

# Les petits agrumes

*Fruitrop* ouvre ce mois-ci une nouvelle rubrique, dénommée « Fiche Produit », qui paraîtra sporadiquement et dans laquelle figureront des informations par fruit, ou groupe de fruits, sur les variétés, les qualités organoleptiques, les calendriers d'approvisionnement, etc. Dans ce numéro, la Fiche Produit est consacrée aux petits agrumes. Elle a été élaborée conjointement par le Service Information de Pomona et le CIRAD-FLHOR.

Les hypothèses les plus plausibles donnent comme berceau de la mandarine, le nord-est de l'Inde ou le sud-ouest de la Chine (le nom de cette variété reflète d'ailleurs le privilège des mandarins chinois auxquels ces petits fruits à chair sucrée étaient réservés). De là, sa culture commença à se répandre dans toute l'Asie.

Il faudra attendre 1805 avant de voir les premiers spécimens arriver en Europe, introduits en Angleterre par Sir Abraham Hume de retour de la région de Canton. De là, des plants se répandirent d'abord à Malte, puis en Italie et enfin dans tout le bassin méditerranéen.

Le terme « petits agrumes » englobe les mandarines ou hybrides de mandarine faciles à éplucher et souvent sans pépins. Il correspond au terme anglais « easy peelers ». Tous les petits agrumes sont très sensibles aux chocs pouvant survenir durant les opérations de cueillette, conditionnement et transport. En effet, leur épiderme est particulièrement délicat.

Toutefois, des fruits arrivant dans un état sanitaire correct peuvent se conserver 6 semaines à une température de 4 à 7°, et une humidité comprise entre 85 et 90 %.

On distingue plusieurs types de mandarines proprement dits en dehors des hybrides.

- ◆ ***Citrus unshiu*** : groupe des satsumas. Ensemble de variétés originaires du Japon (région de Kagoshima sur l'île de Kyushu, anciennement appelée Satsuma). Ces cultivars se démarquent par leur excellente résistance au froid et leur absence de pépins. Ces fruits sont principalement cultivés en Espagne (variété Owari), au Japon (nombreuses sélections développées), en Turquie.
- ◆ ***Citrus deliciosa*** : groupe représenté par la « mandarine commune » de la région méditerranéenne. Principalement cultivée en Italie, son arôme est très caractéristique. Cette mandarine présente cependant l'inconvénient de renfermer de nombreux pépins.

- ◆ ***Citrus nobilis*** : King mandarine. Petit groupe, peu important commercialement. Variété surtout présente dans le Sud-Est asiatique, notamment au Vietnam. C'est un fruit de gros calibre, juteux, avec de nombreux pépins. La peau est adhérente.
- ◆ ***Citrus reticulata*** : groupe des mandarines diverses. Ensemble regroupant le nombre le plus important de variétés, et notamment les différents cultivars de clémentines. Ces derniers fruits, d'une grande importance commerciale, seraient originaires, selon la petite histoire, d'un croisement entre mandarine méditerranéenne et bigaradier, trouvé par le Père Clément Rodiez en 1902 à Misserghin en Algérie. Tanaka l'a élevée au rang d'espèce *Citrus clementina* tan.
- ◆ ***Citrus clementina* Tan** : les fruits de ce groupe sont très développés en Espagne et au Maroc. Ils sont devenus les petits agrumes les plus connus. Beaucoup de mutations ont permis de trouver des cultivars précoces et tardifs, grâce auxquelles la saison "normale" (de novembre à décembre) a pu être considérablement élargie (de fin septembre à mi-février).
- ◆ ***Citrus temple*** : la validité de cette espèce n'a pas encore été établie.
- ◆ ***Citrus tangerina*** : désigne certaines variétés de mandarines (notamment Dancy) et s'applique communément aux petits agrumes à pépins.

Concernant les hybrides, la gamme est importante. Ils sont issus du croisement entre variétés de différents groupes de mandarines. On peut les classer succinctement de la façon suivante :

- ◆ Sous le nom générique de **Tangor** sont regroupées des variétés issues de croisements entre oranges et mandarines : Ortanique, Ellendale, Murcott...
- ◆ Sous le nom générique de **Tangelo** sont regroupées des variétés hybrides de mandarines et pomelos : Orlando...

**AFOURER**

Hybride. Mutation de tangor Murcott.

Bon calibre. Disponible de mi-février à fin mars.

En cours d'implantation au Maroc.

**CLAUSELLINA**

Satsuma.

