

Les supports de culture et rempotage

Le rempotage s'effectue de fin mars à fin août. Les pots peuvent être en terre, bois, plastique, mais pas à réserve d'eau. Il faudra prévoir un mélange avec 50% de terre légère et 50 % de terreau de qualité auquel on ajoutera du fumier bien décomposé ou un bon humus. Dans le cas d'une terre argileuse, rajouter également du sable de rivière (20-25 %). Le fond du pot ou de la caisse doit être bien drainé. Il faudra que le point de greffe soit bien au-dessus du niveau de la terre.

Les besoins nutritifs

La cadence des arrosages varie selon le mode de culture. Eau : en appartement arroser plus souvent mais laisser sécher nettement entre 2 arrosages. Le feuillage peut être brumisé pour lutter contre les effets desséchants du chauffage en hiver.

Engrais : apporter un engrais organique à décomposition lente dès le mois d'avril (exemple : sang séché ou engrais organique à base de fientes d'oiseaux).

La taille

Pincement : pincement de l'extrémité de la nouvelle pousse qui dépasse de la couronne, avec deux à trois feuilles en dessous. Pour les agrumes d'intérieur, le pincement peut se faire à n'importe quel moment de l'année.

Suppression à la base des tiges fortes : Ces gourmands (en général un ou deux par plante) sortent, surtout après le repos hivernal, de la charpente, formée elle-même, au minimum de 4 à 6 tiges.

Les balcons

En ville, la culture en pot ou bac est possible. Plusieurs contraintes se présentent, le vent est le premier des ennemis. Il est beaucoup plus fort en haut des tours, la température y est inférieure de quelques degrés. De plus la culture en pot n'isole pas les racines du froid. L'ensoleillement est plus important en hauteur. C'est un avantage en hiver, mais un inconvénient en été. Les murs blancs rejettent la chaleur sur les agrumes. Beaucoup arroser l'été. En hiver, quand les températures baissent, prévoir un voile antigel en quantité nécessaire pour bien emmailloter la plante.

Les vérandas

C'est la solution idéale pour hiverner les agrumes délicats. Une température qui oscille entre 5 et 12°C est idéale pour les agrumes en bac ou en pot. Les arrosages sont réduits. Les sortir à partir d'avril.

Les maladies et bio-agresseurs

l'insecte Nom vulgaire	Nom scientifique	Manifestations
Cochenille blanche de l'Oranger ou « Punaise farineuse »	Dactylopius citri Rossi	Fumagine sur feuilles et fruits (duvet noir)
Cochenille noire de l'Oranger	Parlatoria zizyphi Lucas	Points noirs sur les fruits
Cochenille de l'Olivier ou pou de l'Olivier	Saissetia oleae Bern	Fumagine
Cochenille virgule	Lapidosphes citricola	Parties basses ombragées, Poussière noirâtre
Cochenille australienne ou flûtée	Icerya purchasi Mask.	Fumagine
Céroplaste	Céroplastés sinensis de G.	Manchons sur rameaux
Aleurode des Agrumes	Trialeurodes citri	Feuilles et fruits
Pucerons	Aphides	Décoloration et déformation du feuillage
Fourmis		Jeunes arbres
Pou rouge	Chrysomyphalus dictyospernu M.	Feuilles et rameaux
Pyrales	Cryptoblabes Gnidiella Mill	Mines sur inflorescences
Teigne	Prays citri Mill	Attaque des fleurs et citrons en été
Mouche des fruits	Ceratitis capitata Wied	Mine des fruits : Citrons, Mandarines, Clémentines,
Acariens	Acerla sheldoni	Piqûres, galles sur le feuillage

Rusticité

Poncirus trifoliata : rustique dans toute la France, caduc.

Kumquat (*Fortunella*) : -10 à -12 °C

Mandarinier (*Citrus s sp*) espèce satsuma : - 12°C

Bigaradier (*Citrus aurantium*) : -8 °C

Oranger (*Citrus sinensis*) : -3 à -5°C

Pomelo (*Citrus paradisi*) : -2 °C

Citronnier (*Citrus limon*) : - 2°C

Limettier (*Citrus aurantifolia*) : 0 °C

Cédrat (*Citrus medica*) : 0 °C



Société d'Horticulture de Touraine

35 boulevard Tonnellé 37000 Tours

Tél : 02.47.49.26.48

mel : shotfleuissement37@wanadoo.fr

www.shot37.fr

Les agrumes dans nos jardins d'ornement



Société d'Horticulture de Touraine

Historique

Agrume serait un mot d'origine italienne désignant les fruits comestibles et par extension les arbres qui portent les fruits.

Les agrumes sont originaires des pays asiatiques, au pied de l'Himalaya dans l'actuel Bangladesh. En Chine, ils étaient cultivés pour leurs parfums et leurs fruits (l'écorce d'orange séchée en décoction permettait de soigner certains maux). A ce jour, ils sont principalement produits sur le pourtour du bassin méditerranéen (Espagne, Maroc, Grèce, Israël, France, Italie...).

Les cédratiers ont été les premiers agrumes cultivés en méditerranée. Sept siècles avant notre ère, Alexandre le Grand découvre cette plante au nord de l'Iran qu'il baptise "Pomme de Médie". En 1493, Christophe Colomb introduit oranges et citrons en Amérique, en Afrique et en Australie. Le Maroc reste un grand producteur d'oranges. Le roi Louis XII fait aménager à Blois une orangerie (serre pour protéger ses orangers).

Les agrumes appartiennent à la famille des Rutacées.

