

DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE ET ALIGNEMENT DES ASTRES :

EN PROVENCE, LA PISTACHE SOIGNE SON RETOUR

Autrefois typique du biotope provençal, le pistachier a disparu de notre paysage au siècle dernier, éclipsé par des cultures plus rentables. Depuis 2020, une poignée d'acteurs s'activent pour faire naître une véritable filière de la pistache française. Ils et elles partent d'un double constat : la demande est là (la France importe actuellement 10 000 tonnes de pistaches), et le pistachier en Provence est l'arbre de la situation (il consomme très peu d'eau et survit aux fortes chaleurs).

Par Émilie Laystary. Photographies Léon Prost.

« Tant qu'il vit, il produit. Le pistachier a même vocation à être centenaire voire millénaire, à l'image de l'olivier. »

Avançant en voiture par un petit chemin caillouteux dévalant au milieu d'un champ, on devine être arrivé parmi les jeunes pistachiers, que l'on reconnaît au rougeolement de leurs feuilles supérieures. Autour de nous, deux hectares de ces arbres qui concentrent actuellement tous les espoirs de l'avenir de la Provence agricole. Alors que les températures affichées par le thermomètre augmentent, leurs qualités semblent tout indiquées : les pistachiers sont particulièrement résistants à la sécheresse et ne craignent rien devant les étés longs et chauds. Et ils demandent peu d'entretien, « pas comme les cerisiers », lance d'un air désolé Aurélien Le Tellier en jetant son menton en direction du terrain d'à-côté. Depuis plusieurs mois, son voisin se démène contre la mouche suzukii, un nuisible qui lui donne du fil à retordre.

Notre hôte, lui, a fait un autre pari. Vigneron, il a choisi de « se lancer dans la pistache », en 2020, avec son ami et associé Clément Jeanoutot au sein du Domaine de l'Or Vert, une structure créée une année plus tôt. Tous deux sont salariés, chacun sur une autre exploitation. « Le Domaine de l'Or Vert, c'est notre projet à nous : plus personnel, plus expérimental et surtout plus libre. Étant déjà rémunérés ailleurs, on n'en attend pas une rentabilité immédiate. Cela nous permet de nous amuser, avec quatre cuves dans mon garage, en commençant par faire des vins vivants qui nous ressemblent, mais aussi de l'huile d'olive et, bientôt, donc... des pistaches », résume-t-il en remontant à grandes enjambées une des allées enherbées au milieu des arbustes, utiles à la vie microbienne et à la biodiversité du terrain.

« C'est encore un peu tôt pour en être persuadé, mais on espère être sur la bonne voie », lance-t-il, confiant, en nous montrant quelques premiers bourgeons sur un arbre qui a bien pris. Après le moment de la plantation, il faut généralement compter trois à quatre ans avant les premières floraisons et récoltes. Une période au cours de laquelle il est nécessaire d'être attentif à la pousse. Il faut alors arracher certaines branches afin d'éviter la déperdition d'énergie et privilégier celles qui bourgeonnent. Le répit se mérite : « C'est seulement après que le pistachier devient un arbre indépendant. »

CONDITIONS FAVORABLES

En Provence, Aurélien et Clément de l'Or Vert ne sont pas les seuls à tenter l'expérience. « Challenge », « pari », « aventure » : le lexique de la prise de risque est omniprésent lorsque l'on s'entretient avec ces autres agriculteurs pionniers dans leur siècle. Mais l'idée n'est pas complètement folle lorsque l'on sait que la région a un jour été une terre de pistaches. « Dans la langue provençale, "être un pistachier" c'était d'ailleurs "être un homme à femmes". Un parallèle avec la culture du pistachier, pour lequel nous plantons un mâle entouré de huit femelles pour la pollinisation », nous raconte Benoît Dufaÿ, coordinateur du Syndicat France Pistache – un organisme qui assure « un rôle de facilitateur afin de structurer une filière française forte et unie, dans une optique de démarche collective ». « Dans la région, nous retrouvons des traces de la culture du pistachier jusqu'au début du xx^e siècle », rappelle-t-il. Celle-ci

a-t-elle été brutalement stoppée par un pragmatisme économique qui lui a fait privilégier d'autres cultures ? Très certainement. Ci et là, de vieilles parcelles isolées semblent avoir subsisté, mais sans réelle valorisation ni débouché. Le renouveau programmé de la pistache provençale suit un véritable alignement des astres. C'est la rencontre entre plusieurs faits très contemporains. D'abord, il y a l'intérêt grandissant pour une alimentation plus consciente de ses enjeux : la recherche du sain, le goût pour le locavorisme ou la valorisation des sources de protéines végétales que sont les fruits à coque. Ensuite, il y a son adaptation au changement climatique, car « le pistachier, originaire des hauts plateaux d'Iran, est un arbre qui affectionne les fortes chaleurs, tolère très bien les longues sécheresses, est peu gourmand en eau tout en résistant bien au froid hivernal et, ne fleurissant qu'à la mi-avril, est partiellement à l'abri des gels printaniers tardifs que nous connaissons de plus en plus », détaille Benoît Dufaÿ. Enfin, il y a la nécessité de diversifier les pratiques agricoles : « Avec la volatilité des marchés et les accidents climatiques, miser sur une seule culture est désormais trop risqué pour les agriculteurs et agricultrices. Or, parce qu'il peut s'épanouir sur des sols dits pauvres et peu adaptés à d'autres cultures, le pistachier pourrait permettre de mieux valoriser certaines terres peu rentables, voire de redynamiser des secteurs en déprise (en friche, ndlr), notamment dans des zones où la pluviométrie diminue et où l'accès à l'eau se complexifie. »

Il y aurait aujourd'hui tout un boulevard pour une filière nationale de la pistache. Chaque année, la France importe environ 10000 tonnes



À g., Aurélien Le Tellier et Gary, son chien.

