

“ Pamplemousse ” ou “ Pomelo ” ? ...

Équivoque à supprimer pour le plus grand bien de notre Industrie agrumicole.

par **J. BRICHET**

INGÉNIEUR HORTICOLE E. N. H. V.

ANCIEN CHEF DU SERVICE DE L'ARBORICULTURE
EN ALGÉRIE ET

DIRECTEUR DU JARDIN D'ESSAIS DU HAMMA-ALGER

Deux noms indifféremment donnés par le public des consommateurs, à deux fruits, mais surtout deux fruits très différents, confondus sous le seul vocable de « Pamplemousse », dont l'un le « Pamplemousse véritable », est un fruit à peine comestible sans valeur alimentaire, ni culturelle, l'autre, son proche parent descendant plus ou moins direct par la voie... sexuée ou peut être encore gemmaire ?... nouveau venu dans la pomologie citricole, sous le nom américain officiel de « Pomelo », mais d'étymologie latine (*pomum-melo* = pomme-melon), un fruit délicieux, d'une grande valeur alimentaire hygiénique, culturelle et industrielle.

Or, et peut être parce que le nom de « Pamplemousse » est d'usage plus ancien et de consouance plus française, ou peut être encore à cause d'une vague ressemblance entre les deux attributaires, c'est lui qui prévaut et sert aux consommateurs à désigner les deux fruits, créant ainsi une confusion regrettable au préjudice du « Pomelo » qui est une de nos plus belles acquisitions fruitières de ce siècle, pleine d'avenir dans nos terres d'Empire proches et lointaines.

Mais, faisons donc connaissance avec nos hôtes. Le premier, le « Pamplemousse », désigné par la botanique sous les noms scientifiques de : *Citrus decumana*, *Citrus maxima*, *Citrus grandis*, est en Europe et Afrique du Nord, tout au moins, un fruit surtout curieux par ses dimensions. De forme légèrement aplatie aux deux pôles, il atteint la grosseur d'un beau melon à surface régulière à peau lisse de couleur vert-jaune à maturité. Son écorce (épicarpe) est très épaisse (0.m 02 et plus) de consistance, spongieuse, cotonneuse. Sa chair (mésocarpe) de texture grossière, quelquefois teintée de rose, est composée de 10 à 15 tranches (sections)

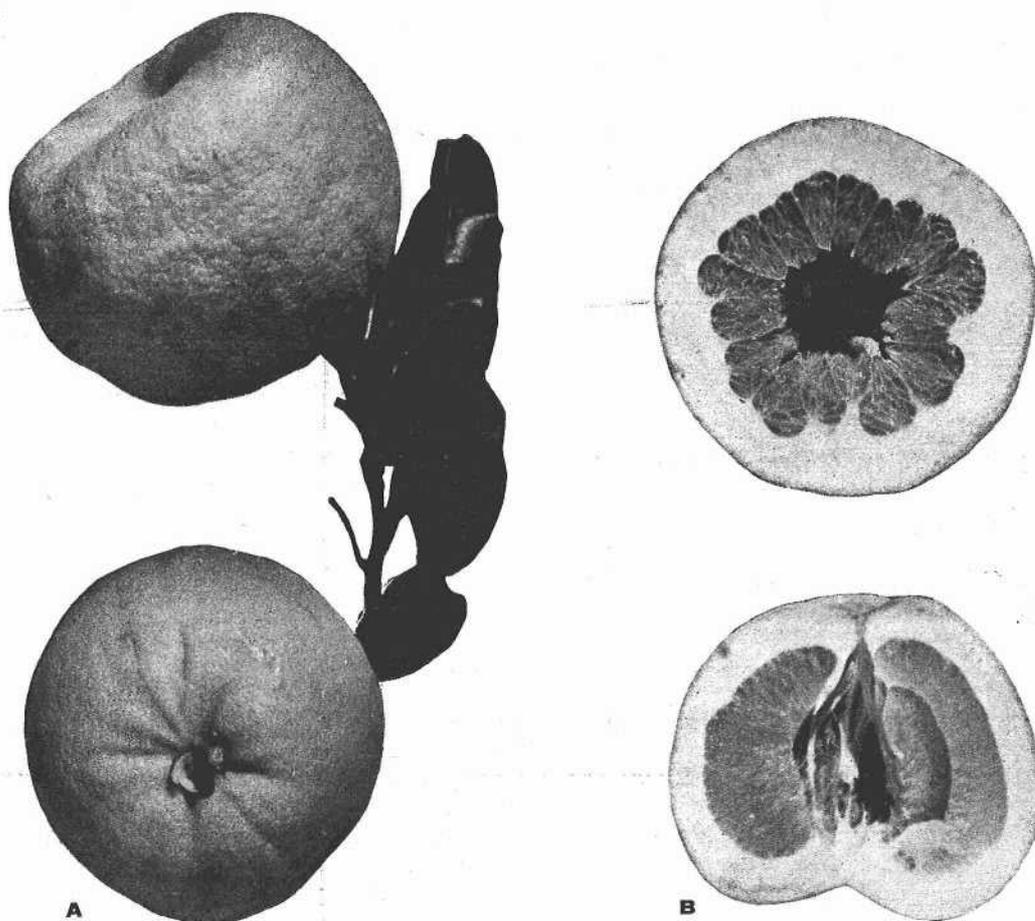
séparées par des membranes solides, coriaces, enfermant un réseau de cellules (sacs) plus ou moins pleines ou vides d'un jus plus acre et amer que doux, dépourvu d'agrément gustatif. Le tout accompagné de 40 à 75 gros pépins ailés encombrants toute la partie centrale du fruit.

