

Souvenir d'un jeune vulgarisateur : le thé de montagne (Sideritis)

Koukios K.

La vulgarisation agricole dans les pays de la Méditerranée du nord-est

Montpellier : CIHEAM

Cahiers Options Méditerranéennes; n. 2(2)

1995

pages 53-55

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=CI010991>

To cite this article / Pour citer cet article

Koukios K. **Souvenir d'un jeune vulgarisateur : le thé de montagne (Sideritis)**. *La vulgarisation agricole dans les pays de la Méditerranée du nord-est*. Montpellier : CIHEAM, 1995. p. 53-55 (Cahiers Options Méditerranéennes; n. 2(2))



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

Souvenir d'un jeune vulgarisateur : le thé de montagne (*Sideritis*)

Konstantin Koukios

Direction de l'Agriculture, Département de Magnésie (Grèce)

Trois mois s'étaient à peine écoulés depuis mon appel au ministère de l'Agriculture que me voilà déjà engagé dans le secteur agricole de Vrynaina de l'éparchie d'Almyros afin de rendre service aux villageois de cette petite région.

Je me rappelle, il y a vingt ans de cela, que chaque fois que je revenais des villages de mon secteur dans le bus qui desservait les lignes à la montagne, je demeurais songeur pendant toute la durée du trajet. Je me demandais ce que je pouvais changer dans ces villages pour délivrer leurs habitants de la misère.

Comment pourraient-ils gagner plus d'argent afin de pouvoir construire des maisons plus dignes d'eux-mêmes, des étables indépendantes pour ne plus avoir de bêtes chez eux. Les puces suçaient le sang de ceux qui décidaient de passer la nuit chez eux. Et si en allant au village, par malchance, il se mettait à pleuvoir, on devait patauger dans la boue jusqu'aux genoux de la place du village au café, trente mètres plus loin.

Le temps passait et je commençais à connaître la région et ses habitants; les paysans étaient des gens simples, conservateurs et souvent marqués par l'âge. Leurs parcelles de terre étaient si petites et si pauvres qu'elles étaient presque abandonnées. La plupart d'entre eux possédaient quelques bêtes et quelques poules et ne recevaient qu'une petite rente de l'Organisation des Assurances Agricoles.

Un jour, un document écrit est arrivé à mon bureau; on me demandait si dans mon secteur il existait des terres qui conviendraient à la culture de plantes aromatiques. Je dois dire que je n'ai pas pris tout de suite cette éventualité au sérieux, d'autant plus qu'ayant étudié en Allemagne, je ne savais rien sur les plantes aromatiques. Il s'agissait d'origan, de menthe, de lavande, de camomille et du thé de montagne. Le ministère avait décidé de mettre en place un programme de développement des plantes aromatiques.

A Volos, à la Direction de l'Agriculture intéressée par ces plantes, j'ai trouvé la documentation nécessaire et j'ai discuté avec deux collègues et mon directeur. Une lecture très approfondie de l'ouvrage trouvé m'a beaucoup appris sur les plantes aromatiques, mais je n'en connaissais toutefois pas les détails. En fait, il me restait encore à étudier certains problèmes sur le terrain et à faire quelques expérimentations, car le traitement approprié des cultures, le mode de fertilisation, les quantités d'engrais à utiliser, l'élimination des mauvaises herbes n'étaient nulle part mentionnés.

Un jour, le chauffeur qui m'amenait au village s'arrêta pour me montrer une propriété où j'ai pu découvrir avec surprise tant d'origan spontané qu'on aurait cru qu'il était cultivé. J'en coupai quelques brins et les frottant dans mes mains, je pouvais inhaler leur agréable et forte odeur.

Une autre fois, je me trouvais en compagnie de quelques éleveurs du village voisin, au sommet de l'Orthys. C'est une montagne au sud du département de Magnésie. Sur ses versants sont disséminés les villages de Kofi, Kokkoti, Vrynaina, Aghios Ioannis et d'autres encore. Là, pour la seconde fois, j'ai découvert avec surprise des touffes entières de thé ayant poussé naturellement. J'en ai coupé quelques brins fleuris dont le parfum était véritablement fort et enivrant.

Je sentais que je venais de découvrir quelque chose d'important. J'avais donc pris la décision de parler aux paysans, le soir même, au café du village, du document écrit du ministère concernant les plantes aromatiques. Je leur ai démontré que dans les parcelles incultes de la montagne, on pouvait cultiver le thé.

Bien sûr, je ne m'attendais pas à ce qu'ils soient enthousiastes. Ces hommes savaient cueillir quelques bouquets d'origan et de thé sauvage pour leurs propres besoins quotidiens, mais ne songeaient pas à cultiver ces plantes systématiquement afin d'augmenter leurs revenus familiaux. Ils ne pouvaient pas imaginer le thé comme un produit agricole à cultiver qui leur procurerait des revenus, ce qui fut démontré plus tard. Ils se demandaient comment une importante production pouvait se vendre et qui l'achèterait sur le marché restreint d'Almyros, la seule limite imaginable pour ces villageois.