Plantes ornementales

Poncirus : plante originaire de Chine et de Corée. Ce genre ne comporte qu'une seule espèce *Poncirus trifoliata*. Plante attrayante en hiver par son port, le feuillage est caduc à feuilles trifoliées. Tiges aplaties, très épineuses. Fleurs blanches très odorantes à cinq pétales qui apparaissent en même temps que les jeunes pousses au printemps. Les fruits jaunes ne sont pas comestibles mais très parfumés à maturité.

Principalement utilisé comme porte-greffes pour les orangers et autres citrus, il assure au greffon une meilleure résistance au froid vis à vis des bigaradiers. Multiplication par bouturage en été, greffage au printemps.

Exigences : plein soleil, à l'abri des vents froids, peut résister à des températures hivernales de - 12°C à - 15°C, sol riche et bien drainé.

Fortunella : Robert Fortune (1812-1880), célèbre collectionneur écossais, introduisit le Kumquat dans les serres anglaises.

Croissance et développement assez lents permettant d'utiliser ces plantes en bacs pour petit jardin ou patio ensoleillé. Fruits utilisés pour la confection de fruits confits.

Fortunella japonica : espèce chinoise de 2,5 à 3,5 m. de haut en situation naturelle. En bac, il ne dépassera pas 1,5 m. Les fruits sont ronds, très décoratifs, orange doré et restant très longtemps sur la plante. A cueillir lorsqu'ils sont mûrs.

Fortunella margarita : fruits plus longs, même comportement que *Fortunella japonica*.

- Pamplemousse (*Citrus maxima* ou *citrus grandis*). C'est le véritable pamplemoussier.

- Bigaradier (*Citrus x aurantium*). c'est l'orange amer. Ses fruits ne sont pas comestibles ou peu. Il est cultivé pour la parfumerie et la confiserie.

- Bergamote (*Citrus bergamia*). Cultivée depuis longtemps dans le sud de l'Italie, son essence est indispensable à toutes les bonnes eaux de Cologne. Ses fruits ne sont pas comestibles.

- Citron vert (*Citrus aurantifolia*). Le citron vert est cultivé dans les zones tropicales. Il est très utilisé dans la cuisine exotique.

- Combava (*Citrus hystrix*). Cultivé au Sri Lanka, à Madagascar et à la Réunion. Il est utilisé comme épice dans la cuisine malgache. Il craint le froid et doit être cultivé en orangerie, véranda.

- Cédratier (*Citrus medica*). Le cédrat est un fruit particulièrement symbolique pour les Israélites qui, depuis 2000 ans, l'utilisent lors de la fête des Tabernacles, en remplacement des cônes de cèdre. Il est très sensible au froid comme aux grosses chaleurs. Les fruits peuvent peser plus de 4 kg.

- Calamondin (*Citrus madurensis*). Il est vendu sous le nom d'oranger d'appartement. En effet, c'est l'agrume le plus facile à cultiver en appartement. Ses fruits, non comestibles, sont souvent assez nombreux et colorent la plante pendant de longs mois. Peu comestible.

Plantes gustatives : les Citrus

- Clémentinier (*Citrus x clementina*). La clémentine doit son nom au père Clément qui cultiva le premier arbre près d'Oran au début du XXème siècle. Les clémentiniers ont remplacé les mandariniers car les fruits n'ont pratiquement pas de pépins.

- Pomelo (*Citrus x paradisi*). Cette espèce est désignée comme "pamplemousse" de façon courante. Contrairement au *Citrus grandis*, ses jeunes rameaux sont dépourvus de poils. Cette espèce est le résultat d'hybridations de pamplemousses. Le pomelo s'est répandu aux Etats-Unis. Originaire des Antilles, c'est le seul agrume qui n'est pas originaire d'Asie. Les pomelos aiment bien la chaleur. Seule la variété 'Star ruby' est cultivée sur la côte d'Azur. Il y a des pomelos à chair jaune et à chair rose. Ceux à chair rose seraient plus doux.

- Orange : (*Citrus sinensis*). L'orange est très consommée en France. On distingue plusieurs groupes d'orange :

- les Navels : elles doivent leur nom à l'anglais "navel" qui veut dire nombril. les navels mûrissent de novembre à février, leur goût est excellent et leur chair bien croquante.

- les oranges blondes : Les Jaffas, Maltaises blondes et Valencia late ont une chair fine.

- les Sanguines : ce sont probablement les plus succulentes des oranges (Maltaises demi-sanguines). Dans nos régions les orangers sont utilisés en plante d'orangerie.

- Citron (*Citrus x limon*). Le citronnier est sensible au froid, au vent et aux températures élevées. La plupart des variétés cultivées sont remontantes et dites "quatre saisons". La production s'interrompt pratiquement en été, recommence en automne pour atteindre son plein rendement en hiver. Tous les citronniers sont plus ou moins remontants, mais les variétés 'Eureka' et 'Santa Feresa' donnent de belles récoltes au printemps et en été. la variété 'Mentonais' fructifie principalement en hiver. Le citronnier 'Meyer' (*Citrus meyeri*) serait un hybride naturel d'oranger et de citronnier. Sa résistance au froid est dite exceptionnelle.

- mandariniers : les mandariniers regroupent plusieurs espèces.

- mandarinier commun (*Citrus deliciosa*).

- mandarinier 'King' (*Citrus nobilis*). Ils portent de très gros fruits qui sont parfois confondus avec les oranges.

- tangerine (*Citrus tangerina*). rouge

- mandarinier satsuma (*Citrus unshiu*). Ils sont très résistants au froid (jusqu'à - 12°C) et produisent précocement. Ce sont les premiers agrumes de saison.