

Famille : Rutacées.

Genre & espèce : les mandariniers forment un groupe d'espèces où l'on distingue entre autres le mandarinier commun *Citrus reticulata* et le clémentinier *Citrus clementina*.

La Mandarine & la Clémentine



Les mandariniers et les clémentiniers sont des arbustes mesurant de 3 m à 6 m de haut pour 1,5 m à 3 m de diamètre. Leur feuillage persistant* est d'un beau vert foncé. Le fruit est petit, de forme globuleuse, le plus souvent de couleur jaune orangé.

* persistant : se dit d'un arbre qui ne perd pas ses feuilles à la fin de l'automne, contrairement de caduque.

Les variétés de mandarine sont nombreuses mais peu diffusées dans le commerce. Les clémentines sont classées en différents groupes : les « fines » qui doivent leur nom à la finesse de leur peau (Clémentine corse, Caffin, Nour, Hermandina), les clémentines Oroval, gros fruits à peau rugueuse et les clémentines du groupe des « Oules » qui font des gros fruits de forme aplatie.



Origine

La mandarine est originaire de l'Extrême-Orient (Japon, sud de la Chine et Vietnam) où elle est cultivée depuis 3000 ans. D'après la légende, elle devrait son nom à la couleur de la robe portée par les mandarins, hauts fonctionnaires de l'empire chinois.

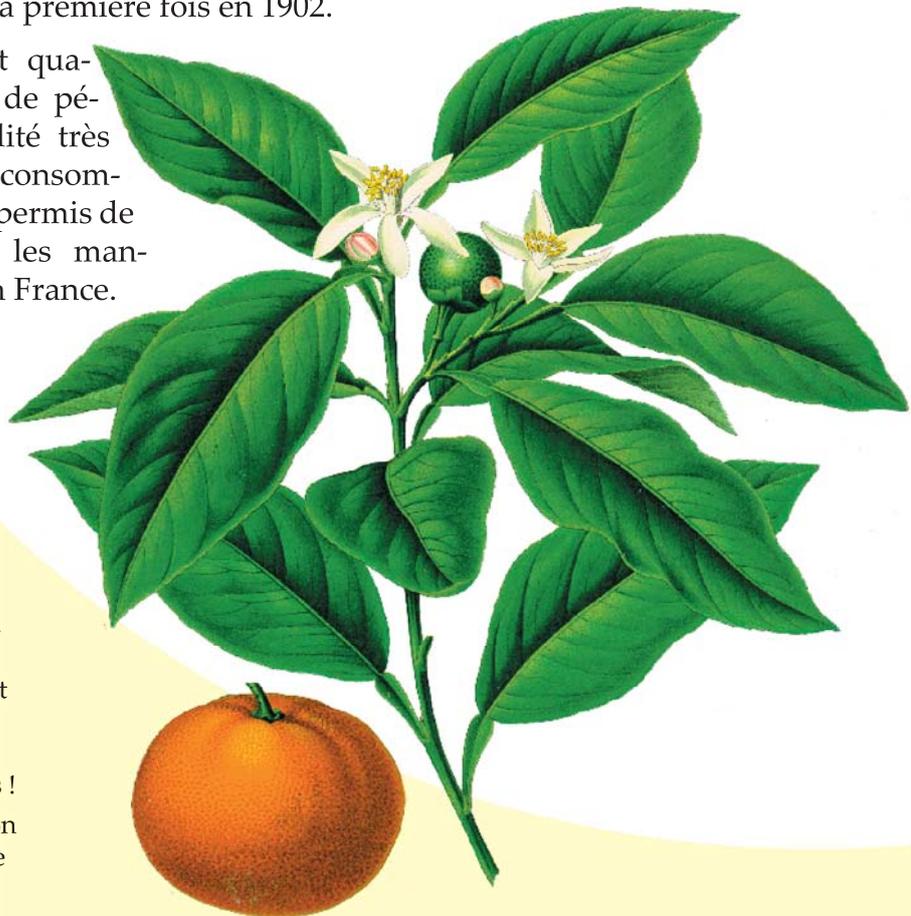
Les Européens découvrirent la mandarine très tardivement lorsque les Portugais la rapportèrent de son pays d'origine au XIXe siècle. Au Japon, le mandarinier Satsuma est connu depuis le XVIIe siècle. Baptisé ainsi par la femme d'un diplomate américain, il doit son nom à l'une des provinces japonaises du pays.

Le clémentinier, quant à lui, est issu d'un croisement entre le mandarinier commun et l'oranger doux. Le premier clémentinier a été observé par le Père Clément, à l'Orphelinat de Misserghine en Oranie (Algérie). Il donna son nom à ce nouveau fruit qui fut décrit pour la première fois en 1902.

