Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

1re grande récolte de la pistache provençale

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

En septembre 2026, les premiers vergers plantés en Provence arrivent à maturité avec plusieurs milliers de kilos attendus. Le Vaucluse, et particulièrement le Luberon, participent à cette renaissance agricole, portée par une filière qui compte désormais plus de 600 hectares et vise les 2 000 hectares à l'horizon 2035.

Relancée en Provence en 2018 après avoir quasiment disparu des paysages régionaux, la culture du pistachier commence à faire parler d'elle car le pistachier nécessite, en moyenne, six années avant sa mise à fruit.

Un pari qui porte enfin ses fruits

À l'origine de cette reconquête ? Olivier Baussan qui s'interrogeait dès 2017 sur cette incongruité : Pourquoi les nougats et autres spécialités provençales utilisaient-ils une pistache essentiellement importée ? De cette réflexion naît, avec quelques agriculteurs et passionnés, l'association Pistache en Provence en 2018, puis France Pistache en 2021. Le mouvement rassemble désormais près de 150 acteurs agricoles. Près de 100 hectares supplémentaires ont été plantés en 2026, portant la surface consacrée au pistachier à plus de 600 hectares en Provence, Occitanie et Corse. Ambition ? Atteindre 2 000 hectares en 2035.



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Variété Pontikis en coque Copyright

Le Vaucluse en première ligne
Le département a été l'un des berceaux de la relance, avec les premières plantations expérimentales et l'accompagnement de la Chambre d'agriculture. Le ministère de l'Agriculture souligne lui-même le retour de cette culture dans le Sud-Est, notamment à proximité de Pertuis. À La Bastidonne, Jean-Louis Joseph, cofondateur de Pistache en Provence, a planté ses premiers pistachiers dès 2018. Son exploitation de huit hectares, conduite en agriculture biologique dans le Parc naturel régional du Luberon, accueille notamment la variété Pontikis, soutenue par l'enherbement entre les rangs afin de préserver les sols et limiter l'irrigation.

Un arbre rustique
« Rustique, adaptée aux fortes chaleurs et relativement peu gourmande en eau, la pistache reste une culture intéressante face aux évolutions climatiques », relate a DRAAF Paca (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Provence-Alpes-Côte d'Azur) qui explique que le pistachier est capable de supporter chaleur, froid et conditions arides.

La production française
La récolte provençale de pistache offrira quelques centaines de kilos en 2024 et 2025, pour, en 2026, possiblement atteindre plusieurs milliers de kilos. En réalité, l'Hexagone importe autour de 10 000 tonnes de pistaches chaque année, 10 400 tonnes, pour etre précis en 2024. Autrement dit, la production française reste confidentielle. Pour autant l'ambition de la filière est de proposer une pistache française, identifiable, qualitative, particulièrement destinée aux artisans de la gastronomie.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 24 novembre 2026

Fruits en formation

Rendez-vous en septembre
La récolte débute en septembre, lorsque l'enveloppe colorée du fruit sèche laisse apparaître la coque. Sur les petites parcelles, les pistaches sont cueillies à la main. Dans les vergers plus importants, des vibreurs secouent les arbres et les fruits tombent sur des filets (comme la récolte des olives). Puis tout s'accélère, dans les 48 heures, les pistaches doivent être débarrassées de leur enveloppe charnue avant d'être séchées afin de préserver leurs qualités aromatiques. Cette première grande récolte permettra d'analyser huit années de plantations, d'expérimentations et de structuration d'une filière qui veut renouer avec son histoire tout en répondant aux enjeux agricoles d'aujourd'hui.

Le 'Grand Cru' du Luberon
Pour marquer cette étape, La Maison de la Pistache lancera à l'automne 2026 son premier Grand Cru de pistache de Provence, issu de la variété Pontikis cultivée dans le Luberon. Présenté en sachet de 80 grammes, il sera commercialisé 9,60€. « Ces premières pistaches de Provence sont bien plus qu'un fruit », résume Olivier Baussan. Elles incarnent, selon le fondateur de La Maison de la Pistache, la possibilité de renouer avec une tradition tout en construisant une agriculture adaptée au territoire. La pistache provençale n'a donc pas encore gagné la bataille des volumes. Elle vient simplement de franchir l'étape d'un pari agricole.
Sources : La 1re grande récolte de la pistache ici. Le Changement climatique, les cultures qui migrent ici. La Maison de la pistache ; Archives Echodumardi.com ici et ici …
Mireille Hurlin

La pistache : le futur or vert de la Provence ?