



Assemblée générale de l'APAVEN

Conférence donnée par Luc Garraud au
Temple de Venterol le samedi 22 avril 2023



Le genre *Tilia* regroupe les **tilleuls**, des arbres sauvages et ornementaux dont les fleurs odorantes et les bractées sont utilisées en infusions apaisantes et calmantes. Ils sont plantés surtout dans les parcs, le long des avenues et sur les places publiques pour leur port et l'ombrage qu'ils fournissent, mais peuvent également se rencontrer en forêt, particulièrement dans les régions calcaires. Les tilleuls appartiennent à la famille des *Tiliaceae* selon la classification classique, ou à celle des *Malvaceae* selon la classification phylogénétique.

Les tilleuls sont des arbres à croissance rapide, à cime ovoïde, très rameuse, pouvant atteindre 15 à 18 m de haut, écorce d'abord grise et lisse, puis marquée de crevasses longitudinales assez écartées. Les rameaux sont lisses, glabres ou poilus rougeâtres ou jaunâtres, feuilles caduques, simples, alternes, dentées et distiques.

Les fleurs sont hermaphrodites à 5 pétales et 5 sépales elles sont groupées en cymes bipares, bractées sessiles ou pétiolées. Les fruits sont des capsules indéhiscentes contenant une à deux graines

Lime-trees and Basswoods

A Biological Monograph of the Genus *Tilia*

DONALD PIGOTT



CAMBRIDGE

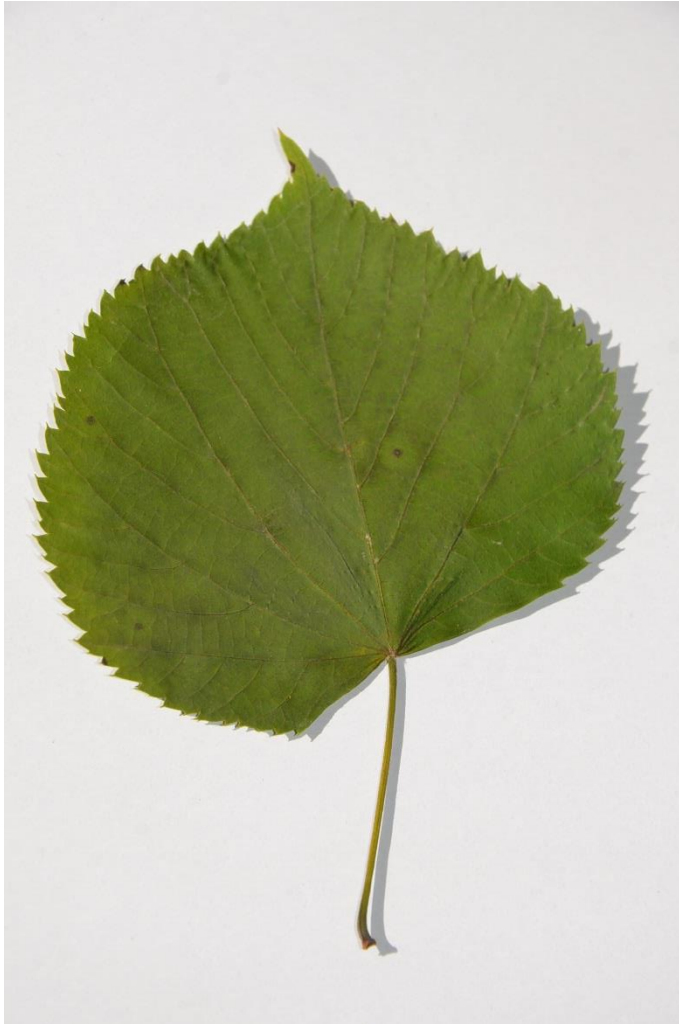


Les tilleuls dans le Monde (2012)
23 espèces et 14 sous-espèces de climat
tempéré de l'hémisphère nord
Amérique du nord, Europe, Asie

