

[Benjamin](#)

- [Votre tableau de bord](#)
 - [Vos questions posées](#)
 - [Vos téléchargements](#)
 - [Messagerie \(0\)](#)
 - [Poser une question](#)
 - [Informations personnelles](#)
 - [Email et mot de passe](#)
 - [Abonnement et notifications](#)
 - [Déconnexion](#)
-
- [Maison](#)
 - [Argent](#)
 - [Famille](#)
 - [Santé](#)
 - [Droits](#)
 - [Carrière](#)
 - [Véhicule](#)
 - [Entreprise](#)



ooreka

Vos questions sont
entre de bonnes mains



[Poser une question](#) [MENU](#) [Jardinage](#)

[Accueil](#) [Les bases du jardinage](#) [Semer, planter, tailler](#) [Trouver une plante](#) [Conseils & astuces](#) [Qui contacter](#)

[Télécharger Vidéos](#)

Plus

[Toutes les questions / réponses](#) [Tous les articles "à la loupe"](#) [Toutes les astuces](#) [Toutes les fiches pratiques](#) [Trouver un pro](#) [Tous les experts](#)

[Poser une question](#)

[Benjamin](#) [Poser une question](#)

- [Tableau de bord](#)
- [Paramètres](#)
- [Téléchargements](#)
- [Messages privés](#)
- [Déconnexion](#)

[Poser une question](#)

[Tous les univers Ooreka](#)

[Accueil](#)

/

/ [Jardinage](#)

/ [Plantes](#)

Citron caviar

Citron caviar

Sommaire [HAUT](#)

[Photos](#) [En résumé](#) [Plantes du même type](#) [Espèces et variétés](#) [Plantation](#) [Culture et entretien](#) [Taille](#) [Maladies, nuisibles et parasites](#) [Récolte](#)

[Multiplication](#) [Conseils écologiques](#)

[Télécharger en .pdf](#)

[Trouver une autre plante](#)

Citron caviar

Écrit par les experts Ooreka | [Télécharger en .pdf](#) |

[Partager](#)

Partager

[Envoyer par email](#)

Sommaire

- [Photos](#)
- [En résumé](#)
- [Plantes du même type](#)
- [Espèces et variétés](#)
- [Plantation](#)
- [Culture et entretien](#)
- [Taille](#)
- [Maladies, nuisibles et parasites](#)
- [Récolte](#)
- [Multiplication](#)
- [Conseils écologiques](#)

[Télécharger en .pdf](#) [Trouver une autre plante](#)



Citron caviar

[Voir le diapo](#)

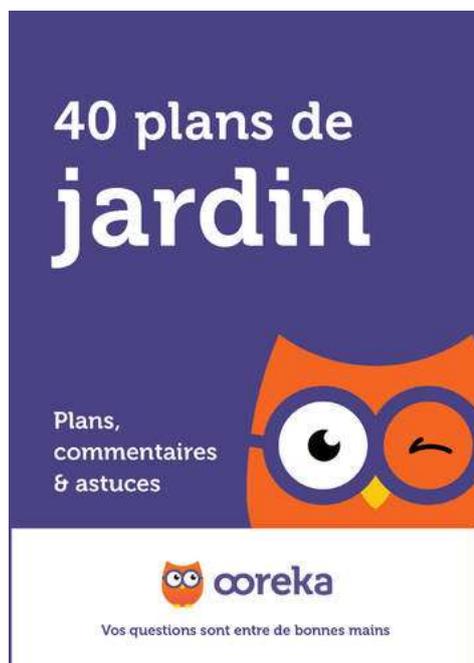


Imaginez : un agrume qui, coupé en deux, délivre de petites perles nacrées explosant en bouche et délivrant un délicieux jus acidulé ! À découvrir ! D'autant que le citron caviar est aussi simple à cultiver que n'importe quel agrume !

