pour les grades inférieurs de thé. Les grades supérieurs de thé sont plutôt vendus en feuilles (au gramme et au kilo). Ces thés sont transformés de façon manuelle, issue d'un savoir-faire traditionnel.

Il existe essentiellement six catégories ou familles de thé : les thés blancs, les thés verts, les thés jaunes, les oolongs (ou wulong), les thés noirs et les pu-erh (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009). Chaque famille de thé comporte sa méthode de transformation, la plus simple étant celle des thés blancs et la plus complexe étant celle des thés noirs. Les étapes de transformation peuvent comporter les étapes suivantes : flétrissage, roulage, criblage, fermentation et dessiccation (Université de Genève, 2001). Cette dernière méthode est celle que l'on identifie comme la méthode « orthodoxe ».

Le flétrissage consiste à étendre les feuilles de thé vertes et fraîches sur des claies de bambous (ou un treillis métallique) afin de les ramollir et de les rendre plus malléables, sans pouvoir les briser, pour la prochaine étape : le roulage. L'étape de flétrissage peut durer environ une vingtaine d'heures. Le roulage consiste à rouler les feuilles sur elles-mêmes, tout en les brisant légèrement afin de libérer leurs huiles essentielles. Le criblage est une étape de triage, où les feuilles sont classées selon leur longueur ou leur

épaisseur, mais aussi où les feuilles cassées sont retirées du lot. À l'étape de fermentation, les feuilles sont étendues à nouveau sur des claies et exposées à de forts taux d'humidité afin de permettre l'oxydation des feuilles (la feuille noircie). Le contrôle de cette étape est crucial puisque c'est cette dernière qui donnera le goût aux feuilles de thé oolongs ou noirs. Finalement, afin de stopper l'oxydation des feuilles, les feuilles de thé subissent la dessiccation, soit le chauffage des feuilles (Université de Genève, 2001).

Les thé blancs proviennent de récoltes précieuses et sont composés uniquement de bourgeons (dans les cas des meilleurs grades). Les feuilles sont séchées naturellement, ou à l'aide de ventilateurs.



Figure 1.4 Feuilles de thé blanc (tiré de : Tea & Coffee, 2015)

Les thé verts comptent plus de 1500 variétés. Les feuilles vertes subissent simplement l'étape de dessiccation afin d'enrayer toute possibilité d'oxydase, ce qui augmente les tanins et le caractère végétal de la liqueur (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009).



Figure 1.5 Feuilles de thé vert (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

Les thés jaunes sont des thés peu consommés, produits par seulement quelques artisans localisés en Chine et dont la rareté amène des prix très élevés par rapport à l'expérience gustative offerte par l'infusion (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009). Les thés jaunes sont des feuilles vertes fraîches qui subissent une légère oxydation à l'étouffée en recouvrant d'un linge humide les feuilles encore chaudes après la dessiccation. Ce procédé unique leur confère leur teinte jaune, qui se traduit ensuite dans la couleur de la liqueur.



Figure 1.6 Feuilles de thé jaune (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

La transformation des thés oolongs est particulière et peut différer selon la région ou le pays. Le procédé de transformation des thés oolongs date d'environ trois siècles. Les oolongs sont des thés partiellement oxydés puis roulés ou torsadés intensivement. Il existe deux types d'oolongs, soit les thés subissant une oxydation d'environ 10 à 30 % et se rapprochant des thés verts par leurs arômes floraux légèrement sucrés et ceux qui subissent une oxydation d'environ 40 à 70 %, leur conférant des notes boisées, fruitées et parfois même caramélisées. Certains thés oolongs peuvent aussi être cuits dans un four, ce qui atténue leurs notes herbacées pour faire ressortir les notes caramélisées (Camellia Sinensis, 2014a).



Figure 1.7 Feuilles de thé oolong (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

Les thés noirs subissent une oxydation complète qui peut durer plusieurs heures. S'ensuit l'étape de dessiccation afin de stopper l'oxydation et il peut arriver qu'une dernière étape de cuisson soit ajoutée, afin d'uniformiser le goût du lot. Lors des premières importations de thé en Angleterre, ceux-ci faisaient de longs voyages par bateaux. Les feuilles vertes quittaient les ports de Chine ou d'Inde et subissaient une certaine oxydation par l'humidité et le sel lors de leur transport en mer. Ainsi, les premiers thés servis aux Anglais avaient un goût un peu particulier. Si la cargaison retardait, le thé s'oxydait complètement et arrivait à bon port plutôt noir que vert.



Figure 1.8 Feuilles de thé noir (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

Les thés pu-erh sont des thés vieillis, de façon naturelle ou accélérée. Les thés pu-erh vieillis de façon naturelle sont les pu-erh *sheng*, alors que les pu-erh dont le vieillissement est accéléré sont des pu-erh *shou*. Les feuilles de thé des pu-erh sont cueillies dans de vieux théiers, ce qui leur donne un caractère particulier. Cette forme de thé est probablement une des plus anciennes en Asie. Leur histoire remonte à la dynastie Tang (de 618 à 907). Ces thés subissent un traitement semblable aux thés noirs, cependant leur traitement se termine par la compression des feuilles de thé en galettes. Les galettes de pu-erh *sheng* sont ensuite entreposées dans une pièce dont la température se situe entre 20 et 30 degrés Celsius. L'humidité doit se situer entre 60 % et 70 % et un courant d'air doit être présent pour assurer l'oxydation. Maintenues dans ces conditions, les galettes de pu-erh *sheng* peuvent vieillir pendant des années (entre 20 et 50 ans en moyenne) avant d'être vendues à fort prix. Les pu-erh *shou* subissent d'abord un *wet storage*, un procédé qui vise à créer une ambiance très chaude (de 30 à 35 degrés Celsius) et un haut degré d'humidité (90 %). Le thé est étendu au sol sous des bâches et subit une fermentation accélérée. Par la suite, il est compressé en galettes et vendu à un prix plutôt abordable. Les thés pu-erh sont connus pour leurs notes dégustatives terreuses et empyreumatiques (cuir, caramel, tabac, etc.) (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009).



Figure 1.9 Galette de thé pu-erh (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

Historiquement, les galettes de thé étaient transportées à dos de chameaux par la route de la soie, en direction de la Russie. Sous la forme de galettes compressées, le thé se transportait plus facilement. Et puisque le poids des galettes était fixé d'avance, il était facile de les marchander.

Finalement, un dernier thé particulier au Japon se présente sous une forme unique : le matcha, ou thé vert en poudre. Le matcha est d'abord obtenu à partir de feuilles de thé vert. Ces feuilles sont ensuite finement broyées sous des meules de pierre pour obtenir une poudre d'un vert très lumineux. Différents grades de matcha existent, du matcha utilisé en cuisine (sorbetes au matcha) au matcha utilisé pour la cérémonie du thé japonaise. La boisson «matcha» est obtenue en diluant une petite quantité de poudre de matcha dans une petite quantité d'eau bouillante. La poudre est ensuite fouettée avec un fouet en bambou afin d'obtenir une mousse aux fines bulles vertes. Le matcha se consomme dans un bol (un *chawan*) et doit être consommé en trois gorgées tout au plus.



Figure 1.10 Matcha (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

1.4 Les caractéristiques du thé

Si le thé a connu une aussi grande popularité en Occident au cours des dernières années, c'est essentiellement dû aux vertus sur la santé humaine que l'on y prête. Le thé vert, tout particulièrement, a connu un essor important dans la consommation des Occidentaux en raison de son fort taux d'antioxydants et de leurs effets allégués dans la lutte contre le cancer. Le pu-erh et le oolong, quant à eux, sont connus pour leurs effets amaigrissants. Finalement, pour ceux désirant réduire leur consommation de caféine, il est souvent recommandé de remplacer le café par le thé.

L'entreprise Camellia Sinensis, basée à Montréal et dirigée par des dégustateurs et d'importateurs privés, a réalisé plusieurs essais en laboratoire sur les thés qu'elle importe. Ces essais comprenant la teneur en antioxydants des thés ainsi que leur teneur en caféine. Tous les types de thés ont été testés. Ces analyses ont été réalisées au Centre de recherche et de transfert en biotechnologies TransBIOtech.

« Les analyses ont été faites de sorte que les résultats reflètent ce que l'amateur de thé obtient chez lui, dans le contexte de sa consommation quotidienne. Tous les thés ont été infusés en théière, dans 500 ml d'eau, sauf le Matcha Sando, qui a été fouetté dans un bol contenant 100 ml d'eau. Il est important de noter que pour le Matcha, la concentration de thé par rapport à la quantité d'eau est plus élevée que pour les autres thés, car Camellia Sinensis a choisi de mesurer les taux d'antioxydants par rapport à la façon dont le thé est consommé normalement. » (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009).

Les résultats des analyses chimiques ont démontré que le thé matcha contient jusqu'à 1808 μ moles d'antioxydants dans un échantillon de 1,5 g de thé dans 100 ml d'eau.

Pour un échantillon de 5 g de thé dans 250 ml d'eau et une infusion durant 3,5 minutes, le taux le plus important d'antioxydants obtenus provient d'un thé vert japonais, soit 3410 μ moles. Le taux d'antioxydants dans les autres thés verts se situait entre 3185 et 175 μ moles, pour un échantillon équivalent. Le thé noir contenant le plus d'antioxydant était un thé de la région de Darjeeling, avec 1225 μ moles. Les autres thés, soit les oolongs, les thés blancs et les pu-erh, contenaient moins d'antioxydants que le thé noir Darjeeling.

Ce que ces analyses chimiques démontrent, c'est que le seul thé contenant réellement un taux élevé d'antioxydants est le thé matcha. Pour les thés verts en feuilles, la quantité d'antioxydants est très variable. De plus, les thés verts doivent être infusés à des températures moins élevées que les thés oxydés afin de conserver leurs antioxydants (environ 70 degrés Celsius versus 90 degrés Celsius). Il est fort à parier que la plupart des thés verts vendus en sachets dans les grandes surfaces sont infusés dans une eau très chaude, ce qui réduit considérablement leur propriété antioxydante.

Concernant la caféine, la maison de thé Camellia Sinensis a fait analyser par TransBIOtech différents thés de différentes familles de thé. Suivant la même méthode pour l'infusion des thés que pour les analyses des antioxydants, les résultats ont démontré que les thés verts sont ceux qui contiennent la plus

forte quantité de caféine (entre 62 mg et 12 mg de caféine dans 250 ml d'eau). Un thé noir Darjeeling a montré une quantité 58 mg de caféine. Par comparaison, une quantité de 250 ml de café-filtre contient environ 150 mg de caféine (Germain, 2013).

1.5 Histoire du thé

1.5.1 Origine du thé

L'origine du thé provient essentiellement de deux légendes. Une de ces légendes raconte qu'en 2373 avant notre ère, l'empereur chinois Shen Nong était doté de pouvoirs divins. Il est reconnu comme étant le père de l'agriculture et de la médecine par les plantes. L'empereur avait l'habitude de tester sur lui-même différentes plantes afin de connaître leurs effets. Un jour, il s'intoxiqua avec une plante vénéneuse. Il alla se reposer sous un arbre en buvant une tasse d'eau chaude. C'est à ce moment que des feuilles d'un arbre tout près s'en détachèrent et tombèrent dans sa tasse. L'empereur apprécia le goût de cette infusion et constata qu'il reprenait de la vitalité. Plus l'empereur buvait de cette infusion, plus il sentait l'effet désintoxiquant sur le corps humain. Ainsi, l'empereur venait de découvrir le thé et ses bienfaits sur la santé humaine (Maison de thé Maison de thé Camellia Sinensis, 2009).

Une deuxième légende, indienne cette fois-ci, raconte que Bodhidharma, un prince indien, parti de l'Inde vers la Chine au VI^e siècle pour aller y prêcher le bouddhisme et fonder la secte Ch'an (connue six siècles plus tard au Japon sous le nom « Zen »). Bodhidharma avait juré, pendant sa mission, de ne jamais dormir. Cependant, alors qu'il était épuisé, il s'endormit au bord d'un chemin. Lorsqu'il se réveilla, ivre de colère, il s'arracha les paupières et les jeta au sol. Plusieurs années plus tard, alors qu'il retourna à cet endroit, il vit que deux arbustes avaient poussé. Il mâcha quelques feuilles de ces arbustes et découvrit qu'elles avaient le pouvoir de garder l'esprit éveillé. La légende raconte que ces feuilles lui permirent de méditer pendant neuf ans, assis face à un rocher et sans bouger (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009).

En l'an 700 de notre ère, le premier idéogramme attribué spécifiquement pour le thé fait son apparition en Chine :

茶 *chá*

En 780, le maître de thé Chinois Li Yu, écrit le fameux livre *Cha Jing*, ou le Classique du thé. Cet ouvrage décrivait en plusieurs chapitres les origines du thé, du mot thé et de son étymologie, les divers types de thés, les étapes de sa fabrication et la façon de le boire ainsi que ses effets. Li Yu avait d'abord été élevé

comme moine bouddhiste et cette formation se reflète dans le caractère spirituel donné à la cérémonie du thé, telle que décrite dans son Classique du thé. À partir de cette époque, le thé n'est donc plus un aromate ou une simple boisson chaude, le thé devient un symbole de raffinement et est servi à la cour de l'empereur. À cette même époque, soit celle de la dynastie Tang, le thé devient la boisson nationale des Chinois. Le gouvernement de l'époque imposa même une taxe sur le thé, ce qui démontre à quel point le thé était devenu une boisson répandue (MightyLeaf Tea Company, 2015).

Vers le 9^e siècle, le thé a été introduit au Japon par des moines bouddhistes. Cependant, la culture du thé au Japon débute au 11^e siècle, alors qu'un moine bouddhiste rapporte de la Chine rapport de Chine des graines de théier de variété *camellia sinensis sinensis*. À cette époque, les moines bouddhistes japonais se rendaient en Chine pour étudier les arts, la philosophie et la religion alors développés et raffinés par la dynastie Sung. En 1911, un moine apporte au Japon les premières graines de théier et lance ainsi la culture du thé dans cette île.

En 1582, la cérémonie du thé au Japon devient hautement codifiée. Le maître de thé Sen No Rikyu établit les codes du *chanoyu* (littéralement : eau chaude pour le thé) et du *chado* (la voie du thé – littéralement un style de vie). Cette cérémonie se déroule dans un pavillon spécifique (pavillon de thé), selon des étapes et des codes très précis, allant de la préparation du thé au service, de la décoration au décorum que doivent suivre les invités. Il est déterminé que la perfection réside dans l'imperfection, en respect de la philosophie zen. À titre d'exemple, le pavillon de thé ne doit pas être complètement droit. Il doit comporter des angles différents aux quatre coins. La porte du pavillon de thé doit être basse, de façon à obliger les invités, peu importe leur rang, à faire preuve de modestie et à se pencher pour entrer. Dès lors, des artisans se spécialisent dans la construction de pavillons de thé imparfaits (Okakura, 2005). Sen no Rikyu fait aussi créer par un potier reconnu, Chojiro, le *raku* : un bol de poterie tenu à deux mains et servant à diluer et à boire le thé vert en poudre (matcha). Ainsi, la cérémonie du thé au Japon est élevée au stade de l'art du zen bouddhisme et est performée par de grands maîtres de thé. La cérémonie de thé prend au Japon une symbolique spirituelle.

1.5.2 La commercialisation du thé

À cette même époque, la reine Élisabeth 1^{ère} fonde la Compagnie Anglaise des Indes Orientales, qui aura le monopole de la culture du thé jusqu'en 1834. En 1610, la Compagnie Néerlandaise des Indes Orientales enregistre la première importation de thé en territoire européen, soit à Amsterdam. Cependant, le thé affluait déjà en Russie, convoyé par des caravanes de chameaux partant de la Chine et suivant la célèbre route de la soie.

En 1645, le déchargement des premières caisses de thé au port de Londres est enregistré. Le prix du thé est alors très élevé et est réservé à l'aristocratie et la royauté.

« Les Anglais ne furent pas tout de suite attirés par le thé. Le café restait le breuvage préféré dans les cafés, fréquentés principalement par des hommes. L'engouement pour le thé commença petit à petit chez les femmes qui le percevaient comme un breuvage raffiné. En 1657, le premier magasin à vendre du thé en Angleterre ouvrit, tenu par Thomas Garraway. On y vendait du thé importé par les Hollandais. La popularité du thé commença à grandir et sa consommation augmenta dans les cafés de Londres.

Le breuvage gagna en légitimité quand Charles II se maria avec Catherine de Braganza, une membre de la famille royale portugaise qui adorait le thé et qui introduisit le concept de «l'heure du thé» à la cour. Peu après, la Compagnie anglaise des Indes orientales, qui rivalisait avec les Hollandais pour le commerce du thé, prit pied sur le marché oriental pour la première fois en obtenant une usine de thé au Macao. » (Mighty Leaf Tea Company, 2015).

Entre 1641 et 1860, le Japon ferme ses ports au commerce étranger, comprenant la soie et le thé. La Chine devient alors le seul fournisseur de thé pour l'Inde. Cependant, la Compagnie Anglaise des Indes Orientales ne pouvait troquer le thé avec la Chine puisque les Chinois considéraient les objets européens comme étant peu raffinés (Chathé, 2015). Elle devait donc payer pour le thé dont le prix était fixé par leur seul fournisseur. Pour contrer cette situation, Londres employa deux stratégies : le commerce de l'opium avec la Chine et l'envoi d'un botaniste, déguisé en marchand chinois en Chine, afin de percer le secret de la culture du thé. Le commerce de l'opium avec la Chine rapportait suffisamment d'argent à Londres pour couvrir les coûts de l'achat du thé auprès des Chinois. Le trafic d'opium avec la Chine est connu pour ses deux guerres, soit la première et la deuxième Guerre de l'opium, qui se sont soldées par le traité de Nankin (1842, cession de Hong Kong à la Grande-Bretagne) et le traité de Pékin (1860). Quant au botaniste anglais, Robert Fortune, il apprit sur la culture du thé et les techniques de traitement des feuilles. Plus important encore, il envoya des échantillons de thé noir et ramena des experts en thé chinois, qui jouèrent un rôle important en permettant les plantations de thé britanniques et leurs expérimentations en Inde (Mighty Leaf Tea Company, 2015).

Pendant ce temps, en 1773 sur le futur territoire des États-Unis d'Amérique, le Boston Tea Party jette des caisses de thé à l'eau dans le port de Boston, Massachusetts. Il s'agit d'un geste politique contre le royaume Britannique qui taxait alors fortement le thé. Les colonies nord-américaines ne voulaient pas payer de taxes sur le thé, car elles n'étaient pas représentées au parlement de Westminster et entendaient faire respecter le principe selon lequel un territoire non représenté ne pouvait pas être taxé (*no taxation without representation*) (Wikipédia, 2015g). L'année de 1773 marque aussi le début de la Guerre d'Indépendance des États-Unis d'Amérique.

De retour en Inde, en 1823, le major de l'armée britannique Robert Bruce entend parler qu'une tribu indienne, les Singhpo, cultive un thé inconnu du reste du monde. La tribu des Singhpo était située dans la région d'Assam. Robert Bruce rencontre alors le chef de la tribu, Bessa Gaum, et obtient des plants de thé ainsi que des graines de théiers. Robert Bruce estime que ce thé est bon et peut faire compétition au thé chinois. La culture du thé de variété *assamica* débute et permet à la Compagnie Anglaise des Indes

Orientales de se libérer en partie du monopole chinois de la culture du thé (Wikipedia, 2015e; Mighty Leaf Tea Company, 2015). Contrairement à la Chine qui produit essentiellement du thé vert, la région d'Assam produit un thé noir qui sera alors largement importé en Angleterre. L'astringence du thé noir amène les Anglais à adoucir leur thé avec du lait et du sucre.

« C'est à Anna de Bedford, épouse du septième Duc de Bedford, que l'on doit le rituel du Tea O'Clock. Dans l'Angleterre de cette époque, le souper est servi vers vingt et une heures. Anna prend alors l'habitude de combler le petit creux de 16h par du thé accompagné de petites douceurs. La bonne société lui emboîte le pas. Il faut savoir qu'à l'époque, les taxes sur le thé sont exorbitantes et que seuls les riches peuvent s'offrir cette unique boisson. Les "pauvres" se contentent de gin et de bière. Il faudra attendre 1784 et la chute des taxes pour que le thé devienne accessible.

En 1884, la gérante d'une succursale offrant des produits de boulangerie et qui sert le thé à ses meilleurs clients, convainc ses employeurs d'ouvrir un salon de thé. De fil en aiguille, l'heure du thé devient une tradition quotidienne qui entre dans les moeurs anglaises. Tout le monde prend le thé, des jeunes enfants jusqu'aux têtes couronnées. » (À l'heure du thé, 2009).



Figure 1.11 Jardin de thé de la région d'Assam en Inde (tiré de : Staffpicks, 2013)

En 1859, la culture du thé dans la région de Darjeeling débute. La région de Darjeeling est située dans le nord de l'Inde et est accrochée aux flancs de l'Himalaya. La ville de Darjeeling était d'abord un lieu de villégiature pour les colons anglais, avant que ceux-ci ne réalisent que le climat et le sol étaient propices à la culture du thé.



Figure 1.12 Jardin de thé Darjeeling (tiré de : *Camellia Sinensis*, 2014b)

En 1860, le port de Yokohama, au Japon, s'ouvre à nouveau au commerce étranger. La commercialisation du thé vert japonais ainsi que son exportation augmente radicalement. Le thé devient alors un des principaux produits échangés au Japon, avec la soie.

En 1869, le parasite *hemileia vastarix*, un champignon qui provoque la rouille des feuilles de caféiers, ravage les plantations de café au Sri Lanka. Ce fléau est à l'origine du début de la culture du thé dans ce pays.

En 1910, Thomas Sullivan invente le thé en sachets. Thomas Sullivan était un marchand américain de thé basé à New York. Il envoyait des échantillons de thé à ses clients dans des sachets de thé en soie. Les clients, assumant que le sachet de soie remplaçait les infuseurs en métal (qui existaient déjà sous forme de boules infuseurs, toujours utilisées de nos jours), plongèrent les sachets de thé dans l'eau bouillante, plutôt que d'en vider le contenu dans les théières (UK Tea and Infusions Association, 2015). Le thé en sachet a donc été inventé par accident. Les sachets de thé en papier ont été développés après 1920, dans la foulée de la commercialisation du thé en sachet. En 1950, le thé en sachet a fait son apparition sur le marché britannique et ne l'a jamais quitté depuis.

En 1925, l'Anglais John Kerich plante et cultive le thé près de la ville qui porte aujourd'hui son nom : Kericho, au Kenya (Afrique) (LeMondeduKenya, 2006). À la fin du 19^e siècle, des théiers de la variété *camellia sinensis sinensis* sont apportés dans les colonies européennes en Afrique. La culture du thé y a été organisée selon le modèle développé en Inde, c'est-à-dire de grands jardins de thé en zone tropicale au relief peu accidenté.



Figure 1.13 Jardin de thé au Kenya (tiré de : Camellia Sinensis, 2015a)

En 1930, le procédé CTC (crushing, tearing and curling) (broyage, déchiquetage et roulage) a été inventé. Ce procédé est d'abord utilisé en Inde par les Anglais et permet d'industrialiser et de normaliser le procédé de production du thé noir. Ainsi, de grandes quantités de thé peuvent être produites plus rapidement (Maison de thé Camellia Sinensis, 2009). Le procédé est ensuite appliqué à la culture du thé en Afrique.

En 1970, un nouveau procédé qui permet d'accélérer le vieillissement des thés pu-erh est inventé en Chine. Entre 1970 et 2007, les thés pu-erh connaissent une immense vague de popularité, propulsée par leur rareté (pour ceux vieillissant naturellement) et les effets qu'on leur attribue sur la santé. En 2007, la bulle spéculative créée par l'engouement pour les pu-erh éclate.

1.5.3 Les âges du thé

Dans son histoire, le thé a été consommé sous plusieurs formes. Les formes du thé proviennent des différentes modes de consommation des feuilles de thé à la cour des empereurs. Ainsi, les dynasties chinoises ont déterminé les âges du thé.

Les feuilles de thé furent d'abord considérées comme des aromates. Elles étaient ajoutées aux bouillons pour leur donner du goût. En 1122, le *Shijing* – ou Livre des chants – est un livre chinois qui relate pour la

première fois l'utilisation des feuilles de thé comme aromates. En Inde, les feuilles de thé des théiers sauvages étaient mâchées pour se revigorer ou aussi utilisées comme aromates.

Ainsi, il a été déterminé que le premier âge du thé est celui du thé bouilli. Cette forme a été associée à la dynastie Tang, soit de 618 à 907.

Le deuxième âge du thé est celui du thé battu. Les feuilles vertes de thé étaient alors séchées et réduites en poudre. Cette poudre de thé était alors ajoutée à l'eau chaude et battue au fouet. C'est sous cette forme que les moines japonais rapportèrent le thé au Japon. C'est aussi cette forme qui donna naissance au thé matcha et à la cérémonie de thé japonaise. L'âge du thé battu est associé à la dynastie Song, de 960 à 1279.

Le troisième âge du thé appartient à la dynastie Ming, soit de 1368 à 1644. Il s'agit de la forme toujours utilisée de nos jours, soit l'infusion des feuilles de thé.

1.6 La culture contemporaine du thé

L'industrie moderne du thé est maintenant une industrie florissante. L'industrie du thé emploie plus de 13 millions de personnes dans le monde. La Chine, l'Inde, le Kenya, le Sri Lanka et la Turquie fournissent 76 % de la production mondiale de thé. En 2011, 4,7 millions de tonnes métriques de thé ont été produites dans plus de 45 pays sur une superficie représentant 0,07 % de terres cultivables dans le monde (soit, 4 911 622 000 hectares) (State of Sustainability Initiatives, 2014).

La carte ci-dessous indique les pays producteurs de thé et donne une idée générale quant à la quantité de thé produite.

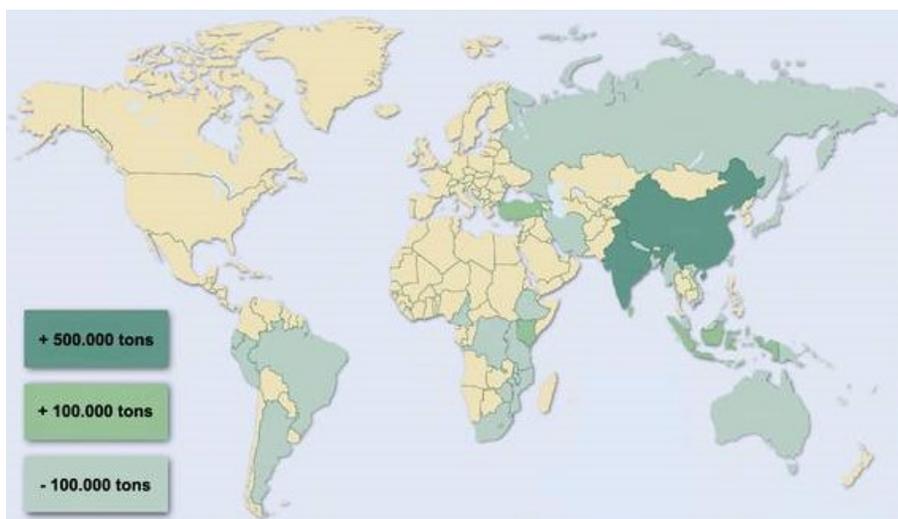


Figure 1.14 Les pays producteurs de thé (tiré de : JFS Tea-Import-Export, 2015)

1.6.1 La Chine

La Chine arrive au premier rang avec une quantité de thé produite annuellement de 1,6 million de tonnes métriques de thé en 2011. L'Inde arrive au deuxième rang avec une production de 1 million de tonnes métriques de thé pour la même année (China AG, 2015). La Chine est le plus grand producteur de thé vert au monde. Cependant, une grande partie du thé produit en Chine est consommé sur le marché intérieur. En moyenne, en Chine, une personne consomme environ 400 tasses de thé par année, soit un total de 1 100 000 000 kg de thé pour le pays (en 2010). En comparaison, les amateurs de thé de la Grande-Bretagne consomment 130 000 000 kg par année (en 2010) (USChina, 2015). Bien entendu, la Chine compte un grand nombre d'habitants comparativement à la Grande-Bretagne.

1.6.2 L'Inde

En Inde, un autre pays fortement peuplé, la consommation de thé en 2010 s'élève à 940 000 000 kg (USChina, 2015). L'industrie du thé y emploie environ 1,1 million de travailleurs, dont les femmes constituent la moitié de la main-d'œuvre. Cette industrie est le deuxième plus grand employeur du pays. Selon l'Indian Tea Association, l'Inde a produit, en 2013, 1200 millions de kg de thé. Elle a en exporté 212 millions de kilogrammes et importé 20 kg. Le pays le plus grand consommateur de thé indien, outre l'Inde elle-même, est la Russie avec une importation de 31 millions de kg de thé. Le thé en Inde est cultivé dans quatre régions importantes, soit l'Assam (588 millions de kg), Darjeeling (276 millions de kg), le nord de l'Inde (16 millions de kg) et le sud de l'Inde (232 millions de kg).

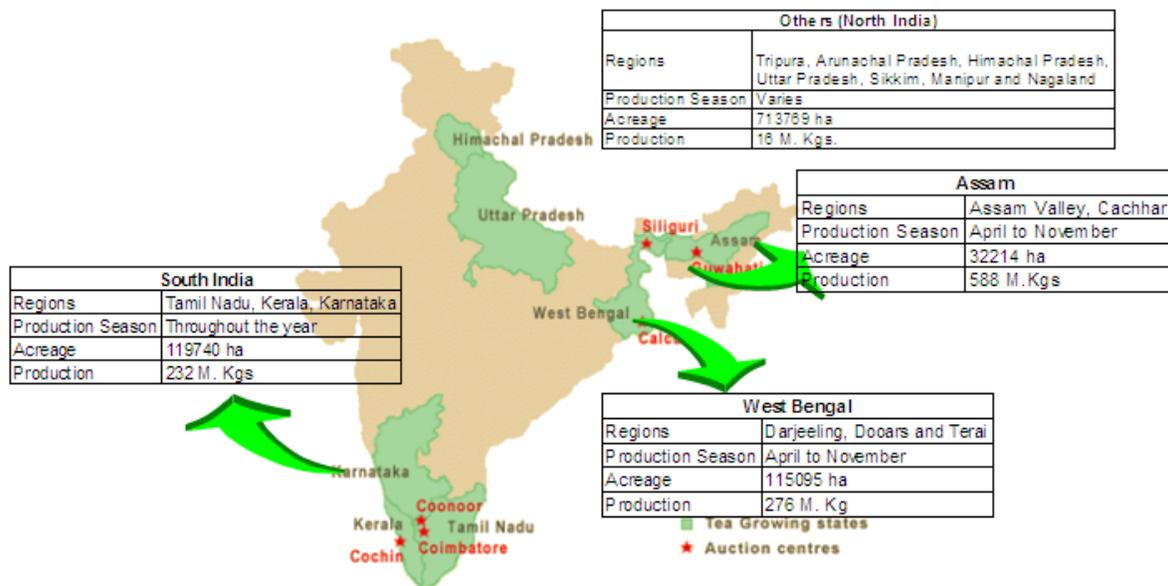


Figure 1.15 Régions productrices de thé en Inde (tiré de : Indian Tea Association, 2015)

L'Inde produit une variété de thé intéressante : du thé vert, du thé noir procédé en CTC, le thé noir en feuille et le thé Darjeeling de la même région. Les usines de transformation de thé sont localisées à même les jardins de thé ou sinon, à proximité. La production de thé est assurée à la fois par de petits propriétaires et de grands propriétaires (multinationales). Les petits propriétaires sont ceux qui cultivent moins de 10,1 hectares de terres, alors que les grands propriétaires sont ceux qui cultivent plus de 10,1 hectares de terres. Toutefois, en réalité, les grands propriétaires de jardins de thé cultivent en moyenne entre 100 et 600 hectares de terres. En 2006, environ 141 000 petits propriétaires ont été dénombrés pour 152 668 hectares de jardins de thé. Les grands propriétaires représentaient 1671 jardins de thé et occupaient 415 332 hectares (van der Wal 2008).

