



LIME de TAHITI LIME BEARSS

Citrus latifolia (Rutaceae)

Fruit frais, jus



Description :

- **Caractéristiques du produit principal** : Culture pérenne produisant un fruit de grosseur moyenne, plus ou moins sphérique, pourvu d'un mamelon à son extrémité apicale. A maturité, la très fine peau prend une couleur jaune verdâtre. La pulpe est très juteuse et acide.
- **Critères de qualité**: couleur verdâtre à maturité, teneur en jus, acidité.
- **Variétés** : les numéros SRA 58 et SRA 501 sont introduits depuis 1990 à la Station de Pocquereux et diffusés chez les pépiniéristes.
- **Potentiels de production**: les observations réalisées à la Station de Pocquereux ont montré (Lime de Tahiti) des rendements cumulés, 10 ans après plantation, de 159 t/ha pour les arbres greffés sur *Citrus volkameriana* (208 plants/ha) et 360 t/ha pour les arbres greffés sur porte-greffe nanifiant *Poncirus trifoliata* var. Flying Dragon (1 000 plants/ha).

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** : décembre-février.

Contraintes de quarantaine :

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

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 disponible (porte-greffe).
- Tolérance naturelle du fruit aux acariens (argentine).
- Possibilité de désaisonner la production.

Opportunités commerciales :

- **Marché export** : opérationnel depuis 10 ans sur la marché néo-zélandais (produit frais haut de gamme).
- **Transformation** : jus.
- **Volumes** : à préciser.
- **Prix moyens** : à préciser.

Mesures d'accompagnement :

- **Recherches** : allongement de la durée de vie du produit, positionnement du produit transformé (jus frais ou longue conservation).
- **Développement** : production de plants. Renouvellement et extension des surfaces dédiées à l'exploitation de la lime. Utilisation du porte-greffe nanifiant
- **Accès aux marchés** : packaging, marketing qualité du produit haut de gamme (frais et jus).

Quelques liens :

1. http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/tahiti_lime.html
2. http://www.proexant.org.ec/HT_Lim%C3%B3n.html
3. http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=citron_lime_nu

Inconvénients :

- Délai plantation - récolte.
- Manutention et transport délicats.
- Statut-hôte mouche des fruits à réaliser
- Accès aux marchés export : méconnaissance de l'élasticité de la demande.

COMPOSITION MOYENNE

Pour 100 g	
Protéines :	0,9 g
Graisses :	0,6 g
Sucres :	8,7 g
Acide citrique	7,5 g
Vitamines :	
. C	45 mg
. B1	0,4 mg
. B2	traces
. B6	0,1 mg

