

Citrus aurantium L., 1753 (Bigaradier)

Identifiants : 8180/citaur

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 19/04/2024

• **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

• **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Citrus ;

• **Synonymes :** Citrus amara Link, Citrus acre Mill, Citrus bigarradia Loisel, Citrus myrtifolia, Citrus vulgaris Risso, Citrus x iyo Yu. Tanaka ;

• **Synonymes français :** oranger amer ;

• **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) :** Seville orange , Apepu, Arancio amaro, Bigarade, Bitter orange, Daidai, Embul-dodan, Gwanggyul, Heralay, Jeruk manis, Kabala, Kadarai, Karna, Khatta, Laoranjy, Laranja-azeda, Laranja-cavalo, Laranja-pocan, Ljuta naranca, Mallikandarangi, Moli jamu, Moli kula, Mshuza, Naaringu, Nandam, Narangam, Naranja amargo, Narattai, Sour orange, Suan cheng, Taitai, Turunc, Voangdy, Zure oranjes ;

• **Rusticité (résistance face au froid/gel) :** -8/-10°C (- 3/-7°C?) ;



• **Note comestibilité :** ***

• **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Feuille (feuilles^{0(+x)}) [base boissons/brevages^{(((dp*))}], fruit (fruits^{0(+x),27(+x)}) [nourriture/aliment : fruit ; et/ou assaisonnement^{(((dp*))})] et fleur (fleurs^{12(+x)}) [base boissons/brevages^{(((dp*))} : tisanes^{12(+x)}]; et extrait {hydrolat, ou eau de distillation, et huile essentielle} [assaisonnement {essence de Néroli et eau de fleur d'oranger}]^{(((dp*))}) comestibles^{0(+x),27(+x)}.

Détails :

Herbe, épice^{(((0(+x)))}.

Le fruit est amer, donc principalement utilisé pour la confiture ou l'arôme. Le fruit est utilisé pour la peau et pour le sherry et le vin. L'arbre est utilisé comme porte-greffe pour le bourgeonnement ou le greffage d'autres agrumes sur. L'huile des fleurs est utilisée pour aromatiser. Les fleurs sont utilisées pour aromatiser le thé. Les fruits immatures sont marinés dans du sel ou du vinaigre ou frits dans de l'huile de coco

Partie testée : fruit^{(((0(+x)))} (traduction automatique)

Original : Fruit^{(((0(+x)))}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg)	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
86	205	49	0.9	4	53	0.5	0



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

• Note médicinale : ***

• Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):



De gauche à droite :

Par Blanco M. (*Flora de Filipinas*, t. 304, 1875), via plantillustrations

Par Losch F. (*Kra?uterbuch, unsere Heilpflanzen in Wort und Bild, Zweite Auflage*, t. 38, fig. 2, 1905), via plantillustrations

Par BMK, via wikimedia

Par Step E. & Bois D. (*Favourite flowers of garden and greenhouse*, vol. 1: t. 62 (1896-1897) [D. Bois], via plantillustrations

• Autres infos :

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

◦ Statut :

Les arbres sont dispersés dans un certain nombre de zones côtières de Papouasie-Nouvelle-Guinée, mais les fruits ne sont pas utilisés et se trouvent juste sous l'arbre^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Trees are scattered in a number of coastal areas in Papua New Guinea but fruit are not used and just left lying under the tree^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Distribution :

Une plante tropicale et subtropicale. Surtout dans les zones côtières des tropiques. Il résiste à la sécheresse et au gel. Il fait mieux dans une position ensoleillée protégée. Il doit avoir une température supérieure à 3-5 ° C pour se développer. Il convient aux zones de rusticité 9-11^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : A tropical and subtropical plant. Mostly in coastal areas in the tropics. It is drought and frost resistant. It does best in a protected sunny position. It must have a temperature above 3-5°C to grow. It suits hardiness zones 9-11^{{{{0(+x)}}}}.

◦ Localisation :