En Asie méridionale, aux Indes notamment, il existe quelques formes de « Pamplemousses » à chair rosée, suffisamment affinés et connus sous les noms indigènes de « Djerock, Djerock Bali, Djerock Pandan, etc... » qui font l'objet d'une certaine consommation, mais dont l'intérêt fruitier ne paraît pas avoir encore dépassé les frontières du pays.

Le second, le « Pomelo », est un fruit de grande consommation mondiale, au même titre que l'orange et cultivé dans les régions agrumicoles des 5 continents sur des dizaines de milliers d'hectares. Son origine botanique présumée hindoue aussi bien d'ailleurs que son ascendance génétique paraissent encore incertaines. Cependant il se distingue des autres membres de sa famille par des caractères pomologiques suffisamment nets pour le faire considérer comme une espèce distincte par certains botanistes, qui en ont fait le *Citrus paradisi*. C'est un fruit de dimensions plus réduites que le précédent. Il atteint normalement le poids de 300 à 600 grammes, selon les variétés. Son écorce (épicarpe) est sensiblement de la même épaisseur que celle de la plupart des oranges. Elle est lisse et d'une belle couleur jaune citron, tirant quelquefois sur le jaune-chrome. Sa chair (mésocarpe) est formée selon le cas de 9 à 13 ou 14 tranches (sections) séparées par des membranes minces et fragiles, pleines d'un jus abondant doux, acidulé, délicieusement parfumé d'un arôme un peu spécial bergamoté, avec une légère pointe d'amertume qui le rend particulièrement agréable à la dégustation et lui confère des propriétés toniques et apéritives appréciées par les hygiénistes du monde entier. Les bonnes variétés commerciales de Pomelo, ne contiennent que peu ou pas de graines.

L'arbre est un fruitier d'une prolificité remarquable, capable d'une production inégalée par aucun autre Citrus. Il porte ses fruits en bouquets, ce qui lui a valu le nom de « grapefruit » que lui donnent généralement les Américains et autres peuples de langue anglaise. Introduit depuis une quarantaine d'années dans les

reconnus depuis 60 ans au moins, par les cultivateurs Floridiens qui l'adoptèrent définitivement vers 1885, comme fruitier d'exploitation commerciale. Il reçut alors un État-Civil et le nom officiel de « Pomelo » et fut lancé dans l'agrumiculture des États du Sud de la grande Confédération Américaine, Floride-Texas Ari-



Pamplemousse à chair rose

Fruits provenant du carré de collection du Domaine Chiris à Boufarik.