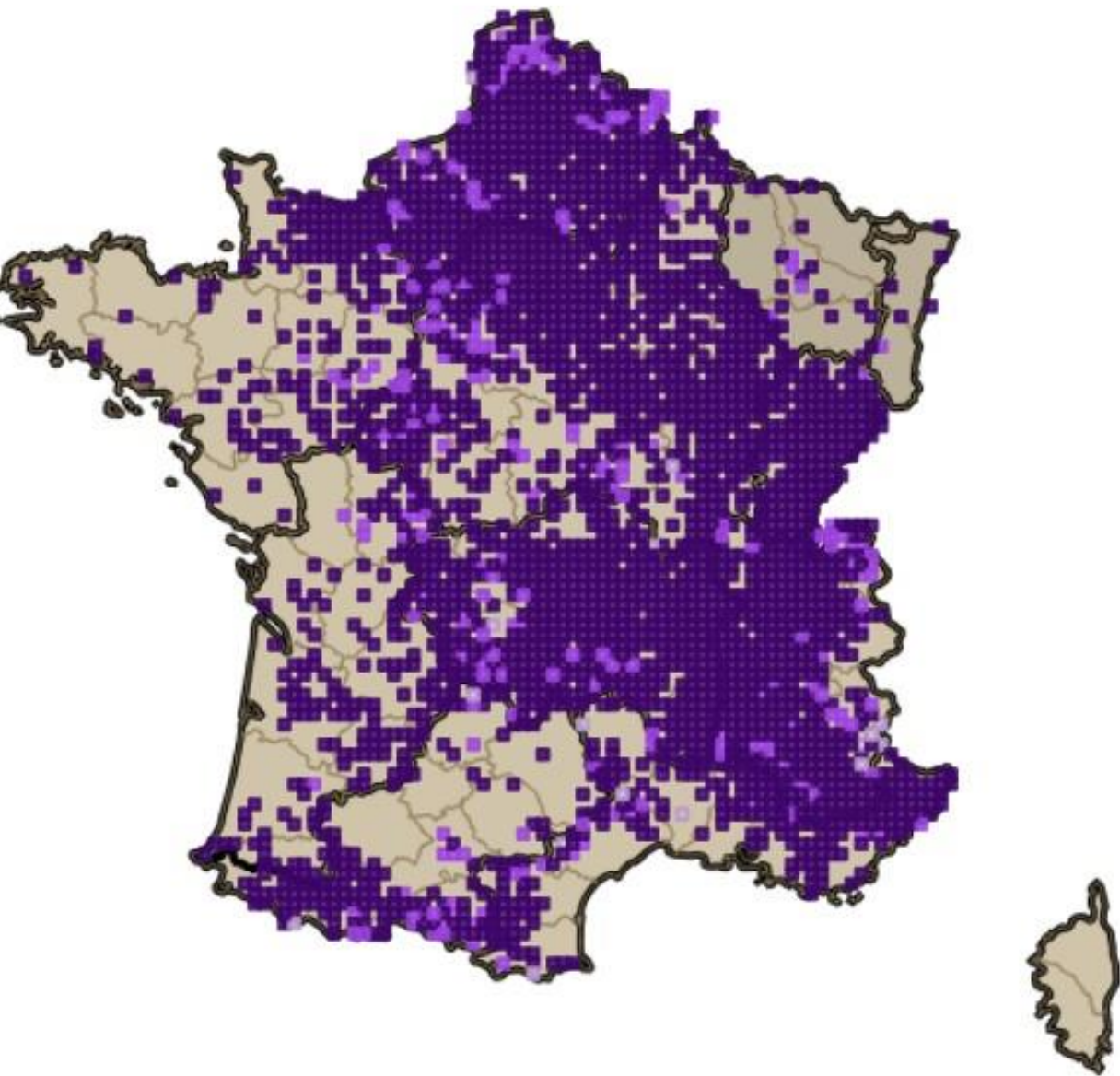




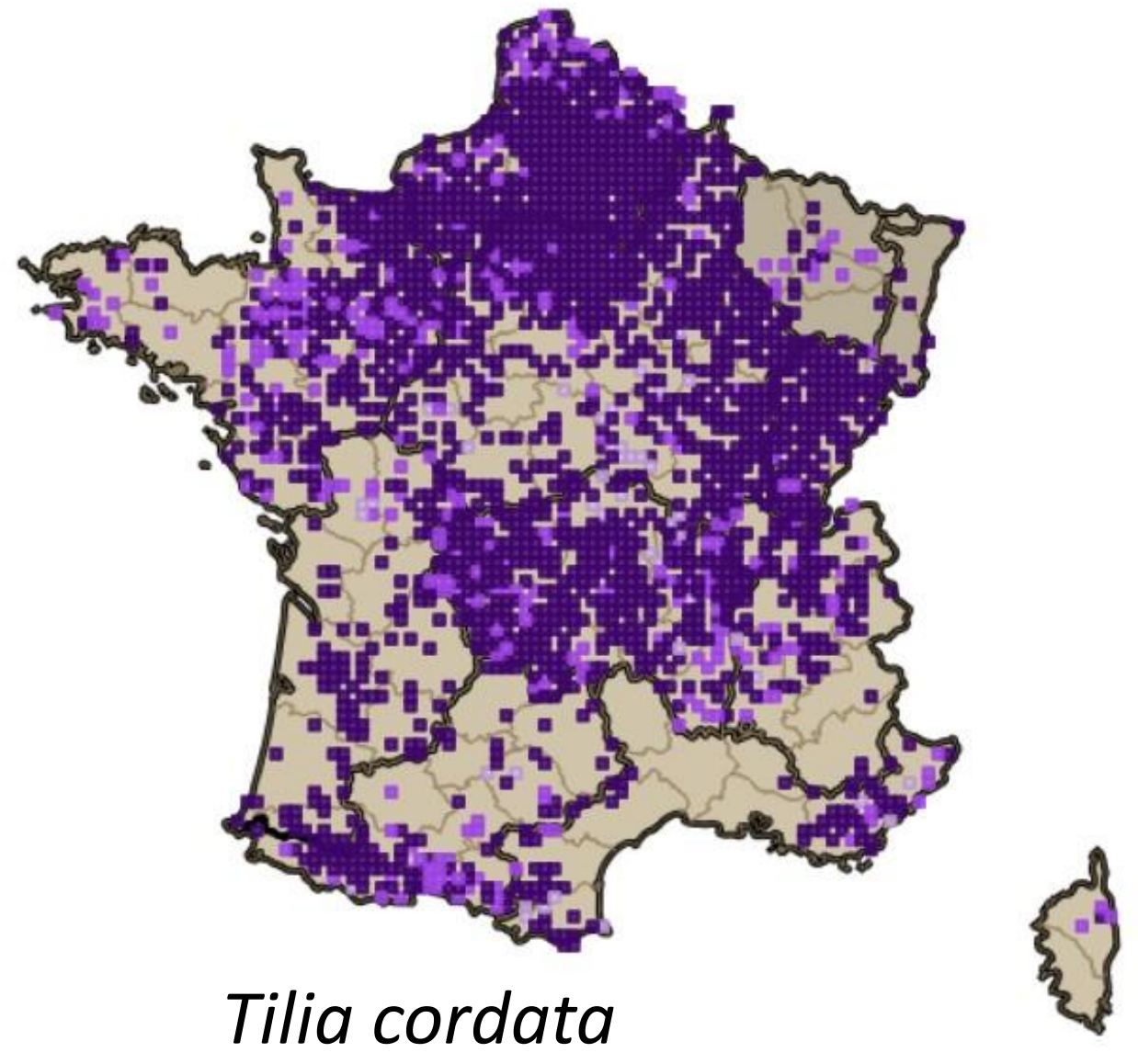
Tilia platyphyllos



Tilia cordata



Tilia platyphyllos
sud-européen



Tilia cordata
Centro-européen
et sub-atlantique











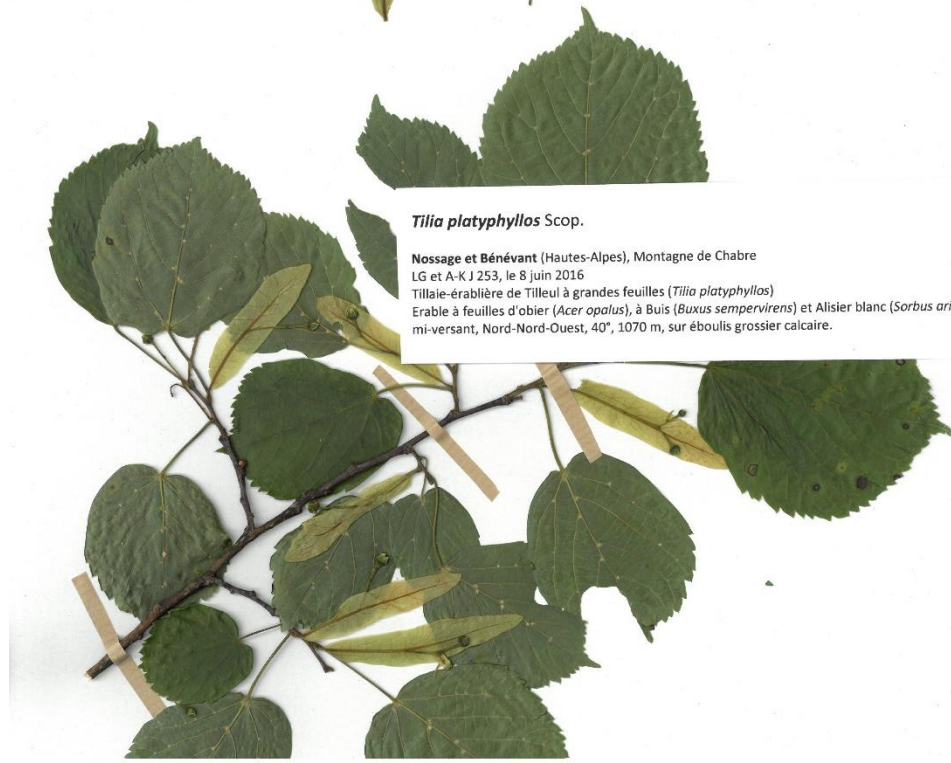






***Tilia platyphyllos* Scop.**

Nossage et Bénévant (Hautes-Alpes), Montagne de Chabre
 LG et A-K J 253, le 8 juin 2016
 Tillaie-éraiblière de Tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*)
 Erable à feuilles d'obier (*Acer opalus*), à Buis (*Buxus sempervirens*) et Alisier blanc (*Sorbus aria*)
 mi-versant, Nord-Nord-Ouest, 40°, 1070 m, sur éboulis grossier calcaire.



