Novembre 2014 - n°227

FRuiTROP

Version française

Dossier du mois

Agrumes

Raisin de table du Pérou

Du potentiel

www.fruitrop.com

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

cirad
LA RECHERCHE AGRONOMIQUE POUR LE DÉVELOPPEMENT

Principales variétés d'agrumes

photos © Régis Domergue

Petits agrumes

Clémentine

Ce groupe de variétés est probablement issu d'une hybridation entre *Citrus deliciosa* et une orange. Son succès, très notable en Méditerranée, est lié aux caractéristiques intéressantes des fruits (absence de pépins en plantations pures, bonne coloration et saveur) associées à une longue période de commercialisation. En effet, les clémentines sont présentes sur les marchés de l'hémisphère nord de la fin septembre à la fin février, grâce aux différents cultivars (Marisol, Oroval, Oronules, Nules, Commune ou Fine, Hernandine, Nour, etc.).

Nova

Présent sur les marchés de mi-novembre à janvier, ce fruit de taille moyenne est issu d'un croisement de clémentine commune et de Tangelo. Ses qualités sont intéressantes : coloration prononcée de son épiderme, pulpe d'un orange profond, tendre, juteuse, dépourvue de pépins, à la saveur sucrée et peu acide. Toutefois, le fruit doit être cueilli rapidement pour éviter le gonflement de son épiderme. Il est largement planté en Espagne (Clemenvilla), en Israël (Suntina) et au Maroc.

Minneola

Hybride de Tangerine et de pomelo, ce gros fruit rond se caractérise par une excroissance prononcée sur sa partie supérieure. L'épiderme, très lisse, est d'une couleur rouge orange particulièrement soutenue. La pulpe, qui comporte peu de pépins, a une saveur très particulière. Cette variété est principalement plantée en Israël et Turquie.

Orange

Valencia late

Originaire des Açores, la Valencia Late est la variété la plus plantée au monde. Cette blonde tardive, de calibre moyen, a une forme ronde légèrement oblongue. Son écorce, fine et bien colorée, est légèrement granuleuse. Sa chair est très juteuse et renferme 2 à 4 pépins. Elle est aussi connue sous le nom de Maroc Late (origine Maroc) et de Jaffa Late (origine Israël).

Navel

Cette orange à dessert, de forme ronde à ovale, est surmontée d'un ombilic très développé. La peau, d'une texture granuleuse, est peu épaisse et assez bien colorée. La chair est croquante, fine et assez peu juteuse. Les cultivars précoces (Naveline) et tardifs (Navelate, Lane Late) qui en sont issus permettent au groupe des Navel d'être présent d'octobre à mai sur les marchés de l'hémisphère nord.

Maltaise

Cette orange pigmentée de haute qualité est presque exclusivement plantée dans la région du Cap Bon en Tunisie, où le terroir lui permet d'exprimer pleinement ses grandes potentialités. Son calibre est moyen et sa forme légèrement ovale. Son écorce, douce, est légèrement granuleuse et facilement pelable. Sa chair, tendre et très juteuse, est assez peu colorée pour une sanguine. Sa saveur est particulièrement agréable, sa douceur étant balancée par un bon niveau d'acidité.

Salustiana

Très populaire en Espagne, cette orange blonde à jus est de calibre moyen à gros. Son écorce, moyennement épaisse, comporte de fines granulations. Sa chair est tendre, douce et d'un goût très agréable. En outre, elle ne recèle aucun pépin.

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite

Citron

Eureka

Cette variété, peu plantée en Méditerranée, représente l'essentiel de la production mondiale. Elle est très répandue dans l'hémisphère sud. Le fruit, de taille moyenne, est de forme elliptique à oblongue et se termine par un mamelon moyennement développé et fin à la base. Sa peau est fine à moyennement épaisse. Sa pulpe, généralement sans pépins, est riche en un jus d'un acidité élevée.

Fino

Ce cultivar, qui domine la production espagnole, est très développé dans la région de Murcie. Le fruit est de forme régulière, sphérique ou ovale. Son mamelon est plus court que celui du Verna. Sa peau est fine et lisse. Sa pulpe, qui contient 5 à 8 pépins, est plus juteuse que celle du Verna.

Verna

Le fruit est moyen à gros et possède un mamelon large à la base et très développé. L'épiderme, de texture rugueuse, est plutôt épais. L'acidité du jus est élevée, mais le rendement à l'extraction n'est que moyen. C'est une des principales variétés espagnoles.

Limes

La lime Tahiti (*Citrus latifolia*), variété triploïde, est la plus répandue des limes acides. Son épiderme, d'une couleur vert jaune à jaune pâle, contient une huile essentielle ayant une odeur très typique. La pulpe, généralement dépourvue de pépins, est jaune vert et riche en un jus très acide. La lime mexicaine (*Citrus aurantifolia*) est peu exportée en raison de son grand nombre de pépins.

Contenu publié par l'Observatoire des Marchés du CIRAD – Toute reproduction interdite