



HAL
open science

Le citron beldi

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

| Geneviève Teil. Le citron beldi. 2013. hal-04181739

HAL Id: hal-04181739

<https://hal.inrae.fr/hal-04181739>

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.

À découvrir LE CITRON BELDI



Un parfum de bergamote ?

Très juteux, moins acide que son cousin « roumi » et doté d'un zeste beaucoup plus parfumé, il est reconnaissable à sa forme plus ronde, à son aspect ventru, à sa peau parfois grumeleuse et boursouflée, à sa couleur jaune d'or plus soutenue et à son mamelon unique et proéminent à l'aspect particulier.

On l'utilise vert ou mur, quand il devient jaune d'or, presque orangé, pour des sorbets et des confitures merveilleuses, des jus délicats auxquels il n'est nul besoin d'ajouter beaucoup de sucre.

On peut en trouver durant au moins tout l'hiver et parfois un peu au-delà (dépêchez-vous) sur les marchés environnants de toute la province. Son arôme fruité fait penser qu'il s'agit peut-être d'une mutation, voire d'un croisement avec un bergamotier ?

Le citronnier beldi est implanté de longue date dans la région. Les agriculteurs en possèdent souvent quelques spécimens dans leur jardin et les femmes de la campagne vendent leurs fruits dès la fin de l'automne lorsqu'ils sont encore verts, en petit tas de quatre. Puis, lorsque la saison s'avance, ils sont vendus au kg et prennent une belle couleur orangée.

Ce 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. C'est de cette façon que nous inciterons les paysans à le replanter et que nous aiderons au maintien de l'agriculture locale et de la diversité des produits de terroir qui font la richesse du patrimoine alimentaire marocain.



Déniché pour vous...

Par Geneviève Teil, chercheur à l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) en France, où elle s'intéresse aux produits de qualité et de terroir. Elle travaille en collaboration avec le 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.



Ils ont tout compris !

Si au Maroc on le le boude, d'autres en revanche ont bien compris la valeur de ce produit exceptionnel.

C'est le cas du groupe français Pronatura qui, depuis son antenne de Marrakech, importe des agrumes "bio" dont ce fameux citron beldi. Que l'on retrouve donc sous le nom de "citron bergamote" dans les réseaux d'épicerie bio facturé à 2,50 € le kg (contre 8 dh environ sur les marchés locaux). mais on le trouve aussi dans les épicerie chicissimes, type "Grande Épicerie de Paris", étiqueté "bergamote" et vendu... 19,90 € le kilo ! Ben voyons...