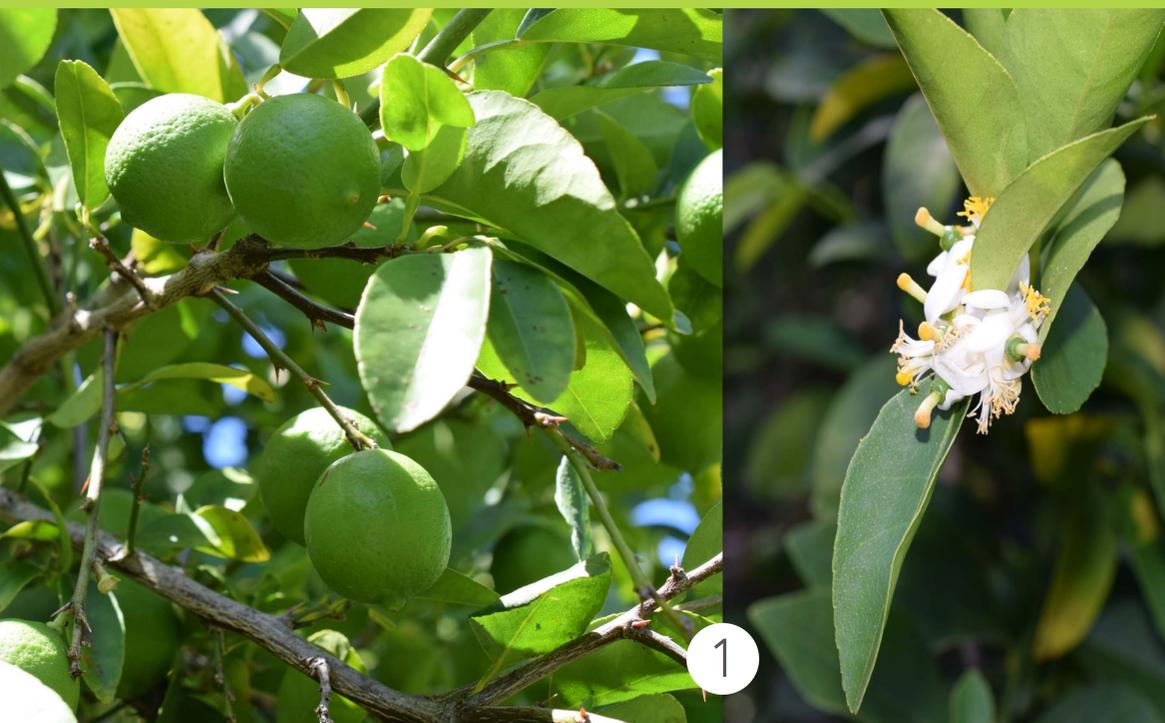




Rodrigues

Le limon

Moins acide, plus parfumé, très juteux : le limon de Rodrigues est un citron qui sort du lot. Un goût unique qui lui vient de la particularité de l'île, située à 560 km à l'Est de Maurice : un environnement encore très préservé, un sol riche en calcaire, et peu d'hybridation avec d'autres agrumes dû à son isolement ●



Un petit citron au grand goût

Le *Citrus aurantifolia* ou ti limon Rodrigues (1) est un agrume si particulier que les autorités rodriguaises veulent l'enregistrer en tant qu'Indication Géographique Protégée. En quoi est-il différent? Le fruit est composé jusqu'à 30% de jus, un jus qui est d'ailleurs moins acide comparé à d'autres limes. Encore un plus : sa qualité sanitaire, car il y a peu d'intervention chimique sur les vergers.



Des achards au parfum

Connu pour la qualité de son jus, souvent servi en boisson fraîche et en assaisonnement de plats et salades, le limon est également très apprécié sous forme d'accompagnement : limons confits, limons aigres-doux, avec piments, en achards... Toute une filière de transformation du limon s'est développée sur l'île, une activité garantissant une importante valeur ajoutée à l'agrumes (2). Dans le futur, une autre manière de valoriser le ti limon serait l'utilisation de l'essence et de l'huile essentielle extraits de sa peau dans l'industrie cosmétique et dans la parfumerie.

