

Nom : Chiusoli Nathalie

Cours : recherchiste documentaliste

Exercice 106.2

EXERCICE 106.2

Préparez un dossier de recherche sur les produits et services d'une entreprise de votre choix ou sur une émission de votre création. Inspirez vous de la présentation qui se trouve dans le cours numéro 4.

Ce pourrait être une bonne idée que d'utiliser ce dossier de recherche auprès d'une entreprise pour vous faire connaître d'elle ou de l'afficher ensuite, sous forme d'extraits, sur votre site Internet, si vous en faites un.

RECHERCHE EFFECTUEE PAR

Chiusoli nathalie

Recherchiste documentaliste

Dossier n° 54 bien- boire

SOCIETE

Pour la société

Bxxxx Bxxxxxx

45 Rue xxxxxxxxxxxx

xxxxxx Belgique

Dossier : service distributeur en boisson

Sujet : le thé vert

Durée totale de la recherche : 21 jours

Durée de la récolte des informations 7 jours

Durée de la sélection des informations retenues 7 jours

Durée de la mise en page des informations retenues 7 jours

LE THE

Table de matière.

LE THE

- Présentation du sujet
- Signification de son nom
- Historique de son développement
- Description de son usage

LE THE VERT

- C'est quoi au juste ?
- Symbole du nom
- Description de son usage
- Comparaison avec d'autres produits
- Compétitions et autres produit qui peut peuvent avoir une influence
- Consultation auprès des utilisateurs
- Statistique
- Suggestion pour améliorer le produit
- Conclusion
- Lexique
- Sources d'informations et récolte des données
- Remerciements

Les tirets devraient ici être remplacés par des numéros et ces numéros devraient se retrouver dans le texte correspondant. Ce serait plus facile de se retrouver. Votre police de caractères ne devrait pas excéder 14 points pour les titres mais il vaut mieux s'en tenir à 12, en caractères gras, non soulignés. Dans le reste du texte vous avez choisi une police de 14 points. Il vaudrait mieux la remplacer par une police d'une taille de 12 points et ne pas dépasser 12 points de taille dans le reste du dossier de recherche.

LE THE

PRESENTATION.

Comme vous pouvez le voir, la table de matière a été divisée en deux parties, pourquoi ? Car tout à une logique il faudrait parler du thé comme une valse à trois temps. Il est bon de savoir qu'il n'existe qu'une seule et même plante appelée

LE THEIER ou arbre à thé



Cette plante peut donner des diversités de thé plus qu'importante nous verrons plus loin que cette boisson est très complexe autant par son origine que par son histoire à travers le temps pour arriver en l'an 2000. Voilà pourquoi ce dossier comporte deux parties bien importantes toutes les deux pour arriver au sujet qui nous préoccupe et qui est bien entendu le THE VERT.

Cette introduction est jolie mais la mention de « valse à 3 temps » après avoir parlé de deux parties alourdit le texte.

SON NOM

Le mot « thé »

Voici en résumé (ceci est non nécessaire)

THE : nom masculin (du chinois)

Feuilles de théier torréfiées (**définir torréfiées brièvement**) après la cueillette (thé vert) ou après avoir subi une fermentation(thé noir). (**il vaut mieux éviter les mentions entre parenthèses et placer les mots dans le texte**)

Infusion que l'on en fait tout dépend du pays car on l'appelle aussi tisane, pour un repas ou une pâtisserie de l'après-midi.

Le sinogramme pour thé est 茶 qui a deux prononciations différentes suivant les dialectes. Et le mot signifiant thé de presque toutes les langues du monde dérive de l'une ou l'autre de ces deux prononciations

La prononciation officielle (aussi utilisée en cantonais et en mandarin), qui s'est sans doute répandue depuis Canton et Hong Kong, est *chá*, et vient du mot *cueillir*. Plusieurs langues l'ont empruntée dont le portugais (*chá*), le russe (*tchai*), le japonais (茶, ちゃ, *cha*), l'arabe (*chai*), le turc et le persan.

L'autre prononciation est *te* qui vient du mot malais désignant cette boisson dans le dialecte Min-nan pratiqué en Amoy. Les Hollandais qui introduisirent le thé en Europe en 1606, l'ayant acheté à Java, le nommèrent *thee*, d'où le français *thé*, l'anglais *tea*, l'allemand *Tee*, etc.

L'utilisation que vous avez faite ici, de caractères particuliers, est toujours risquée dans des textes destinés à être lus sur d'autres ordinateurs. Dans le cas présent nous perdons des caractères qui sont remplacés par des carrés sans signification.

HISTORIQUE.

On pourrait parler de tradition et de symbolisme

Tout commence sous la dynastie chinoise des [TANG\(voir photo\)](#) (il manque un espace entre TANG et la parenthèse) de 618-907 le thé alors existe sous forme de briques compressées. Le thé évolue vers un usage plus populaire dépassant le cadre pharmacopée pour devenir un élément raffiné au quotidien. [Je vous ai parlé d'une valse à trois temps voilà pourquoi il faut savoir que le thé a trois légendes \(lien quelque peu poétique qui n'a pas vraiment sa place dans un dossier de recherche\) ; et oui \(commentaire d'auteur non nécessaire\)](#), en 2737 avant notre ère, la Chine, le Japon et l'Inde avaient leur propre mythologie. On peut parler du thé et de son histoire en termes de mystérieux, mystique ou, mythe religieux de 1522-1591 par le maître thé SEN NORIKYŪ(voir photo). Une chose évidente que l'on puisse affirmer en Chine c'est l'originalité des arbustes venant du théier sauvage . Situé aux confins de la Birmanie, du nord – Viêt-Nam et du [Yunnan\(voir carte\)](#). On sait aussi que les plus grands consommateurs sont les Chinois. En ce qui concerne les légendes nous allons découvrir en quelques mots chaque histoire [à vous de choisir bien entendu. \(cette mention ne me semble pas utile dans le contexte\)](#)

en 2737 avant notre ère,

La Chine : l'empereur Shen Nung qui voulait se désaltérer s'arrêta en dessous d'un arbre pour faire bouillir de l'eau et quelques branches se détachèrent des feuilles tombant dans l'eau chaude et le thé était né.