Afrique, Argentine, Asie, Australie, Bangladesh, Belize, Brésil, Burkina Faso, Cambodge, Cameroun, Afrique centrale, Amérique centrale, Chine, Colombie, RD Congo, Costa Rica, Croatie, Cuba, Afrique de l'Est, Éthiopie, Europe, Fidji, France, Grenade, Guam, Guyane, Haïti, Hawaï, Himalaya, Inde, Indochine, Indonésie, Italie, Japon, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaisie, Maldives, Marquises, Méditerranée, Mexique, Micronésie, Maroc, Mozambique, Myanmar, Népal, Nouvelle-Calédonie, Nicaragua, Afrique du Nord, Amérique du Nord, Inde du Nord-Est, Pacifique, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-Guinée, PNG, Paraguay, Pérou, Philippines, Porto Rico, Sao Tomé et Principe, Arabie saoudite, Asie du Sud-Est, Sénégal, Sierra Leone, Slovénie, Îles Salomon, Afrique du Sud, Afrique australe, Amérique du Sud, Espagne, Sri Lanka, Suriname, Tanzanie, Thaïlande, Taiwan, Tokelau, Tonga, Trinidad, Turquie, USA, Vanuatu, Vietnam *, Afrique de l'Ouest, Zimbabwe^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Africa, Argentina, Asia, Australia, Bangladesh, Belize, Brazil, Burkina Faso, Cambodia, Cameroon, Central Africa, Central America, China, Colombia, Congo DR, Costa Rica, Croatia, Cuba, East Africa, Ethiopia, Europe, Fiji, France, Grenada, Guam, Guyana, Haiti, Hawaii, Himalayas, India, Indochina, Indonesia, Italy, Japan, Kenya, Laos, Madagascar, Malawi, Malaysia, Maldives, Marquesas, Mediterranean, Mexico, Micronesia, Morocco, Mozambique, Myanmar, Nepal, New Caledonia, Nicaragua, North Africa, North America, Northeastern India, Pacific, Pakistan, Papua New Guinea, PNG, Paraguay, Peru, Philippines, Puerto Rico, Sao Tome and Principe, Saudi Arabia, SE Asia, Senegal, Sierra Leone, Slovenia, Solomon Islands, South Africa, Southern Africa, South America, Spain, Sri Lanka, Suriname, Tanzania, Thailand, Taiwan, Tokelau, Tonga, Trinidad, Turkey, USA, Vanuatu, Vietnam*, West Africa, Zimbabwe^{{{(0+*x)}}}.

◦ Notes :

Cette plante est principalement utilisée comme porte-greffe pour d'autres agrumes. Il existe 20 espèces d'agrumes. Plusieurs hybrides se sont formés^{{{(0+*x)}}} (traduction automatique).

Original : This plant is mostly used as rootstock for other citrus. There are 20 Citrus species. Several hybrids have been formed^{{{(0+*x)}}}.

• Liens, sources et/ou références :

- WIKIPEDIA : fleur d'oranger : https://fr.wikipedia.org/wiki/Fleur_d%27oranger ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/tro-28100388 ;

dont livres et bases de données : ⁰"Food Plants International" (en anglais), 12"Cornucopia II : A Source Book of Edible Plants" (livre en anglais, page 215 [Citrus x aurantium], par Stephen Facciola) 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 88, par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

AAK, 1980, Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbitan Yayasan Kanisius, Yogyakarta. p 29 ; AAK, 1994, Jeruk, Penerbit Kanisius, Yogyakarta. p 189 ; Ambasta, S.P. (Ed.), 2000, The Useful Plants of India. CSIR India. p 128 ; Barwick, M., 2004, Tropical and Subtropical Trees. A Worldwide Encyclopedic Guide. Thames and Hudson p 117 ; Blamey, M and Grey-Wilson, C., 2005, Wild flowers of the Mediterranean. A & C Black London. p 123 ; Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 261 ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 46 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 272 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 189 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 189 (As Citrus aurantium ssp. aurantium) ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 172 ; Burkill, H. M., 1985, The useful plants of west tropical Africa, Vol. 4. Kew. ; Burkill, I.H., 1966, A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula. Ministry of Agriculture and Cooperatives, Kuala Lumpur, Malaysia. Vol 1 (A-H) p 573 ; Cameron, J.W. & Soost, R.K., 1979, Citrus, in Simmonds, N.W., (ed), Crop Plant Evolution. Longmans. London. p 261 ; Cheifetz, A., (ed), 1999, 500 popular vegetables, herbs, fruits and nuts for Australian Gardeners. Random House p 180 ; Clarke, W.C. & Thaman, R.R., 1993, Agroforestry in the Pacific Islands: Systems for sustainability. United Nations University Press. New York. p 230 ; Cogley, L.S. (rev. Steele, W.M.) 2nd Ed., 1976, An Introduction to the Botany of Tropical Crops. Longmans. p 168 ; Coronel, R.E., 1982, Fruit Collections in the Philippines. IBPGR Newsletter p 9 (As Citrus myrtifolia) ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 383 ; Elevelitch, C.R.(ed.), 2006, Traditional Trees of the Pacific Islands: Their Culture, Environment and Use. Permanent Agriculture Resources, Holualoa, Hawaii. p 245 ; Etherington, K., & Imwold, D., (Eds), 2001, Botanica's Trees & Shrubs. The illustrated A-Z of over 8500 trees and shrubs. Random House, Australia. p 214 ; Facciola, S., 1998, Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants. Kampong Publications, p 215 ; French, B.R., 1986, Food Plants of Papua New Guinea, A Compendium. Asia Pacific Science Foundation p 224 ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), Sturtevant's edible plants of the world. p 198 ; Heywood, V.H., Brummitt, R.K., Culham, A., and Seberg, O. 2007, Flowering Plant Families of the World. Royal Botanical Gardens, Kew. p 287 ; Hu, Shiu-ying, 2005, Food Plants of China. The Chinese University Press. p 492 ; Huxley, A. (Ed.), 1977, The Encyclopedia of the Plant Kingdom. Chartwell Books. p 78 ; Japanese International Research Centre for Agricultural Science www.jircas.affrc.go.jp/project/value_addition/Vegetables ; Jardin, C., 1970, List of Foods Used In Africa, FAO Nutrition Information Document Series No 2.p 128 (As Citrus aurantium ssp. aurantium) ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 433, 1822 ; Lazarides, M. & Hince, B., 1993, Handbook of Economic Plants of Australia, CSIRO. p 60 ; Lembaga Biologi Nasional, 1977, Buah-Buahan, Balai Pustaka, Jakarta. p 52 ; Lorenzi, H., Bacher, L., Lacerda, M. & Sartori, S., 2006, Brazilian Fruits & Cultivated Exotics. Sao Paulo, Instituto Plantarum de Estuados da Flora Ltda. p 530 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 142 ; Macmillan, H.F. (Revised Barlow, H.S., et al) 1991, Tropical Planting and Gardening. Sixth edition. Malayan Nature Society. Kuala Lumpur. p 277 ; Manandhar, N.P., 2002, Plants and People of Nepal. Timber Press. Portland, Oregon. p 156 ; Martin, F.W. & Ruberte, R.M., 1979, Edible Leaves of the Tropics. Antillian College Press, Mayaguez, Puerto Rico. p 107 ; Mengistu, F. & Hager, H., 2008, Wild Edible Fruit Species Cultural Domain, Informant Species Competence and Preference in Three Districts of Amhara Region, Ethiopia.