A remarquer : la taille du fruit (même échelle que les Pomelos) — la columelle creuse et large — la peau très épaisse — le pôle apical très déprimé — les feuilles elliptiques et les pétioles largement ailés. Cette photo représente des fruits aspermes mais on trouverait sur le même arbre des fruits bourrés de pépins, plus typiques du pamplemousse (Photos et légendes de A. Comelli-I.F.A.C.).

cultures Nord-Africaines, il s'y est parfaitement acclimaté. Il y fait preuve d'une grande productivité de fruits de haute qualité à tous points de vue et si son exploitation est encore limitée à quelques dizaines d'hectares, c'est certainement parce que le consommateur français n'a pas appris à le connaître et à l'apprécier.

Le « Pomelo » est un Hespéride de culture déjà ancienne. Son origine botanique est encore confuse et controversée, mais ses mérites pomologiques sont

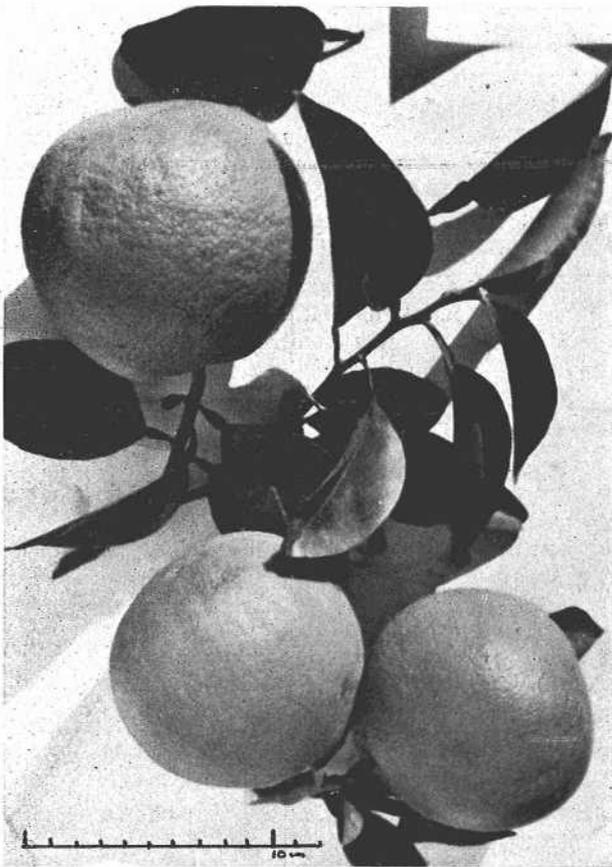
zona, Californie, etc... qui produisent actuellement plus de 5.000.000 de quintaux de ce fruit.

Les débuts du « Pomelo » dans le public des consommateurs américains, comme dans celui des cultivateurs floridiens, n'allèrent cependant pas sans quelques confusions regrettables avec son indésirable proche parent, déjà alors répandu dans les jardins d'agrément et de collection, sous les noms de « Shaddock » ou « Shadec », rappelant le navigateur de même nom qui l'introduisit aux Antilles, ou de « Pampelmos »,

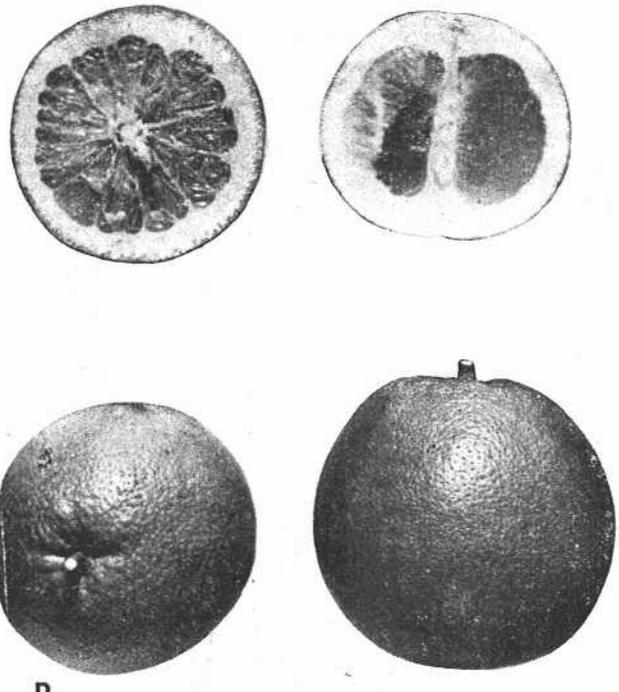
« Pampelmoes », altérations du Tamoul « Bamboimas », par lesquels il était désigné par les Espagnols et les Hollandais, deux siècles avant cette introduction. Comme il arrive aujourd'hui encore en France, les méprises entre ce « Shaddock » ou « Pamplemousse », sans intérêt fruitier et à peine comestible, et le merveilleux « Pomelo » étaient si fréquentes qu'elles jetaient le discrédit sur ce dernier, entraînant un

