Médicament ou aliment?

Vendre du thé ou des tisanes n'est pas si simple. Vous avez certainement pu en faire l'expérience. Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la culture du thé pour ne jamais être à court d'arguments.

Existe-t-il des différences entre le thé en vrac et le thé en sachet? Qu'est-ce qui se cache sous les labels BIO (culture biologique contrôlée) et PI (production intégrée contrôlée)? Comment les tisanes médicinales se distinguent-elles des thés? Il n'est effectivement pas facile d'expliquer les différences à la clientèle et de donner des conseils concluants sur le thé. Trop de facteurs influencent la décision du client. Aujourd'hui, la tendance est au bio, d'où une forte augmentation de la demande.

Thé en vrac et en sachet
On entend souvent dire que les sachets de thé contiennent des matières premières de moindre qualité. Ce reproche a tout faux pour les tisanes médicinales dont la qualité des matières premières est définie par les dispositions de la pharmacopée: qu'elle se présente en vrac ou sous forme de sachet, la tisane médicinale doit être de composition identique. Le thé en sachet présente même quelques avantages non négligeables. Les plantes s'y trouvent sous forme de fragments de plus petite dimension, ce qui permet une meilleure libération des principes actifs et un dosage plus précis. La préparation est également simplifiée.

Production intégrée contrôlée
Pietro Petriella de la société Sidroga, le plus grand fabricant de tisanes médicinales dans tout l'espace germanophone, explique ce qu'on entend par production intégrée contrôlée. Depuis quelques années, Sidroga utilise toujours plus de matières premières issues de la production intégrée contrôlée pour ses tisanes médicinales. «La culture intégrée contrôlée met l'accent sur l'utilisation de semences bien définies et sur l'absence de produits phytosanitaires ou d'engrais supplémentaires. On veille à respecter les meilleures conditions possibles de la semence à la récolte, de manière à garantir un produit fini de très bonne qualité.»

Prudence en effectuant les mélanges
La procédure est similaire pour le thé de culture biologique. L'ordonnance sur l'agriculture biologique (voir lien) proscrit, entre autres, l'utilisation de produits phytosanitaires. Certains d'entre vous rêveront de remplir leurs étagères de thé bio, qu'il soit en vrac ou en sachet. Attention toutefois au point suivant: si vous déballez du thé en vrac, emballé par le producteur et muni d'un label bio (par ex. le Bourgeon), et que vous créez votre propre mélange d'herbes, vous devez le faire recertifier pour qu'il puisse continuer à porter le label bio. En effet, le remplissage et l'emballage sont également réglementés par l'ordonnance sur l'agriculture biologique. Peter Studer de Kennel AG, une entreprise de Suisse centrale qui propose des tisanes et des herbes de qualité biologique ou non, explique: «Les mélanges maison, même s'ils sont faits uniquement d'herbes bio, doivent être recertifiés par un service de certification bio. Si un contrôle devait avoir lieu, l'amende serait très salée.»

Francesco Di Potenza / trad: ks

Pour avoir réponse à tout

Tisanes médicinales:
- Les dispositions de la pharmacopée imposent une teneur minimale pour certains composants. Les fleurs de camomille, par exemple, doivent contenir 0,4% d'huile essentielle.
- Elles ont souvent un goût plus intensif. L'effet médicinal est au premier plan.
- Les sachets permettent une meilleure diffusion des composants car les plantes médicinales s'y trouvent en fragments plus petits (finement coupés).
- Les sachets garantissent une composition toujours identique.
- Elles peuvent être issues de la culture conventionnelle (les dispositions sur la culture, la transformation, la livraison, etc. sont assez libérales et autorisent même l'utilisation de pesticides) ou de culture intégrée contrôlée (soumise à des contrôles stricts). Elles sont souvent de qualité bio, mais ne peuvent pas porter de label, comme le Bourgeon, en raison de l'ordonnance sur les médicaments.

Thés/tisanes de qualité bio:
- Les herbes viennent principalement d'Europe ou de pays méditerranéens, tant pour les thés bio que pour les thés de culture conventionnelle.
- Ils se présentent en vrac ou en sachet (avec un goût plus intense pour ces derniers).
- Les divers labels (Bourgeon, Demeter, directives UE) sont soumis à des critères de qualité stricts. Les matières premières qui viennent de pays lointains doivent également correspondre aux directives suisses (voir lien bio-inspecta).
- Ils n'utilisent pas d'engrais chimiques de synthèse ni de produits phytosanitaires ou autres. Le thé est donc dépourvu de résidus (pesticides, etc.). Dans la production, on accorde également une grande importance aux méthodes de culture durables.

Thés conventionnels:
- Ils sont généralement meilleur marché.
- Selon leur provenance, ils peuvent contenir des résidus (pesticides, engrais, etc.). En général, on peut consulter les analyses sur les résidus auprès des fournisseurs.

Liens:
Contrôle et certification des produits bio:
www.bio-inspecta.ch

Réglementation suisse relative au bio:
http://www.biosuisse.ch/fr/documentation/index.php