À la suite de son indépendance en 1947, l'Inde a adopté le *Plantation Labour Act* (PLA) en 1951. Cette loi s'applique à toute plantation de cinq hectares et plus dans laquelle 15 employés ou plus travaillent. Elle régule les conditions de travail des employés des plantations et détermine aussi leurs avantages. Parmi les conditions de travail, la loi fait en sorte qu'aucun travailleur, adulte, adolescent ou enfant, ne travaille plus de 48 heures/semaine (adulte et adolescent) ou plus de 27 heures/semaine (enfant) et que le travailleur ait droit à une journée de congé pour sept jours de travail. Dans chaque plantation couverte par cette loi, les services médicaux doivent être disponibles pour les travailleurs et leur famille. De plus, cette loi couvre les services de cantines, de garderies (crèches pour enfants), d'aires de repos/jeux, de logement et d'éducation pour les travailleurs des plantations. La majorité des grands jardins de thé sont syndiqués. Toutefois, le patron de syndicalisation est différent d'une région à l'autre. Ainsi, dans la région du Bengale Ouest (Darjeeling), 32 syndicats sont répertoriés. Dans la région d'Assam, un seul syndicat représente les travailleurs, soit le Assam Cha Mazdoor Sangh (New Trade Union Initiative, 2015).

Le développement du marché du thé indien est entre les mains du *Tea Board of India*. Cet organisme est chapeauté par la Loi sur le Thé établie en 1953. La mission de l'organisme est de développer des stratégies afin d'encourager la compétence et l'innovation des travailleurs, l'implantation de procédés innovateurs pour produire des thés de qualité, l'augmentation du volume de thé, la capacité de support des ressources humaines et la recherche et développement en technologie (Tea Board of India, 2015).

1.6.3 Le Kenya

Le Kenya est le troisième plus grand producteur de thé. Son portrait diffère de celui de l'Inde puisqu'au contraire de l'Inde où la consommation de thé noir y est très forte, la consommation de thé noir en Afrique est plutôt faible. Ce phénomène s'explique par le prix élevé du produit et les faibles salaires des travailleurs. En 2013, le Kenya a produit 432,2 millions de kilogrammes de thé (Tea Board of Kenya, 2015). La consommation de thé à l'intérieur du pays a été estimée à 26,5 millions de kilogrammes de thé.

Tout le reste de la production était destiné à l'exportation. Le plus grand acheteur de thé kenyan est le Pakistan, suivi de près par l'Égypte (van der Wal 2008).

Pratiquement 99 % de la production de thé noir du Kenya est transformée avec le procédé CTC. Le reste est produit sous forme de thé en feuilles et est appliqué seulement aux plus hauts grades de thés (JFS, 2015). La production de thé au Kenya est donc fortement industrialisée afin de répondre à la demande mondiale de thé en sachets. L'industrie du thé au Kenya emploie environ 3 millions de travailleurs. Ce chiffre représenterait 10 % de la population du pays (van der Wal, 2008). Le marché est divisé en petits propriétaires et en grandes plantations appartenant à des multinationales. Le *Kenya Tea Development Agency Ltd* (KTDA) est l'organisme qui chapeaute les petits producteurs. Selon cet organisme, un demi-million de producteurs ont été répertoriés sur le territoire du Kenya. Parmi les grands producteurs, Unilever Tea Kenya Limited et James Finlays (Kenya) Ltd sont les deux plus grands producteurs de thé du pays. À eux seuls, ces producteurs ont représenté respectivement, en 2002, 32 370 et 23 617 tonnes de thés.



Figure 1.16 Régions productrices de thé au Kenya (tiré de : FAO, 2015)

Bien qu'il existe une loi sur les travailleurs au Kenya, ce sont surtout de petites organisations et deux syndicats qui statuent sur les conditions de travail et les avantages des travailleurs. Tel que mentionné précédemment, le KTDA supervise les petits producteurs. Le *Kenya Union of Small-Scale Tea Owners* (KUSSTO) est le syndicat qui représente les petits producteurs. Le *Kenya Plantation and Agricultural*

Workers Unions (KPAWU) représente les travailleurs de toutes les plantations (thé, café, coton, etc.). En 2005, il était estimé que ce syndicat représentait 200 000 travailleurs (van der Wal, 2008). Le *Tea Board of Kenya* (TBK) ainsi que le *East African Tea Traders Association* (EATTA) ont pour mission de promouvoir le développement du marché du thé, un peu à la façon du *Tea Board of India*. Finalement, le *Tea Collection Centre* (TCC) est un organisme qui offre du soutien aux producteurs de thé.

1.6.4 Les autres pays : l'Indonésie, le Malawi, le Sri Lanka, la Turquie et le Vietnam

En 2011, l'Indonésie était le 8^e plus grand producteur de thé. Le pays a produit 142 400 tonnes métriques de thé. Ce sont les Portugais et les Hollandais qui ont démarré la culture du thé dans ce pays, et ce, principalement sous la forme de grands jardins de thé. La récolte est manuelle et le thé est produit de façon orthodoxe pour la majeure partie du thé produit. Une faible proportion de thé est transformée avec le procédé CTC. La main-d'œuvre pour la cueillette est assurée par les femmes, alors que les hommes assurent les postes de gestion et de supervision des travailleurs (van der Wal, 2008). Environ 65 % de la production de thé est exportée. L'Indonésie produit du thé vert et du thé noir (Indonesia-Investments, 2015). Les grandes plantations peuvent appartenir à des intérêts privés ou à l'état. Ce sont elles qui exportent le thé. Les petites plantations sont plutôt tournées vers le marché intérieur.

La production de thé au Malawi est assurée à 93 % par de grandes plantations. On y dénombre aussi environ 6 500 petits producteurs. En tout, 11 compagnies se partagent la production de thé, dont la plus grande est la *Eastern Produce Malawi* (EPM), qui possède 21 jardins de thé (van der Wal, 2008). La production de thé est limitée à deux régions, soit celles de Mulanje et de Thyolo. Le Malawi exporte environ 43 000 tonnes de thé (UK Tea and Infusion Association, 2015). En haute saison de la récolte, environ 50 000 personnes travaillent dans les plantations. En basse saison, ce nombre diminue à environ 30 000 personnes. Les femmes constituent 50 % de la main d'œuvre (The Tea Detective, 2011). Pratiquement la totalité de la production est transformée en mode CTC et le Malawi produit donc du thé noir en grande quantité.

Le Sri Lanka est un producteur de thé non négligeable. Le thé produit dans ce pays est connu sous le nom de thé du Ceylan, soit l'ancien nom du pays. Les thés du Ceylan sont réputés pour leurs arômes et goûts. Ils sont aussi fortement recherchés par les compagnies qui se spécialisent dans la fabrication des assemblages de thés. Le pays produit du thé noir et du thé vert en utilisant essentiellement la récolte manuelle et la transformation orthodoxe. Afin de répondre à la demande croissante des consommateurs de thé en sachets, le Sri Lanka réserve une très faible proportion de sa production à la méthode CTC (Sri Lanka Tea Board, 2015). En 2013, le Sri Lanka a produit 340 millions de kilogrammes de thé. Il en a exporté 319 millions de kilogrammes (Ministry of Plantation Industries, 2015). L'industrie du thé emploie environ 1 million de travailleurs (van der Wal, 2008). Les plantations de thé sri lankaises sont gouvernées

par plusieurs réglementations touchant les services médicaux, le salaire minimum, la représentation par un syndicat, etc. La production de thé est assurée par des entreprises familiales dont la production est achetée par de grands producteurs de thé (van der Wal, 2008).

La Turquie est un grand producteur de thé, et surtout un grand consommateur de thé. En effet, le thé produit en Turquie est majoritairement consommé dans le pays. Une minuscule fraction est exportée. En 2004, la Turquie aurait produit environ 180 000 tonnes de thé. Elle en aurait exporté 3 000 tonnes (MarketResearchWorld, 2015). Environ 60 % du thé est cultivé par l'État. Le reste est cultivé par une grande compagnie, soit Unilever (Lipton Tea). En Turquie, Unilever regroupe 15 000 cultivateurs dans le secteur du thé et possède trois usines de transformation (Unilever, 2015). Le thé noir est toujours consommé de façon traditionnelle, c'est-à-dire infusé dans un samovar, mais une nouvelle mode se dégage : la consommation de thé noir en sachets (MarketResearchWorld, 2015). Le thé noir en sachet devient de plus en plus populaire, car son prix est plus élevé que le thé noir en feuilles et est ainsi associé à une classe plus aisée. Les jeunes, en particulier, sont attirés par le thé noir en sachet. Cependant, la mode des *coffee shop* tel que *Starbuck* s'implante lentement mais sûrement en Turquie et inquiète davantage les producteurs de thé (TurkeyTravelPlanner, 2015, MarketResearchWorld, 2015).

Finalement, le Vietnam est un producteur de thé de petite échelle. Cependant, la culture du thé est une source importante de revenus puisque le thé est essentiellement cultivé dans des régions pauvres du pays (Lam Dong, Thai Nguyen et Phu To). Peu de données sont disponibles sur le portrait de la culture du thé au Vietnam. Cependant, les défis qui attendent la culture du thé dans ce pays sont importants; en cas de surenchères des thés chinois, les acheteurs peuvent se tourner vers les thés vietnamiens, tout à fait comparables avec les thés chinois. Il est estimé qu'environ 400 000 ménages sont impliqués dans la culture du thé au Vietnam. L'apport de la culture du thé au produit intérieur brut est cependant mineur, soit environ 0,41 % en 2006. On estime qu'environ 30 % de la production du thé est destinée au marché intérieur (van der Wal, 2008). Le thé consommé par les Vietnamiens est le thé vert. Le thé noir est plutôt exporté à la hauteur de 60 % de la production nationale. Un autre 20 % de la production est exporté sous forme de thé oolong, thé aromatisé au jasmin et pu erh. Un peu à la manière du Tea Board of India, l'organisme gouvernemental VINATEA est responsable de promouvoir le marché du thé. L'organisme gouvernemental Vietnam Tea Association (VITAS) représente les travailleurs de la culture du thé. Il n'y a pas de syndicats indépendants pour représenter ces travailleurs (van der Wal, 2008).

1.7 Le chemin du thé, du producteur au marché

L'industrie du thé est dominée par quelques compagnies qui contrôlent l'essentiel de la chaîne d'approvisionnement en thé, de la transformation à l'ensachage et à la mise en marché. Environ 85 % du thé est vendu par des multinationales. Trois de ces multinationales contrôlent le 1/5^e du marché : Unilever (12 %), Tata Global Beverages (anciennement Tata Tea, 4 %) et Twinning (3 %) (State of Sustainability Review, 2014).

La production d'un thé débute par la cueillette, réalisée par de petits producteurs ou de grands producteurs. Les petits producteurs n'ont souvent pas leur propre usine de transformation. Ils acheminent plutôt leurs récoltes vers des usines de transformations ou les installations de plus grands jardins de thé qui possèdent une usine de transformation. Une entreprise telle que Tata Global Beverages peut posséder plusieurs grands jardins de thé et donc plusieurs usines de transformation sur un même territoire. Les usines de transformation transforment les feuilles de thé fraîches et vertes en feuilles de thé noir (ou selon le produit demandé, ex. thé blanc Lipton) (van der Wal, 2008).

Au Sri Lanka et au Kenya, les petits producteurs fournissent respectivement 65 % et 62 % du thé aux usines de transformation. Environ 70 % de la production mondiale de thé est vendue dans les encans à thés (*tea auctions houses*). Le reste est vendu à des importateurs privés. Les plus grands encans de thé sont situés à Mombasa (Kenya), Colombo (Sri Lanka) et à Kolkata et Kochi (Inde). D'autres grands producteurs de thés comme la Chine, l'Argentine et la Turquie n'ont pas ce système d'encans (van der Wal, 2008). Les compagnies qui finalisent l'ensachage et la mise en marché du thé sont celles qui contrôlent fortement le marché du thé. Elles ont une forte influence sur les prix du thé dans les encans, sur le prix et les compagnies de transport, et s'approvisionnent essentiellement à partir de leurs propres jardins de thé. La chaîne d'approvisionnement du thé est donc intégrée verticalement.

Le thé est normalement exporté très tôt dans la chaîne d'approvisionnement. En fait, le thé qui sort des usines de transformation est vendu en lots (vrac) aux encans de thés. Ces lots sont ensuite acheminés vers des usines indépendantes, ou associées à une multinationale, d'assemblage ou d'ensachage.

L'assemblage des thés consiste à mélanger différents lots de thés afin de créer, année après année de récoltes, un mélange standard (ex. le mélange *Breakfast Tea* de Twinning). Afin de s'assurer du goût standard de leurs mélanges de thés, les multinationales s'approvisionnent non seulement dans leurs propres jardins de thés, mais aussi chez de petits producteurs. Ainsi, si la récolte de leurs propres jardins de thés, par exemple au Kenya, est mauvaise, les multinationales savent qu'elles peuvent compter sur la récolte d'un petit producteur dont le produit est semblable au leur ou même dans un de leurs jardins de thés dans un autre pays, par exemple en Inde (Maison de thé *Camellia Sinensis*, 2009).

Le graphique suivant illustre la chaîne d'approvisionnement du thé.

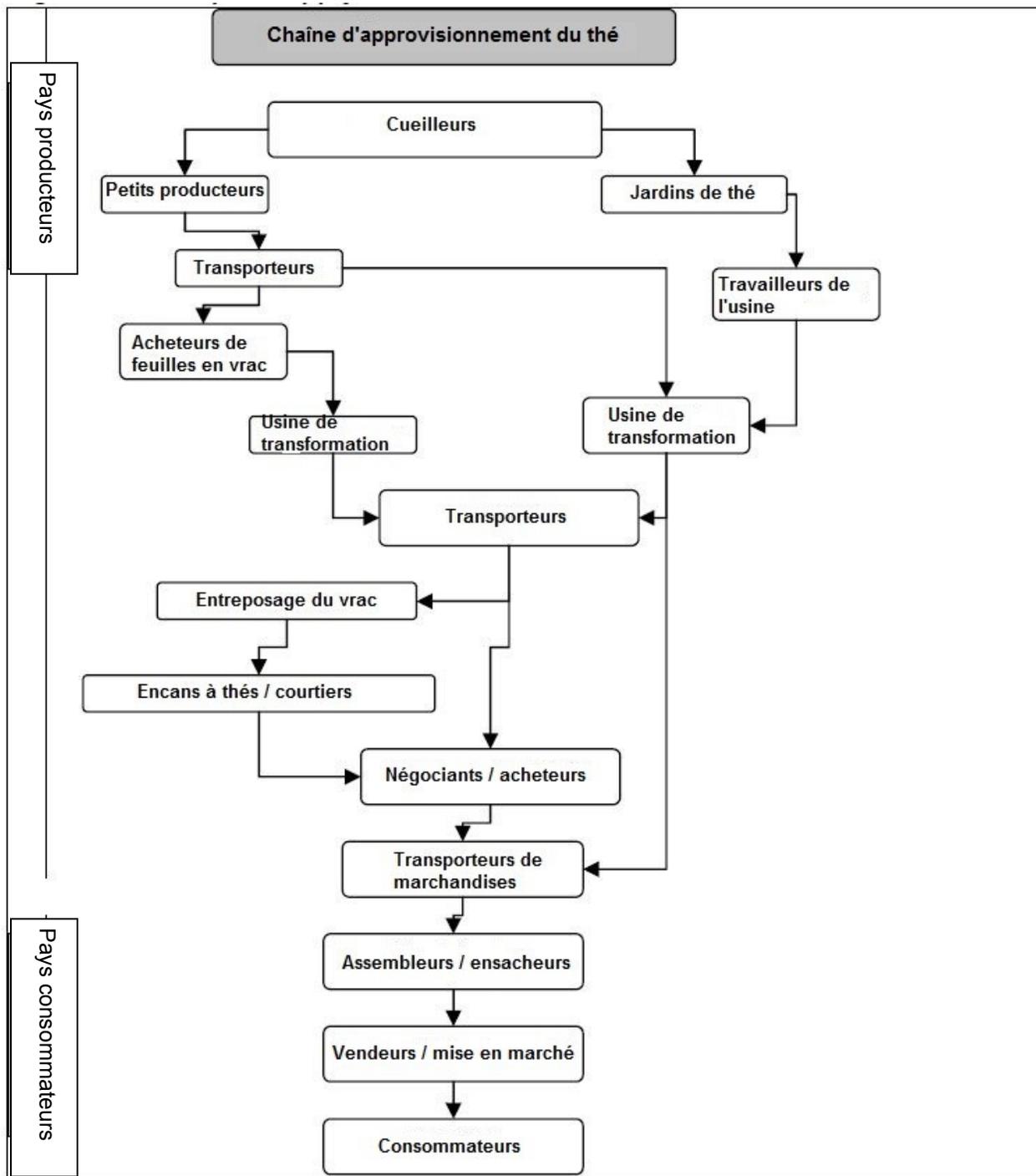


Figure 1.17 Chaîne d'approvisionnement du thé (traduit de : van der Wal, 2008)

L'ensachage des thés consiste à créer les sachets de thé. Il existe plusieurs formes de sachets de thé : en papier, en nylon ou en mousseline de coton. Le sachet de thé en papier est le plus répandu. Le sachet de thé en nylon est souvent de forme pyramidale et sert à l'emballage des meilleurs grades de thés (en feuilles dans le sachet) ou des tisanes. Le sachet pyramidal permet un meilleur déploiement des feuilles, ce qui libère les huiles naturelles, et permet d'y insérer des morceaux de fruits, de cannelle, etc. (Lipton, 2015). Le sachet de mousseline coton est cousu à la machine avec du fils de coton et est réservé aux thés et aux mélanges de grades supérieurs. Les très réputées maisons de thés Mariage Frères (France, Paris) et Kusmi Tea (France, Paris) utilisent les sachets en mousseline de coton. Bien entendu, les thés vendus en sachets de mousseline de coton sont plus dispendieux que ceux vendus en sachets de papier.

Par conséquent, les étapes d'assemblage et d'ensachage du thé sont celles qui représentent la portion la plus lucrative de la chaîne d'approvisionnement, sans parler de la vente elle-même sur les tablettes des supermarchés. La vente de thé ensaché permet un meilleur contrôle sur le prix / profit du produit que la vente de thé en lots de vrac, puisque dans ce dernier cas, le prix est fixé par des courtiers et en fonction de la demande des multinationales.

En somme, les pays producteurs de thé sont ceux qui doivent assumer les coûts environnementaux, humains et économiques de la production de thé alors que les pays consommateurs sont ceux qui récoltent la plus grande marge de profits provenant de la mise en marché du thé (van der Wal, 2008). Cette situation crée un déséquilibre entre le discours des pays dits développés qui encouragent la certification environnementale et la responsabilisation sociale des compagnies de thés, et les producteurs qui perçoivent une faible part des profits de ce commerce pourtant lucratif et dont les réglementations / associations qui les protègent et protègent leur environnement ont peu de poids face aux multinationales.

2 LES CERTIFICATIONS

Ce chapitre expose comment l'éveil des préoccupations environnementales et la sensibilisation de la population au fait que la nature n'est pas une ressource illimitée a pu mener à différentes mesures garantissant le respect de normes environnementales et sociales d'un produit, soit les certifications.

2.1 L'éveil des préoccupations environnementales

L'avènement de l'industrialisation, dans les années 1800, a permis la production de masse de biens consommables et la consommation massive des ressources naturelles. Ces dernières étaient perçues comme étant illimitées et la nature était considérée comme étant au service de l'Homme. Au début du 18^e siècle, Karl Marx, le philosophe allemand, définit ce qu'est l'utopie : les nouvelles technologies de la révolution industrielle remplaceront l'Homme. Ce dernier sera alors libre de s'adonner aux loisirs, qui deviendront en quelque sorte son emploi du temps, et feront donc ressortir le meilleur en lui. Dans cette société utopiste, la nature serait au service de l'Homme. Les nouvelles technologies pourront inciter la nature à produire à foison, voir à recréer en entier des champs agricoles. De plus, la nature serait au service des loisirs de l'Homme. Les critiques de cette philosophie utopiste ont pointé du doigt le fait que la nature n'est pas illimitée et que le développement des nouvelles technologies sans frein entraînerait une consommation des ressources naturelles au-delà de la capacité de support des écosystèmes.

Dans les années 70, 80 et 90, le Monde constate les conséquences d'un développement industriel sans contraintes. Les catastrophes environnementales qui se sont déroulées au cours du 18^e siècle sont présentées au public. De l'intoxication des pêcheurs japonais par les rejets de cadmium et de mercure au Japon (baie de Minamata) dans les années 50 à la catastrophe écologique de Bhopal (Inde) dans les années 80 en passant par les différentes marées noires provenant d'activités pétrolières, l'environnement a été mis à rude épreuve et la législation environnementale, tout comme la conscience écologique des citoyens, s'est éveillée et a connu un essor important.

2.2 Le développement durable

Le concept de développement durable a été esquissé pour la première fois lors de la publication en 1987 du rapport « Notre Avenir à Tous », aussi connu comme le rapport Brundtland. La définition du développement durable s'y lit comme suit :

« Le développement durable est un mode de développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs. Deux concepts sont inhérents à cette notion :

- le concept de « besoins », et plus particulièrement des besoins essentiels des plus démunis, à qui il convient d'accorder la plus grande priorité

- l'idée des limitations que l'état de nos techniques et de notre organisation sociale impose sur la capacité de l'environnement à répondre aux besoins actuels et à venir, dans un esprit d'équité intergénérationnelle » (Wikipédia, 2015e).

Le concept a été schématisé en trois sphères soit : l'économique, le social et l'environnement (aussi l'écologie). Ces trois sphères s'intercalent les unes aux autres afin de démontrer que, dans l'esprit du développement durable, un concept ne peut pas se développer indépendamment des deux autres.

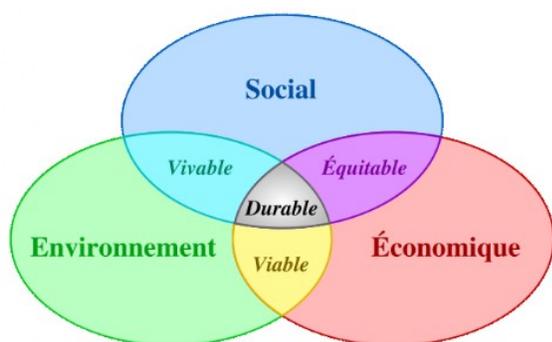


Figure 2.1 : schéma du développement durable (tiré de : Guéret, 2004)

Dans un tel concept, l'environnement représente les interactions des individus et du milieu biotique ou abiotique qui les entoure. L'économie serait l'ensemble des activités d'une collectivité humaine visant à la production, à la répartition, à la distribution et à la consommation des richesses. Le social serait ce qui est relatif aux rapports entre les groupes ou les classes de la société, ou qui vise la préservation ou l'amélioration de la vie commune d'une société ou d'un groupe. Le rapport Brundtland avait pour objectif principal de sensibiliser les dirigeants des divers pays du monde sur le lien univoque entre la protection de la biosphère et le développement de l'humanité. Là où les besoins essentiels de la population n'étaient pas satisfaits, le développement économique serait nécessaire. Cependant, ce dernier devrait se réaliser en respectant les principes de durabilité et de non-exploitation d'autrui.

2.3 Les Sommets de la Terre

Le terme développement, associé aux besoins des populations, a été abordé en 1972, lors de la conférence des Nations Unies sur l'environnement humain à Stockholm. Cette conférence sera la première à être nommée « Sommet de la Terre ». Les Sommets de la Terre sont des rencontres décennales entre dirigeants mondiaux afin de définir les moyens de stimuler le développement durable au niveau mondial. Les autres Sommets de la Terre ont eu lieu à Nairobi (Kenya) en 1982, à Rio de Janeiro (Brésil) en 1992 et à Johannesburg (Afrique du Sud) en 2002. Le prochain sera nommé Rio + 20, aura lieu en 2012 et retournera à Rio de Janeiro. Alors que le Sommet de la Terre de Nairobi est souvent

reconnu comme un échec, celui de Rio de Janeiro a permis d'adopter l'Agenda 21 (aussi appelé Action 21), la Convention sur la diversité biologique (CDB), la Convention-cadre des Nations unies sur les changements climatiques (CCNUCC) et la Convention des Nations unies sur la lutte à la désertification (CLD). Cette conférence donne le coup d'envoi aux programmes de lutte contre les changements climatiques dont est issu le Protocole de Kyoto, adopté par 38 pays industrialisés lors de la troisième réunion des pays signataires de la convention de Rio et visant la réduction des émissions de six GES. Le Sommet de la Terre de Johannesburg, aussi connu comme le Sommet mondial sur le développement durable (SMDD), se voulait un retour sur les efforts réalisés depuis les engagements du Sommet de la Terre de Rio de Janeiro, mais aussi l'occasion de réitérer ces engagements.

2.4 Les écolabels

2.4.1 Historique des écolabels

En 1977, l'Allemagne a été le premier pays à créer un écolabel, soit l'« Ange bleu ». Cet écolabel a été créé par l'initiative du Ministère de l'Intérieur allemand, et entériné par le Ministère de l'Environnement, afin d'harmoniser le marché des produits et services écologiques. Depuis, de nombreuses étiquettes écologiques semblables ont vu le jour, telles que l'« Écologo » canadien en 1988, le « Cygne blanc » des pays scandinaves en 1989 ou encore la marque « NF environnement » française en 1991. La plupart des écolabels n'ont toutefois connu un véritable essor qu'à partir de 1990 (Barntenstein et Lavallée, 2004). Aujourd'hui, on dénombre environ une trentaine de programmes d'écolabels à travers le monde. Selon le site Internet de l'Ecolabel Index, il existerait plus de 458 écolabels, dont les certifications biologiques et équitables font partie.

En 1992, lors du « Sommet de la Terre » de Rio de Janeiro, l'éco-étiquetage a été identifié comme un thème important de l'Agenda 21¹. Au « Sommet de la Terre » de Johannesburg, l'importance d'informer le consommateur sur la consommation responsable a été soulevée et les recommandations soulignaient le travail qu'il reste à accomplir en ce sens.

2.4.2 Définition de l'écolabel et types d'étiquettes

Ils existent pratiquement autant de définitions d'écolabels qu'il existe d'écolabels eux-mêmes. Selon le dictionnaire Larousse, un écolabel garantit l'innocuité d'un produit pour l'environnement et la santé, à tous

¹ L'Agenda 21 est un plan d'action pour le 20^e siècle. Avec ses 40 chapitres, ce plan d'action décrit les secteurs où le développement durable doit s'appliquer dans le cadre des collectivités territoriales. Il formule des recommandations dans des domaines aussi variés que la pauvreté, la santé, le logement, la pollution, la gestion des ressources naturelles, la désertification, la gestion des ressources en eau, la gestion de l'agriculture, la gestion des déchets, etc. (Wikipédia, 2014)

les stades de sa fabrication, de sa distribution et de sa consommation (Larousse, 2015). Selon le Grand dictionnaire terminologique, l'écolabel est une marque distinctive apposée sur un produit, attestant qu'il est conforme à certains critères de réduction des atteintes à l'environnement. Selon le *Global Ecolabelling Network*, l'écolabel est une méthode volontaire de certification de la performance environnementale et l'étiquetage qui est pratiqué dans le monde. Un « écolabel » est une étiquette qui identifie les exigences environnementales respectées d'un produit dans une catégorie spécifique (GEN, 2015).

Tel que montré au tableau 2.1, l'Organisation internationale de normalisation ISO identifie trois types de labels volontaires.

Tableau 2.1 Types d'écolabels selon ISO 14020 (inspiré de : Bartenstein et Lavallée, 2004)

Types	Définitions
I	Attribué à des produits moins dommageables pour l'environnement que des produits similaires dans une même catégorie, selon les critères déterminés par un organisme tiers. Les critères sont élaborés en deux phases : la phase de normalisation, qui doit être fondée sur l'analyse du cycle de vie des produits et la phase certification, qui est celle de l'évaluation du respect des critères écologiques par l'organisme responsable du programme d'écolabel (ISO 14024).
II	Attribué par le fabricant qui déclare par lui-même ses produits moins dommageables pour l'environnement. Il s'agit d'« autodéclarations écologiques ». La norme ISO 14024 mentionne que ces étiquettes vertes doivent aussi être fondées en partie sur l'analyse du cycle de vie des produits.
III	Attribué à tous les produits similaires d'une même catégorie. Cette étiquette fournit de l'information sur l'impact environnemental d'un produit. Selon ISO 14025, cette étiquette doit être fondée sur des considérations relatives à des analyses du cycle de vie des produits qui tiennent compte de l'impact environnemental relié à plus d'une phase du cycle de vie. En gros, cette étiquette est comparable à une étiquette nutritionnelle.

La série de normes ISO 14020 a été créée en 1998 et 1999. D'un point de vue « marketing », la certification et l'écolabel résultent d'une démarche volontaire d'une entreprise qui désire exploiter les forces de marché pour influencer le consommateur averti et se tailler ainsi une place de choix dans un créneau intéressant (Lavallée et Bartenstein, 2004). Ils peuvent aussi être un outil de protection pour la marque d'une entreprise. Puisque la valeur monétaire d'une marque peut être supérieure à la valeur monétaire des actifs d'une entreprise, il est essentiel de protéger ladite marque contre les attaques et les critiques. À titre d'exemple, la Compagnie Coca-Cola était évaluée à environ 136 milliards de dollars en 2002. Cependant, l'ensemble de ses actifs (bâtiments, usines, véhicules de livraisons, etc.) n'était évalué qu'à 10,5 milliards de dollars (Conroy, 2007). La certification et l'écolabel permettent, entre autres, de réduire le risque d'attaques sur la marque et donc d'obtenir de meilleur dans le monde des assurances ou même pour un prêt monétaire. Toutefois, la question des avantages marketing des certifications et des labels sera discutée dans un prochain chapitre.

2.5 Les certifications environnementales dans l'agriculture alimentaire

2.5.1 Historique de la culture biologique

La culture biologique aurait été développée au début du 20^e siècle. L'agriculture qui était pratiquée avant cette date n'est pas perçue comme une agriculture biologique, car les fumiers d'origine animale étaient surchargés en azote et en potasse, créant ainsi un déséquilibre dans les sols, entraînant des la pousse de mauvaises herbes, une sensibilité à la pourriture et au parasitisme (Pionniers de l'Agriculture Biologique, 2015). L'agriculture biologique est donc, par définition :

« Un système de gestion holistique de la production qui favorise la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et les activités biologiques du sol. Elle privilégie les pratiques de gestion plutôt que les méthodes de production d'origine extérieure, en tenant compte du fait que les systèmes locaux doivent s'adapter aux conditions régionales. Dans cette optique, des méthodes culturales, biologiques et mécaniques sont, dans la mesure du possible, utilisées de préférence aux produits de synthèse, pour remplir toutes les fonctions spécifiques du système. » (Commission du Codex Alimentarius, 1999).

