Le citron (ou citron jaune) est un agrume, fruit du citronnier (Citrus limon) arbuste de 5 à 10 mètres de haut, à feuilles persistantes, de la famille des Rutacées.

Les citrons existent sous deux formes : le citron doux, fruit décoratif de cultivars à jus peu ou pas acide néanmoins classé Citrus limon (L.) Burm. f. (classification de Tanaka) et le citron acide, le plus commun de nos jours dont le jus a un pH d'environ 2,5.

Ce fruit mûr a une écorce qui va du vert tendre au jaune éclatant sous l'action du froid. La maturité est en fin d'automne et début d'hiver dans l’hémisphère nord. Sa chair est juteuse, le citron acide est riche en vitamine C, ce qui lui vaut - avec sa conservation facile - d'avoir été diffusé sur toute la planète par les navigateurs qui l'utilisent pour prévenir le scorbut. De l'écorce on extrait une huile essentielle qui contient entre autres substances du limonène et du citral.

**Histoire**

Phanias d'Érèse semble faire soupçonner que le citron peut tirer son nom du mot cédron. L'origine du citron jaune est longtemps restée inconnue, notamment en raison de son polymorphisme et de sa diversité intervariétale. Les chercheurs situaient son ancêtre sauvage dans la région d'Assam, la région indo-birmane ou en Chine. Des études phylogénétiques en 2016 montrent qu'il est né en Méditerranée et est issu d'un hybride entre la bigarade (ou orange amère) et le cédrat vers le Ve millénaire av. J.-C.

Le citronnier servait à l'origine de plante ornementale dans les jardins de plaisance au Moyen Âge, notamment les jardins islamiques4. Le citron est progressivement introduit dans l'alimentation médiévale où il est utilisé comme fonds acide destiné essentiellement aux aménagements de légumes crus ou d'assaisonnement de toute nourriture au même titre que le verjus, le vinaigre ou le jus d'orange. Il est cependant probable qu'il ait servi de technique de conservation de la viande par l'acide depuis l'Antiquité.

**Variétés courantes**

Ces variétés sont sélectionnées pour leur valeur commerciale : productivité, richesse en jus, capacité d'être récoltée toute l'année, en effet le citron est un agrume principalement à maturité l'hiver, mais apprécié l'été.

**- Eureka**

Variété californienne (XIXe siècle) qui pousse toute l'année et en abondance ; c'est le citron le plus commun en supermarché.

**- Fino**

Probablement hâtive d'origine espagnole, cette variété est vigoureuse et productive. Elle est aussi connue sous les noms Mesero, Blanco et Primofiori (ou Primofiore).

**- Lisbon**

Vieille variété d'origine portugaise, acide, qui produit beaucoup de jus et reste longtemps sur l'arbre. Leur forme est similaire à celle de la variété Eureka. Il était connu autrefois en France sous le nom de « citron de Madère ».

**- Meyer**

Variété de citron décoratif d'origine chinoise, probablement issue d'un croisement entre un oranger et un citronnier. Elle a la particularité d'être plus orangée, d'avoir une peau plus fine et une pulpe peu acide. Elle a le nom de Frank N. Meyer qui la découvrit en 1908. Extrêmement productif il est devenu un fruit utilisé en cuisine avec la cuisine fusion californienne.

**- Verna (ou Berna)**

Variété d'origine inconnue la plus cultivée en Europe, sa récolte est tardive (maturité fin février. Le fruit de taille moyenne à grosse a un mamelon proéminent et une peau peu rugueuse. Sa pulpe tendre et riche en jus est pratiquement sans pépins.

**- Yen Ben**

Variété australienne créée dans les années 1930.