

Guide Pratique : Récolte et Séchage du Tilleul

Quand récolter ?

- Période idéale : De fin mai à fin juin, selon l'altitude et l'exposition.
- Moment de la journée : En fin de matinée, une fois que la rosée s'est évaporée.
- Météo : Par temps sec et ensoleillé, idéalement après 2 ou 3 jours sans pluie.
- Stade de maturité : Lorsque les fleurs sont pleinement épanouies mais pas encore fanées (les bractées doivent être vert clair).

Matériel nécessaire

- Un panier en osier ou un sac en tissu (éviter le plastique qui fait fermenter les fleurs).
- Un sécateur propre ou des ciseaux pour couper les rameaux.
- Des gants de jardinage.
- Un séchoir à claies ou un grand plateau recouvert d'un linge propre.

Étapes de la récolte

- Identifier les fleurs : Récolter l'inflorescence entière (la fleur avec sa bractée, la petite feuille allongée).
- Sélectionner les arbres : Choisir des tilleuls éloignés des routes passantes et des zones de pollution.
- Récolte douce : Couper délicatement les pédoncules sans abîmer les bourgeons de l'année suivante.
- Tri immédiat : Éliminer les fleurs fanées, les insectes ou les feuilles trop abîmées dès la cueillette.

Conseils de séchage et conservation

- Étaler les fleurs en une couche fine sur un support propre et aéré.
- Sécher à l'ombre, dans un endroit sec, chaud et bien ventilé (ne jamais exposer au soleil direct).
- Retourner les fleurs délicatement une fois par jour pour assurer un séchage uniforme.
- Vérification : Le séchage est terminé quand les fleurs sont cassantes au toucher (environ 3 à 5 jours).
- Stockage : Conserver dans des bocaux en verre hermétiques, à l'abri de la lumière et de l'humidité.