L'agriculture biologique aurait été définie dans les années 20, alors que différents scientifiques explorent les liens entre la santé humaine et les éléments naturels. Entre autres, l'agriculture biodynamique (Steiner et Pfeiffer), l'utilisation de compost pour lutter contre le parasitisme (Albert Howard), l'utilisation du compostage de surface (engrais verts) et de silice (Muller), la découverte de l'importance du magnésium pour la santé humaine (Delbet) et l'ajout de chlorure de magnésium pour améliorer les rendements agricoles (Lemaire) sont toutes des initiatives marquant les balbutiements de l'agriculture biologique (Bio Linéaires, 2007).

Dès 1948, l'essor des engrais chimiques a changé le visage de l'agriculture. L'agrochimie remplace alors les fertilisants naturels par des fertilisants minéraux chimiques composés de différentes proportions d'azote (N), d'acide phosphorique (P) et de potasse (K). Les rendements de productions agricoles explosent et l'utilisation d'engrais chimique devient la solution salvatrice qui permet d'obtenir une production agricole importante sur une parcelle de terre limitée. C'est aussi le début des grandes monocultures. Cependant, l'emploi de ces engrais chimiques a aussi été lourd de conséquences pour les sols : les déséquilibres en éléments naturels augmentent, les parasites et les maladies associées aux monocultures se manifestent de plus en plus, les sols s'appauvrissent et durcissent, limitant les échanges d'eau et la vie microbienne est presque anéantie (Pionniers de l'Agriculture Biologique, 2015). Le contrôle des maladies et des parasites passent par les pesticides et les insecticides d'origine chimiques. Hautement efficaces, il sera ensuite prouvé que l'utilisation de ces produits détruits l'environnement naturel des sols en éliminant les insectes nécessaires à la bonne santé de la terre arable (ex. les vers de terre) et en appauvrissant les nutriments du sol.

Dans les années 90, l'agriculture biologique fait un retour en force. Stimulée par les crises qui ont touché l'agriculture et l'agroalimentaire conventionnels, relayée et amplifiée par la grande distribution, la demande de produits issus de l'agriculture biologique (produits dits « bio ») a présenté à la fin de la décennie 1990 une croissance annuelle d'environ 20 % (Savini, 2015). Au Canada, le Conseil consultatif canadien de la production biologique (CCCPB) estime qu'en 1998, le marché des aliments biologiques représentait environ 1 % de l'ensemble du marché d'alimentation au détail et que les ventes augmentaient de 15 % chaque année.

Il est à noter qu'à l'inverse des produits équitables, l'utilisation du terme « biologique » est quant à elle réglementée dans la plupart des pays occidentaux et de plus en plus de pays du Sud. L'agriculture biologique doit répondre à des normes gouvernementales minimum. Les critères varient toutefois d'un pays à l'autre (Waridel, 2005).

2.5.2 Définition de la culture biologique

La culture biologique se base sur le principe suivant : le respect strict des liens et des équilibres naturels entre le sol, les plantes et les animaux (l'animal nourri le sol qui nourrit la plante), auquel s'ajoute la contrainte de l'interdiction des produits chimiques de synthèse.

De ce principe et de cette contrainte découlent un certain nombre de pratiques agricoles qui distinguent l'agriculture biologique de l'agriculture conventionnelle. Ces pratiques comprennent entre autres :

- l'interdiction des engrais et pesticides chimiques, des régulateurs de croissance des plantes et des animaux, des hormones, des antibiotiques, des agents de conservation, etc.;
- l'interdiction des organismes génétiquement modifiés (OGM);
- l'interdiction de l'élevage et de la culture « hors-sol » (cela n'exclut pas la culture sous serre);
- l'obligation, en production animale, d'accès au plein air et d'une alimentation issue de l'agriculture biologique, et la limitation de la densité d'animaux dans les bâtiments, etc.;
- l'obligation de respecter des périodes de conversion en production végétale avant toute valorisation commerciale au moyen de l'appellation « biologique », etc.

À cet égard, les tenants de l'agriculture biologique ajoutent une dimension éthique et sociale à la définition d'agriculture biologique, car ils y voient un moyen de maintenir une agriculture à dimension humaine, respectueuse de l'environnement et proche du consommateur (Parlement du Canada, 2004)

2.5.3 Organisation de la filière biologique

Les déclarations de produits dits de « culture biologique » se sont diversifiées et la demande pour une normalisation des exigences auxquelles devaient répondre ces produits s'est accrue. En 1972, l'*International Federation of Organic Agriculture Movements* (IFOAM) a été créé. Il s'agit d'un organisme sans but lucratif dont les quartiers maîtres sont situés en Allemagne. Il s'agit d'un organisme parapluie qui regroupe plusieurs parties prenantes oeuvrant dans la promotion et l'application de la culture biologique. IFOAM regroupe près de 800 partenaires dans plus de 100 pays (IFOAM, 2015). Cet organisme possède aussi un bureau en Afrique, en Amérique du Nord, en Amérique Latine et à Rome.



Figure 2.2 : logo de la certification IFOAM (tiré de : IFOAM, 2015)

La première norme pour la culture biologique a été établie en 1980 par IFOAM. Depuis ce temps, cet organisme est à l'origine de la très grande majorité des normes de culture biologique disponibles dans le monde. En 1992, IFOAM a développé ses propres exigences pour obtenir leur certification biologique. En 1997, IFOAM a créé le *International Organic Accreditation System* (IOAS). Cet organisme surveille et accrédite les agences de certifications pour cultures biologiques IFOAM. L'IOAS est lui-même surveillé par le *US Department of Commerce National Institute of Standards & Technology* et le Gouvernement Canadien. Le IOAS est régulé par la norme ISO/IEC 17011 : 2004 - Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité (IOAS, 2015).

En 1995, le IFOAM a créé une norme s'appliquant à la culture biologique. Cette norme est reconnue par l'Organisation internationale de normalisation ISO. Cette norme a été créée en partenariat avec les acteurs du mouvement biologique, les auditeurs et les organismes déjà certifiés. Le IFOAM reconnaît plus d'une vingtaine d'organismes pouvant délivrer la certification biologique IFOAM, répartis sur tous les continents (IFOAM, 2015).

Dans le monde du thé, la certification IFOAM est celle qui couvre le plus de pays, mais qui représente tout de même une petite partie de la production. Selon la revue 2014 de l'Institut international du développement durable (IISD) concernant les normes et l'économie verte, la majorité de la production de

thé biologique était concentrée dans trois pays : la Chine (38 000 tonnes métriques), l'Inde (5 200 tonnes métriques) et le Japon (1 800 tonnes métriques) (IISD, 2014). L'importance de la production de thé biologique en Chine est attribuée aux scandales alimentaires qui ont secoué la Chine dans les dernières années (mélamine et nitrites dans le lait pour bébé, graisses récupérées dans les caniveaux pour la cuisine, etc.).

Toujours selon l'IISD, la concentration des cultures de thé aux mains de grandes compagnies alimentaires qui préfèrent établir des partenariats avec des initiatives plus populaires, telles que le partenariat entre Rainforest Alliance et Unilever, fait en sorte que le potentiel de croissance de la certification biologique est limité. L'IISD prévoit une croissance d'environ 3 % de la certification biologique au cours des prochaines années (IISD, 2014).

2.5.4 Historique et organisation de la filière équitable

Contrairement à la culture biologique qui tente de normaliser la pratique de l'agriculture, les certifications équitables se penchent plutôt sur les conditions de travail des travailleurs. Le commerce équitable trouve son origine dans la commercialisation de l'artisanat en provenance d'Amérique du Sud dans les années 1940-1950. En 1946, une travailleuse du *Mennonite Central Committee* aux États-Unis, Edna Ruth Byler, importa de Puerto Rico certaines pièces de tissu, ce qui permit le développement d'une filière d'importation qui écoulait ses biens dans des réseaux de distribution liés à l'Église ou à des groupes de femmes. Ce réseau deviendra par la suite les boutiques 10 000 Villages (Lemay et autres, 2010). Les organismes fondateurs du commerce équitable sont présentés au tableau 2.2.

Tableau 2.2 Organismes fondateurs du commerce équitable (tiré de : Lemay et autres, 2010)

Organisme	Pays	Histoire	Formalisation
Oxfam	Grande-Bretagne	Soutient la reconstruction suite à la guerre puis débute son action internationale en 1950 par la vente de produits de réfugiés chinois	1964 : première organisation d'importation.
S.O.S Wereldhandel (Fair Trade Organisatie)	Hollande	Fondée par des membres du parti catholique Hollandais Kerkrade. Formation à l'emploi des communautés du sud de l'Europe.	1967 : s'établit comme organisation de commerce équitable.
MCC (SELFHELP puis 10 000 Villages)	États-Unis	En 1964, première importation de textiles de Puerto Rico. 1950 : développement du <i>Overseas and Needlepoint and Craft Project</i> en Jordanie pour les réfugiés palestiniens.	1972 : première boutique SELFHELP aux États-Unis.
SERRV	États-Unis	Avant 1950, SERRV aidait les réfugiés européens, puis s'est tourné vers l'Amérique du Sud.	Années 1960.

Ces quatre organismes constituent la première institutionnalisation de la filière équitable. Deux évènements ont marqué l'évolution de la filière équitable : la décolonisation des pays du Sud dans les années 1950-1960 et deux conférences internationales où des leaders de ces pays décolonisés ont exprimé leurs besoins en matière d'assistance internationale. Lors de la réunion de la Conférence des Nations Unies sur le Commerce et le Développement (CNUCED) en 1964, le slogan « Du commerce, pas de l'assistance – Trade Not Aid » a été formulé. Lors de la Conférence des pays non-alignés² en 1973 à Alger, les pays ont compris la nécessité d'apporter des transformations structurelles internationales, dont le questionnement des causes de la dépendance des pays du Sud plutôt que de favoriser une aide internationale ponctuelle (Lemay et autres, 2010).

La deuxième institutionnalisation de la filière équitable s'est produite dans les années 80 avec l'apparition d'un label certifié équitable. À la fin des années 80, les Accords sur le café tombent et exposent les caféiculteurs du Sud à la volatilité des prix en bourse. En intégrant les producteurs du Sud à un marché à plus forte valeur ajoutée, le but était d'augmenter la rente qui leur revenait. En 1988, la première certification équitable de produits agricoles apparaît sous le label Max Havelaar aux Pays-Bas, en collaboration avec une coopérative mexicaine de producteurs de café. Cette première commercialisation et certification de produits alimentaires équitables marquent un tournant pour le commerce équitable. Plutôt que de commercialiser des produits artisanaux dans des boutiques spécialisées et dédiées à des militants, la commercialisation de produits alimentaires équitables vise les grandes distributions et le consommateur socialement responsable. Le nouveau modèle vise alors la massification des ventes, la création de critères et leur vérification par des tiers (garantie au consommateur) ainsi que des filières de commercialisation, de distribution et de consommation plus anonymes et normées. À partir de ce moment, deux modèles de commerce équitable vont cohabiter (en plus d'autres initiatives en marge de ces pratiques) : certifié et intégré (Lemay et autres, 2010).

La troisième institutionnalisation a eu lieu dans les années 90. Avec la multiplication des initiatives en commerce équitable, la filière a senti le besoin de coordonner et normaliser la pratique. Depuis 1998, toutes les organisations parapluies de commerce équitable sont coordonnées autour du FINE, dont l'acronyme correspond à la première lettre de chacune des quatre grandes organisations suivantes : *Fairtrade Labelling Organization* (FLO), *International Federation for Alternative Trade* (IFAT), *Network of European Worldshops* (NEWS) et *European Fair Trade Association* (EFTA).

² Le mouvement des non-alignés (ou plus rarement mouvement des pays non-alignés) est une organisation internationale regroupant 120 États en 2012, qui se définissent comme n'étant alignés ni avec ni contre aucune grande puissance mondiale (17 États et 9 organisations internationales y ont en plus le statut d'observateur). En effet, ce mouvement né durant la Guerre froide visait à regrouper les États qui ne se considéraient comme alignés ni sur le bloc de l'Est ni sur le bloc de l'Ouest (Wikipédia, 2015).

Une description de chacune de ces organisations est présentée au tableau 2.3.

Tableau 2.3 Les associations de commerce équitable du FINE (tiré de : Lemay et autres, 2010)

Associations	Date de mise sur pied	Types de membres	Nombre de membres et de pays	Région d'opération
Fair Trade Labelling Organization International (FLO)	1997	Initiatives nationales	24 membres dans 25 pays	Europe, Amérique du Nord, Asie, Amérique Latine, Afrique
World Fair Trade Organization (WFTO/IFAT)	1989	Organisations de commerces équitables et de producteurs	329 membres dans 70 pays	Europe, Amérique du Nord, Asie, Amérique Latine, Afrique
Network of European Worldshops (NEWS)	1994	Magasins du monde	15 membres dans 13 pays	Europe
European Fair Trade Associations	1987	Centrales d'importations	11 membres dans 13 pays	Europe

En 1989, la création de l'IFAT, aujourd'hui le *World Fair Trade Organization* (WFTO) constitue une première démarche d'institutionnalisation. Cet organisme regroupe maintenant 349 membres répartis dans 70 pays, localisés autant au Nord et au Sud. Le WFTO est un organisme décentralisé qui comprend cinq organismes : le *Cooperation for Fair Trade in Africa* (COFTA), *Asia Fair Trade Forum Inc.* (AFTF), IFAT-Europ et IFAT-Amérique Latine et la Fair Trade Federation des États-Unis. Le WFTO certifie « commerce équitable » non pas des produits, mais des organisations.

En 1993, Max Havelaar et Transfair International ont créé l'International Registry Commission. En 1997, les certificateurs nationaux se sont regroupés au sein de la FLO. La FLO est un organisme bicéphale : la FLO-Ev crée les standards et gère les relations avec les producteurs alors que la FLO-Cert offre ses services d'inspection dans plus de 70 pays. La FLO-Ev est composée de 21 initiatives nationales dans les pays du Nord (Transfair Canada) qui certifient les importateurs, les transformateurs et les détaillants de produits équitables. FLO-Ev est aussi composée de trois plates-formes de producteurs considérés comme membres ayant droit de vote à l'assemblée de la FLO : l'*African Fairtrade Network* (AFN), la *Coordinator of Fairtrade Latin America and the Caribbean* (CLAC) et le *Network of Asian Producers* (NAP). Deux autres membres associés n'ayant pas le droit de vote sont intégrés à la FLO-Ev : Fairtrade Label South Africa et Comercio Justo México. FLO certifie « commerce équitable » des produits plutôt que des organismes. FLO-Cert s'assure que les cahiers des charges de FLO sont bien respectés, entre autres le fait que les producteurs perçoivent bien le revenu de leurs produits. Celui-ci comprend le prix minimum garanti, qui doit couvrir les coûts d'une production durable, ainsi que le versement aux organisations certifiées d'une prime de développement qu'elles pourront utiliser pour des investissements structurels : création d'école, de centres de santé, achats de terres, etc. (Wikipédia, 2014a).

En 2011, Fair Trade USA s'est détaché du FLO suite à une différence de vision dans la définition du commerce équitable. Pour FLO, seules les petites organisations de producteurs regroupées en coop peuvent s'engager dans le commerce équitable puisqu'elles correspondent à la définition du commerce équitable développée par le FINE. Cependant, pour Fair Trade USA, la modernisation du concept de commerce équitable passe par la certification de plusieurs types d'organisations souhaitant certifier leurs produits. Ainsi, pour cet organisme, les grandes plantations de café ou thé provenant de multinationales ou autres géants de l'alimentation doivent dorénavant être incluses dans le mouvement équitable afin de propulser la consommation des produits équitables auprès des consommateurs (Gunther, 2014).

2.5.5 Le commerce équitable

Le FINE définit le commerce équitable comme suit :

« Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au sud de la planète. Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateurs) s'engagent activement à soutenir les producteurs, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne pour des changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel. » (Équiterre, 2011).

Le commerce équitable est un partenariat commercial entre les structures d'importation et de distribution au nord et les producteurs défavorisés du Sud. Il s'agit d'un engagement réciproque. Les acteurs du Nord s'engagent à promouvoir les opportunités de développement économique pour les coopératives du Sud en leur fournissant le soutien financier, organisationnel et technique. De leur côté, les coopératives de producteurs du Sud doivent défendre leurs droits humains, chercher à améliorer leurs conditions de vie, œuvrer pour la protection de l'environnement, valoriser la culture locale et les savoir-faire locaux. Ces regroupements démocratiques et non discriminatoires de producteurs doivent s'engager dans le commerce équitable dans une optique de démarche d'amélioration continue.

Le commerce équitable est étroitement lié à la production et commercialisation du café. Dans le secteur du café, le revenu annuel d'un producteur de café est approximativement de 2000 \$ en Amérique latine et moins de 1000 \$ en Afrique tandis que celui du PDG de Nestlé s'élève à plus de 5 millions de dollars. Cette répartition de la plus-value engendrée par la transformation et la commercialisation demeure inégale en bonne partie à cause de la concentration dans les marchés des denrées. Par exemple, cinq multinationales se partagent 69 % du marché de la torréfaction du café (Nestlé, Procter & Gamble, Sara Lee, Kraft et Tchibo). C'est aussi ce qui explique la hausse constante des prix de vente dans les pays du Nord et la baisse du prix d'achat dans les pays du Sud (Lemay et autres, 2010). Dans les années 90, l'entrée du Vietnam sur le marché du café et

l'augmentation de la production au Brésil a fait en sorte que l'offre surpassait la demande. Ainsi, durant trois ans, le prix du café a chuté d'environ 50 %, revenant au prix établi environ 30 ans auparavant. Ce qui a été nommé « la crise du café » a placé près de 25 millions de petits producteurs de café dans le monde en grande difficulté. Les pays les plus dépendants du café pour leurs exportations ont dû faire face durant cette période à un grave déséquilibre de leur balance commerciale, qui a conduit à une augmentation de leur endettement. Cette crise a été une catastrophe pour le développement, dont les effets seront encore ressentis pendant longtemps (Wikipédia, 2015a).

Pour contrer la chute des prix des denrées lorsque la demande diminue ou les fluctuations des marchés se font sentir, le commerce équitable de certification FLO promet aux producteurs un prix minimum. Le prix minimum FLO est en général un prix d'exportation au départ du pays producteur (prix *Free on Board (FOB)*) payé à l'organisation de producteurs, mais dans certains cas (quinoa par exemple) il peut s'agir d'un prix « bord champs », payé donc directement au producteur. En réalité, il y a toujours au moins deux prix FLO : pour le produit conventionnel et pour le produit bio, et s'il y a plusieurs catégories de produits selon les normes de qualité internationales, il y aura autant de prix FLO (Lemay et autres, 2010). À titre d'exemple, depuis 2011, le prix minimum FLO pour le café est de 1,40 \$ la livre si le cours de la Bourse est inférieur à ce prix. Dans le cas contraire, le prix minimum FLO est égal au prix de la bourse plus une prime de 0,20 \$ la livre (Fairtrade Canada, 2011).



Figure 2.3 : logo de la certification Fairtrade (FLO) (tiré de : Fairtrade Canada, 2015)

2.6 Les autres certifications et initiatives

Dans le monde du thé, trois autres certifications semblables à la certification équitable, mais avec une touche plus écologique sont couramment utilisées. Finalement, un regroupement de partenaires éthiques a vu le jour dans le monde de la culture du thé et a établi une norme associant critères sociaux, économiques et environnementaux.

Une des certifications qui constitue une véritable étoile montante du monde de l'agriculture est la certification Rainforest Alliance. Fondées en 1987, Rainforest Alliance et Sustainable Agriculture Network

(SAN), sont une initiative volontaire de ses membres qui sont répartis dans près de 43 pays. Rainforest Alliance et SAN développent les normes associées à leur certification, certifient les produits et fait la mise en marché et la promotion de ces derniers. SAN est l'organisme certificateur pour la certification Rainforest Alliance. Rainforest Alliance supporte SAN, s'occupe de la gestion du label et du marketing. Le label Rainforest Alliance atteste que le produit certifié provient de pratiques agricoles dites « durables ». Aucun prix minimum n'est offert par SAN pour les produits certifiés. La certification SAN est renouvelée tous les trois ans et tous les audits sont effectués par une tierce partie (IISD, 2014). En 2012, Rainforest Alliance a certifié près de 7,6 % de la production mondiale de thé et près de 18 % de l'exportation globale. Cet organisme est actif dans 11 pays, mais 88 % du thé certifié Rainforest Alliance provient du Kenya, de l'Inde, du Malawi, de l'Indonésie et de l'Argentine. Rainforest Alliance et SAN sont associés aux grandes compagnies alimentaires Tata, Unilever et Twinning.



Figure 2.4 : logo de la certification Rainforest Alliance (SAN) (tiré de : Rainforest Alliance, 2015)

La certification Utz Certified a été fondée en 2002. Il s'agit d'une initiative regroupant plusieurs parties prenantes et oeuvrant dans le secteur de l'agriculture et de l'alimentation dans 33 pays. Les critères du système d'Utz Certified s'appuient sur les conventions de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) (droit du travail), des mesures de conservations environnementales plutôt progressives (réduire l'utilisation de pesticides plutôt que leur abolition) et des pratiques de bonne gouvernance et de renforcement des entreprises. Pour ce qui est de la vérification, 10 % des audits sont effectués par des visites surprises et les fermes sont visitées par des représentants d'Utz Certified (Lemay et autres, 2010).



Figure 2.5 : logo de la certification Utz Certified (tiré de : Utz Certified, 2015)

Les audits de certification se font annuellement et sont réalisés par une tierce partie. Utz Certified finance ses opérations en demandant aux membres de payer leur cotisation ainsi que les frais d'inspection. Cette organisation n'offre pas de prix minimum garanti, mais le prix offert est composé du prix du marché, plus une prime de qualité négociée exclusivement entre les producteurs et acheteurs, sans intervention de la part d'Utz. En 2012, moins de 5 % de la production de thé certifié Utz a été vendue comme produit certifié Utz. Cette situation laisse entendre que l'offre de thé certifié Utz dépasse largement la demande. Toutefois, entre 2009 et 2012, la quantité de thé certifié Utz a grimpé de 300 %, atteignant 64 053 tonnes métriques. Utz Certified est présent en Afrique, en Asie et en Amérique Latine.

La certification biologique Ecocert est apparue en France en 1991. En 2007, l'organisme de certification a créé Ecocert ESR afin de permettre aux producteurs de la filière biologique de mettre sur le marché leurs produits équitables. Les audits de certifications se font à toutes les étapes de la chaîne de production et d'approvisionnement pour s'assurer de la traçabilité des produits, du producteur au consommateur. Contrairement aux autres certifications, Ecocert ESR applique les critères de sa certification à la production, à l'exportation et l'importation, à la transformation et à la distribution (Équiterre, 2011).



Figure 2.6 : logo de la certification Ecocert ESR (tiré de : Ecocert, 2013)

Finalement, le *Ethical Tea Partnership* (ETP) est une initiative regroupant plusieurs compagnies de thé membres du partenariat. ETP a été fondé en 1997 par de grandes compagnies de thé britanniques (le Groupe Tetley, Twinings, Unilever et Finlay) et est actif dans 16 pays producteurs de thé. Les membres de ce partenariat travaillent ensemble pour améliorer les pratiques dans le secteur de la culture du thé afin de les rendre plus « durables ». En 2009, la norme ETP a été lancée. Cette norme est basée sur l'OIT et inclus des critères environnementaux. Les audits sont réalisés par une tierce partie. ETP fournit à ses membres, essentiellement des producteurs, la formation nécessaire pour favoriser l'amélioration des pratiques de santé-sécurité sur le site de production, l'élimination de la discrimination, l'adaptation aux changements climatiques ainsi l'accès aux marchés et l'obtention d'une meilleure efficacité énergétique. Cette initiative est financée majoritairement par ses membres (IISD, 2014).

2.7 En résumé

Les diverses certifications biologiques, équitables ou hybrides appliquées à la culture du thé répondent aux préoccupations des parties prenantes face aux impacts multiples sur l'environnement, l'humain,

l'économie ou encore le croisement de ces trois secteurs. Depuis les catastrophes écologiques du siècle dernier, la population semble plus sensibilisée et semble intégrer dans ses valeurs morales la protection de l'environnement et l'amélioration des conditions de vie des travailleurs des pays en développement. Afin de s'assurer que les produits qu'il consomme correspondent à ses valeurs, le consommateur peut rechercher les logos des certifications biologiques et équitables apposés sur des produits. Le logo agit en quelque sorte comme une assurance qui stipule que les impacts générés par la culture du produit sont pris en compte par la certification. Le prochain chapitre expose les impacts liés à la culture du thé.

3 LES IMPACTS DE LA MONOCULTURE DU THÉ

La culture du thé est une monoculture, apportant son lot de parasites, maladies et usures des plants et du sol et autres impacts généralement associés à ce type de culture. Ce chapitre présente la section théorique sur les impacts.

3.1 Les impacts

3.1.1 La définition d'un impact

Selon le dictionnaire de français Larousse, un impact est un effet produit par quelque chose; contrecoup, influence. Il existe plusieurs définitions du mot impact dans ce dictionnaire, mais celle-ci est la plus proche du propos de cet essai. Selon le Grand dictionnaire terminologique, un impact est un effet qualifiable et en général, mesurable qu'entraînent certaines activités humaines sur l'environnement. Selon la norme ISO 14001 – Systèmes de management environnemental, un impact environnemental représente toute modification de l'environnement, négative ou bénéfique, résultant totalement ou partiellement des activités, produits ou services d'un organisme. (ISO 14001). Comme le mentionnent André et autres (2003) dans le livre « Évaluation des impacts sur l'environnement », les termes impacts et effets sont généralement utilisés comme synonymes. Les auteurs définissent un impact sur l'environnement comme étant l'effet, pendant un temps donné et sur un espace défini, d'une activité humaine sur une composante de l'environnement pris dans son sens large (c'est-à-dire, englobant les aspects biophysiques et humains), en comparaison de la situation probable provenant de la non-réalisation du projet (André et autres, 2003). Dans le cas présent, il ne s'agit pas de déterminer l'effet d'un impact dans le temps, mais plutôt d'exposer les impacts liés à la monoculture du thé, en l'absence de certifications équitables, biologiques ou autres. En ce sens, le terme impact utilisé dans le présent essai se rapprocherait davantage de la définition élaborée par la norme ISO 14 001. De plus, les impacts qui seront présentés dans les prochaines sections sont catégorisés en fonction des trois domaines habituellement utilisés pour décrire le développement durable, soit les considérations environnementales, sociales et économiques.

3.1.2 Les impacts et les catégories

Bien entendu, certains impacts peuvent être franchement classés dans une catégorie sans ambiguïté. Toutefois, plusieurs impacts entrecoupent plusieurs catégories. L'utilisation de pesticides et insecticides en est un bon exemple : ces produits ont un impact sur l'environnement, sur la santé humaine et aussi sur l'économie des exploitations. Peut-être aurait-il eu lieu d'ajouter d'autres catégories que celles qui sont traditionnelles du développement durable. Toutefois, pour simplifier la catégorisation des impacts, il était plus simple de se baser sur trois catégories et d'en détailler les ramifications possibles dans les sections subséquentes.

Le tableau 3.1 ci-après présente sommairement les impacts de la monoculture du thé répertoriés dans les études consultées.

Tableau 3.1 Sommaire des aspects et des impacts de la monoculture du thé (par l'auteure)

Aspects	Impacts environnementaux	Impacts sociaux	Impacts économiques	Commentaires
Pesticides	X	X	X	Pollutions du milieu, santé humaine, coûts des produits et équipements, perte de biodiversité
Utilisation de l'eau	X	X	X	Utilisation de l'eau pour l'irrigation et les usages personnels
Utilisation du sol	X		X	Dévitilisation du sol par la monoculture
Utilisation du bois et déforestation (et perte de biodiversité)	X	X	X	Usage domestique, chauffage des fours de l'usine de transformation et déforestation pour la zone de culture et perte de biodiversité
Accès aux soins de santé		X	X	Variable d'un exploitant à un autre
Logement et conditions sanitaires	X	X	X	Variables d'un exploitant à un autre.
Éducation		X		Variable d'un exploitant à un autre. N'est généralement pas gratuite.
Salaires		X	X	Faibles salaires pour les travailleurs saisonniers, sous contrats ou temporaires (souvent payés au kilo de thé)
Syndicalisation		X	X	Représentation des travailleurs, regroupements inopérants
Avantages sociaux		X	X	Aucun accès aux avantages sociaux pour les travailleurs saisonniers, sous contrats, temporaires
Travail des enfants		X	X	Systémique dans la culture du thé. Difficile de s'entendre sur la définition d'« enfants ».

3.2 Les impacts de la monoculture du thé

Les impacts environnementaux, sociaux et économiques de la monoculture du thé sont nombreux. Les impacts environnementaux associés à toutes les monocultures (maïs, coton, café, etc.) concernent essentiellement l'appauvrissement des sols par la culture intensive, le vieillissement des plants dans le cas des arbustes, l'usage extensif de pesticides, insecticides et autres produits de contrôle des pestes, la consommation importante d'eau pour l'irrigation et la perte de biodiversité sur le territoire cultivé. Les impacts sociaux concernent davantage les conditions de travail, les salaires, l'accès au logement, aux soins de santé et à l'éducation. Des études réalisées par des organismes de recherches ou d'observation

ont démontré que la monoculture du thé est aux prises avec des problèmes récurrents de discrimination envers les femmes et certains groupes ethniques et le travail des enfants dans les exploitations. De plus, des cas d'agressions sexuelles ont été répertoriés dans certaines exploitations du Kenya. D'un point de vue économique, les coûts de productions des exploitations incluent la main-d'œuvre, mais aussi la rentabilité de la production, la qualité du produit et l'achat de pesticides et de fertilisants.

Plusieurs arguments jouent en la faveur de la culture du thé et en la défaveur de cette culture. Les arguments en faveur de cette culture se traduisent en impacts positifs pour les cultivateurs. À l'inverse, les arguments en défaveurs se traduisent par des impacts négatifs affectant la culture du thé et son environnement immédiat.

Les arguments en faveur du thé généralement avancés dans la plupart des études répertoriées sont les suivants :

- Permet d'obtenir un salaire annuel (pour les employés permanents et les propriétaires d'exploitations);
- Permet d'obtenir un salaire plus élevé que celui observé pour les autres cultures produites dans les régions où sont exploités les jardins de thé;
- Pour les jardins de thés cultivés en zones de pentes, l'érosion des sols par la culture extensive est moins importante que pour les autres cultures extensives (maïs) en zones planes;
- Contrairement aux autres cultures extensives (maïs, coton, etc.), le thé exige peu de pesticides et de fertilisants pour donner un bon rendement de production.

