



LIME MEXICAINE

Citrus aurantifolia (Rutaceae)

Fruit frais



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.).

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 (argenture).
- Possibilité de désaisonner la production.
- Evaluation du statut hôte vis-à-vis de la mouche des fruits en cours.

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.

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 (oléocellose, pourritures stylaires en période pluvieuse).
- Statut-hôte mouche des fruits à réaliser.
- Accès aux marchés export : méconnaissance de la demande.

COMPOSITION MOYENNE

Pour 100 g

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

