



## LES AGRUMES EN ESPAGNE

### GROUPE DES MANDARINES

#### 1. SOUS-GROUPE DES SATSUMAS

- **Mandarine Clausellina-Okitsu** - comprend les variétés : Clausellina, Okitsu, Yashimoto, Wasi, ...

- **Mandarine Satsuma Owari**

#### 2. SOUS-GROUPE DES CLEMENTINES

- **Clémentines précoces** - comprend les variétés : Marisol, Pons, Loretina, Arrufatina, Orogrande, Oronules, Esbal, Guillermina...

- **Clémentine Fina** - comprend les variétés : Fina, Córcega, Tomatera, Beckria, Monreal

- **Clémentine Oroval**

- **Clemenules**

- **Clémentine tardive** - comprend les variétés : Hernandina, Clemenoúr, Clementard ...

- **Clémentine Nova ou Clemenvilla** (hybride de Clémentine et Tangelo Orlando)

- **Clémentine Fortune** (hybride de Clémentine et Mandarine Dancy)

- **Autres Clémentines** - comprend les variétés : Ortanique (hybride d'Orange et Mandarine), Ellendale (hybride d'Orange et Mandarine), Mineola (hybride de Pomelo Duncan et Mandarinier Dancy), ...

#### 3. SOUS-GROUPE AUTRES MANDARINES

- **Autres mandarines** - comprend les variétés : Mandarinier Commun, Wilking, M. Tardivo di Ciaculli, M.Kina, ...



## GRUPE DES ORANGES DOUCES

### 1. SOUS-GROUPE DES NAVEL

- **Orange Naveline-Newhall** - inclus les variétés : Navelina et Newhall
- **Orange Washington et Thompson Navel** - inclus les variétés : Washington et Thompson Navel, Navel de Foyos, ...
- **Orange Navelate-Lane Late** - inclus les variétés : Navelate, Lane Late, Ricalate, ...

### 2. SOUS-GROUPE DES BLANCHES

- **Orange Salustiana**
- **Orange Autres Blanches** - inclus les variétés : Haffa, Cadenera, Castellana, ...

### 3. SOUS-GROUPE DES SANGUINES

- **Orange Sanguine** - inclus toutes les variétés pigmentées : Sanguinelli,...

### 4. SOUS-GROUPE DES TARDIVES

- **Orange Verna** ou Berna
- **Orange Valencia Late**

## GRUPE DES CITRONS

- **Citron Fino** ou Mesero - inclus les variétés : Fino ou Mesero, Primofiori, Verdelli, Lisbon,...
- **Citron Verna** - inclus les variétés : Berna ou Verna, Quatre saisons, Commun, Villafranca,...

GROUPE DES POMELOS

- **Pomelos** - inclus toutes les variétés de Pomelos

AUTRES AGRUMES

- **Autres Agrumes** – inclus tous les autres agrumes non spécifiques et les plantations tolérantes non greffées : oranges amères,...



*CLEMENULES*



*SATSUMAS*



*FINO*

## **LA FAMILLE DES PETITS AGRUMES...**

*Originaire des forêts d'Asie du Sud-Est, un petit agrume au parfum prononcé et dont les quartiers se détachaient aisément de la peau était cultivé par les Chinois depuis plusieurs millénaires ; ils en ont fait le fruit des mandarins, d'où le nom de mandarine dont sont issus tous les petits agrumes y compris la clémentine.*

### **La mandarine : l'ancêtre commun.**

Le groupe des petits agrumes est composé d'un grand nombre de variétés, difficiles à identifier. Ces petits agrumes sont tous issus de la mandarine et se répartissent en trois groupes :

**Citrus deliciosa**, qui correspond à la **mandarine commune** quasiment plus commercialisée, **Citrus reticulata**, auquel appartient le groupe des **clémentines** et **Citrus sunshui** représenté par les **satsumas** en déclin.

**Les hybrides**, commercialisés aujourd'hui, proviennent directement de la tangerine, mandarine très colorée. Il y a très souvent confusion entre les appellations botaniques et les terminologies commerciales qui, elles-mêmes, diffèrent selon le pays d'origine du produit considéré. Les croisements très faciles entre les espèces expliquent la très grande diversité proposée.

### **La cueillette des mandarines**

Elle démarre quand la couleur jaune à orangé couvre 75% de la superficie du fruit et que le rapport éléments solubles / acidité est au moins égal à 6,5.

La cueillette manuelle se réalise à l'aide de ciseaux en évitant les secousses. Elle doit s'effectuer en l'absence de rosée et de brume.

Les emballages utilisés lors de la cueillette sont des cabas de sparte ou des caisses en plastiques d'une capacité de 18 à 20 kg. Une fois cueillis, les fruits sont chargés dans des camions et transportés vers la station de conditionnement. Le mandarinier présentant une chute des fruits avant récolte assez accentuée, ces derniers ne peuvent pas rester trop longtemps sur l'arbre. De plus ils sont sensibles aux problèmes de crevasses dus aux pluies, autre facteur limitant la période de récolte.



*Conditions de stockage optimales pour les mandarines :*

Température optimale: 5-8°C jusqu'à 2 à 6 semaines en fonction de la variété, de l'état de maturité lors de la cueillette, de la zone de production.

Humidité relative optimale: 90-95%.