En Inde : Dharma le fils du roi Kasjwa fut touché par la grâce et décida de quitter son pays pour aller prêcher en Chine les préceptes de Bouddha. Pour se rendre plus digne d'une telle mission, il fit vœu de ne pas dormir. Il fut pris de somnolence et allait succomber au sommeil lorsque, cueillant par hasard quelques feuilles d'un théier sauvage, il les mordit machinalement. Les vertus tonifiantes du thé firent aussitôt leur effet : Dharma se ragaillardit et puisa dans ces feuilles la force de rester éveillé pour les six dernières années de son apostolat.

Au Japon : l'histoire serait un peu différente au bout des trois années, Bodhi-Dharma, épuisé, finit par s'endormir pendant ses dévotions. A son réveil, furieux de sa faiblesse et accablé par sa faute, il se coupa les paupières et les jeta à terre. Quelques années plus tard, repassant au même endroit, il constata qu'elles avaient donné naissance à un arbuste qu'il n'avait jamais vu auparavant. Il en goûta les feuilles et s'aperçut qu'elles avaient la propriété de tenir les yeux

ouverts. Il en parla autour de lui et on prit l'habitude de cultiver le thé aux endroits où il était passé.

Vos trois histoires sont aussi courtes qu'elles sont efficaces, bien!



Dynastie des tong



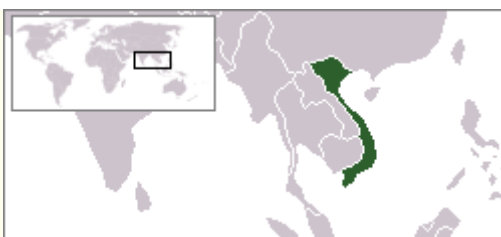
la brique de thé



Sen no Rikyû



Birmanie



Vietnam



Yunnan

L'HISTORIQUE DE SON DEVELOPPEMENT.

Les maisons de thé font alors leur apparition et sont source d'inspiration artistique, Peintres, poètes vont créer autour de lui un univers sophistiqué. L'un d'entre eux, Lu Yu (723-804) rédige le premier traité sur le thé, *Cha Jing* ou *Classique du Thé*, ouvrage poétique dans lequel il décrit la nature de la plante et codifie le mode de préparation et de dégustation de la boisson. Dès le X^e siècle, le thé constitue pour la Chine un produit d'exportation de première importance d'abord vers les pays asiatiques puis, à partir du XVII^e siècle, vers l'Europe on peut en juger d'après la photo.



En 1606, les premières caisses de thé arrivent à Amsterdam, en Hollande ; c'est la première cargaison de thé connue et enregistrée dans un port occidental. La Compagnie des Indes Orientales.(compagnie hollandaise,) entretient à cette époque des relations régulières avec l'Extrême-Orient et conservera, malgré la fondation en 1615 de l'East India Company, (son concurrent britannique,) le monopole sur le négoce du thé jusqu'à la fin des années 1660. En 1657, Thomas Garraway, tenancier d'un « *coffee-house* » à Londres, introduit le thé dans sa boutique et fait paraître dans le journal de l'époque sa publicité. Le thé devient cependant très vite l'objet d'un commerce important. Réservé d'abord aux princes



Cromwell, peu avant de mourir, impose sur le thé une taxe substantielle, et le produit fait rapidement l'objet d'une contrebande. Au XVII^esiècle, son prix redevient plus abordable et le thé est sacré boisson nationale.

En France vers 1650 le Cardinal Mazarin soigne sa goutte grâce au thé ainsi que Madame de la Sablière qui met du thé dans son lait.



Les émigrants anglais et hollandais partent à la conquête du nouveau monde. Le thé va jouer un rôle déterminant dans l'histoire des Etats-Unis non seulement il sera déclencheur de l'indépendance mais aussi à l'origine de nouveau transport léger, des voiliers appelé « TEA CLIPPERS » qui sera utile pour la course aux thés (voir photo). Car les Chinois seuls producteurs imposent des règles sur le prix prohibitif accès limités aux cantons. Ils refusent même d'échanger contre le textile anglais. N'arrivant plus à troquer les Anglais décident de faire entrer l'opium (voir photo) créant ainsi une dépendance. La bataille s'achèvera par l'annexion de Hong Kong par les Anglais en 1842. La Chine ne satisfait plus la

consommation, les Anglais décident de développer leur propre culture dans d'autre pays.

Clippers



L'opium

DESCRIPTION DE SON USAGE.

Après un historique bien chargé en évènements [passons à son usage \(c'est déjà indiqué dans le titre, donc mention non nécessaire ici\)](#) (et en quoi en quoi) ???? le thé est nécessaire. On connaît les vertus du thé à sa base donc à l'état brut, on peut même ajouter qu'il est une source naturelle et que ses bien-faits que se soit sur l'organisme, thérapeutique ou autre utilisation. Le thé est consommé dans le monde entier après l'eau. Selon le traitement des feuilles il existe plus de 80 espèces, on obtient alors des thés de différentes sortes. On pourrait parler de grandes catégories de thé qui ne sont autres que.1 Les thés blancs, 2 Les thés verts, 3 Les Wu Long ou thés semi-fermentés, 4 Les thés noirs, 5 Les thés fumés, 6 les thés sombres vous pouvez voir les échantillons(apporter sur place) et dessin. Nous pourrions en parler des heures ; des centaines de variétés pour chaque classification. Nous allons nous pencher sur une sorte pourquoi car c'est le plus vendu avant le thé noir et le thé blanc c'est bien sur LE THE VERT je vais vous parler de la boisson la plus vendue .



1 thé blanc



4 thé noir



2 thé vert



5 thé fumés



3 thé fermenté



6 thé sombre

LE THE VERT

C'EST QUOI AU JUSTE ?
QU'EST-CE QUE LE THÉ VERT ?