Ethnobotany Research & Applications 6:487-502 ; Morley, B. & Everard, B., 1970, *Wild Flowers of the World*. Ebury press. Plate 119 ; Morton, J. F., 1987, *Fruits of Warm Climates*. Wipf & Stock Publishers p 130 ; Mulherin, J., 1994, *Spices and natural flavourings*. Tiger Books, London. p 106 ; Omawale, 1973, *Guyana's edible plants*. Guyana University, Georgetown p 44 ; Peekel, P.G., 1984, (Translation E.E.Henty), *Flora of the Bismarck Archipelago for Naturalists*, Division of Botany, Lae, PNG. p 277, 274 ; Phon, P., 2000, *Plants used in Cambodia*. © Pauline Dy Phon, Phnom Penh, Cambodia. p 158 ; *Plants For A Future* database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK. <https://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; *Plants of Haiti* Smithsonian Institute [https://botany.si.edu/antilles/West Indies](https://botany.si.edu/antilles/West%20Indies) ; *PROSEA handbook Volume 13 Spices*. p 275 ; *PROSEA (Plant Resources of South East Asia) handbook, Volume 2, 1991, Edible fruits and nuts*. ; Purseglove, J.W., 1968, *Tropical Crops Dicotyledons*, Longmans. p 502 ; *Sp. pl. 2:782. 1753* ; Staples, G.W. and Herbst, D.R., 2005, *A tropical Garden Flora*. Bishop Museum Press, Honolulu, Hawaii. p 506 ; Thaman, R.R., 1976, *The Tongan Agricultural System*, University of the South Pacific, Suva, Fiji. p 389 ; USDA, ARS, National Genetic Resources Program. Germplasm Resources Information Network - (GRIN). [Online Database] National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland. Available: www.ars-grin.gov/cgi-bin/npgs/html/econ.pl (10 April 2000) ; Valder, P., 1999, *The Garden Plants of China*. Florilegium. p 248 ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide*. Timber press. p 138 ; Vickery, M.L. and Vickery, B., 1979, *Plant Products of Tropical Africa*, Macmillan. p ; Walter, A. & Lebot, V., 2007, *Gardens of Oceania*. ACIAR Monograph No. 122. CD-ROM minor species p 8 ; Whistler, W. A., 1988, *Ethnobotany of Tokelau: The Plants, Their Tokelau Names, and Their Uses*. *Economic Botany* 42(2): 155-176 ; Young, J., (Ed.), 2001, *Botanica's Pocket Trees and Shrubs*. Random House. p 251 ; Zuchowski W., 2007, *Tropical Plants of Costa Rica*. A Zona Tropical Publication, Comstock Publishing. p 200