Sommaire

- Photos
- En résumé
- Plantes du même type
- Espèces et variétés
- Plantation
- Culture et entretien
- Idées d'association
- Taille
- Maladies, nuisibles et parasites
- Récolte
- Multiplication
- Conseils écologiques

Télécharger en .pdf [Trouver une autre plante](#)



[Télécharger en .pdf](#)

[40 plans de jardin GRATUIT - 18596 téléchargements](#)

[Guides, modèles de lettre, fiches pratiques...](#) On vous laisse la carte. Faites votre choix !

Imaginez : un agrume qui, coupé en deux, délivre de petites perles nacrées explosant en bouche et délivrant un délicieux jus acidulé ! À découvrir ! D'autant que le citron caviar est aussi simple à cultiver que n'importe quel agrume !



Citron caviar

[Voir le diapo](#)



Citron caviar en résumé

Dénomination

- Nom(s) commun(s)
Citron-caviar, Citron doigt, Lime digitée d'Australie
- Nom(s) latin(s)
Microcitrus australasica
- Famille
Rutacées
- Type(s) de plante
Arbuste fruitier

Esthétique

- Couleur des feuilles
Feuillage vert foncé |
- Couleur des fleurs
Fleurs roses |
- Végétation
Vivace
- Feuillage
Persistant
- Forme
Buissonnant
- Hauteur à maturité
0 60 à 5 m

0,60 à 1 m

- Largeur à maturité

0,60 à 1 m

Jardinage

- Entretien

Modéré

- Besoin en eau

Moyen

- Croissance

Lente

- Multiplication

Semis Bouturage Greffe

- Résistance au froid (rusticité)

Fragile

- Densité

1 pied/m²

Emplacement

- Exposition

Soleil

- Utilisation

Balcon ou terrasse Serre et véranda Verger Plantation isolée

- Plantation

Pleine terre Bac, pot ou jardinière

- Type de sol

Sol argileux Sol calcaire Humus ou terreau

- PH du sol

Sol neutre Sol acide

- Humidité du sol

Sol drainé

- Climat

Plantation ou semis

mars avril mai

juin juil. août

Floraison

mars avril mai

Récolte

oct. nov.

déc.

Taille

mars avril

Très en vogue actuellement auprès des grands chefs, le citron caviar se vend à prix d'or à Rungis. On le trouve pourtant commercialisé chez des pépiniéristes spécialisés et sa culture est exactement la même que celle des autres agrumes. À tenter donc !

Cet agrume d'origine australienne forme un buisson qui peut atteindre 6 à 8 m de hauteur dans son pays d'origine mais qui **ne dépasse pas les 3 m lorsqu'il est cultivé en pot**. Et ce d'autant que sa croissance est lente. Ses branches très fines, d'apparence fragile, couvertes de minuscules épines sont garnies de petites feuilles persistantes parfumées. Au printemps s'épanouissent de très jolies fleurs rosées, à la senteur suave, réunies en bouquet.

Elles laissent place à des fruits dont la couleur de l'écorce (et de la pulpe) peut varier du vert, jaune, brun au saumon mais dont la forme, allongée, évoque toujours un doigt, plus ou moins trapu. Ce qui doit d'ailleurs à cet agrume les surnoms de « citron doigts » (« finger lime » chez les anglo-saxons) ou de « lime *d'aitée* d'Australie ». Il tire son nom de citron caviar de sa surprenante pulpe. En effet, sa fine écorce

[Lire la suite](#)

Plantes du même type

[Tamarillo](#)
[Framboisier](#)
[Pepino](#)
[Groseillier](#)

Espèces apparentées au citron caviar

En Australie, poussent d'originaux agrumes qui ont en commun de former des buissons épineux, au petit feuillage, à la floraison vaporeuse et aux fruits étonnants.

