

Orange (fruit)

L'**orange** est un agrume, fruit des orangers, des arbres de différentes espèces de la famille des Rutacées ou d'hybrides de ceux-ci. Il en existe donc plusieurs types, principalement issus de l'espèce *Citrus sinensis* comme les oranges sanguines et les oranges amères produites par le bigaradier.

Comestible, elle est très riche en vitamine C. C'est le quatrième fruit le plus cultivé au monde.

L'orange serait la pomme d'or du jardin des Hespérides.

Noms dans quelques langues

Les noms de l'orange, dans les langues d'Europe et de Méditerranée, laissent reconnaître les diverses pérégrinations qu'a connues ce fruit au cours de son histoire. On y retrouve les deux grandes routes suivies par l'orange (cf. *Histoire* ci-dessous) : d'un côté, l'orange amère qui passa des Perses aux Arabes, puis aux pays méditerranéens ; de l'autre, l'orange douce que les Portugais rapportèrent de Chine au XVI^e siècle.



Des oranges de variété Ambersweet (ambre doux).

- Un premier groupe de termes est emprunté à l'arabe médiéval نرنجة [naranjah], lui-même emprunté au **persan** نارنج [nāranj]. Certaines langues conservent le *n* initial, comme l'espagnol *naranja*, le vénitien *naranza*, le grec νεράντζι [nerantzī] ('orange amère'), le serbo-croate наранџа/narandža ou encore le hongrois *narancs*. D'autres ont modifié cette consonne, comme le portugais *laranja*, le yiddish מאַראַנט [marants] ou le catalan *taronja*. D'autres, enfin, ont perdu la consonne initiale, comme l'italien *arancia* (ou dans les composés anciens *mel-arancia* et *pom-arancia*) ou le provençal *auranja*. Le français *orange* a subi en outre une modification de voyelle, peut-être – dit-on – sous l'influence de la ville d'Orange. L'allemand *Orange* et l'anglais *orange* sont empruntés au français. Le gallois *oren* et le japonais オレンジ [orenji] sont empruntés à l'anglais. L'occitan, à l'ouest du Rhône, employait une variante *irange* [i'rantgé]. Le polonais *pomarańcza* et le tchèque *pomeranč* sont empruntés à l'ancien italien *pomarancia*, lui-même combinaison du latin *pomum* 'fruit' et de *arancia*. Une autre étymologie propose de rapprocher l'italien *pomarancia* du latin *pomum aurantium* 'fruit/pomme d'or'. Une expression comparable se retrouve en hébreu, où תפוז tapouz (orange) est une contraction de tapoua'h zahav, « pomme d'or ».
- Plusieurs langues des Balkans et de Méditerranée nomment l'orange par le nom du **Portugal**. C'est le cas avec le napolitain *portogallo*, le grec πορτοκάλι [portokali], l'albanais *portokalli*, le bulgare портокал [portokal], le roumain *portocală* ; ainsi que le turc *portakal*, le géorgien ფორთოხალი [phortokhali], l'arabe برتقال [burtuqāl], le persan moderne (farsi) پرتقال [porteghal], l'amharique ቡርቱካን [birtukan].
- Un troisième groupe de langues, au nord de l'Europe, emploie une périphrase signifiant '**pomme de Chine**'. C'est le cas de langues germaniques et scandinaves : allemand du nord *Apfelsine* ; danois, norvégien et suédois *appelsin* ; ou dans l'ordre inverse, néerlandais *sinaasappel*. Enfin, le finnois *appelsiini*, le letton *apelsīns* le lituanien *apelsinas*, le russe апельсин [apelsin] et le biélorusse апельсін [apelsin] ont emprunté leurs formes aux langues scandinaves. Au côté des mots arabes [burtuqāl] et [leymoune] (de l'espagnol Lemon, citron) utilisés au Maroc pour désigner les oranges, certaines régions nomment ce fruit *latchine* (du fr. *la Chine*) pour indiquer son origine ; en Algérie, on dit parfois *tchina*. À Santo Domingo, un jus d'orange se dit « jugo de china ».