Lors de mes rencontres successives avec les paysans, je mis sur pied le programme « Culture des Plantes Aromatiques ». Autrement dit, j'avais réussi à inciter quelques personnes à essayer cette culture. Les premiers résultats furent très satisfaisants et l'année suivante d'autres villageois se mirent à leur tour à cultiver des plantes aromatiques. Dans la zone montagneuse de l'Orthys, on produisait davantage de thé que d'origan.

On commençait à obtenir quelques résultats grâce au programme du service de vulgarisation agricole. Chaque année, davantage d'hectares étaient affectés à la culture du thé. Au fur et à mesure, on s'apercevait que le programme était bel et bien appliqué : les travaux agricoles (la préparation et la semence du grain, la préparation des parcelles de terre, la transplantation des plantes), puis les travaux ultérieurs dans les champs (les sarclages, la fertilisation, la protection des sols du fait de l'élevage) étaient pratiqués avec dévotion.

Il est vrai que l'aspect particulier du terrain montagneux et les très petites plantations de thé donnait au paysage l'apparence d'une mosaïque naturelle très belle où s'entremêlaient les parcelles et les couleurs. Toutefois, ce paysage subissait les dommages causés par le passage du bétail, mais l'élevage était une activité privilégiée. La mise en place de clôtures autour des parcelles n'a jamais pu être résolue en raison du manque d'expérience.

Suivant fidèlement nos instructions, les producteurs ont créé des pépinières, des hangars siccateurs et des greniers pour entreposer le thé. Quelques années plus tard, ils ont fondé la Coopérative des producteurs de thé de montagne.

La culture du thé était entreprise par 140–150 familles de la commune de Vrynaina, 100–115 familles à Kokkoti, 25–42 familles à Kofi et 10–15 familles à Aghios Ioannis. Ces familles travaillaient avec l'aide de la Direction de l'Agriculture, à travers le programme pour la standardisation du thé dont l'objectif principal était d'assurer un meilleur écoulement sur le marché et d'augmenter le revenu familial.

Finalement, cette expérience fut couronnée de succès. Elle avait procuré à la population montagnarde un revenu non négligeable améliorant remarquablement ses conditions de vie. Cette population considérait qu'elle devait sa réussite à la seule Direction de l'Agriculture/Service de Vulgarisation Agricole. Mais la durée de cette réussite allait être de quinze ans seulement.

Ainsi qu'il a été dit, la culture de thé occupait jusqu'à 1200 arpents (600 ha), tandis que l'origan couvrait 600 arpents. Avant d'être transformés en plantations de thé, ces 1200 arpents étaient délaissés et oubliés. Autrement dit, personne ne les auraient considérés comme des terres cultivables. Les recettes provenant de la seule production de thé dépassaient 50 000 à 60 000 drachmes par an, ce qui était considérable. Celles provenant de l'origan n'étaient pas négligeables non plus.

Tout se déroulait bien au niveau de la production, de la qualité et de la mise en vente du thé sur le marché, jusqu'au moment où il s'est révélé que, sur le plan commercial, la standardisation du thé ne correspondait pas aux exigences du marché. L'Etat a dû alors intervenir. Le sous-secrétaire à la Défense, qui se trouvait par hasard dans la région, ordonna que le thé soit consommé par l'Armée. Malheureusement, on a fini par s'apercevoir de ses effets sur la santé des soldats : il provoquait des insomnies. Et l'approvisionnement en thé de l'Armée prit rapidement fin.

De plus, le stockage du thé n'était pas aisé car il occupait un volume important dans les entrepôts. L'Union des Coopératives de Karditsa est ensuite intervenue pour se déchargea de l'affaire un an après. Les lacunes au niveau de l'organisation et les difficultés rencontrées sur le marché sont alors apparus dans toute leur ampleur. Le marché exigeait une standardisation : emballage dans de petites boîtes rectangulaires transparentes sur un côté laissant voir le produit, couleur uniforme du thé, même arôme, coupé à une même époque, humidité régulière. Une publicité par voie de presse et à la télévision, ainsi qu'une distribution de prospectus dans les consulats grecs étaient également requises. Mais qui allait se lancer dans cette entreprise ? La coopérative semblait en être incapable, la plupart de ses membres étant des retraités fatigués, sans argent qui ne voulaient pas courir le risque d'emprunter.

Théoriquement, la coopérative, la seule qui aurait pu prendre en charge la commercialisation du produit, n'a fonctionné que pendant un an. Elle n'a malheureusement pas été capable de supporter le poids de la réussite. En raison d'un sabotage par les membres mêmes de la coopérative, la commercialisation du thé n'a pas eu lieu diminuant fortement la demande, arrêtant la montée en flèche des recettes et ébranlant psychologiquement les producteurs déçus.

