

L'ORANGE EN ESPAGNE...



Un des 12 travaux d'Hercule, dans la mythologie grecque, était d'aller chercher des fruits d'or d'un pommier gardés par un dragon dans le jardin des Hespérides : ces fameuses pommes d'or seraient, en fait, des oranges (hespéride est le nom botanique du fruit des agrumes)

L'orange douce (Citrus Sinensis), est à l'origine des principales variétés d'oranges qui se commercialisent aujourd'hui dans le monde entier.

Son origine se situe dans les régions du sud-est de la Chine. Ce qui est surprenant c'est qu'on ne la « découvre » en Europe qu'au début du XVIème siècle, où elle fait partie des échanges commerciaux réalisés d'abord avec les portugais après la découverte de la route des Indes par le sud de l'Afrique (Cap de Bonne-Espérance) par Vasco de Gama.

En effet, c'est précisément Vasco de Gama qui, accostant en Chine en 1518, introduit deux ans après son retour, de nouvelles variétés « d'oranges de Chine » (une expression encore utilisée aujourd'hui en Espagne), de bien meilleures qualités et beaucoup plus douces que celles connues jusque-là en Espagne.

Les navires portugais jouèrent un grand rôle dans la diffusion des oranges douces, à tel point qu'elles furent longtemps nommées oranges du Portugal (Bourtougan en arabe, porthogal en persan, pourtegale en niçois). A partir de cette époque, les espagnols, les italiens et les puissances coloniales répandirent la culture en Amérique, en Afrique et en Australie.

*Les trois derniers siècles ont naturellement « célébré » l'orange en Espagne, essentiellement dans la zone méditerranéenne, jusqu'à reconvertir la **Comunidad Valenciana** en principale zone de production en Espagne (plus de 60%), mais aussi en Europe (37% des agrumes de la CEE).*

Déjà à la fin du XVIIIème siècle, en 1791, le prêtre Vicente Monzon cultive la première plantation d'oranges à Carcagente (Valencia), dans la zone de la Bolsa del Rey. Au début du XIXème siècle, sa culture s'étend à Burriana (dans le jardin Mascaros), premières plantations de et finalement à la fin du siècle, le « Levante » étape de développement l'introduction de nouvelles Washington Navel des oranges du Levante en aujourd'hui d'étaler la commercialisation sur de l'année. En 1956, la région connue l'unique revers infligé à la production du fait de la « tristeza » : une grande gelée au mois de février fut a l'origine d'une catastrophe qui se termina avec l'hégémonie de l'orange amère comme porte greffe des nouvelles plantations, améliorant ainsi les possibilités d'affronter différents fléaux et maladies. En 1975, le programme d'amélioration sanitaire des agrumes (CVIPS) introduit la technique de la micro-greffe in vitro pour obtenir des plantes exemptes de virus. A partir de cette date, la culture des agrumes a retrouvé une croissance continue en « Levante » et notamment dans « la Comunidad Valenciana ». (source : www.gva.es, la historia de la naranja)



QUELQUES CHIFFRES

Les principaux pays producteurs d'orange sont : le Brésil, les U.S.A, la Chine et l'Espagne qui est le plus gros exportateur avec une production de 3.000.000 de tonnes et une superficie de 140.000 hectares. La zone productive par excellence est la région de Valencia avec approximativement 2.200.000 tonnes. Les zones de production en Andalousie sont : la vallée du Guadalquivir (Palma del rio, el valle del Andarax,...). Près de 94% de la production d'orange en Espagne est destinée au marché du frais ! La Navel en représente 65% environ.

La cueillette de l'orange

Elle doit avoir lieu quand l'équilibre éléments solubles / acidité du fruit est de 7 ou supérieur et que la couleur jaune-orangé couvre au moins 25% de la superficie du fruit.

La récolte est manuelle et doit être réalisée avec des ciseaux en évitant les secousses. Elle représente 25% des coûts de production et plus de 50% de la main d'œuvre utilisée pour la culture.

Les emballages employés pour la cueillette sont des grands cabas de sparte ou de grandes caisses en plastique. Une fois cueillis, les fruits sont chargés dans des camions et transportés vers la station de conditionnement.

Conditions de stockage optimales pour l'orange :

Température optimale: 3-8°C jusqu'à 3 mois en fonction de la variété, de l'état de maturité lors de la cueillette, de la zone de production. Certaines variétés peuvent se conserver entre 0-1°C.

Humidité relative optimale: 90-95%.

