

17/12/2017

Les agrumes de la Riviera - Une histoire économique et botanique

Alessandro Carassale

L'enquête historique part de l'étude du cédrat (*Citrus medica*), qui semble être le seul agrume cultivé en Europe dans le monde classique, et des traditions qui lui sont liées.

Une culture très règlementée sur la Riviera depuis le Moyen-Age

Planté dans la campagne italienne au début de l'ère chrétienne, sa présence est attestée dans des documents concernant l'extrême ouest de la Ligurie au début du XIIe siècle. On en trouve alors la trace dans des règlements statutaires du bas Moyen âge, sous la dénomination de *cereus*.

Comparée à celle du cédrat, l'acclimatation du citron dans le bassin méditerranéen occidental (*Citrus limon*) et de l'orange amer ou fort (*Citrus aurantium*) semble être plus tardive, bien que les opinions diffèrent selon les époques et les recherches. Selon la thèse du célèbre botaniste ligure Giorgio Gallesio, leur introduction dans l'Europe chrétienne ne remonte pas avant le XIIe siècle, quand, après les Croisades, des « Siciliens, Génois et Provençaux transportèrent le limonier et l'oranger à Salerne, à Sanremo et à Hyères ». L'arrivée en Ligurie du fruit doux (*Citrus sinensis*), appelé localement « portugais », date probablement de la seconde moitié du XVIème siècle. Les historiens s'accordent sur le rôle décisif joué par les Portugais dans la diffusion de *Citrus sinensis* en Italie. La présence en Sicile et en Ligurie de variétés similaires, quoique de qualité inférieure, est documentée à partir du XVe siècle.

La région, en particulier sa partie la plus occidentale, deviendra une zone de production très importante dans la culture des citrons, parmi les principales en Méditerranée

Le premier règlement de la ville de Sanremo de 1435 est très précis en ce qui concerne les agrumes :

- Les jardins adjacents «*ubi sint arbores citronorum, limonorum vel cereorum*» doivent être clôturés.
- Les tours d'irrigation des plantations d'agrumes sont fixes ; les propriétaires « âgés » (« *anziani* ») surveillent l'utilisation correcte des soi-disant « *beodi* » ou « *aquarezi* » et des clôtures.
- Les amendes pour le vol des agrumes et des feuilles de palmier sont très élevées par rapport aux autres produits des jardins.
- Il est interdit de traverser une plantation d'agrumes sans l'approbation du propriétaire.
- Les acheteurs juifs doivent acheter (pour la « fête de sukkòt ») un nombre égal de palmes et de cédrats (« *tot cireos quot palmas* ») pour éviter que ces derniers restent invendus.
- Les cédrats mûrs sont vendus du 1er mai à la mi-septembre (la récolte est de la compétence des propriétaires ; le meilleur choix est pour l'acheteur).

Dans les règlements sur les agrumes de l'époque moderne, certains détails importants sont précisés. En particulier, le contrôle de la collecte et de la vente des agrumes incombe à la municipalité. Cela durera jusqu'en 1843. Ainsi, les querelles entre les propriétaires seront évitées et un revenu équitable sera garanti aux gros et petits producteurs. Une réglementation similaire entrera en vigueur simultanément à Bordighera, Menton et Roquebrune.

- Les médiateurs (« *sensali* ») sont élus par le conseil municipal.
- Les agrumes sont mesurés avec des anneaux appropriés ; la collecte est réalisée par poste, c'est-à-dire par des groupes de collecteurs autorisés.
- Les citrons sont divisés en « *mercantili* » (plus grands que le diamètre des anneaux) et « *minutes* » (plus petits): ces derniers sont pressés dans des pressoirs particuliers (« *sciicatori* ») avec les rebuts de « *mercantili* », pour faire du jus (« *agro* ») utilisé sur les navires pour combattre le scorbut.

- Les fruits les meilleurs et les plus succulents, cueillis du 1er novembre au 20 mars, sont appelés « première fleur » ou « nouveaux »; ceux récoltés en avril, mai et juin, sont appelés de « deuxième fleur »; le prix (pour mille) de la vente aux enchères est arrêté par le Conseil municipal.
- La gestion de l'administration publique est découpée en exercices annuels qui commencent et se terminent aux mêmes dates que celles du calendrier des agrumes (du 1er octobre au 30 septembre de l'année suivante).

En 1843, par la volonté du roi Carlo Alberto, le règlement public de Sanremo a été aboli parce qu'il était jugé contraire aux principes de la libre concurrence. Le Règlement pour la collecte des citrons et des palmiers des producteurs de Sanremo de 1844 restera valable jusqu'en 1914.

Les variétés d'agrumes et les traditions historiques

- **Le cédratier des Juifs**, cultivé dans la région de Sanremo, est de taille et de hauteur modestes, produisant des fruits épais et lourds, allongés, ayant une peau épaisse, jaune-jaunâtre, avec très peu de pulpe et un jus particulièrement aigre.

La fortune de cédrats peut être liée à la dissémination progressive des communautés juives en Europe méditerranéenne et du centre-nord, qui recherchaient des fruits et des feuilles de palmier à des fins rituelles.

Sanremo et Bordighera, se spécialisent dans la récolte de palmiers verts ou juives et de palmiers blanches pour le dimanche des Rameaux pour le rituel catholique à Rome. Au XIXe siècle, on dénombrait environ 20.000 palmiers dans la commune de Bordighera.

