

# Production : Pari gagnant pour M. Harima

Harima Yoshiyuki est fier de ses plantations de thé vert entièrement bio. (Elodie Hervé pour Zoom Japon)



En choisissant de se lancer dans l'agriculture bio, le producteur d'Ujitawara a bouleversé la donne. Sous le soleil flamboyant du mois d'août, le vert profond des arbres à thé contraste avec celui plus clair des épis de riz qui ondulent doucement au gré du vent. Dans le village d'Ujitawara, situé au sud de Kyôto et à proximité de la ville d'Uji, les champs de thé alternent avec les rizières en terrasse. En forme de vague, ces champs recouvrent les versants ensoleillés des collines qui s'étendent à perte de vue. Harima Yoshiyuki est producteur de thé vert. Il raconte sans relâche devant ses champs des anecdotes qu'il a eues avec des délégations étrangères. Figure de proue de la culture de thé vert bio dans la région, il a déjà accueilli, dans son usine perchée sur une colline à proximité, des observateurs d'une trentaine de pays. Il effectue souvent des voyages à l'étranger pour assister à des conférences sur l'agriculture bio. Cette année, il était invité à Terra Madre Salone del Gusto, grand événement consacré au slowfood de renommée internationale qui doit se tenir en septembre à Turin, en Italie. "Malheureusement la santé de ma mère ne me permettra pas d'y participer", soupire cet homme de 68 ans à l'allure d'un professeur d'université. Fondée en 1858, son entreprise Harimaen produit toujours du thé sous le label prestigieux d'Uji-cha (thé d'Uji). Importée de Chine vers le IXe siècle, la consommation de cette boisson s'est enracinée à compter du XIIIe siècle dans cette région proche de l'ancienne capitale impériale du Japon.

Les conditions climatiques propres à cette région – sols bien drainés, pluie abondante et différence de température entre la journée et la nuit – font de ce coin montagnard un endroit idéal pour la culture du thé. Protégé par les aristocrates de Kyôto, la préparation et la dégustation de cette poudre vert clair deviendra un art, élément essentiel de la culture japonaise. Ainsi, le thé est bien davantage qu'une simple boisson aromatique. Dans les ruelles de la ville d'Uji, on trouve des glaces, toutes sortes de gâteaux et même des produits de beauté à la base de matcha (thé vert moulu). Si l'initiative de Harima Yoshiyuki suscite un tel engouement, c'est lié à un autre motif que l'histoire et la réputation de l'Uji-cha. Les exportations de thé vert suivent une courbe ascendante depuis quelques années. Elles ont augmenté de 260 % au cours de la dernière décennie alors que la consommation domestique est, quant à elle, en chute libre. Les ventes à l'étranger constituent donc une véritable bouffée d'oxygène pour les producteurs. Plusieurs campagnes de promotion, à l'initiative d'intérêts privés ou de collectivités publiques, ont ainsi été lancées. Hors de question pour eux et le gouvernement japonais de laisser échapper cette manne inattendue. Or, pour en bénéficier, il faut être en mesure de remplir certaines conditions. "Le plus grand obstacle, c'est la norme sur les pesticides", avoue Kiwayama Eiichi de l'association des entreprises productrices de thé vert de Kyôto. Contrairement à l'image saine de la cuisine japonaise à l'étranger, les niveaux autorisés de concentration de résidus de pesticides (LMR ou limites maximales de résidus) dans les produits agricoles sont plus élevés, voire beaucoup plus élevés dans l'archipel que dans bon nombre d'autres pays. Et le thé vert n'est pas une exception. Par exemple, la norme japonaise pour le thé concernant l'insecticide acetamiprid, une substance de la fameuse famille néonicotinoïde, est 600 fois plus élevée que celle en vigueur en Europe. En 2014, l'organisation environnementale Act beyond trust a détecté une dose d'acetamipride dépassant la norme européenne dans du thé vert produit dans la région de Kyôto. Aussi les producteurs ont-ils pris conscience du problème et de ses conséquences à l'exportation. Pour y faire face, "certains d'entre eux possèdent des parcelles différentes qui sont traitées selon les normes étrangères", explique Kiwayama Eiichi.