Le thé vert appelé aussi thé vierge est une boisson non transformée tout résulte de sa fabrication. Les feuilles prennent toutes les couleurs et à chaque couleur correspond un type. Leurs variétés dépendent du sol, du climat, la préparation des feuilles est aussi importante que le reste. Tout est dans l'art de la cueillette, les feuilles sont souvent flétries et traitées. Puis passées à la vapeur ensuite séchées il va s'en dire que le traitement subi par l'arbuste est propre à lui quelque soit le pays, la fabrication et la préparation reste la même. Comment définir cette variété, pas facile car elle n'a pas d'histoire, ni de légende puisqu'il n'existe qu'une sorte de thé à la base. Dans l'histoire du thé on ajoutait et utilisait des artifices pour améliorer le goût avec du lait, citron, sucre, miel d'où est venue l'idée d'utiliser les feuilles pour avoir un autre goût. Le thé vert fait partie de la

famille du CAMELIA SINENSIS (voir dessin).On sait qu'en mathématique il excite la réglé de trois. Pour le thé aussi ; trois légendes, 3 symboles, 3 facteurs importants pour le développement de la plante c'est pour cela que certain surnomme le cercle des trois thés.



<u>Classification classique</u>	
<u>Règne</u>	<u>Plantae</u>
<u>Division</u>	<u>Magnoliophyta</u>
<u>Classe</u>	<u>Magnoliopsida</u>
<u>Ordre</u>	<u>Theales</u>
<u>Famille</u>	<u>Theaceae</u>
<u>Genre</u>	<u>Camellia</u>
<u>Nom binominal</u>	
<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze, 1887	
<u>Classification phylogénétique</u>	
<u>Ordre</u>	<u>Ericales</u>
<u>Famille</u>	<u>Theaceae</u>

Sa plantation: se présente comme une immense forêt composée de petits arbres dépassant rarement un mètre cinquante de haut. Leurs troncs épais et tortueux sont le signe d'un âge plus avancé que ne le suggère leur taille. Coupes régulièrement pour former ce qu'on appelle une « taille cueillette » qui facilite les récoltes manuelles. A l'état sauvage, ils peuvent atteindre quinze à vingt mètres de haut. Façonnés à la main pendant des années, les theiërs deviennent de véritables arbres nains et forment des plantations singulières, mais aussi une immense forêt miniature verte.

Sa culture et cueillette : autre fois se faisait à partir de graines plantées .De nos jours la reproduction se fait par bouturage des plants sélectionnés En général un arbre à thé ne vit pas plus de quarante à cinquante ans mais certaines peuvent vivre beaucoup plus longtemps. Il existe trois types de cueillettes la cueillette

impériale : le bourgeon + la feuille qui le suit immédiatement, la cueillette fine : le bourgeon + les deux feuilles qui suivent. C'est une cueillette d'excellente qualité. La cueillette moyenne : le bourgeon + les trois feuilles qui le suivent, elle donne un thé de moins bonne qualité que les précédents, mais permet au théier de mieux se développer.

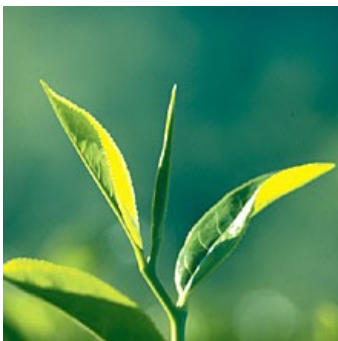
L'écologie : est plus qu'importante car pour qu'une plante pousse correctement il faut que dans les régions, le climat soit chaud et humide, avec des pluies régulières et réparties sur toute l'année. La température idéale est entre 42° degrés dans l'hémisphère nord et de 31° degrés au sud.



Plantation



Culture et récolte



L'écologie

Vous imaginez peut être que tout les thés subissent la même préparation et bien non chaque sorte est manipulée différemment. Pour le thé vert trois composants sont indispensables.

La torréfaction a pour but de tuer dans la feuille les enzymes responsables de la fermentation. Pour cela, on chauffe les feuilles brutalement à une température de l'ordre de 100°C, dans des bassines (méthode chinoise) ou à la vapeur (méthode japonaise), pendant une durée variant de 30 secondes à 5 minutes. Les feuilles deviennent alors souples et facilement pliables pour le roulage.

Le roulage les feuilles sont ensuite roulées ou pliées à la main pour leur donner une forme de bâtonnet, de boule, de torsade ou même de feuille de thé, c'est par exemple le cas du Long Jing. Cette opération peut être faite à froid ou à chaud, selon la finesse de la cueillette : les jeunes pousses sont facilement roulables à froid car elles contiennent beaucoup d'eau, contrairement aux feuilles plus matures, qui nécessitent un roulage immédiatement après la torréfaction, quand elles sont encore chaudes.

La dessiccation ou ventilation les feuilles sont séchées sur des séchoirs à claies, où circule de l'air chaud pendant deux à trois minutes. Elles reposent pendant une demi-heure et l'opération est répétée jusqu'à ce que les feuilles ne contiennent plus que 5 à 6% d'eau.

SYNBOLE DU NOM.

Un thé vert (chinois simplifié : 绿茶 ;chinois traditionnel : 綠茶 ;pinyin : lùchá) est un thé peu fermenté lors de sa fabrication. Ce type de thé est très populaire en Chine et au Japon. (caractères non reconnus et remplacés par des carrés)

DESCRIPTION DE SON USAGE.

