

Les clÃ©mentiniers et autres petits agrumes

Description

default watermark

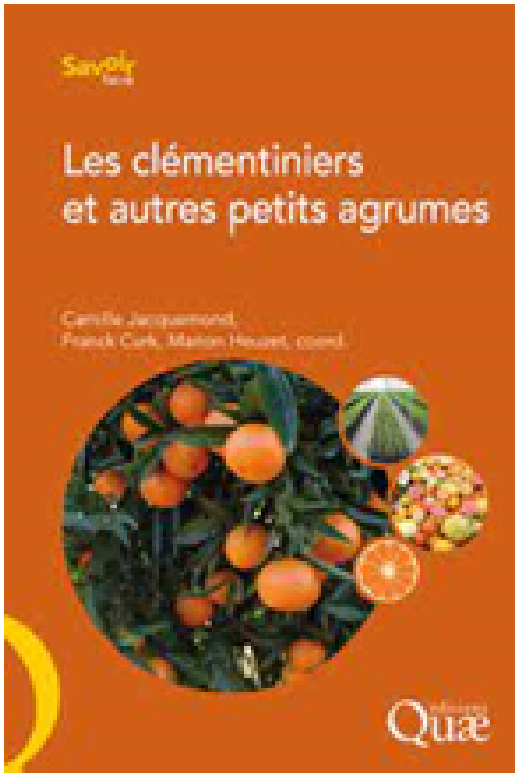
Camille JACQUEMOND

Franck CURK

Marion HEUZET

DÃ©cembre 2013 **59,50 â?¬**

Ã?diteur : Quae ISBN : 2759220672



Les petits agrumes reprÃ©sentent une production et un marchÃ© considÃ©rable, en pleine expansion. Parmi eux, la clÃ©mentine a une saveur douce et lÃ©gÃ¨rement musquÃ©e. Elle sâ??Ã©pluche facilement et se caractÃ©rise par lâ??absence de pÃ©pins quand les arbres sont cultivÃ©s en monoculture, isolÃ©s des autres agrumes.

NÃ© en AlgÃ©rie Ã la fin du XIXe siÃ¨cle, de lâ??union dâ??une fleur de mandarinier et dâ??un oranger, le clÃ©mentinier a Ã©tÃ© introduit en Corse en 1925. Devenu emblÃ©matique de la Corse et plus gÃ©nÃ©ralement du bassin mÃ©diterranÃ©en, il a depuis fait le tour du monde et donnÃ© naissance Ã une extraordinaire diversitÃ© de fruits, encore mal connue sur nos marchÃ©s. SÃ©lectionneurs, crÃ©ateurs, les hommes ont influencÃ© cette diversitÃ© et ont contribuÃ© Ã la popularitÃ© de ce petit agrume si particulier.

Cet ouvrage raconte lâ??histoire du clÃ©mentinier et prÃ©sente la synthÃ¨se des connaissances actuelles (origine, diffusion, variÃ©tÃ©s, porte-greffes, Ã©volution des marchÃ©s, physiologie, maladies biotiques et abiotiques, insectes ravageursâ?¦). Il propose Ã©galement des itinÃ©raires techniques de conception et de gestion dâ??un verger, depuis la multiplication des plants jusquâ??au conditionnement des fruits, en passant par les moyens de protection sanitaire et les techniques culturales.

default watermark

Premier ouvrage spÃ©cifiquement consacrÃ© aux clÃ©mentiniers et autres petits agrumes, il est destinÃ© aux scientifiques, techniciens, professionnels comme amateurs Ã©clairÃ©s.

Categorie

1. documents
2. livre
3. SRHGx

Tags

1. agrume
2. clÃ©mentine
3. clÃ©mentinier
4. fruit
5. mandarine

date crÃ©Ã©e
2 novembre 2023
Auteur
cblancke