

Citrussss

La paysannerie tropicale



*Mini guide
du
consom'acteur*

AVANT PROPOS

Chèr(e)s client(e)s,

Vous êtes sur le point de commencer la lecture de ce mini guide à l'usage du consommateur. Ce document a pour unique vocation de vous informer sur mon travail, ma vision et sur les produits que je vous offre chaque saison. Nous autres agriculteurs avons besoin de consommateurs fidèles et réguliers afin de pouvoir vivre décemment de notre travail. En retour, nous nous devons d'informer le consommateur, en plus de lui servir un produit digne de son engagement.

C'est pour cela que j'ai pris le temps de rédiger ce modeste document, après 4 ans à expérimenter et apprendre de mes erreurs. J'ai volontairement employé un ton très informel, et tapé ces lignes comme elles venaient, ma foi pourquoi pas !

J'espère que ce mini guide répondra à vos questions, et pour le moins qu'il éveillera votre curiosité de consomm'acteur.

Bonne lecture

François



PRODUITS

Oranges Navels

Les oranges de table par excellence! Elles sont composées de plusieurs variétés, permettant d'étaler la production dans le temps

Washington Navel et Naveline

Ce sont les plus précoces, avec une récolte s'étalant sur les mois de Décembre et Janvier. Nous avons noté que l'équilibre acidité/sucre est atteint autour du 10 décembre. Il nous arrive parfois de les récolter plus tôt si les conditions météorologiques nous y obligent et que nous voyons qu'elles sont à point. Mais d'une manière générale nous tentons de ne rien récolter la première semaine de décembre.

Navel Lane Late

Les oranges ont besoin d'accumuler un certain nombre d'heures de froid pour fabriquer leur sucre. Cette orange, servie au cœur de l'hiver, est par conséquent la plus sucrée de toutes. Selon moi la Lane late est la meilleure orange de table, de part son équilibre acide/sucre, sa couleur plus intense, et sa texture en bouche. Nous commençons les récoltes en février, pour terminer courant avril.



Les oranges sanguines

Il en existe plusieurs variétés, allant de la petite **Sanguinelli** très rouge, acide et très parfumée à la **Double-fine**, d'un calibre supérieur, plus douce mais moins sanguine. J'ai également planté la variété **Tarroco**, une orange dite « demi-sanguine », très proche d'une orange de table de part son calibre et sa douceur, mais offrant un jus rose.

Selon les années, les oranges sanguines seront servies plus ou moins rouges, car c'est la différence de températures entre le jour et la nuit qui influe sur le taux d'anthocyanes, « l'hémoglobine » des agrumes. Nous récoltons nos oranges sanguines entre février et mars, en mélangeant les variétés dans la mesure du possible afin que vous ayez un peu de tout.

Les oranges blondes

Les oranges blondes sont les plus tardives, et sont récoltées en général entre fin avril et mi juin. Ce sont les oranges à jus par excellence même si ce sont également de très bonnes oranges de table. Nous cultivons la variété Valencia Late.

Citrons

Tout un monde ! Nos vergers sont anciens et les variétés qui les composent pas toujours « officielles ». Globalement en début de saison (novembre-mars), nous servons le **citron Fino**, à la peau fine et peu mamelonné. Ensuite pour le printemps/été nous avons du **Verna**, plus grossier et très mamelonné. Mais attention ! Comme je l'ai dit plus haut

c'est tout un monde ! Il est possible que nous ayons du Fino en plein été et du Verna au cœur de l'hiver ! Donc pour faire simple nous vous envoyons les citrons du moment !

 En début de saison nous servons les citrons « tournants », donc relativement verts ! Ne vous fiez pas à leur couleur ils sont prêts à être consommés !

Clémentines

Pour le moment nous avons une quantité très réduite de Clémentines, de la variété Clemenvilla (ou Nova pour les connaisseurs). Un ami qui vient de se certifier en bio nous servira ponctuellement des clémentines Ortanique. Ces deux excellentes variétés sont très proches l'une de l'autre en terme de goût. La Clemenvilla se récolte de décembre à février et l'Ortanique à partir du mois de mars.

Avocats

Quel monde passionnant que celui des avocats. Mais quelle culture des plus délicates ! L'Avocatier étant une espèce tropicale stricte, le climat méditerranéen ne lui réussit qui si son cultivateur fait preuve d'observation et de patience ! A force d'essais infructueux, d'erreurs plus ou moins grossières, je pense que nous sommes arrivés à nous entendre ! Assez bavardé, allons droit au but :

Avocat Bacon

Cette variété est la plus précoce. Son fruit est vert (et le reste) à peu lisse. Sa chaire claire et onctueuse en fait le

parfait client pour le guacamole et autre purées. Petite anecdote, il ne s'oxyde pas ! Attention cependant à bien conserver le Bacon au réfrigérateur, car il à tendance à murir plus vite que les autres, notamment du fait de son époque de récolte (septembre-octobre).

Avocat HASS

Le King! C'est vrai qu'il mérite sa place tout en haut du podium. Très équilibré et d'une conservation très élevée du fait notamment de son époque de récolte, entre décembre et mars (avril). Servi vert comme tous les avocats, il tourne au noir quand il est mûr. C'est la variété que nous cultivons le plus, bien que ça soit la plus capricieuse, irrégulière et fragile de toutes (on ne peut pas tout avoir !).

Avocat Reed

Cette variété, la plus tardive est une véritable machine! Très robuste et très productive, les fruits ont la particularité d'être ronds. Avocat d'été par excellence, c'est de loin le plus gras, et il est tout aussi parfumé que le Hass. C'est donc un excellent avocat pour vos salades estivales ! Cette variété garde la peau verte à maturité, comme le Bacon. Il convient donc de le palper pour savoir s'il est prêt. Attention également à le réserver au frigo tout de suite après réception de votre colis, car même les pièces les plus fraîches sont chaudes en été !

Nous ne produisons pas encore de quantités suffisantes pour servir l'ensemble de nos clients. Nos dates de récoltes s'étalent de Juin à Septembre.

MAIS AUSSI...

Nous avons planté ou projetons de planter une grande diversité d'arbres fruitiers, afin d'étoffer notre offre à moyen et long terme. Voici une liste non commentée des variétés déjà implantées dans nos vergers, chacune d'entre elle fera l'objet d'une description plus complète à mesure que nos volumes augmenteront :

- Anone
- Caqui pomme
- Mangue
- Goyave
- Citron vert (Lime de Tahiti)
- Clémentine (Clemenules)
- Pomelo
- Agrumes rares : Yuzu, Kumquat, Limequat, Citron caviar, Main de Boudha
- Orange amère
- Coings
- Grenade Mollar d'Elx
- Fruit du Dragon (Pitahaya)

A bientôt...

