

Thé du Labrador ou Lédon du Groenland

Thé du Labrador ou Lédon du Groenland

Ledum groenlandicum

Labrador Tea



*Avec son goût de sapinage particulier,
le thé du Labrador gagne de plus en plus en popularité.*

Propriétés et utilisations

Culinaires

Succédané bien connu du thé, son goût rappelle celui du sapinage ou du jasmin. Le thé du Labrador constituait l'une des boissons préférées des Amérindiens et plusieurs amateurs de la nature le dégustent encore aujourd'hui. Il s'utilise également comme parfum dans les desserts, en remplacement de l'essence de vanille.

Médicinales

Le thé du Labrador aurait des propriétés calmantes et légèrement stupéfiantes chez certaines personnes. La plante contient des tannins qui peuvent aider à la cicatrisation. De par ses propriétés astringentes et pectorales, son infusion sera considérée efficace contre les affections broncho-pulmonaires. Finalement, on lui attribue des propriétés digestives et emménagogues (qui favorise le cycle menstruel).

Autres

On lui connaît une fonction phytoprotectrice; employé comme bio-pesticide, il aurait un effet répulsif sur certains insectes ravageurs.

Il possède également une propriété mellifère, figurant parmi les premières plantes à offrir une source de pollen aux abeilles après l'hiver.

ATTENTION : Le thé du Labrador ressemble étrangement au kalmia à feuilles étroites, une espèce toxique. On reconnaît le thé du labrador à son duvet en dessous des feuilles. À consommer avec modération puisqu'une espèce voisine (le lédon palustre) est considérée comme toxique.

Habitat privilégié

Le thé du Labrador pousse dans les sols humides et infertiles tels que les tourbières, muskegs et landes à éricacées (bleuet, canneberge, etc.). Il recherche également les sols minéraux, secs et acides. En Gaspésie, on en retrouve beaucoup en milieu alpin dans les Chic-Chocs et sur la pointe de la péninsule. Cet arbuste cohabite souvent avec l'épinette noire, le bleuet et le kalmia à feuilles étroites.

Une étude réalisée en 2000 par le Groupement forestier Baie-des-Chaleurs évaluait à 6571 hectares l'habitat privilégié du thé du Labrador en Gaspésie. Par contre, ce potentiel était uniquement basé sur la description de l'habitat; une validation sur le terrain serait souhaitable pour plus de précision.


Le marché

Demande de l'industrie

L'industrie utilise principalement le thé du labrador à deux fins : la confection de tisanes et la fabrication d'huiles essentielles.

La confection de tisanes représente un marché très spécifique. La demande est présente mais marginale. Les feuilles de thé du Labrador se vendent entre 30 et 50 \$ le kg sur le marché québécois.

Le marché des huiles essentielles se situe en grande partie sur les scènes nationale et internationale. Pour atteindre ces marchés, il existe des courtiers dans la région de Montréal ou encore à New York. Les prix sont très difficiles à déterminer car ils varient énormément selon que le produit est certifié biologique ou non et selon les acheteurs, la concurrence et la saison. Au Québec,



certaines distilleries en achètent. En 2003, le prix pour l'huile essentielle de thé du Labrador sauvage se situait autour de 1750 \$/kg. Cette même année, toute l'huile essentielle était déjà vendue avant même sa production. La demande n'était pas comblée.

Méthode de cueillette

Deux techniques semblent utilisées par les cueilleurs de thé du Labrador :

1. La récolte à la main de toutes les pousses suffisamment grandes et fournies. De cette façon, les petites pousses resteront là et repousseront dans l'été et l'année suivante.
2. La cueillette de quatre pouces sur chaque pousse annuelle à l'aide d'un sécateur.

Les sites sont visités tous les deux ans.

Aucune de ces méthodes n'a été étudiée objectivement et ne peut donc être conseillée. Toutefois, la première technique semble la plus répandue. Il importerait de voir l'impact de la cueillette sur plusieurs années afin de déterminer quelle technique est la meilleure.

Qualité du produit

Pour un marché destiné à la confection de tisanes, les critères de qualité dépendent principalement de l'aspect des feuilles, qui se doivent d'être saines et propres.

Selon une étude d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), le rendement en huile essentielle diminue durant la saison (on estime que la meilleure période se situe en juillet). Cette étude stipule également que les vieilles feuilles offrent peu de rendement comparativement aux jeunes feuilles. Au niveau de l'extraction, les meilleurs rendements s'obtiennent lorsque l'humidité de la plante oscille entre 40 et 48 %.

Le produit nécessite une conservation au frais avant sa distillation et ne doit pas être laissé à sécher au soleil, car les huiles s'évaporent.

Personnes-ressources et acheteurs

En Gaspésie, la Coop de solidarité Rocher-Percé à Val-d'Espoir ((418) 782-2777) constitue une bonne source d'informations sur les propriétés médicinales du thé du Labrador. Les herboristes de la région possèdent

également de bonnes connaissances sur cette plante. Leurs coordonnées sont disponibles à l'Union des producteurs agricoles au (418) 392-4466. Aussi, M. Francis Minville de Gaspé Sens inc. ((418) 368-6029) pourra donner des renseignements au niveau de la cueillette et de la production d'huiles essentielles.

En outre, au Québec, il existe quelques entreprises qui achètent ou transforment le thé du Labrador, tant au niveau des huiles que des tisanes. Certains restaurants haut de gamme servent des tisanes ou encore des plats aromatisés au thé du Labrador.

Domestication

Il existe diverses méthodes de domestication pour le lédon du Groenland, soit la transplantation, au printemps ou à la fin août, les semis printaniers, le bouturage des rameaux en juillet et août ou encore le marcottage en septembre. Les semis s'effectuent en sol humide, sablonneux ou tourbeux.

Aucune plantation de thé du Labrador n'est connue en Gaspésie, ni même au Québec. Pour l'instant, la cueillette sauvage semble suffire à la demande.

Références

- FLEURBEC. 1987. *Plantes sauvages des lacs, rivières et tourbières*, Guide d'identification, Fleurbec éditeur, Saint-Augustin (Portneuf), Québec. 399 p.
- GUÉRETTE, M. 2000. *Évaluation du potentiel multiressource en Gaspésie*, Groupement forestier Baie-des-Chaleurs, en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, New Richmond.
- INFO-ESSENCE. Février 1998. *Bulletin sur les huiles essentielles, N° 7*, bulletin publié par le laboratoire LASEVE, laboratoire d'analyse et de séparation des essences végétales, Université du Québec à Chicoutimi, 2 p.
- MARLES, R. J. et al. 2000. *Aboriginal Plant Use in Canada's Northwest Boreal Forest*, Ressources naturelles Canada, Service canadien des forêts, UBC Press – Vancouver – Toronto, 368 p.



MOHAMMED, G. H. 1999. *Non-Timber Forest Products in Ontario : An Overview*, Forest Research Information, Paper N° 145.

Communications personnelles

DENIS, Alexandrine. Aliksir, Grondines, mai 2003.

HERBORISTERIE DESJARDINS, Montréal, septembre 2003.

MINVILLE, Francis. Gaspé Sens inc., Gaspé, mai 2003.

Site Internet

AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA
(AAC) :
[http://res2.agr.gc.ca/stjean/publication/resume9900/belanger3_f.htm]

Cette initiative est réalisée grâce à la collaboration de Développement économique Canada et Ressources naturelles Canada.