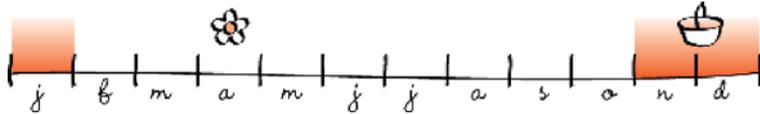
La clémentine est quasiment exempte de pépins, cette qualité très appréciée du consommateur, lui a permis de supplanter les mandarines en France.

Atouts nutritionnels

Comme les autres agrumes, la clémentine est une bonne source de vitamine C (41 mg/100g), mais aussi de calcium (26 mg/100 g). Elle contient des flavonoïdes protecteurs dont l'effet est renforcé par la présence de caroténoïdes et de vitamine E (0,55 mg/100 g). Légère en calories (46 kcal/100 g), c'est un fruit qui convient à tous ! Le calcium de la clémentine est assimilé de façon optimale par l'organisme du fait de la présence d'acides organiques qui le rendent soluble.



Floraison et cueillette



Comment ça pousse ?

Comme la plupart des agrumes, mandariniers et clémentiniers apprécient le climat méditerranéen. Leur culture nécessite de la chaleur et de l'eau. On les rencontre principalement en pleine terre sur la Côte d'Azur et en Corse. Toutefois les Satsumas peuvent résister à des gels inférieurs à -10°C .

Le meilleur moyen pour reproduire des clémentiniers reste la greffe. Ils peuvent vivre une cinquantaine d'années. Les clémentiniers sont privilégiés dans les vergers de production en raison de l'absence de pépins, alors que les mandariniers aux fruits très parfumés, ont la préférence des particuliers. La floraison très parfumée intervient de mars à juillet selon les variétés. Les fleurs du clémentinier ne sont pas auto-fertiles, c'est-à-dire que le pollen contenu dans les étamines ne peut féconder les pistils de la fleur : les fruits n'ont donc pas de pépins. Mais si les clémentiniers poussent à proximité de mandariniers, le pollen* dégagé par les fleurs de ces derniers ira les féconder : les fruits auront alors des pépins.

Une Indication Géographique Protégée (I.G.P.) créée en 2007 protège les clémentines de Corse.

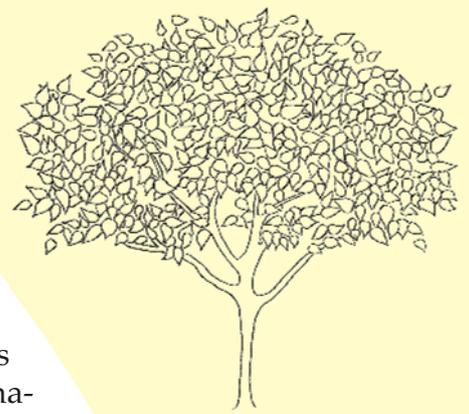
Goûts & utilisations...

Fruits d'hiver, les clémentines et mandarines sont présentes sur nos tables de la fin de l'automne au mois de mars. Elles se conservent une semaine à température ambiante, mais on peut aussi les conserver au réfrigérateur dans le bac à légumes, afin de leur éviter tout risque de déshydratation.

Fruits ronds de 5 à 8 cm de diamètre, leur chair, sucrée et parfumée, se divise en une dizaine de quartiers que l'on peut aisément séparer. Ils se consomment nature, tout au long de la journée ou au dessert. Le froid permettant aux clémentines et mandarines de passer du vert au jaune orangé, il ne faut donc pas se fier à leur couleur pour les choisir.

Les clémentines et mandarines peuvent également être pressées, pour en extraire le jus qui entre dans la composition de sorbet, sirop, confiserie ou spiritueux. Pour extraire un maximum de jus, il est recommandé de les chauffer une minute au micro-ondes ou de les tremper dans l'eau bouillante avant de les presser.

Par pression à froid de l'écorce, on extrait de l'huile essentielle, utilisée principalement en parfumerie, en cosmétique et en phytothérapie. Elle peut également parfumer pâte à gâteaux, glaçage ou sauce de salade.



*pollen : grains renfermant l'organe reproducteur mâle des plantes à fleurs

Conte, légende...

Dans l'Antiquité, une légende grecque raconte que les trois filles d'Atlas et d'Hespéris, vivaient dans un jardin dont l'entrée était gardée par un dragon à cent têtes. Dans ce jardin, poussaient des arbres dont les fruits étaient en or et apportaient l'immortalité. Lors de son onzième travail, Hercule, tua le dragon, libérant les Hespérides, et cueillit les fruits, devenant ainsi immortel. Plus tard, les Romains appelèrent la Sicile, le jardin des Hespérides, car de nombreux agrumes poussaient sur cette île.

Ce nom est resté en parfumerie, on appelle désormais hespérides les extraits de zestes des agrumes (citron, orange, bergamote, cédrat...).