

Visite du complexe théicole d'Ijenda par les étudiants de Bio -Chimie Bac 3

1. Présentation générale

Le complexe théicole d'Ijenda est l'un des cinq complexes que compte le Burundi, aux côtés de ceux de **Teza**, **Rwegura**, **Tora** et **Matana** (ce dernier étant en phase finale de plantation des théiers et sur le point de démarrer sa production).

Situé dans la zone de haute altitude de Mugamba, le complexe d'Ijenda a été créé en **1963**, bien que sa production effective de thé n'ait débuté qu'en **1985**.

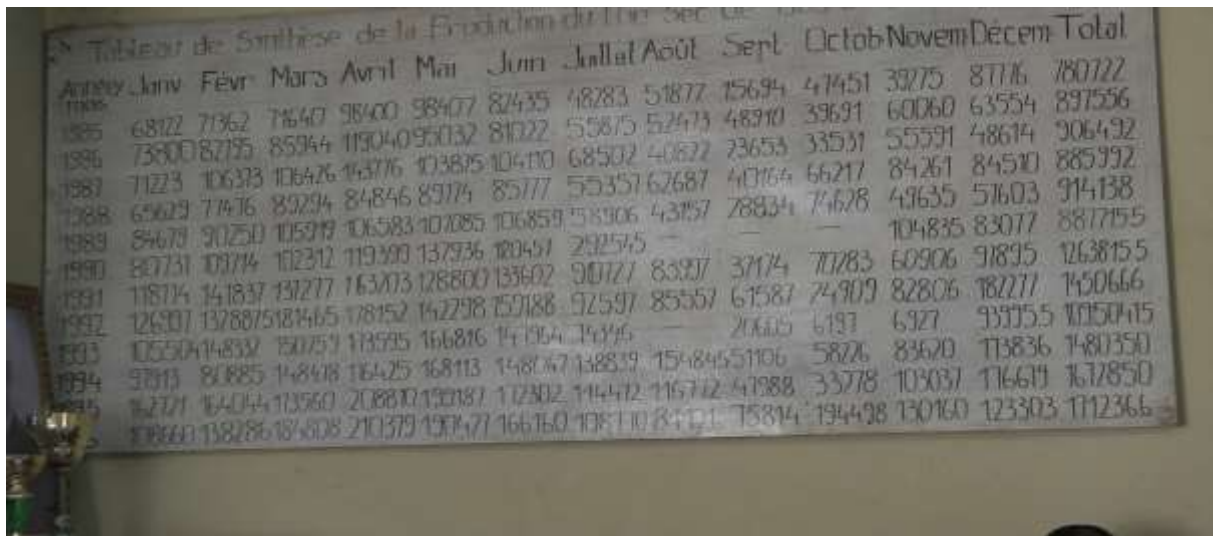


Tableau de Synthèse de la Production du Thé Sec au Complexe Théicole d'Ijenda

Année	Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Octob	Novem	Décem	Total
1985	68122	71962	71640	98400	98407	82435	48283	51877	15694	47451	39275	87116	780722
1986	73800	87195	85944	119040	95032	81022	55875	52473	48910	39691	60060	63554	897556
1987	71223	106333	106426	143716	103875	104110	68502	40877	23653	33531	55591	48614	206492
1988	65623	77476	83294	84846	89774	85777	55357	62687	40164	66217	84261	84510	885392
1989	84670	90250	105919	106583	107085	106859	58306	43157	28834	74628	49635	57603	914138
1990	86731	109774	102312	119390	137936	120451	252545	—	—	—	104835	83077	887755
1991	118714	141837	137277	163773	128800	133602	90727	83237	37174	70283	60906	91895	1263815
1992	126307	132807	151846	178152	162298	159188	97597	85557	61587	74909	82806	78277	1450666
1993	125504	148332	150757	118935	166876	141964	14996	—	20605	6197	6327	93755	1050715
1994	37913	80885	148418	16425	168113	148067	138819	154845	51106	5826	83620	113836	1480350
1995	16721	164044	113960	208810	130187	112302	144412	116712	41988	33778	103037	116619	167850
1996	108660	138286	184608	210379	130777	166160	108110	84121	75814	194438	130160	123303	1112366