Les arguments en défaveur du thé sont les suivants :

- Bien qu'il exige peu de pesticides et de fertilisants, le capital à investir pour obtenir les produits nécessaires à cette culture est important;
- L'achat et la culture des jeunes théiers sont dispendieux;
- Le travail d'entretien des jardins de thé est imposant : les petits producteurs qui ne peuvent se payer des herbicides doivent désherber par eux-mêmes et tailler régulièrement les plants, ce qui diminue le temps de cueillette et leur productivité;

- Le rendement financier du thé dépend des prix négociés dans les bourses de thés et de la fluctuation mondiale des prix (à la baisse depuis plusieurs années);
- La qualité des feuilles vertes (fraîches) est le garant du prix payé au kilo au petit producteur. Or, plusieurs facteurs tels que le temps de transport et la qualité des routes influencent la qualité des feuilles à leur arrivée à l'usine de transformation;
- Le thé, contrairement au maïs et au lait, ne peut être utilisé comme source de subsistance lorsque les temps se font plus durs.

En regard de ces arguments, les impacts présentés dans les prochaines sous-sections sont ceux répertoriés en l'absence complète de certifications environnementales ou équitables. Ils reflètent donc la situation de départ de tout exploitant, avant l'application de mesures permettant d'atténuer ces impacts.

3.2.1 Protection de la biodiversité, érosion des sols, utilisation de la ressource forestière et déforestation

Tel que mentionné dans le chapitre deux du présent document, les jardins de thé de *camellia sinensis sinensis* sont cultivés à flanc de collines. La variété *camellia sinensis assamica* est plutôt cultivée en zone tropicale et sur un terrain plat. Par conséquent, l'impact de la culture du thé sur l'érosion des sols par le lessivage dû aux pluies intenses des périodes de mousson n'est pas négligeable. Ajoutons à cette situation le déboisement des lots de terre adjacents pour le chauffage des fours et la fabrication de charbon nécessaires à la transformation du thé, ce qui empêche la rétention de l'eau de pluie par les végétaux et augmente le ruissellement de surface et donc, l'érosion. Des études ont démontré que pour diminuer les risques de lessivage des sols, il est préférable de planter les nouveaux plants de thés très près les uns des autres et de resserrer les rangs (Kigalu, 2007). Par contre, cette mesure rend plus difficile le travail des cueilleurs et cueilleuses, entraînant ainsi un impact social.

Tel que vu dans le chapitre 2, le procédé de transformation du thé implique le chauffage des feuilles, provoquant ainsi l'oxydation. Pour chauffer le four, certaines usines de transformation utilisent du bois et du charbon de bois. Le bois utilisé provient très souvent des zones boisées adjacentes à l'usine. L'usine est normalement localisée dans les environs immédiats du jardin de thé. Les employés du jardin de thé utilisent aussi le bois pour chauffer leurs habitations et pour la cuisson des aliments. L'usage du bois contribue à la déforestation de la région immédiate du jardin de thé et entraîne la perte d'habitats écologiques et la perte de biodiversité. Finalement, le brûlage du bois entraîne une pollution atmosphérique par le rejet de particules dans l'atmosphère et de fumées. D'un point de vue économique, l'utilisation du bois est moins coûteuse que l'utilisation du mazout ou de l'électricité.

La déforestation est aussi la conséquence de la monoculture du thé. Afin de cultiver le thé sur plusieurs hectares, des pans entiers de forêt sont rasés, chassant les animaux de leur habitat. La déforestation implique aussi l'érosion des sols et les risques d'inondations et de glissements de terrain dans les zones de fortes pentes, puisque le couvert végétal qui servait à retenir l'eau de surface a été enlevé.

3.2.2 Utilisation du mazout et de l'électricité

Les fours servant à la transformation du thé peuvent aussi être alimentés en mazout, dans des cas très rares, en électricité. Le mazout implique une consommation de produits pétroliers, soit une ressource non renouvelable. La consommation de mazout émet aussi des GES et des contaminants à l'atmosphère. La consommation d'électricité pourrait apparaître plus propre. Toutefois, il est important de considérer les modes de production de cette électricité. Que ce soit des centrales au charbon ou des groupes électrogènes alimentés au carburant (génératrices), la production d'électricité devient aussi une source de GES et de contaminants pour l'atmosphère.

3.2.3 Utilisation des pesticides, insecticides, herbicides et fertilisants

L'utilisation des pesticides, insecticides, herbicides et fertilisants azotés est une pratique courante en monoculture. Certes, ces produits augmentent la production des plants. Par le fait même, elle augmente les revenus du producteur. Toutefois, sur le long terme, les produits et engrais chimiques tendent à dégrader les sols en les appauvrissant. Les pesticides et insecticides ne se contentent pas d'éliminer les parasites. Ils éliminent aussi les mycorhizes, ces petits champignons qui forment une symbiose avec la plante et qui lui permettent de mieux absorber les éléments nutritifs du sol et l'eau (Premier Tech Home & Garden, 2015). Ces produits éliminent aussi les insectes bénéfiques qui pourraient être utilisés dans la lutte aux insectes nuisibles. Les produits chimiques servant à combattre les pestes ont aussi un impact sur les plans d'eau et les nappes d'eau souterraines. Par écoulement de surface ou infiltration dans les sols, ces produits chimiques polluent les plans d'eau et les nappes d'eau souterraines, entraînant ainsi un impact sur la santé humaine (consommation de l'eau à partir d'eau de surface, contamination des puits d'eau potable) et sur la faune s'abreuvant aux plans d'eau.

Les herbicides quant à eux contribuent à la perte de biodiversité floristique dans la zone cultivée. Toutefois, les petits cultivateurs perdent beaucoup de temps à désherber leur jardin de thé. De leur point de vue, l'utilisation d'herbicide leur permettrait d'être plus productifs et d'augmenter leurs revenus (van der Wal, 2008).

L'utilisation de produits chimiques a aussi des conséquences sur les humains lorsque ceux-ci entrent en contact direct avec le produit. Puisque les produits chimiques utilisés pour combattre les pestes coûtent souvent très cher au producteur, ces derniers engagent rarement des sommes supplémentaires pour

l'achat d'équipement de protection individuelle ou la formation des employés pour la manipulation de ces produits. Il en résulte des problèmes de santé et des blessures des employés affectés à l'application des produits chimiques.

Un autre impact sur la santé humaine de l'emploi de produits chimiques et la présence de résidus de pesticides, insecticides et herbicides dans les feuilles de thé transformé. Bien qu'au point de vue international, des normes à l'importation dans les pays importateurs viennent fixer la quantité de résidus chimiques acceptés dans les produits alimentaires, la situation est bien différente sur le marché intérieur des pays producteurs. Selon des tests effectués sur du thé transformé, plusieurs feuilles de thé contiennent des traces importantes de produits chimiques, dont certains pesticides dont l'utilisation est bannie. Une étude réalisée en 2006 sur les thés produits dans la région du Bengale (Inde) démontre la présence d'heptachlore et de chlorpyrifos dans les feuilles de thé transformé (Bishnu et autres, 2007). L'heptachlore est un insecticide organochloré dont la production commerciale a débuté en 1953, mais s'est arrêtée en 1987. Du fait de leurs propriétés lipophiles et de leur persistance dans l'environnement, l'heptachlore et les composés apparentés présentent une bioaccumulation et une bioamplification au long de la chaîne alimentaire (Wikipédia, 2015b). Cette substance serait aussi identifiée comme un perturbateur endocrinien (système hormonal). Le chlorpyrifos est un insecticide moyennement persistant. Il n'est pas connu comme perturbateur endocrinien, mais agit sur le système nerveux et peut altérer le développement du cerveau et du système nerveux du fœtus humain si la mère est exposée (SAGE pesticides, 2015).

L'utilisation de pesticides et autres produits chimiques a aussi une incidence économique sur les petits producteurs. Puisque ces derniers vendent une partie des feuilles de thé vertes aux grands producteurs, ces grands producteurs contractent avec les petits producteurs des prêts financiers et leur fournissent les pesticides et les fertilisants nécessaires à la culture du thé. De cette façon, les grands producteurs s'assurent de la qualité des feuilles de thé achetées aux petits producteurs. Toutefois, l'utilisation de pesticides et fertilisants n'est pas le seul élément qui impacte la qualité des feuilles vertes de thé. Les routes peu carrossables, le temps de transport, le moment de la cueillette des feuilles dans la journée versus le moment de la cueillette de la récolte par le transporteur, la température de la saison de récolte, etc., sont bien d'autres facteurs qui font en sorte que si les feuilles vertes de thé sont abîmées lors de leur arrivée à l'usine de transformation, le petit producteur se verra refuser sa récolte ou le prix payé par le grand producteur sera moindre. Ainsi, il est fréquent que le petit producteur ne réussisse pas à rembourser le prêt financier du grand producteur pour les pesticides et fertilisants, car les éléments énumérés précédemment (et hors de son contrôle) diminuent la rentabilité de son exploitation (Robbins, 2010).

3.2.4 Utilisation de l'eau

Dans les jardins de thé, l'eau est essentiellement utilisée hors saisons des pluies pour l'irrigation des plants. Puisque les plants de thé ont besoin d'une bonne pluviométrie et d'une température fraîche pour croître et produire, une période de sécheresse et de chaleur intense peut leur être fatale. Une étude sur l'impact d'une plantation dense des théiers a démontré qu'en resserrant l'espace entre les plants et les rangs, l'eau de pluie ou d'irrigation s'évapore moins rapidement, ce qui diminue les besoins en eau (Kigalu, 2007). Cette méthode de plantation favorise aussi la pousse et le développement racinaire des jeunes théiers.

3.2.5 Vieillessement des plants

Le vieillissement et la fatigue des plants sont aussi des impacts à considérer. Bien que ces impacts soient environnementaux puisqu'ils touchent le plant de thé, cette situation a aussi un impact économique. Alors que les plantes vieillissent et deviennent moins productives, il est important de remplacer ces plantes par des plus jeunes. Ainsi, les producteurs des jardins de thé doivent pouvoir se procurer de jeunes théiers auprès de « pouponnières » à théiers. Si les grands jardins de thé appartenant aux multinationales possèdent leur propre « pouponnière » à théiers, les petits producteurs dépendent davantage des « pouponnières » régionales qui fournissent de jeunes plants à plusieurs petits producteurs (Robbins, 2010). Toutefois, l'achat de jeunes plants est dispendieux, mais nécessaire. Une baisse de production signifie une baisse de revenus, alors que l'achat de nouveaux théiers amène une hausse des dépenses.

3.2.6 Empreinte carbone du thé (versus le café)

Certaines études ont démontré que la production et la consommation de thé ont une empreinte carbone moins élevée que pour le café. Bien entendu, la taille de l'empreinte carbone du thé dépend de la façon dont il est produit, de la méthode de transformation, de son transport et exportation, de son emballage et de la façon dont il est infusé. Dans une étude comparative entre l'empreinte carbone du thé et du café, réalisée en 2012, il est démontré que le thé consomme moins de ressources et émet moins de GES que le café. De plus, il faut environ 140 litres d'eau pour produire une tasse (250 ml) de café, et seulement 34 litres d'eau pour produire une tasse (250 ml) de thé. Il semblerait que la part plus importante de l'empreinte carbone du thé provient de sa consommation. Si une bouilloire électrique est utilisée pour chauffer un grand volume d'eau (très souvent, plus que la quantité nécessaire pour infuser le thé) et que le thé utilisé est sous forme de sachets, l'empreinte carbone du thé devient très considérable (Potts, 2012).

Une autre étude réalisée en 2010 s'est penchée sur l'évaluation du cycle de vie du thé de la région de Darjeeling (Inde) en comparant le thé produit de façon traditionnelle et le thé produit sous le couvert de la

certification biologique. Il en ressort que le thé dit « biologique » libère plus d'émissions atmosphériques dues à l'utilisation de compost comme fertilisants, ce qui émet du méthane. Le compost et le méthane représentaient 11 % des émissions carbonees pour ce type de thé. Toutefois, la production du thé de façon traditionnelle libère aussi des émissions atmosphériques dues à l'utilisation de fertilisants azotés. L'utilisation de ce type de fertilisant comptait pour 7 % des émissions carbonees. Quant à la méthode de transformation du thé, elle demeure la même, peu importe que le thé soit traditionnel ou biologique (Doublet et Niels, 2010).

3.2.7 Changements climatiques

Les changements climatiques démontrent progressivement leurs effets sur les jardins de thé. Au Kenya, les périodes de sécheresse récurrentes abîment les théiers et diminuent la production et donc, les revenus des producteurs. L'augmentation des températures durant les périodes chaudes réduit aussi la production des théiers et la qualité des feuilles de thé. Puisque les théiers *camellia sinensis sinensis* ont besoin d'une température humide et fraîche, une petite variation de température peut influencer la qualité des feuilles, le goût du thé et la pousse du théier. D'un autre côté, trop de pluie durant la période de mousson produit le même effet.

3.2.8 Conditions d'emploi, salaires et avantages sociaux

Que ce soit en Afrique, en Inde ou en Indonésie, le statut des employés des jardins de thé est considéré comme précaire. Les travailleurs sont engagés sur une base saisonnière et sont donc, pour la grande majorité, des employés temporaires. Or, les employés temporaires n'ont pas accès aux avantages sociaux et leur salaire est moindre que celui des travailleurs permanents. En Indonésie, les jardins de thé des grands producteurs comptent 50 % de travailleurs permanents et donc, 50 % de travailleurs temporaires. Les petits producteurs n'ont que des travailleurs temporaires. Les travailleurs permanents sont payés mensuellement, alors que les travailleurs temporaires sont payés au kilo de feuilles récoltées (van der Wal, 2008). Au Kenya, les grands producteurs (Unilever et James Finlay), embauchent de la main-d'œuvre permanente et temporaire. Dans les grands jardins de thé de ces deux compagnies, les employés permanents et temporaires ont droit aux avantages sociaux. Le salaire moyen se situe autour de 3\$ USD par jour. Dans les autres jardins de thé, de petits comme de grands producteurs, les employés temporaires n'ont pas accès aux avantages sociaux et leurs salaires sont inférieurs à celui des employés permanents. (van der Wal, 2008).

En Inde, la PLA, votée en 1951, est une des lois les plus importantes pour le secteur du thé. Cette loi régit les conditions de travail et le salaire des employés. D'autres lois concernant le salaire minimum (Minimum Wages Act – 1948), les usines (Factories Act – 1948), l'équité salariale (Equal Remuneration Act – 1976) et sur les paiements des bonus (Payment of Bonus Act – 1965), viennent chapeauter les conditions de

travail des employés des jardins de thé. Toutefois, des exclusions dans ces lois font en sorte que les petits producteurs ne sont pas couverts par ces lois. Dans les petites exploitations, la plupart des travailleurs sont temporaires et saisonniers et n'ont droit à aucun avantage social. De plus, leur salaire est beaucoup moins élevé que celui des employés des grands jardins de thé. Durant la saison haute, des travailleurs provenant d'autres régions de l'Inde migrent vers les jardins de thé. Ces derniers représentent en grande partie les travailleurs temporaires. Ils sont payés au kilo de feuilles de thé récoltées (van der Wal, 2008). En Inde, le salaire des employés des jardins de thé varie entre 1,19\$ USD et 1,90\$ USD, selon la région.

Au Malawi, la situation est quelque peu différente. La culture du thé est répartie entre 11 grands propriétaires, sur 21 grands jardins de thé, ce qui représente 93 % de la production du pays. Le salaire est de 0,39\$ USD par jour. Les travailleurs sont tous temporaires et n'ont droit à aucun avantage social. Au Sri Lanka, un nouveau système d'exploitation s'installe lentement mais sûrement et inquiète les associations de travailleurs : l'apparition des travailleurs autonomes. Les grands producteurs donnent des terres à des travailleurs pour y faire la culture du thé au bénéfice des grands producteurs. Le travailleur autonome reçoit de la formation, des fertilisants et pesticides. Toutefois, les grands producteurs ne paient aucun avantage social à ces travailleurs (van der Wal, 2008). Finalement, au Vietnam, les travailleurs sont surtout des employés temporaires, sous contrats. Dans ce pays, les revenus à l'hectare, pour la production de thé, sont deux à trois fois plus élevés que ceux de la culture du riz (wet paddy).

3.2.9 Syndicalisation et organismes soutenant les producteurs

Dans pratiquement tous les pays producteurs nommés précédemment, à l'exception du Malawi et du Vietnam, des syndicats d'employés sont présents dans les grands jardins de thé. Toutefois, le pouvoir de négociation et de protection des droits des employés par les syndicats est faible ou entaché par la corruption. Puisque la menace de mécanisation des récoltes se fait de plus en plus sentir, les syndicats sont davantage préoccupés par le maintien des emplois que par la qualité des conditions de travail. Au Malawi, puisque 93 % de la culture du thé est entre les mains de grands producteurs privés, aucune association ou syndicat ne viennent défendre les employés. Au Vietnam, un seul syndicat (ou association) représente les travailleurs : la VITAS. La VITAS est un organe de l'état (van der Wal, 2008).

En Inde, plusieurs syndicats se côtoient dans le secteur du thé. Le plus grand syndicat, et celui le plus actif dans les grandes plantations, est le *Centre of Indian Trade Unions* (CITU). Quelques autres syndicats, tels que le *All India Trade Union Congress* (AITUC), le *Hind Majdoor Sabha* (HMS), le *National Trade Union Congress* (INTUC) et le *United Trade Union Congress* (UTUC) surveillent les conditions de travail des employés des grands producteurs. De leur côté, les petits producteurs tentent de se regrouper sous un organisme parapluie qu'est le *Partners in Change*, en collaboration avec Oxfam (van der Wal,

2008). Un organisme gouvernemental ayant un pouvoir de légiférer a pour rôle de promouvoir le développement de l'industrie du thé, l'expansion des zones cultivées, l'amélioration de la qualité des feuilles de thé, le développement du marché intérieur et extérieur du thé, la promotion de la coopération entre producteurs et le soutien de la recherche et du développement. Cet organisme est le Tea Board of India, établi depuis 1953 et régi par la Loi sur le thé (Tea Act – 1953).

Au Kenya, un grand syndicat représente les travailleurs des grandes exploitations, soit le KPAWU. Toutefois, lors de l'étude réalisée par SOMO en 2007, les chercheurs ont indiqué que ce syndicat n'avait aucun plan de travail et aucun budget de fonctionnement. Les petits producteurs sont regroupés sous le KUSSTO, mais très peu organisés. Les petits producteurs ne sont pas représentés sur le TBK, soit l'organisme gouvernemental chargé du développement du secteur du thé. La représentation des petits producteurs au sein du KTDA serait inefficace (van der Wal, 2008).

3.2.10 Discrimination sexuelle, ethnique et agressions

La répartition du travail entre les hommes et les femmes est particulière à chaque pays producteur. En Indonésie, au Sri Lanka et au Vietnam, les femmes s'occupent de la cueillette et les hommes sont superviseurs. Au Malawi, très peu de femmes travaillent dans les jardins de thé. Ce sont les hommes qui s'occupent de superviser et cueillir les feuilles de thé. En Inde et au Kenya, les hommes sont superviseurs, mais les femmes et les hommes occupent les postes de cueilleurs. Dans la culture du thé, les femmes n'ont pas accès aux postes de superviseurs et de gestion. De plus, les femmes sont considérées comme étant des travailleuses plus « dociles » et plus fidèles à la plantation, dues à leurs responsabilités envers leurs enfants et familles. Elles sont aussi considérées comme de meilleures cueilleuses, car elles sont plus délicates avec les feuilles de thé fraîches (van der Wal, 2008).

Au Malawi, les femmes ne sont pas engagées dans les jardins de thé puisque les grossesses et les enfants impliquent une moins grande disponibilité pour la cueillette et un plus grand besoin d'avantages sociaux. De plus, les femmes enceintes ont plus de chances de perdre leur emploi (van der Wal, 2008). Au Kenya, des organismes indépendants de défense de l'environnement et des droits de l'homme, tels que The Ecologist et SOMO, ont soulevé des cas de harcèlement et agressions sexuelles auprès des travailleuses. Selon leurs observations et les témoignages récoltés, les superviseurs incitent les travailleuses à avoir des relations sexuelles avec eux, pratiquement toujours non protégées. En échange d'une relation sexuelle, les femmes se font offrir des tâches plus légères, un meilleur logement, la promesse d'effectuer les réparations nécessaires au logement ou de l'argent afin d'arrondir les revenus et payer les frais scolaires des enfants. Celles qui refusent se voient attribuer par les superviseurs des zones de cueillette plus éloignées et plus dangereuses ou des tâches plus lourdes (Wasley, 2011). Cette

situation soulève aussi une inquiétude pour la santé de ces femmes, puisque les risques de contracter une maladie transmise sexuellement, dont le VIH, sont élevés.

La discrimination ethnique est aussi une problématique des exploitations de jardins de thé. En Inde, puisque la plupart des travailleurs sont des migrants des autres régions qui se déplacent pour aller travailler dans les zones de cultures, ces derniers sont considérés comme étant des citoyens de seconde classe. Ces travailleurs sont surtout composés de migrants, de gens marginaux et d'indigènes. Au Sri Lanka, les travailleurs des jardins de thé sont appelés les « Tamouls du thé » (Tea Tamils). Ces derniers sont isolés, même au cœur de leur propre communauté, puisque les Tamouls sri lankais les considèrent aussi comme des citoyens de seconde classe (van der Wal, 2008).

Au Kenya, la discrimination envers les origines ethniques des travailleurs est encore plus criante. En fait, SOMO et The Ecologist rapportent que l'accès à un emploi et la promotion à de meilleurs postes dépendent de l'ethnie du travailleur.

« Les violences au Kenya lors des élections de 2007 illustrent à quel point l'ethnicité peut mener à des tensions ethniques et politiques. La majorité du thé produit au Kenya provient de l'ouest du pays. Il s'agit de la partie du pays la plus affectée par les violences. Des milliers de gens qui travaillaient dans l'industrie du thé ont dû quitter les plantations à la suite de menaces émises par les résidents locaux qui leur ont intimé de retourner à leur région ancestrale ou d'être attaqués. Au moins 14 personnes ont été tuées dans les plantations d'Unilever au Kenya. Mis à part les divergences politiques, les Kalenjins locaux ont dit se sentir désavantagés, car les Kisii, le groupe de migrants venus cueillir du thé vivent dans de meilleures conditions que les locaux. » (van der Wal, 2008, p. 32).

Il est important de noter que les travailleurs du thé sont, en grande majorité, sinon pour la totalité, des hommes et des femmes illettrés. Par conséquent, que ce soit pour la négociation des salaires, la promotion dans l'entreprise ou encore la connaissance de leurs droits fondamentaux, ces travailleurs se fient aux propriétaires des exploitations. Cette situation affaiblit le travailleur face à son employeur.

3.2.11 Travail des enfants

Le terme « enfant » est différent d'une culture à l'autre, ne serait-ce que pour la détermination de l'âge de la majorité et de l'âge légal pour travailler. À titre d'exemple, l'âge légal pour travailler au Kenya est 18 ans. Au Québec, l'âge légal pour travailler est 16 ans. Bien que les observateurs indépendants et l'équipe de SOMO n'aient pas observé d'enfants travaillant dans les champs, le travail des enfants dans les jardins de thé est un secret de polichinelle. En Indonésie, les adolescents peuvent travailler dans les jardins de thé dès l'âge de 13 ans, puisqu'il s'agit de l'âge auquel ils sont considérés comme assez vieux pour se marier. Si les enfants ne sont pas aux champs, il est fréquent que ces derniers aident à l'entretien des bâtiments de l'exploitation. Un rapport de l'Unicef datant de 2002 indique qu'il n'est pas rare que des enfants de moins de 15 ans travaillent dans les jardins de thé au Kenya. Au Malawi, le travail des enfants

est une situation courante alors qu'il était estimé, dans l'étude de SOMO (2008), qu'entre 100 000 et 500 000 enfants travaillaient illégalement dans les jardins de thé du Sri Lanka. De plus, le Malawi n'émet aucun certificat de naissance. Il est donc difficile d'établir avec certitude l'âge de l'enfant. Finalement, des cas d'agressions sexuelles des jeunes filles ou fillettes ont aussi été recensés (van der Wal, 2008).

3.2.12 Conditions sanitaires, logement, accès aux soins et éducation

Il est possible de distinguer deux types de logements pour les employés des jardins de thé : le logement fourni par l'employeur et localisé directement sur le domaine du jardin de thé et le logement situé à l'extérieur du domaine. Dans les grandes plantations d'Unilever et de James Finlay au Kenya, les travailleurs sont logés sur le domaine du jardin de thé. Il en va de même pour certains grands exploitants en Inde. Ces logements sont entièrement construits en béton (murs et plancher) non recouvert de peinture. Il est fréquent qu'une seule toilette soit disponible pour plusieurs unités de logement. Cette toilette est utilisée par les hommes et les femmes, ce qui cause un problème pour l'intimité. Il est aussi fréquent que ces logements soient occupés par plus d'une famille coexistant dans un petit espace, divisé seulement par des rideaux suspendus au plafond, ce qui rend impossible toute intimité. Cette situation représente aussi un risque pour la sécurité des femmes et jeunes filles puisque des cas d'agressions dans les logements ont été recensés (van der Wal, 2008; Wasley, 2011).

Au Malawi, en Inde et au Sri Lanka, les logements des grandes exploitations présentent des conditions similaires à celles du Kenya. Au Malawi et au Sri Lanka, l'accès à l'eau potable dans les logements est inexistant et les latrines prennent la forme de tranchées dans le sol. En Inde, les grandes exploitations offrent des logements comprenant l'accès à l'électricité, à l'eau potable et à des toilettes (van der Wal, 2008).

La situation se gâte lorsque des bidonvilles se créent en marge des jardins de thé. Une étude réalisée dans un bidonville construit autour du jardin de thé de Sylhet au Bangladesh (2009) a soulevé d'importants problèmes sanitaires. Les chercheurs ont d'abord établi un portrait de la situation : les latrines existaient sous forme de tranchées à ciel ouvert ou au mieux, sous une « hutte » dont le toit est en paille et les murs sont des rideaux. L'eau potable est accumulée dans des puits ou tranchées de surfaces. Les déchets des habitants sont jetés dans les allées entre les « habitations ». Les habitants n'ont aucune connaissance quant à l'hygiène de base, et une superstition locale véhiculait l'idée que les excréments des enfants sont moins dangereux que ceux des adultes (les enfants n'ont donc pas à utiliser les latrines). En conséquence, les maladies liées à la consommation d'eau non potable et à l'exposition des déchets et excréments à ciel ouvert étaient fréquentes et souvent mortelles pour la population. De plus, durant la mousson, les bidons-villes s'inondent, l'eau se contamine au contact des éléments cités précédemment et les maladies liées à ces conditions explosent (Ahmed et autres, 2009).

Concernant l'accès aux soins et à l'éducation, cette mesure demeure variable d'un jardin de thé à l'autre, la taille de l'exploitation et la volonté du propriétaire étant les principaux facteurs d'influence. Comme mentionné précédemment, les grandes exploitations qui fournissent les services à même le domaine du jardin de thé offrent aussi des services d'éducation et d'accès aux professionnels de la santé. Toutefois, l'éducation n'y est pas nécessairement gratuite et fait partie des charges à assumer par les employés.

3.3 En résumé

La culture du thé est une monoculture, entraînant son lot d'impacts sur l'environnement, l'humain et l'économie de cette culture. Sous plusieurs égards, les petits et les grands exploitants génèrent ou subissent les mêmes impacts. Toutefois, certains impacts frappent plus durement les petits exploitants, essentiellement lorsqu'il est question d'impacts ayant une incidence économique (renouvellement des plants de théier, achats de pesticides, salaires et avantages sociaux, etc.). Les impacts présentés dans ce chapitre démontrent à quel point les conséquences de la culture du thé ne sont pas négligeables, et à quel point l'étude des impacts de cette culture mérite d'être approfondie.

4 L'IMPACT DES CERTIFICATIONS

Le présent chapitre se penche sur les critiques formulées à l'endroit des certifications équitables, environnementales et biologiques, leurs impacts positifs et l'influence des choix du consommateur de thé. Selon les observations menées sur le terrain par des organismes de recherches et d'observations, l'obtention d'une certification n'implique pas toujours l'application des promesses qu'un logo fait miroiter aux consommateurs.

4.1 Les certifications et le commerce mondial

Les certifications des écolabels mises en place essentiellement dans les années '90 constituent une garantie pour le consommateur sur des modes de production plus respectueux du droit des travailleurs et de l'environnement. Pour les travailleurs, ces certifications sont gages de meilleures conditions de travail et d'un meilleur revenu. Pour l'entreprise qui commercialise les produits certifiés, les écolabels permettent l'accès à un marché de niche et à une clientèle sensibilisée. Mais bien que les certifications des écolabels tels que Fairtrade, Écocert, Rainforest Alliance et Utz Certified sont des initiatives souhaitables pour améliorer l'accès aux marchés internationaux des exploitants majoritairement du Sud, ces dernières rencontrent aussi leur lot de critiques. Les prochaines sections présenteront les critiques les plus souvent associées aux certifications des écolabels.

4.1.1 Les écolabels et le protectionnisme vert

Tel qu'expliqué précédemment dans le chapitre 2, la certification Fairtrade (FLO/Transfair) promet aux exploitants un prix minimum qui garantit un prix égal ou supérieur à celui des marchés internationaux, additionné d'un prix premium selon la qualité du produit ou dans le cas d'une certification additionnelle (habituellement, la certification biologique). D'un point de vue économique, les certifications des écolabels ont souvent été pointées du doigt comme étant des outils de protectionnisme vert. Pour comprendre d'où vient cette critique, il est pertinent d'expliquer sommairement les rouages du commerce international.

Après la Seconde Guerre Mondiale (1939 – 1945), les échanges commerciaux internationaux étaient au plus bas. De fait, les pays avaient érigé différentes barrières tarifaires, essentiellement sous forme de droits de douane, dont les montants étaient si élevés (jusqu'à 40 %) que cette situation rendait tout échange commercial entre les pays inaccessibles. Cette stratégie avait pour but d'empêcher les pays de concurrencer les produits fabriqués et commercialisés sur le marché intérieur d'un autre pays. Ce phénomène s'appelle le « protectionnisme ».

Afin de relancer l'économie, et sous l'initiative des États-Unis, un premier accord de commerce international a été entériné en 1947 : l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (AGTDC).

Cet accord a permis de diminuer significativement les droits de douane, rétablissant ainsi le flot des échanges commerciaux internationaux. En 1990, les droits de douane avaient chuté jusqu'à 4 %. Devant cette chute des barrières tarifaires, les pays ont donc élaboré d'autres moyens pour protéger leur marché intérieur, tels que des restrictions quantitatives (sur le nombre de produits étranger pouvant entrer au pays). Donc, l'AGTDC, alors devenu l'OMC en 1995, a émis l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC) (Bartenstein et Lavallée, 2004).

L'Accord OTC interdit la discrimination entre produits similaires. La notion de produits similaires est variable et se base sur l'utilisation finale des produits, les goûts et les habitudes des consommateurs, la qualité et la nature des produits. Il faut donc qu'un pays s'assure que les produits étrangers similaires aient, sur son marché intérieur, les mêmes chances de commercialisation qu'un produit fabriqué dans ledit pays. Donc, en vertu de l'Accord OTC, un produit certifié par un écolabel pourrait être qualifié d'outil de protectionnisme vert puisqu'il est reconnu qu'un produit certifié bénéficie d'un avantage concurrentiel sur les autres produits similaires non certifiés (Bartenstein et Lavallée, 2004). Le produit certifié bénéficie donc de meilleures chances de commercialisation qu'un produit similaire non certifié.

