

GRAESE : Groupe de Recherches Asie de l'Est et du Sud Est



ETUDES ET DOCUMENTS DU GRAESE

**Indication géographique au Vietnam :
cas du thé vert de Tan Cuong, Thai Nguyen**

Thi Minh Luyen DANG

N°14/2022

Indication géographique au Vietnam : cas du thé vert de Tan Cuong, Thai Nguyen

Thi Minh Luyen DANG

TABLE DES MATIERES

PRESENTATION DE L'AUTEUR.....	1 -
RESUME/TOM TẮT	2 -
1. INDICATION GEOGRAPHIQUE AU VIETNAM.....	3 -
2. LE THE VERT IGP "TAN CUONG"	6 -
3. FILIERE DU THE VERT TAN CUONG	10 -
3.1. Produit du thé vert de Tan Cuong	10 -
3.2. Filière du thé vert de Tan Cuong	12 -
3.2.1. Les producteurs de thé frais.....	12 -
3.2.2. Les producteurs de thé sec.....	12 -
3.2.3. Les commerçants.....	13 -
3.2.4 Variétés de thé	14 -
3.3. Demande de main-d'œuvre	16 -
3.4. Prix de vente.....	20 -
4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS.....	22 -
REFERENCES	24 -

PRESENTATION DE L'AUTEUR

DANG Thi Minh Luyen est Docteur en Sciences agronomiques et ingénierie biologique de Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège, Belgique depuis 2015.

Elle occupe le poste de Responsable Qualité Santé Environnement (QSE) au Salin de Gruissan (France). Dans le cadre de sa fonction actuelle, elle est chargée de la prise en charge des dossiers d'Indication Géographique Protégée (IGP), des certifications (Bio, ISO 9000, Cosmos Naturel, HVE, Bio Dynamie) et du suivi des systèmes de gestion de la qualité des sociétés connexes (atelier de production de sel alimentaire, restauration, boutique, écaillage).

De 2017 à 2018, elle a occupé un poste d'enseignant-chercheur à L' Institut de Génie Biologique et Alimentaire à l'Université Industrielle de Ho Chi Minh (IUH). Elle a participé activement au projet du développement des produits agronomiques (raisin, ail, algue, mouton, chèvre) de Ninh Thuan, Vietnam.

En 2016, elle a travaillé en tant que chercheur au Centre de Développement Rural (RUDEC), Vietnam. Son rôle y était multiple. Ainsi, elle a apporté une assistance technique au projet "Appui au Développement des Indications Géographiques au Vietnam", financé par l'AFD, notamment grâce à ses recherches sur les produits agricoles comme le raisin, le café et le pamplemousse. Elle était également chargée de l'organisation des formations au Centre de Recherche sur le Développement de l'Élevage de Hanoi en gérant les contenus de la formation portant sur l'élaboration des chaînes de valeur. Enfin, elle a contribué à la réalisation du projet "Construction d'un cadre légal pour la traçabilité de chaîne d'approvisionnement de la viande"

RESUME/TOM TẮT

Le thé vert de Tan Cuong est apprécié pour sa qualité depuis longtemps par les consommateurs vietnamiens. Depuis 2007, celui-ci est certifié "Indication Géographique Protégée" par le NOIP du Vietnam.

La recherche sur la filière vise à comprendre la situation et les problématiques à Tan Cuong. Elle se base sur une enquête réalisée auprès de 90 foyers producteurs, des commerçants de la commune et de Hanoi.

Ensuite, une recherche a été réalisée auprès de 150 consommateurs à Hanoi, la capitale, étant le marché principal du thé Tan Cuong, afin de comprendre leurs perceptions, leurs opinions et leurs recommandations envers le produit.

Il ressort de cette étude que le thé de Tan Cuong est un produit de qualité et à haute rentabilité économique. Pourtant, tout comme les autres produits, l'utilisation de l'IGP « thé vert de Tan Cuong » n'a pas encore été couronnée de succès dans la pratique.

Trà xanh Tân Cương được người tiêu dùng Việt Nam đánh giá cao về chất lượng. Từ năm 2007, Cục SHTT Việt Nam đã chứng nhận bảo hộ "Chỉ dẫn địa lý".

Kết quả đề tài dựa trên nghiên cứu ngành hàng nhằm đánh giá và phát triển CDDL « chè Tân Cương ». Khảo sát được thực hiện trên 90 hộ sản xuất, buôn bán trên địa bàn thành phố và ở Hà Nội ...

Sau đó, nghiên cứu được thực hiện trên 150 người tiêu dùng ở thủ đô Hà Nội, thị trường chính của chè Tân Cương, nhằm tìm hiểu nhận thức, đánh giá về sản phẩm.

Nghiên cứu cho thấy chè Tân Cương là sản phẩm được đánh giá cao, có lợi nhuận kinh tế cao. Tuy nhiên, cũng giống như các sản phẩm khác tại Việt Nam, CDDL chè Tân Cương vẫn chưa có tính áp dụng trên thực tiễn.

1. INDICATION GEOGRAPHIQUE AU VIETNAM

A côté de l'application du système de la marque qui existe depuis longtemps, le gouvernement vietnamien a mis en place la protection de l'IGP depuis 1996. Jusqu'au 30/09/2021, 103 produits nationaux étaient enregistrés au Vietnam. Parmi les produits du Vietnam enregistrés, quatre produits ne sont pas des denrées alimentaires (Chapeau de feuille de lantanier de Hué et *Nicotiana rustica* Tien Lang, Bambou Moso Cao Bang, Huile de cajeput Hué) et deux produits sont du thé (thé Shan Tuyet Moc Chau et thé Tan Cuong). Le thé vert de Tan Cuong est certifié IGP au Vietnam depuis 2007, devenant le treizième produit enregistré sous l'IGP au Vietnam.

En ce qui concerne la légitimation, la protection de l'origine géographique des produits du Vietnam évolue au fil du temps.

En 1996, le premier texte de loi qui détaille la mise en place des règles de la propriété industrielle a abordé le terme juridique de l'appellation d'origine (Décret 63/CP du 24 octobre 1996 : Règles détaillées de la propriété industrielle). L'article 7.1 chapitre 2 de ce document dit que pour qu'une appellation d'origine soit protégée, il faut qu'elle possède des caractéristiques ou des qualités attribuables aux conditions géographiques naturelles ou humaines. Cependant, cette législation ne définit pas par quel type de preuve ce lien doit être prouvé (Thomas and Dao 2009).

En 2005, pour se préparer à adhérer à l'OMC, le Vietnam a révisé ses lois relatives à la propriété intellectuelle afin de se conformer aux dispositions ADPIC. La loi de la propriété intellectuelle du Vietnam 2005 (modifiée en 2009 et en 2019), qui achève l'harmonisation du cadre juridique vietnamien de la propriété intellectuelle avec les standards de l'OMC et de l'OMPI, détaille précisément le protocole d'apport de la preuve de ce lien. Ce document décrit que pour être éligible, une indication géographique doit dorénavant remplir deux conditions : premièrement, que le produit soit originaire de la zone en question, deuxièmement, que ce produit possède une réputation, des qualités ou des caractéristiques essentiellement attribuables aux conditions géographiques de la zone. La réputation, d'une part, et les qualités ou autres caractères, d'autre part, sont donc les deux points sur lesquels la preuve de lien avec l'origine géographique doit porter. Cette preuve va donc dépendre en premier lieu

de la réputation de la qualité ou des caractéristiques du produit. La détermination de la réputation et de son lien avec l'origine géographique est du point de vue de l'apport de la preuve d'un tout autre ordre ; la réputation s'établit "sur la base de la confiance qu'ont les consommateurs dans le produit sur l'ensemble de l'étendue dans laquelle le produit est connu par les consommateurs". La preuve de la réputation relève, en d'autres termes, d'enquêtes de consommateurs et/ou de recherches scientifiques qui vont permettre de prouver cette réputation. Le Décret 103/2006/NĐ-CP a clarifié que l'organisation possédant le droit de gérer l'IG est le Comité de la province ou de la ville centrale concerné ou l'organisation/l'organe dont ce Comité détient le droit de gestion.

