

Sachets suisses 100% biodégradables

Le thé lausannois se boit la conscience tranquille

Il se consomme quotidiennement 8 millions de tasses de thé en Suisse. Après un rapide calcul conservatif, cela comprendrait environ 800 000 sachets, pour la plupart, jetés à la poubelle. Un impact non négligeable que la jeune entreprise lausannoise «Le Cercle du Thé» contourne en utilisant elle-même des emballages 100% biodégradables pour les produits qu'elle met sur le marché.



Léopold et Thibaud von Erlach, fondateurs du «Cercle du Thé».



Les produits vont directement de l'usine au consommateur.

Bien sûr, le thé ne pousse pas sous nos latitudes. Il est donc acheté en vrac en Asie, au Sri Lanka, en Inde ou encore au Japon, mais tout le reste de la fabrication est vaudoise. Mélanges de feuilles pour les différentes expressions, mise en sachet, scellage, conditionnement et distribution, tout s'effectue au Mont-sur-Lausanne. L'empreinte énergétique et environnementale est donc réduite à sa plus simple expression, les autres principales marques présentes sur le marché étant issues d'usines situées à l'étranger.

Pionniers

Léopold et Thibaud von Erlach, fondateurs du «Cercle du Thé», annoncent les premiers sachets de thé et enveloppes hermétiques 100% biodégradables *swiss made*. Les sachets pyramidaux, qui permettent un développement optimal des arômes, sont composés d'un polymère à base d'amidon de maïs ou de canne à sucre, qui utilise

moins de ressources fossiles pour sa fabrication et réduit en proportion le cycle de carbone. Les sachets peuvent être compostés comme n'importe quel déchet organique. Autre argument d'importance, les produits vont directement de l'usine au consommateur, alors que le transport moyen de thé en sachets exige en moyenne 2000 kilomètres en Europe, entre l'arrivée du vrac en Allemagne ou Hollande, le transport à l'usine de transformation, souvent dans les Balkans, puis le voyage jusqu'en Suisse. Étonnamment, les thés du «Cercle du Thé» sont 20% à 50% moins chers que les produits similaires, malgré leur fabrication et conditionnement en Suisse. Ce n'est pas un miracle, mais seulement le résultat d'une marge bénéficiaire normale, loin de celle prise par les grandes marques.

Ambitions

Les sachets pyramidaux permettent aux feuilles de libérer davantage d'arômes que

les sachets traditionnels. Ceci grâce à une meilleure respiration des feuilles, qui libèrent davantage de molécules dans l'eau. Le «Cercle du Thé» propose 21 variétés aux noms romantiques, du Thé des Magiciens au Thé des Elfes.

Le «Cercle du Thé» ambitionne de conquérir la clientèle des restaurants. Les frères von Erlach souhaitent que les professionnels montent en gamme, tout en conservant leurs marges. «Nos produits hauts de gamme doivent être à la portée de tout un chacun, le prix ne fait pas forcément la qualité», affirme Léopold, certain que les consommateurs seront sensibles à l'aspect environnemental autant que gustatif. Enfin, pour les puristes, le «Cercle du Thé» propose également près de 200 références de thés en vrac, en soignant toujours un approvisionnement direct auprès du producteur et en respectant ses valeurs biologiques et environnementales. ■

GÉRARD DESION