Pistacia lentiscus L., 1753
(Pistachier lentisque)

Identifiants : 24607/pislen

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

- ***Classification phylogénétique :***
    - ***Clade : Angiospermes ;***
    - ***Clade : Dicotylédones vraies ;***
    - ***Clade : Rosidées ;***
    - ***Clade : Malvidées ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Anacardiaceae ;***
- ***Classification/taxinomie traditionnelle :***
    - ***Règne : Plantae ;***
    - ***Division : Magnoliophyta ;***
    - ***Classe : Magnoliopsida ;***
    - ***Ordre : Sapindales ;***
    - ***Famille : Anacardiaceae ;***
    - ***Genre : Pistacia ;***
- ***Synonymes français : arbre au mastic, lentisque ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) 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), alfostigueiro (pt), almecegueira (pt), aroeira-da-praia (pt), almácigo (es), lentisco (es), mastixbuske (sv) ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -8/-10/-12°C ;***

- ***Note comestibilité : ****
- ***Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :***

  Partie(s) comestible(s)$^{\{\{\{0(+x)}$: noix, feuilles comme condiment, épice, résine, gomme$^{\{\{\{0(+x)}$.

  Utilisation(s)/usage(s)$^{\{\{\{0(+x)}$ 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 yaourt$^{\{\{\{0(+x)}$.

  La noix à l'intérieur du fruit est comestible. Ils sont consommés crus ou grillés. La sève est utilisée pour aromatiser une boisson alcoolisée. Attention: l'alcool est une cause de cancer. Il est également utilisé dans les puddings, les biscuits, les

gâteaux et les bonbons. La gomme est utilisée pour la texture et la liaison mais donne un peu de saveur. Il est mâché pour rafraîchir l'haleine. Il est doux et a une saveur de réglisse. Les graines donnent une huile comestible. Les jeunes feuilles et les bourgeons foliaires sont consommés. Ils peuvent être consommés crus en collation ou en salade de yaourt

néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- *Note médicinale : ***

- *Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):*

De gauche à droite :

Par Köhler, F.E., Köhler?s Medizinal Pflanzen (1883-1914) Med.-Pfl. vol. 2 (1890) t. 130, via plantillustrations
Par Dictionnaire pittoresque d?histoire naturelle et des phénomènes de la nature (1833-1839) Dict. Pittores. Hist. Nat. vol. 8 t. 564 f. 6,7 , via plantillustrations
Par Botanische wandplaten, via plantillustrations
Par Jan Koeman, via plantillustrations

- *Autres infos :*

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - *Statut :*

    C'est important sur l'île grecque de Chios{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is important on the Greek island of Chios{{{0(+x)}}}.

  - *Distribution :*

    C'est une plante de climat méditerranéen. Il poussera sur la plupart des sols. Il aime une position ensoleillée protégée. Il ne peut pas pousser à l'ombre. Il est sensible à la sécheresse et au gel. Il convient aux zones de rusticité 8-11{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : It is a Mediterranean climate plant. It will grow on most soils. It likes a protected sunny position. It cannot grow in shade. It is drought and frost tender. It suits hardiness zones 8-11{{{0(+x)}}}.

  - *Localisation :*

    Afrique, Australie, Balkans, Bosnie, Grande-Bretagne, Îles Canaries, Chypre, Europe, France, Grèce, Inde, Italie, Liban, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Palestine, Portugal, Slovénie, Espagne, Turquie, USA{{{0(+x) (traduction automatique)}}}.

    Original : Africa, Australia, Balkans, Bosnia, Britain, Canary Islands, Cyprus, Europe, France, Greece, India, Italy, Lebanon, Mediterranean, Morocco, North Africa, North America, Palestine, Portugal, Slovenia, Spain, Turkey, USA{{{0(+x)}}}.

- *Liens, sources et/ou références :*

  - *[5]"Plants For a Future" (en anglais) :* https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Pistacia_lentiscus *;*

    dont classification :

- ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2407564 ***;***
- ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=28647 ***;***

dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais) ;

dont biographie/références de [0]"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 ; https://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. https://www.wildedibleplants.org/