



Eremorange

☰ Nom botanique	<i>Eremocitrus sinensis</i>
☰ Famille	Rutaceae
☰ Strate	Arbuste
⌚ Hauteur	2 à 3 m
⌚ Largeur	1 à 1.5 m
☰ Durée de vie	100 à 200 ans
☰ Fonction	Alimentaire Brise vent Haie fruitière Patisserie Transformer
☰ Partie Utilisé	Feuille Fruits Zeste
☰ Periode de récolte	Décembre Février Janvier Mars Novembre Octobre
☰ Exposition	5/5
☰ Besoin en eau	2/5
☰ Le sol	Drainé Légèrement Calcaire Riche

☰ Multiplication	Greffé
☰ Période de multiplication	Automne Printemps
☰ Rusticité	-15 USDA7
☰ Couleur des fleurs	Blanche
☰ Periode floraison	Printemps
⌚ Croissance	Moyen
☰ Pollénisation	Autofétille
☰ Feuillage	Persistant
☰ Système racinaire	Pivot

L'Érémorange est un agrume hybride naturel résultant du croisement entre l'oranger doux (*Citrus sinensis*) et la lime du désert australien (*Citrus glauca*).

Caractéristiques principales :

- **Nom scientifique** : *Eremocitrus sinensis*
- **Nom commun** : Érémorange, Orange caviar
- **Famille** : Rutacées
- **Strate** : Arbustive
- **Port** : Buissonnant, dense et épineux
- **Hauteur** : 2 à 3 mètres
- **Largeur** : Environ 1,5 mètre
- **Nombre d'espèces** : Hybride unique
- **Durée de vie** : Longue, comparable à celle des autres agrumes
- **Feuillage** : Persistant, feuilles fines et lancéolées, vert foncé
- **Système racinaire** : Pivotant, bien développé

Utilités :

- **Traditionnellement utilisé** : Non documenté

- **Alimentaire** : Les fruits sont consommés frais ou transformés en confitures, marmelades et condiments.
- **Écologique** : Plante mellifère, attire les pollinisateurs.
- **Transformation** : Utilisation du zeste en pâtisserie et confiserie pour son arôme rappelant la mandarine douce.

Parties comestibles ou utilisables :

- **Fruit** : Pulpe composée de vésicules croquantes, similaires à celles du citron caviar, au goût doux et intense.
- **Zeste** : Très aromatique, utilisé en cuisine pour parfumer divers plats et desserts.

Goût :

- La pulpe offre une saveur douce et intense, tandis que le zeste dégage un arôme rappelant la mandarine douce.

Période de récolte :

- Les fruits mûrissent de mi-septembre à mi-octobre.

Type de pollinisation :

- Autofertile, une seule plante suffit pour la production de fruits.

Fleur :

- **Couleur** : Blanche
- **Période de floraison** : Printemps, généralement de mars à mai.

Rendement :

- **Quantité de récolte** : Variable selon les conditions de culture et l'âge de la plante.
- **Rendement à l'hectare** : Non spécifié, dépend des pratiques culturales et des conditions environnementales.

Meilleures variétés gustatives :

- Étant un hybride spécifique, il n'existe pas de variétés distinctes de l'Érémorange.

Conditions de culture :

- **Sol** : Préfère les sols riches, frais et bien drainés, tolère les sols légèrement calcaires.
- **Lumière** : Note de 5/5, nécessite une exposition en plein soleil.
- **Arrosage** : Note de 2/5, supporte une certaine sécheresse mais apprécie des arrosages réguliers.
- **Résistance au froid** : Jusqu'à -15°C, équivalent à la zone USDA 7.
- **Vitesse de pousse** : Moyenne.

Conseils d'entretien :

- Protéger des vents froids en hiver.
- Tailler légèrement après la fructification pour maintenir une forme harmonieuse et favoriser la ramification.
- Apporter un engrais spécifique aux agrumes au printemps pour soutenir la croissance et la fructification.

Méthodes de multiplication :

- **Greffage** : Méthode privilégiée pour assurer la fidélité variétale et améliorer la résistance aux maladies.
- **Porte-greffes recommandés :**
 - *Poncirus trifoliata* : Offre une bonne résistance au froid et améliore la qualité des fruits.
 - Citrumelo 4475 : Tolérant aux sols variés et confère une bonne vigueur.
 - Forner-Alcaide 5 (FA5) : Résistant au froid et adapté aux sols calcaires.

Guilde (plantes compagnes) :

- **Fixateurs d'azote** : Trèfle blanc (*Trifolium repens*), luzerne (*Medicago sativa*).
- **Plantes répulsives** : Souci (*Calendula officinalis*), ail (*Allium sativum*).
- **Couverture du sol** : Fraisier des bois (*Fragaria vesca*), menthe (*Mentha spp.*).

Autres informations pertinentes :

- L'Érémorange est apprécié pour sa rusticité exceptionnelle parmi les agrumes, supportant des températures négatives jusqu'à -15°C.

- Son feuillage fin et persistant, semblable à celui de l'olivier, lui confère une valeur ornementale intéressante.
- En cuisine, sa pulpe en billes et son zeste aromatique en font un ingrédient recherché pour des préparations originales et raffinées.



La plantothèque de L'école Jardin Forêt

- **Soutenir le projet** : [Campagne de financement participatif](#)
- **Nous contacter** : ejf@yalinnove.fr
- **Le site de l'association** : <https://yalinnove.fr/>
- DISCORD >[ECOLE JARDIN FORÊT](#)
- **Réseaux sociaux** : >

<https://www.instagram.com/colejardinforet/profilecard/?igsh=c3lpamtvYWJrMG10>

<https://www.facebook.com/share/18JWxtbxFq/?mibextid=LQQJ4d>

<https://www.linkedin.com/showcase/cole-jardin-forêt/>