Tableau 1 : Liste de produits enregistrés IGP au Vietnam

Année		Appellations
2001	2	Sauce de poisson Phu Quoc, Thé Shan Moc Chau
2002	1	Cognac
2005	1	Café Buon Me Thuot
2006	2	Pamplemousse Doan Hung, Fruit du dragon Binh Thuan
2007	7	Anis étoilé Lang Son, Pisco (Péru), Litchi Thanh Ha, Sauce de poisson Phan Thiet, Riz Hai Hau, Orange Vinh, Thé Tan Cuong
2008	2	Riz rouge Hong Dan, Litchi Luc Ngan
2009	2	Mangue Hoa Loc, Banane Dai Hoang
2010	7	Cannelle Van Yen, Sauce de crevette Hau Loc, Chapeau de feuille de lantanière Hué, Plaqueminier sans pépin Bac Kan, Pamplemousse Phuc Trach, Scotch Whisky, <i>Nicotiana rustica</i> Tien Lang.
2011	5	Riz <i>Nang Nhen thom</i> Bay Nui, Châtaigne Trung Khanh, Attier Ba Den, Souchet de Nga Son, Cannelle Tra My
2012	5	Raisin Ninh Thuan, Pamplemousse Tan Trieu, Plaqueminier sans pépin Bao Lam, Clémentine Bac Kan, Mangue Yen Chau
2013	6	Miel de menthe Meo Vac, Pamplemousse Nam Roi Binh Minh, Chả mực (calamar grillé) Ha Long, Sel Bac Lieu, Pamplemousse Luan Van, <i>Ochna integerrima</i> (hoa mai) Yen Tu
2014	6	<i>Austriella corrugata</i> (Con Ngán) Quảng Ninh, Soie Isan (Thailand), Riz Điện Biên, Caimito Lò Rèn Vĩnh Kim, Poivre Quang Tri, Orange Cao Phong
2015	1	Siponcle nu (Sá sùng) Vân Đồn
2016	7	Ramboutan Long Khánh, Ginseng (Sâm củ) Ngọc Linh, Petit tabac Vĩnh Bảo, Cannelle Thường Xuân, Orange (Cam sành) Hà Giang, Sucre de palmier Kampong Speu (Cambodge), Poivre Kampot (Cambodge)
2017	6	Longane Hưng Yên, Kaki Quán Bạ, Riz (Gạo tẻ) Giã Dui Xín Mẩn, Café Sơn La, Mouton Ninh Thuận, Riz gluant (Gạo nếp) Khẩu Tan Đón Thẩm Dương
2018	9	Riz Mường Lò, Pamplemousse (Bưởi Da xanh) Bến Tre, Noix de coco (Dừa xiêm xanh) Bến Tre, Poivre noir Bà Rịa – Vũng Tàu, <i>Tegillarca granosa</i> (Sò huyết) Ô Loan, Noix de cajou Bình Phước, Chèvre Ninh Bình, Bambou Moso (Trúc sào và chiếu trúc sào) Cao Bằng, Thé Shan tuyết Hà Giang
2019	10	Longane (Nhãn xường côm vàng) Bà Rịa - Vũng Tàu, Pomme cannelle Cát Lở Bà Rịa - Vũng Tàu, Bois de velours Hương Sơn, Boeuf Hà Giang, Ananas Đồng Giao, Échalote Vĩnh Châu, Sel Bà Rịa, Gingembre Kỳ Sơn, Mangue Cao Lãnh, Café Đắk Hà
2020	22	Durian Cái Mơn, Ail Lý Sơn, Ail An Thịnh, Atte (Na dai) Lục Nam, <i>Amomum tsao-ko</i> (Thảo quả) Vị Xuyên, Fruit du dragon Châu Thành Long An, Orange (cam sành) Hàm Yên, <i>Panulirus ornatus</i> (Tôm hùm bông) Phú Yên, Pamplemousse Khả Lĩnh, <i>Palea steindachneri</i> (Ba ba gai) Văn Chấn, Canard Cổ Lũng – Bá Thước, Nid d'hirondelle Cù Lao Chàm – Hội An, Ananas Cầu Đúc, Riz Ba Châm Mang Yang, Cannelle Trà Bồng, <i>Artemia</i> Vĩnh Châu, Huile de cajeput Huế, Boeuf Kagoshima (Japon), Riz Sẻng Cù Mường Khương – Bát Xát, Pousse de bambou Bát Độ Yên Bái, Riz gluant Tú Lệ, Miel Mù Cang Chải

2. LE THE VERT IGP "TAN CUONG"

La protection IGP du thé de Tan Cuong couvre 3 communes : Tan Cuong, Phuc Triu et Phuc Xuan (cf. figure 1). Actuellement, en 2011, le Comité de Thai Nguyen souhaiterait intégrer 3 autres communes : Thinh Duc, Quyet Thang et Phuc Ha, dont, selon la recherche scientifique, la qualité est la même que celle du thé de Tan Cuong (Thai Nguyen department of science and technology 2008). La superficie totale dédiée à la production du thé des 3 communes de Tan Cuong, Phuc Triu et Phuc Xuan est de 784 hectares, dont 609 hectares produisent effectivement du thé destiné à la commercialisation.

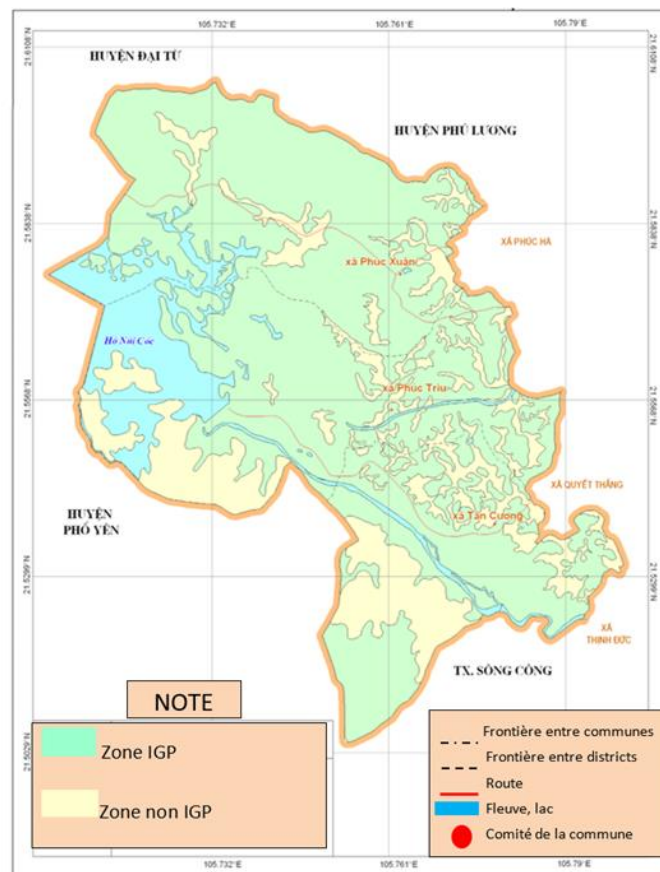


Figure 1 : Zone géographique "Thé vert de Tan Cuong"

Les champs de thé occupent 33,47% de la superficie totale des terrains agricoles, et représentent de ce fait la deuxième production en superficie après les forêts (38,70%). Avec cette superficie, la production totale du thé Tan Cuong atteignait 4.600 tonnes de thé sec/an environ (Thai Nguyen department of science and technology 2008).