Citron caviar (*Microcitrus australasica*)



- **Origine** : Australie
- **Port et végétation** : Ce citronnier forme un buisson à la croissance très lente. Il est ornemental avec ses jeunes pousses pourpres, son feuillage fin et sa floraison vaporeuse et parfumée.
- **Fruits** : Fruits allongés, d'une dizaine de centimètres de longueur, aux écorces brunes, violettes, vertes... enfermant des billes de pulpe aux diverses teintes : blanche, saumon, pourpre...
- **Qualités** : Plusieurs variétés existent en Australie mais elles ne sont pas dénommées lorsque l'on achète, en France.

Lime d'Australie, Dooja, Gympie Lime (*Microcitrus australis*)



- **Origine** : Lisières sèches des forêts pluviales du sud-ouest du Queensland.
- **Port et végétation** : Peut atteindre jusqu'à 20 m de haut dans son milieu d'origine.
- **Fruits** : Petits fruits (3 à 5 cm de diamètre) violets, ovoïdes à ronds. Comme chez le citron caviar, la pulpe est sous forme de perles ; elle est acidulée et possède une saveur spécifique très reconnaissable.
- **Qualités** : Très bien adapté à la sécheresse demande du soleil et un substrat bien drainant. Ces citrons sont surtout utilisés pour confectionner des sirops, des sauces et des confitures.

Lime digitée de Brown River (*Microcitrus papuana*)



- **Origine** : Zone de transition entre la savane et la forêt tropicale en Papouasie-Nouvelle Guinée.
- **Port et végétation** : Particulièrement compact, cet agrume forme un buisson au feuillage étroit, qui ne dépasse jamais 4 m de hauteur, même dans son milieu d'origine.
- **Fruits** : Fruits cylindriques, légèrement incurvés, de 5 à 8 cm de longueur. Vertes, ces limes deviennent jaunes à maturité. Leur chair très parfumée s'encombre de 5 pépins.
- **Qualités** : Plutôt destinée à la confection de confitures et sirops.

Limette du désert (*Citrus glauca* syn : *Eremocitrus glauca*)



- **Origine** : Zones semi-arides du Queensland, des Nouvelles Galles du Sud et de l'Australie méridionale.
- **Port et végétation** : Cultivé en pleine terre, ce citronnier est un arbre pleureur qui peut atteindre 5 à 6 m de hauteur.
- **Fruits** : Ses fruits sont minuscules (1 à 2 cm de diamètre) mais sont délicieux confits dans le sucre.
- **Qualités** : Comme tous les autres agrumes australiens, il est résistant à la sécheresse (en cas de grandes chaleurs, il perd son feuillage mais ne meurt pas). Il se caractérise par sa rusticité : il résiste en effet à des températures atteignant -15 °C.

Plantation du citron caviar



Malcolm Manners/CC BY 2.0/Flickr

Ce citronnier est très productif et peut résister à des températures de -3 à 5°C. Il est donc susceptible de pousser même sous des

[Lire la suite](#)

Culture et entretien du citron caviar



Tony Rodd/CC BY NC SA 2.0/Flickr

[Lire la suite](#)

Taille du citron caviar

Le citron caviar, comme la plupart des agrumes, **ne nécessite pas réellement de taille** mais il est parfois nécessaire de couper quelques rameaux et branches pour limiter l'encombrement des arbustes. Cette taille d'entretien se pratique à la sortie de l'hiver.

Maladies, nuisibles et parasites

D'introduction très récente, cet agrume ne fait pas l'objet de culture commerciale en France. En conséquence, on ne constate aucune attaque de maladies ou de ravageurs sur le citron caviar.

Récolte

Les fruits de ce citronnier arrivent à maturité en fin d'automne et début d'hiver. On cueille les citrons caviar lorsque leur écorce verte s'est totalement colorée mais avant qu'ils ne deviennent mous. Il faut alors **les consommer sans tarder** car ils ne se gardent que quelques jours au réfrigérateur. À tester : cet agrume se conserverait très bien au congélateur.

