

# ***Pinus sylvestris L., 1753*** **(*Pin sylvestre*)**

**Identifiants : 24485/pinsyl**

**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 français : pin du Nord, pin de Riga ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Scotch pine, Scots pine , ou zhou chi song (cn transcrit), zhang zi song (cn transcrit), Föhre (de), gemeine Kiefer (de), Waldkiefer (de), pino silvestre (it), gujusonamu (ko transcrit), pino sylvestris (es), tall (sv) ;**



- **Note comestibilité : \*\***

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

Feuille (aiguilles (aromatisantes1) et pousses (jeunes et/ou tendres ; aromatisantes1, sirop1, tisanes1)μ, cambium (cuit1)(1\*), graines (= pignons, aromatisantes1)μ, fleur1 (bourgeons (sirop1) et pollen (farine1)), fruit (jeunes cônes, aromatisants1)μ, comestibles. Les cônes ont été utilisés pour aromatiser la bière et le vin. L'écorce interne est séchée et utilisée comme additif de farine. Il est également utilisé dans les soupes. Les feuilles et les brindilles donnent une huile essentielle utilisée dans l'industrie alimentaire pour aromatiser les boissons, les produits laitiers surgelés et les produits de boulangerie. Les jeunes pousses sont recouvertes de sucre pour faire du sirop. Ils sont également utilisés pour la confiture. Les jeunes aiguilles sont séchées et moulues et utilisées comme aliment de famine avec la farine de seigle, d'orge et de pois



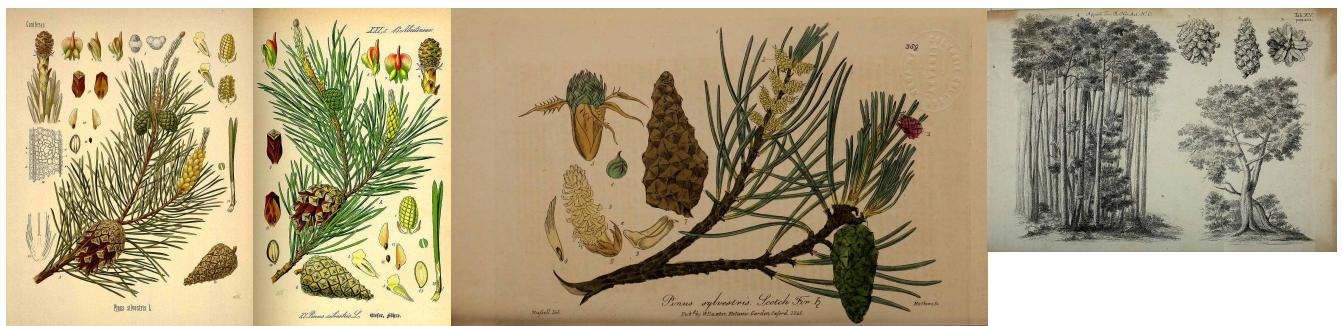
**ATTENTION : le bois, la sciure et les résines de diverses espèces de pin peuvent provoquer des dermatites chez les personnes sensibles.**

**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<sup>(((5+))</sup>.**

**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<sup>(((1))</sup>.**

- **Note médicinale : \*\*\***

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



De gauche à droite :

Par Koehler, F.E., Koehler's Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 1 (1887), via plantillustrations  
 Par Thomé, O.W., Flora von Deutschland Österreich und der Schweiz (1886-1889) Fl. Deutschl. vol. 1 (1885), via plantillustrations

Par Baxter, W., British phaenogamous botany (1834-1843) Brit. Phaen. Bot. vol. 5 , via plantillustrations

Par Nova acta physico-medica academie caesareae leopoldino-carolinae naturae curiosorum (1757-1839) Nova Acta Phys.-Med. Acad. Caes. Leop.-Carol. Nat. Cur. vol. 3 (1767), via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - Distribution :

C'est une plante tempérée. Il est résistant au gel. Il se produit naturellement dans les zones montagneuses des régions tempérées du nord. En Chine, il pousse dans les bassins fluviaux et sur les pentes rocheuses sèches entre 400 et 1600 m d'altitude dans le nord de la Chine. Ils ne tolèrent pas l'ombre. Il convient aux zones de rusticité 2-9. Arboretum Tasmania. Jardins botaniques de Hobart. Église St Mary Hagley<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

Original : It is a temperate plant. It is frost hardy. It occurs naturally in mountainous areas in the northern temperate regions. In China it grows in river basins and on dry rocky slopes between 400-1600 m altitude in N China. They are intolerant of shade. It suits hardness zones 2-9. Arboretum Tasmania. Hobart Botanical Gardens. St Mary's church Hagley<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

  - Localisation :