Ces deux vocables sont les deux seuls autorisés depuis, dans les transactions commerciales, qu'il s'agisse de l'arbre ou du fruit, excluant ainsi tout danger de confusion et partant, de contre-propagande.

Et voilà comment on organise la consommation, en protégeant le goût du consommateur contre toute méprise, provoquant du même coup, la demande, qui entraîne fatalement le développement de la production



C



D

Pomelo Marsh Seedless

Ces fruits ont une peau relativement épaisse car ils proviennent d'une jeune plantation de 10 ans du Domaine Chiris à Boufarik.

A remarquer : l'absence de pépins (un au plus), la forme globuleuse à peine aplatie aux pôles, la columelle étroite et pleine le grain de la peau constitué d'un fond lisse ponctué de pores déprimés très serrés (Photos et légendes de A. Comelli-I.F.A.C.).

freinage désastreux de l'extension culturelle. Il devenait indispensable de supprimer toute possibilité d'équivoque. C'est dans cet esprit, avec toute l'objectivité et le sens aigu des nécessités économiques, qui caractérisent si bien les Administrations américaines, que le Ministère d'Agriculture à Washington, sur la proposition des Sociétés d'Horticulture de Floride et de Californie, attribuait officiellement le nom de « Pomelo » ou « Grapefruit » à l'arbre et aux fruits dont les botanistes avaient fait l'espèce distincte « *Citrus paradisi* ».

d'un fruit. Or, le « Pomelo » possède suffisamment de belles qualités gustatives et hygiéniques pour satisfaire d'une part, la subtilité et la délicatesse du goût français, d'autre part, la nécessité d'une alimentation vivante, riche en vitamines. Il est d'ailleurs déjà apprécié et demandé par une minorité d'amateurs qui la connaissent et font tous les jours, la preuve de ses qualités.

Malheureusement, la masse du public français, n'est pas encore familiarisée avec ce fruit qui lui apparaît un peu comme un métèque de la pomologie exotique.

Elle ne sait pas le manger ou plus exactement elle ne sait pas le boire. Elle en fait un dessert sous forme de salade de fruit, débité en cossettes à la manière d'une salade d'oranges, et elle lui trouve une amertume... insupportable... Naturellement ; et quand par surcroît le « Pomelo » utilisé est tout simplement un « Pamplemousse », le premier essai suffit à rebuter à tout jamais le novice, qui proclame devant qui veut l'entendre qu'on ne l'y reprendra plus.

L'éducation des consommateurs français reste entièrement à faire, par les moyens que l'on connaît ; les tracts de propagande abondamment illustrés, les panneaux réclames, la publicité dans la presse spéciale, la T.S.F., etc... mais qu'on applique trop chichement. En attendant, il faudrait s'entendre sur le nom français à donner à ce fruit et sortir une fois pour toutes de l'équivoque qui rend vaines toutes les tentatives de vulgarisation en sa faveur.

Appeler un « Pomelo » « Pamplemousse », équivaut à notre avis à appeler Citrouille un Cantaloup ; et comme on tolère encore aujourd'hui la vente de vrais « Pomelos » mélangés dans un même panier, dans un même casier d'étalage, avec de vrais « Pamplemousses » sous la seule étiquette et le seul nom de « Pamplemousse », on imagine facilement la fréquence des méprises et l'éducation à l'envers qui en résulte pour le grand public des consommateurs.

