

Zoom sur le pomelo

Le pomelo est un agrume qui a été découvert relativement récemment, il y a 200 ans. C'est un fruit originaire des Caraïbes, ce qui fait de lui le seul agrume ne provenant pas d'Asie. Il est cultivé sous des climats chauds. Plusieurs variétés existent, certaines d'entre elles sont cultivées en France métropolitaine ainsi qu'en Guyane et en Guadeloupe ; la pleine saison en France est de janvier à mai. La production française est de 4000 tonnes, dont les trois quarts proviennent de Corse, ce qui en fait le 5ème producteur européen. La première mise en culture date de 1920 !



Le pomelo pousse en grappe contrairement au pamplemousse (qui est une espèce différente) et ne peut arriver à maturité que sur l'arbre. Le producteur détermine donc grâce à différents tests (couleur, calibre, tests gustatifs) à quel moment la récolte doit être réalisée pour avoir un fruit goûteux.

Le pomelo est le 8^{ème} fruit consommé par les Français. Il existe des variétés à chair blanche, rose ou rouge. La variété à chair blanche se caractérise par une absence totale de pépins, c'est la plus cultivée dans le monde (principalement en Floride et en Israël). La variété qui pousse sur le pourtour méditerranéen est celle à chair rose, un peu plus sucrée que la chair de couleur blanche et plutôt acidulée.



Un pomelo pèse en moyenne 400 grammes. Il peut se conserver une dizaine de jour au réfrigérateur ou bien une semaine à température ambiante. Il est riche en vitamine C, donc une fois entamé il est préférable de consommer le fruit immédiatement pour éviter qu'il ne s'assèche et perde ses vitamines. Il est source de sélénium et contribue donc au maintien d'ongles et de cheveux normaux ainsi qu'à protéger les cellules contre le stress oxydatif.

Tonifiant et rafraîchissant, il est agréable à consommer le matin au petit-déjeuner.



Bien que le pamplemousse et pomelo soient deux fruits totalement différents, un croisement a été réalisé en Israël. L'agrume en résultant surnommé « Sweetie » est présent sur les étals d'octobre à mai.