Cette boisson est stimulante. Pour ceux qui ne le savait pas tout les thés en général contiennent (la théine identique à la caféine). Le thé à un effet sur notre organisme peut importe qu'il soit employé en tisane, infusion, boisson que se soit en bouteille, en canette, berlingot, chaud ou froid, ou dans des recettes de cuisine ; Voyons la composition. Pour 100g de thé vert :vitamine C 300 mg, vitamine E 100 mg, vitamine B 11 mg ,provitamine A 15mg poly phénols 35 %,

chlorophylle 1%, théine (caféine) 3 %. Ces vertus sont les suivantes : augmentation de la vigilance ; stimulation de l'intellect ; action vasodilatatrice ; action diurétique ; action anti-infectieuse ; action contre la diarrhée ; réduction des méfaits du tabac ; prévention de la carie dentaire et de la parodontite ; action amaigrissante ; stimulation du système immunitaire ; action préventive contre le cancer ; prévention des maladies cardio-vasculaires ; céphalée ; vieillissement. Entendons nous bien ! si le thé a des vertus, il y a des contre-indications : constipations ; grossesse : allaitement, insomnie ; ulcère ; en cas d'anémie par le thé car il s'oppose à l'assimilation correcte du fer dans l'organisme et il est donc fortement déconseillé de boire du thé lors des repas. Un excès de thé peut provoquer pour les personnes sensibles à la théine : palpitation cardiaque ; céphalée ; acouphène ; vision trouble. En général l'humain doit boire 1,5 litre voire 2 litre par jour toute boisson confondues. Pour avoir un équilibre au niveau de la pyramide alimentaire, variez les boissons et quantité. Si vous consommez du thé vert, la posologie recommandée est une tasse par jour pour une action stimulante, trois tasses par jour pour avoir le bien-être, voir dix tasses par jour en certains cas. Il va sans dire que dans ce dossier nous ne pouvons pas oublier de parler de la préparation d'une tasse de thé. Vous pensez mais tout le monde sait et qu'il n'y a rien de compliqué à ça. Et bien non certains éléments doivent être pris en compte si on veut déguster du thé surtout si on veut garder l'arôme de la boisson. Voyons cela ensemble pour préparer une tasse de thé (matériel que j'apporte). Attention maintenant chacun est libre de boire son thé à sa manière en Chine on utilise de préférence une théière en porcelaine ou un zhong (voir dessin et ustensile que j'apporterai) .

Ce paragraphe est trop long et trop détaillé. Il devrait être divisé en plusieurs parties.

Dégustation du thé et bonne préparation.

1. N'utilisez que du thé frais de qualité

Le thé doit se conserver dans des récipients hermétiques, loin des objets dégageant une forte odeur.

2. Utilisez de l'eau fraîche

Rincez votre bouilloire avant de la remplir d'eau fraîche et froide du robinet. L'eau chaude ou qui a été chauffée contient moins d'oxygène et donne un goût fade.



3. Veillez à ce que votre théière soit propre

Les dépôts de tanins dans la théière n'améliorent pas le goût : ils rendent le thé amer ! Deux à trois cuillerées à café de bicarbonate de sodium et de l'eau bouillante permettent d'éliminer la couche de tanins en deux à trois heures.

4. Préchauffez votre théière

Rincez la théière avec de l'eau chaude afin de garder l'eau chaude plus longtemps pendant que le thé infuse.



5. Utilisez la bonne quantité de thé

Soit approximativement une cuillerée à café ou un sachet par personne. Si vous préparez votre thé dans une théière, mettez une cuillerée à café ou un sachet par personne plus une cuillerée ou un sachet supplémentaire pour la théière.



6. Laissez votre thé infuser suffisamment longtemps

Versez l'eau bouillante dans la théière et laissez le thé infuser trois à cinq minutes selon la taille des feuilles. Si votre thé est trop fort ou pas assez fort, modifiez votre dosage, mais pas le temps d'infusion.



7. Remuez avec une cuillère avant de servir

Au lieu de remuer avec une cuillère, vous pouvez tourner votre théière trois fois dans un sens puis trois fois dans l'autre.



8. Servez le thé immédiatement

Si le thé reste plus de dix minutes dans la théière, il commence à perdre de son goût. N'utilisez pas de chauffe-plats qui ne feraient qu'accélérer ce processus.

9. A la fin, rincez votre théière

Rincez votre théière avec de l'eau froide. Ne la mettez jamais au lave-vaisselle et n'utilisez pas de produit à vaisselle.



zhong



théière porcelaine

Comparaison avec d'autres produit.

Peut-on parler de comparaison ? car le thé à sa base reste du thé on modifie son goût ce qui donne des centaines de variétés que ce soit au goût citron, cerise, lotus, mangue, menthe nana, poire, figue de barbarie, citronnelle, ginseng, jasmin et plus encore. On peut parler de comparaison entre la marque et le prix. Tout dépend du choix à l'achat si on préfère un produit avec une marque déposée ou une sous marque avec des prix variés ou encore même la présentation du produit, son conditionnement et de la publicité autour du produit. Il existe un glossaire(voir tableau) du thé ce qui permet aux débutants ou aux amateurs de thé de savourer et de goûter les meilleurs ou les moins bon thé vert en respectant la table d'infusion(voir document) du thé vert. Que le thé vert soit de Chine du Japon ou autre il faut se dire que chacun fait sa propre comparaison selon ses envies et ses préférences. A vous de juger votre boisson ?

Prix

Le thé vert aromatisé peut coûter pour 100 gr de 3.99^E à 100^E les 100 gr selon la qualité du thé la marque ou l'endroit dans lequel vous l'achetez si c'est au musée ou dans une maison de thé, via le net ou le thé vert à son origine ou tout simplement en magasin. Alors a vos marque Twinings, Lipton, Fugo, ou les sous marques.... . Conditionner en boîte dans un rangement de 10 sachet les prix alors varie de 0.99^E a 7^E la boîte (mélange de boîte que j'apport avec le prix).

Glossaire

Arôme : dans le langage technique de la dégustation, arôme devrait être réservé aux sensations olfactives perçues dans la bouche lors de la rétro-olfaction. Mais le mot désigne aussi fréquemment les odeurs en général.

En bouche : ensemble des caractères perçus dans la bouche, concernant l'odorat, le toucher et le goût.

Bouquet : ensemble des caractères odorants se percevant au nez lorsque l'on flaire un thé, puis dans la bouche sous le nom d'arômes.

Infusion : il s'agit à la fois de l'acte d'infuser et des feuilles infusées que l'on récupère ensuite.

Pour le thé, ce n'est jamais le liquide obtenu par infusion, appelé alors la liqueur.

Liqueur : voir ci-dessus.

Au nez : voir bouquet.