Toutefois, s'il fallait qu'un tel argument soit amené devant l'Organe d'appel de l'OMC, une cause similaire pourrait être utilisée à titre d'exemple : le Rapport États-Unis – Prohibition à l'importation de certaines crevettes et de certains produits à base de crevettes. Dans ce rapport, l'Organe d'appel de l'OMC mentionne qu'il est légitime de prendre en considération les préoccupations environnementales et qu'elles sont même cruciales pour la bonne interprétation des accords commerciaux. Dans la cause Thon I, le Mexique a dénoncé le label Dolphin Safe, mentionnant que ce dernier violait l'article 1 des accords de l'AGTDC. Le label Dolphin Safe avait été créé pour distinguer les produits de la mer pêchés avec des méthodes plus sécuritaires pour la vie des dauphins. Toutefois, le Groupe spécial d'examen de l'AGTDC (OMC) a déterminé que, puisque ce label est volontaire, il ne restreint pas la commercialisation des autres produits et que tout avantage concurrentiel provenant de ce label résultait du choix des consommateurs d'accorder une préférence aux produits labellisés (Bartenstein et Lavallée, 2004).

4.1.2 Avantages pour les entreprises

Selon Conroy (2007), les entreprises qui s'engagent dans une démarche de certification obtiennent des avantages qui vont au-delà de l'impact sur les ventes des produits. Les démarches de certification des écolabels sont volontaires. Au-delà des considérations sociales et environnementales des entreprises, d'autres motivations telles que la protection de la marque, l'obtention de taux d'assurances avantageux et de taux financiers sur le financement des activités pèsent sur leur décision.

En fait, selon Michael Porter et ses collègues de l'Institute for Strategy and Competitiveness de Harvard Business School, les justifications avancées par les entreprises pour se lancer dans une démarche de certification sont les suivantes :

- obligation morale : les entreprises sentent qu'il est de leur responsabilité d'être de bons citoyens corporatifs. Toutefois, la nature même de leur mission les oblige à balancer l'atteinte de la rentabilité et les valeurs sociales et environnementales des certifications;
- développement durable : cet argument encourage les entreprises à inclure les trois bases du développement durable (environnement, social, et économie) dans leurs décisions d'affaires. Par contre, cette avenue s'implante bien dans la stratégie des entreprises lorsque la législation et les intérêts économiques vont dans l'intérêt des entreprises ou leur permettent d'économiser sur les mesures environnementales à implanter;
- approbation pour opérer : cette situation est caractéristique des compagnies forestières. Puisque celles-ci opèrent souvent sur des terres publiques, leurs activités sont scrutées à la loupe par les autorités, mais aussi les parties prenantes. Une façon de rassurer les autorités et les parties prenantes est d'être certifié (ex. FSC). La certification devient donc une approbation pour opérer;
- réputation : les entreprises utilisent les certifications comme stratégie commerciale contre les critiques des parties prenantes et pour éviter les situations de crises.

La protection de la marque et de sa réputation s'appuie sur le principe suivant : plus une marque monte en popularité, plus elle est vulnérable aux attaques de ses concurrents ou détracteurs. Ses pratiques seront examinées et mises en lumière, de façon à y trouver les points faibles et les exposer. Or, pour les marques populaires, la valeur de la marque et de sa réputation surpasse très souvent la valeur de ses possessions (bâtiments, véhicules, etc.). Une attaque contre la réputation d'une marque peut entraîner des pertes financières importantes et la perte de confiance des investisseurs. Il importe donc de contrer cette situation avant qu'elle ne survienne.

À titre d'exemple, Conroy (2007) cite le cas de la Compagnie Coca-Cola. En 2002, la valeur de la compagnie était de 136 milliards de dollars américains, mais la valeur de ses possessions tangibles (bâtiments, camions de livraison, machines distributrices et produits en inventaire) n'était que de 10,5 milliards de dollars américains. En 1999, 30 enfants belges sont tombés malades après avoir bu du coca-cola en cannette. Le gouvernement Belge a banni la vente de produits coca-cola pendant une dizaine de jours, coûtant à la compagnie des centaines de millions de dollars en pertes de ventes, mais entraînant une perte de plusieurs milliards de dollars de sa valeur estimée dus aux dommages infligés à la marque.

Puisque l'obtention d'une certification rassure les investisseurs et protège partiellement la marque des attaques, elle permet aussi d'obtenir de meilleurs taux d'assurances lorsque vient le temps de négocier ces taux. Elle pourrait aussi améliorer le moral des employés et le sentiment d'appartenance à l'entreprise, ce qui diminue le taux de roulement des employés. Les certifications permettent aussi d'accéder à un nouveau financement à faible coût, soit celui des investisseurs pour les fonds à conscience sociale ou environnementale (Conroy, 2007).

De plus, apposer une certification à leur produit permet aux entreprises de différencier leurs produits des autres produits non certifiés, ce qui leur donne un avantage concurrentiel. La certification limite les menaces que posent les autres produits similaires dans le marché commercial. La certification rend plus acceptable de demander un prix plus élevé pour le produit certifié. Finalement, les promoteurs de produits et les entreprises de communications vont encourager une entreprise à certifier ses produits, pour ensuite en faire la promotion et encenser l'entreprise publiquement et ainsi mettre en lumière les entreprises concurrentes qui n'ont pas encore certifié leur produit. Ce phénomène encourage donc les entreprises concurrentes à certifier aussi leurs produits afin d'obtenir les avantages de leurs concurrentes certifiées et de se protéger contre les critiques et les situations de crises.

4.1.3 La transparence des instances décisionnelles des certifications

Afin d'établir la situation de départ précertification et de connaître quelles sont les étapes nécessitant un plus grand contrôle, les différentes certifications recommandent d'effectuer une étude du cycle de vie du produit. Une telle étude peut porter sur l'ensemble de la vie utile du produit, de sa production à sa fin de vie utile (mise aux rebuts, recyclage, etc) ou elle peut porter sur une étape bien particulière du produit (ex. sa production). Selon Bartenstein et Lavallée (2004), en se basant sur la norme ISO 14024, l'objet de l'étiquette de type 1 est d'être une étiquette comparative, donc un label écologique permettant de distinguer les produits qui ont une incidence environnementale moindre sur l'environnement que les autres produits similaires. Or, la comparaison des produits certifiés versus les produits non certifiés similaires devient difficile lorsque les études du cycle de vie ne comprennent pas le cycle complet d'utilisation du produit, mais seulement une étape significative du produit. L'étiquetage du produit ne permet pas de savoir si celui-ci a fait l'objet d'une étude de cycle de vie, et quelle étape précise cette étude a-t-elle prise en compte. Cette pratique ne permet pas de connaître l'étape qui comprend réellement les plus grands impacts environnementaux et sociaux du produit. Cette pratique est donc moins objective et transparente. Un autre point à préciser sur les analyses de cycle de vie : les bases de données des pays où sont cultivés et transformés les produits, tels que le thé ou le café, sont encore très incomplètes. L'obtention de ces données devient donc coûteuse, sans oublier que la réalisation d'une analyse de cycle de vie n'est pas sans complexité et peut s'avérer coûteuse elle aussi.

Pour résumer la question des analyses de cycle de vie, Bartenstein et Lavallée (2004) mentionnent ceci :

« L'approche de détermination des critères écologiques sur lesquels se fondent les écolabels – et qui ne respecte pas la norme ISO 14024 – n'est donc pas sans poser certains problèmes. En effet, moins les analyses de cycle de vie effectuées sont fondées sur une vision exhaustive des étapes du cycle de vie des produits, et moins la procédure suivie d'un programme à l'autre est semblable, plus les programmes d'écolabels sont susceptibles de prêter flanc à la critique puisque leur objectivité, leur crédibilité et leur transparence se trouvent à être, dès lors, plus limitées. » (Barttenstein et Lavallée, 2004, p. 7).

Horne (2009) discute des limites des écolabels et base la force (d'impact) de ces derniers sur quatre thèmes :

- La couverture : le nombre de problématiques environnementales ou autres problématiques pertinentes couvertes par la certification et la limite de la portée de la certification;
- Inclusion des parties prenantes : pris au sens de démocratie participative. La représentation proportionnelle des parties prenantes au sein des organes de décision;
- L'acceptation de la certification et son indépendance : mesurer les preuves de l'influence de la certification dans le marché commercial et auprès des producteurs/entreprises visés et s'assurer que la certification est libre de toute influence provenant des parties prenantes;
- La mesure des résultats de la consommation environnementale/durable des produits : démontrer que la certification permet de conserver le capital environnemental et constitue un outil pour préserver l'équité intergénérationnelle).

Ces quatre thèmes font aussi référence à la transparence et à l'intégration des parties prenantes dans les organes de décision des certifications. Pour cet auteur, une certification qui rencontre en grande partie ces quatre thèmes saura gagner la confiance des consommateurs et aura donc un impact réel sur la qualité de vie et les conditions de travail des employés des exploitations certifiées, mais aussi sur les impacts environnementaux de ces dernières.

Concernant la transparence et la signification des certifications, Valiente-Riedl (2013) distingue deux types de certifications équitables : la certification équitable provenant de l'*Alternative Trade Organizations* (ATO) comprenant, entre autres, Oxfam et Équita) qui assure au consommateur que les pratiques des entreprises certifiées Fair Trade (en deux mots) correspondent aux critères de la certification; et la certification équitable Fairtrade (en un seul mot) qui assure au consommateur que le produit certifié correspond aux critères de la certification, sans toutefois se prononcer sur les pratiques de l'entreprise qui met en marché le produit. Les membres des ATO sont actifs dans la commercialisation des produits, alors que les organismes certificateurs de la certification équitable Fairtrade attestent qu'un produit rencontre les standards de la certification.

La même auteure se penche aussi sur la gouvernance des organismes de certification. Selon ses observations, les conseils d'administration de ces organismes ne sont pas proportionnellement

représentatifs des membres certifiés. Tout particulièrement, le conseil d'administration de l'organisation FLO, qui comprend sept représentants des consommateurs de produits certifiés, comparativement à deux représentants des producteurs certifiés. Il y a aussi trop peu de représentants des parties prenantes externes à l'organisation. Les consommateurs, par exemple, ne peuvent communiquer directement leurs recommandations concernant les critères applicables à la certification au conseil d'administration. De plus, les autres producteurs qui ne sont pas certifiés devraient aussi pouvoir communiquer au conseil d'administration leurs inquiétudes et recommandations puisque, le prix « équitable » étant supérieur au prix standard pour la même quantité de produits sortant des usines de transformation, cette situation peut entraîner une surproduction des produits équitables, influençant ainsi à la baisse le prix des produits sur le marché (la demande étant moins forte que la production). Dans un tel cas, les producteurs non certifiés seraient négativement impactés, car ces derniers ne possèdent aucune protection sur le prix payé pour leur produit.

4.1.4 Division du mouvement équitable : l'inclusion des grandes corporations et ses conséquences.

L'inclusion des grandes corporations au sein du mouvement équitable ne fit pas consensus auprès des acteurs du mouvement. Depuis l'établissement de la certification équitable, cette dernière a toujours eu comme mission de permettre aux petits producteurs un accès équitable aux marchés internationaux du commerce. Or, lorsque de grandes corporations comme Starbucks (marque commerciale d'un grand torréfacteur et distributeur de café américain) ont voulu se joindre au mouvement, la réaction initiale de FLO fut de leur refuser la certification. Toutefois, une portion des membres du mouvement voyaient d'un œil positif l'inclusion de ces grandes corporations, puisque leur accès aux marchés et à une vaste clientèle aurait pour effet de promouvoir les produits équitables. Devant ce différend, l'organisme américain de certification, anciennement TransFair USA, aujourd'hui Fair Trade USA, a décidé de quitter le mouvement et de faire cavalier seul. L'exclusion de Fair Trade USA repose aussi sur une autre raison : selon eux, les règles trop restrictives imposées aux petits producteurs par FLO pour être certifiés finissent justement par exclure ces petits producteurs. L'une de ses règles citées par Fair Trade USA est que, pour être certifié Fairtrade, les petits producteurs doivent être inclus dans une coopérative dont la moitié des membres doivent être de petits producteurs, lesquels doivent produire au moins la moitié du volume des produits vendus comme Fairtrade. De plus, selon Scheer et autres. (2008) du Institute for Ecological Economy Research (IÖW), les coûts de ces certifications constituent aussi un frein à l'opportunité des petits producteurs des pays en voie de développement à obtenir une certification.

4.2 L'effet des certifications sur la culture du thé

4.2.1 Les certifications et les impacts

Plusieurs études se penchent sur les effets des certifications environnementales et sociales dans le domaine de l'agroalimentaire. Une large part de ces études ont été réalisées pour la culture du café et la gestion durable des forêts (telle que la certification FSC). D'autres études discutent de l'effet des certifications sur les impacts de la culture de la banane, de l'aquaculture et du tourisme. En bref, très peu d'études se penchent sur les effets des certifications sur les impacts de la culture du thé.

Cette situation est plutôt étonnante, considérant que le thé est la boisson la plus bue dans le monde après l'eau, et que la popularité des salons de thé est en pleine effervescence depuis le début du 21^e siècle. Des commerces comme celui de David's Tea, un salon de thé offrant une large gamme de thés aromatisés, offrent à une clientèle jeune et aux non-initiés l'opportunité de découvrir le thé. Les salons de thé plus classiques et puristes proposent des thés connus par les amateurs et des grands crûs dont le prix au kilo rappelle le prix des grands vins. Toutefois, l'engouement récent pour le thé ne semble pas se traduire chez les consommateurs, pour l'heure actuelle, en souci de se procurer du thé équitable ou biologique. Une section ultérieure portera sur les consommateurs versus les certifications.

Quoi qu'il en soit, certains observateurs indépendants ont visité des jardins de thés certifiés, ont interrogé les travailleurs et rapporté dans des articles leurs observations. Dans la littérature disponible, une entreprise s'est retrouvée à plusieurs reprises dans la mire des observateurs : Unilever. Les jardins de thé de cette entreprise se situent au Kenya et en Inde. Unilever commercialise les marques de thé PG Tips (Europe) et Lipton (Amérique du Nord). Il s'agit d'une grande corporation qui met aussi en marché la margarine Becel, les produits de beauté Dove et Axe, et d'autres produits agroalimentaires ou de soins corporels. Tel que mentionné précédemment, les grandes corporations, de par leur influence sur les marchés commerciaux et l'impact de leurs pratiques, sont souvent visées par des groupes d'intérêt. Ainsi, SOMO s'est penché tout particulièrement sur le cas Unilever. Des observateurs indépendants, mais non neutres, tels que The Ecologist, se sont aussi penchés sur le cas Unilever. À ce jour, l'exploitation des jardins de thé sous l'influence des certifications par Unilever reste la plus documentée dans la littérature consultée.

4.2.2 Les différentes certifications et leurs critères

Les certifications qui s'appliquent à la culture du thé sont les certifications biologiques IFOAM, Écocert ESR (biologique et équitable), FLO/Transfair - Fairtrade, Rainforest Alliance et Utz Certified. L'organisme Équiterre a présenté un guide sur les logos éthiques (certifications) intitulé « L'éthique derrière l'étiquette » (2010). Ce guide aborde des points significatifs des écolabels, soit la transparence, la

démocratie, le contrôle, la reconnaissance du milieu et la résilience. Il présente aussi cinq écolabels, soit ESR Écocert, Fair for life, FLO/TransFair (Fairtrade), Rainforest Alliance, Utz Certified et WFTO.

Il est à noter qu'en termes d'accessibilité des informations pour le public, les standards de chaque certification, ainsi que les critères, n'étaient pas toujours immédiatement accessibles via leurs sites Internet. En ce qui concerne Rainforest Alliance, les critères ne proviennent pas de cet organisme, mais plutôt du *Sustainable Agricultural Network* (SAN). C'est donc sur le site Internet du SAN que sont répertoriés les standards. En ce qui concerne les langues dans lesquelles il est possible de consulter les standards, il faut noter que le site Internet de Fairtrade International est disponible en anglais et en espagnol, mais pas en français. Pour l'ensemble des standards, à l'exception du standard d'agriculture biologique IFOAM, les versions sont disponibles en français. Petit point agaçant pour le standard SAN en français : beaucoup de fautes d'orthographe peuvent être identifiées dans la version 3 de 2010 (version actuelle). Les standards tels que FLO/Transfair et Utz Certified comprennent un standard général applicable à tous et un standard spécialisé pour les cultures (Utz Certified, 2014 b).

Les certifications équitables s'entendent sur l'importance de maintenir un système de gestion environnementale et de rédiger et entériner une politique qui sera communiquée aux parties prenantes. Ces certifications fixent aussi, dans des sections respectives, les critères à respecter quant au prix à attribuer au kilo de feuilles vertes de thé. Cette information est tout particulièrement détaillée dans le standard spécialisé pour le thé de FLO/Transfair (Fairtrade, 2011b).

Deux certifications se distinguent cependant dans leur formulation des critères, laissant transparaître à qui s'adressent ces certifications. La certification Fairtrade émet des critères simples, ne demandant que l'entretien, ou presque, de cahier de charges. Ceci est idéal pour les petites entreprises qui sont la clientèle cible de cette certification. De son côté, la certification SAN inscrit, dans ses critères, une vingtaine de fois le mot « politique » et presque autant de fois le mot « procédures ». Dans les faits, une politique est exigée pour pratiquement toutes les sections faisant l'objet de critères, ce qui cadre bien avec les administrations des grandes corporations qui sont les clientèles privilégiées par cette certification.

Le tableau 4.1 est tiré du document d'Équiterre, mais a été modifié afin d'y présenter seulement les écolabels qui s'appliquent au thé. Étant donné que le document d'Équiterre date de 2010, les informations contenues dans le tableau ont été mises à jour à la lumière des informations récoltées dans le cadre de cet essai, pour autant qu'elles soient disponibles.

Tableau 4.1 Comparaison des certifications (inspiré de : Équiterre, 2010)

		Garantie de produits			
		Écocert ESR	FLO/TransFair	Rainforest Alliance	Utz Certified
Démocratie	Désignation des membres du CA	Élus par les actionnaires	Élus par les membres en assemblée générale	Inconnu	Désigné par la direction pour une période de deux ans.
	Composition du CA ou de l'instance décisionnelle : Représentativité des milieux	Oui	Oui	Non	Oui
	Composition du CA ou de l'instance décisionnelle : Représentativité géographique	Oui	Oui	Non	Oui
	Consultation des parties prenantes	Oui	Oui	Oui	Non
	Décisions de certification	Décision indépendante, flexibilité envers la non-conformité			
Transparence	Accès à l'information (composition du CA, comptes-rendus, etc.)	Oui	Oui	Inconnu	Inconnu
	Communication au consommateur	Convenable	Excellente	Excellente	Bonne
Contrôle	Indépendance des contrôles	Oui	Oui	Oui	Oui
	Fréquence et procédure de contrôle	Audits annuels	Audits annuels	Audits annuels	Audits annuels
	Possibilité d'appel des décisions	Oui	Oui	Oui	Inconnu
Reconnaissance du milieu	Date de création	2007	1988	1987	2002
	Accrédité ISO 65	Oui	Oui	En cours	Oui
	Membre de ISEAL	Non	Oui	Oui	Oui
	IFOAM	Oui	Non	Non	Non
Résilience	Appropriation de standards internationaux	Oui	Oui	Oui	Oui
	Révision des normes	Oui, normes revues tous les trois ans	Oui, normes revues tous les cinq ans	Oui	Oui, normes revues tous les cinq ans.
	Prise en compte des critiques (système pour recevoir les plaintes)	Oui	Oui	Oui	Oui
	Innovation	Excellente	Bonne	Bonne	Bonne

La section 4.3 reprend les impacts de la culture du thé présentés dans le chapitre précédent. Toutefois, ces impacts seront discutés en regard des critères applicables pour chacune des quatre certifications équitables et de la certification biologique retenues. De façon générale, les critères portent sur la protection de la biodiversité, l'érosion des sols, le ralentissement de la déforestation, l'utilisation des sources d'énergie, la réduction voir l'élimination de l'utilisation des pesticides, la protection des ressources en eau, l'adaptation aux changements climatiques, l'obligation de payer un salaire décent et régulier et l'accès aux avantages sociaux des travailleurs, le droit de se syndiquer, la non-discrimination des travailleurs basée sur plusieurs éléments tels que l'ethnie, le sexe, la religion, etc., le travail des enfants et l'accès aux installations sanitaires et au logement. La discussion sur ces critères alimentera la section présentant les impacts et les critères qui y sont associés.

Le standard Fairtrade « Standard du commerce équitable Fairtrade pour les organisations de petits producteurs » comprend des critères centraux et des critères de développement. Les critères centraux sont ceux qui doivent être respectés dès la première année de certification, ou qui doivent faire l'objet d'une attention particulière. Les critères de développement sont ceux qui peuvent être intégrés au plan de développement de l'exploitation et pour lesquels les redevances du prix premium peuvent être réinvesties (Fairtrade, 2011a). Le standard SAN (Rainforest Alliance) « Norme pour l'Agriculture durable » émet des critères critiques qui doivent être respectés afin d'obtenir ou de maintenir la certification. Le standard Ecocert « Référentiel ESR (Équitable, Solidaire et Responsable) Référentiel sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises et le Commerce Équitable » comprend quatre niveaux de critères, du plus prioritaire au moins prioritaire : les exigences Knock Out (KO), les exigences majeures, les exigences mineures et les recommandations (Écocert, 2013). Le standard Utz Certified « Code principal de conduite version 1.0, Pour certification individuelle et multi-site » se base sur des points de contrôle (Utz Certified, 2014 a). Les points de contrôle en vert dans le code sont ceux qui sont obligatoires, alors que ceux en blancs sont supplémentaires. Au cours des quatre années du processus d'amélioration continue, les points de contrôles obligatoires augmentent dans un bloc donné. À titre d'exemple, le bloc A concerne la gestion de l'exploitation, alors que le bloc B concerne les pratiques agricoles.

En ce qui concerne la certification biologique certifiée par Écocert dans la culture du thé, les critères de cette certification sont établis dans la réglementation où le produit sera commercialisé. Pour être certifié, le produit doit répondre aux exigences de la réglementation. Il est à noter qu'un exploitant ne peut obtenir la certification Écocert ESR si son produit n'est pas certifié biologique. De plus, IFOAM, dont est membre l'organisme de certification Écocert, possède aussi une norme applicable aux exploitations qui désirent être certifiées biologiques. La norme « The IFOAM norms for Organic Production and Processing, version 2014 » est structurée de façon à ce qu'un principe général et des exigences correspondent à un domaine en particulier (ex. organic ecosystems).

4.3 Les critères des certifications et les impacts

Les impacts présentés dans les prochaines sous-sections sont ceux identifiés dans le chapitre 3 et listés au tableau 3.1. Les critères des cinq certifications retenues sont regroupés et discutés sous chaque impact qu'ils visent à attester.

4.3.1 Érosion des sols, fertilisation des sols, utilisation de la ressource forestière et déforestation (conservation des écosystèmes)

Les cinq certifications retenues ont des critères ou des exigences concernant l'érosion des sols et la préservation des écosystèmes et des zones tampons. Pour la certification Fairtrade, les critères associés à l'érosion du sol sont considérés comme des critères de développement. Pour la préservation de la biodiversité et des aires protégées, Fairtrade émet des critères centraux et des critères de développement. Les critères centraux concernent la réduction des impacts sur les aires protégées ou de grande valeur pour la conservation et la garantie de la pérennité des espèces sauvages ramassées dans leur habitat naturel (s'il y a lieu).

SAN définit cet impact sous différentes rubriques, soit la « conservation des écosystèmes », « la protection de la vie sauvage », « la gestion et la conservation du sol ». Toutes ces rubriques comprennent des critères généraux et des critères critiques. Les critères critiques pour la conservation des écosystèmes concernent essentiellement la protection des aires protégées. Un critère critique est énoncé pour la gestion et la conservation du sol, soit le fait que les nouvelles zones de production ne doivent pas être situées dans des territoires inappropriés pour leur culture (en considérant le type de sol, le climat, etc.). SAN est la seule certification à soulever ce point.

La certification Écocert ESR comprend une section environnement dans laquelle tous les critères regardant la préservation des ressources en eau, la prévention de la pollution, l'interdiction d'introduire des organismes génétiquement modifiés (OGM), l'adaptation aux changements climatiques, la protection et la restauration de l'écosystème environnant et l'emballage écologique des produits sont regroupés. La sous-section concernant la protection et la restauration de l'écosystème environnant contient deux critères KO portant sur la protection des écosystèmes, la préservation des espèces et habitats en danger et l'interdiction de cueillir ou chasser des espèces menacées. La certification IFOAM couvre les aspects de préservation du sol et de cueillette d'espèces sauvages.

Utz Certified émet des critères pour la gestion du sol et de la fertilité. Toutefois, seule la gestion de la fertilité du sol est obligatoire dès la première année de certification. Des critères obligatoires dès la première année touchent aussi la protection des écosystèmes et des zones forestières, incluant des zones tampons.

4.3.2 Utilisation des sources d'énergie et changements climatiques

L'utilisation des ressources énergétiques est dispersée dans les certifications sous différents thèmes, tels que les changements climatiques (gestion des GES – Écocert). Pour SAN, la gestion des GES et des sources énergétiques passe par la gestion des déchets et l'obligation, dans leur système de gestion environnementale, d'inscrire toutes les sources d'énergie utilisées et d'établir un plan d'efficacité énergétique. Pour Fairtrade, la gestion des GES et des sources énergétiques fait l'objet d'une section bien distincte dans laquelle sont énoncés deux critères de développement. Utz Certified établit deux sous-sections « changement climatique » et « énergie » pour exiger des mesures visant la prise en compte des impacts des changements climatiques et l'efficacité énergétique dans la deuxième et troisième année de certification. Dans son standard, IFOAM ne fait pas mention de mesures concernant la gestion des GES ou l'adaptation aux changements climatiques.

4.3.3 Utilisation des pesticides, insecticides et herbicides

La gestion, la manipulation, l'entreposage et l'exposition aux pesticides sont des éléments largement couverts par toutes les certifications. Que ce soit concernant l'inscription dans un cahier de charge des quantités de pesticides utilisés et entreposés (Fairtrade), l'inclusion dans une politique et des procédures de la gestion des pesticides et de la formation des employés (SAN) ou la protection des employés pendant l'épandage des pesticides et l'interdiction d'épandre pour plus de six heures consécutives (SAN), les pesticides font l'objet de nombreux critères, dont la grande partie sont déterminés par les certifications comme étant critiques, majeurs, centraux ou obligatoires dès la première année.

Pour Fairtrade, le contrôle des pesticides s'inscrit dans la « gestion des nuisibles », « l'utilisation et la manipulation appropriées, sans risque, des pesticides et autres produits chimiques dangereux », « le choix des pesticides utilisés » et « la santé et sécurité sur les lieux de travail ». Fairtrade considère qu'il est donc central de former les employés sur la gestion et la manipulation des produits dangereux, de leur fournir des équipements de protection individuelle, de ne pas appliquer les pesticides à l'intérieure de la zone tampon et près des zones d'activités humaines ou des sources d'eau, d'entreposer les pesticides en fonction de leur compatibilité et de façon sécuritaire et d'utiliser seulement les pesticides permis par la certification Fairtrade.

SAN intègre le contrôle des pesticides dans les sections « conservation des écosystèmes », « traitement juste et bonnes conditions pour les ouvriers », « santé et sécurité professionnelle », « gestion intégrée des cultures » et la « conservation des ressources hydriques ». Parmi les critères critiques se retrouvent ceux de ne pas exposer les mineurs de 12 à 14 ans et les ouvriers de l'âge de 15 à 17 ans aux produits agrochimiques, l'utilisation des équipements de protection personnelle pour ceux qui manipulent les produits agrochimiques et lavent les équipements de protection personnelle et l'interdiction d'utiliser des

produits agrochimiques qui ne sont pas autorisés par SAN. Tous les autres critères concernant l'application d'une politique et de procédures pour l'utilisation et la réduction des pesticides, l'établissement de structures (vestiaires) permettant aux travailleurs de se doucher suite à l'utilisation des produits, l'entreposage sécuritaire des produits, etc., ne sont pas considérés comme critiques, mais font l'objet d'une majorité de critères dans les sections énumérées précédemment. Il est pertinent de souligner que SAN émet des critères particuliers quant à l'état de santé de ceux qui manipulent des produits agrochimiques. SAN exige que ceux qui manipulent des produits dangereux fassent l'objet de tests de santé physique et mentale annuellement. Une personne qui manipule ces produits doit se soumettre annuellement à un examen de cholinestérase pour identifier les effets de son exposition aux produits agrochimiques. En effet, certains pesticides constituent des inhibiteurs de cholinestérase (au même titre que le gaz neurotoxique Sarin). Une exposition prolongée aux pesticides inhibiteurs de cholinestérase entraîne des dommages au système nerveux, résultant en une surexcitation de la communication entre les nerfs et des nerfs aux muscles. Des effets sur l'embryon et le fœtus ont aussi été répertoriés dans différentes études (Fishel, 2015).

Chez Utz Certified, le contrôle des pesticides débute dans le bloc A- Gestion et se détaille dans le bloc B – Pratiques agricoles, bloc C – Conditions de travail et de vie et bloc D – Environnement. La majorité des critères reliés aux pesticides sont obligatoires dès la première année de certification. Ces critères visent l'utilisation d'équipements de protection personnelle, le maintien d'une liste des pesticides utilisés, l'interdiction d'utiliser les pesticides interdits par la certification, la nécessité de détenir une formation pour la manipulation et le stockage des pesticides, la nécessité pour les travailleurs qui manipulent des pesticides d'effectuer des tests de santé annuellement. Un point important à souligner : Utz Certified est la seule certification qui spécifie que les douches et casiers mis à la disposition des employés qui épandent des pesticides soient distincts pour les hommes et les femmes.

Écocert ESR intègre le contrôle des pesticides dans la section « santé et sécurité au travail » et « produits chimiques de synthèse et OGM ». Aucun critère Knock Out (KO) n'est attribué aux pesticides, ce qui est plutôt surprenant étant donné l'importance de l'impact des pesticides dans les cultures. Les produits chimiques sont plutôt visés par des critères majeurs et concernent les mesures de santé et sécurité à respecter dans la manipulation et l'entreposage des produits chimiques.

Pour IFOAM, en regard du principe de santé, qui est un des principes de base de la culture biologique, les pesticides devraient être évités dans la culture des aliments. Il est exigé d'utiliser des semences ou des plants qui n'ont pas été traités par des pesticides dans la culture des produits alimentaires. Toutefois, certains pesticides naturels (propolis, à base de plantes, lécithine, etc.) sont permis par la certification IFOAM et sont répertoriés dans l'annexe 3 de la norme.

