



Le Pistachier vrai (*Pistacia vera*), on en parle dans le Luberon

Magali AMIR¹



Fig. 1 : Pistachier sur les pentes de l'Etna à Bronte, en Sicile - Photo M. Amir

RÉSUMÉ

À l'occasion d'une relance de sa culture, portée à la fois par la Chambre d'agriculture du Vaucluse et par les Parcs régionaux du Luberon et du Ventoux, on parle de cet arbre, relativement méconnu, malgré notre consommation de pistaches grillées salées à l'apéritif. D'où vient-il, qui est-il, quelles en sont les particularités aux niveaux botanique, cultural et culturel? Quelques réponses à ces questions, pour faire le point sur un arbre à découvrir qui possède pourtant de nombreux atouts.

Mots-clés : Pistachier, relance, Provence, culture, plantation.

TITLE

We're talking about the true Pistachio tree (Pistacia vera) in Luberon

ABSTRACT

On the occasion of a revival of its culture - sponsored by the Chamber of Agriculture of Vaucluse and the regional parks of Luberon and Ventoux - we will present the true Pistachio tree. This is a relatively unknown tree, despite our consumption of salty roasted pistachios as an aperitif.

Where does it come from, who is it, and what are its particularities at botanical, cultural and agricultural levels? Some answers to these questions as we discover the true Pistachio and its many qualities.

Keywords : Pistachio tree, revival, Provence, culture, plantation.

1. Ethnobotaniste, 2240G route de Lacoste, 84220 Goult, magali-amir@bbox.fr

D'où vient-il ?

Entre le Nord de l'Iran et le Sud du Turkménistan, la montagne du Kopet Dag qui sert de frontière entre ces deux pays étend d'est en ouest ses pentes arides et ses rudes vallées rocheuses aux allures de canyon. Le Sud de l'Ouzbékistan, le Nord de l'Afghanistan, les plateaux du Tadjikistan et du Kirghizistan encore plus à l'Est offrent des reliefs similaires. Ces régions désertiques entre la mer Caspienne à l'Ouest et la Chine à l'Est se caractérisent par un climat rude et continental avec des étés chauds et secs, aux températures atteignant les 40°C, des vents violents, des froids intenses l'hiver où le mercure peut descendre à -25°C. Dans ces zones arides, les pluies, rares, se concentrent au printemps et à l'automne. La terre à prédominance calcaire y est sèche, presque sableuse. C'est là, et uniquement là dans le monde, entre 600 et 1 200 mètres d'altitude, qu'a choisi de s'implanter le Pistachier vrai (*Pistacia vera*, décrit par Linné en 1753). Dans ces régions d'Asie Centrale, il s'associe à des Graminées et d'autres arbustes pour composer des formations végétales spécifiques, des steppes arborées à la grande valeur paysagère, lorsque les ombres et les lumières mouvantes animent les troncs rabougris. Quand le sol est plus riche et profond, en fond de vallées, les arbres deviennent un peu plus nombreux et de belle venue. La valeur patrimoniale de ces forêt-reliques comme berceau du Pistachier, a été reconnue par l'Unesco avec la création en 2018 de la Réserve de biosphère iranienne de Kopet Dag. Tout proche, de l'autre côté de la frontière, le Sud du Turkménistan abrite la Réserve naturelle de Syunt Hazardag, connue comme l'un des centres historiques de la culture de plantes sauvages. Dans cette zone particulièrement généreuse, au climat légèrement plus humide, est né en plus du Pistachier la forme sauvage d'un grand nombre de nos plantes comestibles : des fruitiers (amandier, noisetier, poirier, figuier, grenadier et certains ancêtres de nos cerisiers, abricotiers et pruniers...), des céréales (blé, petit épeautre, orge, seigle...), des légumes (ail, oignon, navet, pois...). Des races sauvages de chèvres et de moutons, en voie d'extinction, complètent l'immense intérêt patrimonial de cette région du monde.

Qui est-il ?