Parfum : odeur.

Odeur : perçue directement par le nez, à la différence des arômes perçus en bouche.

Saveur : sensation (sucrée, salée, acide, amère, umami) perçue sur la langue.

Table d'infusion

THE	T°DE L'EAU	DUREE	DOSE POUR 15 CL
Chinois primeur	70c°	3 à 5 min	4 à 6 gr
Autre thé vert Chinois	80c°	3à 4 min	2.5 à 4gr
Japonais	50c° à 80c°	1 à 3 min	4 à 8gr
	Selon leurs finesses		

COMPETITION ET AUTRES PRODUITS QUI PEUVENT AVOIR UNE INFLUENCE.

Qu'ajouter de plus étant donné que le point précédent aborde la compétition qui sont liées car qui dit comparaison dit compétition sinon comment pourrait-on faire une analyse complète ? Dans ce point on parlera plus des effets sur le thé vert du à certains éléments qui pourraient avoir une influence directe sur cette boisson. Bien entendu il n'y a pas de classement mais nous allons faire notre propre théorie sur ce qui pourrait vraiment influencer le marché ou la consommation. Les insectes : les plantations représentent, de par leur étendue et leur âge, un environnement stable pour toute une faune d'insectes. En général on peut dire que les plants de thé sous culture subissent des dégâts plus graves que ceux dans l'état naturel. Le poudrage (rapide et peu cher mais de moins bonne adhérence et persistance) et la pulvérisation (effectuée souvent à l'aide d'un

réservoir porté au dos ou, quelques-fois, par voie aérienne) sont les deux modes d'épandage les plus utilisés en théiculture pour contrôler cette faune d'insectes faisons rapidement un petit tour zoologique... Les principaux insectes du théier appartiennent aux ordres Lepidoptera, Coleoptera, Hymenoptera, Diptera, Neuroptera, Orthoptera, Isoptera, Hemiptera, Thysanoptera, Acarina, Corrodentia, Nematoda. Disons, plus simplement, que tout ce "petit monde" se présente sous la forme de chenilles, de moustiques, de pucerons, de cochenilles, de criquets, d'insectes volants divers, de termites, de larves, de vers, de fourmis, d'acariens. Les Red mites sont des insectes provoquant un désordre chimique dans le chloroplaste conférant un arôme particulier dès l'apparition d'un théier malade, consiste à le brûler et laisser la terre en friche un certain temps. Les maladies des branches: elles surviennent surtout lorsque l'écorce, qui d'ordinaire offre bonne protection, est affaiblie par une taille ou une longue sécheresse. Les maladies des feuilles: la maladie des feuilles la plus importante est celle de la cloque dont la fameuse et tant redoutée des planteurs: est un champignon caractérisé par l'apparition de taches circulaires et conclaves. Lorsque ces cloques éclatent des milliers très recherché. Il y a aussi les maladies les théiers sont également sujets, des organismes végétaux à l'origine de ces maladies sont pour la plupart des champignons et secondairement des algues. Il a été constaté que certains pesticides favorisent les maladies. Par exemple l'apparition Nietner les maladies primaires (entraînant la mort du théier) et les maladies secondaires (nuisibles si le théier est déjà faible) on distingue. Les maladies de racines: elles proviennent généralement d'une plantation se tenant sur une terre mal défrichée comportant encore d'anciennes racines. La transmission se fait par les spores dans l'air ou par contact direct dans le sol. Parce qu'elles sont difficilement détectables elles sont mal prises en compte et provoquent une mort très soudaine des théiers et particulièrement des plus jeunes. La seule solution, de spores sont dispersés dans l'air. La maladie des fleurs de théier est la (Sclerotiniaceae). C'est une maladie secondaire ne représentant aucune menace que pour les fleurs des théiers. Le sol ne doit être ni calcaire ni argileux, Le climat ne doit pas être nuageux, offrir des nuits fraîches, des vents réguliers et secs, une température qui n'excède pas trop 30°C. Si les éléments se déchaînent contre ses facteurs le thé et thé vert ont du souci à se faire car bien entendu les pays producteurs devront alors revoir leurs ventes donc il y aurait une influence au niveau de l'importation et de l'exportation et du prix. Doit-on s'inquiéter car les pays producteurs ont en général les conditions pour cultiver les plants. [Ce paragraphe](#)

est trop long et trop détaillé. Il devrait être divisé en plusieurs parties.



Asie , Mer noir et Mer Caspienne, Afrique, Amérique du sud.

C'est le comité des produits qui décide de l'avenir de tous les thés qui détermine les autorisations voici un exemple de cette loi accords institutionnels. La FAO sera responsable de l'octroi des licences, du suivi et de la surveillance du label Thé au niveau international. Un dispositif approprié sera créé à cet effet au sein de la FAO (Centre de contrôle de la FAO). L'emploi du label Thé sur l'emballage ou dans le matériel publicitaire devra être autorisé par le Centre de contrôle de la FAO dès le stade initial. Chaque État Membre du Groupe informera officiellement la FAO du nom de l'institution nationale responsable de l'octroi des licences et de la surveillance de l'emploi du label Thé au niveau national. Autant que possible, ces organismes désignés seront des offices du thé, des conseils du thé ou des associations du thé dont le rôle sera le suivant: recevoir les demandes des utilisateurs intéressés; une fois approuvé, le candidat recevra un exemplaire de la version révisée du manuel (indiquant le rôle du Centre de contrôle de la FAO) et sera autorisé à utiliser le label Thé en se conformant aux réglementations figurant dans la version révisée du manuel; en donnant son accord à l'utilisation du label Thé, l'institution nationale devra faire comprendre à l'utilisateur que la campagne de promotion auprès des milieux influents, des consommateurs et des médias devra être crédible et efficace. Dans le cas contraire, l'institution nationale pourra retirer le droit d'utilisation du label Thé. Ce paragraphe est trop long et trop détaillé. Il devrait être divisé en plusieurs parties.

CONSULTATION AUPRES DES UTILISATEURS.

Les sondages parlent d'eux même.