Le groupement demandeur du thé vert de Tan Cuong est le Service des Sciences et de la Technologie de la province de Thai Nguyen.

L'Institut de Planification agricole, issu du ministère des Sciences et de la technologie du Vietnam, réalise des recherches sur le terrain et au laboratoire pour compléter le dossier de demande. Le dossier ensuite est évalué par le jury du Département de la propriété intellectuelle.

Après l'enregistrement, l'IGP Tan Cuong est géré par le Service des Sciences et de la Technologie de la province de Thai Nguyen.

Ce Service a les fonctions suivantes :

- Construire et promulguer les réglementations de gestion et d'utilisation de l'IGP « thé vert de Tan Cuong » ;
- Construire, promulguer les réglementations et exécuter l'attribution et la récupération de l'utilisation de l'IGP auprès des organisations et des acteurs individuels ;
- Surveiller l'utilisateur et l'exploiteur de l'IGP qu'il s'agisse d'une organisation ou d'un individu ;
- Protéger les droits des organisations et des utilisateurs de l'IGP individuels ;
- Proposer et étendre les mesures pour augmenter le prestige, la qualité, la valeur du produit sous appellation IGP.

Les organisations et les acteurs individuels ayant le droit d'utiliser l'IGP sont :

- Les organisations légales respectant les conditions d'utilisation de l'IGP en vigueur ;
- Les entreprises, les foyers commerçants qui participent à la production et à la commercialisation du thé Tan Cuong.
- Les sujets directs (individu, foyer, atelier d'élaboration) élaborant le thé de Tan Cuong qui satisfont aux critères.

Depuis la certification de l'IGP pour le produit, il n'y a eu aucune organisation ou individu ayant fait la demande pour l'obtention de l'IGP au Service des Sciences et de la Technologie de la province de Thai Nguyen. D'une part, à cause du manque de connaissance de l'IGP chez les producteurs et d'autre part à cause du système de gestion inactif.

Pour les activités de contrôle d'IGP en général, il existe deux systèmes différents : externe et interne.

Les organisations de contrôle externe de l'IGP Tan Cuong sont composées de 4 établissements représentant respectivement 4 missions : contrôle de la qualité IGP, gestion de l'aire géographique protégée, surveillance du marché, et vérification et évaluation des conditions de l'utilisation IGP. Voici quelques informations plus détaillées :

1. L'Agence de "Standard-métrologie-qualité" relève immédiatement du Service des Sciences et de la Technologie de la province de Thai Nguyen. Cet établissement a pour missions :

- Le contrôle, l'évaluation de la qualité et la certification du produit selon les conditions en vigueur ;
- La surveillance de la qualité du produit IGP circulant sur le marché.

2. Le Service agricole et de développement rural de la province de Thai Nguyen : construire, et surveiller les procédures, les techniques pour gérer le produit IGP.

3. Le Service commercial de la province de Thai Nguyen : construire, évaluer et surveiller le marché du produit IGP pour une mission de vérification et de certification du produit IGP sur le marché.

4. Le Service des Sciences et de la Technologie de la province de Thai Nguyen : gérer et surveiller l'utilisation de l'IGP pour le thé vert de Tan Cuong sur le marché national.

L'Association de producteurs et de commerçants du thé Tan Cuong, formée depuis août 2011, est en train de faire appel pour participer à l'Organisation interne.

Il apparaît donc que l'IGP « Thé vert de Tan Cuong » n'en est encore qu'à l'étape initiale de sa formation, mais n'est pas encore d'application en réalité. La mise en œuvre exige une procédure détaillée avec la participation de plusieurs organisations.

Tout comme les autres produits IGP au Vietnam, le thé vert de Tan Cuong n'a pas encore été couronné de succès pour les raisons suivantes :

- Le manque de connaissance de l'IGP : le résultat de l'enquête auprès des consommateurs confirme que l'IGP est peu connu. Il faut rappeler que l'IGP débute au Vietnam, les premières démarches datent de 2005.
- La mauvaise surveillance de la traçabilité : le thé vert est vendu à 80% sous forme de vrac non tracé bien que la loi sur la sécurité alimentaire N°55/2010/QH12 soit applicable depuis 2010 (exigence d'un système de traçabilité en amont et en aval pour tous les établissements alimentaires).
- L'imperfection du cadre juridique notamment l'absence de règles détaillées d'IGP alors qu'en Europe, le service de contrôle d'IGP est réalisé par les organismes privés. Les organismes de contrôle au Vietnam sont des services fonctionnels du gouvernement qui pourrait causer des problèmes financiers.



Figure 2 : Vente en vrac non tracée sur le marché




3. FILIERE DU THE VERT TAN CUONG

3.1. Produit du thé vert de Tan Cuong

A l'heure actuelle, à Tan Cuong, il existe 3 types de cueillettes principales : le thé "chè đinh" (le bourgeon unique), "chè nõn/chè tøm" (cueillette impériale : le bourgeon avec 1 feuille), "chè mc câu" (cueillette fine : le bourgeon avec 2 feuilles ou quelques jeunes feuilles en plus). La méthode fine est la méthode la plus répandue à Tan Cuong. Celle-ci consiste à cueillir les jeunes feuilles (de couleur claire, sans filament). Le thé contient souvent la deuxième feuille et peut-être la troisième feuille, cela dépend du stade de maturité du bourgeon.

Le thé extraordinaire et le thé impérial sont produits en faible quantité. Il n'y a que 6% des producteurs à Tan Cuong qui fabriquent le thé impérial et que 3 producteurs dans toute la zone de thé de Tan Cuong qui fabriquent le thé extraordinaire. La raison est que la fabrication de ces types de thé requiert quelques qualifications (selon l'opinion des producteurs de la région). Certains producteurs qui produisent ces produits spécifiques rencontrent des difficultés pour trouver des clients pour ces types de produits. Le thé impérial est encore fabriqué de façon régulière mais le thé extraordinaire est produit seulement sur commande. Ces producteurs préfèrent ces types de produits car ils sont financièrement plus rentables. Il faut noter que, pour la production du thé impérial ou du thé extraordinaire, les producteurs reçoivent le revenu de deux produits en même temps : un pour le produit principal (thé impérial ou extraordinaire) et un pour le produit de sous-cueillette. Ce produit de sous-cueillette est mélangé avec les autres thés fins et vendu comme un produit de rang N°2 ou N°3.

Tableau 2 : Produits du thé de Tan Cuong

Type de cueillette	Photos	Description	Nom vietnamien	Productivité ¹	Prix de référence ²
Extraordinaire*		Il n'y a que le bourgeon terminal (Pekoe)	<i>Chè đĩnh</i>	0.9-1 kg de thé sec/sào/récolte ~ 25-28 kg de thé sec/ha	2.800.000-3.400.000 VND ~ 100-121 €/kg de thé sec
Impériale*		Le bourgeon terminal (Pekoe) + 1 feuille (celle qui suit et en commençant toujours par le sommet de l'arbre)	<i>Chè nơn</i>	4-6 kg de thé sec/sào/récolte ~ 111-167 kg de thé sec/ha	450.000-650.000 VND ~ 16-23 €/kg de thé sec
Fine*		Le bourgeon + deux feuilles ou quelques jeunes feuilles de plus	<i>Chè móc câu</i>	13-25 kg de thé sec/sào/récolte ~ 417-778 kg de thé sec/ha	100.000-260.000 VND ~ 4-9 €/kg de thé sec

Source : l'auteur de l'enquête à Tan Cuong

* : La détermination de la partie de Pekoe varie, elle dépend de la jeunesse du thé (photo de cette partie de Pekoe peut être observée dans la partie du "thé extraordinaire", tableau 15). Le producteur, grâce à son expérience, modifie le mode de cueillette pour chaque thé afin d'atteindre la qualité finale du thé souhaitée. Les théés plus courts coûtent plus cher. A chaque type de thé, les producteurs distinguent encore un sous niveau de qualité (N°1 ou N°2 ou N°3) selon le niveau de cueillette. Il existe aussi un type intermédiaire entre le thé fin et le thé impérial, il s'agit du "chè lũng" (demi-impérial).