Enfin, d'autres langues du monde emploient des racines différentes. Par exemple, en indonésien, l'orange s'appelle *jeruk*.

Botanique

Description

L'orange est, comme son nom l'indique, de couleur orange. Elle possède une peau épaisse et assez rugueuse. Elle se découpe en quartiers comme sa cousine la mandarine. L'orange est un fruit juteux, sucré, excitant et il contient de la vitamine C. On utilise ce fruit pour les salades de fruits, les confitures, ou pour consommer son jus.

Typologie

L'orange appartient au groupe des agrumes, comme le citron, la bergamote et le pamplemousse. Il existe de nombreuses variétés d'oranges parmi lesquelles :

- Bigarade
- Jaffa
- Maltaise
- Navel, dont les sous-variétés *Washington Navel* et sa fille par mutation spontanée nommée *Navel Late*, la plus réputée pour la dégustation^[1].
- Sanguines
- Valence
- Ambersweet
- Orange d'hiver ou orange Raphaela

Histoire

L'oranger (*Citrus sinensis*) est originaire de Chine. On peut distinguer deux grandes routes de pénétration de ce fruit en Europe. La route méditerranéenne fut empruntée, à l'époque des croisades (XI^e siècle-XIII^e siècle), par l'orange amère ou *bigarade* : transmis par les Perses aux Arabes, ce fruit fut implanté en Sicile, d'où il se diffusa vers le reste de l'Europe. Dans un second temps, au XVI^e siècle, les navigateurs portugais découvrirent l'orange douce en Chine, et la rapportèrent en Europe ; son succès finit par évincer l'orange amère (voir aussi *Les noms de l'orange dans quelques langues*, ci-dessus).

Jusqu'à la première moitié du XX^e siècle, l'orange était un fruit de luxe et souvent offert comme cadeau de Noël aux enfants. Sa culture en bac a longtemps été un symbole de pouvoir pour les aristocrates qui lui dédiaient des bâtiments spécialisés : les orangeries.

Économie

Production

L'industrie de l'orange représente un chiffre d'affaires mondial de l'ordre de 2 milliards de dollars américains, les premiers producteurs étant le Brésil et les États-Unis (principalement de la Floride).



Conditionnement habituel du produit orange

Production en tonnes. Chiffres 2003-2004 ^[2]				
Pays	2003		2004	
Brésil	16902600	28 %	18262632	29 %
États-Unis	10473450	17 %	11729900	19 %
Mexique	3969810	7 %	3969810	6 %
Inde	3070000	5 %	3070000	5 %
Espagne	3112900	5 %	2900000	5 %
Chine	1831681	3 %	1892681	3 %
Iran	1850000	3 %	1850000	3 %
Italie	1962000	3 %	1800000	3 %
Égypte	1740000	3 %	1750000	3 %
Indonésie	1441680	2 %	1600000	3 %
Autres pays	14056733	23 %	13884613	21 %
Total	60410854	100 %	62709636	100 %

Consommation

Cette section est vide, insuffisamment détaillée ou incomplète. est la bienvenue !

L'orange de Noël est un souvenir de nos aïeux de la Belle Époque bourgeoise ou de l'entre-deux-guerres des modestes ouvriers ou paysans. Pour assurer une consommation durant tous les mois de l'année, production et transport d'oranges dites de contre-saison apparaissent. La particularité de cette production en zone tempérée chaude réduit singulièrement l'extension des surfaces possibles dans l'hémisphère Sud. S'imposent ainsi le Chili et l'Uruguay, l'Afrique du Sud et la Nouvelle-Zélande. Les ventes estivales restent caractérisées encore par l'étroitesse de l'offre.