Cet arbre au port de figuier, jamais très grand — il atteint rarement dix mètres dans de bonnes conditions — porte des feuilles imparipennées et caduques, générale-

ment à trois ou cinq folioles assez larges, d'un vert foncé, rassemblées autour d'un rachis légèrement ailé. Les fruits en grappe apparaissent assez vite après la floraison, grossissent au fur et à mesure de l'été, développant des couleurs chaudes, passant du jaune au rouge pour se terminer par une véritable explosion de roses fuchsia et de violine à la pleine maturité en fin août. La peau aux couleurs vives, l'exocarpe, protège une chair très fine au parfum intense de résine, le mésocarpe. Celui-ci enveloppe un gros noyau dur et clair, l'endocarpe, qui s'entrouvre à maturité, laissant apparaître la graine, une amande à la mince peau d'un rouge tirant sur le violet, à la chair verte et délicieuse. La grande particularité du Pistachier est d'être dioïque, c'est-à-dire présentant des pieds mâles et des pieds femelles. Les fleurs mâles (Fig. 3) et les fleurs femelles (Fig. 4) s'épanouissent donc sur des arbres différents, en grappes serrées, avec une maturité sexuelle tardive, vers sept ou huit ans. Chez les mâles, de simples étamines rougeoyantes sur un calice à cinq sépales éclatent en une multitude de grains de pollen. Chez les femelles, ce sont des faisceaux de fleurs composées d'un gros stigmate posé sur trois sépales. Elles fleurissent en mars-avril, avant l'apparition des feuilles, et les grands vents de printemps se chargent de disséminer le pollen.

Au niveau botanique

La famille des Anacardiaceae, à laquelle appartient le Pistachier vrai, comprend des arbres, arbustes et lianes souvent exotiques et dont certains sont connus comme fruitiers : le Manguier et l'Anacardier noix de cajou sont rattachés à cette famille, mais aussi les faux poiriers : *Schinus terebinthifolia*, qui donne les baies roses, ou *Schinus molle*, arbre au port pendant très décoratif, que l'on rencontre souvent dans les jardins du bord de la Méditerranée, dont les baies, comestibles elles-aussi, sont très aromatiques et légèrement piquantes. Dans le Luberon, on rencontre l'Arbre à perruques (*Cotinus coggygria*) et le Sumac des corroyeurs (*Rhus coriaria*) d'autres membres de cette famille ; et surtout le Pistachier térébinthe et le Pistachier lentisque qui représentent ici le genre *Pistacia*, riche d'une vingtaine d'espèces dans le Monde. Les espèces de ce genre possèdent en commun avec le Pistachier vrai des feuilles composées, des fleurs en panicules, anémogames (pollen transporté par le vent), réduites à leur plus simple expression, au caractère dioïque, s'épanouissant au premier printemps, en mars ou début avril. Les fruits sont des drupes avec un



Fig. 2: Pistaches de la variété *Aegina*, en Grèce, variété débiscante - Photo J.-L. Joseph



Fig. 3: Grappe de fleurs femelles - Photo M. Amir



Fig. 5: *P. terebinthus* et sa gale de *Baizongia pistaciae* - Photo M. Amir



Fig. 4: Fleurs mâles - Photo L. Trébie

noyau dur entouré d'une partie charnue aromatique qui contient un noyau unique, et comestible. Le Térébinthe (*P. terebinthus*), arbre méditerranéen souvent compagnon du Chêne vert, pousse aussi dans les garrigues et les rocailles, qu'elles soient calcaires ou siliceuses. Il porte des feuilles imparipennées et caduques, comme le Pistachier vrai. Mais contrairement à lui, que ce soit à l'automne ou au printemps, son feuillage se pare de teintes rougeoyantes qui illuminent les couleurs sombres de la chênaie verte. En hiver, le Térébinthe se reconnaît grâce aux grandes gales dont les formes extraordinaires évoquent des trompettes, des gousses de haricot, d'un rouge grenat, habités par les larves de *Baizongia pistaciae*, une espèce de puceron (Fig. 5 page 57). Un autre insecte, *Geoica utricularia*, également un puceron, est à l'origine de gales plus petites, aux allures de figue. Longtemps pourvoyeur d'essence de térébenthine, alors produit de grande valeur aux propriétés médicinales renommées (antiseptique, cicatrisante...), obtenue par distillation de sa résine, le Térébinthe a été évincé par le Pin maritime, planté en grand dans les Landes pour cette production. Le Pistachier lentisque (*P. lentiscus*) (Fig. 6), quant à lui, apprécie les zones les plus chaudes du département du Vaucluse, où il atteint sa limite d'aire de répartition. On le croise par exemple sur le versant sud du petit Luberon, dans les rocailles et les vires ensoleillées. Ses feuilles persistantes et paripennées possèdent des folioles nettement plus courtes et plus claires que celles du Térébinthe. Ses petits fruits globuleux virent au noir à maturité, contrairement à ceux du térébinthe qui restent rouges. Essence fondamentalement méditerranéenne et typiquement littorale, le Lentisque produit une résine récoltée en Grèce, sur l'île de Chio, par incision de son écorce. Appelé mastic de Chio, ce produit a été traditionnellement utilisé comme masticatoire (l'un des premiers chewing-gums du monde bien avant Hollywood!) pour purifier l'haleine et fortifier les gencives. Côté médicinal, on le dit aussi antimicrobien, cicatrisant, et digestif. Il sert à concocter des crèmes cosmétiques. Côté cuisine, on l'emploie dans les crèmes, pâtisserie, liqueurs, où son arôme de résineux fait merveille. On a anciennement taillé des cure-dents dans son bois... À noter que l'on rencontre parfois dans le Sud de la France comme dans les calanques de Marseille un hybride entre ces deux espèces, *Pistacia x saportae*, qui joue avec la forme des feuilles et leur caractère caduc ou persistant.

