

Citron



Au niveau de la morphologie externe, le citron est un fruit charnu particulier, un type de baie appelé hespéride, issu du développement d'un ovaire multicarpellé. De forme ovale, il est doté chez de nombreuses variétés, d'un mucron ou d'un mamelon cerné d'une aréole, dépression circulaire plus ou moins profonde et large à l'extrémité stylaire. La croissance du pédoncule au cours de la fructification donne naissance à la columelle, axe central plus ou moins fibreux du fruit qui comporte autant de faisceaux libéro-ligneux qu'il y a de carpelles auxquels ils aboutissent. **Le calice persistant** au niveau de la région pédonculaire, possède sépales verts, soudés en forme de coupe⁶.

Au niveau *anatomique*, le péricarpe de cet agrume, appelé aussi écorce, est composé de deux couches superposées : la couche externe, également nommée « flavedo » (riche en flavonoïdes, pigments jaunes, du latin flaveo, « jaune »), est formée de l'épicarpe et du mésocarpe externe, et correspond au zeste ; la couche interne blanche et spongieuse, également nommée « albédo » (du latin albedo, « blancheur »), est le mésocarpe interne qui constitue la source la plus importante en pectines et en glucides. Selon la maturité du citron, la couleur du flavedo varie de vert à jaune vif. Il renferme de nombreuses glandes à huile essentielle à l'arôme très typé. Ces glandes, riches en terpènes, constituent une véritable barrière chimique contre les insectes et les microorganismes et permettent de protéger le fruit des attaques extérieures. L'écorce est formée de l'épicarpe et du mésocarpe.