

RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU DÉVELOPPEMENT RURALET DE LA PECHE  
DIRECTION DE LA FORMATION DE LA RECHERCHE ET DE LA VULGARISATION

INSTITUT TECHNIQUE DE L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE ET DE LA VIGNE  
( ITAF )



***variétés des agrumes rares  
sous utilisées  
et sous valorisées***



*ITAFV  
Institut Technique  
de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne*

---

Les agrumes sont les fruits les plus cultivés du monde. On rencontre plusieurs groupes d'espèces, comme les citronniers, les clémentiniers, les mandariniers, les orangers, les pamplemousses, les pomelos...mais il existe de nombreuses autres espèces d'agrumes, serte plus rares, mais aussi plus originales aux vertus et bienfaits sur la santé. Ce sont des agrumes rares peu cultivés mais qui peuvent être valorisé en fonction des caractéristiques de chacun. C'est le cas du Citron caviar, du Combava, de la Lime ou encore de la Main de Bouddha et mandarinier

## COMBAVA

Découvert par des aventuriers de la mer, cet agrume épouse le nom de l'île indonésienne sur laquelle il se trouvait.

De la taille d'un petit citron, vert, à l'écorce granuleuse, cet agrume est riche en vitamine C et antioxydants.

Son jus est particulièrement amer, mais son zeste et ses feuilles sont utilisés partout dans le monde pour parfumer les plats.



## CITRON CAVIAR



Le Citron Caviar (*Microcitrus australasica*), Originaire des forêts australiennes, est un agrume rare, très difficile à se procurer. Ce qui fait son originalité, c'est la structure de sa chair, puisque le jus est enfermé dans des petites capsules qui ressemblent au caviar, d'où son nom. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie, les petites perles éclatent en bouche et laissent échapper leur goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. Les petites feuilles du citron caviar sont très parfumées et peuvent également être utilisées pour aromatiser les plats et les boissons. Sa culture s'apparente à celle des citronniers et autres agrumes classiques.

## LIME

La lime, que l'on appelle parfois citron vert, est un petit fruit de la famille des agrumes qui est originaire de l'Inde. Contrairement à une idée répandue, il ne s'agit pas d'un citron cueilli avant maturité, mais d'un fruit différent qui reste toujours vert. Son écorce est lisse et d'un vert plus ou moins foncé, et sa chair acide, juteuse et parfumée d'un vert très pâle. Selon les variétés, elle contient plus ou moins de pépins. La lime est une excellente source de vitamine C. Elle est une source intéressante d'antioxydants, réputés pour réduire l'apparition de certains cancers et maladies cardio-vasculaires. Elle contient aussi une bonne quantité de cuivre et de fer.



## LIME ROUGE



Originnaire de l'Inde. La lime rouge est un petit arbre buissonnant, aux branches irrégulières et épineuses comme celles des autres Limes (citrons verts). Les jeunes pousses de cet agrume sont verts claires, Les boutons floraux sont rosés et deviennent blancs une fois épanouis. Sa grande originalité réside dans la couleur rouge sang de ses fruits (peau et pulpe) qui contraste dans le feuillage vert. Son jus est très parfumé. On pense que la Lime rouge est un croisement entre le citron vert et la mandarine. Elle est utilisée dans la production de jus, limonade et cocktails.

## BERGAMOTE

Rapportée des Canaries par Christophe Colomb, la bergamote a plus d'un tour dans son sac:

- \* Elle est très célèbre pour ses parfums
- \* Utilisée en huile essentielle, la bergamote permet de désinfecter les plaies et de calmer les maux d'estomac
- \* Dans la cuisine, on profite de son goût inimitable en agrémentant les tajines de bergamote confite



## KUMQUAT



Le kumquat, un arbre du même nom que le fruit, agrume rustique pouvant supporter des températures jusqu'à 10 °C en dessous de zéro.

Il vient des états-Unis et du Canada et pousse principalement dans la ville de Toulon.

Son fruit légèrement amer se consomme frais et avec son écorce tendre.