4.3.4 Utilisation de l'eau

De façon générale, la protection des ressources en eau et l'utilisation de l'eau pour les besoins personnels des employés et l'irrigation sont couvertes par toutes les certifications discutées dans ce chapitre. Dans la certification Fairtrade, « l'utilisation durable de l'eau » et « les sources d'eau durables » constituent des critères de développement. SAN énonce ses exigences dans la section « conservation des ressources hydriques ». Celle-ci comporte deux critères critiques qui concernent l'interdiction de déverser dans les plans d'eau des déchets organiques ou des eaux usées. Pour Écocert ESR, l'accès à l'eau potable à proximité de leur lieu de travail est un critère mineur en santé-sécurité. Il est recommandé d'enregistrer régulièrement les quantités d'eau utilisées pour l'activité. Les pratiques durables d'utilisation de l'eau, sans gaspillage apparent, sont un critère mineur. Pour Utz Certified, il est important de répertorier les zones de plans et cours d'eau dès la première année de certification. De plus, il est interdit, durant tout le processus d'amélioration continue, d'utiliser les eaux usées d'origine humaine pour la production et la transformation. Il est aussi interdit de déposer du fumier près des cours d'eau dans une distance inférieure à 25 mètres. L'eau d'irrigation doit être utilisée de manière efficace dès la 3^e année d'amélioration continue. Toutefois, la qualité de cette eau et la quantité utilisée doivent être archivées dès la première année. Dans son « Module thé », Utz Certified mentionne que seule de l'eau propre (potable) peut être utilisée dans la transformation. IFOAM mentionne que les sources d'eau ne doivent pas être contaminées et doivent être utilisées de façon à préserver leur qualité. IFOAM recommande de recycler l'eau de pluie et de mesurer en continu le pompage de l'eau souterraine.

4.3.5 Vieillessement des plants

Bien que cette problématique soit réelle pour les cultivateurs, les certifications sont muettes sur le vieillissement et le renouvellement des plants. Utz Certified a cependant, dans son « Module thé », une spécification sur le moment de la récolte des feuilles de thé. Il est indiqué que « les feuilles sont cueillies et récoltées au moment opportun afin d'optimiser la qualité et la santé de la récolte ». Bien que cet énoncé concerne surtout la qualité des feuilles livrées à l'usine de transformation, il est vrai qu'une cueillette des feuilles au moment opportun contribue à la santé du plant de thé.

4.3.6 Empreinte carbone du thé (versus le café)

L'empreinte carbone du thé n'est évidemment pas prise en compte directement dans les standards discutés. Toutefois, le contrôle de l'émission des GES est intégré aux standards. Mais puisque l'essentiel de l'empreinte carbone du thé s'effectue lors de sa consommation, et non lors de la production et de la transformation, les standards ne couvrent pas cette ultime étape.

4.3.7 Conditions d'emploi, salaires et avantages sociaux

Les prochaines sections sont au cœur des certifications équitables. Les conditions d'emploi, les salaires et les avantages sociaux sont intimement liés au statut permanent ou temporaire des employés.

Ainsi, Fairtrade interdit le travail forcé (central), les châtiments corporels et la coercition physique ou mentale et la violence verbale (central). Des salaires négociés par les syndicats ou égaux au salaire minimal officiel pour les emplois similaires doivent être versés (central). Si la rémunération est basée sur des quotas de production, les montants de la rémunération doivent être transparents (central). Les exploitants n'ont pas le droit d'avoir recours à la rémunération basée sur la production pour éviter des contrats à durée déterminée. Les salaires doivent être payés régulièrement (central). Si l'exploitant emploie des travailleurs migrants ou saisonniers provenant d'une agence contractante, ces derniers doivent avoir les mêmes droits que les travailleurs permanents de l'exploitation.

Un point de litige important et souvent bafoué toutefois par les exploitants est le suivant : « les travailleurs locaux et migrants, saisonniers et permanents doivent recevoir les mêmes avantages et disposer de conditions de travail équivalentes pour un travail équivalent ». Pour Fairtrade, il s'agit d'un critère de développement. Ce critère représente pourtant celui qui détermine le niveau de pauvreté des travailleurs. Il faut rappeler que l'objectif principal des certifications équitables est bien de réduire la pauvreté en permettant aux travailleurs de retirer des bénéfices de ce marché commercial alternatif! Un autre point important à mentionner : Fairtrade établit qu'il est important de rédiger un contrat écrit avec le travailleur et de lui en remettre une copie (développement). Dans les pays développés, cette mesure va de soi. Dans les pays en développement, le taux d'analphabétisme est énorme et dans les faits, peu de travailleurs des exploitations agricoles savent lire ou écrire. Il est clairement préférable de remettre un contrat écrit au travailleur. Il faut cependant garder à l'esprit que ce dernier ne peut probablement pas le lire par lui-même.

Pour SAN, les conditions salariales et de travail, les conditions liées au logement et autres avantages sociaux sont énumérés dans la section « traitement juste et bonnes conditions pour les ouvriers ». La rémunération des employés sur une base régulière est un critère critique. Ce salaire doit correspondre à une valeur égale ou supérieure à la moyenne régionale ou au salaire minimum établi. Dans le cas où le salaire est négocié par convention collective, l'ouvrier doit avoir accès à cette négociation durant son processus de recrutement. Encore une fois, bien que cette mesure soit louable, étant donné le nombre d'employés analphabètes dans les exploitations agricoles, tout contrat écrit ou document de négociation ne peut être lu par l'employé lui-même. SAN ajoute un point intéressant concernant les heures travaillées : le nombre d'heures maximales travaillées par semaine ne doit pas excéder les 48 heures. Les employés doivent avoir un minimum de 24 heures consécutives de repos (un jour de congé) au bout de six jours de travail consécutifs et ils ont droit à des congés payés équivalents à un jour de congé par mois

travaillé. Cette disposition est unique à SAN. Il est par contre difficile de vérifier si elle est réellement appliquée dans les exploitations. De plus, il est à noter que cette mesure ne mentionne pas si elle s'applique aux travailleurs permanents et temporaires. Les observations sur le terrain réalisées par des observateurs indépendants indiquent que ce flou est facilement exploité par les exploitations certifiées SAN. Un autre point baigne dans le même flou :

« Tous les travailleurs et leurs familles doivent avoir accès à des soins médicaux durant leurs heures de travail et dans les cas d'urgence. Lorsque la législation l'exige, l'exploitation agricole doit disposer des services d'un médecin ou d'une infirmière et s'assurer qu'ils disposent des équipements nécessaires pour réaliser ces services. » (SAN, 2010).

Il a été prouvé par des observateurs indépendants que ce critère n'est pas respecté pour les travailleurs temporaires et saisonniers.

Écocert ESR détermine, dans la section « droits fondamentaux au travail », que l'interdiction au travail forcé ainsi que l'interdiction des pratiques violant la dignité et les droits humains (châtiments corporels et la coercition physique ou mentale et la violence verbale) sont des critères KO. Toutefois, les critères regardant les conditions d'emploi et les relations employeur-employé sont essentiellement considérés comme mineur à l'exception de l'interdiction pour l'employeur d'utiliser des méthodes pour éviter d'octroyer des emplois permanents (sous-traitance, travail à domicile, etc.). Il faut noter que dans la section « conditions de travail et protection sociale », les exigences quant au salaire et avantages sociaux des employés permanents et temporaires sont mentionnées et clairement distinguées. Ces critères sont d'ailleurs identifiés comme majeurs. Cette situation n'empêche pas les exploitants de bafouer ces critères et de masquer la réalité lors des audits, mais Écocert ESR et Fairtrade ont au moins le mérite d'avoir pris compte de cette réalité dans le monde des cultures alimentaires et du travail saisonnier.

Écocert ESR précise aussi les heures de travail maximales travaillées et appuie ses critères sur les règles de l'OIT. Par conséquent, les critères énumérés sont similaires à ceux de SAN. Concernant les contrats, Écocert ESR se distingue de ses concurrentes par un critère mineur qui stipule que les conditions de travail de l'employé doivent être clairement définies et lui être communiqué, même si cela n'est qu'oralement.

Utz Certified interdit aussi le travail forcé et émet des exigences quant aux salaires à respecter dès la première année de certification. Idem pour les châtiments corporels, le harcèlement sexuel, la contrainte morale ou physique, la violence verbale ou physique ou toute autre forme d'intimidation. Un critère cependant distingue Utz Certified des autres certifications discutées :

« Les travailleurs et leurs familles vivant sur le site d'exploitation peuvent exprimer librement des signes de leurs cultures, comme le port d'habits typiques, l'écoute de musique, la pratique de langues, la préparation de nourriture typique et les célébrations traditionnelles.

Les lieux d'importance sociale, culturelle ou religieuse sont clairement identifiés, délimités et préservés. » (Utz Certified, 2014).

Cette prise en compte des aspects culturels et religieux des travailleurs sur le site d'exploitation n'est pas présentée dans les autres certifications. SAN prend plutôt en compte ces aspects dans sa section « relations aux communautés » et tel que le titre le suggère, ces aspects sont abordés dans le cadre de la préservation des zones et des activités importantes pour la communauté (avoisante) au niveau social, culturel, biologique, environnemental et religieux. Un critère critique établi que l'administration de l'exploitation doit mettre en œuvre des procédures et politiques afin d'identifier et de prendre en compte les intérêts des communautés locales pouvant être impactées, et ce afin d'établir les règles de bon voisinage.

La norme IFOAM étant une norme pour la culture biologique des produits alimentaires, elle est naturellement peu étoffée sur les critères sociaux à respecter. Elle possède tout de même une courte section sur la « justice sociale ». Bien que les exigences soient similaires à celles des autres certifications, la norme IFOAM ajoute ceci : les exploitants devraient respecter les droits des peuples indigènes et ne devraient pas cultiver sur des terres ayant fait l'objet d'expropriation ou pour lesquelles ils ne sont pas légalement propriétaires. IFOAM distingue aussi, tout comme Ecocert ESR, que les employés permanents et les contractuels doivent avoir les mêmes conditions de travail.

4.3.8 Syndicalisation et organismes soutenant les producteurs

Les certifications reconnaissent le droit des travailleurs à s'affilier librement à l'organisation de leur choix. Les critères se ressemblent pratiquement tous dans leur formulation et sont très souvent critiques, KO ou majeurs, centraux ou obligatoires dès la première année. Les critères s'énoncent pratiquement tous ainsi :

« L'employeur respecte le droit de l'ensemble du personnel à constituer ou à s'affilier à des organisations de leur choix ainsi qu'à négocier collectivement. En aucune manière il n'interfère avec la création, le fonctionnement ou la gestion des organisations des salariés ou de négociation collective. » (Écocert, 2015).

Néanmoins, encore faut-il qu'il existe plus d'une association effective et reconnue vers laquelle les travailleurs peuvent se tourner. Tel que mentionné au chapitre 3, il arrive fréquemment qu'un seul syndicat soit reconnu, de par son attachement à parti politique ou à l'appareil gouvernemental, ou les syndicats ont peu de pouvoirs face à l'employeur (van der Wal, 2011). Il est aussi important de mentionner que les critères établis par les certifications ne distinguent pas le droit des employés permanents et temporaires de s'affilier à un syndicat. Puisque cette distinction existe dans la réalité, mais n'est pas prise en charge par les certifications, des abus ont été constatés dans plusieurs jardins de thé.

4.3.9 Discrimination homme/femme, ethnique et agressions

Concernant la discrimination et les agressions ou le harcèlement, les certifications sont unanimes sur ce sujet et énoncent littéralement le même principe :

« Vous et vos membres ne devez pas établir de distinction fondée sur la race, la couleur, sexe, l'orientation sexuelle, le handicap, le statut matrimonial, l'âge, la contamination au VIH/SIDA, la religion, l'opinion politique, l'affiliation à des syndicats ou à d'autres organes représentant les travailleurs, l'ascendance nationale ou l'origine sociale pour le recrutement, la promotion, l'accès à la formation, la rémunération, la répartition des tâches, la cessation d'emploi, le départ à la retraite ou d'autres activités. » (Fairtrade, 2011).

« Au cours du recrutement des travailleurs, vous et vos membres ne devez pas procéder à des tests de grossesse, de dépistage du VIH ou de maladies génétiques. » (Fairtrade, 2011).

Malgré ces critères, qu'il s'agisse des migrants Tamouls qui travaillent dans les jardins de thé de l'Inde ou les différentes ethnies qui se côtoient difficilement dans les jardins de thé kenyan, la discrimination sur la race et l'ethnie est bien réelle (van der Wal, 2011). Quant aux femmes, le cas des jardins de thé d'Unilever à Kericho (Kenya) a amplement mis à jour les cas d'agressions sexuelles sur les femmes.

4.3.10 Travail des enfants et éducation

Les règles interdisant ou encadrant le travail des enfants selon les tranches d'âge 12-14 ans et 15-17 ans sont encadrées par la Convention 182 de l'OIT et la Convention 132 de l'OIT sur l'âge minimum.

La Convention 182 de l'OIT concerne les pires formes de travail des enfants, en faisant face aux « travaux qui, par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la sécurité ou à la moralité de l'enfant » alors que la Convention 138 concerne l'âge minimum. « L'âge minimum spécifié conformément au paragraphe 1 du présent article ne devra pas être inférieur à l'âge auquel cesse la scolarité obligatoire, ni en tout cas à quinze ans. » (Fairtrade, 2011).

Les critères déterminés par les certifications reprennent donc, de façon plus détaillée, les énoncés des deux Conventions. Presque tous les critères concernant le travail des enfants et l'âge minimum sont centraux, KO, majeurs, critiques ou obligatoires dès la première année.

Pour Fairtrade, les enfants de moins de 15 ans des membres (travailleurs) peuvent aider sur l'exploitation, à condition qu'ils le fassent après leur journée d'école, pendant les vacances et que cet aide ne mette pas en danger leur santé. En ce sens, Écocert ESR inscrit en majuscule que les enfants de moins de 12 ans peuvent aider leurs parents dans l'exploitation. Il est du devoir de l'exploitant de s'assurer que les enfants ne s'engagent pas ou ne courent pas le risque de s'engager dans de pires formes de travail, y compris le travail dangereux, les pratiques s'apparentant à l'esclavage, le recrutement dans les conflits armés, le travail du sexe, la traite dans le but de travailler et/ou les activités illégales (Fairtrade, 2011). Il est

fortement recommandé de s'assurer que les enfants qui pourraient être employés dans les jardins de thé soient plutôt scolarisés et qu'ils reçoivent une éducation de qualité.

Cette obligation de fournir une éducation et des infrastructures associées à celle-ci aux enfants est la même pour SAN et Utz Certified. IFOAM émet un critère similaire sur le travail des enfants, mais ajoute toutefois que les enfants peuvent travailler avec leurs parents si cela n'a pas pour effet de compromettre leur éducation, leur développement moral, social, mental, spirituel et physique.

4.3.11 Conditions sanitaires et logement

Les conditions sanitaires offertes aux travailleurs sont fortement liées aux conditions de logement. Il faut aussi porter une attention particulière aux exigences imposées aux exploitants et aux jugements portés par les observateurs extérieurs sur les conditions de logement. Puisque les personnes qui formulent les critères de logements ou évaluent, en tant qu'observateurs indépendants, les conditions de logement proviennent de pays développés, il y a un risque de distorsion dans la façon de percevoir la qualité du logement. Il ne faut pas comparer les logements disponibles dans les pays en développement, même pour les ouvriers agricoles se déplaçant vers ces pays pour travailler, avec les logements disponibles dans les pays en voie de développement. Certes, un logement par famille, sécuritaire, à l'abri des fuites et permettant l'intimité de la famille ou du travailleur devrait être une priorité. Toutefois, l'esthétisme des murs intérieurs et extérieurs ne devrait pas être un critère permettant de juger les efforts de l'exploitant, à moins qu'il puisse être prouvé que la présence ou non de peinture sur les murs impacte la qualité de vie des résidents. Le cas Unilever à Kericho (Kenya) a fait couler beaucoup d'encre, entre autres pour le manque de peinture sur les murs intérieurs des logements.

Pour Utz Certified, une sous-section du Bloc C est dédiée aux « conditions d'hygiène et de vie ». Bien que les critères concernant les installations sanitaires et le logement ne soient pas obligatoires durant la première année, Utz Certified émet tout de même un critère qui pourrait sembler évident pour les lecteurs provenant des pays développés: « les travailleurs reçoivent des instructions sur les règles d'hygiène de base. Les instructions d'hygiène sont clairement affichées aux emplacements centraux ». Fairtrade émet un critère semblable, SAN recommande qu'un programme éducatif soit mis en place pour l'apprentissage des concepts fondamentaux d'hygiène et de santé. Écocert ESR n'en parle pas. Puisqu'en pays développés, ces bases sont acquises dès l'enfance et enseignées par les parents et que les installations sanitaires sont disponibles à même les habitations, il serait facile d'oublier qu'il n'en est pas de même dans les pays en développement.

Concernant l'accès à des installations sanitaires distinctes pour les hommes et les femmes, Fairtrade stipule que l'exploitant doit fournir des installations sanitaires propres à proximité pour les travailleurs et que ces installations doivent être séparées pour les hommes et les femmes et être proportionnelles au

nombre de travailleurs. Ce critère est considéré comme central. De son côté, SAN détaille de façon particulière le critère stipulant que l'exploitant doit fournir des installations sanitaires aux employés : un cabinet de toilette par groupe de 15 personnes; un urinoir par groupe de 25 hommes ; un stock suffisant de papier toilette; une distance minimum de 30 mètres entre les dortoirs, les salles à manger et les cuisines, un lavabo par groupe de 6 personnes ou par famille. Ces précisions sont importantes, mais si les hommes ont droit à un nombre d'urinoirs établi par groupe d'hommes, il semble que les femmes n'ont pas droit à une toilette distincte par groupe de femmes. Il y a pourtant des facteurs culturels qui pourraient être considérés dans l'accès aux installations sanitaires. Dans plusieurs pays en développement, les mythes concernant les femmes menstruées sont tenaces et font en sorte que les hommes ne voudront pas nécessairement partager les mêmes installations que celles utilisées par les femmes. Ce sujet demeure pourtant un tabou qui pourrait être adressé par l'éducation des travailleurs. De plus, il est essentiel durant cette période que les femmes aient accès à des sources d'eau propres pour leur hygiène. Il faut garder en tête que les serviettes hygiéniques, les tampons ou les coupes menstruelles ne sont pas facilement accessibles dans les pays en développement. Les femmes et jeunes filles de ces pays utilisent plutôt de vieilles guenilles, de la mousse arrachée à leur matelas, des bouts de papier journal ou même des herbes longues (Femme Internationale, 2013).

Pour le logement, Utz Certified indique que les travailleurs doivent disposer de logements propres et sûrs. Ils indiquent aussi que les logements, les cuisines et les aires de repas doivent être propres et ventilés. Utz Certified aborde un point important : « les logements doivent présenter des divisions entre familles ou entre hommes et femmes s'il s'agit de logements individuels pour travailleurs ». Cette distinction n'apparaît dans aucune autre certification discutée et pourtant, l'impact des logements partagés et du manque d'intimité a été soulevé par les observateurs indépendants comme étant une des causes du harcèlement et des agressions sexuelles commises sur les femmes et les fillettes. Toutefois, Utz Certified indique que cette mesure est obligatoire à partir de la deuxième année d'amélioration continue.

Écocert ESR édicte quelques critères qui concernent le logement comme avantage social, mais un critère en particulier, considéré comme mineur, établit que « si l'hébergement est fourni, il est adéquat et convenable compte tenu du contexte local ». Écocert ESR précise tout de moins que le logement doit être hygiénique (lumière du jour, sec, suffisamment ventilé), avec un espace suffisant pour dormir et stocker ses affaires personnelles.

SAN mentionne ses exigences quant au logement dans la section « traitement juste et bonnes conditions pour les ouvriers ». Les conditions de logement doivent être établies dans une politique sociale entérinée par la direction. SAN précise que les logements doivent être disponibles pour les travailleurs permanents et temporaires et que ces logements doivent être conçus, construits et entretenus de façon à favoriser de

bonnes conditions d'hygiène, de santé et de sécurité. Des détails quant à la structure des logements sont mêmes identifiés :

« Les dortoirs doivent être construits avec des planchers en bois ou en asphalte ou en béton et doivent être surélevés du sol, les toits en bonne condition sans fuites d'eau et avec une ventilation et une illumination appropriée. Le plafond ne doit pas être inférieur à 2,5 mètres en tout point de la pièce. Il doit y avoir cinq mètres carrés d'espace par personne dans les zones conçues pour dormir. Il faut du chauffage pour les climats froids. Les lits, hamacs ou toute autre infrastructure digne pour dormir selon les nécessités culturelles des ouvriers sont au moins à 20 centimètres au-dessus du sol. L'espace est supérieur ou égal à 120 centimètres entre chaque lit superposé et à 90 centimètres entre chaque lit. Il y a des meubles de base pour ranger des affaires personnelles. » (SAN, 2010).

Ces mesures sont significatives en regard de la qualité de vie des employés, mais par contre, elles n'attestent pas le problème des logements partagés par plusieurs familles ou par des femmes et des hommes sans distinction, des problèmes d'intimité et de harcèlement ou d'agressions sexuelles qui en découlent. SAN (Rainforest Alliance) et Unilever ont fait l'objet de plusieurs critiques concernant ces problèmes.

Il y a cependant pire : les critères quant au logement ne sont pas mentionnés dans la norme Fairtrade, ni même dans la norme développée spécialement pour le thé. Est-ce dû au fait que les exploitations agricoles certifiées par FLO/Transfair sont de petites tailles et/ou familiales? Peu importe la cause, tout travailleur devrait avoir droit à un logement/habitation adéquat et décent et cet élément devrait être attesté dans les audits. Fairtrade pourrait au moins en faire un critère de développement.

4.4 L'atténuation des impacts par l'utilisation des certifications

D'entrée de jeu, il convient de souligner que très peu d'études objectives et scientifiques se sont penchées sur l'impact des certifications des écolabels, et encore moins sur les impacts dans la culture du thé. En fait, aucune étude scientifique portant sur l'influence de la certification sur les impacts de la culture du thé n'a été répertoriée lors de la réalisation de cet essai. Des articles relatant les recherches et les campagnes terrain d'observateurs indépendants sont disponibles. De ces articles, deux sont réellement neutres, soit celui émis par SOMO et celui émis par des chercheurs de l'Université de Londres, soit Cramer et autres, en 2014. Les autres articles ont été écrits par des gens ayant un intérêt particulier pour la cause équitable, ce qui oblige à faire preuve de vigilance sur les informations colligées et les conclusions apportées par ces articles.

La culture du thé et les certifications applicables à cette culture n'ont pas fait l'objet d'autant d'articles, d'études et de recherches, que la culture du café. Il faut dire que le thé n'a pas connu de moment fort similaire à la « crise du café », dans les années 90. La crise du café a été provoquée par une offre supérieure à la demande, causant la chute des prix et entraînant dans la misère les producteurs de café.

Cependant, il est important de garder à l'esprit qu'à l'heure actuelle, les prix du thé sont en baisse dû à l'offre supérieure à la demande, alors que les coûts de production sont en hausse! Peut-être que cette situation pourrait entraîner une recrudescence de l'attention à apporter à la culture du thé.

Cramer et autres (2014), ont étudié tout particulièrement les effets de la certification Fairtrade sur les salaires des travailleurs des exploitations de thé et café en Ouganda. Cette étude est limitée, car elle ne considère pas les autres impacts de la culture du thé et du café sur les travailleurs, les communautés locales et l'environnement. Elle permet néanmoins d'obtenir un portrait intéressant de la situation. Selon leurs observations, les employés travaillant à la cueillette des grains de café ou feuilles de thé sont peu scolarisés. Le niveau de scolarisation est un indicateur du niveau de pauvreté des individus. De fait, les individus moins scolarisés étaient ceux qui vivaient dans les conditions les plus précaires, peinant même à se munir d'une lampe au kérosène pour s'éclairer le soir. Si les revenus sont si bas, il n'est pas étonnant non plus que les auteurs aient soulevé la diète pauvre des travailleurs. Effectivement, alors que les travailleurs affectés à des tâches administratives dans l'exploitation peuvent se permettre de manger des produits à base de farine et du riz, les cueilleurs ne peuvent souvent que se permettre de la nourriture à base de grains (sorgho) ou de maïs. Ainsi, les aliments soutenant nécessaires à leur travail physique tels que des protéines (viandes et produits laitiers) ou importants pour la santé des femmes (produits laitiers et poissons) sont trop chers pour eux. Leur étude sur les exploitations de café et de thé certifié a aussi démontré que les femmes constituaient une grande part de la main d'œuvre, que ces dernières sont souvent divorcées ou veuves, et que leur niveau de pauvreté demeure supérieur à celui des hommes, et ce, malgré le fait qu'ils occupent le même emploi.

Concernant le nombre de jours travaillés, les observations des auteurs sont aussi étonnantes : les travailleurs des grandes exploitations de café avaient, dans les 12 derniers mois avant la campagne terrain des auteurs, travaillé 153 jours. Pour la même période de temps, les travailleurs des petites exploitations de café avaient travaillé 70 jours. Toujours pour les 12 derniers mois, les travailleurs des exploitations non certifiées avaient travaillé en moyenne 91 jours, alors que les travailleurs des exploitations certifiées avaient travaillé en moyenne 68 jours.

Bien que les auteurs de l'étude affirment ne pas pouvoir attester que la certification Fairtrade est la cause des salaires dérisoires et de la pauvreté des travailleurs dans les exploitations agricoles, ils affirment aussi du même souffle qu'ils ne peuvent pas non plus prouver, par leurs observations, que la promesse de Fairtrade concernant l'amélioration des revenus et du niveau de vie des travailleurs est remplie.

Le cas des jardins de thé d'Unilever au Kenya (Kericho) et en Inde (Assam et Nilgiris) a été étudié en profondeur par SOMO. Ces jardins de thé sont certifiés Rainforest Alliance. Les observations de SOMO sur ces sites sont résumées dans la section suivante.

4.4.1 L'approche de la compagnie Unilever

À Kericho, les chercheurs ont rencontré un groupe de 32 employés divisé comme suit : 23 femmes, 9 hommes; 22 travailleurs temporaires, 10 travailleurs permanents; 20 cueilleurs et 12 employés de l'usine de transformation. Les réponses obtenues durant ces entrevues ont permis aux chercheurs de conclure que le statut temporaire de plusieurs travailleurs affecte leurs conditions de travail. Cette situation crée de l'insécurité chez les travailleurs et les rend plus vulnérables à l'extorsion, au harcèlement et agressions sexuels, à la discrimination des genres et des origines ethniques. Les employés temporaires sont aussi obligés de payer la cote de syndicalisation, mais ne sont toutefois pas efficacement représentés par les syndicats. Finalement, les travailleurs temporaires osent rarement émettre des plaintes quant à leur situation, de peur de perdre leur emploi (van der Wal, 2011).

SOMO conclut aussi qu'Unilever influence frauduleusement les auditeurs de Rainforest Alliance en leur présentant de faux registres et en sélectionnant seulement les plus belles habitations à visiter. Cette perception est partagée par les employés de l'exploitation qui y voit la seule raison pour laquelle la certification n'impacte pas positivement leurs conditions de travail.

En Assam, dans le jardin de thé de Behora, 21 employés ainsi que des représentants des trois syndicats représentant les travailleurs ont été rencontrés. À Nilgiris, les chercheurs ont rencontré environ 50 employés, des représentants des quatre syndicats et des représentants de petits producteurs. Les observations des chercheurs leur permettent de conclure que l'utilisation systématique de travailleurs temporaires affecte négativement les conditions de travail des employés. Les relations de travail sont difficiles, les femmes sont souvent l'objet de discrimination, les salaires sont rarement payés à temps ou sont réduits, car les employeurs retiennent une partie du salaire afin de payer les avantages sociaux auxquels ont droit les employés. De plus, l'application de pesticides se fait souvent sans aucune protection, puisque les employeurs ne fournissent pas les équipements de protection personnelle aux employés.

4.5 En résumé

Toutes ces observations violent les normes de la certification Rainforest Alliance (SAN), sans compter qu'elles violent aussi certaines dispositions légales des lois et règlements applicables au travail dans les deux pays étudiés.

Les deux cas étudiés, soit celui de la certification Fairtrade et celui de la certification Rainforest Alliance, démontrent que malheureusement, il est difficile de prouver que les certifications ont, sur tous les impacts recensés de la culture du thé, une influence positive sur ces impacts. Certes, l'application des certifications dans la culture du thé est encore récente. La venue de grandes corporations dans le monde

des certifications des écolabels soulève de nombreuses critiques, mais elle permet aussi de mettre en lumière les bons coups et les ratés de l'application des certifications dans les cultures alimentaires.

Quant à l'influence des critères et exigences des certifications sur les impacts de la culture du thé, ce chapitre a démontré que tous les impacts avaient été attestés par les celles-ci, à l'exception de Fairtrade qui passe sous silence les conditions de logement des employés et le vieillissement des plants qui n'est pas attesté par les certifications. Pourtant, le vieillissement et le remplacement des plants de théiers à un impact important dans la qualité de production, la quantité de feuilles produites et les coûts de production. Cet impact n'est pas négligeable.

Les certifications portent une attention particulière aux écosystèmes et à la biodiversité. Les pesticides font aussi l'objet d'un nombre important de critères, ce qui est cohérent avec l'ampleur de la problématique dans les grandes et petites exploitations. Par contre, les conditions de logement et l'accès aux installations sanitaires demeurent un défi et ne sont pas suffisamment pris en compte par les certifications.

Finalement, il est important de souligner que l'impact des certifications ne peut se faire sentir que si les consommateurs sont intéressés à acheter des produits biologiques ou équitables. Sans eux, ce marché alternatif ne pourrait survivre. Le prochain chapitre se penche brièvement sur les croyances et les comportements des consommateurs.

5 LE RÔLE DES CONSOMMATEURS ET LES EMBALLAGES

Cette section repose sur l'hypothèse que l'influence des certifications sur les impacts de la culture du thé sera faible, voire nulle, si les consommateurs n'achètent pas de produits certifiés. Il serait économiquement impossible de justifier de tels investissements de la part des exploitants pour l'obtention d'une certification si en retour les produits n'obtiennent aucun avantage dans le marché des consommateurs.

5.1 L'influence des consommateurs sur les impacts

Le consommateur joue un rôle important dans l'influence des certifications sur l'amélioration des conditions de culture et de transformation du thé. Le consommateur possède le pouvoir de choisir les produits qu'il veut consommer. Le consommateur accorde son choix à un produit en fonction de plusieurs facteurs que tentent d'influencer, par la publicité, les grandes corporations alimentaires. Sauf le poids de leur influence, les grandes corporations ont toutefois peu de contrôle sur le choix du consommateur. Les critères sur lesquels se base ce choix étant personnels et propres à chaque individu, ils sont parfois difficiles à cerner et à prédire. Les médias publics ainsi que les groupes d'intérêts pour la cause environnementale et/ou sociale ont aussi la visibilité et les arguments nécessaires pour convaincre les consommateurs des choix qu'ils devraient faire. Toutefois, malgré toute cette publicité et toutes ces informations, il a été démontré que les consommateurs ne sont pas correctement informés sur les conditions dans lesquels sont produits les articles qu'ils achètent. Il en va de même pour leurs attentes envers les certifications. Parfois, elles n'ont rien à voir avec ce que les certifications apportent aux produits.

5.1.1 Les types de consommateurs

Dans son livre intitulé « Buying into Fair Trade, culture, morality and consumption », l'auteur Keith R. Brown identifie trois types de consommateurs : le consommateur qui achète un produit équitable parce qu'il veut, pour une fois, acheter un produit avec un « petit plus », le consommateur qui achète un produit équitable, car il connaît le but de la certification et veut faire une différence, et le consommateur converti qui n'achète que des produits certifiés ou qui répondent à ses valeurs morales d'éthique et d'égalité.

