



Lime mexicaine

Citrus aurantifolia

- Plantes alimentaires
 - Fruits
 - Limes mexicaines



Identité

Nom scientifique <i>Citrus aurantifolia</i>	Noms Kanak --
Famille Rutaceae	Autres noms communs --
Statut Biogéographique Plante exotique	
Origine géographique Asie	
Distribution géographique Régions tropicales	

Description

Type de plante Arbre	Durée de vie Pluriannuelle
Feuillage Persistant	Hauteur à maturité Plus de 5 m
Type de fruit alimentaire Agrume	Largeur à maturité Entre 2 et 5 m
Couleur du fruit Jaune	Système racinaire Développé

Conduite culturale

Multiplication Greffage, Semis	Pollinisation Par les insectes
Où planter ? En pot, Pleine terre	Croissance Modérée
Type de sol Argileux, Limoneux, Sableux, Humifère, Ultramafique, Calcaire / corallien	Entretien / Soins Facile
Densité 240 plant/Ha	Exposition au soleil Soleil
Productivité 150 kg /arbre	Besoin en eau
	Résistance à la sécheresse

Santé

Résistance aux ravageurs
Résistance aux maladies
Principaux ravageurs --
Principales maladies Phytophthora

Usage & vertus

Alimentation Jus de fruit, Transformation
Vertus Vitamine C
Autre usage Huiles essentielles

Saisonnalité

Floraison

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Fruits

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---



Lime Mexicaine

Description

- **Caractéristiques du produit principal** : culture pérenne produisant un fruit de petite taille, généralement sphérique, pourvu d'un mamelon à son extrémité apicale. La très fine peau prend une couleur jaune à maturité. La pulpe est très juteuse et acide.
- **Critères de qualité** : couleur jaune à maturité, teneur en jus, acidité.
- **Variétés** : les numéros SRA 140 et SRA 619 (sans épines) sont introduits depuis 1990 à la Station de Pocquereux et diffusés chez les pépiniéristes.
- **Potentiels de production** : les rendements observés à la Station de Pocquereux atteignent au moins 60 kg/arbre à partir de 5 ans sur Citrus volkameriana (12,5 t/ha). Des rendements inférieurs caractérisent SRA 619.

Faisabilité technique en Nouvelle-Calédonie

- **Zones de production à privilégier** : les conditions hydromorphes sont proscrites. Les sols alluvionnaires profonds demeurent les plus adaptés, mais des sols plus légers, ou schisteux conviennent. Irrigation indispensable (contrôle du cycle phénologique de la plante).
- **Producteurs ciblés** : grands vergers, groupement de petits arboriculteurs, travaillant sur porte-greffe nanifiant.
- **Saison de production** : pic de production de décembre à mars.

Contraintes de quarantaine

- Mouches des fruits (*Bactrocera* sp.).

Composition des fruits

Composition moyenne pour 100 grammes

Eau :	88 - 93 g
Protéines :	0,07 - 0,112 g
Graisses :	0,04 - 0,17 g
Fibres :	0,1 - 0,5 g
Calcium :	4,5 - 33,3 mg
Phosphore :	9,3 - 21 mg
Fer :	0,19 - 0,33 mg
Vitamine A :	0,003 - 0,04 mg
Vitamine C :	30 - 48,7 mg

Composition moyenne pour 100 g

Opportunités commerciales

- **Marché local.**
- **Marché export** : à explorer (produit frais haut de gamme), notamment demande néo-zélandaise.
- **Volumes** : à préciser.
- **Prix moyens** : à préciser.

Mesures d'accompagnement

- **Recherches** : statut hôte vis-à-vis de la mouche des fruits, contrôle des maladies post-récolte (pourritures stylaires, oléocellose), allongement de la durée de vie du produit.
- **Développement** : production de plants. Renouvellement et extension des surfaces dédiées à l'exploitation de la lime mexicaine. Utilisation du porte-greffe nanifiant
- **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme.

Principaux atouts

- Variétés caractérisées à la Station de Pocquereux.
- Technique de multiplication sur porte-greffe nanifiant acquise et vulgarisée chez les pépiniéristes.



- Evaluation technico-économique comparative en cours (porte-greffe).
- Tolérance naturelle du fruit aux acariens (argentine).
- Possibilité de désaisonner la production.
- Evaluation du statut hôte vis-à-vis de la mouche des fruits en cours.

Inconvénients

- Délai plantation - récolte.
- Manutention et transport délicats (oléocellose, pourritures stylaires en période pluvieuse).

- Statut-hôte mouche des fruits à réaliser.
- Accès aux marchés export : méconnaissance de la demande.

Quelques liens

1. http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/tahiti_lime.html

À propos de cette fiche

Cette fiche a été réalisée par des agents de l'Institut agronomique néo-calédonien.

Le contenu, l'exploitation et la diffusion des données de cette fiche sont soumis aux :

1. **Conditions générales d'utilisation**
2. **Conditions générales de publication**
3. **Règles de republication**
4. Nous croyons à la libre circulation de l'information. Reproduisez nos articles gratuitement, sur papier ou en ligne, en utilisant la licence Creative Commons.



Stéphane LEBÉGIN
Institut agronomique néo-calédonien (IAC)
01/07/2020
<http://www.iac.nc>