L'exemple de l'Uruguay mérite d'être narré. A l'indépendance algérienne, des paysans producteurs d'oranges français, pour une part rapatriés en métropole, décident d'émigrer en Uruguay pour y relancer leurs cultures fruitières. Après une installation déstabilisante, les cultivateurs francophones découvrent un marché local difficile. Les exportations lointaines deviennent un impératif, mais elles nécessitent une organisation rigoureuse de la filière : calibrage, conditionnement, équipements et moyens de transport routiers puis maritimes. En 1972, des aides économiques insérées dans le *plan Citrico* commun au pays voisins de l'estuaire de la Plata, Uruguay et Argentine, jusqu'en 1992 en posent les jalons.

Nueva Palmica pour les oranges d'Uruguay, Campana pour les citrons d'Argentine deviennent des gros pôles de concentration des récoltes et d'exportation d'agrumes. Les camions reefer au sortir des usines qui lavent, calibrent et trient la récolte chargent les navires reefer de palettes de cartons. Les plates-formes sont aptes aujourd'hui à traiter avec les enseignes de la grande distribution. Avec les rebuts du tri et du calibrage normalisés, elles produisent des salades de fruits et des desserts.

La pomme est le premier fruit consommé en France (part de marché en 2010 : 22,6 %) devant l'orange (12,3 %) et la banane (12,2 %)^[3].

Utilisations

Alimentation

Le fruit est consommé frais, mais il est aussi utilisé dans d'innombrables recettes comme le jus d'orange (54 % du marché des jus de fruits), les confitures, les pâtisseries, certains alcools, ou le canard à l'orange...

Informations nutritionnelles

Orange crue (valeur nutritive pour 100 g)			
eau : 86.75 g	cendres totales : 0.44 g	fibres : 2.4 g	valeur énergétique : 47 kcal
glucides : 11.75 g	sucres simples : 9.35 g	protéines : 940 mg	lipides : 120 mg
oligo-éléments			
potassium : 181 mg	calcium : 40 mg	phosphore : 14 mg	magnésium : 10 mg
fer : 100 µg	zinc : 70 µg	cuivre : 45 µg	sodium : 0 mg
vitamines			
vitamine C : 53.2 mg	vitamine B1 : 87 µg	vitamine B2 : 40 µg	vitamine B3 : 282 µg
vitamine B5 : 250 µg	vitamine B6 : 60 µg	vitamine B9 : 0 µg	vitamine B12 : 0 µg
vitamine A : 225 UI	rétinol : 0 µg	vitamine E : 0.18 µg	vitamine K : 0 µg
acides gras			
saturés : 15 mg	mono-insaturés : 23 mg	poly-insaturés : 25 mg	cholestérol : 0 mg

Les zestes, confitures ou marmelades faits avec des écorces d'oranges non issues de l'agriculture biologique (ou non traitées) peuvent contenir des quantités significatives de résidus de pesticides^[4]. Les écorces attaquées par des champignons ou moisissures (*moisissure bleue* notamment) peuvent également contenir des mycotoxines.

Propriétés

Une étude chez l'homme a montré l'effet anxiolytique de l'essence d'orange diffusée dans l'atmosphère^[5]. Les peaux d'oranges, mais aussi de citrons ou de pamplemousses, libèrent communément par pression ou par grattage des molécules de furocoumarines : un contact prolongé ou un frottement avec la peau couplé à une exposition au soleil peut provoquer des rougeurs irritantes et des démangeaisons désagréables. Ce sont ces mêmes gammes de molécules à base "coumarine" qui expliquent l'odeur des essences d'oranges et leurs implications relaxantes^[6].

Pomme d'ambre

L'orange, ou autre agrume, piquée de clous de girofle et enrobée de poudre d'épices est la version végétale du bijou en métal précieux ciselé contenant l'ambre gris, la civette ou le musc et nommé « pomme de senteur »^[7] « pomme d'ambre »^[8], pomander^[9], pomandre^[10] ou pommandre^[11]. Portée sur soi dans un sachet suspendu au cou, elle était, au Moyen Âge, censée protéger de l'infection. En ameublement, elle sert aujourd'hui à parfumer et décorer la maison ou, placée dans les armoires, à protéger le linge contre les mites.



