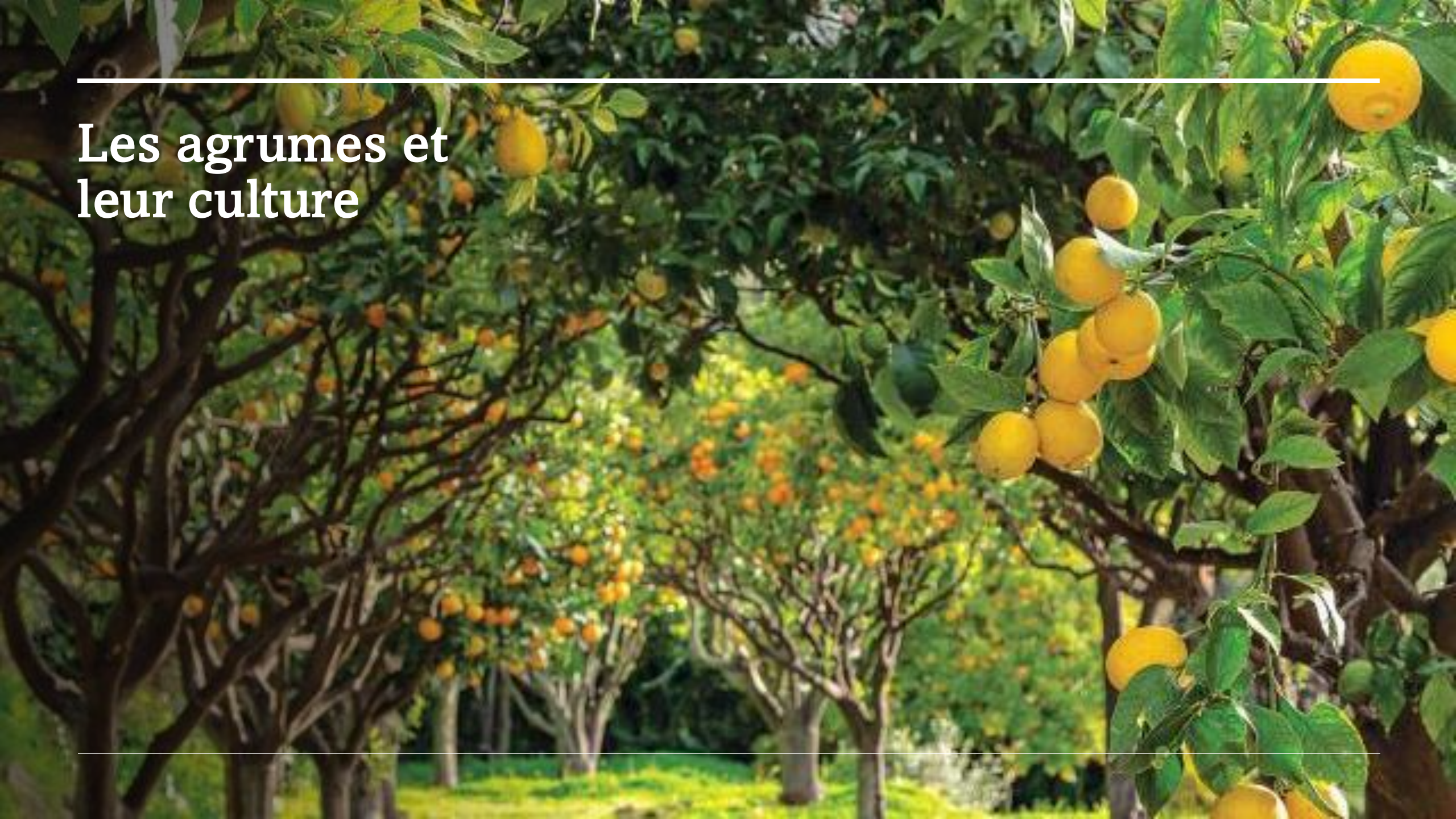

Les agrumes et leur culture



-
- Agrumes vient de **Acrumen** : saveur âcre
 - Les plus connus : clémentine, citron, pomelo, orange viennent de la famille des **Citrus**.
 - Des milliers de variétés: 2300 environ.
 - Agrumes est **une baie** de type **héspéride** (exocarpe : peau épaisse et endocarpe scindée en loges ou quartiers)





Fruits originaires de l'Asie du Sud-Est (Inde, Chine, Malaisie, océanie)

300 ans avt J-C : Alexandre le Grand aurait ramené un Cédratier.en France.

100 ap J-C :Les Romains cultivaient des citroniers.

Au Xème siècle , le bigaradier et l'oranger arrivent en Europe. (en Italie, Espagne)

Les Arabes vont cultiver l'orange en Espagne.