Atout déco des cuisiniers, il se consomme également séché et confit pour mettre en valeur un plat.

## CEDRAT

L'ancêtre du citron est, comme lui, ovale et bosselé. Il comporte une écorce épaisse de laquelle se dégage une odeur de cèdre, qui lui vaut le nom de cédrat. Plus intéressant que son jus, son zeste s'apprécie sous la forme de parfum ou de liqueur, comme la cédratine, une liqueur d'origine corse qui met cet agrume à l'honneur.

une autre variété de cédrats, l'« etrog », est utilisée pour la cérémonie et comme plante indicatrice en virologie



## POMELO



le pomelo est le seul agrume à ne pas être originaire d'Asie. Pomelo et pamplemousse sont souvent confondus, il s'agit pourtant de deux espèces distinctes. originaire des Caraïbes, Sa peau est plus fine et sa chair plus juteuse que celle de pamplemousse. Caractérisé par une texture juteuse et gourmande et sa richesse en vitamines et minéraux.

Très léger, le pomelo est un concentré de vitamine C. Facile à consommer, pressé ou à la petite cuillère,

Il existe de multiples variétés de pomelos.

## TANGERINE

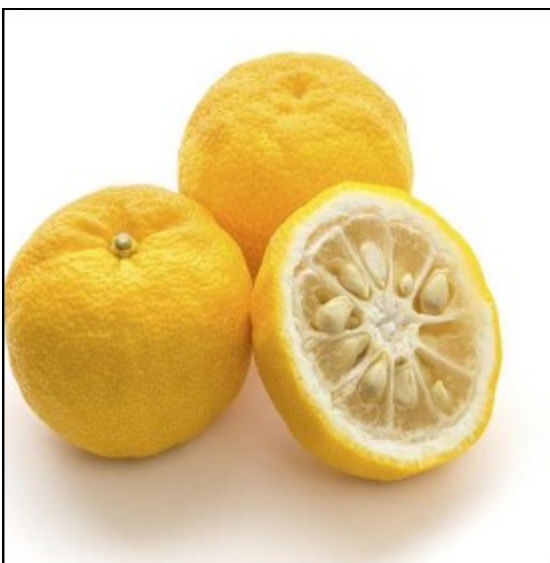
La tangerine ressemble à s'y méprendre à la mandarine. Pourtant, cet agrume originaire de Tanger au Maroc présente une peau plus foncée et plus facile à décortiquer.

Des recherches récentes mettent en évidence le rôle préventif de la tangerine contre le diabète et l'obésité.

Une variété d'œillet d'Inde se nomme « Saferi tangerine », probablement car ses fleurs sont doubles et oranges comme cet agrume !



## YUZU



Originaire d'Asie, cet agrume à mi-chemin entre le citron, la mandarine et le pampleousse est utilisé comme assaisonnement (jus) ou condiment (zeste) en Chine, en Corée et au Japon.

Cet agrume débarque petit à petit en Occident où il séduit des chefs new-yorkais.

Une célèbre marque de sodas aux agrumes a par ailleurs choisi d'inscrire le Yuzu dans la composition de son breuvage.

Dans le commerce on trouve cet agrume transformé, il se conserve à peine 3 semaines.

## LIMETTE

La **limette** ne doit pas être confondue avec la **lime**, qui est en réalité l'agrumes que l'on nomme « **citron vert** ».

La limette est le fruit du limettier doux, c'est aussi pour cela qu'on l'appelle parfois citron doux.

Pourtant, son jus et sa pulpe n'ont rien de doux ! Ils peuvent être particulièrement acides ou insipides. En cuisine, on l'utilise comme un citron.



## CALAMONDIN



ce n'est pas pour rien qu'on donne au calamondin le nom d'oranger d'appartement. Cet hybride du kumquat et de la mandarine donne de petits fruits semblables à l'orange amère, légèrement acide et facile à cuisiner.