Mutation précoce d'Owari (3 semaines avant l'Owari classique). Mutation spontanée, trouvée en 1962 à Castellon de la Plana.

Fruit moins sucré que l'Owari. Disponible de mi-septembre à début octobre.

Espagne : potentiel en régression en raison de son goût un peu fade.

**CLEMENTINE ARRUFATINA**

Clementine commune.

Mutation précoce de clémentine Nules. Clémentine moyennement précoce sélectionnée en 1968 dans la région de València.

Fruit de taille identique à celle de l'Oroval. Pulpe moins acide. Les qualités gustatives sont correctes, sans égaler toutefois celles des Fines et des Nules. Déverdissement lent. Disponible de fin octobre à fin novembre.

Espagne (stable).

**CLEMENTINE AZEM**

Clémentine commune.

Mutation de clémentine Fina précoce.

Bonne coloration. Pourcentage élevé de jus. Disponible début octobre.

Maroc (en cours de plantation dans le Souss).

**CLEMENTINE BEKRIA**

Clémentine commune Bekria ou Carte Noire

dénommée sous le terme global de Bekria.

Mutation de clémentine précoce peu acide (mais aussi peu sucrée).

Vendue verte ou déverdie. Pulpe relativement juteuse, sans pépins, de texture tendre et de couleur orange pâle. Très appréciée localement et par la communauté nord-africaine en France. Disponible de mi-septembre à mi-octobre.

Variété marocaine cultivée dans une zone très limitée.

**CLEMENTINE ESBAL**

Clémentine commune.

Sélection de clémentine Fina effectuée en 1966 à Sagunto près de Valencia.

Fruit légèrement plus gros que les Fines, mêmes qualités gustatives. Une coloration plus intense que celle de sa proche parente lui permet d'être récoltée légèrement plus tôt (1 semaine, voire davantage). Défauts : sensible à la pluie et à la rosée, calibres petits. Disponible de mi-novembre à mi-décembre.

Espagne (potentiel très limité mais en développement).

**CLEMENTINE FINA**

Clémentine commune.

Introduite en Espagne depuis l'Algérie en 1925.

Principale variété de clémentine de pleine saison dans le monde. Epiderme très lisse. Pulpe très juteuse, très tendre et sucrée, avec un bon niveau d'acidité (rapport acide-sucre élevé). Arôme typique de clémentine développé. Ses caractéristiques gustatives réputées servent de référence. Le fruit se conserve bien sur l'arbre. Très bonne qualité mais tendance à donner des petits calibres (en moyenne 50 mm). Disponible de mi-novembre à début janvier.

Espagne (potentiel en déclin) - Maroc - Corse.

**CLEMENTINE HERNANDINA**

Clémentine commune.

Mutation tardive de Fina (Espagne). Sélectionnée en 1966 dans la région de Valencia.

Ses caractéristiques sont identiques à celles de la Fina. Seule la période de maturation les différencie : la coloration externe optimale est atteinte deux mois après et la maturité interne une à deux semaines après. Beaucoup de fruits sont mis en marché avec une coloration imparfaite. Sa durée de conservation en chambres froides est limitée. Sensible à la granulation, si elle est laissée longtemps en chambre froide. Disponible de janvier à début mars.

Espagne (potentiel en développement).

### CLEMENTINE MARISOL

Clémentine commune.

Mutation précoce d'Oroval (province de Castellon, Espagne, 1970).

Fruit ayant exactement les mêmes caractéristiques que l'Oroval, hormis sa précocité proche de celle de l'Owari. Maturité précoce. Les fruits ne tiennent pas sur l'arbre. Disponible de fin septembre à mi-novembre.

Les origines du sud marocain et d'Andalousie donnent des fruits plus sucrés, brix de 11 à 12. Plus au nord, cette clémentine est incapable d'accumuler suffisamment de sucre.

Espagne et Maroc (potentiel en très rapide développement).

### CLEMENTINE NULES

Clémentine commune.

Mutation tardive de Fina. Appelée aussi Clemenules et Reina. Sélectionnée en 1953 dans la région de Castellon de la Plana.

Variété plus productive que la Fina (+ 10 %). Les fruits sont d'une taille significativement supérieure. Maturation plus précoce de quelques jours. Excellente qualité gustative. Très bonnes aptitudes à la conservation. Disponible de mi-décembre à fin janvier.

Variété la plus plantée en Espagne (potentiel de 500 000 tonnes) - Corse - Maroc.

### CLEMENTINE ORONULES

Clémentine commune.