¹ Compté pour le mois de récolte principal

² Prix en saison (d'avril à août)

3.2. Filière du thé vert de Tan Cuong

3.2.1. Les producteurs de thé frais

À la fin 2007, la commune de Tan Cuong comptait 5.299 habitants. Tous les foyers de Tan Cuong cultivent du thé et la majorité des familles ont une superficie allouée au thé de 5-10 sào³. Avec une densité démographique de 357 habitants/km², les habitants possèdent en moyenne 2.801 m² (~ 7,8 sào/habitant).

La commune Tan Cuong où s'effectuent les recherches compte 1.167 foyers. Les hameaux Nam Dong, Y Na 1 et Y Na 2 qui sont les plus proches de la route principale sont aussi les plus densément peuplés. Le hameau le moins peuplé est Tan Thai qui par ailleurs est le plus étendu, le plus élevé et le plus éloigné de la route.

3.2.2. Les producteurs de thé sec

En général, les producteurs de thé sec sont également les producteurs de thé frais (voir figure 3 : Le cycle de vie du thé Tan Cuong a été établi d'après les données de recherche).

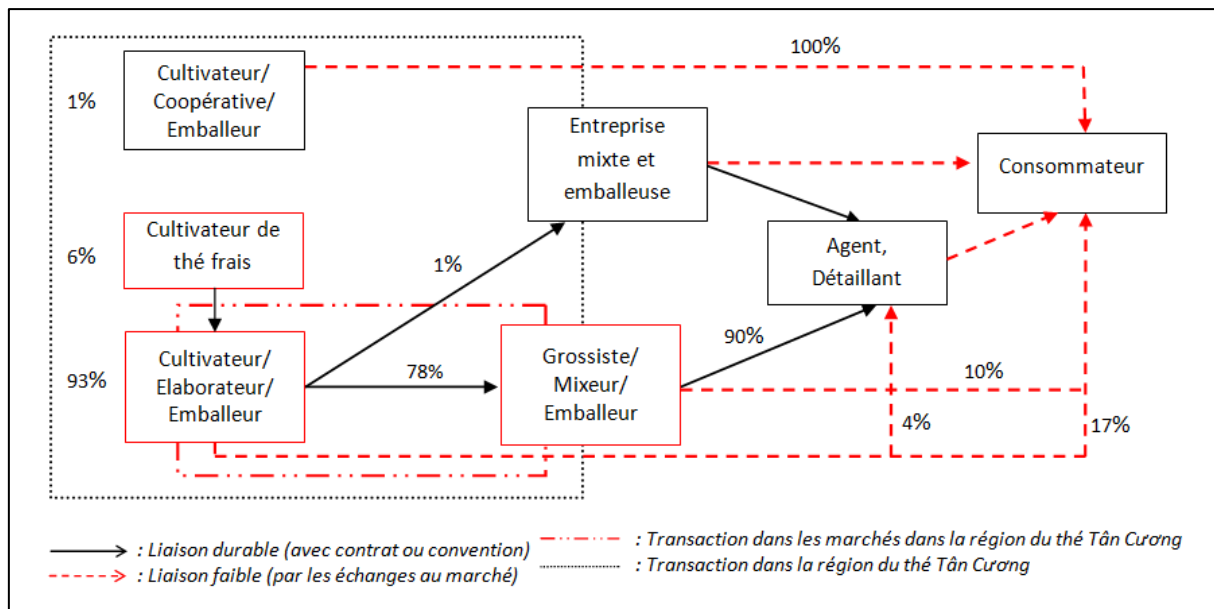


Figure 3 : Cycle de vie du thé à Tan Cuong

³ Unité de superficie de la région (~360m²)

93% de la production du thé vert à Tan Cuong est issue de familles qui cultivent et traitent leur thé à domicile. Il n'y a que 6% de la production du thé frais qui serait vendue à d'autres foyers pour la transformation. Actuellement, il existe très peu de coopératives.

La filière du thé de Tan Cuong fait généralement appel à un grossiste ou un détaillant pour atteindre le consommateur final. Cela s'est vérifié par l'étude auprès des consommateurs à Hanoi où 96% des consommateurs ont confirmé leur habitude d'acheter du thé vert à un détaillant ou à un grossiste.

Seule une dizaine de familles ont déposé la marque de leur propre production de thé dont seulement environ 10% de la production totale est vendue sous cette marque. Le reste est vendu en vrac sans aucune mention du nom de producteur, et sans aucune trace de l'origine du thé. Il est donc difficile d'en connaître la qualité.

Tous ces producteurs sont concentrés le long de la route principale "Tan Cuong" pour des raisons de facilité de transformation.

3.2.3. Les commerçants

Le thé transformé est vendu par différents canaux :

- des acheteurs qui vont directement trouver le producteur dans son exploitation ;
- des grossistes qui viennent acheter chez le théiculteur ;
- le producteur qui vend sur le marché local ;
- le producteur qui vend à un commerçant, soit local soit d'une ville.

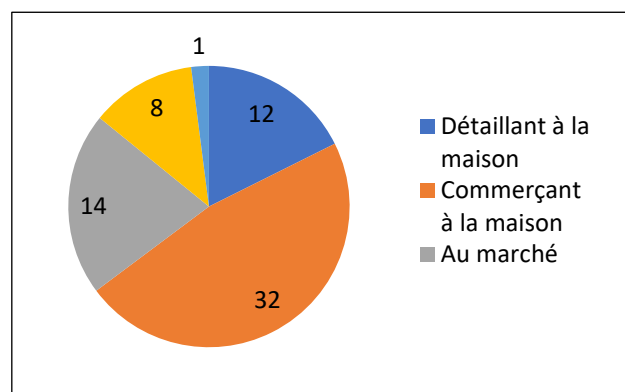


Figure 4 : Lieu de vente du thé Tan Cuong

Le système de vente privilégié est la vente à domicile, surtout dans le hameau le plus éloigné de la route principale et du centre de la commune (Tan Thai).

Les grossistes se rendent chez les producteurs et achètent le thé en vrac. Il en va de même pour tous les autres types de vente. Ce sont les grossistes qui se rendent chez les paysans et achètent leurs productions. Dans le cas du thé vert de Tan Cuong, ces grossistes sont généralement des habitants de la région ou des régions avoisinantes.

3.2.4 Variétés de thé

Actuellement, la production de thé de la région de Thai Nguyen se base essentiellement sur la culture de la variété locale Trung Du et les nouveaux hybrides acclimatés. Ces derniers comprennent le clone LDP1 (un produit du Nomafsi), qui est un hybride entre Dai Bach Tra (d'origine chinoise) et PH1 (choisi parmi la population C.assamica Inde), et Kim Tuyen, une variété de thé qui a été importée de Taïwan.