***Tilia platyphyllos* Scop.**

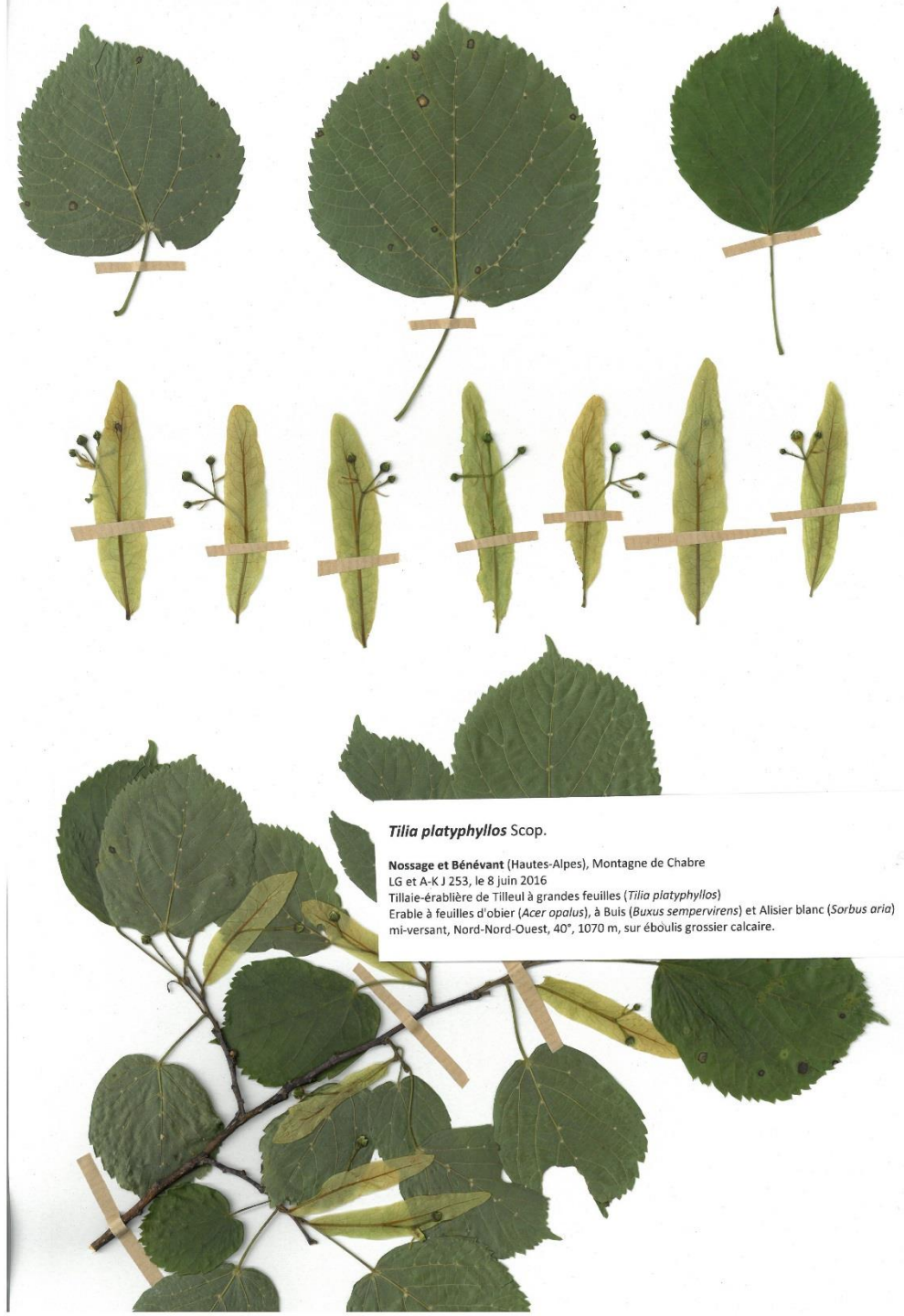
Nossage et Bénévant (Hautes-Alpes), Montagne de Chabre
 LG et A-K J 365, le 7 juillet 2016
 Tillaie-éraiblière de Tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*)
 Erable à feuilles d'obier (*Acer opalus*), à Hêtre (*Fagus sylvatica*)
 en haut de versant sous crête, Nord, 65°, 1265 m
 paroi rocheuse calcaire disloquée en gradins





***Tilia platyphyllos* Scop.**

Méruil (Hautes-Alpes), Rocher de Beaumont
LG et A-K J 253, le 28 juin 2016
Érablière-tillaie d'Erable à feuilles d'obier (*Acer opalus*)
Tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*), à Frêne commun (*Fraxinus excelsior*)
ped de falaise, Est, 40°, 1400 m, sur éboulis de blocs calcaires non stabilisés



***Tilia platyphyllos* Scop.**

Nossage et Bénévant (Hautes-Alpes), Montagne de Chabre
LG et A-K J 253, le 8 juin 2016
Tillaie-érablière de Tilleul à grandes feuilles (*Tilia platyphyllos*)
Erable à feuilles d'obier (*Acer opalus*), à Buis (*Buxus sempervirens*) et Alisier blanc (*Sorbus aria*)
mi-versant, Nord-Nord-Ouest, 40°, 1070 m, sur éboulis grossier calcaire.























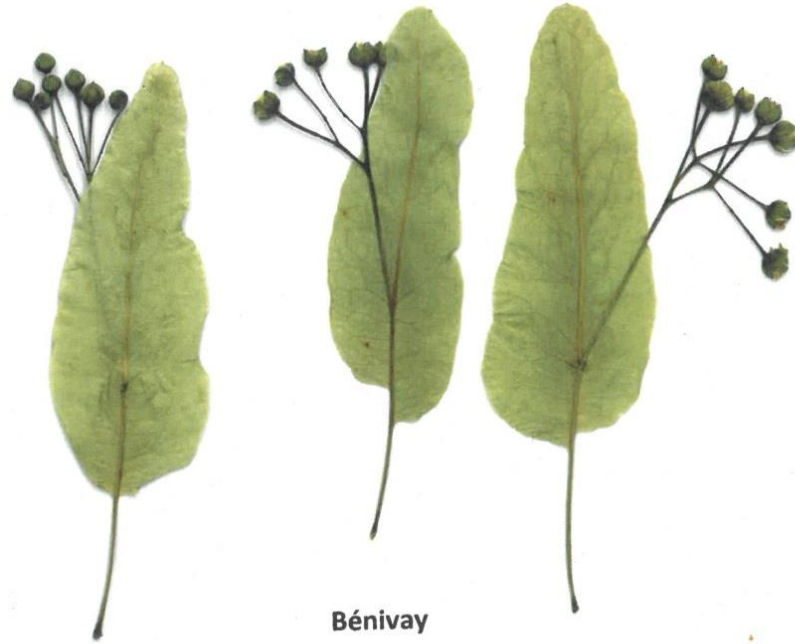
Tilia platyphyllos Scop.
« L'AVEUGLE »
Montauban-sur-l'Ouvèze (Drôme), Bagnols à 760 m
vergers de tilleuls de Jolaine Thillet Ricard
LG 300, le 16/06/2015



Tilia platyphyllos Scop.
« FIL DE FER »
Montauban-sur-l'Ouvèze (Drôme), Bagnols à 760 m
vergers de tilleuls de Jolaine Thillet Ricard
LG 300, le 16/06/2015



