

Les tilleuls

A. MARECHAL

Avec cette nouvelle chronique flore, Albert Maréchal nous parle essentiellement de deux espèces de tilleuls, le tilleul à petites feuilles (*Tilia cordata*) et le tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*).

Les deux espèces sont assez communes dans nos régions, fréquemment plantées dans les parcs et jardins ainsi qu'en alignement. Le tilleul à petites feuilles présente une silhouette plutôt arrondie et s'élève jusqu'à 38 mètres. Les feuilles sont petites (8x8 cm), bien planes, glabres excepté quelques touffes de poils roux dessous à l'angle des nervures et qui constituent le signe distinctif. Les fleurs de ce tilleul sont très abondantes en milieu d'été, faisant virer la couronne au jaune crème. Il y a de 5 à 15 fleurs par bractée. L'arbre commence à fleurir lorsqu'il est relativement jeune.

Le tilleul à grandes feuilles présente une silhouette élevée jusqu'à 42 mètres. Les feuilles, vert foncé terne et légèrement velues, sont nettement plus grandes (15x15 cm). Les fleurs, au nombre de 3 à 6 par bractée, apparaissent en milieu d'été.

Ces deux espèces de tilleuls ont donné, par hybridation, le tilleul



Tilleul à larges feuilles (haut) et Tilleul argenté (bas)

commun (*Tilia x europaea*). Cet hybride est souvent rencontré le long des routes et dans les parcs. Ses fleurs sont pendantes, de 4 à 10 par bractée et apparaissent en été.

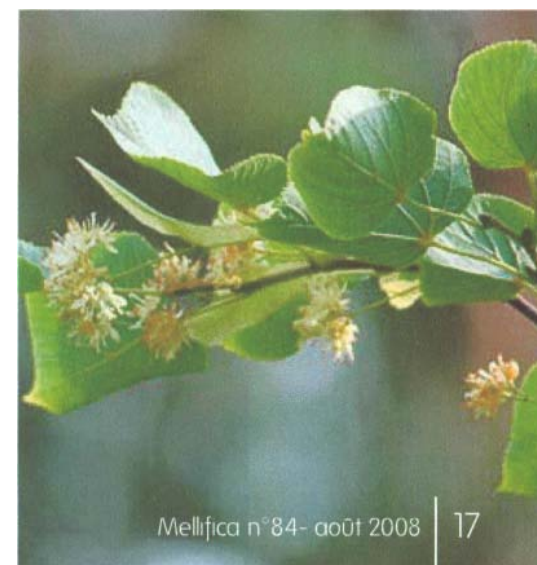
Les fleurs de tilleuls contiennent

une huile essentielle à laquelle le farnésol communique son parfum agréable. Les fleurs renferment des glucosides flavoniques quercitrosides, du tanin protocatéchique et une quantité importante de mucilages.

Les fleurs sont utilisées en infusion, comme diaphorétique, antispasmodique et contre les catharres des voies respiratoires. L'écorce qui contient des poly-phénols et des coumarines est employée comme cholérétique et l'aubier, en décoction, est antirhumatismal.

Les fleurs du tilleul sont très visitées par les abeilles et le miel qu'elles en produisent est recherché par les consommateurs. Ce miel possède un arôme mentholé très caractéristique, balsamique et persistant. Sa saveur puissante et intense rappelle les parfums tenaces des sous-bois de tilleul en fleur. Ce miel laisse parfois une très légère amertume en fin de dégustation. Il est de couleur claire, légèrement ambrée et prend différentes teintes de jaune en se solidifiant. Sa cristallisation progressive induit une granulation moyenne. Sa conservation est bonne malgré une teneur en eau parfois élevée. Il contient du potassium, du cal-

cium et du manganèse et est conseillé aux personnes nerveuses et insomniaques. La floraison des tilleuls est de courte durée, ce qui rend la récolte totalement tributaire des conditions météorologiques. Attention, il existe un tilleul indésirable. Vous croiserez certainement, au cœur de l'été, un tilleul extrêmement parfumé dont les fleurs ont un aspect cireux. Ses feuilles ont la face inférieure argentée et si vous prenez la peine de regarder sous la couronne de l'arbre, vous apercevrez une multitude d'insectes butineurs morts. Le nectar de ce tilleul est toxique pour les abeilles et les bourdons. Il s'appelle le tilleul argenté (*Tilia tomentosa*) et est originaire de Hongrie et des Balkans jusqu'à l'ouest de l'Asie. C'est le tilleul à éviter. •



Tilleul à petites feuilles (*Tilia cordata*)