4799 personnes ont voté / 632 "votes blanc" (vides)

Efficacité

(4045 personnes ont voté à cette question)

Très efficace

2660 votes ! (65.8%)

Moyennement efficace

1129 votes ! (27.9%)

Pas efficace

243 votes ! (6.0%)

Rapidité

(4044 personnes ont voté à cette question)

Très rapide

2707 votes ! (66.9%)

Moyennement rapide

1088 votes ! (26.9%)

Pas rapide

237 votes ! (5.9%)

Facilité

(4001 personnes ont voté à cette question)

Très facile

1166 votes ! (29.1%)

Moyennement facile

1694 votes ! (42.3%)

Pas facile

1129 votes ! (28.2%)

Effets santé

(3992 personnes ont voté à cette question)

Très bon

1525 votes ! (38.2%)

Moyennement bon

1939 votes ! (48.6%)

Pas bon

515 votes ! (12.9%)

Prix

(4009 personnes ont voté à cette question)

Economique

2999 votes ! (74.8%)

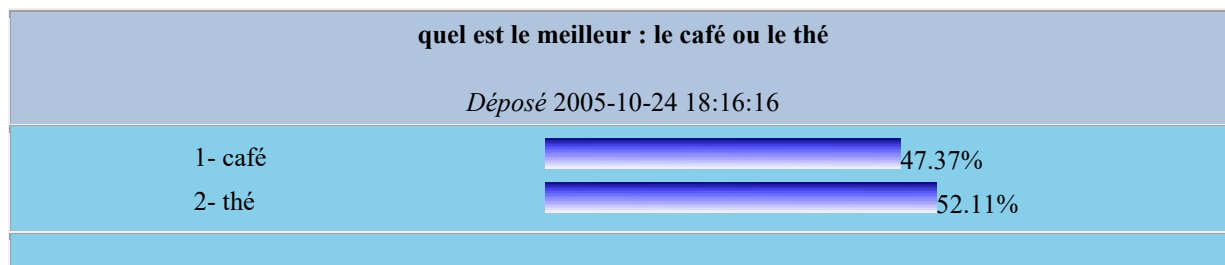
Moyennement économique

803 votes ! (20.0%)

Coûteux

195 votes ! (4.9%)

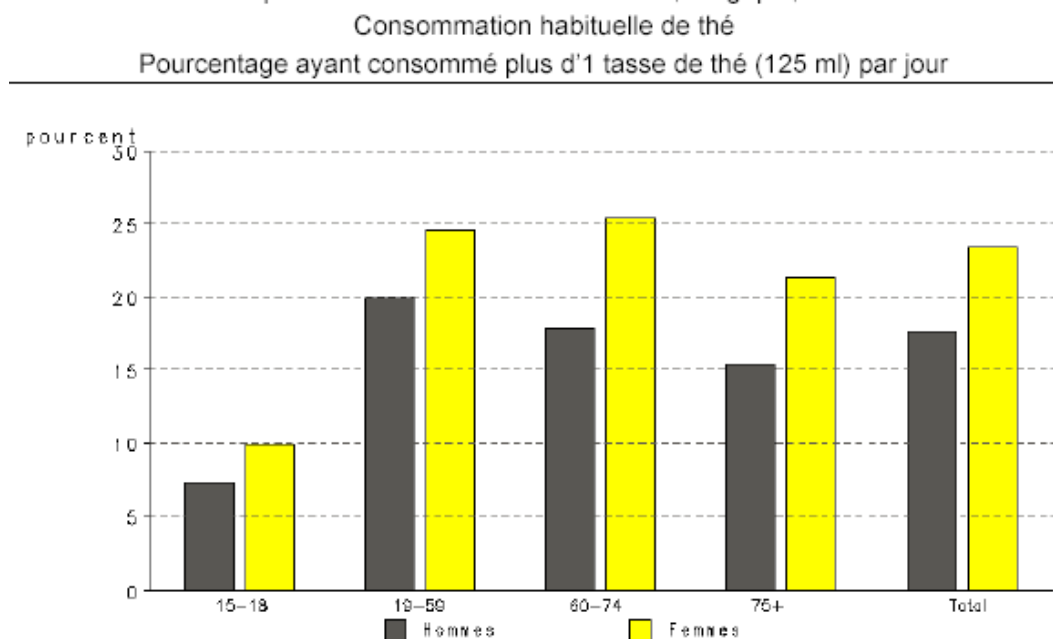
190 



Réponses	%	nombre votes
café	47.37%	90
thé	52.11%	99

La consommation habituelle de thé.

Lors des deux rappels de consommation des dernières 24 heures, 75% des participants affirmèrent ne pas avoir consommé de thé durant ces deux jours. La possibilité de ‘non consommateurs’ dans l’ensemble de la population est estimée à 64.1% dans le calcul de la consommation habituelle de thé. La consommation quotidienne moyenne de thé dans l’ensemble de la population âgée de 15 ans et plus est de 69.5 ml avec une médiane de 0 ml et 88 ml pour le percentile 75. Le percentile 97.5 pour la consommation habituelle de thé est de 480 ml. La consommation habituelle moyenne est plus élevée chez les femmes que chez les hommes avec respectivement 78.1 ml et 62.2 ml . Les personnes avec la consommation de thé la plus élevée se situent dans les groupes d’âge 19-59 ans et 60-74 ans tant pour les femmes que pour les hommes. Un cinquième de la population boit au moins 1 tasse de thé par jour. Les jeunes (<18 ans) présentent la consommation de thé la plus basse. La consommation habituelle moyenne de thé est plus élevée chez les personnes avec un niveau d’instruction supérieur, chez les répondants Région flamande et chez les personnes vivant seules. Sujet ont parle peu puisque les chiffres et dessins parlent pour nous.



STATISTIQUE.

Encore une fois regardons les tableaux cela évitera de grand discours pour juste vous montrer que les chiffres son bon.

