

Tilia americana L., 1753

Identifiants : 39150/tilame

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 28/04/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Malvales ;
- Famille : Malvaceae ;
- Genre : Tilia ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** American lime, basswood, American linden ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** {{-15°C ;



- **Note comestibilité :** ***

- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Partie(s) comestible(s)^{{{(0+*)}}} : fleurs, feuilles, sève, écorce^{{{(0+*)}}}μ.

Utilisation(s)/usage(s)μ^{{{(0+*)}}} **culinaire(s) :**

-la fleur est utilisée comme salade et pour faire du thé.

-la sève est utilisée pour une boisson ; elle peut être réduite en sirop et en sucre ;

-l'écorce interne est consommée ;

-les jeunes feuilles sont consommées en salade ou cuites comme légume^{{{(0+*)}}} (ex. : comme potherbe dans les ^{{{(dp*)}}} soupes et ragoûts) ;

-les fruits rouges sont consommés ; ils sont broyés en une pâte^{{{(0+*)}}}.(1*)

La fleur est utilisée comme légume à salade et pour faire du thé. **ATTENTION:** Elle ne doit être bu qu'en petites quantités. La sève est utilisée pour une boisson. Il peut être réduit en sirop et en sucre. L'écorce interne est mangée. Les jeunes feuilles sont consommées dans des salades ou cuites comme légume et ajoutées aux soupes et ragoûts. Les fruits rouges sont consommés. Ils sont broyés en une pâte



(1*)**ATTENTION :** le thé doit être bu en petites quantités.(1*)**ATTENTION**^{{{(0+*)}}} : le thé doit être bu en petites quantités^{{{(0+*)}}}.

- **Note médicinale** : ***

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Gray, A., *Plates prepared between the years 1849 and 1859, to accompany a report on the forest trees of North America* (1891) *Pl. Forest Trees N. Amer.* t. 10, via plantillustrations

Par Michaux, F.A., *North American sylvia* (1817-1819) *N. Amer. Sylv.* vol. 3 (1819) t. 131, via plantillustrations

- **Autres infos** :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution** :

C'est une plante tempérée. Il est originaire de l'est de l'Amérique du Nord. Il pousse sur des pentes humides. Il peut tolérer l'ombre. Il poussera dans la plupart des sols. Il pousse naturellement dans les forêts des montagnes du Canada. Il convient aux zones de rusticité 3-9. Arboretum Tasmania. Jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}

Original : It is a temperate plant. It is native to E. North America. It grows on moist slopes. It can tolerate shade. It will grow in most soils. It grows naturally in forests in mountains in Canada. It suits hardiness zones 3-9. Arboretum Tasmania. Hobart Botanical Gardens^{{{{0(+x)}}}

- **Localisation** :

Australie, Canada, Europe, Amérique du Nord, Tasmanie, USA^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}

Original : Australia, Canada, Europe, North America, Tasmania, USA^{{{{0(+x)}}}

- **Notes** :

Il existe entre 20 et 45 espèces de Tilia. Ceux-ci ont également été dans les Tiliacées^{{{{0(+x)}} (traduction automatique)}}

Original : There are between 20 and 45 Tilia species. These have also been in the Tiliaceae^{{{{0(+x)}}}

- **Nombre de graines au gramme** : 8 ;

- **Liens, sources et/ou références** :

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tilia_americana ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2518218 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database."

[https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.\(ACEDB version 4.0 - data version July 1994\)](https://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb.(ACEDB version 4.0 - data version July 1994)) ;

Bremness, L., 1994, *Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 88* ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 1013* ; Coombes, A.J., 2000, *Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 302* ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1418* ; Etkin, N.L. (Ed.), 1994, *Eating on the Wild Side, Univ. of Arizona. p 73* ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 241* ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada. Iowa State University press/Ames p 280* ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 300* ; Jackes, D. A., 2007, *Edible Forest Gardens* ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food. CUP p 1718* ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf. p 597* ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 66* ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany. Timber Press. p 562* ; *Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/>* ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual. Hyland House. p 59* ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 176 ; Sp. pl. 1:514. 1753*