

***Pinus monophylla* Torr. & Frém., 1845**

Identifiants : 24452/pinmon

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 03/05/2024

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes :** *Cariopitys monophylla* (Torr. & Frem.) Rydb, *Pinus californiarum* D. K. Bailey, *Pinus cembroides* var. *monophylla* Torr, *Pinus fremontiana* Endl ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** *single leaf Piñon*, *single leaf pinyonpine*, *stone pine*, *pine pinyon*, *Singleleaf pinyon pine*, *Nut pine*, *Stone pine*, *Colorado pinyon* ;

- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** zone 6-8 ;



- **Note comestibilité :** ****

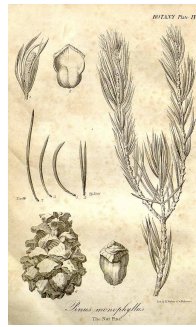
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Graines - crues ou cuites ; grasses, avec une agréable saveur d'amande, elles sont souvent utilisées dans les sucreries, les pâtisseries, etc. ; elles sont les plus faibles en protéines et en matières grasses et les plus riches en amidon des piñons ; les graines sont une source de nourriture importante pour les Indiens locaux du Nevada et de la Californie ; de bonne taille, la graine mesure jusqu'à 20 mm de long et a une coque mince ; on laisse durcir le brai obtenu du tronc puis on l'utilise comme chewing-gum ; un arôme de vanilline est obtenu comme sous-produit d'autres résines qui sont libérées de la pulpe du bois^{{{(5+)}}}. Les graines sont consommées crues ou grillées ou moulues en farine et utilisées dans les gâteaux



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 sensibles^{{{(5+)}}}.

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



De gauche à droite :

Par Sargent, C.S., *Silva of North America* (1891-1902) *Silva* vol. 11 (1897) t. 551, via plantillustrations

Par Fremont, J.C., *Report of the exploring expedition to the Rocky Mountains in the year 1842, and to Oregon and North California in the years 1843-44* (1845) *Rep. Exped. Rocky Mts.* (1845) t. 4, via plantillustrations

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Statut :**

Ils sont riches en amidon et pauvres en protéines^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : They are high in starch and low in protein^{{{{0(+x)}}}}.

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il pousse naturellement sur les pentes rocheuses sèches des montagnes aux États-Unis. Il convient aux zones de rusticité 6-9^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It grows naturally on dry rocky mountain slopes in the United States. It suits hardiness zones 6-9^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

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

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

- **Notes :**

Il existe plus de 100 espèces de Pinus^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are over 100 species of Pinus^{{{{0(+x)}}}}.

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

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

dont classification :

- "The Foodplant" (en anglais) de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" ²⁵⁶²⁴¹⁷ ;

Beckstrom-Sternberg, Stephen M., and James A. Duke. "The Foodplant Database." <http://probe.nalusda.gov:8300/cgi-bin/browse/foodplantdb>. (ACEDB version 4.0 - data version July 1994) ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 801 ; Ciesla, W.M., 1998, *Non-wood forest products from conifers*. Non-wood forest products 12, FAO, Rome, p 73 ; Coombes, A.J., 2000, *Trees*. Dorling Kindersley Handbooks. p 70 ; Couture, M. D., 1978, *Recent and Contemporary Foraging Practices of the Harney Valley Paiute*. Thesis, Portland State University ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1049 ; Elias, T.S. & Dykeman P.A., 1990, *Edible Wild Plants. A North American Field guide*. Sterling, New York p 193 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 170 ; Farjon, A., and Styles, B. T., 1997, *Pinus* (Pinaceae):

Flora Neotropica, Vol. 75, pp. 1-291 ; 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>) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 498 ; 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 661 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 328 ; Moerman, D. F., 2010, *Native American Ethnobotany*. Timber Press. p 409 ; *Plants for a Future database*, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Rep. exped. Rocky Mts. 319, t. 4. 1843 ; Saunders, C.F., 1948, *Edible and Useful Wild Plants*. Dover. New York. p 75 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p176