

# DOUGLAS

Pseudotsuga menziesii



## Description rapide

- > Grand conifère pyramidal
- > Feuilles persistantes plus souples que celles de l'épicéa
- > Cônes à bractées dépassant des écailles
- > Pustules de résine sur l'écorce des jeunes individus

## Description

Éléments clefs	Identification
Milieux	Sols profonds et filtrants, zones à pluviométrie assez élevée mais exemptes de neige, parcs et jardins
Fréquence	Information non trouvée
Apparence générale	Grand conifère pyramidal: il peut atteindre 100m de hauteur en Amérique, mais sa taille moyenne en Europe oscille entre 50 et 60m. Ses aiguilles sont souples et ses cônes possèdent des bractées (partie d'une fleur dont la forme est celle d'une feuille) qui dépassent sur les écailles
Herbacé / ligneux	Ligneux
Taille	Entre 50 et 60m en moyenne, mais peut atteindre 100m dans la nature, en Amérique
Port / Tige	Couronne pyramidale qui s'aplatit avec l'âge
Feuilles	Aiguilles souples/flexibles d'un vert franc, entre 20 et 30mm de long, pourvues de deux raies blanchâtres à la face inférieure, de part et d'autre de la nervure centrale. Odorantes
Fleurs	Très réduites: fleurs mâles jaunâtres sous les rameaux, et fleurs femelles plus allongées, verdâtres et rosées. Espèce monoïque (les fleurs mâles et femelles sont distinctes, mais réunies sur le même individu)
Graines	Chez les conifères (ou gymnospermes) les graines sont « nues », abritées par les écailles d'un cône
Fruits	Cônes brun terne, cylindriques et pendants, d'une taille comprise entre 5 et 10cm. Présence de bractées trifides (à trois pointes) saillantes, appliquées sur les écailles du cône
Pilosité générale	Glabre
Divers	Ecorce gris sombre avec pustules de résine chez les jeunes, virant au brun-rouge ou au violacé avec l'âge et se couvrant de liège, crevassée. Bois solide utilisé en construction
Odeur	Agrumes, résine, citronnelle
Saveur	Agrume, citronnelle
Cycle et floraison	Arbre aux feuilles persistantes. Les cônes apparaissent en avril-mai et sont matures en octobre

## Éléments clefs

## Identification

### Distribution

Originaire des côtes ouest de l'Amérique du Nord, mais s'est très bien importé en Europe ainsi que dans l'Hémisphère Sud

### Statut

Préoccupation mineure

### Ecologie

[Fiche écologie E-Flore](#)

## Dénomination & classification

## Éléments clefs

## Identification

### Nom scientifique

*Pseudotsuga menziesii* F. 1950

### Famille

Pinacées (*Pinaceae*)

### Noms vernaculaires

Sapin de Douglas, pin d'Oregon, douglas de Menzies

### Étymologie

Antonomase: conifère introduit en Europe par le botaniste écossais David Douglas, au début du 19<sup>e</sup> siècle

### Classification

[Classification APG III](#)

## Utilisations alimentaires

## Éléments clefs

## Identification

### Appréciation générale

Aiguilles à la saveur très agréable d'agrumes et de citronnelle

### Mise en garde

Non-toxique

### Parties utilisées

#### Feuilles/aiguilles

Utilisées en tisane, sirops, sauces, sorbets

### Confusions possibles

#### If commun (*Taxus baccata*)

Mortel! Se distingue cependant facilement du Douglas grâce à ses aiguilles plus molles, ses cônes rouges et son écorce plus sombre

#### Sapin blanc (*Abies alba*)

Cônes pointant vers le haut et non vers le bas. Aiguilles beaucoup plus foncées sur le dessus, brillantes, avec deux bandes blanches très caractéristiques en dessous

#### Sapin de Nordmann (*Abies nordmanniana*)

Cônes pointant vers le haut

#### Epicéa (*Picea abies*)

Aiguilles beaucoup plus piquantes. Cônes beaucoup plus longs

## Récolte & conservation

Les jeunes aiguilles ont plus de saveur: il est possible de les conserver au réfrigérateur quelques semaines pour les utiliser fraîches, ou de les faire sécher.

## Composition

Huile essentielle renfermant du limonène (comme l'essence de citron)

## Plus d'infos, images & vidéos

[Douglas sur Wikipedia](#)

[Douglas sur Tela Botanica](#)

[Douglas sur Google Images](#)