Du sauvage au cultivé

Dans les régions d'origine du Pistachier vrai, les habitants ont de tout temps récolté les pistaches sauvages. La domestication semble avoir débuté il y a environ 4000 ans, au nord de l'Irak actuel et en Syrie, où le Pistachier térébinthe formait de vastes forêts. Car la destinée du Pistachier vrai a été intrinsèquement liée à celle de son parent, le Térébinthe, qui lui a servi très longtemps et lui sert encore dans certains pays de porte-greffe et qui peut aussi participer à la pollinisation des pieds femelles de *P. vera*.

En effet, en cas de germination directe de la graine, on ne peut savoir avant la maturité sexuelle s'il s'agit d'un arbre mâle ou femelle. La domestication du Pistachier a donc suivi de près les progrès des techniques de greffe, et pour qu'une région soit propice à sa multiplication, il fallait que le Térébinthe pousse spontanément et en grand nombre. Dès ces deux conditions réunies, le Pistachier vrai a pu étendre sa renommée et le pourtour méditerranéen s'est rapidement prêté à son extension. Dans son immense *Histoire naturelle*, Plin l'Ancien dédie un assez long chapitre au voyage du Pistachier où il raconte qu'il fut rapporté de Syrie à Rome par Lucius Vitellius, un consul envoyé par l'empereur Tibère en 34 de notre ère. Cette première migration fut le début des cultures dans toutes les provinces de l'Empire romain, octroyant encore à l'Histoire une preuve que les cultures de nos plantes comestibles ont très souvent suivi les conquêtes des hommes. Les Arabes s'occupèrent de sa diffusion à partir de l'Espagne dans le courant du VIII^e siècle. On ne sait pas exactement comment, ni par qui il a été introduit en France. Olivier de Serre ne le cite pas dans son *Traité d'Agriculture* en 1620. Par contre, Jean Merlet dans son *Abrégé des Bons Fruits*, en 1690, le dit planté de plus en plus souvent en Provence. On peut donc estimer que son acclimatation a eu lieu entre ses deux dates. Sébastien Vaillant, en 1716, dispose de pistachiers suffisamment matures pour pratiquer ses essais sur la fécondation, et découvrir grâce à eux le rôle du pollen. À partir de là, sa culture est attestée pendant quelques décennies au cours du XVIII^e et du XIX^e siècle dans de nombreuses communes de Provence et d'Occitanie. Tous les traités d'agriculture de l'époque l'évoquent plus ou moins longuement. On ne sait pas non plus ce qui en a fait abandonner la culture. On évoque une série d'hivers trop froids, la lenteur de la mise à fruits, la délicatesse de la prise de greffe, un parcours général exigeant et d'une haute technicité... Comme rappel de cette culture, on rencontre quelques exemplaires reliques çà et là, en bord



Fig. 6: *P. lentiscus* feuilles et fruits - Photo M. Amir



Fig. 8: Fruits de la variété Napolitana mûrs



Fig. 9: Pistaches Napolitana, indéhiscente, à parfaite maturité - Photo M. Amir

de chemin ou près de grandes maisons bourgeoises, aux environs d'Aubagne, à Marseille, dans la Crau ou dans le Luberon... Ainsi du pistachier du Tholonet, près d'Aix-en-Provence, déjà grand et tortueux quand il est peint par Cézanne aux alentours de 1900. Enfin, il reste dans certaines mémoires la recette du nougat à la pistache, où l'on ajoute quelques pistaches aux amandes et au miel.

