



Poncirus trifoliata (L.) Raf.



Poncirus trifoliata est le seul représentant des agrumes (famille des Rutacées) à croître et résister au climat lorrain (il supporte des températures jusqu'à -20°C).

Ramené de Chine en 1856 par Robert Fortune*, il est depuis, cultivé dans les parcs et jardins ornementaux. La SNCF l'utilise depuis 2009 à des fins défensives. Il est planté en haies pour former des clôtures végétales afin de lutter contre les dégradations et sécuriser les gares. En effet, il dispose d'impressionnantes épines acérées rendant l'arbuste impénétrable...

Les feuilles du *Poncirus* ont 3 lobes. Elles tombent à l'automne (caduques), mais peuvent être persistantes ou semi-persistantes tant que les températures sont douces.

Une floraison blanche très odorante intervient en fin de printemps (et aussi quelques fois en automne).

Ses fruits de couleur jaune qui mûrissent en automne, ont la taille d'une balle de golf. Ils sont difficilement comestibles. Leur pulpe est amère et très acide. Il peut être cependant accommodé et préparé après cuisson... en Chine, on en fait du vin et des confitures.

Le *Poncirus* sert de porte-greffe pour diverses variétés d'agrumes : citronniers, orangers, pamplemousses...

Vous pouvez retrouver un *Poncirus trifoliata* devant l'entrée des serres tropicales.

*Botaniste voyageur britannique (1812-1880)