

Cher(e)s producteur(trices)s,

Après avoir mené des essais sur le déverdissement du citron, nous avons mis en place des essais visant à garder du citron vert sur une durée maximum.

Bien que cela puisse vous paraître contradictoire, ces deux essais sont au contraire très complémentaires et visent le même objectif: une meilleure valorisation de la production par une diversification de la gamme des produits offerts.

Les résultats de cette étude vous sont présentés dans ce bulletin BIP HS n°6

*Ignace HOARAU
Pascal HUET
L'équipe Arboriculture
Fruitière*

ARMEFLHOR
1 rue du Prèsbytère
97410 Saint Pierre
Tel : 0262 96 22 60
Fax : 0262 96 22 61
Portable : 0692 76 53 20



L'agrumiculture réunionnaise se doit aujourd'hui d'être très professionnelle pour s'adapter à la demande du marché et faire face aux nombreuses importations.

Il apparaît aujourd'hui une difficulté à écouler des citrons en plein pic de production et ces derniers finissent par mûrir aux pieds. On obtient alors en fin de campagne un citron jaune de très gros calibre avec une coloration peu homogène et une qualité organoleptique médiocre.

C'est dans ce sens qu'a été mis en place le déverdissement du citron, l'objectif étant par une diversification de l'offre de récupérer cette part de marché.

De même, le stockage en chambre froide du citron vert pourrait permettre à la fois de réguler l'offre et proposer un fruit de qualité sur une période plus étalée.

Objectifs de l'essai

L'objectif de l'essai consiste à conserver en chambre froide des citrons vert et les maintenir dans cet état sur une durée minimum de deux mois.

Matériel végétal

L'essai a porté sur la principale variété de citron locale: Meyer (ou quatre saisons)

Techniques de conservation

Récolte et stockage des fruits:

Les fruits sont récoltés à un stade bien vert et présentent un poids moyen de 124 grammes et un diamètre de 60,6 mm de diamètre pour un pourcentage de jus de 31,66 %

Ils sont lavés puis placés dans des caisses en plastique qui ne seront remplies complètement (20 kg par caisse) afin de faciliter la circulation d'air. Les fruits ne subissent aucun traitement fongicide et sont après séchage entreposés en chambre froide.

Le matériel comprend une armoire réfrigérée d'une capacité de 2,5 m³ équipé d'un humidificateur. La température de conservation est maintenue à 4 - 5° C avec une humidité relative de 90%.

Tous les fruits ont été récoltés avec leur pédoncule afin d'éviter le déchirement de la peau et éviter tous risques de développement de maladies et permettre une conservation optimale du citron.

Résultats—Conclusion

Les tests ont été effectués sur des fruits récoltés fin avril 2004 pour se poursuivre début août 2004, soit **3 mois de stockage**.

Aucune perte de fruits due aux maladies cryptogamiques n'a été relevée au cours de la période de stockage. La récolte, le lavage et le conditionnement minutieux des fruits peuvent expliquer cette situation saine des fruits tout au long de la période de l'essai.

Les citrons étant récoltés vert puis mis en chambre froide avec une humidité de 90 %, la fermeté des fruits n'a pratiquement pas évolué au cours du temps. En effet, celle-ci est d'environ 97 (Indice Durofel) en début de conservation et 93 à la sortie des fruits. Cette baisse n'est pratiquement pas perceptible au touché.

Deux mois après le début du stockage, un dysfonctionnement de la chambre froide a causé la perte des deux tiers des fruits stockés. En effet, des températures négatives ont été relevées (-1° C), provoquant un noircissement de la peau dû à la destruction des cellules de l'épiderme. 56 kilogrammes de fruits ont été retirés de l'essai.

La conservation en vert des citrons sur plusieurs mois est possible sans dégradation de la qualité des fruits, cependant, il est très important de vérifier que les températures de stockage ne descendent pas en dessous de 4° C, ces derniers étant très fragiles aux températures proches de 0° C. Aussi, des précautions devront être prises lors de la manipulation des fruits de la récolte au conditionnement, la réussite du stockage en sera fortement dépendant.