

Diversification des origines

Le pomelo a-t-il un avenir ?

Découvert il y a près de 200 ans, le pomelo a très vite conquis les États-Unis où il s'est rapidement développé en Floride, faisant de cet état un leader incontesté jusqu'au milieu des années 2 000. Depuis, les maladies s'acharnent sur cette origine, laissant le champ libre à d'autres. Mais la consommation du pomelo, produit vieillissant, ne cesse de s'éroder. **CLAIRE BOUC**

Campagne 1994-1995 : la production floridienne de pomelo atteint la barre des 55,7 millions de caisses culture de 85 livres. Un record qui restera inégalé. Dix ans plus tard, en 2005, la production s'effondre à 12,8 millions de caisses culture. La faute à la dissémination, par une série d'ouragans, du chancre des agrumes, une maladie bactérienne d'origine asiatique, qui cause des lésions sur les feuilles, les tiges et les fruits et affecte la vitalité des arbres, provoquant la chute prématurée des feuilles et des fruits. Bien que toujours comestibles, les fruits, devenus inesthétiques, sont invendables. Si la production arrive à remonter à 27,2 millions de caisses culture en 2007, une nouvelle bactériose détectée en 2005, le greening des agrumes, replonge la filière floridienne dans un marasme dont elle n'a pas réussi à sortir depuis. Transmise par un insecte vecteur, le psylle, le greening conduit à la perte de rentabilité du verger puis à la mort des arbres en moins de cinq ans. Son contrôle, extrêmement difficile, coûte par ailleurs très cher aux producteurs. Selon le Florida Department of Citrus (FDOC), la surveillance du verger, la lutte chimique contre

le vecteur et les arrachages/replantations ont engendré une hausse de 50 % des frais de production ! De quoi asphyxier des producteurs déjà pris à la gorge. Les répercussions ne se font pas attendre : en baisse continue depuis 2007, la production devrait passer sous la barre des 10 millions de caisses culture (370 000 t) cette campagne, selon les prévisions des services du ministère de l'Agriculture américain (USDA). En moins de vingt ans, le verger floridien est passé de 53 000 à 16 000 hectares et la production de pomelo a été divisée par cinq. Malgré tout, la Floride reste la première région de production et d'exportation au monde et le pomelo de Floride bénéficie d'une grande notoriété auprès des consommateurs.

Pomelo tropical vs pomelo méditerranéen

Dans un tel contexte, on aurait pu penser que les autres origines profiteraient de la raréfaction du pomelo de Floride pour récupérer des parts de marché. Or il n'en est rien. En France, le marché reste divisé avec d'un côté le pomelo tropical, très qualitatif, originaire de Floride et plus récemment du Texas ; de l'autre le pomelo méditerranéen, provenant d'Israël, de Turquie et d'Espagne. Si la filière israélienne a réussi à



accroître ses parts de marché dans l'Union européenne, notamment avec la variété Star Ruby (Sunrise) massivement plantée entre 2004 et 2008, qui représente aujourd'hui 90 % de sa production, elle stagne depuis deux ans. Le positionnement haut-de-gamme du pomelo de Floride et sa grande notoriété ont certainement limité le captage de parts de marché par les autres origines. « Avec la raréfaction du pomelo de Floride, le pomelo israélien apparaissait comme un bon compromis, les origines turques et espagnoles ne présentant pas le même niveau de qualité » explique Dan Benchabo, dirigeant de Mehadrin International, qui détient 70 % de la production de pomelo en Israël et exporte 22 000 tonnes de Sunrise en Europe et en Asie, dont 5 000 en

En baisse constante depuis plusieurs années, la consommation française de pomelo est estimée à 3 kg par an et par ménage acheteur.

France. « Le pomelo israélien présente un très bon taux de sucre cette année, pourtant on arrive à peine à le vendre 13 euros le colis, contre 28 à 30 euros pour le pomelo de Floride » regrette Ely Keslassy, directeur de succursale chez Galilee Export qui devrait exporter cette année 9 000 tonnes



© PETER ZILSTRA

de Star Ruby. Résultat : la filière israélienne s'intéresse aujourd'hui à d'autres marchés, plus rémunérateurs, comme le marché asiatique et notamment la Chine qui, depuis son ouverture, présente un très gros potentiel. Le pomelo espagnol a quant à lui trouvé des débouchés en Europe de l'Ouest et notamment en France, avec une qualité en constante progression depuis dix ans. Quant au pomelo turc, qui souffre d'une image moins qualitative en France, il a plutôt investi l'Europe de l'Est (Russie, Roumanie, Pologne), également pour des raisons économiques (paiements fermes et exigences moindres). Outsider parmi les pomelos tropicaux, le pomelo texan, un Rio red à la chair rouge, est en fort développement : 3 500 tonnes exportées cette campagne

contre 3 000 en 2015-2016 (sur 90 000 produites). En France, Georges Helfer devrait pouvoir en mettre en marché 400 tonnes. Mais son positionnement tarifaire reste encore trop proche du Pomelo de Floride. Trop élevé, il aurait selon certains tout à gagner à se positionner entre ce dernier et les pomelos israélien, espagnol et turc, soit aux alentours de 16 euros le colis. Enfin, une autre origine occupe une place à part en France : le pomelo de Corse qui, depuis 2014, a obtenu une IGP. Avec 230 hectares et une production de 4 000 tonnes, il connaît une notoriété grandissante auprès des consommateurs français, poussé par la clémentine de Corse, dont la qualité est plébiscitée.

