

43

nom vernaculaire	français	Citronnier
	créole	Sitwon
	anglais	Lemon (yellow), lime (green)
	espagnol	Lima acida
	allemand	Echte Limette

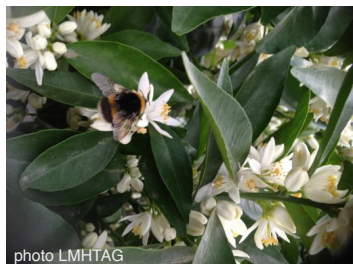


origine	Asie du Sud-Est (Inde et Chine : contreforts de l'Himalaya).
habitat	Asie, Antilles, Mexique, Pacifique. Asie Mineure, Bassin méditerranéen. Principaux pays producteurs (<i>ordre alphabétique</i>) : Afrique (Nigeria, Guinée, Kenya, Serra Leone, Angola), Amérique (Californie-Arizona-Texas), Argentine, Brésil, Chine, Espagne, Inde, Italie, Mexique.
type	Arbuste ou arbre de petite taille à feuillage persistant. Branches lisses ou à épines selon l'espèce. Feuilles aromatiques.

citron « *Citrus limon* » est le nom de la variété à peau jaune, et **lime** « *Citrus latifolia* », celui de la variété à peau verte. (les 2 variétés sont rassemblées sur cette fiche).

fleur

Blanche, parfumée.
Fleuri presque toute l'année en zone tropicale.



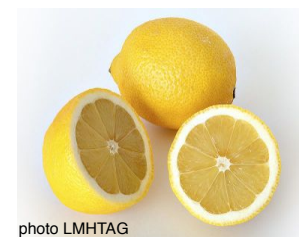
fructification

Presque toute l'année, en zone tropicale.



fruit Citron Ø 3 à 7 cm.

Baie avec une peau bi-couche : « flavedo », partie colorée et « albedo », partie blanche. La pulpe est divisée en segments.



utilisations

Plusieurs variétés sont utilisées, selon les régions et les saisons :

- **le sitwon** (citron-pays) tout petit citron à peau verte, commun en zone tropicale tout comme la lime.
- **la lime de Tahiti** « *Citrus latifolia* » qui se distingue par son fruit plus gros, sans pépin, à la peau toujours verte.
- **le citron** « *Citrus limon* » à peau jaune, plus commun en régions méditerranéenne et tempérée.
- **le cédrat** « *Citrus medica* » ou citron à parfum, déjà connu en Mésopotamie il y a 4000 ans (voir fiche n°136).



Le citron est utilisé dans de nombreuses sauces (sauce vinaigrette, sauce hollandaise, beurre fondu...), préparations culinaires salées (tartares, marinades, poisson meunière et frit...) ainsi qu'en pâtisserie (mousses, crèmes, entremets, gâteaux, sorbets...). Il est aussi utilisé comme anti-oxydant (pomme, céleri, avocat, champignon) ainsi qu'en boissons (ti'punch, cocktails, jus, sirop, citronnade, limonade...) et en décoration (cocktails, plats...).

L'oignon, le chou et **le citron** étaient les seuls remèdes connus pour lutter contre le scorbut (carence en vitamine C), lors des voyages en mer. C'est ainsi qu'il a été introduit aux Antilles par Christophe Colomb et utilisé aussi par James Cook lors de ses expéditions dans le Pacifique (18^{ème} siècle).