

LES CUEILLEURS – Le thé du Labrador (extrait)

Durée : 4 min 44 s

Transcription

La vidéo est disponible sur tv5unis.ca/francolab

TRANSCRIPTION

(Les mots surlignés sont définis dans la fiche de lexique.)

– Les chaudières, est-ce qu'on en a bien quatre? OK, parfait! C'est beau. Bon, on va y aller avec ça. Alors, aujourd'hui, on cueille avec Audrey, Geneviève puis notre quatrième cueilleur aujourd'hui, c'est Louis.

– Oui, on y va!

Dans mes plus vieux souvenirs avec mes tantes, ma mère, j'ai d'abord fait la cueillette des petits fruits : les framboises, les bleuets, les amélanches, les noisettes. J'ai fait les noisettes avec mon frère pendant des années. Tu sais, j'ai eu beaucoup de plaisir jeune à ramasser les petits fruits.

Mélanie Sheehy a vu le jour à Chicoutimi il y a 47 ans. Herboriste de formation et mère de deux enfants, elle cueille plus de 90 produits de la forêt. Son produit fétiche est le thé du Labrador, qu'on surnomme aussi « l'or vert du Québec ».

– Là, nous allons sur les monts Valin. Je travaille sur les terres publiques. Alors, on va traverser la ZEC, on va faire environ 70 km sur les monts. La cueillette du thé du Labrador, c'est une cueillette qui me demande un peu plus de préparation vu qu'on parle d'une expédition d'une journée. On dort pas là-bas. La raison pour laquelle on dort pas, c'est qu'on doit sécher rapidement le thé du Labrador. On essaye de cibler vraiment des journées de beau temps, là.

– Notre petit endroit secret.

– (Louis): Un peu d'huile à mouches!

– Je dirais que le chasse-moustiques, c'est le principal outil, même avant la chaudière, quasiment.

– Sans le chasse-moustiques, la chaudière... On finit pas par cueillir, on se sauve des mouches.

– Oui, c'est ça! Toi, Geneviève, tu l'as jamais...

– Non, c'est ça.

– ... tu l'as jamais fait. Puis Louis non plus?

- Non.
- Ça fait que je vais aller vous le montrer. Puis du thé du Labrador, juste pour vous dire, il y en a, là, tout le long de la rivière par là.
- Je pense qu'il faut apprendre à lire la forêt. OK? D'abord, les arbres, les **épinettes** noires vont m'indiquer qu'on a des bonnes chances de trouver le thé du Labrador, puis les sources d'eau, les rivières. Là, on sait qu'on est dans quelque chose de **tourbières**, quelque chose d'humide et acide. Le bleuet aussi, c'est un bon indicateur. Ça fait qu'on recherche, là, des éléments, d'autres plantes qui vont cohabiter ensemble. Tu vois, ici, ça, c'est un bon spécimen. Viens ici, Geneviève, je vais te le montrer en même temps. Regarde, ça, c'est un beau spécimen. Ça, c'est l'année passée, même peut-être voilà deux ans à peu près. Puis là, nous, on va chercher...
- Juste les feuilles, on laisse la branche?
- Celle du dessus. Oui, OK? Ça fait que tu peux aller chercher comme ça. Le plant bouge un peu, mais tu vois, ça va quand même assez vite. Puis, je vais lui laisser 50 % parce qu'on veut lui donner une chance de se régénérer. OK?
- Oui, oui.
- Puis il y en a vraiment beaucoup. J'aime mieux que vous vous promeniez un peu plus partout que de vider le plant. OK?
- Alors, bonne cueillette!

Les dangers qu'on peut rencontrer quand on fait la récolte de thé du Labrador, bien, c'est sûr que la présence des ours. Puis l'autre chose, bien, il y a aussi les **niques** de guêpes. Elles ont tendance à faire des nids dans la terre, alors on peut facilement piler dessus. Puis dans certains secteurs, là, il y a présence de pumas, des cougars, mais j'évite beaucoup d'être seule.

- C'est comme fragile. Ça sent tellement bon! Il y a comme une odeur...
- C'est hallucinant comment ça sent bon!
- ... de **résineux**. Tu sens? Ça sent vraiment comme l'**épinette** au travers la plante.
- Oui!
- C'est vraiment dans mes cueillettes préférées.

Le thé du Labrador est le nom familier qu'a donné la Compagnie de la Baie d'Hudson à cette plante que les colons français ont adoptée pour remplacer le thé en temps de pénurie. Il pousse de l'Alaska au Groenland, source de son véritable nom, le lédon du Groenland.