Citrus bergamia Risso & Poit., 1819 (Bergamotier)

Identifiants : 8185/citber

Association du Potager de mes/nos Rêves (https://lepotager-demesreves.fr)
Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze
Dernière modification le 13/05/2024

- ***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 aurantium subsp. bergamia (Risso & Poit.) Wight & Arn. ex Engl. 1896, Citrus aurantium L. var. bergamia Loisel. 1819, Citrus x bergamia Risso & Poit. 1819, Citrus x limon (L.) Osbeck 1765 ;***
- ***Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : bergamot , Bargamaoty, Bergamet ;***
- ***Rusticité (résistance face au froid/gel) : -6°C ;***

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

  Fruit (fruits$^{27(+x)}$; peau$^{(dp*)}$ {zeste$^{0(+x)}$}) comestible$^{0(+x),27(+x)}$.

  Détails :

  épice$^{0(+x)}$

  L'huile de la peau est utilisée dans Earl Grey Tea. Il est également utilisé pour aromatiser les bonbons, les produits de boulangerie, les chewing-gums et les desserts. Les fruits très acides sont parfois utilisés pour le vinaigre ou le jus de citron vert. Les fleurs sont utilisées pour faire de l'eau de fleur d'oranger

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

- ***Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):***

Par douneika, via flickr

- ***Autres infos :***

  dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

  - ***Distribution :***

    C'est une plante subtropicale. Il pousse mieux en plein soleil. Il ne convient pas aux sols très humides ou très secs. Il a besoin d'une température supérieure à 7 ° C. Il convient aux zones de rusticité 9-11[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : It is a subtropical plant. It grows best in full sun. It does not do well with either very wet or very dry soils. It needs a temperature above 7Â°C. It suits hardiness zones 9-11[{{{0(+x)}}}].

  - ***Localisation :***

    Afrique, Asie, Australie, Cuba, Europe, France, Italie, Madagascar, Méditerranée, Maroc, Afrique du Nord, Turquie[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : Africa, Asia, Australia, Cuba, Europe, France, Italy, Madagascar, Mediterranean, Morocco, North Africa, Turkey[{{{0(+x)}}}].

  - ***Notes :***

    Il existe 20 espèces d'agrumes. Plusieurs hybrides se sont formés[{{{0(+x) (traduction automatique)}}}].

    Original : There are 20 Citrus species. Several hybrids have been formed[{{{0(+x)}}}].

- ***Liens, sources et/ou références :***

  - ***[5]"Plants For a Future" (en anglais) :*** https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Citrus_bergamia ***;***

    dont classification :

  - ***"The Plant List" (en anglais) :*** www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2724031 ***;***
  - ***"GRIN" (en anglais) :*** https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=10698 ***;***

    dont livres et bases de données : [0]"Food Plants International" (en anglais), 27Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 88, par Louis Bubenicek) ;

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

    Bodkin, F., 1991, Encyclopedia Botanica. Cornstalk publishing, p 261 ; Brouk, B., 1975, Plants Consumed by Man. Academic Press, London. p 189 ; Brown, D., 2002, The Royal Horticultural Society encyclopedia of Herbs and their uses. DK Books. p 172 ; 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 ; Hist. nat. orangers 1:111, t. 53-56. 1819 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, The Cambridge World History of Food. CUP p 1731 ; Lyle, S., 2006, Discovering fruit and nuts. Land Links. p 142 ; Morton, ; PROSEA handbook Volume 13 Spices. p 275 ; Risso & Poit. ; Tanaka,