

***Pistacia lentiscus* L., 1753**

(Pistachier lentisque)

Identifiants : 2591/pislen

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze ([Le Potager de mes/nos Rêves](#))
Dernière modification le 20/09/2020

- **Classification/taxinomie :**
 - **Famille :** Anacardiaceae ;
- **Synonymes français :** arbre au mastic, lentisque ;
- **Nom(s) anglais et/ou international(aux) :** Chios mastictree, lentiscus, lentisk, mastic, masticshrub (mastic shrub), mastictree (mastic tree), mustik (ar translittéré), Mastix-Pistazie (de), Mastixbaum (de), Mastixstrauch (de), corno-capra (it), dentischio (it), lentisco (it), alfofstigueiro (pt), almecegueira (pt), aroeira-da-praia (pt), almácigo (es), lentisco (es), mastixbuske (sv) ;
- **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -0,066666667 ;
- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :** Partie(s) comestible(s)μ{{0(+x)μ : noix, feuilles comme condiment, épice, résine, gommeμ{{0(+x)μ.
Utilisation(s)/usage(s)μ{{0(+x)μ culinaire(s) :
 - la noix à l'intérieur du fruit est comestible ; elles sont consommées crues ou grillées ;
 - la sève est utilisée pour aromatiser une boisson alcoolisée (attention : l'alcool est une cause de cancer) ; elle est également utilisée dans les puddings, cookies, gâteaux/cakes et bonbons ;
 - la gomme est utilisée pour texturer et lier, mais donne une certaine saveur ; elle est mâchée comme un rafraîchisseur d'haleine ; elle est douce et a un goût de réglisse ;
 - les graines fournissent une huile comestible ;
 - les jeunes feuilles et les bourgeons des feuilles sont consommés ; ils peuvent être consommés crus comme collation ou dans les salades au yaourtμ{{0(+x)μ.



Précautions à prendre :

néant, inconnus ou indéterminés.

- **Liens, sources et/ou références :**

dont classification :

- ["The Plant List" \(en anglais\)](#) ;
- ["GRIN" \(en anglais\)](#) ;
- [INPI \(recherche, en anglais\)](#) ;

dont Google (recherche de/pour) "*Pistacia lentiscus*" : [pages](#), [images](#) | "*Pistachier lentisque*" : [pages](#) ;

dont livres et bases de données : 0"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" (en anglais) ;

dont biographie/références de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Ali-Shtayeh, M. S., et al, 2008, *Traditional knowledge of wild edible plants used in Palestine (Northern West Bank): A comparative study*. J Ethnobiol Ethnomed. 2008; 4: 13. ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, *The Useful Plants of India*. CSIR India. p 463 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, *Wild flowers of the Mediterranean*. A & C Black London. p 127 ; Bodkin, F., 1991, *Encyclopedia Botanica*. Cornstalk publishing, p 805 ; Bremness, L., 1994, *Herbs*. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 74 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, *The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants*. Convent Garden Books. p 805 ; Burkill, I.H., 1966, *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 2 (I-Z) p 1786 ; Cundall, P., (ed.), 2004, *Gardening Australia: flora: the gardener's bible*. ABC Books. p 1053 ; Della, A., et al, 2006, *An ethnobotanical survey of wild edible plants of Paphos and Larnaca countryside of Cyprus*. J. Ethnobiol.

Ethnomed. 2:34 ; Ertug, F., 2004, *Wild Edible Plants of the Bodrum Area. (Mugla, Turkey)*. *Turk. J. Bot.* 28 (2004): 161-174 ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 172 ; Flowerdew, B., 2000, *Complete Fruit Book*. Kyle Cathie Ltd., London. p 202 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world*. p 501 ; Hemphill, I, 2002, *Spice Notes*. Macmillan. p 239 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, *Flowering Plant Families of the World*. Royal Botanical Gardens, Kew. p 30 ; <http://cypruswildflowers.com> ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food*. CUP p 433, 1811 ; Lyle, S., 2006, *Discovering fruit and nuts*. Land Links. p 330 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, *Edible Leaves of the Tropics*. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 99 ; Menninger, E.A., 1977, *Edible Nuts of the World*. Horticultural Books. Florida p 53 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 30 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 16 ; Peters, C. R., O'Brien, E. M., and Drummond, R.B., 1992, *Edible Wild plants of Sub-saharan Africa*. Kew. p 50 ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 279 ; Redzic, S. J., 2006, *Wild Edible Plants and their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina*. *Ecology of Food and Nutrition*, 45:189-232 ; Sfikas, G., 1984, *Trees and shrubs of Greece*. Efstathiadis Group. Athens. p 120 ; Sp. pl. 2:1026. 1753 ; *Wild Edible Plants in Lebanon. Promoting dietary diversity in poor communities in Lebanon*. <http://www.wildedibleplants.org/>