

LE POMELO EN ESPAGNE...

Le pamplemousse français est en fait un... pomelo.

Le pomelo est l'ancêtre du pamplemousse. On a longtemps cru que le pamplemousse était un hybride du pomelo, on pense plutôt aujourd'hui qu'il est simplement la résultante d'une mutation naturelle. Le pamplemousse a presque disparu du marché, supplanté par le pomelo, et n'est guère plus commercialisé, sauf sous forme de croisements avec « citrus paradisi », ce qui est le cas de la variété Sweetie. Ce que les consommateurs appellent donc, dans le langage courant pamplemousse, est donc en réalité un pomelo.

Le pamplemousse, « citrus grandis » originaire de Malaisie, fût introduit en Europe au XIIème siècle. C'est un fruit légèrement en forme de poire, de 11 à 17 cm de diamètre. Sa peau est jaune, parfois verdâtre. Sa pulpe est assez acidulée et amère.

Le pomelo « citrus paradisi » est un hybride du pamplemousse et d'une orange de Chine. C'est une variété de pamplemousse qui a été découverte au XIIIème siècle à Porto Rico. Seule espèce d'agrume à ne pas être originaire d'Asie, le pomelo est observé, depuis le 18ème siècle, aux Barbades. On raconte que c'est le comte français Philippi, chirurgien des armées napoléoniennes qui, capturé par les Anglais lors de la bataille de Trafalgar, découvrit en 1823, le pomelo aux Bahamas où il était emprisonné. Le militaire fut ensuite à l'origine des premières plantations de cet agrume en Floride.

La culture du pomelo dans cet état s'étendit dès 1885, gagna la Californie, le Texas et l'Arizona. Il est aujourd'hui cultivé principalement en Floride, en Israël, en Espagne, en Afrique du nord, au Brésil, à Cuba, en Chine et en Thaïlande. Bien rond, plus petit que le pamplemousse, il mesure de 9 à 13 cm de diamètre, le pomelo comporte une écorce assez fine, jaune ou marbrée de rose, recouvrant une pulpe juteuse sucrée, jaune ou rose plus ou moins foncée, acidulée ou douce et sans pépins. Il peut résister jusqu'à des températures de -6°C. Le pomelo était au début du XXème siècle un des agrumes les plus couramment consommés.

LES VARIETES

On les distingue généralement en fonction de la couleur de leur chair.

✂ *Le "Marsh seedless" possède une chair jaune pâle, juteuse et, comme son nom l'indique, dépourvue de pépins. Le pépiniériste Marsh diffusa cette variété originaire de Floride vers 1892.*

✂ *Le "Ruby" (ou "Ruby red", "Red blush"), obtenu en 1929, au Texas, doit son nom à la teinte rose qui colore sa chair, et, par plages, son épiderme. Le "Ray ruby" est un cultivar américain dérivant de "Ruby" et dont la peau, plus pigmentée, camoufle une pulpe rose vif.*



☞ Le "Sunrise" (ou "Star ruby"), créée en 1959 au Texas, offre sous sa fine peau très colorée (dont l'intensité de la teinte augmente à mesure de la tardiveté de sa récolte) une chair carmin, très juteuse et sans pépins.

On dit que... Les pomelos à chair rose sont fruits du croisement d'un pamplemousse et d'une orange, ceux à chair jaune du mariage d'un pamplemousse et d'un citron.

Si on ne sait pas exactement quelle est l'origine du pomelo (*Citrus paradisi*). On est, en revanche, certain qu'il ne doit rien au citron ou à l'orange ! Les scientifiques penchent actuellement vers l'hypothèse d'une mutation naturelle du pamplemousse (*Citrus grandis*).

Cet énorme agrume (pouvant atteindre 6 kg), originaire des archipels indonésiens et malais, se serait vite infiltré en Chine, en Inde, en Perse et en Europe (où sa présence semble attestée dès le 12ème siècle). Le capitaine anglais Shaddock aurait transporté le pamplemousse de Polynésie jusqu'en Jamaïque. Il gagna vite toutes les Antilles où on l'appelle encore "chadeck".

La cueillette du pomelo

Elle débute quand la couleur jaune occupe au moins les 2/3 du fruit. Le rapport sucres solubles / acidité doit être au minimum de 5.5, excepté pour les variétés tardives où il doit être au moins égal à 6.5. Le pomelo ne continue plus à mûrir après la récolte, aussi il doit se cueillir complètement mûr, quand il a acquis une bonne saveur.

La cueillette est manuelle et peut se réaliser sans ciseaux en tirant sur le fruit. Elle doit s'effectuer en absence de rosée et de brume. Les fruits cueillis avant mi-novembre doivent être déverdis. En bio la cueillette démarre au plus tôt en décembre. Les emballages utilisés lors de la cueillette sont des cabas de sparte ou des caisses en plastiques d'une capacité de 20 kg. Une fois cueillis, les fruits sont chargés dans des camions et transportés vers la station de conditionnement.

Conditions de stockage optimales pour le pomelo :

Température optimale: 12-14°C jusqu'à 6 à 8 semaines en fonction de la variété, de l'état de maturité lors de la cueillette, de la zone de production, de la durée de l'entreposage et du transport.

Humidité relative optimale: 90-95%.

Octobre			Novembre			Décembre			Janvier			Février			Mars		
10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30	10	20	30
REDBLUSH STAR RUBY MARSH																	