Mutation précoce de clémentine Nules.

Qualités organoleptiques satisfaisantes. Calibre limité. Disponible du début octobre à fin novembre.

Début de plantation en Espagne.

### CLEMENTINE OROVAL

Clémentine commune.

Mutation de clémentine Fina. Mutation sélectionnée en 1950 dans la région de Valencia.

Arbre vigoureux. Fruit légèrement plus gros que la Nules et à pleine maturité 3 semaines avant cette variété. La chair est relativement tendre, plus juteuse que celle de la Nules. Acidité supérieure, mais bonne teneur en sucre. Elle présente deux défauts principaux : les fruits se détachent facilement de l'arbre, et la nature de l'épiderme les rend très sensibles aux taches d'eau et au « soufflage ». Ces problèmes induisent souvent une récolte précipitée qui nuit à la qualité. Disponible de la mi-octobre à la mi-novembre.

Espagne (potentiel en déclin).

### CLEMENTINE TARDIA VILLARIAL

Clémentine commune.

Mutation tardive de clémentine Fina.

Très proche de l'Hernandina. Défaut : coloration insuffisante. Disponible de début février à début mars.

Espagne.

### ELLEDALE

Hybride (Tangor). Orange x hybride de mandarine (Queensland en Australie, 1878).

Fruit moyen à gros ; parfois de taille très importante. Tient bien sur l'arbre jusqu'en mai. Forme aplatie. Ecorce orange intense à pleine maturité (déverdissage lent), de texture lisse et très fine. Pulpe tendre et très juteuse, de saveur riche et douce. Acidité forte. Le rapport sucre/acide est à surveiller. Nombre de pépins variable. Disponible de mi-février à mai, de mi-juillet à fin septembre pour l'hémisphère Sud.

Espagne - Argentine - Uruguay.

**FORTUNE**

Hybride. Clémentine x Tangerine Dancy (Californie, 1964).

Fruit de taille moyenne. Epiderme d'une nature plus proche de celui de la satsuma que de la clémentine, d'une bonne coloration, fin et facilement éliminable. Maturité extrêmement tardive (12 mois après la floraison), ce qui génère parfois des problèmes épidermiques si les conditions climatiques ont été défavorables. Saveur sucrée à très sucrée à pleine maturité (ce stade doit être absolument atteint, sinon l'acidité est très élevée). Tendance à faire des pépins. Sans pépins en plantation pure. Disponible de janvier à début mars.

Espagne (qualité très irrégulière dans les autres pays). Appelée aussi Fortuna.

agrumes. De plus, portés sur l'extrémité des branches, les fruits sont très susceptibles au vent, aux brûlures du soleil et au gel. Disponible de fin février à mi-mai et de mi-juillet à mi-août dans l'hémisphère sud.

Floride - Brésil - Australie.

**NOUR**

Clémentine commune. Mutation tardive de Fina (Maroc).

Très proche de l'Hernandina. Toutefois, l'épiderme est d'une coloration plus intense et d'une texture plus rugueuse. Disponible de mi-janvier à mi-mars.

Maroc (8 000 tonnes, en développement).

**MINNEOLA**

Hybride. Pomelo Duncan x Tangerine Dancy (Floride, 1931).

Fruit gros, de forme ronde, avec une excroissance caractéristique prononcée sur son extrémité supérieure. Epiderme d'une couleur rouge orange, très prononcée, et particulièrement fin et lisse. Saveur particulière, riche et acidulée. (Plus appréciée des adultes que des enfants). Peu de pépins en plantation pure. Relativement facile à peler. Disponible de mi-décembre à fin février.

Israël - Turquie - Floride.

**NOVA**

Hybride (Tangelo). Clémentine Fina x Tangelo (Floride, 1942). Appelée aussi Clemenvilla et Suintina.

Fruit de taille moyenne. Épiderme rouge orangé (coloration très attractive). Très bonne qualité interne (pulpe d'un orange profond, très juteuse et tendre). Saveur sucrée fine et peu acide (rapport acide/sucre élevé). En général pas de pépins en plantation pure. Facile à peler, même si le démarrage est parfois difficile. Défaut : le fruit doit être cueilli rapidement pour éviter les problèmes de gonflement. Disponible du début décembre à fin février.

Espagne (appelée Clemenvilla) - Maroc - Israël - Chypre.

**MONREAL**

Clémentine commune. Découverte en 1940 en Algérie par V. Monreal.

Sa forte pépinité (plus de 20 pépins par fruit en moyenne) a conduit à son quasi-abandon.