Aujourd'hui, les pays grands producteurs sont la Chine (pamplemousse), le Brésil (orange), l'argentine (citron), l'Espagne, italie: (citron et lime), les Etats-Unis, Turquie. Les agrumes sont les plantes les plus répandues sur la planète et les oranges douces en sont la variété la plus étendue. La surface cultivée avec des agrumes occupe plus de 8 millions d'hectares, elle est plus vaste que celle de la vigne. Les vergers d'orangers occupent plus de 3 millions d'hectares, ceux de mandariniers, deux millions.

Exemple de gros producteur de citrons : l'Europe avec le bassin méditerranéen

- 1er producteur mondial en 2020 passé devant l'Argentine, les Etats –unis et la Turquie.
 - 1 871 011 tonnes de citrons produit en Europe représente 28 % de la production mondiale.
 - Espagne plus gros producteur en Europe et plus gros consommateur.
 - Consommation en croissance forte depuis la pandémie grâce à ses bienfaits. (vitamine C)
- Modèle de production européen plus stricte, plus durable, et une plus grande sécurité alimentaire grâce à la traçabilité des produits.



Champ d'agrumes en Sicile, Italie.

Culture en pot ou culture en terre ? En France

- La culture en pot est le plus connu chez les particuliers.
- Le culture en pleine terre en Corse , Sud Est de la France, apparait ans le Sud-Ouest
- Les portes greffes améliorent les qualités agronomiques: influencent le système racinaire, la résistance au froid et à certaines maladies.
- 4 types de porte greffes: C35, citrumelo 4475, FA5, Poncirus trifoliata.

Entretien des agrumes

- **L'exposition** : Ils aiment le soleil et n'apprécient pas le vent. Exposition sud et abritée. Certaines variétés sensibles au froid doivent être hivernée à l'intérieur.
 - **L'irrigation** : Les agrumes ont besoin d'être arrosés toute l'année. Les deux premiers mois après la plantation , le sol doit toujours être humide. L'hiver deux arrosages par semaine suffisent.
 - **Fertilisation** : est essentiellement en azote et potasse. Azote pour la croissance feuillage et potasse pour une bonne formation des fruits. Apport 3 à 4 fois par an. Si votre agrume jaunit le sang séché apporte ce qu'il faut.
 - **Taille** : La taille principale s'effectue au sortir de l'hiver, après les dernières gelées, avant floraison. L'idée de laisse passer l'air et la lumière dans l'arbre sans le dégarnir. Les mandariniers font beaucoup de feuilles et de bois ils ont donc besoin d'une taille. Les autres agrumes n'ont pas vraiment besoin pour bien fructifier.
-

Les maladies de l'agrume et leur traitement

- **Les ravageurs** → Les acariens, cochenilles, pucerons : mélange savon noir, huile végétale, alcool ménager et le reste d'eau. Pour les cochenilles, la taille amène des courants d'air qu'elles n'aiment pas. Pour les acariens, un bassinage (douche de l'arbre)
- **Mineuse de l'agrume: (petit papillon)** difficulté à s'en débarrasser. Le mieux éliminer les feuilles atteintes et les brûler.
- **Les chloroses** : fer, manganèse, zinc. Symptômes sont décoloration ou déformation des feuilles, tombent des fruits.. Causes problème alimentaire global manque ou excès d'engrais , manque d'eau ou excès d'eau. Ou deuxième cause porte greffe non adapté au sol par exemple calcaire ou argileux.



Variétés les plus résistantes au froid



- Poncirus trifoliata (-20°) pas consommable frais, utilisé en poudre et/ou surtout comme porte greffe
- Citron Yuzu (-15°) gros, star des citrons en cuisine zeste et jus.
- Citron Sudachi (-15°) très prisé au Japon, très juteux, peu connu en France
- Mandarinier Satsuma (-12°) acidulée, précoce, et juteuse
- Mandarinier keraji (-12°) plus résistant que le satsuma
Goût acidulé , citroné
- Kumquat (-9°) petit, long, acidulé.



Agrumiculture en France : Nouveau pari ?

- **Dans le Sud-Est pari réussi depuis une trentaine d'années. Plusieurs producteurs B Non-BIo et Bio.**
 - Dans le Var, une production agrumes plein champ depuis 1990, domaine du Jason.
 - A Aix-en-Provence, La serre aux agrumes propose 3 hectares de 30 variétés d'agrumes en BIo.
- **Dans le Sud –Ouest un vrai pari sur l'avenir ?**
 - Dans les pyrénées orientales, un conservatoire d'agrumes sous serre et hors serre est installé depuis plusieurs générations. Le fils, Pépiniériste, depuis plusieurs générations, cultive et greffe plus de 500 variétés d'agrumes rares et d'autres fruitiers. Cultivés de manière agro-écologique ils ont entamé une démarche de conversion en Bio.
<https://agrumes-vessieres.fr/>
 - En 2020, un agriculteur au pied des pyrénées dans le Béarn plante 600 agrumes en plein champ : des orangers, des pamplemousses, et des citronniers. Pari réussi.