La relance de la culture du pistachier en Provence

Après la Grèce, la Sicile, l'Espagne ou le Maghreb, la Provence réunit de nombreux atouts pour accueillir avec succès une relance de la culture du Pistachier et une nouvelle production de pistaches: une terre essentiellement calcaire, un climat sec en été et froid en hiver (il faut plusieurs journées de froid, à au plus 7°C, pour la formation des fruits) et du vent puissant pour la pollinisation. De plus, les changements climatiques en marche, avec notamment une augmentation de la chaleur en été, peuvent donner encore d'autres chances à cette nouvelle culture. Dans les temps qui viennent, faits de tâtonnements et de grandes incertitudes quant au devenir de l'agriculture, le pistachier se présente comme un arbre au bel avenir. Plusieurs personnes qui s'étaient déjà rassemblées il y a six ans autour d'une relance de l'amande provençale, dont André Pinatel et Jean-Louis Joseph, se réunissent à nouveau sous l'impulsion d'Olivier Baussan pour encourager une production locale de pistaches. Olivier Baussan et la confiserie du Roy-René, à Aix-en-Provence, sont bien connus pour la fabrication de calissons et de nougats, dont l'une des recettes datant de 1920 contient des pistaches, pour le moment importées des Etats-Unis. Amoureux fervent de la Haute-Provence, Olivier Baussan est prêt à acheter la production locale de pistaches pour la confection de ses nougats. Ensemble, ces trois amis créent une association loi 1901, « Pistache en Provence »², avec « pour objet de promouvoir et de défendre la pistache en Provence, son implantation, sa culture, de favoriser tout échange dans le but de développer une synergie chez ses membres, de fédérer des projets, de partager et promouvoir l'apport de compétences diversifiées. L'activité de l'association s'étend de la pépinière à l'aide à l'implantation et l'exploitation de verger de pistachiers jusqu'à la production des pistaches et leur récolte. »

À la suite de cette association, le Parc naturel régional du Luberon avec Mylène Maurel et Mathias Meignan, celui du Ventoux avec Ken Reyna, la Chambre d'agriculture du Vaucluse avec Georgia Lambertin et Edith Ebersbach pour la partie technique, enfin le lycée agricole Louis-Giraud de Carpentras ont entrepris de relancer la production de pistaches, en proposant des réunions, en formant et en aidant les agriculteurs intéressés, avec le projet de créer bientôt une filière dans le cadre des stratégies d'adaptation au changement climatique.



Fig. 7: Plant greffé d'un an dans le Vaucluse - Photo M. Amir

La question sanitaire

En ce qui concerne les maladies et les ravageurs, si l'arbre est rustique, il en existe néanmoins. Certains parasites ont d'ores et déjà été observés sur les jeunes vergers provençaux.

La Septoriose du pistachier, provoquée par le champignon *Septoria pistacina*, s'attaque aux organes verts de l'arbre qui se dessèchent et chutent prématurément. Elle a été observée en Provence en 2019 et 2020.

Des Chrysomèles de la sous-famille des Clytrins, dont certaines communes en Provence (genres *Labidostomis*, *Lachnaia*, *Clytra*...) s'attaquent aussi au Pistachier. Les larves de ces coléoptères hivernent dans le sol, souvent en lien avec des fourmis. À partir de mai, les adultes émergent et se mettent à dévorer les feuilles. Les jeunes vergers sont particulièrement vulnérables à ces insectes, dont les attaques peuvent compromettre le bon développement de la greffe.

La Guêpe du Pistachier (*Eurytoma plotnikova*), est un chalcidien d'origine asiatique d'abord connu dans les vergers siciliens et tunisiens. Les femelles pondent leurs œufs dans les jeunes fruits et les larves se nourrissent de l'amandon. Cette guêpe a été aussi observée en Provence en 2019 et 2020.

Pour le moment, il est interdit d'appliquer des produits phytosanitaires sur les arbres.

