



La Maison de la Pistache fête la première récolte de pistaches de Provence



Huit ans après le lancement du plan de réintroduction du pistachier, la **filière de la pistache française** franchit un **cap historique** : septembre 2026 marque le début de la **première grande récolte provençale**. Un moment fort pour les agriculteurs engagés aux côtés de **La Maison de la Pistache**, qui valorise cet or vert local en le proposant dès cet automne **un Grand Cru de pistaches de Provence** de la **variété Pontikis**. Un hommage vivant à une aventure humaine et agricole.

Olivier Baussan, un pionnier engagé pour les filières agricoles en Provence

Toujours curieux des filières agricoles, c'est en se questionnant sur la provenance de la pistache dans les nougats blancs et noirs de Provence qu'**Olivier Baussan** commence à s'intéresser à la pistache dès 2017. Le pistachier ayant disparu des paysages provençaux au 19ème siècle, Olivier Baussan traverse la Méditerranée pour en découvrir la culture en Tunisie dès 2017.

À son retour, il décide de fédérer autour de lui une poignée de passionnés afin de réfléchir à la **réintroduction du pistachier**, une culture autrefois présente en Provence : Georgia Lambertin, Jean-Louis Joseph, André Pinatel et Alexis Bertucat.

Ce quintet d'aventuriers crée en 2018 **l'association Pistache en Provence**, dédiée à la promotion et à la communication de cette filière renaissante. Afin de la structurer professionnellement et d'accompagner les agriculteurs, France Pistache est créée en 2021. Un quintet complété depuis par près de **150 actifs du secteur agricole**, en parallèle du soutien de la Chambre d'agriculture régionale PACA et de la Région Sud.





La pistache de Provence, un trésor retrouvé

Sous le soleil de Provence, le pistachier renaît. **Disparu au 19ème siècle**, cet arbre venu d'Asie centrale, peu gourmand en eau, admirablement adapté aux terres arides et lumineuses provençales n'attendait que d'y retrouver ses racines. Un retour aux sources pour un fruit cultivé depuis plus de 3 000 ans. La mise à fruit du pistachier prenant en moyenne de **six ans**, les premiers vergers plantés en 2018 commencent aujourd'hui à porter vraiment leurs fruits : **en 2024 et 2025**, quelques centaines de kilogrammes marquaient les prémices ; **en 2026, plusieurs milliers de kilos sont attendus pour cette nouvelle récolte.**



Le retour de la pistache en Provence : une filière en construction

Depuis 2018, **le Groupe Territoire de Provence** via La Maison de la Pistache et **l'association Act for Planet** accompagnent cette dynamique qui s'accélère : près de **100 nouveaux hectares** ont été plantés en 2026, portant la surface totale à plus de 600 hectares en Provence, en Occitanie et en Corse. L'objectif : **co-construire une filière agroécologique ambitieuse et atteindre 2 000 hectares d'ici 2035.**

« Depuis 2018, nous avons cru en ce retour, accompagné les agriculteurs, attendu avec eux. Ces premières pistaches de Provence sont bien plus qu'un fruit : elles sont la preuve vivante que l'on peut réconcilier tradition ancestrale, exigence gustative et engagement pour le terroir. »

— Olivier Baussan, fondateur de La Maison de la Pistache



Septembre en Provence : le temps suspendu de la récolte

En septembre, les vergers provençaux vivent leur moment de grâce. Le signal vient du pistachier lui-même : lorsque l'écale colorée commence à sécher sur sa branche et laisse découvrir les coques de pistache à maturité, la pistache annonce qu'elle est prête. Ce geste de l'arbre, discret et infallible, donne le coup d'envoi de la récolte.

Sur les petites parcelles, **la cueillette se fait à la main**. Tandis que certains vergers plus étendus ou dont les arbres ont atteint un âge suffisant, **la récolte mécanique** prend le relais : des vibreurs agitent le tronc tandis que des filets tendus au sol recueillent délicatement chaque grappe de fruits.



Dans tous les cas, la rapidité est de mise : dans les 48 heures suivant la récolte, un processus rigoureux débute, avec l'écalage – retrait de l'enveloppe charnue verte – puis le séchage des coques de pistache, deux étapes décisives pour préserver les arômes et garantir la qualité exceptionnelle du fruit.

Les pistaches sont ensuite stockées avec soin dans l'attente de leur valorisation. La pistache décortiquée suit un processus de cassage, calibrage et conditionnement avant de rejoindre les étals et les épiceries fines. Dans les deux cas, **un chemin patient, de l'arbre à l'écrin**, qui justifie à lui seul l'attachement des producteurs – et des amateurs – à cet or vert de Provence.