Bénivay



Bénivay



Reynaud



Gendarmerie



Verdale



Verdale



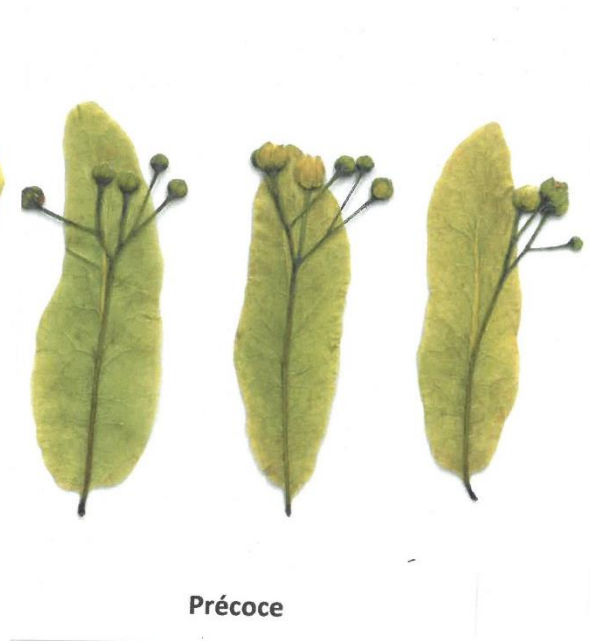
Vaunes



Pompon



Bonifacy



Précoce



Moure



La Motte-Chalancon





SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE TILLEUL DES BARONNIES

Siège Social :
CIR - Boulevard Aristide Briand
26170 BUIS-LES-BARONNIES

*

Madame,
Monsieur le Maire,

Le Syndicat des Producteurs de Tilleul des Baronnie
élabore actuellement un dossier pour demander la création
d'une zone d'Appellation d'Origine Controlée.
Dans le cadre de cette procédure, le Syndicat doit proposer
au Ministère de l'Agriculture une liste de communes
constituant la future zone. Après un premier examen votre
commune a été retenue pour en faire partie.

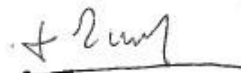
(Une enquête sur le terrain sera effectuée par le Syndicat
en juillet prochain qui appréciera la qualité et l'importance
de la production ainsi que le nombre et la volonté
des producteurs de votre commune pour la défense
ultérieure de l'appellation.

Si votre Conseil Municipal et vous-mêmes souhaitez que
votre commune fasse partie de la future zone pourriez
vous nous adresser un courrier dans ce sens et nous
indiquer le nombre approximatif des producteurs de
votre commune et avec leur accord, le nom et l'adresse
des principaux d'entre eux.

Au terme de cette enquête, le Conseil d'Administration
du Syndicat arrêtera en fonction des résultats la liste
définitive proposée au Ministère.

Dans l'attente de votre réponse, recevez Madame, Monsieur
le Maire, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Président
L. Martel



LE BÉNIVAY, Le Coulet, le « Montbrun », le Bénivay de Chauvac

Origine : Montbrun-les-Bains, la forme sauvage à l'Ubac de Courge (entrée des gorges du Toulourenc), puis cultivé et distribué du village de Bénivay.

Feuille moyenne de forme ovale-ronde, (L. 7.0-9.0 x l. 6.8-8.6 cm), vert clair à moyen, glabre sur les deux faces, rameaux brun-rouge, longs et flexueux, base tronquée sub-cordée, pétiole long (3.0-5.0 cm) , jaune vert avec de rares poils ; **bractée** grande, jaune verdâtre, oblongue, obtuse-tronquée au sommet, arrondie-tronquée (asymétrique) à la base, longuement pétiolée (2-5 cm) ; **inflorescence** de 3-8 fleurs, plus courte ou égalant le sommet de la bractée ; **semi-précoce**.

Cueillette et poids : Très bien trié, vient bien, moyenne de 1600-2200 bractées fraîches/kg, pour 5500-6500 bractées sèches/kg, rapport moyen 3.8-4.0 de bractées fraîches pour un kilo sec.

Dégustation tisane : **Odeur** d'intensité discrète à moyenne, fortes notes florales et végétales, notes fruitées, minérales et boisées plus discrètes, complexe d'arômes de fleurs et d'herbes, pissenlit, violette, foin, lavande, rose, pin, lilas et genêt. **Saveur** d'intensité discrète à moyenne, sensation en bouche et persistance moyenne à discrète, complexe d'arômes d'herbe, de citron et foin.

Le Bénivay est un très beau tilleul reconnaissable, avec ses grandes bractées claires, il est le mieux connu et le plus souvent nommé par les baronniers, cultivé et toujours récolté pour ses très grandes bractées, sa facilité de cueillette, il déjette beaucoup, son odeur, malgré ses qualités gustatives assez moyennes. Tilleul « générique » le plus vendu, souvent confondu avec le Montbrun ou le Chauvac, craint le gel, il est remplacé en altitude par le Montbrun et le Sainte-Marie. Son histoire est documentée : Auguste Coulet, repère à la foire du Buis un tilleul provenant de Montbrun-les-Bains, qu'il greffe, multiplie et diffuse à partir de son village de Bénivay. L'arbre sauvage pousse à l'Ubac de Courge (entrée des gorges du Toulourenc). Des tilleuls semblables de la même « famille, à larges et grandes bractées pédonculées existent toujours en 2020, au bord de ruisseau de Courge.



LE VERDAL, le Lieutard de Saint-Sauveur

Origine tilleul sauvage inconnu

Feuille vert foncé de forme ovale-ronde, satinée dessus, (L. 5.8-8.1 x l. 5.8-8.5 cm), concave-gaufrée, glabre sur les deux faces, rameaux vert-jaunâtres, denture fine, pétiole (l. 3-4.5 cm), vert et poilu ; **bractée** grande (L. 7.2-10.4 x l. 2.1-2.6 cm), oblongue-lancéolée, vert-jaunâtre, arrondie-obtuse au sommet, atténuée tronquée à la base, mate sur le dos, brillante sur le ventre, sessile à très courtement pétiolée (0-1.0 cm) ; **inflorescence** de 5 à 6 fleurs, égale ou dépassant peu le sommet de la bractée, **tardif**.