Une « pomme d'ambre » : orange plantée de clous de girofle

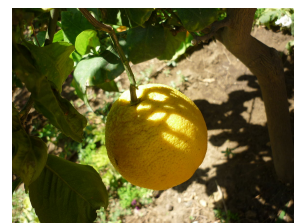
Galerie d'images



A. Risso et A.
Poiteau



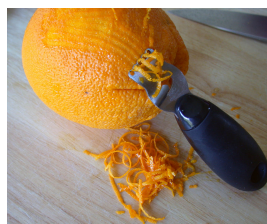
Fleur de l'oranger et
oranges.



Orange sur un oranger



Panier d'oranges



Zeste d'orange.



Orange et art.

Notes et références

- [1] Les variétés d'oranges selon lanutrition.fr (<http://www.lanutrition.fr/bien-dans-son-assiette/aliments/fruits/orange/les-varietes-d-oranges.html>)
- [2] Données de FAOSTAT (FAO)
- [3] Jean-Paul Frétillet, « les petits secrets des pommes », Magazine *Ça m'intéresse* n° 356, octobre 2010, p. 88
- [4] Roger F. Albach, Bruce J. Lime, *Pesticide residue reduction by the process of preparing whole orange puree* ; J. Agric. Food Chem., 1976, 24 (6), pp 1217–1220 DOI: 10.1021/jf60208a025 Publication Date: November 1976
- [5] **(en)** Lehrner J, Eckersberger C, Walla P, Pötsch G, Deecke L. *Ambient odor of orange in a dental office reduces anxiety and improves mood in female patients*. *Physiol Behav*. 2000 Oct 1-15;71(1-2):83-6. PMID 11134689
- [6] Notons que les diverses coumarines du foin ont un effet décontractant et reposant similaire, connu depuis des temps immémoriaux. Les éleveurs paysans après les harassants travaux de fenaïson, s'assoupissaient facilement, s'étalant sur une couverture placée sur le foin entassé dans la quiétude du labeur accompli.
- [7] De la « pomme de senteur » à la « pomme d'ambre », p. 83 (http://books.google.fr/books?id=Ts29tVT3EnsC&pg=PA83&dq=pomme+de+senteur&hl=fr&ei=ArR8TeHNKo7usgbknPnTBw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CEAQ6AEwAA#v=onepage&q=pomme+de+senteur&f=false) *Le Parfum et la chair*, Annick Le Guérér, in *Odeurs*, Isabelle Balsamo (dir), *Terrain : carnets du patrimoine ethnologique* n° 47, Paris, Éditions MSH, 2006, 164 p. (ISBN 9782735111305)
- [8] **(en)** De la pomme d'ambre à la pomandre p. 44 (http://books.google.fr/books?id=yVdfZGj6NmKC&pg=PA44&dq=pomandre&hl=fr&ei=KvF8Teb9AsbOswbT37jvBw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CCsQ6AEwAA#v=onepage&q=pomandre&f=false) *Tudor costume and fashion*, Herbert Norris, *Courier Dover Publications*, 1997, 832 p. (ISBN 9780486298450)
- [9] Le pomander à la renaissance, pp. 107-108 (http://books.google.fr/books?id=nwNCnERRQuEC&pg=PA107&dq=pomander&hl=fr&ei=Ou98Tb-FJ4_ZsgbN_czkBw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=pomander&f=false) *Le parfum des origines à nos jours*, Annick Le Guérér, Paris, Odile Jacob, 2005, 406 p. (ISBN 9782738116703)
- [10] La pomandre dans les chapelets et autres bijoux, pp. 160-162 (http://books.google.fr/books?id=O1cJZLPNqNYC&pg=PA162&dq=pomandre&hl=fr&ei=VOI8TeDzCcbItAaJ1_HuBw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=6&ved=0CEMQ6AEwBQ#v=onepage&q=pomandre&f=false) *Flore au paradis : emblématique et vie religieuse aux XVI^e et XVII^e siècles*, volume 9, Paulette Choné, Bénédicte Gaulard, Glasgow, *Department of French, University of Glasgow*, 2004, 230 p. (ISBN 9780852618097)
- [11] La pommandre de *La Guirlande de lauriers*, John Skelton, p. 815 (http://books.google.fr/books?id=RibWHVA6ft4C&pg=PA815&dq=pommandre&hl=fr&ei=puR8TYDZGIvBswbzodHxBw&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=1&ved=0CCsQ6AEwAA#v=onepage&q=pommandre&f=false) in *Patrimoine littéraire européen : anthologie en langue française*, volume 6 : *Prémices de l'humanisme, 1400-1515*, Jean-Claude Polet (dir.), Bruxelles, De Boeck Université, 1995, 940 p. (ISBN 9782804120788)