[Lire la suite](#)

Multiplication du citron caviar



Daderot/Domaine public/Wikimedia

[Lire la suite](#)

Conseils écologiques

Bien qu'on ne lui connaisse pas de parasites, il est fort possible que le citron caviar, hiverné avec d'autres agrumes, soit attaqué par des

cochenilles nebergées par ces derniers. Comment éliminer ces insectes camoufflés sous une carapace ? En pulvérisant tout l'arbuste, durant son repos végétatif, avec des « huiles blanches » (parfois commercialisées sous le nom de « traitement d'hiver »). Elles ne contiennent aucun pesticide. L'huile agit tout simplement en recouvrant la carapace des cochenilles et en les asphyxiant.

[Lire la suite](#)

Trouvez un pro près de chez vous

avec

"Jardinage" à Paris :



[Agence Aménagement Espaces Verts \(A.A.E.V\)](#)

92320 Châtillon

01 40 84 ... Voir le n°

[Plan](#)



[Manière & Descamps](#)

92000 Nanterre

01 55 66 ... Voir le n°

[Plan](#)



[Jardins de Gally](#)

78870 Bailly

01 39 63 ... Voir le n°

[Plan](#)

[Afficher plus de professionnels](#)

PARIS 75

Chercher

Trouver une plante

Vous recherchez une plante précise

Nom commun, nom latin, var [Rechercher](#)

ou

Pas d'idée de plante ? Besoin d'inspiration ?

Type de plante

- Arbre
- Arbuste
- Plante verte
- Fleur
- Fruit / Légume / Aromatique

Couleur des fleurs

- Fleurs blanches Fleurs blanches |
- Fleurs grises Fleurs grises |
- Fleurs jaunes Fleurs jaunes |
- Fleurs oranges Fleurs oranges |
- Fleurs rouges Fleurs rouges |
- Fleurs roses Fleurs roses |
- Fleurs violettes Fleurs violettes |
- Fleurs bleues Fleurs bleues |
- Fleurs vertes Fleurs vertes |
- Fleurs noires Fleurs noires |
- Fleurs multicolores ou panachées Fleurs multicolores |

Exposition

- **Soleil** : La plante doit avoir du soleil direct toute la journée. En intérieur, c'est directement (moins d'1 m) devant une fenêtre orientée sud ou ouest.
 - **Mi-ombre** : La plante doit avoir du soleil une partie de la journée seulement. En intérieur, c'est devant une fenêtre à l'est ou plus éloignée d'une fenêtre orientée sud ou ouest.
 - **Ombre** : La plante doit être à l'ombre d'autres plantes. En intérieur, c'est le cas des pièces en hiver, des fenêtres au nord ou en partie occultées et quand la plante est loin de la fenêtre (+ de 2 m).
- Soleil
 - Mi-ombre
 - Ombre

Pour cultiver où ?

- En intérieur
- Montagnard
- Méditerranéen
- Océanique
- Semi-océanique
- Continental

Plantation

- Pleine terre
- Bac, pot ou jardinière
- Plante aquatique

Uniquement les plantes...

- Faciles à entretenir
- À faible besoin en eau
- Résistantes au froid

[Plus de critères Rechercher](#)

Autres sujets sur Ooreka

[Semer du gazon : conseils et astuces pour semer du gazon sur Ooreka.fr](#)

[Bourrache](#)

[Fourmis dans la maison](#)

[Passer la tondeuse](#)

[Prix béton](#)

[12 conseils pour un gazon plus vert que celui du voisin](#)

[Capucine](#)

[Mélange pour débroussailluse](#)

[Quels poissons choisir pour faire ses sushis ?](#)

[5 méthodes pour éloigner les chats de son potager](#)

[Adenium](#)

« ‹ › »

[Soudure aluminium](#)

[Buis](#)

[Mertensia maritima](#)

[Les arbustes à floraison automnale](#)

[Mini rosier](#)

[Maigrir du ventre? 1 truc pour perdre du poids chaque jour!](#)