L'ancienne variété, Trung Du, apparue à Tan Cuong dans les années 1920, représente 70,7% de l'échantillon, le reste étant des hybrides, tels que LDP1 (présente dès 1990), TRI777 (2000), Kim Tuyen, Phuc Van Tien (2010). Par ailleurs, l'ancienne variété est encore très présente parmi les producteurs enquêtés. Remarquons que 2 exploitations n'ont plus du tout d'ancienne variété (Trung Du) et que 27 exploitations n'ont pas encore d'hybrides.

Dans le processus de renouvellement des collines de vieux thé, celles-ci produisant encore des quantités intéressantes (en général du thé provenant de la variété Trung Du), plusieurs foyers ont tendance à utiliser les nouveaux hybrides. Les plus utilisés sont LDP1, Kim Tuyen mais il en existe aussi d'autres comme Thuy Ngoc, LDP2, Bat Tien, Phuc Van Tien, Dai Bach Tra, qui occupent de petites superficies. D'après l'enquête sur le marché pour l'ensemencement, il n'est plus possible d'acheter des graines de Trung Du.

Tableau 3 : Proportion de variétés de théier à Tan Cuong et à Phu Tho

	Tan Cuong	Phuc Xuan	Phuc Triu	Phu Tho
Trung Du	70%	48%	40%	5%
TRI777	13%	17%	18%	25%
LDP1	10%	25%	22%	27%
Kim Tuyen	2%	4%	5%	10%
Autres	5%	6%	15%	33%

Voici les descriptions résumées de quelques types de théier principalement utilisés à Tan Cuong d'après l'évaluation des producteurs à travers l'enquête :

- Trung Du, actuellement, présente une faible productivité de 1,9 à 3,4 tonnes de thé sec/ha par an (7 récoltes principales et 2 récoltes de printemps), des petits bourgeons, et un prix de vente bas. La productivité moyenne atteint 12,3 kg de thé sec/sào par récolte principale, avec des fluctuations de 8,3 - 15 kg de thé sec/sào par récolte principale, c'est-à-dire une moyenne de 2,8 tonnes de thé sec/hectare par an avec une fluctuation de 1,9 - 3,4 tonnes de thé sec/hectare par an. Cette productivité est beaucoup plus élevée que celle de la variété Trung Du à Phu Ho, qui est de 1 à 1,2 tonne de thé sec/hectare par an (Vietnam Tea Association 2009). Elle est la seule variété d'ensemencement par la graine. Un grand avantage de cette méthode est qu'elle peut faire produire les théiers pendant longtemps (70 années en moyenne et même plus de 100 années si ceux-ci reçoivent de bons soins). Tandis que pour les nouvelles variétés, il existe des cas où certaines ne durent que 15-20 ans, par manque d'expérience sur leur morphologie.
- LDP1 est le nouvel hybride de ♀ PH1 x ♂ Dai Bach Tra, dont la productivité est assez élevée : de 5,6 à 6,7 tonnes de thé sec/ha/an (6-7 récoltes principales et 1-2 récoltes de printemps). Elle a de grands bourgeons, longs, assez réguliers qui sont faciles à récolter. Elle présente une bonne qualité avec une infusion de thé plus verte et parfumée, très adaptée à la production de thé vert. Le prix est plus élevé que celui de Trung Du. Les paysans ont tendance à utiliser cette variété pour sa facilité de culture et il faut seulement attendre 3 ans pour qu'elle soit productive. Tandis que pour le Kim Tuyen, il faut attendre 5 ans pour avoir la production, et les soins pendant la phase d'établissement sont

très pénibles. Il y a LDP1 blanc et LDP1 rouge. Le LDP1 blanc est préféré pour sa couleur verte lors de l'infusion.

- Kim Tuyen a une grande productivité, mais un peu moindre que LDP1 : de 5 à 6,2 tonnes de thé sec/ha par an (5-6 récoltes principales et 1 récolte de printemps). Le prix est élevé. Cette variété pourrait donner une odeur particulière, adaptée à la production de thé de haute qualité comme Oolong. Cependant, pour la production de thé vert, il donne une couleur jaunâtre lors de l'infusion. Pour ces raisons, Kim Tuyen n'est pas aussi bien accueilli à Tan Cuong contrairement à LDP1.
- TRI777 a une grande productivité, comme Kim Tuyen : de 5 à 6,2 tonnes de thé sec/ha par an (5-6 récoltes principales et 1 récolte de printemps). Mais le cycle de récolte est un peu plus long, de 30-35 jours/génération au moment de la récolte principale, tandis que les autres variétés n'ont besoin que de 25 à 28 jours/génération à une même période. Le prix est assez élevé. Un avantage de cet hybride est sa capacité de bien résister aux mauvaises conditions climatiques et aux maladies.
- Phuc Van Tien et Bat Tien ont une production égale à celle de TRI777. Ils ont une odeur particulière, semblable à celle du Kim Tuyen, mais vu que l'infusion est très jaune, elle est moins utilisée.

3.3. Demande de main-d'œuvre

La production de thé demande beaucoup de main-d'œuvre. Pour produire un kilogramme de thé frais de type standard (1 bourgeon et deux feuilles), il faut en moyenne $1,18 \pm 0,44$ h de travail (incluant les soins et la cueillette) (selon notre enquête). C'est-à-dire qu'il faut environ 1.600 journées de travail/ha par an (selon notre enquête), ce qui est plus important que pour la riziculture qui requiert 309 journées de travail/ha par an (Botsoe 2001). Et en effet, les paysans de Tan Cuong investissent plus de temps pour leur thé que les paysans des autres régions productrices de thé à Thai Nguyen (de 393 à 442 journées de travail/ha par an (Nguyen 2011)). On constate que le facteur humain est le facteur le plus important pour la qualité du thé Tan Cuong.

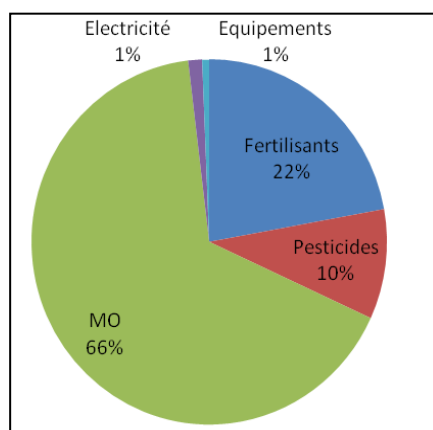


Figure 5 : Répartition des coûts de production estimés avec la main-d'œuvre 100% d'origine extérieure

Si on considère une rémunération s'élevant à 70.000 VND/jour, la main-d'œuvre représente la partie la plus importante dans le coût de production total, soit 66% (voir la figure 12). Ce chiffre est un peu plus élevé que le chiffre de 50-60% du coût de production donné par la FAO pour la filière du thé en général (Hicks 2009).

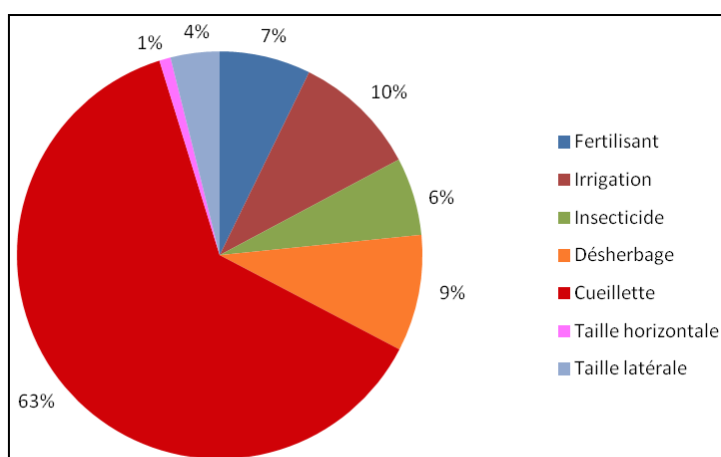


Figure 6 : Répartition du temps de travail consacré à chaque tâche

La figure 6 montre la répartition du temps de travail pour chaque tâche. La tâche qui réclame le plus de main-d'œuvre est bien entendu la cueillette qui se fait entre 7 à 9 fois par an (63% de la main-d'œuvre). En une journée de travail (de 8h), on peut cueillir de 15 à 17 kg de thé frais standard ("chè móc câu"), 7-8 kg de thé frais impérial ("chè non") (1 bourgeon et 1 feuille) et 2 kg de thé frais super impérial ("chè tom") (juste le bourgeon).