Production en tonnes. Chiffres 2004-2005				
Données de FAOSTAT (FAO) Base de données de la FAO, accès du 14 novembre 2006				
Chine	855 192,00	25 %	940 500,00	27 %
Inde	850 500,00	25 %	830 700,00	24 %
Sri Lanka	308 090,00	9 %	308 090,00	9 %
Kenya	295 000,00	9 %	295 000,00	9 %
Turquie	201 663,00	6 %	202 000,00	6 %
Indonésie	164 817,00	5 %	171 410,00	5 %
Viêt Nam	108 422,00	3 %	110 000,00	3 %
Japon	101 000,00	3 %	100 000,00	3 %
Argentine	64 000,00	2 %	64 000,00	2 %
Bangladesh	58 000,00	2 %	58 000,00	2 %
Iran	52 000,00	2 %	52 000,00	2 %
Malawi	50 090,00	1 %	50 000,00	1 %
Ouganda	36 000,00	1 %	36 000,00	1 %
Autres pays	208 948,70	6 %	215 939,70	6 %
Total	3 353 722,70	100 %	3 433 639,70	100 %

Évolution
du

marché mondial du thé vert la norme de qualité ISO 3720.

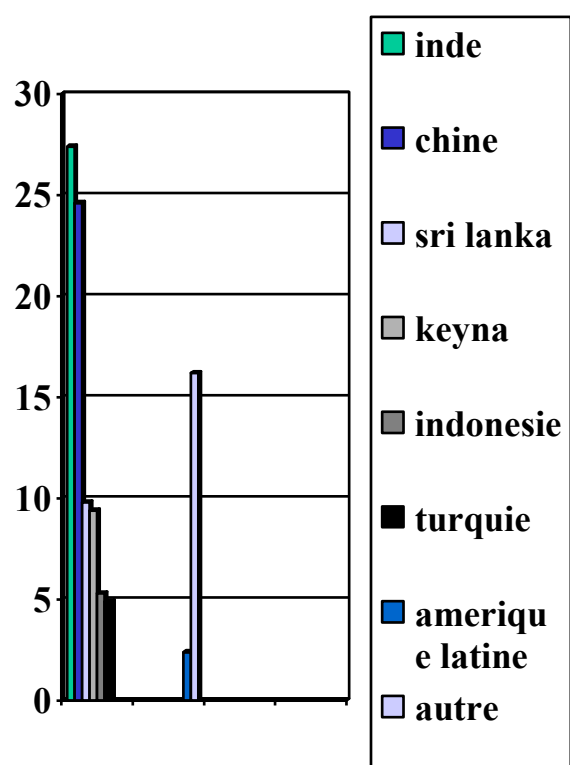
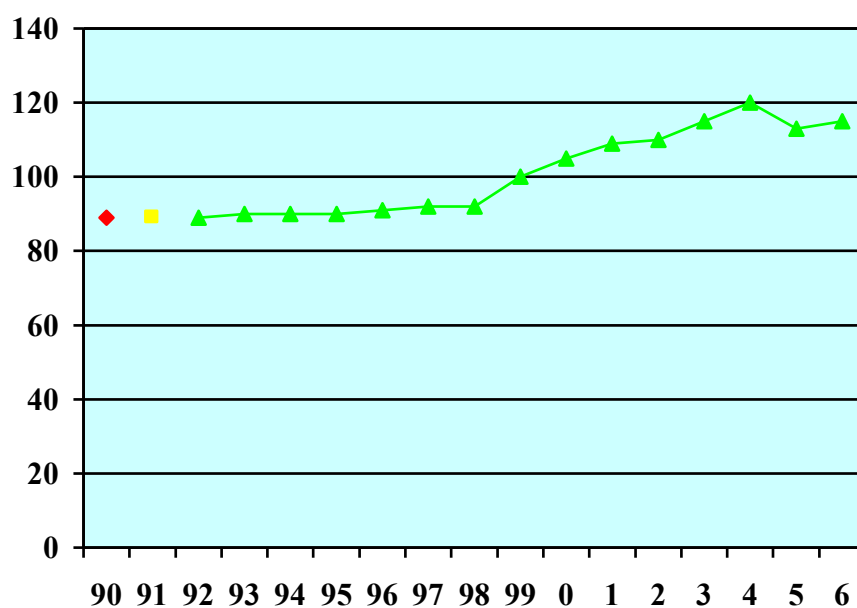
Tableau 7. Thé vert: production et exportations, en données réelles et prévues

Pays	PRODUCTION				EXPORTATIONS			
	Réelle	Prévue	Taux de croissance		Réelles	Prévues	Taux de croissance	
	2005	2016	1995/2005	2005/2016	2005	2016	1995/2005	2005/2016
	en milliers de tonnes		en pourcentage annuel		en milliers de tonnes		en pourcentage annuel	
Monde	883,9	1097,7	2,5	2,0	254,1	407,3	10,8	4,4
Chine	691,0	877,5	3,8	2,2	225,6	368,0	11,6	4,6
Japon	100,0	100,4	0,0	0,04	1,1	1,3	7,4	1,7
Viet Nam	42,0	53,7	4,3	2,3	13,0	20,5	5,8	4,2
Indonésie	37,7	45,6	1,0	1,7	9,5	12,6	10,4	2,6

Période	Année	Valeur	Coefficients de pondération de la série
Année	2006	4	
Année	2005	5	
Année	2004	5	
Année	2003	5	
Année	2002	5	
Année	2001	5	
Année	2000	5	
Année	1999	6	
Année	1998	6	
Année	1997	3	
Année	1996	2	
Année	1995	2	
Année	1994	2	
Année	1993	3	
Année	1992	3	
Année	1991	3	
Année	1990	3	

Période	Année	Valeur	Remarque moyenne	Tableau
janvier	1990	88,6		
décembre	1990	89,2	88,4	
janvier	1991	89,8		
décembre	1991	89,5	89,1	
janvier	1992	89,8		
décembre	1992	90,5	89,1	
janvier	1993	90,4		
décembre	1993	92,6	91,5	
janvier	1994	92,2		
décembre	1994	91,5	91,9	
janvier	1995	91,3		
décembre	1995	93,2	92,9	
janvier	1996	93,5		
décembre	1996	93,8	93,5	
janvier	1997	95,1		
décembre	1997	97,6	95,9	
janvier	1998	98		
décembre	1998	102	100	
janvier	1999	100,7		
décembre	1999	104,1	103,2	
janvier	2000	104		
décembre	2000	107,8	105,7	
janvier	2001	108		
décembre	2001	112,3	109,9	
janvier	2002	112		
décembre	2002	114,2	112,4	
janvier	2003	115,2		
décembre	2003	118,3	116,5	
janvier	2004	118,3		
décembre	2004	117,6	118,6	
janvier	2005	117,6		
décembre	2005	118,4	117,7	
Janvier	2006	117,6		
Décembre	2006	115,89		

Les ventes



Les ventes du thé vert dans les pays.

