

Pas d'apéro sans pistaches de France : le pari d'agriculteurs en Provence

© 19/06/2019 |  Terre-net Média

Elles poussent à l'état sauvage en France, et pourtant, les pistaches de l'apéro à la française viennent de l'autre bout du monde. Pour y remédier, une poignée d'agriculteurs réintroduit le pistachier en Provence, un moyen aussi de se préparer au changement climatique.



Jean-Louis Joseph a fondé une association chargée de promouvoir la culture du pistachier « local ».
(©Pixabay)

Entre vignes, oliviers et chênes truffiers, sur un terrain vallonné du parc régional du Lubéron, dans le sud de la France, Jean-Louis Joseph a planté au début de l'année 600 plants de **pistachiers**, protégés de l'appétit des chevreuils par une imposante clôture électrique. La première récolte n'est attendue que dans cinq ans mais, déjà, de minuscules fleurs rouges ont commencé à apparaître. « C'est un pari mais nous ne sommes pas fous, on a les pieds sur terre », explique Jean-Louis Joseph, qui pour ce test, en bio, a mixé deux variétés : des plants sélectionnés en Grèce, bien acclimatés à la Méditerranée, et la Kerman, une variété originaire d'Iran, très productive, et cultivée aux États-Unis. Par souci écologique, et convaincu que la pistache peut lui apporter un **complément de rémunération**, Jean-Louis Joseph a co-fondé une association chargée de promouvoir la **culture du pistachier « local »**. Le fruit à coque était déjà cultivé en Provence dans l'Antiquité, lorsqu'un gouverneur romain en a rapporté de Syrie, assure Jean-Louis Joseph, qui a fait des recherches sur le sujet. Il a retrouvé traces d'autres échanges aux temps des Croisades, puis de ventes de pistaches sur des marchés provençaux au XIXe siècle. La culture s'est poursuivie en Espagne ou en Italie, mais seuls des pistachiers à l'état sauvage persistent en Provence.

À lire >>> [Las des mauvaises années, des céréaliers de Bourgogne se mettent aux noix](#)

Pierre Hermé intéressé

Pour convaincre les agriculteurs d'en replanter, l'association veut faire émerger une **véritable filière** : plants « certifiés », exempts de toute maladie, recueil de bonnes pratiques... Il a fallu repartir de zéro, l'Institut national de recherche agronomique (Inra), expliquant ainsi à l'AFP n'avoir aucun chercheur travaillant sur le sujet. En France, les surfaces cultivées sont encore minimes, huit à dix hectares plantés cette année, qui devraient, espère l'association, doubler l'an prochain. Une surface à rapporter aux 770 000 d'hectares dans le monde de *Pistacia Vera*, son nom scientifique, selon l'organisation des Nations unies pour l'agriculture (FAO). L'Iran, berceau historique, reste un producteur majeur, mais la pistache iranienne a subi, entre autres, des problèmes de **conformité sanitaire** avec les règles européennes, au début des années 2000. Les États-Unis lui font de l'ombre avec leurs grandes exploitations, très exportatrices, en Californie notamment. En France, au-delà du sachet de pistaches grillées de l'apéro, le fruit à coque intéresse les magasins bio, les producteurs d'huile cosmétique, et surtout glaciers et pâtisseries. Olivier Baussan, le propriétaire de la Confiserie du Roy René qui produit 50 millions de caissons par an, achètera ainsi les premières récoltes. Dans son atelier-laboratoire aux murs blancs immaculés de la périphérie d'Aix-en-Provence, 5 tonnes de pistaches - des variétés américaine et espagnole pour l'instant - sont brassées chaque année dans un mélange brûlant de miel et de meringue pour fabriquer le nougat. L'entrepreneur, qui s'est déjà impliqué pour relancer la culture de l'amande et soutenir celle de la lavande, imagine « des contrats avec des agriculteurs pour leur garantir un prix de marché qui puisse les satisfaire ». Le célèbre pâtissier français Pierre Hermé a également manifesté son intérêt et dit son « envie de voir progresser » la filière de la pistache française. Il travaille pour l'instant avec de la pistache d'Iran.

À lire aussi >>> [Filières - Ternoveo « fait le pari du pois chiche » dans les Hauts-de-France](#)

Terres pauvres

Au royaume de la vigne et d'exploitations fruitières sur lesquelles des parasites font des ravages, le pistachier, arbuste robuste pourrait par ailleurs offrir une diversification bienvenue face aux **chamboulements du climat**. Il a besoin de **peu d'irrigation**, supporte particulièrement bien les **variations de**

chaleur et de froid « qui vont se succéder », et a besoin d'un vent puissant comme le mistral pour se reproduire, souligne Jean-Louis Joseph. Il précise avoir enregistré ces dernières années des périodes de quatre ou cinq mois sans eau, « qui n'arrivaient presque jamais avant ». La pistache peut être un complément sur des terres pauvres et difficiles, de petites parcelles ou des « dents creuses », ajoutent les promoteurs de la pistache française, alors qu'en Provence-Alpes-Côte-d'Azur, un quart des exploitations agricoles a disparu en une décennie.

À voir également >>> [Blés des oasis sahariennes - Une piste d'amélioration génétique pour faire face au changement climatique](#)