

CREATION

1336

*Éveille les consciences
réveille les papilles*

Bien plus qu'une boisson chaude, le thé est souvent une culture pour certains. Après une visite à l'usine de 1336, HOLD magazine vous raconte son histoire et son naturel.

Olivier Leberquier quitte l'école à l'âge de 17 ans et se passionne pour les machines. Il travaille pour diverses sociétés avec des contrats d'intérim. Vers 19 ans, une amie le fait rentrer pour quelques mois chez Unilever dans leur usine du Havre pour travailler les matières premières. À son retour du service militaire, il postule de nouveau chez Unilever et obtient un CDI en tant que technicien de maintenance dans l'usine de Lipton en Normandie. Aujourd'hui et depuis 2014, il est le directeur général délégué de la coopérative Scopti, producteur de la marque 1336.

LA LUTTE

L'histoire de l'usine 1336 est pleine de rebondissements. Pour la comprendre, il est essentiel de vous expliquer une partie de l'histoire de Lipton. Leurs deux usines françaises, une au Havre et l'autre à Marseille ferment à la fin des années quatre-vingt. Certains ont suivi Lipton jusqu'à la nouvelle usine à Gémenos et beaucoup se sont battus pour conserver leur travail à l'annonce officielle, en 2010, de sa fermeture. Après avoir ouvert une usine en Pologne pour fournir l'Europe de l'Est, le groupe Unilever -propriétaire de la marque Lipton- estime qu'il y a une surproduction avec deux usines sur le même territoire et décide de fermer l'usine de Gémenos. Une lutte de 1336 jours est alors engagée par les salariés afin de

conserver leur emploi. Finalement, ils gagnent le droit de récupérer l'usine avec les machines, font naître la nouvelle coopérative Scopti et inaugurent leur marque de thé : 1336. Initialement, les salariés ne souhaitaient pas créer une nouvelle marque et désiraient récupérer la marque Éléphant -appartenant également au groupe Unilever- pour la faire revivre. Pourquoi me direz vous ? Parce que Éléphant a été créé à base de produits naturels pour conquérir le marché des bonnes infusions. Seulement, à partir des années 2000, le groupe Unilever, afin d'effectuer plus de profits, remplace les arômes naturels par des arômes artificiels. Les salariés, sensibles à ce changement, s'engageaient à reprendre la marque en utilisant uniquement des produits naturels. Cette option ne leur a pas été accordée. Un mal pour un bien puisqu'en 2014, la marque 1336 est née.

100% NATUREL

Un seul mot clé : naturel. Si vous ne voyez pas écrit « naturel » après le mot « arôme » dans la liste des ingrédients de votre boîte de thé, reposez la calmement et passez votre chemin. Pourquoi ? Parce que lorsqu'il manque le mot magique « naturel », cela veut dire que le thé contient des arômes artificiels et qui dit artificiel dit mauvais pour la santé. À notre grande surprise, très peu de marques de thé utilisent des arômes naturels et 1336 en fait partie.





C'est à partir des années 2000 que tout a basculé dans les ateliers. Avant, Lipton par exemple, disposait d'un système unique au monde qui consistait à faire ouvrir les feuilles de thé et à leur projeter de la vapeur d'arôme naturel. Les feuilles étaient ensuite séchées et se refermaient en captivant l'intégralité de l'arôme naturel. Malheureusement, Lipton, tout comme les sociétés qui souhaitaient augmenter leurs profits, ont décidé d'utiliser des arômes synthétiques. Pour le consommateur, aucune différence frappante à la vue de la boîte de thé. Par contre, en ce qui concerne l'odeur et l'éclat des feuilles, les acheteurs ne sont pas dupes. Pour reconquérir le marché, Lipton a eu pour idée de pulvériser de l'arôme artificiel et liquide sur l'opercule de leur boîtes métalliques. De ce fait, le consommateur ouvre la boîte, est saisi par une forte odeur du goût choisi et voit les feuilles briller. Malheureusement, cela suffit à appâter bon nombre de clients. Dernière précision, un thé vert à la menthe doit contenir des feuilles de menthe et non de l'arôme de menthe, sauf si vous tenez à boire un chewing gum Hollywood.

SCOPTI

Durant notre visite à l'atelier 1336, nous avons fait l'agréable découverte de la deuxième marque de la coopérative : Scopti. Cette dernière est exclusivement destinée à la conception d'infusions naturelles, françaises et biologiques. Il est très rare de trouver des infusions faites uniquement à base de produits français et issus de l'agriculture biologique étant donné la forte baisse de leur disponibilité sur tout le pays (500 tonnes de plantes cueillies dans les années 80 contre 10 à 15 tonnes aujourd'hui). Pour tenir sa promesse, la société distribue les infusions Scopti dans des magasins tel que Biocoop. De ce fait, elle peut se permettre de ne pouvoir garantir un approvisionnement permanent toute l'année. Si les récoltes sont mau-

vais, il n'y a pas d'infusions ! Concernant le prix d'une boîte d'infusions Scopti, comptez environ 5 euros, prix tout à fait respectable pour la qualité du produit. La marque 1336, quant à elle, s'engage à produire un maximum de thés et infusions avec des produits français et ne dépasse pas les 4 euros pour une boîte, 7 euros pour un grand sachet de recharge.

EXCLUSIVITÉ HOLD

Du chocolat, de la menthe et du thé vert ? C'est le mélange d'une des nouvelles recettes 1336 pour l'année 2018 ! HOLD magazine l'a testé et le goût est similaire à celui d'un After Eight ... De quoi savourer du chocolat pour les fêtes de Pâques sans culpabiliser. En exclusivité pour HOLD magazine, 1336 nous révèle également la prochaine sortie de l'infusion « Du Nord au Sud » en hommage aux salariés venant de l'entreprise du Havre et ceux originaires de celle de Marseille. La représentation du Nord se fait par l'arôme naturel de pomme et celui du Sud par l'arôme naturel d'olivier. Un mélange tout aussi original pour émousser vos papilles. Trois autres recettes de thé et infusion vont voir le jour en 2018 pour les marques 1336 et Scopti mais on ne vous dira rien. Guettez leurs sorties, dégustez les et donnez nous votre avis !

HOLD magazine aime tout particulièrement le thé noir à l'anis et réglisse de chez 1336 ainsi que leur infusion dite « Légèreté », doux mélange de fenouil, verveine, coriandre, réglisse, mélisse et gingembre... Parfaite après un gros dîner !

T.K

EN+

www.1336.fr

www.boutique.fraliberthe.fr