Document où j'expliquerais les statistiques et chiffres – nécessaires en effet sinon c'est incompréhensible.

SUGGESTION POUR AMELIORER LE PRODUIT.

Peut-on changer le produit ? (Il vaut mieux introduire le sujet par ce que l'on peut faire avec le thé pour l'améliorer plutôt que par une question dont la réponse est négative) non on l'améliore avec de nouvelles senteurs du monde entier et varie les goûts pour les amateurs de thé vert. Changer d'envie, d'idée, de conception du produit pour varier selon les humeurs. Il serait bien de changer le conditionnement des boîtes de thé vert allez vers un nouveau concept car les consommateurs qui achètent le produit depuis bien longtemps le connaissent ne changent pas en général sauf si le tape à l'œil est là. On regarde en général l'emballage ou les boîtes, il faut donc créer : par l'originalité de ce que l'on va mettre en rayon pour attirer le client pour qu'il achète la marque au lieu de celui du concurrent. Varier selon les moments en période de fête jouer sur le côté magique, la saint-valentin les amoureux, soirée entre ami ou le repas et boisson coule à flot, l'hiver avec un peu de douceur Une bonne publicité avec une réalisation jamais vue, une bonne promotion pour attirer le monde et pourquoi pas une exposition, un séminaire ou autre chose du genre. Il faut être à la recherche de nouveaux extraits pour sortir une nouvelle variété avant les autres, mais laissons se travailler les spécialistes d'arôme et restons concentrés sur le concept des idées.

CONCLUSION.

A votre santé avec le thé vert buvez ce qu'il vous plaît et dégustez avec sagesse. Le principal c'est de se faire plaisir. On peut dire que le thé vert a sa place sur le marché ainsi que tous les autres thés. C'est ce choix de variétés qui font que le thé vert a du succès. Alors doit-on se demander si le marché du thé va s'arrêter ? Comme on dit en Chine il faut être en accord avec le yin et le yang. Et le reste est alors devenu plus facile. Si j'ai terminé ce dossier par une tasse de thé !!!.

LEXIQUE.

Acouphène : sensation auditive

Annexions : cession, séparation

Apostolat : prédication, propagation de la foi

Aphalié : mouvement de la plante vers le soleil

Coefficients : nombre par lequel est multiplier une grandeur

Confins : partie d'un territoire situé à son extrémité, sa frontière

Chloroplaste : contient de la chlorophylle chez les végétaux verts

Dessiccation : action de dessécher

Flétries : qui a perdu sa forme

Mystique : relatif au mystère religieux

Mythe : légende, récit

Mytologie : légende propre à un peuple

Opium : stupéfiant, drogue

Pharmacopée : recueil officiel des médicaments

Pondération : équilibre entre les groupes

Prohibitif : interdit légalement

Ragaillardit : réconforter

Souchong : thé noir de Chine

Tortueux : tordu

Zhong : tasse en grès ou porcelaine pour boire le thé

Yang : philosophie chinois activité

Yin : philosophie chinoise positivité

SOURCES D'INFORMATION.

Sur le net

- Le palais des thés
- Wikipédia, l'encyclopédie libre
- Admirable Tea
- C Tendance
- Fugoa variété de thé vert
- Musée du thé

Pour les statistiques et sondages

- FAQ
- Le portail international sécurité sanitaire des aliment , et de la santé animale et végétale.
- Comité des produit
- Institut national des statistiques
- Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.
- Enquête de consommation et sondages.

REMERCIEMENTS.

Je remercie le conseil et la société qui à fait appelle à moi pour cette recherche, mais aussi tout le monde qui à participer et répondu lors de mes recherche sur mon sujet et qui mon aider à conduire ce dossier jusqu'au bout. Les personnes qui ont pris le temps de lire ma rechercher et d'écouter mon exposé.

Ces remerciements démontrent votre courtoisie et votre gentillesse mais ils n'ont pas leur place dans un dossier de recherche tout simplement parce que le dossier doit être mis en circulation au sein d'une entreprise et ou de ses collaborateurs. Il doit donc être objectif et dénué de toute empreinte personnelle, d'allusion à un contrat ou à une entente, etc. Votre rôle est de présenter les faits sans vous impliquer personnellement en émettant un commentaire, une opinion, une forme d'appréciation, de remerciement ou autre, le tout sans produire pour autant un dossier de recherche froid et dépourvu d'humanité.

Chiusoli Nathalie

Mots du tuteur:

Vous devez prendre garde aux points suivants:

Numérotez vos titres et vos paragraphes correspondant dans le texte pour que l'on s'y retrouve plus aisément.

N'oubliez pas d'accent sur les mots qui en nécessitent.

Laissez un espace entre un mot et une parenthèse mais évitez d'utiliser les parenthèses le plus possible. Placez leur contenu dans le corps du texte.

Dans vos sources, sur le net, vous devez joindre les adresses Internet. Si cela devient trop lourd dans le document principal, joignez une page en annexe. C'est d'ailleurs cette solution qui est la plus recommandée.

Évitez d'ajouter des commentaires personnels ou des notes d'auteur du genre : « parlons maintenant de... » ou « je vous ai parlé d'une valse à trois temps parce que »

Le long passage compétition et autres produits est beaucoup trop détaillée et trop long tel qu'il est.

Il vaut mieux ne pas commencer vos paragraphes par une question et plonger tout de suite dans le vif du sujet.