Le premier type de consommateur n'est pas très bien renseigné sur l'influence des certifications équitables ou biologiques sur les produits et les travailleurs. Toutefois, il désire peut-être offrir un cadeau et acheter un produit qui se distingue des autres par l'ajout d'un côté bénéfique pour l'environnement et les cultivateurs, soit la certification. Le second type de consommateur achète des produits équitables, car il croit en l'influence de la certification, a déjà vu ou lu un reportage sur ce sujet, et veut faire une différence pour l'environnement et les cultivateurs. Toutefois, lorsqu'on son budget l'y oblige, il achète des

produits non certifiés ou dans une grande surface, puisque l'achat éthique n'est pas nécessairement sa priorité. Le troisième type de consommateur a voyagé dans les pays où sont cultivés les produits certifiés, a côtoyé des producteurs ou a été touché d'une façon ou d'une autre par la situation des cultivateurs et deviennent littéralement des promoteurs de l'achat éthique et équitable.

Pour les grandes corporations et le mouvement équitable, le troisième type de consommateur leur est acquis. Le marché à conquérir est d'abord le deuxième type de consommateur et finalement, le premier type. Le nombre de consommateurs de produits certifiés augmente en même temps la somme des prix premiums accordés aux cultivateurs et donc leurs revenus et leurs chances de réinvestir ces sommes dans leur plan de développement.

5.1.2 Croyances et attentes envers les produits certifiés

En 2012, Pernin et Carimentrand ont publié un article intitulé « Quels critères environnementaux pour le commerce équitable? Croyances et attentes chez les consommateurs ». Les auteurs ont procédé par sondages auprès des consommateurs, autant ceux qui faisaient leurs emplettes dans un supermarché que ceux qui magasinaient dans les marchés où sont vendus des produits équitables. Ils leur ont demandé de cocher, en ordre d'importance, les impacts des certifications sur les cultures et les agriculteurs. Voici les choix qui leur étaient donné :

- 1) Maintenir la biodiversité;
- 2) Favoriser les cultures vivrières et limiter la monoculture;
- 3) Limiter l'utilisation des pesticides et des engrais chimiques;
- 4) Lutter contre la déforestation;
- 5) Interdire l'utilisation des OGM.

Les réponses obtenues avaient de quoi surprendre puisqu'en deuxième ordre d'importance, les consommateurs estimaient que les certifications jouaient un impact important dans la limitation des monocultures aux dépens des cultures vivrières. Or, cela n'est absolument pas le rôle des certifications équitables, ni même biologiques. Il faut souligner que les cultures aujourd'hui certifiées, telles que le café et le thé, sont des cultures à revenus (cashcrops) qui ont été implantées dans les pays producteurs sous une époque coloniale. Il y a donc une majorité de consommateurs qui croient à tort que la certification équitable encourage la culture de ferme familiale, traditionnelle et porteuse de savoirs ancestraux. Cette étude a été menée en France, mais il est fort à parier que peu importe le pays développé où l'expérience serait reproduite, les réponses seraient sensiblement les mêmes.

Pour détailler un peu plus le classement, en premier ordre d'importance venait le maintien de la biodiversité. Il est vrai que les critères des certifications cherchent fortement à contrôler l'impact des monocultures sur la biodiversité ambiante. En troisième ordre d'importance venait la limitation de l'utilisation des pesticides et des engrais chimiques. Une fois de plus, cet aspect est amplement visé par plusieurs critères. En quatrième ordre d'importance, les consommateurs ont répondu la lutte contre la déforestation. Bien que certains critères portent attention à cet impact, ils sont plutôt englobés dans le maintien de la biodiversité. Et finalement, en dernier ordre d'importance, l'interdiction des OGM. Or sur ce point, les consommateurs connaissent visiblement mal le rôle des certifications biologiques et équitables. Il existe un consensus fort sur l'interdiction des OGM entre les différents acteurs du commerce équitable et biologique. Normalement, cette réponse aurait dû être parmi les premières en ordre d'importance.

Pour les auteurs, il faudrait que les acteurs du mouvement équitable se donnent la peine de mieux communiquer leur rôle et l'influence de leur certification sur les cultures. Une fausse image quant à la culture traditionnelle et ancestrale semble avoir été véhiculée, involontairement, par les acteurs du mouvement. Cette fausse image pourrait être un point de déception pour les consommateurs qui auraient encouragé l'achat de produits équitables et biologiques tout en croyant lutter contre les monocultures.

5.1.3 Confiance des consommateurs envers les grandes corporations

L'auteur Ralph E. Horn a rédigé un article sur le rôle des écolabels dans l'évaluation de la durabilité des produits et les avenues de la consommation durable. Dans cet article, l'auteur a discuté de l'importance de la transparence des écolabels puisque, dans un sondage européen mené en 2005, le deux tiers des répondants ont affirmé ne pas faire confiance aux déclarations des grandes corporations et que ces dernières n'ont aucune valeur morale ou éthique. Dans la même année, un autre sondage mené auprès des consommateurs de la Norvège, de l'Espagne, de l'Allemagne et de l'Italie concernant la confiance de ces consommateurs envers les promesses des écolabels a démontré que les consommateurs faisaient confiance aux certifications provenant : au premier rang, d'organismes environnementaux; au deuxième rang, d'organismes indépendants de certification; au troisième rang, d'organismes gouvernementaux et au dernier rang, de grandes corporations. Les consommateurs craignent donc un effet de lessivage vert (greenwashing) de la part des grandes corporations. De leur côté, les grandes corporations doivent conjuguer leur besoin de mettre en valeur leurs produits par l'apposition d'un écolabel sur le produit et rencontrer les exigences environnementales et sociales de la certification, tout en demeurant rentable et profitable.

Dans le chapitre précédent, il était aussi mentionné que la certification Fairtrade de produits provenant de grandes corporations a divisé le mouvement équitable pour donner naissance à Fair Trade USA. L'argument avancé était que la certification des grandes corporations allait miner la crédibilité des écolabels. Il est difficile de prouver si cette situation s'est effectivement produite, mais bien que le

torréfacteur et boutique de café américain Starbucks vend du café certifié Fair Trade USA, cela n'a pas empêché sa popularité de croître et aucune campagne majeure de dénigrement des produits certifiés Fair Trade USA n'a encore eu lieu.

5.1.4 Conscience écologique n'égalise pas achat équitable ou biologique

Toujours selon l'auteur Ralph E. Horn, le prix des produits équitables demeure un frein à la consommation. Bien que les consommateurs veuillent se procurer des produits de qualité, ces derniers achètent souvent les mêmes produits, par habitude. Un consommateur ne tient pas à être le seul à payer plus cher pour un produit certifié qui goûte la même chose que le produit non certifié. Il y a donc un effet d'entraînement négatif lorsqu'un consommateur ne veut pas s'isoler du groupe de consommateurs qui se satisfait du produit non certifié et moins cher.

Le discours écologique et de justice sociale des dernières années a éveillé la conscience morale et écologique des gens et leur a fait prendre conscience des conditions de vie et de travail difficiles dans lesquelles œuvrent les cultivateurs des pays en développement. Toutefois, dû au prix trop élevé et dû à leurs habitudes de consommation, cette conscience ne s'est pas nécessairement traduite en une hausse des achats de produits biologiques ou équitables. De plus, il est fort probable que les consommateurs ne fassent pas le lien entre la perte de biodiversité dans les zones de monocultures et l'achat de leur thé ou café préféré. Ce lien est encore moins évident lorsqu'il s'agit de harcèlement ou d'agressions sexuelles des travailleuses.

5.2 Une brève discussion sur les emballages et le thé en feuilles

Les informations contenues dans cette courte section proviennent des ateliers de thé de l'auteure de ce document chez *Camellia Sinensis* et de plusieurs lectures effectuées au cours des dix dernières années, soit depuis sa première tasse de thé.

5.2.1 Le thé en feuilles

Le thé en feuilles est disponible sur le marché dans tous les types de thés, des blancs aux noirs. Sous cette forme, les feuilles se présentent complètes ou roulées, à peine abîmées. Elles font l'objet d'une transformation délicate, souvent faite à la main, et constituent la plupart du temps le meilleur grade de thé qu'une exploitation peut offrir. À l'exception de ceux et celles qui préfèrent admirer le spectacle des feuilles qui se déploient dans la tasse, le thé en feuilles normalement infusé dans un infuseur, qu'il soit en acier ou en papier (filtres jetables). Côté goût, l'avantage du thé en feuilles réside dans le déploiement des feuilles, ce qui leur permet de libérer tous leurs arômes. Lorsque l'infusion est terminée, il suffit de retirer l'infuseur et de disposer des feuilles, dans les ordures ménagères ou dans le composteur. Le thé en

feuilles étant un grade supérieur de thé, il est habituellement plus cher le kilo. Bien qu'il soit consommé sous cette forme depuis belle lurette dans les pays producteurs de thé, il est ici le nouveau produit alimentaire chouchou des amateurs de thés.

5.2.2 Le thé en sachets de papier, mousseline de coton et nylon

Malgré les avantages du thé en feuilles, c'est le thé en sachet qui est le plus souvent consommé dans les pays développés. Il a été consommé sous cette forme par la classe ouvrière dès son apparition, puisqu'il avait l'avantage d'être facile d'utilisation : aucun nettoyage d'infuseur, aucun nettoyage de théière et aucun résidu de feuilles dans le thé. Le thé en sachet vendu communément sur les tablettes des supermarchés est un thé de grade moyen à inférieur qui a été réduit en très petits morceaux par le procédé CTC (décrit au chapitre 1). Ce thé est ensaché dans un sachet de papier, idéalement non blanchi au chlore. Les sachets de papier non blanchis ainsi que le thé qu'ils contiennent peuvent ensuite être jetés aux ordures ou au compost.



Figure 5.1 Sachets de thé en papier (tiré de : Esprit science métaphysiques, 2014)

Les sachets peuvent aussi se présenter sous la forme de mousseline de coton, idéalement non blanchie au chlore. Les thés emballés dans les sachets en mousseline sont souvent d'un grade supérieur à ceux vendus en supermarché et dans les sachets en papier. Des compagnies de thé bien connues telles que Kusmi Tea (Paris) et Mariage Frères (Paris), soit deux compagnies de thé fondées à la fin du 19^e siècle utilisent les sachets de mousseline de coton pour leurs thés, dont la réputation n'est plus à faire. Encore une fois, ces sachets et le thé qu'ils contiennent peuvent être jetés aux ordures ou au compost.



Figure 5.2 Sachet en mousseline de coton de Mariage Frères
(tiré de : Des goûts et des couleurs, 2015)

Finalement, les sachets de thé peuvent se présenter sous la forme de sachets de nylon pyramidaux. Les compagnies de thés qui utilisent ces sachets affirment qu'ils permettent un meilleur déploiement des feuilles, permettant ainsi une meilleure libération des arômes. Bien que cette affirmation ne soit pas fausse, il reste que les sachets pyramidaux en nylon sont nuisibles pour l'environnement. Le nylon est une matière plastique fabriquée à base de produits pétroliers. Des études ont prouvé que le nylon et les plastiques prennent des années à se dégrader. Des compagnies de thés telles que Lipton ensachent leurs meilleurs grades de thé dans des sachets en nylon. D'autres compagnies, telles que Four O'Clock, ensachent leur thé équitable certifié Fairtrade (FLO) dans des sachets en nylon pyramidaux. Évidemment, le thé peut être jeté au compost, mais le sachet de nylon doit prendre le chemin des ordures. Une telle situation contradictoire pourrait être facilement évitée en utilisant des sachets de papier ou de mousseline, ou encore mieux, en vendant le thé en feuilles.



Figure 5.3 Sachet de thé en nylon (tiré de : Des goûts et des couleurs, 2015b)

5.3 En résumé

Le consommateur possède, peut-être inconsciemment, le pouvoir de choisir les produits qui correspondent le plus à ses valeurs éthiques. C'est en achetant des produits certifiés que les consommateurs permettent aux certifications d'atténuer les impacts de la culture ou fabrication du produit.

Afin de demeurer compétitifs dans les marchés commerciaux, les petits détaillants comme les grandes corporations doivent savoir cerner les valeurs éthiques de leurs consommateurs. Ces joueurs économiques doivent aussi être habiles à communiquer les valeurs et les aspects attachés à leurs produits. Toutefois, certaines études ont souligné le manque de confiance des consommateurs envers les grandes corporations.

Les informations présentées dans ce chapitre démontrent qu'il existerait trois types de consommateurs : ceux qui recherchent un produit unique, ceux qui recherchent un produit qui correspond à leurs valeurs, mais aussi à leur budget, et les convaincus pour qui acheter des produits équitables et biologiques est une priorité. Une étude a cependant prouvé que parmi les consommateurs de produits équitables et biologiques, tous ne sont pas bien renseignés sur le rôle des certifications, surtout en ce qui concerne la promotion des cultures vivrières et des savoirs traditionnels versus les monocultures.

Puisque les consommateurs ont le pouvoir de choisir, il est de leur devoir de se renseigner sur les produits qu'ils achètent et de faire des choix de consommation consciencieux. La brève présentation des types d'ensachage des thés constitue un complément d'information permettant à un consommateur averti de faire des choix avisés.

6 RECOMMANDATIONS

Ce chapitre rappelle et regroupe, en première partie, les constats effectués par l'auteure de cet essai à la suite de la revue de littérature et de l'analyse des informations présentées. En deuxième partie, les recommandations émises à l'intention des organismes de certifications et aux consommateurs sont énumérées en deux volets.

6.1 Constats et recommandations à l'intention des certifications

Dans un premier temps, le présent chapitre vise à mettre en lumière les points forts et les points faibles des certifications discutées au chapitre 4. Cette discussion a pour but d'identifier les points faibles nécessitant des recommandations, lesquelles sont formulées dans un deuxième temps de ce chapitre.

6.1.1 Les constats

En somme, les certifications présentées au chapitre 4 jouissent d'une bonne réputation auprès de la clientèle et des entreprises. Elles représentent un avantage pour les entreprises et une assurance pour les consommateurs.

Cependant, les grandes corporations souffrent d'un déficit de confiance de la part des consommateurs. Plusieurs observateurs indépendants se sont penchés sur les mécanismes internes de prise de décision des certifications et ont mis en lumière un problème de transparence et de représentativité des parties prenantes. Du côté des consommateurs, ces derniers prêtent leur confiance aux certifications, mais sans bien connaître leur rôle. Or, le rôle des consommateurs dans l'efficacité de l'influence des critères sur les impacts est considérable, puisque sans les consommateurs, les certifications ne peuvent se subventionner et poursuivre leur mission.

Tel que démontré au chapitre 4, les certifications attestent généralement bien les impacts de la culture du thé. Les critères déterminés pour obtenir la certification d'un écolabel prouvent que les administrateurs et professionnels des organismes ont pris en compte la réalité de la culture de denrées alimentaires et qu'ils désirent appliquer des solutions pouvant atténuer les impacts.

Les critères qui attestent assez bien les impacts sur la biodiversité, l'érosion des sols, la fertilisation des sols et la préservation des zones forestières proviennent surtout de la certification SAN. Cette affirmation s'appuie en partie sur le fait que SAN est la seule certification qui demande aux producteurs de prendre en compte les conditions nécessaires pour la culture du thé, de façon à ne pas entraîner ensuite une surfertilisation des sols, une déforestation et un impact sur la biodiversité dans un endroit où la culture du thé n'est pas optimale. Les autres certifications accordent aussi beaucoup d'importance aux impacts de cette catégorie, mais ils n'ont pas mis le doigt sur ce qui peut être une des causes de tous ces impacts.

D'un autre point de vue, les avantages de la culture du thé, tels que présentés au chapitre 3, sont nombreux et poussent les cultivateurs à transformer leur lot de terre en jardin de thé, et ce, même si les conditions nécessaires à la culture du thé ne sont pas réunies.

Concernant l'adaptation aux changements climatiques et la gestion des GES, la certification IFOAM n'en fait pas mention. Toutefois, les cultures du thé sont de plus en plus touchées par la récurrence des périodes de sécheresse qui seraient induites par les changements climatiques.

L'utilisation des pesticides, avec les conditions d'emploi, est un des impacts les mieux attestés par les certifications. Toutefois, Écocert ESR établit seulement des critères majeurs pour cet impact qui est l'un des plus surveillés et décrié par les observateurs indépendants. Ce manque de considération pour un impact aussi lourd est un point faible de la certification Écocert ESR. Au contraire d'Écocert ESR, SAN prend très au sérieux l'utilisation des pesticides par les employés des jardins de thé certifié, au point d'exiger des tests de santé très spécifiques et visant tout particulièrement un contaminant très dangereux pour le système nerveux humain.

L'utilisation de l'eau est un des points faibles de toutes les certifications. Pour Fairtrade, l'utilisation durable de l'eau est visée seulement par des critères de développement. Pour Écocert ESR, l'accès à l'eau potable dans les champs lors de la récolte, soit sur le lieu de travail de l'employé, est un critère mineur. Écocert ESR ne considère donc pas qu'il faire très chaud durant la saison de récolte et durant les périodes de sécheresse, provoquant ainsi des risques pour la santé et sécurité des employés si ces derniers ne peuvent pas s'hydrater correctement. Un autre point important à souligner, Écocert ESR établit aussi que l'utilisation de l'eau et le gaspillage de l'eau doivent être visés par des critères mineurs. Toutefois, l'eau est un élément crucial dans la préservation des écosystèmes. Ainsi, si une exploitation pompe son eau d'irrigation à partir d'un lac à proximité ou d'un milieu humide, cela aura pour effet d'abaisser le niveau du lac ou d'assécher le milieu humide et d'en modifier son écosystème.

Concernant les conditions de travail, elles sont très bien attestées par un grand nombre de critères par toutes les certifications étudiées. Un petit bémol doit cependant être attribué aux contrats écrits. Ils sont certes nécessaires, puisqu'ils constituent la preuve du statut de l'employé et les conditions de travail sont énumérées dans ces contrats. Puisqu'il y a encore beaucoup d'employés analphabètes dans les plantations, il faut prendre en compte le fait que cet employé ne peut lire lui-même le contrat. Idem pour les documents de négociations provenant des syndicats. Si les seules personnes pouvant lire et écrire sont les supérieurs immédiats des employés, il n'est pas garanti que ces derniers iront les consulter pour toute question concernant leurs contrats d'embauche.

Pour les conditions sanitaires, SAN échoue à comprendre l'importance de séparer les installations sanitaires par genre. Concernant les conditions de logement, Fairtrade n'en parle même pas.

6.2 Recommandations

La revue de littérature effectuée pour cet essai comprenait différentes recommandations émises par les auteurs. En regard des connaissances acquises durant ses études de deuxième cycle et de cette revue de littérature, l'auteure de cet essai est aussi en mesure d'émettre certaines recommandations applicables aux certifications et aux consommateurs.

Transparence : afin d'améliorer la transparence des processus décisionnels des certifications, les certifications pourraient publier un document qui explique clairement leur démarche pour établir et rédiger les critères et comment les responsables en arrivent à un consensus. Il serait pertinent de présenter les membres de l'équipe de définition des critères, en mentionnant leur milieu professionnel, leur expérience et leurs origines. Cette recommandation pourrait élever le niveau de confiance des parties prenantes envers la représentativité des critères en regard de la réalité des exploitants et des travailleurs.

La représentativité des parties prenantes au sein de l'appareil décisionnel : cet aspect a été soulevé à plusieurs reprises par les auteurs qui ont rédigé les ouvrages concernant les certifications équitables et biologiques. Il existerait un déficit de représentativité des consommateurs et des exploitants au sein de l'appareil décisionnel des certifications. Cette situation créerait un manque de confiance envers la justesse des décisions rendues et les avenues futures envisagées par les certifications. Pour attester cette problématique, il faudrait intégrer aux appareils décisionnels plus de représentants des exploitants, autant ceux certifiés que ceux non certifiés, et des représentants des consommateurs.

Informations véhiculées aux consommateurs : tel que mentionné dans le chapitre 5, certains consommateurs sont mal renseignés sur les buts de la certification équitable. Il semblerait que l'information véhiculée aux consommateurs leur ait laissé croire que la certification équitable protège la culture vivrière et les savoirs traditionnels des familles de cultivateurs. Pourtant, cette croyance ne colle pas à la réalité et pourrait désillusionner les consommateurs. Insérer l'historique colonial derrière l'implantation des cultures certifiées permettrait de faire connaître la vérité aux consommateurs et d'éviter une cassure dans la confiance qu'ils accordent aux certifications.

Manque de confiance envers les grandes corporations certifiées : la crainte des consommateurs et environnementalistes ou défenseurs des droits humains que les grandes corporations utilisent les certifications pour établir des campagnes de lessivage vert (greenwashing) est une opinion bien ancrée et sera difficile à changer. Toutefois, il est à espérer que les parties prenantes acceptent que les grandes corporations puissent adhérer à des valeurs environnementales et humanitaires sans qu'elles ne soient qu'un simple réflexe de protection de la marque. Outre les rapports annuels des grandes corporations qui détaillent les bonnes actions entreprises dans leurs exploitations ou leur mise en marché, les parties prenantes aimeraient possiblement voir un réel engagement des hautes directions envers les valeurs

prônées par les grandes corporations. Ainsi, voir la présence de la haute direction à l'œuvre dans les grandes exploitations, en contact avec les travailleurs, s'impliquant dans les tâches de l'exploitation pour y faire une différence, œuvrant au sein d'organismes de défense de l'environnement ou de soutien à la collectivité serait pour les parties prenantes la preuve d'un engagement sincère et d'actions concrètes en lien avec les valeurs prônées.

Types d'emballages des produits finaux : seule la certification Écocert ESR a émis des exigences sur l'emballage des produits finaux. Toutefois, toutes les certifications devraient s'assurer que le produit final, certifié en vertu des valeurs prônées par l'entreprise, soit emballé dans un contenant respectant aussi ces valeurs. Autrement, il est incohérent d'exiger différentes mesures de protection de l'environnement si l'emballage du produit final est une source de contamination pour l'environnement.

Logement : cette recommandation s'adresse à la certification FLO/Transfair Fairtrade seulement. Puisqu'aucun critère de la certification ne vient préciser les conditions de logement telles que la grandeur des pièces, l'aération, la luminosité, l'intimité, la propreté et la sécurité, il serait impératif d'attester ces aspects. Les autres certifications applicables à la culture du thé prennent ces aspects très au sérieux, et avec raison. Il a été mentionné dans les chapitres précédents que malgré l'application de mesures spécifiques pour assurer un logement décent aux travailleurs, ces dernières ne sont pas toujours efficacement appliquées. Cette situation ne peut que soulever plus de doutes sur l'intérêt porté au bien des travailleurs, en l'absence de mesures spécifiées par la certification Fairtrade.

Utilisation durable de l'eau : aucune des certifications étudiées dans le chapitre 4 ne considère l'utilisation de l'eau comme un critère qui doit être obligatoirement respecté pour être certifié ou demeuré certifié. L'eau est pourtant nécessaire à toute source de vie. Afin de ne pas épuiser les ressources d'eau souterraine et de surface, de ne pas détruire des écosystèmes, il faudrait que la problématique de l'irrigation des plants de théiers en période de sécheresse soit plus sérieusement attestée. Certes, l'installation d'un compteur d'eau et l'utilisation d'énergie pour son fonctionnement ne sont pas données à toutes les exploitations. Toutefois, des mesures servant à garder l'humidité au sol telles que le rapprochement des plants, le contrôle de la végétation herbacée entre les plants et la préservation de zones d'ombres dans les champs de théiers pourraient faire l'objet d'un critère prioritaire à respecter. Concernant l'accès à l'eau potable sur les lieux de travail, cet aspect en est un de santé-sécurité et il est non-négligeable. Les cueilleurs de thé passent la journée debout, au soleil, avec des charges lourdes sur les épaules. Des pauses pour s'abreuver d'eau potable et des zones d'ombre sont nécessaires pour éviter les coups de chaleur.

Le renouvellement des plants de théiers : aucune certification n'a établi de critères pour cet aspect pourtant majeur pour tout exploitant de jardins de thé. Si les grandes exploitations possèdent souvent leur pépinière pour les nouvelles pousses, les petits exploitants doivent intégrer dans leurs coûts

d'exploitation l'achat de nouveaux théiers. Tout dépendamment de la rentabilité du jardin de thé au cours de la saison de la récolte, il est possible que les petits exploitants ne puissent acheter de nouveaux théiers, perdant ainsi davantage de rentabilité. Un plan de renouvellement des plants de théiers devrait être mis sur pied avec les petits exploitants, tout particulièrement. Établir des critères spécifiques sur l'achat de nouveaux théiers pourrait être contraignant pour les petits exploitants.

Séparation des installations sanitaires selon les genres : pour toutes les raisons énumérées au chapitre 4, il est évident que le nombre d'installations sanitaires divisées selon les genres devrait être proportionnel au nombre d'employés de chaque genre. Ainsi, un nombre approprié d'installations sanitaires selon le nombre de travailleurs hommes ou femmes, avec accès à de l'eau propre, devrait être installé près des logements. De telles installations devraient aussi être accessibles dans les champs de théiers.

Les documents écrits : de tels documents sont essentiels. Un contrat écrit émis dès l'embauche, identifiant les conditions salariales, d'emploi, de logement et autres constitue une forme de protection pour l'employé et l'employeur. Toutefois, cette protection s'amenuise fortement si l'employé ne sait pas lire et écrire et qu'il doit avoir recours à une tierce partie pour lire le contrat. La situation est la même avec les documents de négociations provenant du syndicat qui représente les employés. Il est difficile pour un employé de participer aux négociations si ce dernier ne peut prendre connaissance des documents remis sans obtenir l'interprétation d'une tierce partie. Par conséquent, afin de réellement redonner la pleine autonomie aux employés des exploitations certifiées, un cours d'alphabétisation pourrait leur être donné en soirée, sur une base régulière.

Le travail des enfants : bien que toutes les certifications mentionnent des exigences très pointues sur le travail des enfants afin d'agir en respect des conventions internationales, elles ne spécifient pas comment le travail des enfants dans les plantations, de jour, peut être compatible avec l'obligation d'instruire les enfants durant cette même période de temps. Cette problématique touche à un élément culturel des populations où se cultive le thé. Malgré cette situation délicate, il est primordial que les enfants entre 12 et 18 ans puissent poursuivre leur éducation. Tel que mentionné précédemment, le niveau d'éducation est un indicateur de la pauvreté des familles. Afin de rendre autonomes ces futurs adultes et de leur donner accès non seulement aux marchés internationaux, mais aussi au monde globalement, et à un meilleur emploi, ces derniers devraient pouvoir poursuivre leur éducation au-delà de leurs 12 ans.

Les travailleurs temporaires sur une base quasi permanente : cette situation a été décrite par des observateurs indépendants et perdure dans les exploitations de thé. Puisque les autorités des pays où se cultive le thé semblent impuissantes devant ce phénomène, malgré des législations interdisant d'employer indéfiniment un travailleur sur une base temporaire, il est du devoir des certifications de s'assurer que les critères établis pour obtenir et maintenir la certification tiennent compte de cette problématique. Puisque les visites des auditeurs sont annoncées longtemps d'avance, cela peut donner la chance à un exploitant

plus ou moins honnête de masquer les faits. Des visites surprises, aussi détestable que cela puisse être pour les exploitants, pourraient être une solution permettant aux auditeurs des certifications de prendre connaissance de la situation réelle dans les exploitations et d'exiger ensuite des mesures correctives en conséquence.

Discrimination et harcèlement : cette problématique est aussi liée à des aspects culturels des pays où se cultive le thé. Elle doit donc être abordée avec beaucoup de tact. Au Kenya, la discrimination provient entre autres des tensions entre deux ethnies. Le harcèlement est les agressions sexuelles envers les femmes a largement été rapporté par des observateurs indépendants. En Inde, la discrimination est appliquée envers les migrants provenant d'autres groupes ethniques et d'autres régions de l'Inde. Les conditions de travail ne sont pas plus avantageuses pour les femmes de l'Inde ou de l'Indonésie que pour les femmes du Kenya et du Malawi. Ces problématiques ne peuvent être abordées que par la sensibilisation et l'éducation des travailleurs aux valeurs prônées par les certifications. Cette démarche est longue, mais avec la persévérance, elle peut porter fruit.

6.3 Quelques recommandations à l'intention des consommateurs

Cette section présente quelques recommandations pour les consommateurs voulant se procurer du thé en accord avec leurs valeurs éthiques, environnementales et humaines.

Se renseigner : les sites Internet des certifications publient beaucoup d'informations concernant les normes et les méthodes de certification des exploitations de thé. Des rapports annuels font état des actions entreprises et des résultats obtenus. Afin de garder un œil critique face à ces affirmations, des observateurs indépendants tel que SOMO et The Ecologist publient aussi des rapports de leurs observations. Dans la majorité des cas, des informations sur les exploitations certifiées sont aussi disponibles. Se renseigner sur les origines du produit portant le sceau de la certification est de la responsabilité du consommateur avisé.

Bien choisir : le thé en feuille demeurera toujours le choix le plus écologique. Qu'il soit en feuilles ou ensaché, la forme sous laquelle se présente le thé n'est pas pour autant garante des conditions de travail des employés. Par conséquent, choisir du thé en feuilles certifié biologique ou équitable est le meilleur choix pour un consommateur avisé. Le thé en feuille se compost facilement et permet d'utiliser un infuseur réutilisable. En prime, le thé en feuilles est souvent le meilleur grade que l'exploitant peut offrir à sa clientèle. Le thé ensaché dans un sachet de papier non blanchi, certifié biologique et équitable, représente le second meilleur choix. Encore une fois, le thé et le sachet de papier se compostent facilement. Le thé certifié ensaché dans un sachet en mousseline de coton non blanchi est le troisième meilleur choix, une fois de plus pour la possibilité de le composter. Finalement, le thé ensaché en sachet de nylons, certifié ou pas, est à proscrire. Malgré les affirmations des entreprises qui commercialisent le

thé en sachets pyramidaux de nylons sur l'amélioration du goût et la libération des saveurs, le sachet de thé en nylon n'est pas compostable, ni recyclable ou réutilisable. Le nylon étant fabriqué avec une base de pétrole, ce dernier participe aussi aux GES émis par l'industrie pétrolière et à la déplétion des ressources naturelles. Finalement, le consommateur devrait réfléchir à la cohérence d'acheter un thé certifié biologique ou équitable si ce produit est emballé dans un emballage et suremballage nocif pour l'environnement.

Participer à la réduction des GES : puisque la consommation est l'étape la plus émettrice de GES, quelques recommandations permettraient de réduire cet impact. Ainsi, l'utilisation d'appareils électriques (bouilloires ou poêle pour chauffer l'eau) certifiés pour l'économie d'énergie (ex. : Energy Star) peut entraîner une diminution des GES émis par la réduction de la consommation d'énergie. De plus, faire chauffer seulement la quantité d'eau nécessaire pour l'infusion du thé permet de réduire le temps nécessaire pour faire bouillir l'eau et de réduire la consommation d'énergie.

CONCLUSION

Les informations recueillies et analysées dans le cadre de cet essai ont mis en lumière une problématique encore trop peu explorée, soit l'importance des impacts environnementaux, sociaux et économiques de la culture du thé dans un monde où la consommation de thé et l'apparition de nouveaux salons de thés sont loin de s'essouffler. En regard de cette situation, l'auteure de cet ouvrage s'est penchée sur l'influence des certifications comme mesures d'atténuation applicables aux impacts de la culture du thé.