Cueillette et poids : mal trié, difficile à cueillir très joli sec, doré, très odorant frais, moyenne de 1800-1900 bractées fraîches /kg ,pour 5800 bractées sèches/kg, rapport moyen 3 à 3.8 kg frais pour un kilo sec.

Dégustation tisane : **Odeur** d'intensité discrète à moyenne, notes végétales et florales très marquées, notes fruitées, minérales et boisées faibles, complexe d'arôme d'artichaut, jonquille, agrumes, pissenlit, champignon, herbe, thé noir, humus, groseille, mousse. **Saveur** d'intensité moyenne à discrète, sensation en bouche bonne, persistance courte à moyenne, notes végétales et florales dominantes avec des notes boisées et minérales marquées, complexe d'arômes d'herbe, fer, paille, foin, muscade, gingembre, thé, citronnelle.

Le Verdal est un très joli tilleul, très feuillé, il est assez mal trié, mélangé aux feuilles sur le rameau, la bractée du Verdal est grande, c'est un tilleul incontournable des vergers baronnards, très odorant à l'état frais. C'est un tilleul tardif récolté en dernier après le rush de la « cueillette ». Il est un peu dur à récolter, sa très bonne odeur font de lui un tilleul privilégié pour la tisane familiale, chaque verger ou ferme en a un. Sur le rameau la feuille terminale vrillée est en position verticale, ce qui fait qu'à chaque poignée de bractées récoltées, la feuille est embarquée dans la saquette, il faut alors retirer la feuille du sac, deux gestes pour un tilleul bien connu et très apprécié, Il déjette, c'est un très bon tilleul.



LE BONNET, le tilleul de Chauvac, Le Mondet, Le Mouquet, le Bénivay de Chauvac.

Origine commune de Roussieux

Feuille moyenne de forme ronde, vert foncé (L. 70-8.2 x l. 6.1-6.5 cm), glabre dessus, poilue dessous, tronquée à la base, denture fine et irrégulière, pétiole jaune et poilu (3-4 cm), rameau vert sombre ; **bractée** vert très pâle-jaune, largement lancéolée (L. 8.0-12.0 x l. 2.6-3.2 cm), obtuse-arrondie au sommet, largement étroite à la base, courtement pétiolée (0.2-0.6 cm) ; **inflorescence** de 2-4 fleurs, égalant ou dépassant peu le sommet de la bractée ; **semi-tardif**.

Cueillette et poids : très bien trié, cueillette facile, moyenne de 2150 bractées fraîches/kg, pour 5800 bractées sèches/kg, rapport moyen de 2.5-3.0 kg frais pour un kilo sec.

Dégustation tisane : **odeur** d'intensité moyenne à discrète, notes florales et végétales marquées et dominantes, notes fruitées plus discrètes, complexe d'arômes herbe et fleurs : fleur d'orange, genêt, jasmin, tilleul, basilic, prairie fleurie fraîche, arômes de fruits : figue, vanille, litchi.

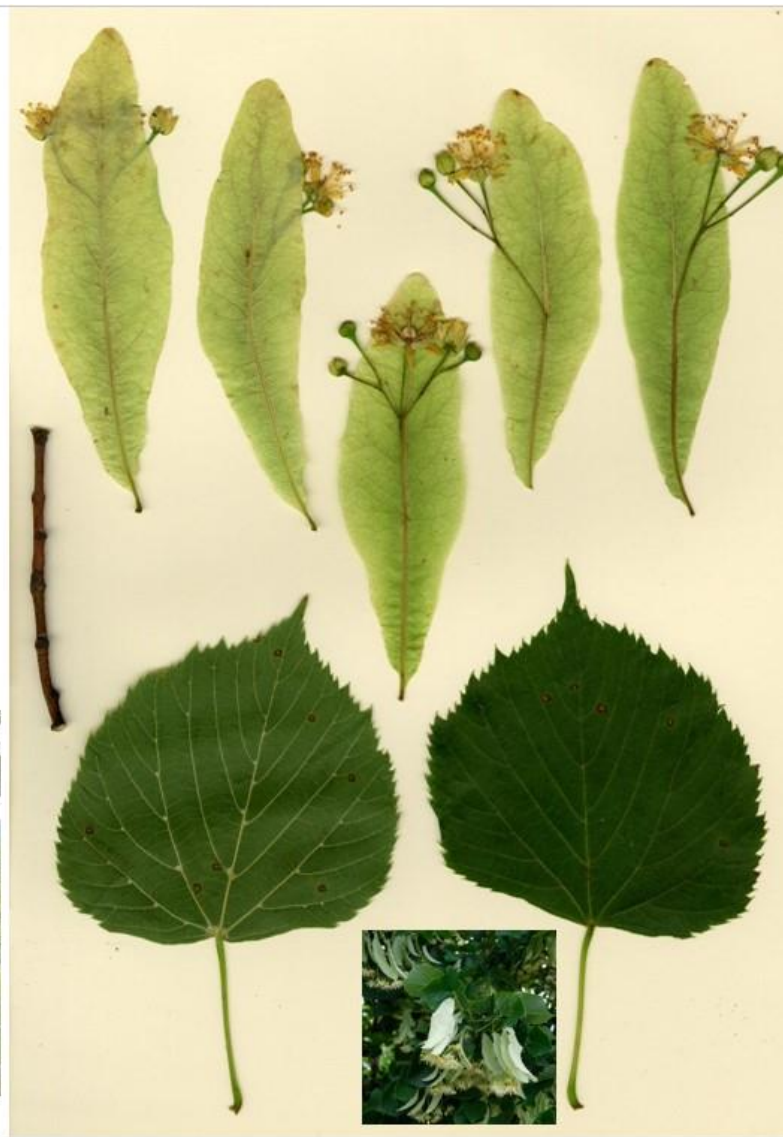
Saveur d'intensité moyenne, sensation en bouche bonne, persistance moyenne à forte, complexe d'arômes de tilleul, genêt, foin, mousse, fer.