Une consommation estivale en progression

En baisse constante depuis plusieurs années, la consommation française de pomelo est estimée à 3 kg par an et par ménage acheteur¹. Pendant longtemps hivernale, elle semble se décaler vers l'été. « J'ai le sentiment que le pomelo est de plus en plus consommé en été en salade et de moins en moins en dessert en hiver » explique Sébastien Morlet, directeur import Amériques chez Georges Helfer. Une impression corroborée par les chiffres d'importation. Entre novembre 2015 et octobre 2016, la France a importé 75 000 tonnes de pomelo : 15 600 tonnes en provenance d'Afrique du Sud, qui alimente le marché entre avril et fin août. Traditionnellement consommé par les seniors, le pomelo n'est pas vraiment plébiscité par les jeunes générations qui voient surtout en lui un aliment minceur-brûleur de graisse, à consommer à partir du printemps. Enfin, l'acidité du pomelo et son amertume restent un frein à sa consommation. Pour Sébastien Morlet, « c'est une tendance générale. Il n'y a qu'à voir le succès de la clémentine israélienne Orri ou du kiwi néo-zélandais Zespri SunGold : plus sucrés et moins acides, ils rencontrent un très vif succès auprès des jeunes générations ». Si la variété Sweetie, croisement israélien d'un pamplemousse et d'un pomelo, a tenté de répondre à cette attente en proposant une chair juteuse à la saveur douce, elle n'a pas rencontré le succès escompté. Peut-être à cause de sa peau verte, qui ne le fait plus trop ressembler à un pomelo !

1. Source : KantarWorldpanel.

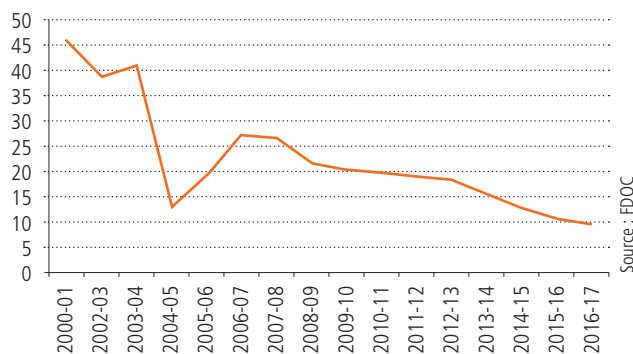
Pomelos vs pamplemousse

Stop à la confusion entre pomelo et pamplemousse !

Pamplemousse et pomelo proviennent de deux espèces différentes du genre *Citrus* de la famille des *Rutaceae*. *Citrus maxima*, le pamplemousse, est originaire d'Asie du Sud-Est (Indonésie, Malaisie). Ce très gros fruit, qui peut atteindre 30 cm de diamètre, présente une écorce très épaisse de couleur verte. Remplie de pépins, sa chair est peu juteuse, amère et acide. *Citrus paradisi*, le pomelo, a lui été découvert aux Caraïbes (la Barbade). C'est le seul agrume qui ne soit pas originaire d'Asie. Il est le fruit du croisement entre un vrai pamplemousse et une orange. Sa peau de couleur jaune ou rose est plus fine et sa chair plus juteuse et plus douce que celle du pamplemousse. Il donne beaucoup de jus et pousse en grappes, d'où son nom anglais « grapefruit ». Dès son introduction en France dans les années 1960, le pomelo a été appelé abusivement pamplemousse. Si des efforts sont faits depuis le début des années 2000 par les distributeurs afin d'afficher « pamplemousse » pour le *Citrus maxima* et « pomelo » pour le *Citrus paradisi*, dans l'usage populaire, « pamplemousse » est resté très courant pour *C. paradisi*. D'autant que la confusion est accentuée par l'usage actuel de « pomelo » en anglais pour désigner *C. maxima*. Et il n'est pas rare de trouver commercialisé en France *Citrus maxima*, le vrai pamplemousse, sous la dénomination « pomelo exotique ». De quoi embrouiller définitivement !

Floride

Évolution de la production de pomelo depuis 2000 (en millions de caisses de 85 livres/38,6 kg)



Source : FDOC

Importations françaises de pomelo

Pays	12 derniers mois cumulés nov. 2015-oct. 2016	
	Valeur (milliers €)	Masse (t)
États-Unis	15 640	13 744
Afrique du Sud	15 359	15 665
Israël	12 599	12 665
Espagne	11 419	12 036
Mexique	5 632	7 614
Pays-Bas	3 294	2 945
Chine	3 253	4 291
Turquie	1 961	3 188
Autres pays	2 869	2 864

Source : Douanes françaises.