Maigrir Avec Sa Tête

[Campanule](#)

[N'Attendez pas Trop pour Regrouper vos Crédits](#)

Devis prox

[Quelle essence pour sa tondeuse ?](#)

[Ce jeu va vous garder éveillé toute la nuit!](#)

Sparta: Jeu en Ligne Gratuit

[Garde-corps : normes et hauteur](#)

[Pirates: Le nouveau jeu Phénomène qui fait scandale](#)

Pirates: Jeu en Ligne Gratuit

[Prix du bitume](#)

Contenus Sélectionnés par Taboola

Des experts vous répondent

Simple et **gratuit** !

Sans démarchage commercial

Déjà plus de **100 000 questions répondues**

[Poser une question](#)





[fabrice sequin](#)

coach-paysagiste depuis 2009

Expert

[patrick wouters](#)

amateur

Expert

[pierre guillaume](#)

conseil - etude - formation - assistance | gpconseil

Expert

[Rejoindre notre réseau d'experts Plus d'experts](#)

Quel est votre projet ?

Décrivez votre demande en quelques clics !

Des professionnels de votre région vous contactent sous 48h.

Gratuit et sans engagement !

[Demander des devis](#)

Produits

-70 % 	-7 % 					-20 % 
Salon de jardin 6 place... 3240,80 € 979,00 € Kote Jardin	Salon de jardin détente... 297,50 € 277,50 € Tati	Louisiane Salon de jard... 1099,00 € Alinéa	Salon de jardin - Canap... 233,95 € Jago24	Salon de jardin 4 place... 299,00 € Boutique Jard...	Salon de jardin blanc e... 2860,00 € Declikdeco.com	Salon de jardin 45€
VOIR L'OFFRE	VOIR L'OFFRE	VOIR L'OFFRE	VOIR L'OFFRE	VOIR L'OFFRE	VOIR L'OFFRE	VOIR L'OFFRE

Pour aller plus loin

Powered by Google



Fiche plante : Citronnier

Tips : 9 agrumes insolites pour votre jardin

Fiche pratique : Faire pousser des pépins d'agr...

Fiche pratique : Faire germer une patate douce

Fiche plante : Tomate

Fiche plante : Bouddha

SUIVANT >

Tatie Jeanine n'aura plus le dernier mot

En vous inscrivant, profitez en exclu de nos services gratuits :

- Plus de [100 000 questions résolues par des experts](#)
- Plus de [6 000 documents à télécharger](#)
- Une newsletter hebdo pour tout savoir sur tout (avant les autres)

Vite, inscrivez-vous !

(Promis, on ne vous spammera pas)

Votre email [OK](#)

Surveillez votre boîte mail, vous allez bientôt recevoir notre newsletter !

Vous êtes déjà inscrit à notre newsletter.

Les données personnelles que vous nous communiquez seront utilisées uniquement pour vous permettre de bénéficier de nos services.

Conformément à la loi Informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez de droits d'accès, de rectification et d'opposition aux données personnelles vous concernant. Vous pouvez exercer ces droits en écrivant à l'adresse Fine Media, 108 rue des Dames, 75017 Paris, ou par courriel à contact@ooreka.fr. Un justificatif d'identité pourra être demandé par voie postale à l'adresse précitée.

Liens rapides

Sujets connexes

- [Engrais](#)
- [Élagage](#)
- [Arrosage](#)
- [Abri de jardin](#)
- [Gazon](#)
- [Cactus](#)



Vos questions sont entre de bonnes mains

Quel est votre sujet du moment ?

© 2007-2015, Fine Media | [Qui sommes-nous ?](#) | [Travailler ensemble](#) | [Presse](#) | [Publicité](#) | [Les 7 engagements des experts](#)
[Devenir expert Ooreka](#) | [Devenir auteur](#) | [CGU](#) | [Confidentialité](#) | [Modération](#) | [Recevoir des contacts qualifiés](#) | [Contact](#)