

***Pistacia vera* L., 1753**

(Pistachier)

Identifiants : 24612/pisver

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

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 10/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- **Clade :** Angiospermes ;
- **Clade :** Dicotylédones vraies ;
- **Clade :** Rosidées ;
- **Clade :** Malvidées ;
- **Ordre :** Sapindales ;
- **Famille :** Anacardiaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- **Règne :** Plantae ;
- **Division :** Magnoliophyta ;
- **Classe :** Magnoliopsida ;
- **Ordre :** Sapindales ;
- **Famille :** Anacardiaceae ;
- **Genre :** Pistacia ;

- **Synonymes français :** pistachier vrai, pistachier cultivé, pistache {fruit} ;

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** green-almond, pistachio, pistachio nut, fustuq (ar translittéré), echte Pistazie (de), Pistazie (de), Pistazienbaum (de), pistacchio (it), alfónsico (pt), pistacheira (pt), alfónsigo (es), pistachero (es), pístasch (sv) ;



- **Note comestibilité :** ***

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

Partie(s) comestible(s)^{{{0(+x)}}} : fruit, noix, graines, aromatisant, épice^{{{0(+x)}}}.

Utilisation(s)/usage(s)^{{{0(+x)}}} **culinaire(s) :**

-les noix sont consommées après torréfaction et salage ; elles peuvent être consommées crues ; elles sont utilisées dans les confiseries, glaces, gâteaux/cakes, tartes, soupes, etc...

-une huile comestible peut être produite à partir de la graine ;

-les fruits peuvent être utilisés pour la marmelade^{{{0(+x)}}}.

Les noix sont consommées après la torréfaction et le salage. Ils peuvent être consommés crus. Ils sont utilisés dans la confiserie, la crème glacée, les gâteaux, les tartes, les soupes, etc

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

Original : Seed^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro-vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
5.9	2598	622	17.6	55	7	7.3	2.2



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- Note médicinale : **

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



De gauche à droite :

Par Michaux, F.A., North American sylva (1817-1819) N. Amer. Sylv. vol. 3 (1819) t. 103, via plantillustrations

Par Dictionnaire pittoresque d'histoire naturelle et des phénomènes de la nature (1833-1839) Dict. Pittores. Hist. Nat. vol. 8 t. 564 f. 1-5, via plantillustrations

Par Duhamel du Monceau, H.L., Traité des arbres et arbustes, Nouvelle édition [Nouveau Duhamel] (1800-1819) Traité arbr. arbust., ed. 2 vol. 4 (1809) t. 17, via plantillustrations

- Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- Distribution :

C'est une plante de climat tempéré chaud et méditerranéen. Il convient aux endroits chauds et secs. Ils réussissent bien dans les sols calcaires légers. Ils ont besoin de sols fertiles et bien drainés. Ils peuvent tolérer la sécheresse. Les hivers doivent être frais pour rompre la dormance des bourgeons. Les arbres ont besoin de 600 à 1 500 heures de refroidissement en dessous de 6 ° C. Les arbres ne se portent pas bien dans les zones à forte humidité. Ils poussent dans des endroits avec des températures allant de -10 ° C en hiver à 40 ° C en été. En Asie occidentale, ils atteignent 1500 m d'altitude. Ils font mieux avec un pH de 7 à 7,8. Il convient aux zones de rusticité 8-10^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It is a warm temperate and Mediterranean climate plant. It suits hot dry places. They do well in light calcareous soils. They need fertile, well-drained soils. They can tolerate drought. Winters need to be cool to break bud dormancy. Trees need 600 to 1,500 hours of chilling below 6Â°C. Trees do not do well in areas with high humidity. They grow in places with temperatures from -10Â°C in the winter to 40Â°C in the summer. In western Asia they grow to 1500 m altitude. They do best with a pH of 7-7.8. It suits hardiness zones 8-10^{{{0(+x)}}}.

- Localisation :

Afghanistan *, Afrique, Asie, Australie, Azerbaïdjan, Bangladesh, Asie centrale, Chine, Chypre, Europe, France, Géorgie, Grèce, Inde, Iran, Irak, Israël, Italie, Kazakhstan, Kirghizistan, Liban, Méditerranée, Mexique, Myanmar, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Pacifique, Pakistan, Palestine, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Philippines, Asie du Sud-Est, Serbie, Afrique du Sud, Afrique australe, Espagne, Syrie *, Tadjikistan, Tunisie, Turquie, Turkménistan *, Ouzbékistan, USA^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : Afghanistan*, Africa, Asia, Australia, Azerbaijan, Bangladesh, Central Asia, China, Cyprus, Europe, France, Georgia, Greece, India, Iran, Iraq, Israel, Italy, Kazakhstan, Kyrgyzstan, Lebanon, Mediterranean, Mexico, Myanmar, North Africa, North America, Pacific, Pakistan, Palestine, Papua New Guinea, PNG, Philippines, SE Asia, Serbia, South Africa, Southern Africa, Spain, Syria*, Tajikistan, Tunisia, Turkey, Turkmenistan*, Uzbekistan, USA^{{{0(+x)}}}.

- Notes :

Il forme des hybrides avec Pistacia khinjuk et Pistacia atlantica^{{{0(+x)}}} (traduction automatique).

Original : It forms hybrids with *Pistacia khinjuk* and *Pistacia atlantica*^{{{0(+x)}}}.

- Nombre de graines au gramme : 0,5 ;
- Liens, sources et/ou références :

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

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2407011 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28655> ;

dont livres et bases de données : °"Food Plants International" (en anglais) ;

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

Bianchini, F., Corbetta, F., and Pistoia, M., 1975, *Fruits of the Earth*. Cassell. p 198 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 127 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 805 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 74 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, *500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners*. Random House p 220 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1053 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 172 ; FAO, 1995, *Edible Nuts*. Non Wood Forest Products 5. ; Flora of Pakistan. www.eFloras.org ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 202 ; French, B.R., 1986, *Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium*. Asia Pacific Science Foundation p 194 ; Glowinski, L., 1999, *The Complete Book of Fruit Growing in Australia*. Lothian. p 106 ; Haq, N., Anthony, K., Sarwar, M., and Ahmad, Z. (eds.), 1998, *Underutilized Crops of Pakistan*. Plant Genetic Resources Institute. p 13 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 502 ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002*, Florilegium. p 235 ; Hu, Shiu-ying, 2005, *Food Plants of China*. The Chinese University Press. p 518 ; Jardin, C., 1970, *List of Foods Used In Africa*, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 35 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1835 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, *Handbook of Economic Plants of Australia*, CSIRO. p 191 ; Lentini, F. and Venza, F., 2007, *Wild food plants of popular use in Sicily*. J Ethnobiol Ethnomedicine. 3: 15 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 328 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, *Tropical Planting and Gardening*. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 316 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 53 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 112 ; Plants For A Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Smith, P.M., 1979, *Cashew*, in Simmonds, N.W., (ed), *Crop Plant Evolution*. Longmans. London. p 302 ; Sp. pl. 2:1025. 1753 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 299 ; Wickens, G.E., 1995, *Edible Nuts*. FAO Non-wood forest products. FAO, Rome. p 16, 107