



REPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Alimentation
&
Agriculture



BLACK TEA



TURQUIE
www.trade.gov.tr

THÉ NOIR

L'importance Du Thé Pour La Santé Humaine

Le thé est une boisson saine

Le thé, qui est la deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau, est reconnu comme une boisson relaxante et agréable. Il a aussi pris de l'importance en tant que substance nutritive puisqu'il contient des flavonoïdes, de la caféine, de nombreux éléments et des vitamines majeures.

Le thé est riche en flavonoïdes. Le thé noir contient deux types de flavonoïdes appelés « théaflavines » et « théarubigines ». Ces flavonoïdes semblent être bénéfiques pour la santé. Le thé a un pouvoir antioxydant plus élevé que de nombreuses plantes, et les flavonoïdes peuvent agir comme des antioxydants.

Il est généralement admis que, pour la majorité des gens, une consommation modérée de caféine est sans danger. De nombreuses personnes trouvent que la caféine stimule la clarté mentale et la vivacité de façon agréable.

Certaines obtiennent aussi des résultats exceptionnels si elles ajoutent du thé dans leur bain. Tout d'abord, la peau devient joliment hâlée. Puis s'ensuivent les effets rajeunissants du thé.

LE THÉ TURC EST PLUS SAIN CAR :

Il n'y a pas de pesticides agricoles dans le thé turc

Comme les cultivateurs de thé n'utilisent pas de pesticides, le thé turc est naturel et sain.

Il n'y a pas d'additifs ou de produits chimiques

Aucun additif ni produit chimique n'est utilisé dans les plantations de thé ou dans le processus de production.

Le thé turc ne contient pas beaucoup de caféine

PRODUCTION DE THÉ EN TURQUIE

En Turquie, il a été établi qu'il était possible de cultiver du thé en 1917 autour de la province de Rize, puis la culture a débuté légalement en 1924 et l'Institut de recherche du thé a été créé. Par la suite, des travaux de recherche ont commencé à être menés, et le thé a commencé à être cultivé à des fins commerciales. En 1947, la première installation de traitement des feuilles de thé vert a ouvert à Rize. Ensuite, la production de thé a été réalisée dans un microclimat le long de la côte est de la région de la mer Noire, et c'est ainsi que la Turquie s'est positionnée à la limite supérieure des écologies de thé. Dans cette région, le thé est produit dans les provinces de Rize, Ordu, Giresun, Trabzon et Artvin.

Afin d'optimiser les services fournis, et parallèlement à la croissance du secteur, une entreprise économique du nom de ÇAY-KUR (Direction générale des entreprises de thé) a été fondée en 1971 et a été pleinement autorisée à opérer comme monopole d'état dans le commerce du thé. En 1984, avec la suppression du monopole dans le secteur du thé, des entreprises privées ont également obtenu les droits d'approvisionnement, de traitement et de commercialisation.

Bien que le commerce du thé en Turquie soit une activité relativement nouvelle par rapport aux autres pays producteurs, la culture du thé et l'industrie ont connu une amélioration considérable en peu de temps. Tandis que la production de thé séché ne dépassait pas les 25 000 tonnes dans les années 1950, elle a atteint de très grosses quantités ces dernières années. Aujourd'hui, avec une part de 3%, la Turquie occupe une place importante parmi les pays les plus gros producteurs du monde. Selon des statistiques de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la Turquie figure à la cinquième position dans la production mondiale de thé, après la Chine, l'Inde, le Kenya et le Sri Lanka.

Tableau 1 : Production de thé en Turquie (tonnes)

Année	Noir	Vert
2010	1,305,566	235,237
2011	1,231,141	221,827
2012	1,250,000	225,225
2013	1,150,000	212,613
2014	1,266,311	228,164
2015	1,327,934	239,267
2016	1,350,000	243,243
2017	1,350,000	234,234

Source : Institut des statistiques turc

Note : Taux de conversion : 5,55

Dans le processus de production, les méthodes de traitement orthodoxe, CTC et rotorvane sont utilisées en Turquie.

Les plantations de thé en Turquie sont issues de semences. Les précautions culturelles telles que l'entretien, la taille, la fertilisation et la récolte sont effectuées dans le respect des techniques scientifiques afin d'obtenir un produit de thé frais conforme à la production du thé séché de haute qualité.

Aujourd'hui, le thé est l'une des boissons nationales du peuple turc, de même que l'ayran, le salep, le boza et le café turc. Les turcs boivent une grande quantité de thé tout au long de la journée, notamment au petit-déjeuner et le soir. Ces derniers sont connus pour leur hospitalité, et il est très courant de servir du thé à ses invités en Turquie. Plus de 215 000 tonnes de thé noir sont consommées chaque année en Turquie.

