

Pistachier térébinthe

Pistacia terebinthus



Fleurs

Classification

Règne	Plantae
Sous-règne	Tracheobionta
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Sous-classe	Rosidae
Ordre	Sapindales
Famille	Anacardiaceae
Genre	Pistacia

Nom binominal

Pistacia terebinthus

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre Sapindales

Famille Anacardiaceae



Jeunes fruits

Le **Pistachier térébinthe** (*Pistacia terebinthus* L.), — nom populaire « Térébinthe » — est une plante à feuillage caduc de la famille des Anacardiaceae poussant dans la garrigue et le maquis, commun dans tout le bassin méditerranéen (Maroc, Portugal, Turquie, Syrie, Israël, Palestine). À l'origine présente dans le midi de la France, son aire s'est étendue jusque dans le Jura, le Quercy, la Savoie et le Périgord, mais toujours dans les zones dégradées associées aux chênes vert, pubescent et à une altitude maximale de 500 m. Il est absent de Corse.

L'**essence de térébenthine** lui doit son nom car elle était à l'origine fabriquée avec la sève de cet arbre.

Le mot « pistachier » vient de *pistakê*, d'origine incertaine^[1], mais probablement issu du grec ancien *πιστάκη*^[2] tandis que « térébinthe » vient du latin *terebinthus*, dérivé du grec *τερέβινθος* qui désignait l'arbre.



Description

Le pistachier térébinthe est un arbuste de trois à cinq mètres.

Ses feuilles caduques de 7 à 13 folioles sont vertes au printemps, jaunes ou rouge flamboyant à l'automne.

Les fleurs unisexuées sont petites, rougeâtres en grappes serrées — panicules — sur les rameaux d'un an. La floraison se produit d'avril à juin.

Les fruits ovoïdes, de la taille d'un petit pois (de 5 à 7 mm) et en grappes caractéristiques, sont blancs, puis roses, rouges et enfin bruns à maturité. Il dégage une forte odeur de résine

Il se distingue du lentisque ou **pistachier lentisque** (*Pistacia lentiscus* L.) par

- ses feuilles ayant un nombre impair de folioles (imparipennées) ;
- un rachis non ailé ;
- une inflorescence pyramidale ;
- son feuillage non persistant.

Le pistachier vrai (***Pistacia vera***) quant à lui a des feuilles ayant moins de folioles : 3 à 5 folioles et des fruits plus volumineux, connus pour leur comestibilité.

Utilisation

Son bois dur est utilisé en ébénisterie et en marqueterie pour réaliser des ornements.

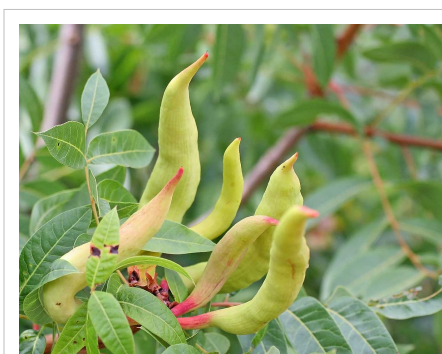
Introduit aux États-Unis en 1854, il est utilisé comme porte-greffe pour le pistachier vrai.

Le térébinthe donne une oléorésine, très odoriférante, la térébenthine de Chio, de l'île grecque de Chio où la résine est exploitée. La résine peut être utilisée comme antiseptique en médecine et on peut la mâcher. Elle sert aussi à la fabrication de vernis et de friandises.

Les graines du pistachier térébinthe sont comestibles mais aigres. Elles peuvent être utilisées pour produire une huile comestible.

Maladies et parasites

La galle du pistachier térébinthe amène la feuille à subir une mutation pour contenir les œufs de son parasite. Les galles les plus courantes sur cette espèce sont causées par les pucerons *Forda marginata*, *Forda formicaria* et *Baizongia pistaciae* (feuille transformée en énorme « corne » atteignant 20 cm de long)^[3].



Galles par *Baizongia pistaciae*

Aspect culturels et historiques

Théophraste, philosophe péripatéticien du III^e siècle av. J.-C., lorsqu'il parle du térébinthe dans son traité *Histoire des Plantes*, que le « thériclée » utilisé pour consommer le vin est un calice, et que l'on ne peut distinguer ceux de térébinthe de ceux de terre. Selon Théophraste, c'est le potier de terre corinthien Thériclès, contemporain d'Aristophane, qui imagina cette sorte de récipient.

Références

— Alain Rey (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Dictionnaires Le Robert, nouvelle édition, 1994, tome II, .

[2] <http://fr.wiktionary.org/wiki/pistacia>

[3] P. Dauphin, J.-C. Aniotbère. Les Galles de France (édition). Mémoires Soc. Linn. Bordeaux, Tome 2, 1997

Sources et contributeurs de l'article

Pistachier térébinthe *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=106200597> *Contributeurs:* Abrahams, Alkaln, Amnon s, B-noa, Cernuelle, Charlesladano, David Berardan, Desirebeast, Dhatier, Ercé, Esmeond, Falcoperegrinus, GaMip, Gz260, Gzen92, Gég, Jean.claude, Julien1978, Kilom691, Koyuki, Litlok, Meissen, Menchi, Mimik42, Mirgolth, Mit-Mit, Olp73, Pancrat, Pixeltoo, Semnoz, Vincent Lextrait, Vlaam, VonTasha, Wiolshit, Zyzomys, عمرو بن كلثوم, 13 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Pistachier2.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pistachier2.JPG> *Licence:* Creative Commons Attribution 2.5 *Contributeurs:* greffer.net

Image:Pistacia terebinthus fruits.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pistacia_terebinthus_fruits.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs:* greffer.net

File:Pistacia terebinthus MHNT.BOT.2009.13.55.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pistacia_terebinthus_MHNT.BOT.2009.13.55.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Roger Culos

image:Baizongia pistaciae - Galls on Pistacia terebinthus (2005-08).jpg *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Baizongia_pistaciae_-_Galls_on_Pistacia_terebinthus_\(2005-08\).jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Baizongia_pistaciae_-_Galls_on_Pistacia_terebinthus_(2005-08).jpg) *Licence:* inconnu *Contributeurs:* Entomart

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0
//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/