



Level 3

C'est quoi, le thé ?

Original Publisher: Pratham Books

Author: Swati Sengupta

Illustrator: Rishav Mohanty

Translator: Sak Untala

Abha se rend dans la ville de Darjeeling avec sa maman et son papa. Dans le train, avant de se coucher, le papa d'Abha verse de l'eau chaude dans des tasses, puis il plonge des sachets de thé dedans pour faire du thé.

« Ah, j'avais tellement soif ! » dit la maman d'Abha.



— C'est quoi, le thé ? demande Abha. Est-ce que c'est une feuille ?

D'où viennent les petits trucs noirs qui sont dans le sachet ?

Les feuilles de thé ne sont pas censées être vertes ?

— Un peu de patience, Abha. Tu le découvriras quand nous serons à Darjeeling, répondent ses parents.

Abha déteste qu'on lui demande d'être patiente.



Ils descendent du train à Siliguri et montent dans une voiture.

« Regarde, Abha, ce sont des plantations de thé, » indique la maman d'Abha.



La voiture s'arrête. Abha veut se dégourdir les jambes. Autour d'eux, dans les plantations, des femmes cueillent des feuilles de thé et les mettent dans des paniers attachés à leur tête.

« Pour une cueillette parfaite, il faut cueillir le bourgeon et les deux premières feuilles, » explique Sumitra Tamang, une cueilleuse de thé.



« Cueillir du thé est un travail difficile ! » dit la maman d'Abha.

La voiture emprunte une petite route qui les conduit tout droit à une fabrique de thé. Ah, les parents d'Abha lui avaient donc réservé une petite visite surprise !



Les feuilles cueillies par Sumitra, Didi et ses amies sont emballées dans des sacs. Dans la salle de séchage, elles sont placées sur de grands plateaux. De l'air chaud est diffusé tout autour pour les faire sécher. Cela peut durer 18 heures !



Ils se dirigent ensuite vers la table de séchage, où les feuilles sont roulées et lancées en l'air pendant environ 40 minutes.

« Mmh ! » fait Abha en fermant les yeux, « Ces feuilles sentent drôlement bon ! »

Vient ensuite l'étape de l'oxydation. Les feuilles sont séchées à l'air libre et prennent une couleur foncée.

« Ces feuilles de thé sont tellement différentes de celles du jardin ! » fait remarquer Abha.



Dans le séchoir, le thé est grillé pendant environ 20 minutes.

« Je pensais que seuls les gâteaux étaient cuits et le poulet grillé. Maintenant, je sais que le thé est grillé, lui aussi » dit Abha.



« Maintenant, il faut le trier » explique la maman d'Abha.
Le thé est classé selon plusieurs grades :



Feuille entière



Feuille brisée



Feuille broyée




Poussière

Plus les feuilles sont grandes, plus le prix du thé est élevé.

Le thé Darjeeling est l'un des thés les plus célèbres et les plus chers du monde.

« 100 grammes de thé blanc Darjeeling peuvent coûter aussi cher qu'un bijou en or ! » dit la maman d'Abha.





À présent, la petite famille a faim et soif.
Tout le monde prend place autour d'une table
pour déguster du thé.

Les feuilles de thé sont placées dans une
théière dans laquelle on verse de l'eau
chaude. Puis, on laisse infuser environ cinq
minutes, et c'est prêt !

« Je mourais de soif. C'est la meilleure dégustation de thé de toute ma vie ! » s'écrie Abha en sirotant sa tasse de thé.





QUELQUES INFORMATIONS SUR LE THÉ



1 400 millions de tonnes de thé sont produites chaque année en Inde.
L'Inde est le deuxième plus grand producteur de thé au monde, derrière la Chine.

Où pousse tout ce thé ?

L'Inde compte 1 470 grandes plantations de thé et 210 000 petites exploitations représentant 600 000 hectares de thé cultivé. Sur ce total, le thé Darjeeling représente 87 plantations et quelques petites exploitations.

Qui cultive ce thé ?

Près de trois millions de travailleurs sont employés dans les plantations et les fabriques de thé en Inde. Un grand nombre sont des travailleurs précaires, sans emploi à temps plein et sans salaire régulier.

Ce n'est pas juste ! Peut-on changer cela ?

Oui ! Certaines plantations ou fabriques (surtout les plus grandes) appliquent les normes du commerce équitable et offrent à leurs employés un emploi à temps plein, un salaire raisonnable, des repas gratuits et un logement.

(sources : G Boriah, ancien chargé du développement du thé, au sein de l'agence gouvernementale indienne du thé)

Story Attribution:

This story: C'est quoi, le thé ? is translated by [Sak Untala](#) . The © for this translation lies with Sak Untala, 2022. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Based on Original story: 'A Tea Garden Party', by [Swati Sengupta](#) . © Pratham Books , 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Images Attributions:

Cover page: [Girl peeping out of bushes in a tea garden](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 2: [Girl and her parents are sitting in the train while the parents are sipping tea](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 3: [Girl holding up a tea bag](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 4: [A train going through tea gardens](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 5: [Two ladies picking tea leaves in a tea garden](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 6: [A car entering the Tea Factory](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 7: [Tea leaves being dried and torn in the factory](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 8: [Girl and her mother enjoy the smell of the tea leaves](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 9: [Tea leaves getting roasted in the machine](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 10: [Various types of teas](#), by [Rishav Mohanty](#) . © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



This book was made possible by Pratham Books' StoryWeaver platform. Content under Creative Commons licenses can be downloaded, translated and can even be used to create new stories - provided you give appropriate credit, and indicate if changes were made. To know more about this, and the full terms of use and attribution, please visit the following [link](#).

Images Attributions:

Page 11: [Person serving hot tea](#), by [Rishav Mohanty](#). © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 12: [Girl enjoying her tea](#), by [Rishav Mohanty](#). © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 13: [Tea pickers in the tea gardens](#), by [Rishav Mohanty](#). © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 14: [Tea cups and tea time facts](#), by [Rishav Mohanty](#). © Pratham Books, 2021. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

C'est quoi, le thé ? (French)

Abha se rend dans la région de Darjeeling, en Inde. En route, elle visite une fabrique de thé. Le thé est-il une feuille ? Où pousse-t-il ? Comment le récolte-t-on ? Pourquoi a-t-il si bon goût ? Découvre toutes les réponses à ces questions en compagnie d'Abha.

This is a Level 3 book for children who are ready to read on their own.



Pratham Books goes digital to weave a whole new chapter in the realm of multilingual children's stories. Knitting together children, authors, illustrators and publishers. Folding in teachers, and translators. To create a rich fabric of openly licensed multilingual stories for the children of India and the world. Our unique online platform, StoryWeaver, is a playground where children, parents, teachers and librarians can get creative. Come, start weaving today, and help us get a book in every child's hand!