

Pinus pinea L., 1753 **(*Pin parasol*)**

Identifiants : 24469/pinpin

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 15/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes : *Pinus sativa* ;**
- **Synonymes français : pin pignon, pin pinier, parasol, pigne, pignon, pin bon, pin d'Italie, pin de pierre, pin doux, pin franc ;**
- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : stone pine, Italian stone pine, parasol pine, pignolia-nut pine, umbrella pine, Roman pine , Nusskiefer (de), Pinie (de), Schirmkiefer (de), pinone (es), pinocchi (it), pino domestico (it), pinje (sv) ;**
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) : -15/-18°C et même -20°C dans de bonnes conditions (-5/-12°C?) ;**



- **Note comestibilité : ******

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

Graines consommées crues ou en préparations diverses^{27(+x)}.

Les graines peuvent être consommées crues, grillées ou cuites à la vapeur. Ils sont utilisés dans les sucreries, les gâteaux, les puddings, les farces et les sauces. Ils peuvent être mélangés dans des gâteaux et utilisés pour le lait de noix. Les écrous sont la source d'huile

Partie testée : noix^{0(+x) (traduction automatique)}

Original : Nuts^{0(+x)}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
6.7	2368	567	24.0	3	1.9	9.2	4.3



ATTENTION : le bois, la sciure et les résines de diverses espèces de pin peuvent provoquer des dermatites chez les personnes sensibles. ATTENTION : le bois, la sciure et les résines de diverses espèces de pin peuvent provoquer des dermatites chez les personnes sensibles⁵⁽⁺⁾.

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



De gauche à droite :

- Par Duhamel du Monceau, H.L., *Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel]* (1800-1819) *Traité arbr. arbust.*, ed. 2 vol. 5 (1812) t. 73, via plantillustrations
- Par Lambert, A.B., *Don, D., description of the genus Pinus and some other remarkable plants* (1828-1837) *Descr. Pinus* vol. 1 (1803) t. 7, via plantillustrations
- Par Lambert, A.B., *Don, D., description of the genus Pinus and some other remarkable plants* (1828-1837) *Descr. Pinus* vol. 1 (1803) t. 6, via plantillustrations
- Par Laguna y Villanueva, M., Avilla y Zumarán, P. de, *Flora forestal española [2.^a ed.], Atlas* (1883-1890) *Fl. Forest. Españ.*, ed. 2 vol. 1 (1884) t. 4, via plantillustrations
- Par Vietz, F.B., *Icones plantarum medico-oeconomico-technologicarum* (1800-1822) *Icones Pl. Med.-Oecon.* vol. 2 (1804) t. 151, via plantillustrations

- Autres infos : Plante connue depuis l'Antiquité et cultivée dans sa zone d'origine^{(((27(+x)))}.

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Distribution :

C'est une plante tempérée chaude. Il pousse naturellement sur les sols sableux près de la côte dans les régions méditerranéennes. Il pousse bien dans les zones côtières. Il peut tolérer la sécheresse une fois établi. Il peut pousser dans des endroits arides. Il convient aux zones de rusticité 8-10. Arboretum Tasmania. Domaine de Hobart et Government House, Launceston City Park, Westbury ovale^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate plant. It grows naturally on sandy soils near the coast in Mediterranean regions. It grows well in coastal areas. It can tolerate drought once established. It can grow in arid places. It suits hardiness zones 8-10. Arboretum Tasmania. Hobart Domain and Government House, Launceston City Park, Westbury oval^{(((0(+x)))}.

◦ Localisation :

Afrique, Albanie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Croatie, Chypre, Europe, France, Gibraltar, Grèce, Hawaï, Irak, Israël, Italie, Liban, Méditerranée *, Moyen-Orient, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Portugal, Afrique du Sud, Sud Afrique, Espagne, Syrie, Tasmanie, Tunisie, Turquie, USA, Yougoslavie^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

Original : Africa, Albania, Australia, Britain, Canada, Croatia, Cyprus, Europe, France, Gibraltar, Greece, Hawaii, Iraq, Israel, Italy, Lebanon, Mediterranean*, Middle East, North Africa, North America, Portugal, South Africa, Southern Africa, Spain, Syria, Tasmania, Tunisia, Turkey, USA, Yugoslavia^{(((0(+x)))}.