À d., les premières pistaches du Domaine de l'Or Vert.



« De par la durée de mise à fruit assez longue (six ans), nous attendons nos premières récoltes seulement cette année. »

de pistaches. Avec la moitié de la production mondiale (47 %), le leader mondial demeure les États-Unis, suivis par la Turquie (30 %) et l'Iran (19 %), puis la Syrie et la Grèce selon les derniers chiffres (2020/2021) de l'*International Nut and Dried Fruit Council*. « L'Espagne est également en train d'arriver sur le marché, après s'être lancée il y a une trentaine d'années dans cette culture (environ 75 000 hectares à l'heure actuelle). Et en Italie, on retrouve l'AOP "Pistache de Bronte", produite en Sicile sur les pentes de l'Etna et assez réputée chez les artisans », complète Benoît Dufaÿ.

« Concernant la place de la pistache française, nous avons déjà énormément de demandes de clients et de transformateurs qui souhaiteraient basculer d'un sourcing étranger vers un sourcing français. Il y aura de la place à la fois pour de la pistache conventionnelle et de la bio », croit savoir le coordinateur. Selon lui, l'idée ne sera « pas forcément de rivaliser avec les étrangers sur les créneaux de la pistache snacking agro-industrielle », mais plutôt d'investir des canaux de valorisation tels que « les mélanges de fruits secs, le snacking sur les marchés de producteurs, la vente directe ou encore les contrats avec les pâtisseries ».

DU CÔTÉ DE LA GASTRONOMIE

Produire « une pistache de bouche », c'est aussi l'ambition du Domaine de l'Or Vert. « On vise autant les épiceries fines comme L'Idéal, à Marseille, que le circuit de la restauration gastronomique comme l'auberge La Fenière, à Cadenet (deux adresses portées par les sœurs Julia et Nadia Sammut, ndlr).

La relance de cette culture connaît également un grand engouement chez les chefs pâtisseries et les transformateurs comme Maison Brémond ou Le Roy René, qui se disent prêts à développer des gammes de produits réalisés avec des pistaches 100 % françaises – et provençales », abonde Émilie et Fabien Fiorito, respectivement maraîchère en agriculture biologique et paysagiste-arboriculteur. À quelques kilomètres du champ d'Aurélien Le Tellier, ils exploitent trois parcelles pour une superficie totale de 2,5 hectares, avec une densité de 260 arbres par hectare. Le couple a été sensible aux mêmes arguments : la floraison tardive des pistachiers évitera les dégâts liés au gel, à l'instar des déconvenues rencontrées sur ses amandiers. « Et puis, la longévité de l'arbre rassure : tant qu'il vit, il produit. Le pistachier a même vocation à être centenaire voire millénaire, à l'image de l'olivier », font-ils remarquer de concert.

COLLECTIF

Mais ces caractéristiques physiques n'ont pas été les seules à convaincre. Dans un monde agricole où le travail en solitaire est habituellement de mise, il y a aussi eu le facteur humain. « C'est très agréable d'avoir la sensation de faire partie d'une nouvelle scène. Il y a beaucoup d'énergie et d'amitié autour de ce projet de replanter des pistachiers en Provence », se réjouit Émilie Fiorito, qui sourit en fixant l'horizon. « L'idée est de s'entraider, renchérit Fabien Fiorito. Bien sûr, certains agriculteurs préfèrent naviguer en solo, mais, dans leur grande majorité, ceux qui se lancent dans la pistache sont avides d'échanger et de

s'entraider. » À l'heure actuelle, le syndicat rassemble 70 agriculteurs français disséminés sur tout le bassin méditerranéen (Paca, Occitanie, Corse, Auvergne-Rhône-Alpes Sud...) ainsi que des membres associés et des membres partenaires (pépiniéristes, transformateurs). « Les futurs chantiers sont l'organisation d'un voyage d'étude en Espagne pendant les récoltes et la tenue régulière d'ateliers techniques thématiques », se félicite Benoît Dufaÿ, qui précise que le verger français de la pistache représente autour de 350 hectares, dont 200 en Provence. Un début réjouissant d'autant qu'aux côtés de l'association Pistache en Provence, le syndicat planche sur « la création d'une marque collective afin de mieux protéger et valoriser la future pistache produite en France ».

Mais hors de question pour ces nouveaux acteurs de verser dans l'angélisme : « Pour le moment, de par la durée de mise à fruit assez longue (six ans séparent la plantation de la première récolte commercialisable), nous n'avons pas encore de production sur le territoire. Nous attendons nos premières récoltes seulement cette année, rappelle Benoît Dufaÿ. Nous manquons donc de recul sur les maladies du feuillage, sur lesquelles les solutions concrètes de traitement n'existent pas encore. En l'absence d'analyses technico-économiques solides, il n'est pas encore possible de démontrer la rentabilité de cette culture. Mais nos observations nous laissent penser que la pistache trouvera probablement sa place en Provence. » La suite de l'histoire, c'est donc l'avenir qui nous la dira.

En haut, dans la cave du Domaine de l'Or Vert, les cartons de leur vin vivant.

À droite : Le chemin qui mène au champ de pistachiers.

Émilie et Fabien Fiorito, voisins d'Aurélien et également producteurs de pistaches.

