Maroc : Le citron caviar, un nouvel agrume cultivé à Essaouira

Maroc : Le citron caviar, un nouvel agrume cultivé à Essaouira Le citron caviar a fait son entrée sur le marché marocain. En effet, cette variété est désormais produite au maroc et cultivée par une ferme dans la région d'Essaouira. Ce projet a été mis en place par la société Citreck, spécialisée dans la culture du citron dans la région d'Essaouira, rapporte agrimaroc.ma. Appelé citron caviar ou Finger Lime, le microcitrus australasica est un buisson épineux qu'on trouve en plaine, dans les sous-bois des forêts de l'est de l'Australie. Cet agrume rare tient son nom de sa pulpe en forme de billes translucides. Commercialisé comme un fruit local en Australie, il est utilisé comme garniture, ajout à de nombreuses recettes ou pour faire des confitures. La particularité de ce produit se trouve dans sa capacité à être utilisé à des fins diverses. Ainsi, il peut être associé à plusieurs produits gastronomiques comme les huîtres, le poisson blanc, le saumon ou encore le foie gras. Il est également utilisé dans la préparation ou le dressage des desserts les plus sophistiqués. Encore mieux, le citron caviar est pareillement exploité en cosmétique, grâce sa teneur en acide alpha-hydroxylé connu pour sa capacité d'exfoliation de la peau. Ce fruit étant déjà fourni aux grands chefs cuisiniers au Maroc, aux restaurants ainsi qu'aux hôtels de luxe, sa première vraie récolte est celle de cette année. Selon le360.ma, ce produit serait vendu au prix excessif de 820 dirhams le kilo. Pour la société, l'objectif principal de cette nouvelle production marocaine est de faire connaître cette variété auprès de la gastronomie marocaine et internationale basé au Maroc,

avec la possibilité de l'exporter dans le futur. Source web : yabiladi Plaquette de l'AMDGJB-Geoparc Jbel Bani