Voilà pourquoi l'idée de produire un thé vert bio, qui plus est dans la région d'Uji, s'est traduite par un véritable succès. Pourtant, Harima Yoshiyuki ne s'attendait pas à provoquer une telle réaction. Son histoire remonte à plus de 30 ans. Il avait alors 24 ans. "C'était juste après le passage d'un typhon, il faisait très beau et chaud", se rappelle-t-il. Lui, qui aimait et aime toujours le sake, venait de prendre un coup avec ses copains avant de sortir pour aller pulvériser des pesticides. Soudain, il a été pris de vertige et a perdu connaissance. A l'hôpital, le médecin lui a expliqué que ce malaise était dû à un problème du foie. "Si tu veux vivre longtemps, il faut que tu arrêtes soit l'alcool soit les pesticides", lui a lancé le docteur. C'est ainsi que Harima Yoshiyuki a choisi de se lancer dans la culture bio. "Une façon d'assurer une meilleure santé à mes employés, et clients qui achètent mes produits", assure-t-il. Le choix n'a pas été facile. Le climat étant très humide, il favorise le développement des insectes et des mauvaises herbes. "De nombreuses personnes ne comprenaient pas mon idée", se souvient-il.

A l'époque, produire du thé bio était juste impensable, au point qu'un de ses voisins lui aussi producteur lui a demandé d'arrêter car "cela attire des insectes ravageurs." Aidé par un ami qui cultivait déjà du thé vert sans pesticides ni engrais chimique, il s'est tout de même lancé dans l'aventure bio, en louant une partie des champs appartenant à son père. Au cours des deux premières années, les récoltes ont été "catastrophiques". C'est seulement la troisième année qu'il a enregistré une embellie. Sans pesticides, les fameux "insectes ravageurs" sont revenus, mais aussi leurs prédateurs. C'est ainsi que les coccinelles, les mantes religieuses et autres araignées ont aussi fait leur retour dans ses champs. Le rétablissement de ce biocontrôle a considérablement amélioré le rendement. "Dès la troisième année, nous avons eu une bien meilleure récolte que la précédente", se rappelle-t-il. Il s'est aussi rendu compte que la culture bio lui revenait finalement moins cher, car elle lui permettait d'économiser les frais sur les pesticides et les herbicides. Ce n'est pas seulement les insectes qui sont revenus. "Cinq ou six ans après nous être lancés dans la culture bio, les rivières ont retrouvé leurs poissons, alors qu'on les avait crus disparus", ajoute-t-il le sourire aux lèvres Harima Yoshiyuki. En 2009, il a obtenu le label d'agriculture biologique de l'Union européenne (UE) sur le conseil d'un ami italien qui voulait vendre son thé en Italie. Comme "la réglementation japonaise pour obtenir le label n'était pas aussi rigoureuse que l'euro-péen à l'époque", il a accepté volontiers cette proposition. Il est ainsi devenu le premier agriculteur bio japonais à être reconnu par l'UE. Cela lui a valu de recevoir de très nombreuses visites d'observateurs. "On a beaucoup d'étrangers, mais aussi des producteurs japonais curieux de notre savoir-faire", assure-t-il le sourire aux lèvres. Il n'est pas difficile de comprendre la curiosité de ces producteurs. Car c'est avec ce label, affiché fièrement sur son site Internet, que Harima Yoshiyuki s'est attaqué au marché étranger, surtout européen. Un quart des 20 tonnes de thé qu'il produit est exporté à l'étranger. La culture bio apparaît comme une solution pour sortir de l'impasse liée à la chute de la consommation intérieure, aux normes sur les pesticides et au vieillissement des producteurs, une situation face à laquelle se retrouvent de nombreux agriculteurs locaux. En effet, l'initiative de Harima Yoshiyuki ne pouvait pas mieux tomber. Après avoir conquis le marché américain, principal importateur de thé vert japonais, la boisson a commencé à séduire le vieux continent. Apprécié pour ses effets positifs sur la santé – anti-âge, anti-stress – le thé vert nippon rencontre un franc succès notamment en France. De plus en plus de cafés parisiens servent des boissons à base de thé vert. A tel point qu'un premier bar à matcha a ouvert ses portes au printemps dans la capitale française (voir ci-contre). Avec un développement aussi prometteur de la consommation même si certains produits dérivés comme les gâteaux au thé demeurent encore très peu connus, tout semble indiqué que le pari de Harima Yoshiyuki va se concrétiser encore davantage. "Je n'aurais jamais imaginé qu'un jour mon thé serait exporté en Europe", dit-il pourtant encore.

Ses récents succès commerciaux lui ont permis d'acheter de nouveaux terrains, laissés à l'abandon par d'autres producteurs en raison du vieillissement et de l'absence de successeur. Avec désormais 600 hectares de plantations, soit le triple de ce que son entreprise possédait avant de se lancer dans la culture bio, celui qui a dû convaincre son père pour tenter cette aventure semble plus confiant que jamais dans son choix fait il y a 30 ans.