

TILLEUL À GRANDES FEUILLES CUISINE SAUVAGE

Tilia platyphyllos



Description rapide

- > Ecorce grise finement crevassée
- > Feuilles en cœur
- > Bourgeons bossus
- > Fleurs jaune pâle
- > Fruit globuleux, muni de côtes

Description

Éléments clefs	Identification
Milieu	Habitat optimal : les forêts de ravin sur substrat calcaire semi-ombragé, mais aussi les hêtraies et chênaies sur des sols riches
Fréquence	Répandu, parfois en nombre surtout dans les forêts peu exploitées, jusque l'étage montagnard dans les régions sur terrains calcaires, le tilleul à larges feuilles est beaucoup plus dispersé sur la façade atlantique et sur substrat à pH acide
Herbacé / ligneux	Plante ligneuse
Taille	Peut atteindre 30 mètres
Port / Tige	Essence au tronc droit et grisâtre, parcourue de crêtes étroites, produisant de nombreux rejets au pied. Les branches sont dressées et portent des bourgeons rougeâtres, soyeux et bossus
Feuilles	Cordées et dentées, les feuilles alternes sont souples et velues sur les deux faces, surtout dessous. Les touffes de poils blancs à l'intersection des nervures à la face inférieure sont caractéristiques de l'espèce ainsi que la taille (parfois 20 cm) des feuilles. Le pétiole, également velu, mesure environ la moitié de la longueur du limbe
Fleurs	Formée de 3 à 5 fleurs jaune pâle, à 5 pétales en étoile et de nombreuses étamines saillantes, l'inflorescence de <i>Tilia platyphyllos</i> est une cyme pendante. Chaque fleur est soudée à une aile (= bractée) oblongue
Graines	De 1 (à 3) graines par fruit
Fruits	Le fruit, sous-tendu par la bractée persistante, est un akène globuleux, à 5 côtes et poilu
Racine	Étendues, profondes et traçantes
Pilosité générale	Les jeunes rameaux, les feuilles (surtout sur la face inférieure), les bourgeons et les fruits sont nettement recouverts de poils
Divers	Arbre très mellifère
Cycle et floraison	Cet arbre, qui peut vivre plusieurs siècles, fleurit en juin-juillet, bien après l'apparition des feuilles
Distribution	Ce tilleul est distribué en Europe médiane et méridionale, en Asie du SO et dans le Caucase

Éléments clefs

Identification

Statut

Aucun statut de protection connu

Ecologie

<http://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-68332-ecologie>

Dénomination & classification

Éléments clefs

Identification

Nom scientifique

Tilia platyphyllos Scop. 1771

Famille

Malvacées (*Malvaceae*)

Noms vernaculaires

Arbre à tille, Tilliau, Tiliot

Étymologie

« Tilia » vient du nom grec de cette essence repris sous ce nom en latin ou dérive du latin « tilla », qui signifie ailé.
L'épithète « platyphyllos » signifie à feuilles larges

Classification

[Voir la classification APGIII](#)

Utilisations alimentaires

Éléments clefs

Identification

Appréciation générale

Les jeunes feuilles du tilleul sont tendres et ont un goût agréable. Plus âgées, on peut les transformer en poudre.
Les fleurs se séchent facilement et peuvent donc servir toute l'année

Parties utilisées

Feuilles

Les jeunes feuilles crues font une base intéressante de salade. Une fois cuites, les feuilles deviennent un peu baveuses dû à leur richesse en mucilage, elles sont alors surtout utiles pour épaissir la soupe. Séchées et émiettées, elles sont incorporées à de la farine pour confectionner du pain ou des biscuits très nutritifs

Fleurs

Surtout connues pour leur utilisation en tisane apaisante, mais sont également utilisées pour aromatiser boissons et desserts

Confusions possibles

Tilleul à petites feuilles (*Tilia cordata*)

Mêmes propriétés que le tilleul à larges feuilles. S'en distingue par les poils roux à la base des nervures à la face inférieure des feuilles et par les inflorescences comptant jusqu'à 10 fleurs

Tilleul d'Europe (*Tilia X europæus*)

Rare naturellement, souvent planté (avec d'autres espèces, surtout américaines). Caractères morphologiques intermédiaires entre les deux tilleuls indigènes d'Europe

Noisetier (*Corylus avellana*)

Les feuilles du tilleul peuvent se confondre avec celles du noisetier, riches en tanins et astringentes

Récolte & conservation

Séchage : feuilles et fleurs peuvent être séchées et conservées une année

Composition

Les **feuilles** sont riches en flavonoïdes et en mucilages

Les **fleurs** sont riches en acides phénols, en tanins et en flavonoïdes, elles contiennent une huile essentielle et du mucilage

Plus d'infos, images & vidéos

- [Fiche botanique du site Tela Botanica](#)
- [Tilia platyphyllosa sur Google images](#)
- [Tilia platyphyllos sur Wikipedia](#)