
A világ teatermelése egyre növekszik, 2021-ben 6,5 millió tonnát tett ki és 2027-re várhatóan eléri a 8 millió tonnát. Az egészségtudatos életmód, a növekvő gazdasági teljesítmény, az új fogyasztói csoportok bevonásának eredményeként a teafogyasztás évente 2%-kal nő, ami azt jelenti, hogy a növekedés üteme sokkal gyorsabb, mint más növények esetében.

A teatermesztés ugyanakkor számos kihívással szembesül. A legjelentősebb ezek közül a globális felmelegedés, amely több ponton is hátrányosan érinti a termelést. A magasabb hőmérséklet, intenzívebb monszun, kevesebb egyenletesen eloszló csapadék a tea minőségét és mennyiségét egyaránt negatívan befolyásolják. A talajból kimosott tápanyagot többnyire műtrágyával pótolják, a kártevők és betegségek elterjedése miatt több vegyszert használnak, a szárazságot pedig költséges öntözéssel ellensúlyozzák. A tradicionális teatermő területek átrendeződése és csökkenő tendenciája megállíthatatlan folyamat. A teagyártásnak számos környezeti fenntarthatósági problémája is felmerül, többek között az erdőirtás. A szárítási folyamathoz 3 hektárnyi teához akár 1 hektárnyi fára is szükség lehet. A több ezer kilométeren történő szállítás az importáló országokba, ugyancsak jelentős környezetterheléssel jár. Ezek, valamint az egyre öregedő és csökkenő munkaerő komoly kihívást jelent az ágazat számára.

Ebben a szektorban is nyilvánvaló az innovációra való törekvés, mivel a fogyasztók egyre inkább igénylik a természetes és organikus összetevőket, nyitottak a változatos keverékek, ízek és termőterületek felé. Egyre növekszik az érdeklődés a magasabb minőségű, különleges termékek és a különleges ízvilágú teák iránt. Innováció és "prémiumosodás" jellemzi a piacot, amely egyre több fiatal vásárlót vonz a feltörekvő középosztályból. Az ágazat sikere szempontjából kritikus fontosságú a terjeszkedés és a fenntarthatóság követelményeinek egyensúlyba hozása az értéklánc minden szakaszában.

A fent összefoglalt problémák egy részére megoldást nyújthatna az ellátási láncok lerövidítése, a helyben (Európában) termelt és értékesített teák fogyasztása, a tea útja

abszolút átláthatóvá válna. A teacserje alapvetően jól érzi magát Európában. A jó minőségű, fagyűrő növény rendelkezésre áll, savanyú talaj sok területen található, az éghajlat és a csapadék mennyisége, eloszlása is megfelelő. Észrevehető, hogy a talaj miatt, akár csak a bor esetében, a teának más az íze, mert a növény mindent magába szív a talajból és le is adja azt. Itt Európában elindult az a trend, hogy az emberek többet akarnak tudni a teáról, tudni akarják, hogy honnét származik, és azt is fontosnak tartják, hogy fenntartható módon állítsák elő.

Olyan hatalmas teaföldek Európában nincsenek, mint Ázsiában, itt nem lehet akkora ültetvényeket telepíteni, azonban számos előnye van az itt előállított teának. Egyrészt mivel új kultúrákról van szó-, másrészt a téli hideg időjárás miatt nincsenek kártevői, így vegyszermentes, bio teák készíthetők. A boltokba, piacokra kerülő áru mindig friss. Olcsóbb és stabilabb a szállítás, rövidebbek és nyomon követhetőek az ellátási láncok, ezáltal kevesebb a CO₂ kibocsátás is. A hozzáadott érték a termelők szintjén marad, a gazdálkodás sokkal fenntarthatóbb.

Terület szempontból ezek az új európai teaültetvények összességében jelenleg csak néhány hektárt tesznek ki, azonban gyors növekedés jellemző, optimális becslések szerint 2030-ra évente nagyjából 25 ezer kg szárított tea előállítására lesz lehetőség Európában, amely az ázsiai országok termelésével összehasonlítva, meglehetősen szerény mennyiségnek mondható. Számolni kell azzal is, hogy a rengeteg élő munka miatt, ami elengedhetetlen a minőségi teakészítéshez, nagyon költségessé válik az előállítás, sőt nem is lesz annyi hozzáértő mezőgazdasági munkás, amennyire szükség lenne, így valószínűleg ipari méreteket ezen okból sem fog ölteni az európai teatermesztés.

Az ázsiai piac méreteit meg sem fogja közelíteni az európai termelés volumene, így vetélytársa biztosan nem lesz a tradicionális termőterületekről származó teáknak, arra azonban nagy valószínűséggel lesz lehetősége az egészségtudatos és fenntarthatóság iránt elkötelezett fogyasztóknak, hogy helyi közösségekben, helyben termelt teához jussanak. Ahogyan egy különleges bort, úgy egy kiváló helyi teát is tudunk majd fogyasztani a legkiválóbb éttermekben. Ezen felül a saját kiskertekben ugyancsak egyre több helyen jelenik meg a teacserje is, amelyről bárki a saját teáját fogyaszthatja, ha különlegességre vágyik.