

Pinus albicaulis Engelm., 1863

Identifiants : 24409/pinalb

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 04/05/2024

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Coniferophyta ;
- Classe : Pinopsida ;
- Ordre : Pinales ;
- Famille : Pinaceae ;
- Genre : Pinus ;

- Synonymes : *Apinus albicaulis* (Engelm.) Rydb, *Pinus shasta* Carriere ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : white-bark pine ;

- Rusticité (résistance face au froid/gel) : zone 4-8 ;



- Note comestibilité : ****

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

-graines - crues ou cuites ; elles peuvent également être broyées en poudre puis utilisées comme aromates dans les soupes, etc. ou peuvent être ajoutées aux farines de céréales lors de la fabrication de pain, de biscuits, de gâteaux, etc. ; grande et sucr Les noix sont mangées. Ils peuvent être consommés frais ou conservés. Ils peuvent également être torréfiés. L'écorce interne est douce et comestible au printemps. Les aiguilles peuvent être trempées dans l'eau pour faire du thé de pin. Attention: le thé ne doit pas être bu en grande quantité. Il ne doit pas être bu par les femmes enceintes



ATTENTION : le bois, la sciure et les résines de diverses espèces de pin peuvent provoquer des dermatites chez les personnes sensibles.

Il est fortement recommandé de prélever uniquement le cambium sur les parties tombées à terre, car arracher l'écorce directement sur un pin peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci. ATTENTION : le bois, la sciure et les résines de diverses espèces de pin peuvent provoquer des dermatites chez les personnes sensibles⁽⁽⁽⁵⁺⁾⁾.

Il est fortement recommandé de prélever uniquement le cambium sur les parties tombées à terre, car arracher l'écorce directement sur un pin peut entraîner/causer/engendrer/provoquer la mort de celui-ci^{f(1)}.

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



De gauche à droite :

Par Walcott, M.V., *North American wild flowers (1925-1927)* N. Amer. Wild Fl. vol. 5 t. 377, via plantillustrations
 Par Sargent, C.S., *Silva of North America (1891-1902)* Silva vol. 11 (1897) t. 548, via plantillustrations

• **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Au Canada, il pousse de 1 000 m d'altitude à la limite des arbres. Il pousse sur des sols rocheux et des falaises. Cela nécessite un climat humide. Il peut tolérer un peu d'ombre. Il convient aux zones de rusticité 4-8^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : It is a temperate plant. In Canada it grows from 1000 m altitude to the tree line. It grows on rocky soils and cliff faces. It requires a moist climate. It can tolerate some shade. It suits hardiness zones 4-8^{{{(0(+x))}}.

◦ **Localisation :**

Australie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Mexique, Amérique du Nord, USA^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : Australia, Britain, Canada, Central America, Mexico, North America, USA^{{{(0(+x))}}.

◦ **Notes :**

Il existe entre 100 et 110 espèces de Pinus. Environ 80 espèces de Pinus ont des noix comestibles. (C Salomon^{{{(0(+x)) (traduction automatique)}}.

Original : There are 100-110 species of Pinus. About 80 Pinus species have edible nuts. (C Solomon)^{{{(0(+x))}}.

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) de www.plantlist.org/ et www.foodplantsinternational.org/ #2563539 ;

Ciesla, W.M., 1998, *Non-wood forest products from conifers. Non-wood forest products 12*, FAO, Rome, p 72 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1046 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 48 ; Grandtner, M. M., 2008, *World Dictionary of Trees. Wood and Forest Science Department*. Laval University, Quebec, Qc Canada. (Internet database <http://www.wdt.qc.ca>) ; Jackes, D. A., *Edible Forest Gardens* ; Kermath, B. M., et al, 2014, *Food Plants in the Americas: A survey of the domesticated, cultivated and wild plants used for Human food in North, Central and South America and the Caribbean*. On line draft. p 657 ; MacKinnon, A., et al, 2009, *Edible & Medicinal Plants of Canada*. Lone Pine. p 33 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, *Plant. DK*. p 148 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 156 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 403 ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Trans. Acad. Sci. St. Louis* 2:209. 1863 ; Turner, N. J., 1988, *Ethnobotany of Coniferous Tress in Thompson and Lillooet Interior Salish of British Columbia. Economic Botany* 42(2) :177-194 ; Turner, N., 1997, *Food Plants of Interior First Peoples*. Royal BC Museum Handbook p 51 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p176

