



## Historique

D'origine incertaine, le citron serait issu des contreforts de l'Himalaya Indien ou de Chine... On commença à le planter au milieu du XVème siècle. Au XVIIIème siècle, le docteur James Lindt, de la Royal Navy, met en évidence ses vertus antiscorbutiques. Sa production s'est développée avec les transports maritimes au XIXème siècle.

## Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



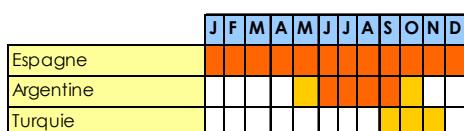
## Caractéristiques techniques

Calibres		
Code	Diamètre	Nb unités/kg
1	72-83mm	10 à 12
2	68-78mm	12 à 14
3	63-72mm	15 à 16
4	58-67mm	18 à 20
5	53-62mm	22 à 25
6	48-57mm	25 à 27
7	45-52mm	28 à 30

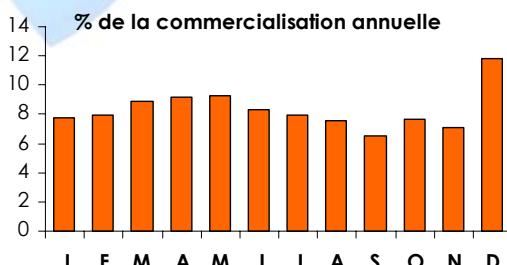
Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colisage LxLxH (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
Espagne	34x29x14	vrac	6	108	144
Espagne	36x29x14	vrac	6	108	132
Espagne	44x29x27,5	14 x 1kg	14	42	54
	40x30x15,5	vrac, caisse pliante	5/7	88	110
	40x30x17	vrac, caisse pliante	6	80	100
	60x40x11,5	vrac, caisse pliante	7	60	75

Conservation					
conditions de conservation	sensibilité au froid	stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon	autres
Se conserve à température ambiante, dans un endroit sec et aéré. Fruit non climatérique.	moyennement sensible	8-10°C	périssable	4 à 5 jours	éviter proximité fruits dégagant éthylène

## Calendrier de commercialisation



Le citron est un agrume disponible **toute l'année** grâce à plusieurs périodes de floraison et de fructification.



## Différentes variétés



variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût
Verna	C'est la "référence" qualitative. Jaune intense, très juteux, peu de pépins.	Espagne													ooo
Eureka	Jaune verdâtre, acide mais parfumé, pulpe fine.	Argentine, Af. Du Sud													ooo
Interdonato	Allongé avec une pointe marquée, peu de pépins, sans pépins, pulpe fine et acide.	Italie													ooo
Femminello	Fruit moyen avec peau moyennement épaisse, teneur en jus moyenne.	Italie, Turquie													
Lisbonne	Ressemble à Eureka, mais mamelon plus petit et peau plus rugueuse.	Uruguay, Argentine, Californie													

**Les limes**, appelées à tort citrons verts, sont de forme arrondie, de couleur vert franc à maturité et sans pépins. Elles ont plus de jus et un parfum spécifique. Importées toute l'année, elles nous viennent principalement du Brésil, du Mexique et des Antilles.

### Appellations d'origines

**IGP**

**Italie** : Limone Costa d'Amalfi, Limone di Sorrento

**Espagne** : Citricos Valencianos o Citricos Valencians

**Portugal** : Citrinos do Algarve



### Infos Nutrition

(composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.) – pour en savoir plus : [aprifel.com](http://aprifel.com)

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

Composants majeurs (g pour 100g)	
Glucides	2,5
Protides	0,9
Lipides	0,4
Apports énergétiques	
Kjoules	121
Kcalories	29

Vitamines ( mg pour 100g ) (% des ANC)	
C	52 (46%)
A	0,01
B1	0,05
B2	0,02
B5	0,23
B6	0,07
B9	0,01
E	0,8
B3	0,2

Autres ( mg pour 100g ) (% des ANC)	
Calcium	25
Potassium	158
Phosphore	18
Magnésium	16
Fibres (g)	2,1
Eau (g)	90

Constitué de près de 90% d'eau, dans laquelle est présent un très grand nombre de substances minérales et d'oligo-éléments.

Comme les autres agrumes, sa teneur en **vitamine C** est remarquable ! Protégée par la peau épaisse du fruit, et préservée dans un milieu acide, elle est retrouvée presque intégralement plusieurs semaines après la récolte. Son action est renforcée par la présence de composés flavonoïdes, qui possèdent une action protectrice vis à vis des capillaires sanguins.

Le citron offre également un large éventail de vitamines du groupe B.

### Conseils d'utilisation

#### Astuces d'utilisation

**Son jus** parfume agréablement

les plats de poissons, viandes ou volailles.

Remplace le **vinaigre** dans l'assaisonnement de salades.

Évite le **brunissement** des salades de fruits et du céleri grâce à son pouvoir **anti-oxydant**. Pour extraire plus de jus, le rouler sous la paume de main pour le rentre plus souple. Si le citron a un peu séché, plongez le quelques heures dans l'eau pour le réhydrater.

#### Intérêts en RHD

**Accompagne** judicieusement un grand nombre de plats chauds ou froids, des entrées aux desserts. Largement utilisé en **décoration** de plats.