Au fil des chapitres, les connaissances de base nécessaires à la compréhension des éléments du monde du thé et des certifications ont été présentées. Par la suite, les impacts de la culture du thé ont été détaillés puis analysés en regard des critères énoncés dans les certifications applicables à la culture du thé. Un bref chapitre trace le portrait des consommateurs et discute succinctement des types d'ensachage disponibles pour le thé. Finalement, des recommandations à l'intention des certifications et des consommateurs ont été émises par l'auteure. Les recommandations aux certifications visent essentiellement l'amélioration ou la formulation de critères qui attestent peu ou pas les impacts discutés. En filigrane, l'ensemble de ce document vise l'éducation et la sensibilisation des consommateurs de thé aux impacts de leurs choix sur les conditions de vie des travailleurs du thé, sur la biodiversité et la préservation des sols cultivables, sur le travail des enfants dans les pays en développement, etc.

L'applicabilité de ces recommandations formulées pour les certifications par l'auteure de cet essai n'a pas été vérifiée sur le terrain. Elles sont théoriques et doivent être perçues comme ayant pour but de révéler des impacts non attestés par les certifications ou faiblement attestés par ces dernières. Les recommandations formulées aux consommateurs relèvent en partie de la revue de littérature et de l'expérience de l'auteure. Celles-ci sont simples et facilement applicables. Bien que, selon l'expérience de l'auteure sur les différents blogs et pages Facebook administrés par les amateurs de thé, le goût et le prix du thé semblent être les facteurs dominants pour le choix des consommateurs, les quelques recommandations émises n'ont pas pour effet d'augmenter les coûts du thé de façon significative et n'ont certainement pas d'incidence sur le goût des produits.

Cet essai a pour objectif principal d'analyser l'influence des certifications biologiques et équitables sur les impacts générés par la culture du thé essentiellement en Afrique, sur le sous-continent Indien et en Asie du Sud-Est (Vietnam et Indonésie). Les trois objectifs spécifiques visent à identifier les impacts environnementaux, sociaux et économiques de la culture du thé, sur la base des trois piliers du développement durable, présenter les types de certifications disponibles dans le monde du thé et finalement discuter de l'influence des certifications sur les impacts et de l'avenir du thé certifié dans les marchés consommateurs.

L'objectif spécifique visant à identifier les impacts environnementaux, sociaux et économiques de la culture du thé a été atteint. Des impacts répertoriés, quatre en particulier font l'objet d'une majorité de critères dans chaque certification : la préservation de la biodiversité, l'utilisation des pesticides et chimiques agroalimentaires, le travail des enfants et les conditions d'emploi et salariales. Toutefois, certains impacts tels que l'utilisation durable de l'eau, le vieillissement des plants de théiers et l'accès aux installations sanitaires. Les conditions de logement et la discrimination, bien que visée par des critères, méritent une attention spéciale, puisque ces impacts demeurent importants.

L'objectif spécifique ayant pour but de présenter les types de certifications disponibles dans la culture du thé a aussi été atteint. Les certifications applicables ont été décrites, de leur historique à leurs distinctions particulières.

Parmi les objectifs, un seul n'a pu être atteint, soit celui de discuter de l'analyse des certifications sur les impacts de la culture du thé et de l'avenir du thé certifié dans les marchés de consommateurs. La comparaison des critères émis par les certifications et de leur niveau de priorité (critiques, obligatoires dès la première année, Knock-out (KO), centraux, etc.) a permis d'atteindre partiellement l'objectif puisque cette analyse a fait ressortir les impacts bien attestés, suffisamment attestés ou peu attestés par les critères. Toutefois, trop peu d'études se sont penchées sur les résultats obtenus par la certification des cultures de thé. De nombreuses études couvrent la situation du café certifié, possiblement dû à la crise du café dans les années 90 et du long historique de certification dans cette culture. Toutefois, le thé mérite une plus grande attention des chercheurs et observateurs, ne serait-ce que parce qu'il est le deuxième breuvage le plus bu au monde, parce les impacts de la culture du thé sont aussi importants que ceux de la culture du café et parce que la popularité des salons de thé effectue un retour en force depuis le début du 21^e siècle et ne semble pas n'être qu'une mode passagère. Un nombre incroyable d'articles font la promotion des pouvoirs antioxydants du thé vert et lient ces pouvoirs à la prévention du cancer.

Considérant cette situation, des recherches plus étoffées sur l'influence des certifications dans la culture du thé devraient être réalisées. L'observation terrain à même les sites certifiés est le point qui fait le plus défaut aux études actuelles sur la culture du thé. C'est donc à cette dimension que tout observateur, chercheur ou étudiant devrait s'attarder dans les prochaines études portant sur les certifications biologiques et équitables dans la culture du thé.

RÉFÉRENCES

- Ahmed, M., Begum, A. et Chowdhury, M. (2010). Social constraints before sanitation improvement in tea gardens of Sylhet, Bangladesh. *Environmental Monitoring and Assessment*, vol. 164, n° 1-4, p. 263-271.
- AlterAfrica (2015). Le Rooibos. In AlterAfrica. <http://www.alterafrica.com/rooibos.htm> (Page consulté le 19 janvier 2015).
- André, P., Delisle, C. et Revéret, J.-P. (2003). *L'évaluation des impacts sur l'environnement*, 2^e édition, Montréal, Presses internationales Polytechnique, 519 p.
- Bartenstein, K. et Lavallée, S. (2004). L'Écolabel est-il un outil du protectionnisme « vert »?. In *Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations (CIRANO), Série Scientifique*. <http://www.cirano.qc.ca/pdf/publication/2004s-39.pdf> (Page consulté le 29 avril 2013).
- Bibliothèque de Brand Whitlock (2012). Petite histoire de l'heure du thé Britannique. In Bibliothèque de Brand Whitlock. *Archives de blog, 2012*. <http://brandwhitlock.blogspot.ca/2012/10/petite-histoire-de-lheure-du-britannique.html> (Page consultée le 20 janvier 2015).
- Bio Linéaires (2007). L'agriculture biologique, une vieille histoire. In Bio Linéaires. *Accès thématique, Culture bio*. http://www.biolineaires.com/articles/culture-bio/727-l_agriculture-biologique--une-vieille-histoire.html#.VWT03c9_NBc (Page consultée le 15 mars 2015).
- Blackman, A. et Rivera, J. (2010). The evidence base for environmental and socioeconomic impacts of « sustainable » certification. In Resources for the future (RFF). *Publications*. <http://www.rff.org/RFF/Documents/EfD-DP-10-10.pdf> (Page consultée le 12 mai 2015).
- Brown, K. R. (2013). *Buying into Fair Trade, culture, morality and consumption*, New York, New York University Press, 141 p.
- Camellia Sinensis (2014a). Des wulong pour contrer l'hiver. In Camellia Sinensis. *Maison de thé, blogue, Janvier 2014*. <http://camellia-sinensis.com/carnet/?tag=wulong> (Page consultée le 15 janvier 2015).
- Camellia Sinensis (2014b). Lakysiew: l'élégante finesse des collines oubliées de Meghalaya. In Camellia Sinensis. *Maison de thé, blogue, février 2014*. <http://camellia-sinensis.com/carnet/?tag=the-noir> (Page consultée le 25 janvier 2015).
- Camellia Sinensis (2015a). Diverses photos. In Camellia sinensis. <http://camellia-sinensis.com/fr/>. (Page consultée le 15 janvier 2015).
- Chathé (2015). Histoire du thé, Commerce vers l'Occident. In Chathé. *Histoire du thé, Commerce occidental*. http://chathe.fr/THE_Histoire_2.html (Page consultée le 25 janvier 2015).
- Commission du Codex Alimentarius (1999). Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique. In Codex Alimentarius. *Normes officielles, Liste des normes*. http://www.codexalimentarius.org/input/download/standards/360/cxg_032f.pdf (Page consultée le 15 mars 2015).
- Conroy, M. E. (2007). *Branded! How the certification revolution is transforming global corporations*, New York New Society Publishers, 353 p.

- Cramer C., Johnston, D., Oya, C. et Sender J. (2014). Fairtrade, Employment and Poverty Reduction in Ethiopia and Uganda. *In* Fair Trade, Employment and Poverty Reduction Research (FTEPR). *Publications*. <http://ftepr.org/wp-content/uploads/FTEPR-Final-Report-19-May-2014-FINAL.pdf> (Page consultée le 15 mai 2015).
- Cunningham, M., Huppé, G., Lynch, M., Potts, J., Voora, V. et Wilkings, A. (2014), The state of sustainability initiatives review, 2014, Standards and the green economy. *In* International Institute for Sustainable Development (IISD). https://www.iisd.org/pdf/2014/ssi_2014.pdf (Page consultée le 15 janvier 2015).
- Delmas, F.-X. (2015). La récolte du thé mécanisée au Japon. *In* Le blog de François-Xavier Delmas. *Voyage dans le temps, mai 2010*. <http://www.chercheurdethe.com/2010/05/18/recolte-du-the-mecanisee-au-japon> (Page consultée le 23 janvier 2015).
- Des goûts et des couleurs (2015a). Sachets en mousseline (image). <http://www.desgoutsetdescouleurs.com/wp-content/uploads/2014/10/Opt-sachet-de-the-mousseline.jpg?98f838> (Page consultée le 15 mai 2015).
- Des goûts et des couleurs, (2015b), Sachets de thé pyramidaux (image). <http://www.desgoutsetdescouleurs.com/wp-content/uploads/2014/10/Opt-sachet-de-the-mousseline.jpg?98f838> (Page consultée le 15 mai 2015).
- Doublet, G. et Niels J. (2010). Life cycle assessment of drinking Darjeeling tea: Conventional and organic Darjeeling tea. In ESU-services Ltd. Projects, *Food Production and Consumption, Beverages, Coffee or tea?*. <http://www.esu-services.ch/fileadmin/download/doublet-2010-LCA-Darjeeling-tea-1.0.pdf> (Page consultée le 15 avril 2015).
- Ecocert (2013). Référentiel ESR (Equitable, Solidaire et Responsable), Référentiel sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises et le Commerce Équitable. *In* Ecocert. <http://www.ecocert.com/sites/default/files/u3/Referentiel-ESR.pdf> (Page consultée le 6 mai 2015).
- Équiterre (2010). L'éthique derrière l'étiquette, Québec, Équiterre, 19 p.
- Esprit Science et Métaphysiques (2014). Sachet en papier (image). *In* Esprit Science Métaphysiques. *Santé et Bien être, Diététique et nutrition*. <http://www.espritscience-metaphysiques.fr/wp-content/uploads/2014/09/Sachets-de-th%C3%A9-1024x747.jpg> (Page consultée le 15 mai 2015).
- Ethical tea partnership (ETP) (2013). Improving the lives of tea workers and their environment. *In* ETP. <http://www.ethicalteapartnership.org/> (Page consultée le 9 avril 2013).
- Fairtrade Canada (2013). À l'heure du thé équitable. Fiche d'information. *In* Fairtrade Canada. *Produits, Thé*. <http://fairtrade.ca/fr/produits/a-l-heure-du-equitable> (Page consultée le 29 avril 2013).
- Fairtrade International (2011a). Standard du commerce équitable Fairtrade pour les organisations de petits producteurs. *In* Fairtrade International. *Standards, Our standards, Standards for Small Producer Organizations*. http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/2015-01-19_SPO_FR.pdf, consulté le 4 mai 2015.
- Fairtrade International (2011b). Standard du commerce équitable Fairtrade pour le thé pour les organisations de petits producteurs. *In* Fairtrade International. *Standards, Our standards, Standards for Small Producer Organizations*. http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/standards/documents/2011-09-01_FR_Tea_SPO.pdf (Page consultée le 6 mai 2015).

- Femme international (2013). Menstruation, development and women's right. *In* Femme International. *The Issue*. <http://www.femmeinternational.org/the-issue.html> (Page consultée le 29 avril 2015).
- Fishel, F. M. (2015). Pesticides and cholinesterase. *In* University of Florida. <https://edis.ifas.ufl.edu/pdffiles/PI/PI22100.pdf> (Page consultée le 5 mai 2015).
- Germain, C. (2013). La caféine dans les boissons chaudes. *In* Van Houtte. *C! Le blogue café, Conseils d'experts*. <http://www.vanhoutte.com/fr-ca/c-le-blogue-cafe/conseils-d-experts/la-cafeine-dans-les-boissons-chaudes> (Page consultée le 24 janvier 2015).
- Guéret, M. (2004). Marketing et développement durable. *In* Mémoire Online. *Rapports de stage*. http://www.memoireonline.com/07/07/514/m_stage-marketing-et-developpement-durable24.html (Page consultée le 19 avril 2012).
- Gunther, M. (2014), Fair Trade USA, growing and still controversial. *In* Marc Gunther. *Archives, July 2014*. <http://www.marcgunther.com/fair-trade-usa-growing-and-still-controversial/> (Page consultée le 23 mars 2015).
- Horne, R. E. (2009). Limits to labels : The role of eco-labels in the assessment of product sustainability and routes to sustainable consumption, *International Journal of Consumer Studies*, vol. 33, p. 175-182.
- IFOAM (2015). History. *In* IFOAM. *About us*. <http://www.ifoam.bio/en/about-us/history> (Page consultée le 17 mars 2015).
- IFOAM International (2014). The IFOAM norms for organic production and processing, Version 2014. *In* IFOAM International. *Field to plate, Standards, IFOAM Standard, IFOAM Norms*. http://infohub.ifoam.bio/sites/default/files/ifoam_norms_version_july_2014.pdf (Page consultée le 6 mai 2015).
- IOAS (2015). About IOAS. *In* IOAS. *About IOAS*. <http://www.ioas.org/about/about-ioas/> (Page consultée le 17 mars 2015).
- JFS Tea-Import-Export (2015). The world of Tea. *In* JFS Tea-Import-Export. *Products*. <http://www.jfstea.com/en/products.html> (Page consultée le 26 janvier 2015).
- Kigalu, J. M. (2007). Effects of planting density on the productivity and water use of tea (*Camellia sinensis* L.) clones: I. Measurement of water use in young tea using sap flow meters with a stem heat balance method. *Agricultural Water Management*, vol. 90, n° 3, p.224-232.
- Kigalu, J. M., Kimambo, E. I., Msite, I. et and Gembe, M. (2008). Drip irrigation of tea (*Camellia sinensis* L.): Yield and crop water productivity responses to irrigation. *Agricultural Water Management*, vol. 95, n° 11, p. 1253-1260.
- Lavallée, S. et Bartenstein, K. (2004). La régularisation et l'harmonisation internationale des programmes d'écolabels sur les produits et services. *In* Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations (CIRANO), *Série Scientifique*. <http://www.cirano.qc.ca/pdf/publication/2004s-40.pdf> (Page consultée le 29 avril 2013)
- Lemay, J.-F., Favreau, L. et Maldidier, C. (2010). *Commerce équitable, les défis de la solidarité dans les échanges internationaux*, Québec, Presses de l'Université du Québec, 105 p. (Collection Initiatives).

- Le Monde du Kenya (2006). Kericho, le pays du thé. In *Le Monde du Kenya. Dossiers*. <http://www.lemondedukenya.com/Dossier-kericho.html> (Page consultée le 27 janvier 2015).
- Les bruits tanniques (2010). Cueillette du thé. In *Les bruits tanniques. Archives du blog*. http://lesbruitstanniques-teastories.blogspot.ca/2010_04_01_archive.html (Page consultée le 22 janvier 2015).
- Madhu, M., Sahoo, D. C., Sharda, V. N. et Sikka, A. K. (2011). Rainwater-use efficiency of tea (*Camellia sinensis* (L.)) under different conservation measures in the high hills of south India. *Applied Geography*, vol. 31, n° 2, p. 450-455.
- Maison de thé *Camellia Sinensis* (2009). *Thé, Histoire, terroirs et saveurs*, Montréal, Les Éditions de l'Homme, 269 p.
- Mighty Leaf Tea Comany (2015). L'Histoire du thé. In *Mighty Leaf Tea. La culture du thé*. <http://www.mightyleaf.ca/fr/th%C3%A9/tea-culture/history> (Page consultée le 5 janvier 2015).
- Okakura, K. (2005). *The book of tea: The classic work on the Japanese tea ceremony and the value of beauty*, Tokyo, Kodansha International, 155 p.
- Parlement du Canada (2004). L'agriculture biologique au Canada : Un aperçu. In *Parlement du Canada*. <http://www.parl.gc.ca/content/lop/researchpublications/prb0029-f.htm> (Page consultée le 16 mars 2015).
- Pernin, J.-L. et Carimentrand, A. (2012). Quels critères environnementaux pour le commerce équitable?, Croyances et attentes chez les consommateurs. *Mondes en développements*, vol. 4, n° 160, p. 45 à 58.
- Pionniers de l'agriculture biologique (2015). L'histoire de l'agriculture biologique, de la marginalité à la reconnaissance. In *l'o à la bouche*. http://www.loalabouche.org /histoire_agribio.html (Page consultée le 15 mars 2015).
- Potts, B. S. (2012). Green Products, Coffee vs Tea. In *Green Design etc. Green Products*. http://www.greendesignetc.net/GreenProducts_12/GreenProduct_Sidorick_Brianna_Paper.pdf (Page consultée le 23 avril 2013).
- Premier Tech Home & Garden (2015). Mycorhizes. In *Premier Tech Home & Garden. Nos technologies*. <http://www.pthomeandgarden.com/nos-technologies/mycorhizes> (Page consultée le 23 mars 2015).
- Rainforest Alliance (2012). Thé. In *Rainforest Alliance. Nos actions, Agriculture durable*. <http://www.rainforest-alliance.org/fr/agriculture/crops/tea> (Page consultée le 15 avril 2012).
- Robbins, P. (2010). Partnerships and sustainability in the tea industry: A critical analysis of dynamics between smallholders and estates in Tanzania. *Journal of Sustainable Agriculture*, vol. 34, n° 8, p. 862-877.
- Savini, I. (2015). Agriculture biologique. In *Encyclopedia Universalis. Agriculture*. http://www.universalis.fr/encyclopedie/agriculture-agriculture-biologique/#i_95137 (Page consultée le 15 mars 2015).
- Scheer, D., Rubik, F. et Gold, S. (2008). *Enabling developing countries to size eco-label opportunities*, Institute for Ecological Economy Research, Heidelberg, Germany, 77 p.

- StaffPicks (2013). Assam produces 53 per cent of India's tea. *In* Sevendary. <http://sevendary.com/assam-produces-53-cent-indias-tea/> (Page consultée le 25 janvier 2015).
- Sustainable Agricultural Network (SAN) (2010). Norme pour l'agriculture durable. *In* SAN. *Library, Sustainable Agriculture, Farm Standard*. <http://www.san.ag/biblioteca/biblioteca.php?cat=12> (Page consultée le 6 mai 2015).
- Tea and Coffee (2015). Nepal Silver Tip White Tea. *In* Tea and Coffee. *BUY TEA, White Tea*. <http://www.tea-and-coffee.com/nepal-silver-tip-white-tea> (Page consultée le 23 janvier 2015).
- Uncornered Market (2008). Picking tea leaves – West Bengal, India. *In* Uncornered Market. *Tea-plantation photos*. <http://uncorneredmarket.com/photos/picture/5279692618/> (Page consultée le 23 janvier 2015).
- Université de Genève (2001). Catégories. *In* Technologies de formation et d'apprentissage, Université de Genève. *Teaching*. <http://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/UVLibre/0001/bin01/categories.htm> (Page consultée le 24 janvier 2015).
- UTZ Certified (2014a). Code principal de conduite, Version 1.0, Pour certification individuelle et multi-site. *In* UTZ Certified. *Resources, UTZ Resources, Certification Documents, UTZ Certified Code of Conduct, Core Code for Individual Certification*. <https://utzcertified.org/attachments/article/26584808/FR%20UTZ%20Core%20Code%20of%20Conduct%20for%20Individual%20Certification%202014.pdf> (Page consultée le 5 mai 2015).
- UTZ Certified (2014b). Module Thé, version 1.0. *In* UTZ Certified. *Resources, UTZ Resources, Certification Documents, UTZ Certified Code of Conduct, Product Specific Modules*. <https://utzcertified.org/attachments/article/26584809/FR%20UTZ%20Code%20of%20Conduct%20Tea%20Module%202014.pdf> (Page consultée le 5 mai 2015).
- Valiente-Riedl, E. (2013). *Is Fairtrade Fair?*, London, Palgrave Macmillan, 168 p.
- van der Wal, S. (2008). Sustainability issues in the Tea sector: A comparative analysis of six Leading producing countries. *In* Stichting Onderzoek Multinationale Ondernemingen (SOMO). Publications. http://somo.nl/publications-en/Publication_2548/at_download/fullfile (Page consultée le 20 avril 2013).
- van der Wal, S. (2011). Certified Unilever Tea, Small Cup, Big Difference?. *In* Stichting Onderzoek Multinationale Ondernemingen (SOMO). Publications. http://somo.nl/publications-fr/Publication_3711-fr/at_download/fullfile (Page consultée le 20 avril 2013).
- Waridel, L. (2003). *Acheter, c'est voter: Le cas du café*, Montréal, Les Éditions Écosociété, 176 p.
- Wasley A. (2011). What's really in your cuppa, a special investigation into the hidden costs of tea, milk and sugar. *In* The Ecologist. Blogs and Comments, Comment, Other Comment. http://files.theecologist.org/Pdfs/Whats_in_your_cuppa.pdf (Page consultée le 20 avril 2013).
- Wikipédia (2014a), FLO-Cert. *In* Wikipédia. <http://en.wikipedia.org/wiki/FLO-Cert> (Page consultée le 22 mars 2015).
- Wikipédia (2014b). Thé chinois. *In* Wikipédia. http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9_chinois (Page consultée le 12 janvier 2015).

- Wikipédia (2015a). Économie du café. *In* Wikipédia.http://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie_du_caf%C3%A9 (Page consultée le 23 mars 2015).
- Wikipédia (2015b). Heptachlore. *In* Wikipédia. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Heptachlore> (Page consultée le 24 mars 2015).
- Wikipédia, (2015c). Mouvement des non-alignés. *In* Wikipédia.http://fr.wikipedia.org/wiki/Mouvement_des_non-align%C3%A9s (Page consultée le 25 avril 2015).
- Wikipédia (2015d). Maté. *In* Wikipédia. <http://fr.wikipedia.org/wiki/Mat%C3%A9> (Page consultée le 21 janvier 2015).
- Wikipédia (2015e). Rapport Brundtland. *In* Wikipedia. http://fr.wikipedia.org/wiki/Rapport_Brundtland (Page consultée le 13 avril 2015).
- Wikipédia (2015f). Robert Bruce (tea planter). *In* Wikipédia.http://en.wikipedia.org/wiki/Robert_Bruce_%28tea_planter%29 (Page consultée le 19 janvier 2015).
- Wikipédia (2015g). Thé. *In* Wikipédia <http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9> Page consultée le 11 janvier 2015).
- Wikipédia (2015h). Thé du Labrador. *In* Wikipédia. http://fr.wikipedia.org/wiki/Th%C3%A9_du_Labrador (Page consultée le 21 janvier 2015)

BIBLIOGRAPHIE

- Art of Tea (2013). Sustainable tea. *In* Art of Tea. *About us, Sustainable Tea.* <http://www.artoftea.com/aboutus/sustain-able-tea-sustainability.html> (Page consultée le 20 avril 2013).
- Au Paradis du Thé (2014). La cueillette mécanisée : destruction ou avenir du thé?. *In* Au Paradis du Thé. <http://www.auparadisduthe.com/blog/cueillette-the-machine/> (Page consultée le 21 avril 2015).
- Blackman, A. et Rivera, J. (2010). The Evidence base for environmental and socioeconomic impacts of “sustainable” certification. *In* Resources for the Future. *Publications.* <http://www.rff.org/RFF/Documents/EfD-DP-10-10.pdf> (Page consultée le 23 avril 2013).
- Bougherara, D. et Grolleau, G. (2004). L'éco-étiquetage des produits est-il crédible? Proposition d'un cadre d'analyse. *Revue d'Économie régionale et Urbaine*, vol. 2004, n° 3, p.369-390.
- Buczynski, B. et Zorach, A. (2010). Getting lose: how drinking tea can reduce your environmental impact. *In* Ecosphericblog. <http://www.ecosphericblog.com/568/gettin-loose-howdrinking-tea-can-reduce-your-environmental-impact/> (Page consultée le 10 avril 2013).
- Centre de services partagés (2008). Les écoétiquettes, un nouvel outil pour les acquisitions écoresponsables. Centre de services partagés, Direction générale des acquisitions. [http://gestion.approvisionnement-quebec.gouv.qc.ca/portail/Acheteur/DocPDF/ecoetiquet te](http://gestion.approvisionnement-quebec.gouv.qc.ca/portail/Acheteur/DocPDF/ecoetiquet%20te). (Page consultée le 29 avril 2013).
- Chai-direct (2013). Environmental impact of Chai tea v/s coffee. *In* Chai-direct. http://www.chai-direct.com/TEA/info/pages/info_chai_tea_vs_coffee (Page consultée le 18 avril 2013).
- Communication Environnement.fr (2011). La montée des préoccupations environnementales. *In* Communication Environnement.fr. <http://www.communication-environnement.fr/la-montee-des-preoccupations-environnementales.html> (Page consultée le 20 avril 2015).
- Compagnon, O. (2015). NANKIN Traité de (1842). *In* *Encyclopædia Universalis.* <http://www.universalis.fr/encyclopedie/traité-de-nankin/> (Page consultée le 20 janvier 2015).
- Devaux, G. (2012). La fabrication de sachets de thé. *In* Au Paradis du Thé. <http://www.auparadisduthe.com/blog/video-la-fabrication-des-sachets-de-the/> (Page consultée le 29 avril 2013).
- Environmental Leader (2013). Tata, Unilever Steer Tea Sustainability Project. *In* Environmental Leader. <http://www.environmentalleader.com/2013/01/16/tata-unilever-steer-tea-sustainability-project/> (Page consultée le 12 avril 2013).
- Équiterre (2011). Garantie de la WFTO, *In* équiterre. *Fiches d'information.* <http://www.equiterre.org/fiche/garantie-de-la-wfto> (Page consultée le 25 avril 2015).
- Fairtrade Canada (2011). Café : augmentation du Prix Minimum Garanti et de la Prime de commerce équitable. *In* Fairtrade Canada. <http://fairtrade.ca/fr/actualites-et-opinions/nouvelles/cafe-augmentation-du-prix-minimum-garanti-et-de-la-prime-de-commerc> (Page consultée le 13 avril 2015).
- Garric A. (2013). La Chine fait une indigestion de scandales alimentaires. *In* Le Monde. http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/05/03/la-chine-fait-une-indigestion-de-scandales-alimentaires_3170614_3244.html (Page consultée le 27 avril 2015).

- Harter, B. (2012). Environmental impacts of Coffee and Tea production. *In Hellogreentomorrow. Green ideas and information, tell us what you think.* <http://www.hellogreentomorrow.com/blog/2010/11/environmental-impacts-of-coffee-and-tea-production/> (Page consultée le 16 avril 2013).
- Launay, D. (2003). Emballage et environnement : de la prévention à l'éco-conception. *In Juturna.* <http://www.juturna.org/biblio/Eco-conception%20ACV/Eco-conception%20Emballages%20-%20PLI.pdf> (Page consultée le 29 avril 2013).
- Le Parti du thé (2015). Petit historique, Nous avons vu au chapitre « origines et histoires du thé » comment le thé était apparu puis s'était développé et codifié au fil du temps. *In Le Parti du Thé. Univers du thé, Les grandes origines du thé : Japon.* <http://www.lepartiduthe.com/content/25-grandes-origines-du-the-japon> (Page consultée le 21 janvier 2015).
- Lipton (2013). Sustainability. *In Lipton. The World of Tea, Lipton Tea.* http://www.lipton.com.au/sustainability/people_the_economy (page consultée le 23 avril 2013).
- McLennan, W. (2011). Environmental damage and human rights abuses blight global tea sector. *In The Ecologist.* http://www.theecologist.org/News/news_analysis/847970/environmental_damage_and_human_rights_abuses_blight_global_tea_sector.html (Page consultée le 20 avril 2013).
- Mekonnen, M. and Hoekstra, A. (2011). The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products. *In Waterfootprint. Resources, Publications, 2011.* <http://www.waterfootprint.org/Reports/Mekonnen-Hoekstra-2011-WaterFootprintCrops.pdf> (Page consultée le 20 avril 2013).
- Mitei, Z. (2011). Growing sustainable tea on Kenyan small holder farms. *International Journal of Agricultural Sustainability*, vol. 9, n° 1, p. 59-66.
- Notre-planete.info (2013), Les écolabels ou labels écologiques. *In Notre-planete.info.* http://www.notre-planete.info/ecologie/eco-citoyen/labels_ecologiques.php (Page consultée le 29 avril 2013).
- Richardson, J. (2011). The cost of a Teabag: How is tea affecting the environment. *In Organicsoul.* <http://www.organicsoul.com/the-cost-of-a-teabag-how-tea-is-affecting-the-environment/> (Page consultée le 23 avril 2013).
- Tea Association of Canada (2013). Industry statistics. *In Tea association of Canada.* http://www.tea.ca/Page.asp?PageID=122&ContentID=743&SiteNodeID=132&BL_ExpandID= (Page consultée le 13 avril 2013).
- Tetley (2013). Rainforest alliance. *In Tetley. About Us, Sustainability.* <http://www.tetley.ca/en/about-us/sustainability> (Page consultée le 14 avril 2013).
- The Economist (2009). Water use, Thirsty work, the water needed to produce everyday goods and beverage. http://www.economist.com/node/13176056?subjectid=7933596&story_id=13176056 (Page consultée le 20 avril 2013).
- The Free Library (1993). A look inside teabag paper: teabag paper manufacturers respond to environmental, packing and marketing challenges. *In The Free Library. Business and Industry, Business, Tea & Coffee Trade Journal, October 1, 1993.* <http://www.thefreelibrary.com/A+look+inside+teabag+paper%3A+teabag+paper+manufacturers+respond+to...-a014672577> (Page consultée le 23 avril 2013).

- The Hindu Business Line (2007). Turkey could open new avenues for tea exports. *In* The Hindu Business Line. [http://www.thehindubusinessline.com/todays-paper/tp-agri-biz-andcommodity /article1675384](http://www.thehindubusinessline.com/todays-paper/tp-agri-biz-andcommodity/article1675384) .ece (Page consultée le 20 avril 2015).
- Traber, H. (2015). The History of Tea Drinking in India. *In* Tea.in. *History of Tea Drinking in India*. <http://www.tea.in/history> (Page consultée le 22 janvier 2015).
- Université de Montréal (2012). Attention à la surexploitation du thé du Labrador. *In* Université de Montréal. *Nouvelles*. <http://www.nouvelles.umontreal.ca/recherche/sciences-de-la-sante/20120402-attention-a-la-surexploitation-du-the-du-labrador.html> (Page consultée le 18 avril 2013).
- Wikipédia (2013). Tea Bag. *In* Wikipédia. http://en.wikipedia.org/wiki/Tea_bag (Page consultée le 29 avril 2013).
- Wright, T. (2011). What constitute sustainable tea?. *In* The Wall Street Journal, India. *Economy and Business*. <http://blogs.wsj.com/indiarealtime/2011/11/21/what-constitutes-sustainable-tea/> (Page consultée le 19 avril 2013).
- Zorach, A. (2012). Locally grown tea and herbal tea - Sustainability, Ecology and Economics. *In* Teacology. *Archives, December 2012* .<http://teacology.wordpress.com/2012/12/04/locally-grown-tea-and-herbal-tea/> (Page consultée le 24 avril 2013).