

CONTRIBUTION A L'ÉTUDE DE LA FLORE AROMATIQUE DU MAROC

NOTE SUR L'ESSENCE DE PETITGRAIN CLÉMENTINIER

Le Clémentinier est une aurantiacée hybride apparue spontanément vers 1900 dans les jardins de l'Orphelinat de Misserghin (Algérie), dont le père CLÉMENT était alors Directeur. Le D^r TRABUT en distingua 5 types de fruits et il les greffa sur bigaradier à Maison Carrée. De ces 5 types dérivent tous les clémentiniers connus.

Le Clémentinier serait un hybride Mandarinier par Bigaradier Granito, ce dernier étant déjà, selon Aug. CHEVALIER, un hybride Mandarinier par *Citrus salicifolia*. En semant des graines de Clémentiniers, le D^r TRABUT a obtenu quelques bigaradiers Granito tandis que WEBBER, aux U.S.A., faisant la même expérience, a obtenu de l'Oranger doux. On peut supposer que la Clémentine expérimentée par WEBBER serait une variation distincte. Il y a eu, en effet, plusieurs introductions aux U.S.A., d'abord en Floride en 1909, par SWINGLE, puis en 1914 en Californie par FAWCETT, mais il y avait déjà en Californie l'« Algerian Tangerine » qui est bien une Clémentine. Ce que les Américains appellent « Clément » est un hybride de Pomélo et de Clémentinier et correspond par conséquent à un Tangélo.

Le Clémentinier donne des fruits aspermes parce qu'il est un hybride infécond. La productivité du Clémentinier est inconsistante; l'autopollinisation est généralement négative; la présence des pépins dans les Clémentiniers serait due à la fécondation par le Mandarinier (expériences de MIEDZYRZECKI au Maroc).

Le Clémentinier actuellement cultivé au Maroc n'est donc pas une espèce, ni même une race à caractères définis, c'est une collection de variations dont les caractères pomologiques diffèrent beaucoup plus que les caractères botaniques. Il est sujet aux variations de bourgeons et il serait possible et souhaitable de

repandre la sélection et d'étudier l'influence du porte-greffe. Le Clémentinier greffé sur oranger doux indigène, lui-même greffé sur Bigaradier, donne de bons résultats. FAUVEL s'est proposé de recréer le Clémentinier par hybridation provoquée.

Les feuilles qui servirent à notre distillation provenaient de Clémentiniers greffés directement sur Bigaradier de semis local.

L'huile essentielle a été obtenue avec un rendement de 1,7%. Légèrement teintée en jaune clair, elle possède une odeur douceâtre de linalol, avec un relent, au séchage, de méthylantranilate de méthyle.

Cette essence avait les constantes analytiques suivantes :

d_{15}^4	0,866
α_D	+ 25°
n_D^{20}	1,4718
Solubilité à 20°	{ dans alc. 80°..... éclairc. > 16
	{ dans alc. 85°..... 1 v. sl.
Indice d'acides	2,8
Indice d'esters	15,4
Indice d'esters après acétylation.....	119
Indice d'esters après formylation	190,4
Indice de carbonyle à chaud.....	42 (1/2 h.)
Indice de carbonyle à froid.....	42 (1/2 h.)
Teneur en alcools totaux (exprimée en linalol) ..	52,4 %

L'étude de la composition chimique de cette nouvelle huile essentielle sera poursuivie ultérieurement.

Jean GATTEFOSSE, Ingénieur-Chimiste,

Georges IGOLEN, Ingénieur Chimiste, Docteur ès Sciences.

J. A. BERTÉ

Importation - Bananes et Produits Coloniaux

20, Rue du Pont-Neuf, 20

ABERTÉPARIS

GUT. 16.35