Le Bonnet est le tilleul planté et dominant aux abords des fermes et bords de route, de Chauvac, Laux - Montaud et Roussieux. L'arbre est originaire de Roussieux, il a été sélectionné et greffé par Louis Bonnet, l'arbre existe toujours devant la ferme familiale (photo), son origine sauvage est inconnue. Il a ensuite été diffusé alentours

(connu de Villebois, Lachau, Sederon, Etoile – Saint – Cyrice, La Roche-sur-Le Buis).

Il a des affinités avec le Sainte-Marie, variété très proche géographiquement. Le Mondet et Mouquet font partis de la même famille et ne sont peut être que de simples synonymes.

Le Bonnet est un tilleul remarquable par le tri impeccable de ses grandes bractées et ses feuilles relevées facilitant la cueillette, confondu avec le Bénivay, c'est un tilleul de montagne semi-tardif qui déjette peu.



LE CABANON, Le Bompard

Origine : Sainte- Euphémie -sur- Ouvèze, origine sauvage inconnue.

Feuille moyenne de forme ovale-ronde, (L.6.2-9.6 x l. 5.2-7.1 cm), vert foncé, denture fine et régulière, glabre sur les deux faces, pétiole jaune-vert glabre (3-4,5 cm) ; **bractée** oblongue-lancéolée (L. 7.2-9.6 x l. 1.8-2.6 cm), arrondie-obtuse au sommet, atténuée-tronquée à la base, face ventrale satinée ; **inflorescence** de 3-6 fleurs, égalant ou dépassant le sommet de la bractée ; **précoce**.

Cueillette et poids : très bien trié, assez souple à cueillir, fleurs bien groupées, pèse beaucoup à l'état frais, séchage délicat (noircit), très florifère, moyenne de 1500 bractées fraîches/kg, pour 3900 bractées sèches/kg , rapport moyen 2.8-3.2 kg frais pour un kilo sec.

Dégustation tisane : **Odeur** d'intensité moyenne avec notes florales, végétales et fruitées dominantes, rares notes minérales et boisées, complexes d'arômes d'herbe fraîche, artichaut, pomme, poire, jonquille, camomille et tilleul. **Saveur** d'intensité moyenne à discrète, sensation et persistance en bouche moyenne, notes végétales et florales marquées, notes minérales et fruitées plus discrètes, complexe d'arômes : herbe, foin, paille, camomille, tabac, pomme, tilleul.

Le Cabanon est un très joli tilleul, très florifère et précoce. Il est lourd frais, très joli sec (non mélangé et vendu le plus souvent séparément). Il est bien connu, fréquent et encore récolté en Haute-Ouvèze et en vallée de l'Ennuye (Saint-Sauveur -Gouvernet, Montauban-sur- Ouvèze, Sainte- Euphémie-sur -Ouvèze), plus rare ailleurs.

L'arbre à l'origine des greffons est encore visible sur le bord de la route à l'entrée des gorges de Saint-Colomban à Sainte-Euphémie-sur-Ouvéze, à coté d'un cabanon en pierre, d'où son nom. Sur la photo le diamètre de l'arbre est plus important que ceux plantés en alignement de route. L'origine du Cabanon à l'état sauvage est inconnue.



LE SAINTE-MARIE

Origine Sainte-Marie de Rosans en Vallée de l'Oule (Hautes-Alpes), formes sauvages provenant de la montagne des Aiguilles.