◦ Notes :

Références bibliques Osée 14: 8. Il existe plus de 100 espèces de *Pinus*^{(((0(+x)))} (traduction automatique).

- Nombre de graines au gramme : 1,3 ;

- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

◦ "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2562556 ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28527> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 232, par Louis Bubenicek) ;

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 188 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 27 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 802 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 73 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 802 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 219 ; Ciesla, W.M., 1998, *Non-wood forest products from conifers*. Non-wood forest products 12, FAO, Rome, p 72 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 72 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1050 ; Dolina, K. & Luczaj, L., 2014, *Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia)* Acta Soc Bot Pol 83(3):175â€“181 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. Turk. J. Bot. 28 (2004): 161-174 ; Ertug, F., Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkîye FlorasÃ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 170 ; FAO, 1995, *Edible Nuts. Non Wood Forest Products 5.* ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 187 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 135 ; Gouldstone, S., 1978, *Australian and New Zealand Guide to food bearing plants*. Books for Pleasure. p 55 ; Hall, N. et al, 1972, *The Use of Trees and Shrubs in the Dry Country of Australia*, AGPS, Canberra. p 398 ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain*. Reader's Digest. p 251 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 498 ; Hussey, B.M.J., Keighery, G.J., Cousens, R.D., Dodd, J., Lloyd, S.G., 1997, *Western Weeds. A guide to the weeds of Western Australia*. Plant Protection Society of Western Australia. p 14 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 46 ; Kayabasi, N. P., et al, 2018, *Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Manyas (Turkey)*. Indian Journal of Traditional Knowledge. Vol. 17(2), April 2018, pp 299-306 ; 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 662 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1834 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Lord, E.E., & Willis, J.H., 1999, *Shrubs and Trees for Australian gardens*. Lothian. p 87 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 153, 155 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 109 ; Paczkowska, G. & Chapman, A.R., 2000, *The Western Australian Flora. A Descriptive Catalogue*. Western Australian Herbarium. p 28 ; Phillips, R. & Rix, M., 2002, *The Botanical Garden Vol. 1. Trees and Shrubs*. MacMillan. p 50 ; Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Recher, P, 2001, *Fruit Spirit Botanical Gardens Plant Index*. www.nrg.com.au/~recher/seedlist.html p 3 ; Rivera, D. et al, 2006, *Gathered Mediterranean Food Plants - Ethnobotanical Investigations and Historical Development*, in Heinrich M, MÃ¼ller WE, Galli C (eds): *Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals*. Forum Nutr. Basel, Karger, 2006, vol 59, pp 18â€“74 ; Royal Botanic Gardens, Kew (1999). Survey of Economic Plants for Arid and Semi-Arid Lands (SEPASAL) database. Published on the Internet: <http://www.rbgkew.org.uk/ceb/sepasal/internet> [Accessed 6th May 2011] ; Ryan, S., 2008, *Dicksonia. Rare Plants Manual*. Hyland House. p 69 ; Schuler, S., (Ed.), 1977, *Simon & Schuster's Guide to Trees*. Simon & Schuster. No. 34 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 40 ; Solomon, C., 2001, *Encyclopedia of Asian Food*. New Holland. p 281 ; Sp. pl. 2:1000. 1753 ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 70 ; Tardio, J., et al, *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical J. Linnean Soc. 152 (2006), 27-71 ; van Wyk, B, van Wyk, P, and van Wyk B., 2000, *Photographic guide to Trees of Southern Africa*. Briza. p 236 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 297 ; van Wyk, Be, & Gericke, N., 2007, *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*. Briza. p 22 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 51, 178