

***Pseudotsuga menziesii* (Mirb.) Franco, 1950 (Pin d'Oregon)**

Identifiants : 26099/psemen

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 07/05/2024

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

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

- **Synonymes :** *Abies douglasii* (Sabine ex D. Don) Lindl, *Abies drummondii* Gordon, *Abies menziesii* Mirbel, *Abies mucronata* Raf, *Abies standishiana* K. Koch, *Abies taxifolia* C. Presl, *Abies taxifolia* Lambert(1803) not Salisbury(1796), *Abieta douglasii* (Sabine ex D. Don) A. H. Kent, *Picea douglasii* (Sabine ex D. Don) Link, *Pinus douglasii* Sabine ex D. Don, *Pseudotsuga douglasii* (Sabine ex D. Don) Carriere, *Pseudotsuga douglasii* var. - many, *Pseudotsuga taxifolia* (Lindl.) Britton ;

- **Synonymes français :** sapin de Douglas, douglas bleu, douglas ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Douglas Fir, Oregon Pine , Hua qi song, Zelena duglazija ;



- **Note comestibilité :** **

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

Feuille (jeunes et/ou tendres pousses ; aromatisantes¹), cambium (cuit¹)(^{1}), fleur¹ (bourgeons (aromatisants¹, sirop¹) ; pollen (farine¹)), et fruit (jeunes cônes ; aromatisants¹, sirop¹) comestibles. Les feuilles et les brindilles sont utilisées pour un thé comme une boisson. Il est riche en vitamine C. Attention: il ne doit pas être bu en grande quantité. Ils sont également séchés et moulus et utilisés pour un café comme une boisson. Les jeunes pointes sont utilisées pour ajouter de la saveur aux aliments dans lesquels elles sont cuites. Ils sont également utilisés pour le thé. Le coffre dégage une douce manne semblable à une substance. Cette gomme est mâchée. Les petites graines sont mangées*



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

ATTENTION : *risque de confusion entre les jeunes plants de pin d'Orégon et l'if (*Taxus baccata*), qui est toxique dans presque toutes ses parties.¹néant, inconnus ou indéterminés.*

- **Note médicinale :** **

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



Par Mouillefert, P., *Traité des arbres et arbrissaux, Atlas (1892-1898) (1892) t. 27bis*, via *plantillustrations*

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il se produit dans les forêts de montagne humides. Il est cultivé en Chine. Il pousse sur une variété de sols. Il fait mieux sur les limons sableux profonds et bien drainés. Il ne convient pas aux sols compactés, mal drainés ou calcaires. Il a besoin de beaucoup de lumière. Il convient aux zones de rusticité 4-9. À la chocolaterie Anvers^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : It is a temperate plant. It occurs in moist mountain forests. It is cultivated in China. It grows on a variety of soils. It does best on deep, well drained, sandy loams. It does not suit compacted, poorly drained or limestone soils. It needs plenty of light. It suits hardiness zones 4-9. At Anvers Chocolate factory^{{{(0+X)}}.}

- **Localisation :**

Argentine, Asie, Australie, Grande-Bretagne, Canada, Amérique centrale, Chine, Inde, Mexique, Amérique du Nord, Slovénie, Amérique du Sud, Tasmanie, USA^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : Argentina, Asia, Australia, Britain, Canada, Central America, China, India, Mexico, North America, Slovenia, South America, Tasmania, USA^{{{(0+X)}}.}

- **Notes :**

Il existe 6 à 8 espèces de Pseudotsuga^{{{(0+X)}} (traduction automatique)}.

Original : There are 6-8 Pseudotsuga species^{{{(0+X)}}.}

- **Arôme et/ou texture : proche de l'orange¹ ;**

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

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2556763 ;

dont livres et bases de données : ¹Plantes sauvages comestibles (livre pages 36, 37 et 214, par S.G. Fleischhauer, J. Guthmann et R. Spiegelberger) ;

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

Ambasta S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 498 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 78 ; Conif. Duarum Nominibus 4; Bol. Soc. Brot. ser. 2, 24:74. 1950 ; Coombes, A.J., 2000, Trees. Dorling Kindersley Handbooks. p 76 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1103 ; 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 110 ; 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 218 ; Hibbert, M., 2002, The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium. p 242 ; <http://www.botanic-gardens-ljubljana.com/en/plants> ; Irving, M., 2009, The Forager Handbook,

A Guide to the Edible Plants of Britain. Ebury Press p 360 ; 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 720 ; MacKinnon, A., et al, 2009, Edible & Medicinal Plants of Canada. Lone Pine. p 42 ; Marinelli, J. (Ed), 2004, Plant. DK. p 151 ; Moerman, D. F., 2010, Native American Ethnobotany. Timber Press. p 449 ; Saunders, C.F., 1948, Edible and Useful Wild Plants. Dover. New York. p 150 (As *Pseudotsuga taxifolia*) ; Schuler, S., (Ed.), 1977, Simon & Schuster's Guide to Trees. Simon & Schuster. No. 37 ; Turner, N., 1997, Food Plants of Interior First Peoples. Royal BC Museum Handbook p 56