Portrait d'un pionnier

Coup de projecteur sur un agriculteur partenaire de La Maison de la Pistache.

Jean-Louis Joseph – La Bastidonne, Vaucluse

Cofondateur de l'association Pistache en Provence

Jean-Louis Joseph a planté ses premiers arbres dès 2018 dans le Parc naturel régional du Luberon. Ses 8 hectares conduits en **agriculture biologique** sont dédiés en partie à la variété Pontikis, dont le cycle végétatif court s'adapte naturellement aux saisons provençales. L'enherbement entre les rangs préserve la vie des sols et limite l'irrigation. Ses pistaches, récoltées à la main, lavées et séchées, arborent une silhouette élancée et une peau variant du rose délicat au pourpre profond, révélant une chair d'un vert lumineux, expression singulière de ce terroir en renaissance. Un **contrat pluriannuel** est à construire avec La Maison de la Pistache sur une parcelle de 6 hectares dédiée.



Le premier Grand Cru de pistache de Provence : la pistache Pontikis du Luberon

Pour célébrer cette **première récolte** significative, La Maison de la Pistache propose un **Grand Cru de pistache de Provence, la Pontikis** : une **variété rare**, au cycle végétatif court, parfaitement acclimatée aux terres arides et lumineuses du Luberon. Conditionnées en sachet de 80g, à l'image des autres Grands Crus de La Maison de la Pistache, elles rejoignent une collection d'exception qui célèbre les grandes origines pistachières du monde. **Une invitation à découvrir, pour la première fois, ce l'or vert de la Provence.**



Grand Cru de pistache de Provence – Variété Pontikis –
Luberon – La Maison de la Pistache

Format : sachet 80g

Prix : 9,60€

En vente à l'automne 2026 dans les boutiques La Maison de la Pistache (Valensole, Aix-en-Provence, Paris, Lyon, Marseille).

Les boutiques La Maison de la Pistache :

Valensole : 591, Route d'Oraison 04210 Valensole

Aix-en-Provence : 27, rue Thiers 13100 Aix-en-Provence

Paris : 65, rue du Bac 75007 Paris

Lyon : 5, rue de l'Ancienne Préfecture 69002 Lyon

Marseille : 5 rue Pythéas, 13 001 Marseille (ouverture en juillet)



A propos de La Maison de la Pistache : Née sur le plateau de Valensole, La Maison de la Pistache est une marque dédiée à la découverte et à la valorisation de la pistache sous toutes ses formes. Fondée par Olivier Baussan, pionnier dans la réintroduction du pistachier en Provence, cette maison propose une expérience immersive alliant tradition et innovation. Les boutiques de la Maison de la Pistache offrent un voyage gustatif à travers des produits d'exception : crus d'Exception de pistaches, déclinaisons sucrées et salées, aides culinaires, ainsi qu'un atelier artisanal de fabrication de glaces. Entreprise du Groupe Territoire de Provence, La Maison de la Pistache s'inscrit dans un projet de revalorisation des terroirs provençaux, tout en participant activement à la préservation de la biodiversité locale. www.pistaches.com

A propos du Groupe Territoire de Provence : Des manufactures artisanales enracinées dans le terroir provençal. Le Groupe Territoire de Provence rassemble des entreprises et manufactures provençales spécialisées dans l'agroalimentaire, ouvertes au public toute l'année. Un itinéraire gourmand et engagé relie les ateliers et permet aux visiteurs de découvrir les savoir-faire des artisans de la Biscuiterie de Forcalquier, de La Caramélerie de Mane, de La Chocolaterie de Banon, de L'Ecomusée l'Olivier de Volx, de la Fabrique du Roy René et du Musée du Calisson à Aix-en-Provence, du Moulin Brémond fils de Roussillon, de La Maison de la Pistache à Valensole et de l'Atelier de Pralines Brémond Fils à Aix-en-Provence. Autour de son président Olivier Baussan, des artisans et collaborateurs passionnés fabriquent ou sélectionnent des produits issus du terroir provençal et méditerranéen. Cette large gamme de confiseries et d'épicerie est mise à disposition du public dans un réseau d'une cinquantaine de boutiques en France et en Norvège, ainsi que sur des sites internet dédiés. Partenaires de l'association Act for Planet, les entreprises du Groupe Territoire de Provence sont engagées pour la préservation du vivant, en soutenant des actions pour une agriculture régénérative et la protection de la biodiversité. www.territoire-provence.com



Contacts presse : Pétillantes de com.

Camille Delian – camille@petillantesdecom.com – 06 35 19 82 36

Sophie Freyssinet – sophie@petillantesdecom.com – 07 61 38 84 58