

Les étapes de fabrication du thé :

- Le thé vert se compose le plus souvent des feuilles du théier. Les étapes de fabrication sont la cueillette, la torréfaction, le roulage, et la dessiccation.
- Le thé blanc se constitue soit uniquement de bourgeons soit de bourgeons et de feuilles. Le processus de fabrication est très simple : il y a la cueillette, le flétrissage et la dessiccation. Le thé blanc ne subit qu'une légère oxydation naturelle.
- Le thé Oolong est entre le thé vert et le thé noir. Les étapes de préparations sont la cueillette, le flétrissage, une semi-oxydation, le roulage, la dessiccation et la torréfaction.
- Le thé noir est un thé oxydé. Les étapes de fabrication sont la cueillette, le flétrissage, le roulage, l'oxydation et la dessiccation.
- Les thés parfumés : toutes les sortes de thés (blanc, vert, noir, oolong...) peuvent être utilisés pour préparer un thé aromatisé. Une fois le thé préparés, on ajoute des fleurs (jasmin, rose), des essences (bergamote, citron), des fruits, des huiles essentielles, ou bien encore des épices (gingembre, cardamome, cannelle, poivre noir, clou de girofle, muscade) pour obtenir la saveur souhaitée.
- Le pu-erh est un thé fermenté, on distingue :
 - le pu-erh crus dont les étapes de fabrication sont la cueillette, le flétrissage, le roulage / moulage, la fermentation et la dessiccation
 - le pu-erh cuit dont les étapes de fabrication sont la cueillette, le flétrissage, la torréfaction, la fermentation, le roulage / moulage, et la dessiccation.

ETAPES	DESCRIPTION
La cueillette	Les feuilles et les bourgeons sont cueillis.
Le flétrissage ou flétrissement	L'objectif est de rendre la feuille de thé plus souple. Après la cueillette, les feuilles sont étalées en couches de 15cm environ sur des plateaux de séchage, des claies, des toiles ou des treillis métalliques. Elles sont exposées durant 24h à un courant d'air (chaud ou froid) produit par un système de soufflerie. Les feuilles perdent environ 40% de leur poids par évaporation.
Le roulage se fait dans des cuves cylindriques.	Le roulage consiste à rouler les feuilles sur elles-mêmes dans le sens de la longueur afin de les façonner. L'objectif est de faire ressortir les sucres et les huiles essentielles. Le roulage dure 30 à 40 minutes. Légèrement roulées, les feuilles donneront un thé doux ; fortement roulées, elles donneront un thé plus corsé. Pour le thé noir, l'objectif est un peu différent. On recherche ici à briser les cellules des feuilles de thé afin de faciliter leur oxydation.
L'oxydation à ne pas confondre avec la fermentation:	Elle consiste à provoquer le processus d'oxydation de la feuille en atmosphère humide. L'humidité de la pièce est de 90 à 95% et la température maintenue entre 20 et 22°C. Cette étape est très délicate et décisive car c'est là que se décide le goût du futur thé et les arômes vont se révéler. Les feuilles sont remuées, d'abord doucement et de plus en plus intensément afin que leurs bords se dégradent et libèrent des enzymes responsables de l'oxydation. La durée d'oxydation va dépendre de l'effet recherché: pas assez, le thé sera « vert », trop il manquera de caractère.
La dessiccation	Le but est de stopper le processus d'oxydation. Pour cela, les feuilles sont chauffées (encore humides) à une température élevée, de manière « brutale », pour les sécher. Ce séchage intense va alors détruire l'enzyme responsable de l'oxydation.
Le tamisage, triage et emballage	Une fois séchées les feuilles sont à nouveau triées par tamisage. Ce dernier permet de sélectionner les feuilles par taille (grades du thé) et de les débarrasser des ultimes résidus Ces opérations sont effectuées mécaniquement à l'aide de machines et/ou manuellement. Ensuite, les feuilles sont emballées. et les feuilles sont emballées dans des sachets sous atmosphère protectrice pour les protéger durant le transport, améliorer leur conservation et éviter tout développement de bactérie.
La semi oxydation / sudation pour le oolong	Dans une pièce maintenue à une température de 22°C à 25°C avec un taux d'humidité d'environ 85%, les feuilles sont brassées constamment sous une pression de plus en plus forte. Cela permet aux arômes de s'exprimer et faciliter l'évaporation de l'eau. La durée de cette étape dépend du taux d'oxydation souhaité - dans la méthode dite chinoise, la sudation est stoppée lorsque les feuilles ont subi une oxydation de 10% à 12% et donne des thés légers - la méthode dite de Taïwan correspond à une sudation plus longue. Cela permet d'atteindre une oxydation allant jusqu'à 70% et produit des thés plus sombres et plus fruités.
La torréfaction thé vert et oolong	Elle permet de stopper l'oxydation . Il s'agit de chauffer à haute température les feuilles dans des woks ou dans des fours à tambour pendant quelques minutes. A l'issue de cette opération, la feuille n'est pas complètement sèche et reste malléable pour passer à l'étape suivante.
La fermentation thé Pu Erh	La fermentation implique l'intervention de micro-organismes dans un environnement pauvre en oxygène contrairement à l'oxydation. Le thé est placé sous une bâche mouillée pour le priver d'oxygène et accélérer la prolifération de micro-organismes qui vont transformer ses nutriments pour lui donner ce goût si particulier.