Vient ensuite l'irrigation ; pour éviter un stress hydrique, il est primordial de consacrer du temps à cette tâche. Le théier a besoin de 1500 à 2000 mm d'eau/an. La quantité d'eau apportée par arrosage dépend de la température, de l'ensoleillement et de la pluie. A Tan Cuong, la quantité de pluie annuelle est suffisante pour la culture du thé (1743,8 mm). Néanmoins, comme les pluies sont irrégulières, il faut avoir recours à un système d'irrigation, surtout en hiver lorsque la densité est faible.

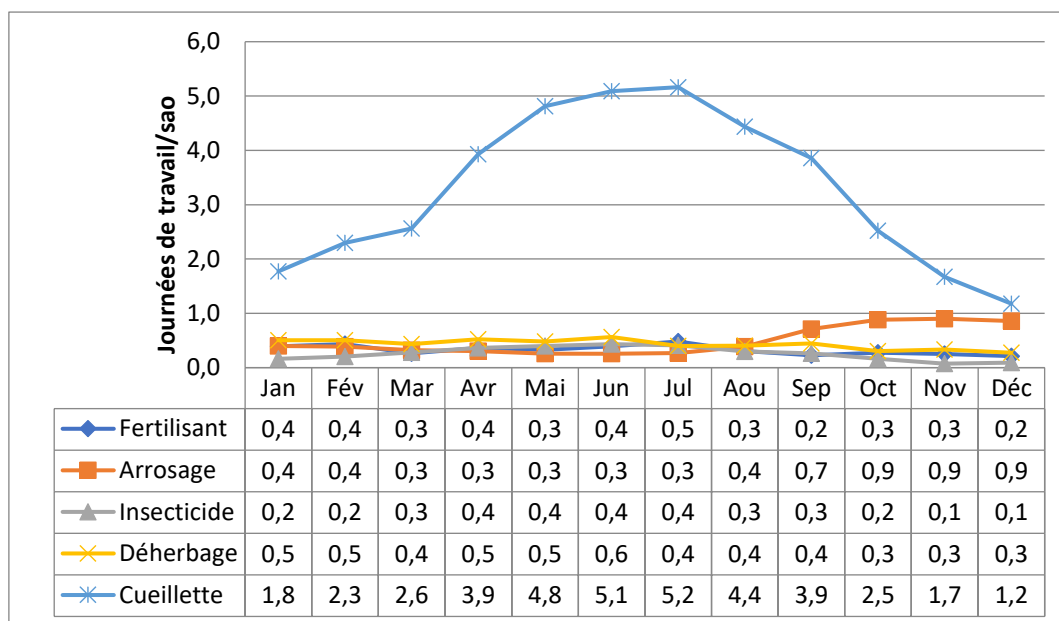


Figure 7 : Nombre de journées de travail pour la culture du thé à Tan Cuong

Source : selon notre enquête, 2011

D'après la figure ci-dessus, le travail le plus gourmand en main-d'œuvre est la cueillette. Ce travail requiert une quantité de main-d'œuvre extérieure importante. Il est aussi nécessaire de faire appel à la main-d'œuvre extérieure pour les travaux de taille. Le tableau 4 présente les besoins en main-d'œuvre familiale et en main-d'œuvre extérieure pour chaque tâche. Il n'est pas rare d'assister à des échanges de main-d'œuvre. En effet, entre membres d'une même famille ou avec son voisin, il est courant d'assister, lors de pics de travail, à ce type de pratique. Ces échanges n'apparaissent pas dans les données et sont comptabilisés comme de la main-d'œuvre familiale.

Les théiculteurs sont réticents à faire appel à de la main-d'œuvre extérieure. D'une part, ils estiment que les travailleurs extérieurs ne sont pas assez qualifiés pour, par exemple, faire une cueillette de bonne qualité.

D'autre part, le prix pour la main-d'œuvre est assez élevé. Donc, en général, les théiculteurs préfèrent limiter la main-d'œuvre extérieure. Pourtant, pour une courte période de cueillette comme celle du thé, la main-d'œuvre extérieure est inévitable. Le bourgeon de thé mûre doit être cueilli dans un délai de 1-2 journées pour éviter son durcissement.

Tableau 4 : Utilisation de la main-d'œuvre familiale et de la main-d'œuvre extérieure pour chaque tâche

	Fertilisation	Irrigation	Pesticides	Désherbage	Cueillette	Taille horizontale	Taille latérale
Total	7%	10%	6%	9%	63%	1%	4%
MOF	98%	100%	99,8%	96%	64%	7%	83%
MOE	2%	0%	0,2%	4%	36%	93%	17%

Tableau 5 : Répartition du type de main-d'œuvre selon la taille des exploitations

	MOF	MOE
Petites	88%	12%
Moyennes	70%	30%
Grandes	46%	54%

Taille des petites exploitations : 0-5 sào ; des moyennes : 5,1-10 et des grandes : >10 sào
MOF : main-d'œuvre familiale MOE : main-d'œuvre extérieure

Plus la superficie est grande, plus la part de la main-d'œuvre extérieure est grande. En effet, le nombre d'effectifs familiaux travaillant dans le thé n'augmente pas proportionnellement avec la superficie, il faut donc engager de la main-d'œuvre extérieure afin de combler ce manque (source : l'enquête).

Le désherbage représente aussi un poste important car il se fait essentiellement manuellement et il doit être fait régulièrement pour éviter une trop forte concurrence entre le théier et les adventices pour les nutriments et pour l'eau. La taille nécessite peu de main-d'œuvre car elle n'a lieu qu'une fois par an et est souvent mécanisée. La taille horizontale est principalement confiée à des extérieurs car elle requiert un outillage spécifique et un savoir-faire que peu de gens possèdent (source : l'enquête).

De plus, il existe également une tendance au départ de la main-d'œuvre vers d'autres secteurs. D'une part, sous l'impact du développement de la ville "Thai Nguyen" et d'autre part, sous l'impact du développement de

projets dans la région, notamment l'industrialisation. Cette situation pourrait générer le développement de "champs à femmes" (où l'essentiel des travailleurs dans les champs sont des femmes) comme c'est le cas dans plusieurs communes agricoles au Vietnam actuellement (Hoàng 2008). L'homme, de plus en plus, travaille dans des secteurs comme le transport, la construction, etc. En effet, le travail qui demande le plus de temps, la cueillette, est essentiellement effectué par les femmes. Enfin, à cause de la pénibilité du travail du thé, les paysans ont tendance à encourager leurs enfants à entreprendre des études qui pourraient leur permettre d'avoir un travail plus aisé dans le futur.

3.4. Prix de vente

Une distinction a été réalisée entre le prix de vente de Trung Du (ancienne variété) et celui des variétés hybrides (voir figure 8).

