

## KERICHO, LE PAYS DU THE

A l'arrivée des premiers européens, la forêt tropicale recouvrait pratiquement toute la région de Kericho, près du Lac Victoria. Depuis, les britanniques y ont laissé leur empreinte. Autour de Kericho, d'immenses plantations de thé tapissent les collines d'une peluche vert-de-gris qui s'étend à perte de vue, faisant de la ville de Kericho l'un des plus importants centres de production. À 40 km de l'équateur, à 2 200 m d'altitude, sur plus de 8 000 hectares, les parcelles ondulent, denses et entrecoupées de sentiers de terre rouge...



Capitale kenyane du thé, la ville de Kericho porte le nom du premier cultivateur de thé, l'Anglais John Kerich. Hérités de l'ancienne colonie britannique, les grands domaines sont plantés de théiers importés d'Inde en 1925 par la compagnie Brooke Bond qui

ont vu leur nombre plus que doubler depuis l'indépendance du pays en 1963. Les Kipsigis (ethnie du peuple Kalenjins) et les Kisii vivent et travaillent parmi les théiers « *camellia sinensis* ». Ces plantations profitant de l'excellente situation géographique (latitude et altitude) et des conditions climatiques favorables (pluies fréquentes), poussent rapidement, nécessitant une cueillette tous les 15 jours et cela tout au long de l'année. Le feuillage satiné du théier, d'apparence soyeuse, s'avère au toucher coriace et piquant. A tel point que les femmes qui le récoltent doivent protéger leurs jambes nues d'un tablier de toile cirée. Ce qui ne les empêche pas de s'y

écorcher les doigts. La préparation des feuilles est ensuite assez simple. Après séchage au soleil durant une vingtaine d'heures, elles sont roulées et hachées. A ce stade, un séchage à l'air chaud durant une quarantaine de minutes donne du thé "vert". Pour obtenir du thé "noir", les feuilles roulées et hachées sont mises à fermenter dans des silos chauffés durant quelques heures.



Pour visiter les exploitations, il faut montrer patte blanche. Nous sommes ici en effet sur les terres d'Unilever, l'un des plus grands groupes agroalimentaires de la planète et dont les thés Lipton sont - depuis 1972 - le produit-phare. Sur les

11 000 hectares répartis au Kenya et en Tanzanie, la multinationale produit annuellement 46 000 des 170 000 tonnes de thé (essentiellement noir et présenté sous son label Yellow) inondant le marché international de ses 85 milliards de sachets ! La population locale, pourtant grande consommatrice, n'y touche pourtant pas car le prix du thé produit par Unilever est inabordable pour elle. Toutefois les 11 000 ouvriers (auxquels s'ajoutent 5 000 saisonniers) travaillant sur les plantations de Kericho bénéficient d'une qualité de vie plutôt rare en Afrique. Ceux-ci s'inscrivent en effet dans un projet « pilote » de développement durable et éthique. Outre une gestion raisonnée des forêts d'eucalyptus fournissant le bois de chauffe nécessaire au processus de fermentation du thé, Unilever Tea East Africa (UETA) a réussi à maintenir et même développer une gestion à visage humain.



Elle inclut l'utilisation minimale de pesticides, le recours à des énergies renouvelables (vent et eau), la protection des forêts naturelles (100 000 arbres indigènes replantés), la création d'une réserve pour les singes et, surtout, la gestion minutieuse de l'eau tant pour les cultures que pour les hommes. La société finance (ou cofinance) en outre pour tous les ouvriers, des hôpitaux (traitant notamment le sida et la malaria), des écoles primaires, des équipements sociaux et même, des postes de police. Unilever est enfin membre de l'ETP, un organisme international garantissant une gestion éthique des plantations de thé à travers le monde (tant au niveau de l'âge que des salaires minimums des ouvriers). Un fameux défi puisque toute une région dépend directement ou indirectement de l'exploitation du thé. Le souci d'accroître la rentabilité dans ce secteur comme ailleurs a déjà menacé beaucoup d'emplois. Pas encore touché par les restructurations, Kericho fait un peu figure de « dernier carré d'irréductibles ». Mais le doute plane quant à la durée de cette façon d'exploiter un des produits nobles de notre planète...