



HAL
open science

Protection des valeurs du terroir marocain

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Protection des valeurs du terroir marocain. La vie Touristique Africaine, 2013, 7 p.
hal-04181730

HAL Id: hal-04181730

<https://hal.inrae.fr/hal-04181730>

Submitted on 16 Aug 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Patrimoine

Protection des valeurs du terroir marocain ...

Le citron beldi

Il sent la bergamote ou l'orange. Il est très juteux, un peu moins acide que son cousin roumi et son zeste est beaucoup plus parfumé. Il pousse dans la région, on le trouve pendant tout l'hiver sur les marchés environnants de toute la province. On l'utilise vert ou mur, quand il devient jaune d'or, presque orangé ; Il fait des glaces et des confitures merveilleuses, des jus délicats. On le reconnaît à sa forme ventrue et à son mamelon, c'est...

Le citron beldi, bien sûr.

Le citronnier beldi est implanté de longue date dans la région de Tanger ; les agriculteurs en ont quelques arbres dans leur jardin, ou près de leur maison.

Les femmes de la campagne vendent les citrons dès la fin de l'automne lorsqu'ils sont encore verts, en petit tas de 4. Puis, lorsque la saison s'avance, les petits tas deviennent plus gros et les citrons prennent une belle couleur jaune d'or. Ce citron ressemble beaucoup à la limonette de Marrakech (nom latin : Citrus limetta risso ; arabe classique : allaymoune ; Darija : l'hmed



elbeldi). Introduite depuis un siècle selon le catalogue des produits de terroir du Maroc, cette limonette est cultivée entre Ouled Hassoune et Alouidane (Marrakech), et utilisée pour faire des citrons confits.

Le citron beldi de notre région est utilisé comme un citron et apprécié

pour son parfum incomparable.

Le citron beldi a disparu des grands circuits d'approvisionnement, on ne le trouve plus que sur les marchés de campagne. Goûtez-le avant qu'il ne soit trop tard, car ce merveilleux citron est en train de disparaître. Vous incitez les paysans à le

replanter ; vous aiderez aussi au maintien de l'agriculture locale et de la diversité des produits de terroir qui font la richesse du patrimoine alimentaire marocain.

Il est facile de le reconnaître : il forme une boule aplatie et n'a qu'un mamelon contre deux pour son cousin ; il est plutôt de petite taille, sa peau est en général lisse, mais parfois aussi un peu rugueuse et boursoufflée ; sa couleur est aussi plus soutenue, plus jaune dorée. Il est acide comme les citrons, mais il est beaucoup plus parfumé qu'un citron « roumi ».

G. Teil est chercheur à l'Institut national de Recherche Agronomique (INRA) en France, où elle s'intéresse aux produits de qualité et de terroir. Elle travaille avec l'INRA du Maroc au Centre Régional de Recherche Agronomique de l'INRA du Maroc. La préservation du patrimoine alimentaire marocain est devenue une des préoccupations centrales de l'INRA du Maroc et en particulier de son antenne régionale, le CRRA de Tanger.

Dar Yacout :

Saveur en 3 fourchettes de luxe

LE YACOUT, un des pionniers de la restauration nationale haut de gamme à Marrakech. Yacout a su au grès de plus de 20 années d'existence à s'imposer en tant que leader de la gastronomie marocaine dans tous ses états.



Depuis lors, Dar Yacout ne cesse d'innover son cadre, l'espace de ses cuisines et améliorer ses offres et ses services pour rester à la hauteur de l'excellente qualité.

Adresse : 79, derb Sidi Ahmed Soussi, Bab Doukkala - Marrakech

Téléphone : 05 24 38 29 29 / Téléphone 2: 05 24 38 29 00

Fax : +212 5 24 38 25 38

Email : yacout@menara.ma / Site internet : www.yacout.net