

Dans les plantations du Rwanda

TEA TIME À GISAKURA

Photos et Textes : Stephan GRAWEZ

Extrême-sud du Rwanda, côté ouest, au-delà de l'immense et sombre forêt primaire de Nyungwe, avant la frontière congolaise et le lac Kivu. Ce petit bout de territoire, presque séparé du reste du pays, recèle d'immenses plantations de thé qui s'étendent à perte de vue. À la *Gisakura Tea Factory*, la cueillette s'effectue à la main. Deux mille hommes et femmes s'activent sur les mille trois cents hectares de la compagnie.



QUALITÉ.

À Gisakura, la plantation date de 1962. Il faut six à huit années avant que la plante ne produise réellement. Sur une journée, un travailleur peut récolter jusqu'à trente-huit kilos de feuilles. Le salaire oscille entre quarante et soixante mille francs rwandais, selon le rendement. Ici, les cueilleurs attendent les camions pour la pesée. Les feuilles non conformes doivent parfois être triées une seconde fois.



JEUNES POUSSES.

Le travail à la main permet une meilleure sélection des jeunes feuilles, plus tendres. On évite aussi les mauvaises herbes. Ce type de cueillette n'abîme pas les feuilles du dessous. Ce choix d'un travail sans machines est un gage de qualité... mais aussi de dur labeur.



YVES, LE BOSS.

Actif depuis seize ans dans la production de thé, dont douze à Gisakura, Yves a étudié les techniques alimentaires. Dans son bureau, les tableaux indiquent les chiffres annuels depuis la création de l'usine en 1975. Pour 2018, deux mille tonnes de thé noir ont été produites.



HAUTE TEMPÉRATURE.

Après le travail des champs vient celui à l'intérieur de l'usine. Ils sont entre deux cent cinquante et trois cents ouvriers dans la chaleur et l'humidité. Deux immenses foyers vont permettre le séchage du thé. Après la phase d'oxydation, il faut stopper la fermentation par le séchage à ultra haute température. Pour produire une tonne de thé sec, trois stères et demie de bois d'eucalyptus seront nécessaires. À côté des ouvriers agricoles, divers métiers font tourner l'usine : bucherons, forgerons, électriciens...



LONG PROCESSUS.

Après le séchage, le tamisage, les quatre broyages et le flétrissage, viendront le tri et la sélection selon la qualité. Le processus de traitement dure environ vingt-et-une heures. Quatre kilos de feuilles vertes donneront un kilo de thé noir. Ultime étape : le test de qualité. Robert goûte les diverses sélections. Ensuite, l'ensachage du thé viendra terminer le processus de fabrication. Puis destination le Kenya, où le thé sera mis sur le marché, aux enchères. Avant de finir sans doute un jour dans une tasse... belge.