STANDARDISATION

Du fait de l'établissement de plantations fertiles et de qualité, de l'application de méthodes de culture modernes et appropriées par les producteurs sur les plantations ainsi que des améliorations réalisées dans l'industrie manufacturière, le thé turc est produit conformément aux normes internationales. La norme TS 4600 relative au thé noir turc, qui est quasiment conforme à la norme ISO 3720, est appliquée dans la production et la commercialisation de thé noir en Turquie. Pour les exportations de thé noir, la norme ISO 3720 s'applique.

EXPORTATIONS

Au départ, l'objectif initial de la culture de thé en Turquie était seulement de répondre à la demande intérieure. Cependant, jusqu'à 1963, la production de thé ne suffisait pas à approvisionner le marché national, et l'écart entre la production et la demande était comblé par les importations. Par la suite, la production de thé a atteint un volume dépassant la demande intérieure, et les exportations de thé turc ont atteint des niveaux considérables grâce aux politiques mises en œuvre.

Le thé est exporté de la Turquie dans des emballages destinés aux consommateurs. En Turquie, outre les traditionnelles feuilles de thé, des sachets de thé sont également produits, consommés et exportés. Ces dernières années, les sachets de thé sont devenus un mode de consommation très courant.

Les destinations principales du thé turc sont les pays de l'Union européenne, la République turque de Chypre du Nord, l'Arabie saoudite, les États-Unis, Israël et l'Irak. Parmi les pays de l'UE, les marchés les plus importants sont la Belgique, l'Allemagne, la France et les Pays-Bas.

Tableau 2 : Exportations de thé turc

Année	Tonnes	1 000 \$
2010	2,191	9,163
2011	2,242	10,367
2012	2,918	12,201
2013	4,853	17,716
2014	4,631	20,414
2015	5,490	23,614
2016	6,117	28,585
2017	5,185	24,966

Source : Institut des statistiques turc

Faisons une pause et buvons un thé traditionnel turc

Afin de faire du thé noir turc à la manière des Turcs, vous aurez besoin d'une bouilloire et d'une théière.

Tout d'abord, remplissez la bouilloire avec de l'eau et placez-la sur la gazinière. Ensuite, placez la théière au-dessus de la bouilloire. Mettez du thé noir dans la théière (la mesure de thé noir est une cuillère à café par personne). Allumez la gazinière. Tandis que l'eau bout dans la bouilloire, la théière se réchauffe aussi. Veuillez noter que la théière ne contient que du thé noir et pas d'eau.

Une fois que l'eau a bouilli, versez-la dans la théière où vous avez mis le thé noir (la quantité d'eau dépend du nombre de personnes qui vont boire le thé).

Maintenant, attendez une quinzaine de minutes ; ce temps est nécessaire afin que le thé puisse infuser. Vous verrez après 15 minutes que le thé reste au fond de la théière ; cela signifie que le thé peut être servi. En Turquie, le thé noir n'est généralement pas servi dans des mugs mais dans des tasses en verre spéciales par tradition turque.

Il existe deux types de thé à servir : le thé fort « Koyu çay » et le thé léger « açık çay ». Lorsque vous servez le thé noir fort, vous devez remplir deux tiers de la tasse avec du thé de la théière et ajouter de l'eau bouillante pour remplir le reste de la tasse. Comme le thé est fort, il aura une couleur rubis foncé. Lorsque vous servez le thé noir léger, vous devez remplir un tiers de la tasse avec du thé de la théière et ajouter de l'eau bouillante pour remplir le reste de la tasse. Comme le thé est léger, il aura une couleur rubis clair. Ajoutez du sucre si vous le souhaitez.

En Turquie, lorsque l'on boit du thé, on dit : « Afiyet Olsun », ce qui signifie « bon appétit », ou bien « profitez » !

FOIRES COMMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

LIENS UTILES

- Ministère De L'agriculture Et La Foresterie
www.tarimorman.gov.tr
- Association des exportateurs de la mer Noire orientale
www.dkib.org.tr
- Direction générale des entreprises de thé
www.caykur.gov.tr
- Bourse des marchandises de Rize
www.rtb.org.tr
- Chambre de commerce et d'industrie de Rize
www.rizetso.org



RÉPUBLIQUE DE TURQUIE
MINISTÈRE DU COMMERCE

Turkey

Discover
the potential

Préparé par

la Direction générale des
exportations

www.trade.gov.tr

ihrticari@ticaret.gov.tr

Centre d'appel
+90 850 808 04 04