Contrairement à d'autres structures, le complexe théicole d'Ijenda ne possède pas de blocs industriels en propre. Il s'approvisionne exclusivement en feuilles vertes auprès des théiculteurs locaux, qui exploitent une superficie d'environ 1 200 hectares. Ainsi approvisionné, le complexe affiche une capacité de production annuelle comprise entre 1 800 et 2 000 tonnes de thé sec.







2. L'impact du complexe théicole sur les producteurs

Le complexe théicole d'Ijenda apporte un soutien majeur aux théiculteurs de la région. Il assure la production de jeunes plants de thé en pépinière avant de les distribuer gratuitement. De plus, il accompagne les producteurs à travers des formations techniques couvrant l'ensemble du cycle de production : de la préparation des terrains à la récolte, en passant par les techniques de plantation.

3. Procédé de fabrication CTC

Étape 1. Réception et pesée :

Les feuilles vertes sont livrées deux fois par jour à l'usine. Pour garantir la qualité, la cueillette doit respecter la norme stricte « **deux feuilles et un bourgeon** ». Après le contrôle qualité et la pesée, les planteurs sont directement rémunérés.

Étape 2. **Flétrissage** : - Durant 14 à 18 heures.

Les feuilles sont disposées dans des auge ventilées pour perdre environ **30 % de leur humidité**. Ce processus les rend souples et prêtes pour l'étape suivante.

Étape 3. Roulage CTC :

Les feuilles passent entre deux cylindres cannelés qui vont littéralement les couper, les déchirer et les rouler (*Crush, Tear, Curl*). Cette action libère les enzymes et donne au thé l'aspect de petits granulés.

Étape 4. **Fermentation** : - Durant 45 à 90 minutes.

Le thé est étalé sur des tables dans des conditions contrôlées (**24 à 26 °C et 95 % d'humidité**). Cette oxydation enzymatique fait virer la feuille du vert au cuivré. C'est l'étape cruciale qui développe l'arôme et la couleur du thé.

Étape 5. **Dessiccation** : - Durant 20 minutes à 120 °C.

Le thé passe dans des séchoirs à air chaud. Cette cuisson stoppe immédiatement la fermentation et descend l'humidité finale à **3 %**. C'est là que le thé prend sa couleur noire définitive.

Étape 6. Triage et conditionnement :

Le produit fini est séparé par tamisage et ventilation pour obtenir les différents grades de thé (**BP1, PF1, PD, D1, F1**). Enfin, il est mis en sacs de 60 kg, estampillés du marquage officiel : « *Burundi Tea – Ijenda Factory* ».











4. Enjeux et Défis Stratégiques

- **Modernisation de l'outil de production** : Vétusté des infrastructures (datant des années 1980) entraînant un faible rendement énergétique et nécessitant une mise à niveau technologique globale.
- **Transition énergétique** : Forte pression sur les ressources forestières due à l'usage du bois de chauffe. Urgence de diversifier le mix énergétique via une conversion partielle au fuel ou à la balle de riz.
- **Résilience climatique** : Diminution de la pluviométrie et hausse des températures perturbant les rendements des plantations de thé en lisière de la Kibira.
- **Compétitivité et conformité** : Intensification de la concurrence internationale exigeant un alignement strict sur les standards de qualité et les certifications (ISO, Rainforest Alliance) pour sécuriser les parts de marché.

5. Dégustation

Les étudiants ont pu déguster cinq variétés de thé noir CTC produit par le complexe d'Ijenda :

- Gros granulés
- Moyen
- Fin
- Très fin
- Intermédiaire (PF1-PD)