**OKITSU**

Satsuma.

Satsuma Miyagawa x *Poncirus trifoliata*, sélectionné à la station de recherche d'Okitsu (Japon), en 1940.

Fruit d'une taille supérieure à l'Owari. Peau fine et lisse, pourcentage élevé en jus. Défauts : très acide et peu sucrée. Disponible de mi-septembre à mi-octobre et de fin avril à mi-mai dans l'hémisphère sud.

Les fruits récoltés précocement sont peu colorés.

Espagne (début des plantations) - Argentine.

**MURCOTT**

Hybride. Orange Sweet x mandarine. Appelée aussi Honey Tangerine.

Fruit de taille moyenne, de forme aplatie aux deux extrémités. Ecorce fine et lisse, d'une couleur jaune orange. Pulpe tendre, très juteuse. Saveur riche et particulière. Défauts : forte pépinité (en moyenne 12 pépins), plus difficile à peler que les autres petits

**ORTANIQUE**

Hybride. Tangerine x Orange (Jamaïque).

Fruit de taille moyenne, de forme légèrement aplatie au sommet où l'on remarque parfois un petit embryon. A noter que les caractéristiques internes et externes sont fortement conditionnées par la zone de production (la peau s'épaissit, devient plus grossière et d'une coloration plus intense lorsque les conditions de culture passent de tropicales à méditerranéennes). La peau est relativement cuireuse et difficile à enlever, avec de plus la libération de beaucoup d'huiles essentielles. La pulpe est tendre et très juteuse (elle représente souvent plus de 60 % du poids du fruit). Pépinosité variable. Bonne aptitude à la conservation tant sur l'arbre qu'en chambre froide. Disponible de mi-février à fin avril.

Israël (appelée Topaz) - Maroc (appelée Ortaline) - Chypre (appelée Mandora) - Espagne (appelée Villa Late) - Uruguay.

**OWARI**

Satsuma. Originaire du Japon.

Fruit moyen à gros. Goût sucré sans acidité. Absence totale de pépins. Conservation longue sur les arbres impossible. Disponible de mi-septembre à fin octobre en Espagne et de mi-mai à mi-juin en Argentine.

Espagne (après une baisse, le potentiel tend à se stabiliser) - Argentine.

**PALAZZELLI**

Hybride. Clémentine x King mandarine (Sicile, 1952).

Fruit de taille moyenne. Epiderme ayant les mêmes caractéristiques que celui des clémentines. Maturation très tardive. Nombre de pépins très élevé (5 à plus) qui la rend difficilement commercialisable hors de Sicile. Disponible de février à mi-mars.

Sicile, Italie (région de Ciaculli).

**SUNBURST**

Hybride. Robinson (clém. x tangelo) x Osceola (clém. x tangelo) (Floride, 1961).

Aspect très attractif. Epiderme orange rouge très lisse, et extrêmement fin. Cette variété reste cependant facile à peler. Pulpe juteuse, mais acidité un peu élevée en Afrique du Sud et dans le sud californien. 1 à 2 pépins pour les fruits issus de plantation pure. Disponible de mi-novembre à fin novembre.

Etats-Unis ((variété principale), Floride - Californie) - Afrique du Sud.

**TEMPLE**

*Citrus Temple.*

Mandarine x Orange (nature précise inconnue) (Jamaïque, 1896).

Fruit de taille moyenne, de forme légèrement aplatie au sommet. Epiderme granuleux (marqué d'un sillon léger sur l'extrémité supérieure du fruit), de couleur rouge orange (la plus prononcée de toutes les variétés d'agrumes). Son épaisseur est faible et il est facilement éliminable. Pulpe tendre, d'une couleur orange pâle. Saveur agréable (acidité modérée et forte teneur en sucre) et unique (que certains qualifient d'épicée). Disponible de décembre à mi-janvier et en mars pour la Floride.

Presque exclusivement Floride (quelques productions en Israël et au Maroc) - Corse.

**WILKING**

Hybride. Mandarine commune x King mandarine (Californie 1915).

Fruit de taille plutôt réduite, d'une apparence proche de celle de l'Owari. Saveur excellente. Toutefois, un nombre de pépins excessif a conduit à son abandon quasi complet. Un décret royal imposa l'arrachage de tous les plants dans le milieu des années 70 au Maroc.

**WINOLA**

Hybride. Minneola x Wilking.

Qualité : sans pépins, goût apprécié. Défaut : peau adhérente. Disponible en février.

En développement en Israël. ●