Il demande un peu d'attention pour éviter le dessèchement de ses feuilles par le chauffage

Il est sensible aux mineuses des feuilles et des cochenilles



## MAIN DE BOUDDHA

Le Cédratier 'Main de Bouddha' (*Citrus medica* 'Digita') est un agrume rare originaire d'Asie du Sud-Est de la famille des Rutacées. C'est un arbuste épineux mesurant de 3 à 5 mètres de hauteur, il produit deux floraisons au cours de l'année, l'une au printemps et la seconde en automne. Les fruits de cet agrume sont très étonnants et originaux de part leurs formes divisés en sections ressemblant à des doigts. Les fruits mythiques et très aromatiques du Cédratier 'Main de Bouddha' peuvent être utilisés crus, confit ou en confiture. Il est également utilisé en pâtisserie, en confiserie, en liqueurs ou à des fins décoratives ou encore en parfumerie.



## BIGARADIER

Le bigaradier ou oranger amer originaire du Sud Est de l'Inde forme un bel arbre décoratif et offre une abondante floraison parfumée. Trop amère et acide pour être consommée directement, l'orange amère permet de préparer des confitures, des marmelades, des sirops. Son zeste donne l'essence d'orange amère. Très parfumée, la fleur de bigaradier sert à la fabrication de l'eau de fleur d'oranger et des essences utilisées en parfumerie.



## PAMPLEMOUSSE

Le pamplemousse est cultivé dans les pays tropicaux tels que la Thaïlande, le Vietnam, le sud de la Chine, la Malaisie et l'Indonésie. C'est un fruit de couleur verdâtre à l'écorce (peau) épaisse. Il est plus gros que le fruit de pomélo et contient de 16 à 18 quartiers remplis de pépins.

Le pamplemousse est un fruit rafraîchissant au contenu exceptionnel en vitamine C.

Les composés antioxydants qu'il renferme procureraient de multiples bienfaits pour la santé, notamment contre le cancer et les maladies cardiovasculaires.

Il existe plusieurs variétés de pamplemousses (blancs, roses et rouges )



## LIMEQUAT



Hybride entre une lime (citron vert) et un kumquat, le limequat produit des fruits jaunes à la forme ronde allongée et la peau fine, rappelant le Kumquat.

Le Limequat est vigoureux et fructifère. C'est un petit arbre décoratif au feuillage vert brillant et persistant. Ses fleurs blanches et parfumées apparaissent de mars à juin. Ses fruits de forme ronde ovale, sont jaunes à maturité ; la pulpe de la même couleur est acide et juteuse. La peau est fine au goût sucré.

Les fruits acidulés du Limequat peuvent être consommés crus ou cuits, confitures ou fruits confits.

## MANDARINIER SATSUMA

Originnaire du Japon, cette variété de mandarine porte le nom de la province japonaise Satsuma. Elle est très populaire au Japon, sous le nom de "mikan"

Le Mandarinier satsuma est l'agrume le plus rustique de tous. Il s'agit d'un arbre vigoureux, au port pleureur. Ses fruits sont des mandarines douces et sans pépins.

Sa fructification est précoce : entre septembre et décembre. La mandarine Satsuma est un fruit savoureux : juteuse, douce, sans pépins, à la pulpe orange intense. Les fruits restent plusieurs mois sur l'arbre mais perdent de leur saveur. Il est conseillé de cueillir les fruits au fur et à mesure de leur maturité.



## POIRE DU COMMANDEUR

La poire du commandeur est certainement un hybride naturel entre un pamplemousse et un citron. Elle est également appelée citron poire. C'est un petit arbre au port arrondi avec des branches quasi dépourvues d'épines. Les fruits quant à eux ont une forme de grande poire, une peau lisse très épaisse riche en huiles essentielles avec une pulpe acide au goût particulier.



La chair est épaisse. La pulpe est douce, verte évoluant vers le jaune à maturité

Le fruit est acide quand il n'est pas mur, doux et sucré à maturité, utilisé dans la production du jus frais et de confiture.



**Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne  
Tessala El Merdja - Birtouta– Alger**

**Tél: 023 58 38 60/ 61/ 66 - Fax: 023 58 38 65**

**Email: itafv.dg@gmail.com - Site Web: www.itafv.dz**