Albanie, Australie, Autriche, Balkans, Biélorussie, Bosnie, Grande-Bretagne, Bulgarie, Canada, Asie centrale, Chine, République tchèque, Estonie, Europe, Malouines, Finlande, France, Géorgie, Allemagne, Hongrie, Irlande, Italie, Kazakhstan, Lituanie, Macédoine, Mongolie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Amérique du Nord, Norvège, Pologne, Portugal, Roumanie, Russie, Scandinavie, Serbie, Sibérie, Slovénie, Espagne, Suède, Suisse, Tasmanie, Turquie, Ukraine, USA, Yougoslavie<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

Original : Albania, Australia, Austria, Balkans, Belarus, Bosnia, Britain, Bulgaria, Canada, Central Asia, China, Czech Republic, Estonia, Europe, Falklands, Finland, France, Georgia, Germany, Hungary, Ireland, Italy, Kazakhstan, Lithuania, Macedonia, Mongolia, Netherlands, New Zealand, North America, Norway, Poland, Portugal, Romania, Russia, Scandinavia, Serbia, Siberia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland, Tasmania, Turkey, Ukraine, USA, Yugoslavia<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

  - Notes :

Il existe plus de 100 espèces de Pinus<sup>(((0+x)) (traduction automatique)</sup>.

Original : There are over 100 species of Pinus<sup>(((0+x))</sup>.

- Arôme et/ou texture : aromatique, pin1 ;

- Liens, sources et/ou références :

◦ 5 "Plants For a Future" (en anglais) : [https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pinus\\_sylvestris](https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pinus_sylvestris) ;

*dont classification :*

◦ "The Plant List" (en anglais) : [www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2562297](http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2562297) ;

◦ "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxonomydetail?id=28552> ;

*dont livres et bases de données :<sup>1</sup> Plantes sauvages comestibles (livre pages 29, et 30, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;*

*dont biographie/références de<sup>0</sup>"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :*

Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 803 ; Christianell, A., et al, 2010, *The Cultural Significance of Wild Gathered Plant Species in Kartitsch (Eastern Tyrol, Austria) and the Influence of Socioeconomic Changes on Local Gathering Practices. Chapter 3 in Ethnobotany in the New Europe*. Berghahn Books. ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 74 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1051 ; Denes, A., et al, 2012, *Wild plants used for food by Hungarian ethnic groups living in the Carpathian Basin*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 381-396 ; Ertug, F, Yenen Bitkiler. Resimli TÃ¼rkiye FlorasÃ± -I- Flora of Turkey - Ethnobotany supplement ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 171 ; Farrar, J.L., 1995, *Trees of the Northern United States and Canada*. Iowa State University press/Ames p 62 ; Fu Ligu, Li Nan, Mill, R.R., *Pinaceae. Flora of China*. ; Harris, E & J., 1983, *Field Guide to the Trees and Shrubs of Britain. Reader's Digest*. p 243 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 499 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium*. p 235 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Huxley, A. (Ed.), 1977, *The Encyclopedia of the Plant Kingdom*. Chartwell Books. p 130 ; Irving, M., 2009, *The Forager Handbook, A Guide to the Edible Plants of Britain*. Ebury Press p 359 ; Janacićković, P. et al, 2019, *Traditional knowledge on plant use from Negotin Krajina (Eastern Serbia): An ethnobotanical study*. Indian Journal of Traditional Knowledge Vol 18 (1), pp 25-33 ; Joyce, D., 1998, *The Garden Plant Selector*. Ryland, Peters and Small. p 172 ; Kalle, R. & Soukand, R., 2012, *Historical ethnobotanical review of wild edible plants of Estonia (1770s-1960s)* Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81(4):271-281 ; Little, E.L., 1980, *National Audubon Society Field Guide to North American Trees. Alfred A. Knopf*. p 297 ; Åukasz Åuczaj and Wojciech M Szymański, 2007, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 17 ; Luczaj, L. et al, 2013, *Wild edible plants of Belarus: from Rostakinski's questionnaire of 1883 to the present*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 9:21 ; Pieroni, A. & Soukand, R., 2018, *Forest as Stronghold of Local Ecological Practice: Currently Used Wild Food Plants in Polesia, Northern Ukraine*. Economic Botany, XX(X) pp. 1-21 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45:189-232 ; SAYCE, ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece. Efstatiadis Group*. Athens. p 42 ; Shikov, A. N. et al, 2017, *Traditional and Current Food Use of Wild Plants Listed in the Russian Pharmacopoeia*. Frontiers in Pharmacology. Vol. 8 Article 841 ; Sp. pl. 2:1000. 1753 ; Svanberg, I. et al, 2012, *Uses of tree saps in northern and eastern parts of Europe*. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 81 (4): 343-357 ; Upson, R., & Lewis R., 2014, *Updated Vascular Plant Checklist and Atlas for the Falkland Islands. Falklands Conservation and Kew*.