Quelques premiers pas ensemble

L'expérience provençale étant encore à ses balbutiements, les informations présentées ici proviennent de documentations techniques étrangères et d'échanges avec des producteurs du pourtour méditerranéen.

Le Pistachier vrai apprécie les sols drainants et déteste les sols lourds qui retiennent l'humidité. Il a besoin de longs étés secs et chauds pour que les pistaches arrivent à maturité. Quelques jours de froid lui sont nécessaires pour lever la dormance, dont la durée dépend des variétés. Il ne craint pas le vent, propice à une bonne pollinisation, par contre, les lieux encaissés lui sont particulièrement défavorables. Si le Pistachier est rustique et peu sujet aux prédateurs, l'humidité, d'une manière générale, favorise les maladies cryptogamiques. Et s'il pousse et fructifie plus vite en étant irrigué (mise à fruits en moyenne en 4 ans plutôt qu'en 6 ou 7), il se débrouille aussi en culture sèche. L'irrigation facilite aussi l'installation du jeune arbre et limite les phénomènes d'alternance. Une analyse

du sol reste indispensable afin de déterminer les corrections en phosphore et en potassium, ainsi que les nécessités d'un amendement organique. Le pistachier craignant la verticilliose et le pourridié, il faut éviter les cultures légumières avant la plantation (melon, tomate...) et veiller à retirer les racines de la culture précédente.

Pour les plantations en petites parcelles (moins de 5 hectares), on prévoit un arbre mâle pour huit plants femelles que l'on placera sous le vent dominant. Les plants à racines nues sont à éviter car les racines sont extrêmement fragiles. Les jeunes plants doivent être tuteurés car ce tuteur les protège d'éventuelles casses liées au vent. L'arrosage, voire l'irrigation, reste fortement conseillé en début de plantation, et cela pendant les trois premières années où l'on apportera de l'eau de manière copieuse et espacée, surtout pendant le printemps et l'été afin d'éviter tout risque de stress hydrique. On choisira un porte-greffe selon le type de sol. De façon simplifiée, dans notre région, le Térébinthe offre une bonne option car il est vigoureux et bien adapté au climat, puisqu'il pousse spontanément. En culture irriguée, le porte-greffe UCB1, que l'on trouve maintenant en pépinière, présente des avantages de vigueur, de résistance au froid et offre des rendements plus importants. C'est un hybride issu de *Pistacia atlantica*, qui pousse spontanément dans l'Atlas et dont les fruits sont consommés localement, et de *Pistacia intergerrima* (amélioration américaine de *P. chinensis*). En ce qui concerne les variétés, l'*Aegina* (Fig. 2 page 57) et la *Pontikis*, d'origine grecque ont de faibles besoins en froid, avec des périodes de floraison et de fructification précoces, et elles sont vigoureuses. Ont été créées pour elles des variétés mâles spécifiques en lien avec leur période de floraison, répondant respectivement aux jolis noms de B et de C. Les variétés de pistaches *Kerman* (celles que l'on trouve massivement dans le commerce en guise de pistaches grillées et salées pour l'apéritif) et *Golden Hill* sont issues des recherches américaines. Moins vigoureuses, elles offrent des pistaches plus grosses et des périodes de floraison et de récolte plus tardives. Les plants mâles qui leur sont associés sont respectivement le *Peter* et le *Randy*.

Un arbre emblématique

On pourrait presque mentionner le terme de royaume en évoquant le Pistachier, car dans chaque région touchée, les pistaches elles-mêmes se sont taillé une magnifique réputation. En Iran, en Syrie et dans nombreux pays, on peut parler à son sujet d'arbre fondateur, au

2. Pour contacter l'association « Pistache en Provence » : Musée du Calisson, 5380, route d'Avignon, 13089 Aix-en-Provence. Tél. : 33 (0) 6 73 68 79 36. E-mail : contact@pistacheenprovence.com

même titre que l'Olivier, l'Amandier, ou le Dattier. Sa graine constitue un aliment de choix. Bien au-delà, ses usages, ses représentations, sa symbolique font de la pistache et du Pistachier, dans toute la zone méditerranéenne, un emblème culturel essentiel, à commencer par la création de tout un éventail de variétés adaptées aux terroirs et climats des pays d'accueil. Pour ces variétés de pistaches, l'homme a cherché à valoriser la taille de la graine, sa couleur, la précocité des fruits, la résistance aux maladies, la déhiscence de la coque, c'est-à-dire sa capacité d'ouverture (ce qui fait qu'on retrouve au fond du bol de pistaches de l'apéritif, toutes celles qui n'ont pas voulu s'ouvrir à la main! *Napolitana*, une variété indéhiscente), la précocité des fruits, la résistance aux maladies... (Figs. 8 et 9 page 62).