Une récente promenade sur les marchés parisiens, nous a permis en effet de constater que le même équivoque regrettable que nous avons signalé, il y a dix ans dans la presse agricole spéciale, persiste encore aujourd'hui dans le commerce et la consommation du « Pomelo », paralysant indirectement mais non moins sûrement le développement de la production de ce précieux agrume sur nos terres Nord-Africaines ; car il ne faut pas perdre de vue, que l'extension de la culture de telle ou telle espèce, suit fatalement la demande et les besoins de la consommation.

Notre marché national d'agrumes divers, consommerait actuellement 4.000.000 de qx de fruits, parmi lesquels le « Pomelo » ne tient encore pratiquement aucune place. Nos plantations Nord-Africaines, ne sont pas en mesure de lui en fournir plus de 1.500.000 qx d'un standard commercial suffisant. Il manque donc au moins 2.500.000 qx pour satisfaire simplement à notre propre consommation en fruits frais, c'est-à-dire la production normale de 25.000 ha au moins, de plantations en plein rapport.

Mais n'avons-nous pas de droit à la compétition mondiale sur les marchés d'Outre-Mer ? Et nos possibilités d'exportation sur les marchés étrangers voisins ou lointains qu'on se plaît tant à évoquer, avec quels fruits les alimenterait-on éventuellement ? ou bien penserait-on y satisfaire avec ce que nous avons

déjà en production en prélevant sur la part déjà trop courte qui revient à notre marché national.

Et notre industrie de transformation de produits fruitiers, pulpes, confitures, marmelades, extraits divers, jus frais, jus concentrés ? Où sont les excédents de récoltes propres et saines d'un standard suffisant pour lui permettre de vivre et se développer économiquement ?... Ou bien pense-t-on l'alimenter avec le déchet hétéroclite, d'une production encore incapable de satisfaire à nos seuls besoins de fruits frais ?

Nous sommes évidemment loin, bien loin, des 15.000 ha d'agrumes auxquelles on avait, il n'y a pas 10 ans encore, tenté de plafonner la production algérienne, alors que nous ne pouvions pas fournir au marché métropolitain, plus de 600.000 qx de fruits convenables.

Tenant compte des besoins évoqués ci-dessus, il nous faudrait pour y satisfaire, environ 50.000 hectares d'agrumes en production, dans lesquels nous voyons très bien une dizaine de mille hectares de « Pomelos ». Alors seulement, nous pourrions utilement parler de ravitailler abondamment notre marché national avec des fruits d'un haut standard pomologique et commercial, après y avoir prélevé une élite destinée à nos exportations sur les marchés étrangers et satisfait à l'alimentation en matière première de bonne qualité constante, les industries fruitières annexes auxquelles nous prétendons.

Nous n'irons pas plus loin dans nos évocations des réalités que depuis trop longtemps on s'efforce tantôt de dissimuler, tantôt de contourner, tandis qu'il eût fallu leur faire face, tombant la veste et saisissant à bras de corps le travail objectif d'organisation qu'elles impliquent. Pour cela, il nous faut adopter une politique plus réaliste et objective à l'intention de notre évolution économique qui est souvent fonction des petits faits et gestes de la vie courante.

En l'occurrence, le fait de laisser le public confondre sous un même nom « Pamplemousse » et « Pomelo », qui peut apparaître à certains comme un détail sans intérêt, revêt au contraire une importance considérable par ses répercussions sur le développement agricole d'un pays « Petites causes, grands effets », pourrait-on dire et nos amis Américains l'ont compris, quand ils ont comme ci-dessus, commencé par mettre de l'ordre dans la nomenclature pomologique citricole en faisant du « Pomelo », un Citrus distingué et du « Pamplemousse »... une citr...ouille. Ainsi simplement réglée la cause de l'indésirable « Shaddock », on vit les États de Floride, du Texas, l'Arizona de Californie, étendre sur des milliers d'hectares, les cultures de « Pomelo » ou « Grapefruit » qui participent à leur prospérité fruitière actuelle.