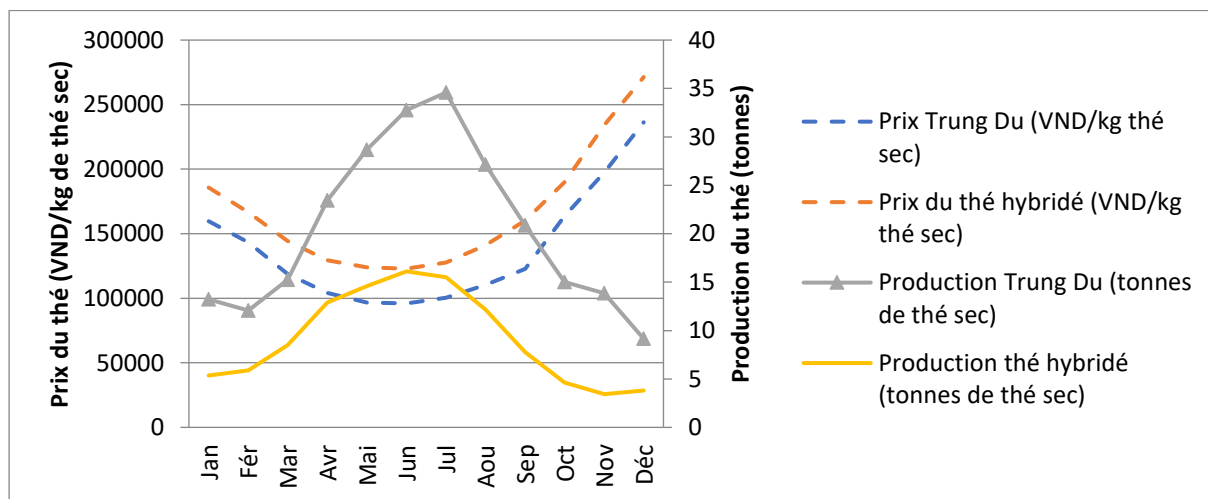


Figure 8 : Évolution du prix et de la production du thé de Tan Cuong en 2011

L'examen de la figure 8 permet de voir qu'il existe une fluctuation des prix en fonction de la variété et du mois : un écart de prix de 20 à 30% selon la variété et une variation beaucoup plus importante (du simple au double) selon le mois. Les quantités produites varient, elles aussi, considérablement au cours de l'année.

Plusieurs éléments peuvent expliquer la fluctuation du prix selon l'année. D'abord, le prix varie avec la quantité ; le prix se décide par négociation entre acheteurs et vendeurs. Il faut noter que le producteur de thé au Vietnam ne joue pas un rôle central dans la fixation du prix du thé au

marché, c'est le rôle du détaillant (Nguyen and Lantican 2011). Donc, si le jour de la vente du thé, l'offre est faible par rapport à la demande, le prix sera élevé et inversement. En effet, les quantités produites varient selon le mois. Les principaux mois de production s'étendent d'avril à septembre. C'est également au moment de la récolte principale que l'on observe une diminution du prix. Sur ce graphique, on peut observer ce qu'on appelle la loi de l'offre et de la demande : les périodes de prix élevé coïncident avec les périodes de faible production. De plus, en 2011, la météo n'a pas été très favorable pour la culture du thé avec notamment de fortes sécheresses. Les rendements ont diminué par rapport aux années précédentes, ce qui fait que le volume de thé produit était insuffisant pour satisfaire la demande (source : courrier du Vietnam). C'est une des raisons pour lesquelles le prix à la fin 2011 a fort augmenté par rapport au début d'année.

Par ailleurs, il semble que le thé produit durant la période de moins grosse production soit meilleur. Ainsi, le thé de printemps, quand le bourgeon pousse plus lentement est apprécié pour sa meilleure qualité (Ngo 2011).

Et enfin, un autre élément d'explication est lié au Têt (Nouvel an lunaire). Durant la période précédant cette fête, le prix des denrées alimentaires augmente beaucoup (source : lesechos.fr), ce qui peut expliquer la forte augmentation du mois de décembre. Il est important de faire remarquer que dans les pays en voie de développement, le prix des aliments influence grandement les comportements de consommation chez les habitants car il occupe une partie importante de leur revenu. Près des trois quarts de leur revenu est à destination de l'alimentation et donc une augmentation du prix des aliments peut engendrer de graves impacts auprès de la population la plus pauvre (Dethier and Effenberg 2011).

On remarque que systématiquement le thé hybride se vend plus cher que le thé Trung Du.

Le coût de production du thé de variété Trung Du est plus élevé, mais que le prix de vente est plus faible.

Le coût de production du thé frais Tan Cuong est de 7000 à 7200VND/kg de thé frais. En comparaison avec le coût de production du thé d'autres régions comme Phu Tho (Trần, Samman et al. 2004), Thai Nguyen (Nguyễn 2009, Nguyen 2010) ou même de Tan Cuong (Nguyễn 2009), le coût de production relatif à la zone dans cette recherche est toujours le plus élevé.

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Le thé vert de Tan Cuong est certifié IGP au Vietnam depuis 2007 pour sa qualité différenciée. Les caractéristiques de la variété, les conditions climatiques et les expertises de la culture et de la transformation sont les facteurs qui affectent le plus et qui décident de la qualité du thé de Tan Cuong.

La production du thé de Tan Cuong est caractérisée par une production artisanale de petite taille. Afin d'atteindre les objectifs économiques de l'IGP, les producteurs de thé de Tan Cuong devraient s'unir pour fournir une production suffisante. La coopération pourrait commencer avec l'alliance entre les producteurs de thé frais et les producteurs de thé sec et entre les producteurs de thé sec et les commerçants. La coopération entre les producteurs de thé sec et les producteurs de thé frais peut se faire par la spécialisation du métier. Par exemple, les personnes qui gèrent mieux leurs techniques de traitement ne vont plus travailler que dans l'atelier des thés récoltés et ne participent plus aux activités de culture. Au contraire, les producteurs de thé frais vendent toutes leurs productions aux élaborateurs professionnels. Cette activité coopérative peut contribuer à la stabilité de la qualité du thé de Tan Cuong quand chacun peut se concentrer sur son propre travail. La coopération entre les producteurs de thé sec et les commerçants est également importante pour assurer le marché du produit de certification et pour que les producteurs puissent investir dans la production. Même si leur profit dans cette filière est significatif, une des raisons pouvant empêcher les producteurs de thé sec d'augmenter le volume de leur production est la difficulté de trouver un marché stable pour leurs produits (Vu, Tu et al. 2011). L'inquiétude pour un grand stockage d'un produit dont la qualité est aisément abîmée avec le temps les empêche également d'y consacrer plus de travail et de moderniser leur production.

Plus l'environnement est exigeant, plus la firme est incitée à rechercher la mutualisation des risques à travers une alliance. Le thé de Tan Cuong, Thai Nguyen, se maintient actuellement encore dans la plupart des marchés du Nord du Vietnam, mais il fait face à une grande concurrence des produits hautement technologiques de Phu Tho, des produits biologiques de Lam Dong et de l'abondance de produits de l'étranger. La fraude est aussi un

facteur important influençant la notoriété du produit. Les expériences de filières des autres pays ont montré l'importance d'étendre de superficie pour augmenter la production (Swaminathan 1994). Le succès du vin Tokaj en Hongrie, un pays ex-socialiste est un bel exemple de l'importance de l'alliance pour le développement (Szedlak 2004). L'application d'un système d'IGP au Vietnam demande une évolution importante des procédures et un renforcement des coopérations à toutes les échelles de la filière. Pourtant, la coopération doit être considérée pour lutter contre les inégalités sociales. Actuellement, le profit par le traitement du thé sec à Tan Cuong génère une valeur plus élevée que la production de thé frais même si le temps pour la production de thé frais est presque 12 fois plus important que celui qui est nécessaire pour le traitement du thé sec. La coopération dans l'avenir devrait garantir l'équilibre du profit pour chaque acteur de la filière, sinon la convention ne pourra pas être respectée. On voit le cas des ejidos⁴ au Mexique où la coopération se caractérise par une distinction sociale où le profit se concentre sur quelques acteurs déterminés (Echanove and Steffen 2004). Déjà actuellement, on observe des différences sociales à Tan Cuong entre les grands producteurs possédant un Camry⁵ et les familles pauvres.