Quant aux Juifs, selon les préceptes de la Torah, les Israélites doivent porter en procession, dans une main, un paquet (le « lulàv ») fait de trois rameaux, un de palmier, un de myrte et un de saule, attachés ensemble et, dans l'autre, un cédrat (« etrog »). Le paquet est agité en louant Dieu, exprimant ainsi la gratitude de la communauté pour les fruits de la récolte de l'année écoulée. Les quatre plantes utilisées sont censées représenter les éléments constitutifs fondamentaux du corps humain, humble serviteur de Dieu à qui il rend grâce: le palmier serait donc la colonne vertébrale, le saule la bouche, le myrte l'œil et le cédrat le cœur.

Le fruit du cédratier est donc l'élément central et indispensable de la « fête des cabanes » (le rituel de « sukkòt », pluriel de « sukkàh » signifie, précisément, cabane) ou « fête des tabernacles », qui est célébrée en automne, pendant le mois de Tishri, immédiatement après le jour de l'expiation et du jeûne, Yom Kippour. La cabane construite à cette occasion, qui dure huit jours au total, rappelle au peuple élu la vie dure et errante du désert après la sortie d'Egypte et le long voyage vers la Terre Promise.

- **Le citronnier de Sanremo** est un arbre vigoureux et très productif. Il fleurit toute l'année, d'où son nom vulgaire « quatre saisons ». C'est cette même variété qui fait l'objet de l'appellation « citron de Menton ». Les fruits, appelés localement « bugnetta » ou « bignetta », sont généralement de forme allongée; la pulpe est juteuse et la peau fine.
- **L'oranger amer ou bigaradier** est une plante très vigoureuse, excellente comme porte-greffe de citronnier. Les fruits sont sphériques; la peau est ridée avec une couleur orange intense; la pulpe a un goût acide-amer. Aujourd'hui, la plante est principalement utilisée comme arbre d'alignement pour l'embellissement des avenues, alors que le fruit n'est plus utilisé.
- **L'oranger doux ou portugais** a une bonne vigueur. Ses fruits sont sphéroïdaux ou ronds, jaune orangé, à la fois dans la peau et dans la pulpe.

Très peu d'informations sont disponibles sur la période d'introduction des agrumes mineurs en Ligurie: ceci s'applique à la fois à la bergamote (*Citrus bergamia*), au chinotto (*Citrus myrtifolia*) et au pamplemousse (*Citrus paradisi*), qui font leur apparition timide dans la documentation du XVI-XVIIe

siècles. C'est aussi le cas pour le mandarinier (*Citrus nobilis*), greffé sur l'oranger doux et amer au XIXe siècle afin de modifier en partie l'offre locale, sans jamais être cultivé à des fins mercantiles.

- **Le chinotto** est un arbuste de taille moyenne-petite, très productif. Les feuilles sont petites et rappellent celles de la myrte; les fleurs sont petites et abondantes; les fruits sont petits et disposés en grappes de couleur orange intense à maturité.

On peut retenir plusieurs descriptions. Celle de Giorgio Gallesio: « L'oranger nain est une des variétés les plus agréables pour l'ornement des jardins et des maisons: il a le port d'un arbuste, et il est nain dans toutes ses parties: la tige, les branches, la feuille, la fleur, et le fruit, tout y est en petit. Il vient dans les pots comme un rosier, et ne s'élève en pleine terre qu'à la hauteur d'un à deux mètres: ses rameaux ont la forme de bouquets; ils la doivent à la disposition des bourgeons qui sont très rapprochés et rangés de manière à les couvrir tout autour de feuilles et de fleurs: ils sont dépourvus d'épines, et portent une fleur très odorante: le fruit, aigre et amer, a la grosseur d'un petit abricot, et est excellent à confire ».

Celle d'A. Risso (1813): « Les chinois, les bergamotes, les pérettes, les pommes roses, ainsi qu'un grand nombre de variétés qu'on a trouvées dans les forêts des provinces méridionales de la Chine, paraissent n'avoir été transplantés en Europe qu'au cours des derniers siècles ».

Celle de G. Gallesio (1811): « la sous-variété « oranger nain à feuilles de myrte » était encore inconnue en Europe à la moitié du dix-septième siècle. Ferraris la présente comme une espèce exclusive de la Chine; Commelyn et Volcamerius n'en font pas mention ».

Dans un document de la fin du XVIe siècle, trouvé dans les Archives de l'État de Savone, est évoqué l'apprentissage dans l'art de faire Chinotti, qui étaient donc déjà répandus dans la campagne.

En 1879, dans le district de Savona, 7 millions de chinotti, 5 millions d'oranges et un peu plus d'un million de citrons ont été produits. Selon l'Enquête agricole nationale de 1879, l'industrie chinotti, destinée à la confiserie et à la production de confitures, s'est développée grâce à l'arrivée à Savona d'un entrepreneur français, propriétaire de la société Silvestre-Allemand. Les fruits confits sont maintenant très célèbres et exportés vers l'Europe et les États-Unis.

En 1901, la culture des citrons fut abandonnée dans la province d'Imperia au profit des fleurs. L'agronome Mario Calvino, père du célèbre écrivain Italo Calvino, écrit: « Les citrons, qui étaient déjà une source de profit pour nos pères, tendent à perdre de l'importance, au profit de l'énorme production de la Sicile et de l'Amérique. Il sera nécessaire d'étudier la meilleure culture pour remplacer la plantation de citronniers, de manière à rendre moins sévère la crise que nous traversons dans cette branche de notre agriculture ». Calvino conseillait alors « d'introduire la culture du chinotto, une plante qui a de larges avantages sur le territoire de Savone, et qui est déjà cultivée avec profit par les Frères Ronco dans notre province, à Borghetto San Nicolò ». Aujourd'hui, ce sont 3.000 plantes qui fournissent des fruits aux confiseurs locaux, en particulier pour la production de fruits confits.