Sources et contributeurs de l'article

Orange (fruit) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=82742599> *Contributeurs:* 'Inyan, (Former user), A2, Abrahami, Akeron, Alct, Allouard, Alphos, Asavaa, Badmood, BeatrixBelibaste, Bigfan, Callisto, Cantons-de-l'Est, Clatourre, Céréales Killer, Dauphiné, David Manuelle, David Shankbone, Docthib, Dominique Fournier, Erasmus.new, Esperanza222, Ferry Zed, Fil-fil, Fm790, FrancoBras, Gdgourou, Greudin, Grogrou, H.G ANTON, Hemmer, IcemanGrrrr, InXtremis, Inisheer, JB, Jborme, Jeantosti, Jeffdelongue, Jiel de V, Kilith, Korrigan, Kyro, LPLT, Lafud, Lamiot, Le pro du 94 :), Like tears in rain, Lomita, Looxix, Lpv, Mandariine, Matilina, MetalGearLiquid, Michel BUZE, MicroCitron, Mikefuhr, Mirgolth, Nicolas Ray, Nykozof, Nzmatlante, Oblic, OlivierWeb, Orthogaffe, Ortholam, Oz, Padawane, Panoramix, Paul, Paul Guignard, Pautard, Phe, Playtime, Poildoiseau, Raph0699, Rhizome, Riba, Rinoum83, Rémi, Salsero35, Sam Hocevar, Sbrunner, Semnoz, Sensonet, Serein, Shawn, Sherbrooke, ShreCk, Sisqi, Ske, Spedona, Sylvainix, Theoliane, Traroth, Trassiorf, Treanna, Tremoulet, Urban, Valérie75, Vanheu, Varmin, Vincnet, Weft, Womtelo, YolanC, ZeroFour, Zyzomys, 128 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Ambersweet oranges.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ambersweet_oranges.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Amada44, Anna reg, Berrucomons, Didactohedron, Doruk Salanci, Jaranda, Jat, Jean-Frédéric, Jonkerz, Norro, Ranveig, Surya Prakash.S.A., Thoken

Fichier:Spanische Clementinen.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Spanische_Clementinen.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs:* FlickrLickr, FlickreviewR

Fichier:Orange pomander.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Orange_pomander.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs:* Wendy Piersall

Image:Histoire et culture des orangers A. Risso et A. Poiteau. -- Paris Henri Plon, Editeur, 1872.jpg *Source:*

http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Histoire_et_culture_des_orangers_A._Risso_et_A._Poiteau._--_Paris_Henri_Plon,_Editeur,_1872.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Massimo L.

Image:OrangeBloss wb.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:OrangeBloss_wb.jpg *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Ellen Levy Finch (Elf)

Image:Picking an orange.JPG *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Picking_an_orange.JPG *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Dvortygirl

File:20120628_orange-sur-oranger.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:20120628_orange-sur-oranger.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Alct

File:20120628_panier-oranges.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:20120628_panier-oranges.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* User:Alct

Image:Zesting an orange.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Zesting_an_orange.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs:* Dvortygirl

Image:Oranges by David Shankbone.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Oranges_by_David_Shankbone.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* David Shankbone

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/