⁴ Une propriété collective attribuée à un groupe de paysans pour y effectuer des travaux agricoles

⁵ Notez que la possession d'une voiture est une expression de la position sociale du Vietnamien

REFERENCES

Botsoe, K. (2001). Economie de la culture du riz : Cas du périmètre irrigué de Kovie. Mémoire d'Ingénieur agronome, option Economie : Université de Lomé (Togo).

Dethier, J.-J. and A. Effenberg (2011). "Agriculture and development. A brief review of the literature." Policy research working paper **5553**: 60.

Echanove, F. and C. Steffen (2004). "Sustainable development and globalization of agri-food markets." In: Gervais, J.-P., B. Larue, J.-L. Rastoin and R. Fanfani, Eds. Sustainable development and globalization of agri-food markets: AIEA2 International Conference and Workshop of the CAES, Laval University, Quebec City, August 23-24, 2004: proceedings, vol. I. Bologna, CLUEB, 124-137.

Hicks, A. (2009). "Current status and future development of global tea production and tea products." AU Journal of Technology **12**(4): 251-264.

Ngo, X. C. (2011). Nghiên cứu công nghệ sản xuất chè xanh chất lượng cao (Recherche sur la technologie de production du thé de haute qualité. PhD Thesis: Hanoi University of Science and Technology (Vietnam).

Nguyen, V. D. and F. A. Lantican (2011). "Vertical integration of tea markets in Vietnam." Journal Issaas **17**(1): 208-222.

Nguyễn, H. T. (2009). Nghiên cứu chuỗi giá trị ngành chè nhằm đưa ra các giải pháp nâng cao tính cạnh tranh của chè Thái Nguyên trên thị trường (Recherche sur la chaîne de valeur de la filière du thé pour augmenter l'attractivité du thé Thai Nguyen sur le marché). B2007-TN03-08, Vietnam Ministry of Education and Training.

Nguyen, T. H. T. (2010). Role of tea production for San Chay ethnic minority people in Phu Luong district, Thai Nguyen province, Vietnam. Master, HUA (Vietnam) and ULG (Belgium).

Nguyen, T. V. A. (2011). Danh gia hieu qua su dung dat trong che tren dia ban tinh Thai Nguyen (Evaluation d'efficacité de l'utilisation de la terre à la culture du thé dans la province de Thai Nguyen). Master: University of Thai Nguyen (Vietnam).

Swaminathan, P. (1994). "Technology transfer in the plantations and tea smallholdings of South India." Integrated crop management in tea: Towards higher productivity, Colombo, Sri Lanka, April 26-27, 2014.

Szedlak, A. (2004). "Les modèles organisationnels dans la viticulture hongroise : Le cas de l'Association Tokaj Renaissance." In: Gervais, J.-P., B. Larue, J.-L. Rastoin and R. Fanfani, Eds. Développement durable et globalisation dans l'agroalimentaire: Colloque international AIEA2 et Ateliers de la SCAE, Université Laval, Québec, 23-24 août 2004: actes du colloque, vol. I. Bologne, CLUEB, 160-184.

Thai Nguyen department of science and technology (2008). Nghiên cứu xác định khu vực địa lý tiềm năng vùng chỉ dẫn địa lý chè Tân Cương (Research for potential region of Tan Cuong green tea geographical indication).

Thomas, F. and T. A. Dao (2009). Qualités et origines au Vietnam : l'épineuse question de l'administration de la preuve du lien entre qualité et origine. From <http://www.semencespaysannes.org/>. (31/12/2014).

Trần, C. T., E. Samman, K. Rich, Q. D. Pham, D. A. T. Nguyen, V. T. Nguyen and V. T. Dang (2004). "The participation of the poor in agricultural value chains: A case study of tea." Making Markets Work Better for the Poor. Hanoi, Asian Development Bank: 176.

Vu, T. M. H., V. P. Tu and D. T. Ha (2011). "A qualitative study of difficulties perceived by green tea producers of Tan Cuong commune, Thai Nguyen province in Vietnam." The 5th Southeast Asia Technical Universities Consortium (SEATUC) Symposium: 359-362.

GRAESE : Groupe de Recherches Asie de l'Est et du Sud Est



Le **GRAESE** (Groupe de Recherches sur l'Asie de l'Est et du Sud Est) regroupe des chercheurs concernés par les problèmes du développement en Asie Orientale et Sud Orientale. A son origine se trouvent des académiques et des chercheurs ayant participé à des projets de recherche, d'enseignement et de coopération dans cette région du monde depuis le milieu des années 1990. En Belgique, ces activités ont associé, dès le début, des chercheurs de l'UCL, des FUSAGX, et de l'ULG qui poursuivent une coopération régulière depuis une quinzaine d'années. En Asie ces activités ont concerné un grand nombre de chercheurs et d'académiques de diverses universités et institutions vietnamiennes, laotiennes, cambodgiennes, thaïlandaises et chinoises. L'Université Agronomique de Hanoi (UAH) est un partenaire privilégié depuis le début. Ces activités ont concerné particulièrement les projets de développement agricole, les composantes socio-économiques du développement rural, les rapports villes-campagnes et les politiques affectant ces différents domaines. En outre plusieurs thèses de doctorat ont été réalisées dans le cadre de ces activités, et sous diverses formes de partenariat entre les universités belges et asiatiques concernées. Le **GRAESE** vise à donner une meilleure visibilité à ces diverses activités, à faciliter la circulation de l'information entre les chercheurs et centres de recherches concernés, et à appuyer et soutenir l'intérêt en Belgique et en Europe pour les problèmes du développement asiatique dans un public plus large.

En pratique le **GRAESE** a pour objectif :

- 1) de stimuler la recherche interdisciplinaire concernant les problèmes et les enjeux du développement en Asie orientale et sud orientale
- 2) de publier sous forme de Working Papers (format papier ou online) des résultats de recherche liés aux projets en cours et aux questions concernant les diverses thématiques du développement appliquées à l'Asie orientale et sud-orientale, avec une attention particulière aux thèmes évoqués ci-dessus.
- 3) de réaliser des publications scientifiques de divers types concernant ces problèmes et réalisées par des chercheurs des différents centres partenaires en Europe et en Asie.
- 4) de fournir un lieu de rencontres entre chercheurs concernés par ces thèmes, particulièrement dans le cadre des doctorats en cours.
- 5) d'organiser des activités d'enseignement et d'information sur les problèmes du développement de l'Asie de l'Est et du Sud Est, notamment à travers l'organisation de conférences et séminaires donnés par des académiques et chercheurs asiatiques de passage en Belgique.

En Belgique les activités du **GRAESE** sont coordonnées par Ph. Lebailly (UEDR-Gembloux Agro-Bio Tech-ULiège) et J.Ph. Peemans (CED-UCLouvain). Le secrétariat du **GRAESE** est assuré par l'UEDR.

Centre d'Etudes du Développement, UCLouvain, Louvain-la-Neuve
Unité d'Economie et Développement rural, Gembloux Agro-Bio Tech, ULiège
<https://www.gembloux.ulg.ac.be/economie-et-developpement-rural/graese-2/>