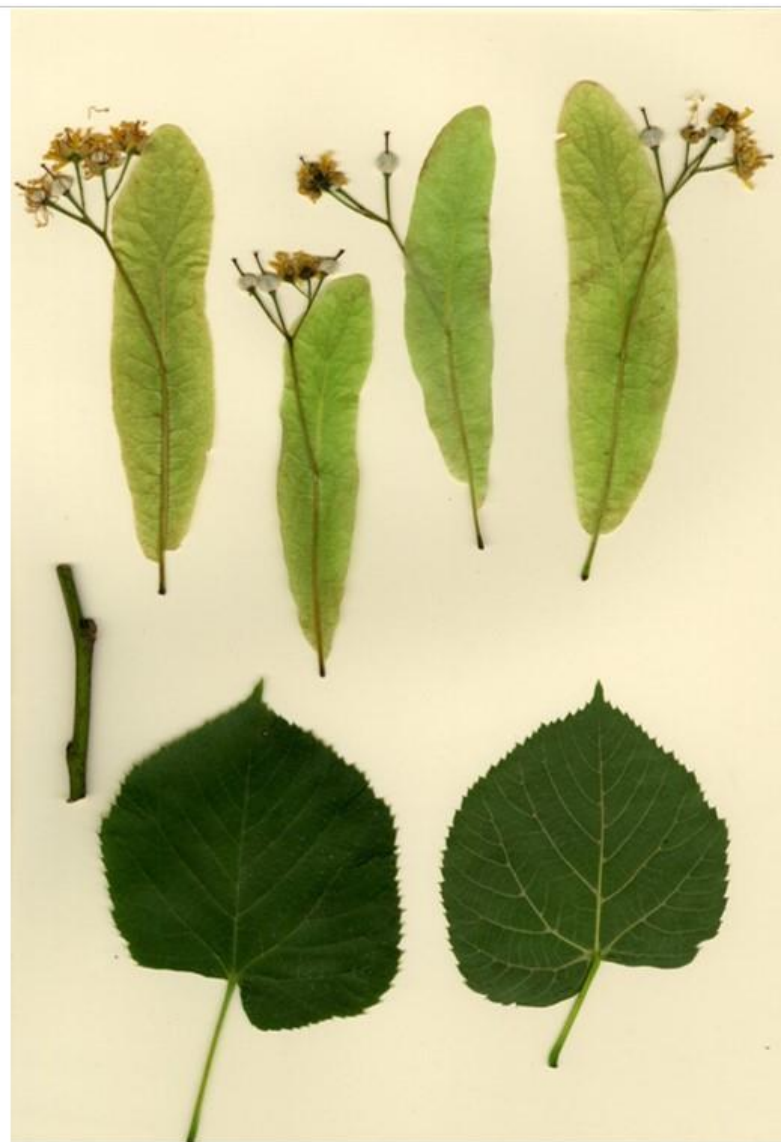
Feuille moyenne, de forme ovale-ronde, (L. 6.0-7.0 x l. 6.0-8.0 cm), vert foncé, contour sub-anguleux, cordée à sub-cordé, brillante au-dessus à bords relevés sur le frais, poilue-velue en dessous (doux au toucher), rameau vert-jaunâtre, pétiole vert, glabre (2.5-2.8 cm) ; **bractée** grande jaune-verdâtre, nervurées-gaufrées, régulière, oblongue-linéaire, mate sur le dos, légèrement brillante sur le ventre, obtuse-arrondie au sommet, étroite-arrondie à la base (asymétrique), pétiole court (0,5-1,5 cm) ; **inflorescence** de 3 à 7 fleurs, égale ou dépassant à peine le sommet de la bractée ; **semi tardif**.

Cueillette et poids : bien trié, vient bien, facile à cueillir ; moyenne de 1850 bractées fraîches/kg, pour 5000 bractées sèches/kg, rapport moyen 2,8 kg frais pour un kilo sec.

Dégustation tisanes : **Odeur** d'intensité moyenne, note florale dominante, notes végétales, fruitées et boisées faibles, complexes d'arômes de tilleul, jasmin, herbe, céleri, champignon, camomille, pêche, artichaut. **Saveur** d'intensité discrète, sensation en bouche bonne, persistance moyenne à courte, notes végétales et florales marquées, note minérale discrète, complexes d'arômes de pin, fer, foin, pierre, thé, légèrement épicé.

Le Sainte-Marie est un très beau tilleul, il est facilement reconnaissable par son aspect très feuillé, vert foncé avec des feuilles à bords relevés, des bractées grandes régulières, abondantes et bien triées. Variété de montagne, peu gélive, très fréquente dans le nord des Baronnies (Sainte-Marie de Rosans, vallée de l'Oule, Rosannais, vallée de l'Eygues), où elle est quasi exclusive par endroits, remplace le Bénivay en altitude.

Tilleul originaire de la vallée de l'Oule. Il est bien connu et récolté, très fréquent en vergers et en bord de routes, il se retrouve plus au nord en Diois.



LE SAINT-VALLIER, le Veaunes, le Blanc, le Gros blanc, Le Géant.

Origine Îlot granitique de la Drôme, de Tain à Saint-Vallier, origine sauvage inconnue.

Feuille grande ovale-ronde, vert foncé (L. 6.5-11.5 x l. 5.0-10.2 cm), rameaux jaune-vert, glabre sur les deux faces, un peu satinée au dessus, denture fine et régulière, pétiole jaune et glabre (l. 4-6 cm) ; **bractée** très grande, (L.6.3-14.0 x l. 1.8-3.8 cm), longuement lancéolée, d'aspect ondulé, atténuée en pointe obtuse au sommet, arrondie-atténuée à la base, pétiole long (1-3 cm) ;

inflorescence de 3-7 fleurs, égalant ou dépassant le sommet de la bractée ; **semi-précoce**.

Cueillette et poids : très bien trié, cueillette facile, moyenne de 1500 bractées fraîches /kg, pour 4500 bractées sèches/kg ; rapport moyen 3.8-4 kilos frais pour 1 sec.

Dégustation tisane : **Odeur** d'intensité moyenne, notes végétales et florales dominantes (minérale-épicée) ; complexe d'arômes floraux de genêt, chèvrefeuille, rose, muguet, fleur d'oranger et d'épices-fruit (olive, pêche, muscade). **Saveur** d'intensité moyenne à discrète, de persistance et sensation moyenne à faible, note végétale forte, marqué par des notes florales minérales et épicées faibles, complexe d'arômes de paille, foin, champignon, thé.

Le Saint-Vallier est un très beau tilleul à très grandes bractées claires, régulièrement plus de 10 cm de long, très caractéristique par ses bractées bien triées et son bois jaune. Peu fréquent mais régulier sur l'ensemble des Baronnies, planté en vergers, aux abords des fermes et des champs, plus rarement en bord de routes, Vallée de l'Oule, vallées de l'Eygues et de l'Ouvèze, disséminé ailleurs. Originaire de l'îlot granitique drômois où il est planté sur les places publiques et le long des routes. Introduit et planté, bien connu et encore récolté, facile à ramasser pour son volume, déjette beaucoup.



