



Pistachier térébinthe

Pistacia terebinthus L.



Arbuste de trois à cinq mètres
Feuillage caduque
Feuilles composées de folioles

L'essence de térébenthine provenant de cet arbuste lui a donné son nom. On extrait de ses graines une huile qui sert à fabriquer savons et shampoings. En Turquie, on en fait une pâte qui, mélangée à du lait, se consomme comme un café. Insensible aux maladies, il sert souvent de porte greffe au vrai pistachier (*Pistacia vera*) qui produit les pistaches des pays du sud. La gale caractéristique, en forme de corne qui se développe au sommet de ses rameaux, est provoquée par un puceron (*Baizongia pistaciae*).