De son côté, la cuisine a développé une extraordinaire diversité de recettes, surtout sucrées dans ces régions. Au niveau médicinal, la pistache porte dans tout le pourtour méditerranéen une renommée de puissant aphrodisiaque, pour les hommes comme pour les femmes. Par exemple, son huile était employée pour « augmenter la semence », « pour la prostate » et aussi comme circulatoire et laxative. Quant à ses autres aspects culturels, le chapitre se révèle immense, et ouvert à de nombreuses interprétations. Les poèmes ou les proverbes qui évoquent la pistache sont pléthore. On peut parler ici du très connu loukoum à la pistache de la Reine de Saba (Fig. 10), et surtout du conte associé qui invite à réfléchir sur la notion d'impermanence,

tout comme chez Voltaire, l'histoire compliquée et pleine de rebondissements de Candide se clôt dans l'apaisement et la douceur des pistaches, juste avant le célèbre: *Cela est bien dit, répondit Candide, mais il faut cultiver notre jardin*. Enfin, lou Pistachié de la crèche provençale, se révèle un personnage au caractère changeant, à la fois valet de ferme généreux qui porte à l'enfant Jésus un panier chargé de victuailles, à la fois coureur de jupon, ivrogne, poltron et fainéant !



Fig. 10: Loukoum à la pistache - Photo: C. Siméon

Magali Amir est botaniste et ethnobotaniste. Elle vit en Provence et a travaillé entre autres pour les Parcs régionaux du Luberon, du Verdon, du Haut-Languedoc et de la Narbonnaise, et pour le réseau français des Réserves de biosphère, régi par l'Unesco. Elle s'est intéressée plus particulièrement aux liens entre la société rurale traditionnelle (provençale et autres) et les plantes, mais aussi à la biodiversité domestique et sauvage, à la construction des paysages... Elle propose des conférences et elle anime régulièrement des sorties de connaissance de plantes et de leurs usages, de cueillette sauvage. Elle est l'auteure de plusieurs livres: *Les cueillettes de confiance*, éditions Alpes de Lumière (Forcalquier), 1998, *La cuisine des collines*, Edisud, 2004, *Vieux remèdes de nos grand-mères*, Éditions Ouest France, 2006, *Saveurs et Jardins en Haut Languedoc*, éditions du Rouergue, 2009, *À la recherche de nos arbres perdus en Provence*, éditions Alpes de Lumière, 2010, *Saveurs de paysages au fil de la Dordogne*, Ed Plume de Carotte, 2015... Son livre *Le Pistachier, un arbre d'avenir, Histoire, Culture, Cuisine*, est paru chez Rustica en juillet 2020.

Son dernier livre « Les 4 saisons de la nature entre Luberon et Lure », avec des photos de David Tatin, est paru en juin 2021 aux éditions Plume de carotte.

Bibliographie sommaire

AMIR Magali, 2020. *Le Pistachier, un arbre d'avenir, Histoire, culture, cuisine*. Rustica Éditions. Paris, 126 p.

Chambre d'agriculture du Vaucluse, novembre 2020. Itinéraire technique, Culture du Pistachier en Provence. *Bulletin de l'association Pistaches en Provence*, 10 p.

EVREINOFF V. A., 1955. Le Pistachier. Étude pomologique. *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliquée*. Vol. 2, n° 7-9, Juillet-août-septembre 1955. pp. 387-415.

IBN AL-AWWAËM, 2000 d'après un manuscrit du XII^e siècle. *Le livre de l'agriculture*, Acte sud, Thesaurus, 1025 p.

LAURE Henri, 1837. *Manuel du cultivateur provençal*, Vol. 2, Monge & Villamus, Toulon, 768 p.

LOPEZ José Francisco Couceiro, 2017. *El cultivo des pistacho*, 2^e édition, Ediciones Mundi-Prensa, 729 p.

SALZE Jean-Baptiste, 1853. La culture du pistachier à Marseille. *Revue de l'horticulteur provençal*. Vol. 6, pp. 21-27.