

TIMBRE SENTEUR CITRON

SCENTED STAMP : LEMON

Emission du 26 août 2022

Issue: August,26 2022

Le citron vert est le produit d'un arbuste robuste d'environ 2 m de hauteur. Sa croissance est lente et nécessite un entretien régulier. Son feuillage persistant vert foncé dégage un doux parfum lorsque l'on frotte ses feuilles.

Ses nombreuses petites fleurs blanches et très parfumées, se transforment en de petits citrons de couleur vert foncé avec la pulpe très juteuse et acide. Il faut savoir que plus le fruit est petit, plus il est acide. Mais attention certaines espèces de citronnier possèdent des épines. Les citrons les plus appréciés viennent de l'archipel des Marquises.

Il semblerait que nos citrons viennent d'Asie voire même d'Himalaya et transportés par les nombreux navires pour son apport en vitamine C (contre le scorbut). Mais une espèce plus ancienne arrivée avec les premiers polynésiens aurait été décimée par les maladies importées, notamment la tristeza. Très apprécié dans la cuisine polynésienne notamment le très célèbre « Poisson cru » ou dans une bonne citronnade familiale, il apporte un peu de parfum à de nombreux plats, desserts et cocktails. Il est aussi reconnu dans la médecine traditionnelle et depuis peu, le jus de citron accompagné de gingembre et du curcuma (rea tahiti) fait succès pour ses propriétés revitalisantes. Il est donc fréquent de trouver des citronniers dans presque toutes les propriétés aussi bien à Tahiti qu'aux îles Marquises et Australes, mais plus rarement dans les îles coralliennes.

Le citronnier apprécie les sols riches et aérés, préférant le sable plutôt que les sols argileux. Le drainage du terrain est un point important évitant toute stagnation. Toutefois, un arrosage régulier est nécessaire. Une taille de formation devra être effectuée sur les jeunes arbres ainsi qu'une taille d'entretien annuelle sur les arbres adultes. La taille d'entretien permet d'aérer l'arbre et de retirer les branches sèches, trop gourmandes et celles situées sous le pont de greffe.

Enfin, étant donné le climat tropical de nos îles, la prolifération de maladies et autres insectes ravageurs oblige une vigilance accrue afin de ne pas perdre une récolte voire la plantation entière. Il est à noter que de plus en plus d'agriculteurs de Polynésie se sont orientés vers une culture Bio.

Gageons désormais être suffisamment expérimentés afin de récolter et d'apprécier ce fruit sous diverses utilisations et surtout apprécier la senteur dont Fare Rata vous propose un échantillon au travers de cette émission senteur.

Lime is the product of a robust shrub about two meters tall. Its growth is slow and requires regular maintenance. Its persistent dark green foliage gives off a sweet scent when rubbing its leaves.

Its many small white flowers and very fragrant, turn into small lemons of dark green color with a very juicy and acid pulp. It should be noted that the smaller the fruit, the more acidic it is. But be careful some lemon tree species have thorns. The most popular lemons come from the Marquesas archipelago.

It seems that our lemons come from Asia or even from the Himalayas and transported by the many ships for its vitamin C intake (against scurvy). But an older species arrived with the first Polynesians would have been decimated by imported diseases, especially the tristeza.

Very popular in Polynesian cuisine, especially the famous "Poisson cru" (raw fish) or in a good family lemonade, it brings a little perfume to many dishes, desserts and cocktails. It is also recognized in traditional medicine and recently, lemon juice with ginger and curcuma (rea tahiti) made success for its revitalizing properties. It is therefore common to find lemon trees in almost all properties in Tahiti as well as in the Marquesas and Southern islands, but more rarely in the coral islands.

The lemon tree appreciates rich and aerated soils, preferring sand rather than clay soils. Drainage of the land is an important point to avoid stagnation. However, regular watering is necessary. A training cut should be made on young trees and an annual maintenance cut on adult trees. The maintenance pruning allows to aerate the tree and to remove the dry branches, too greedy and those located under the grafting bridge.

Finally, given the tropical climate of our islands, the proliferation of diseases and other insect pests requires increased vigilance so as not to lose a crop or even the entire plantation. It should be noted that more and more farmers in Polynesia have turned to an organic crop.

We are now sure to be sufficiently experienced to harvest and appreciate this fruit under various uses and especially to appreciate the scent of which Fare Rata, the French Polynesia Post Office, offers you a sample through this scented stamp.



SPÉCIFICATIONS

- **Format / Size** : 26x36 (130F)
- **Planche de / Sheets** : 25 timbres / 25 Stamps
- **Tirage / Print run** : Visuel / Face value 130F: 40 000 exemplaires dont 10 000 Métropole
- **Enveloppes 1^{er} jour / First day envelope** (210F) : 800 de chaque dont 400 Métropole
- **Procédé imprimerie / Printing** : offset senteur
- **Illustration** : Catherine Touzé
- **Réalisation maquette / Production** : FARE RATA 2022

L'émission premier jour aura lieu au Centre Philatélique de Faa'a aéroport - immeuble Tua Rata et à la Poste de Papeete le 26 août 2022. Une enveloppe 1^{er} jour sera mis en vente ce jour-là.

August,26 2022 issuing day at the Philatelic Centre of Faa'a airport - Tua Rata building and Papeete Post office. A "first day" cover to be placed on sale that day.

Circulaire philatélique - Circular for stamp collectors - N°2022/08

Fare Rata, la poste du fenua



DÉSIGNATION	Nombre Quantity	Valeur Unitaire Unit price	TOTAL
Timbre-Poste : Timbre « Senteur citron » Stamp: ""		130 F	
Enveloppe 1 ^{er} jour : Timbre « Senteur citron » First day cover: ""		210 F	
		TOTAL	



VOTRE MODE DE PAIEMENT / YOUR PAYMENT FORM

NOTE

Le Centre Philatélique tient à informer les philatélistes que pour tous paiements par chèques bancaires domiciliés «Hors territoire», des frais bancaires seront applicables.

The Philatelic Centre informs philatelists that bank charges will apply additionally for all cheques issued out of French Polynesia.

- Chèque postal ou bancaire / Post office cheque or bank cheque
 Carte de crédit / Credit card

Autres / Others

- Mastercard 
 Eurocard 
 Visa 
 Amex 

N° de carte / Charge card number :

Chiffre de sécurité* : _____ Date d'expiration : _____
 CW number* Expiration date

Signature autorisée / Authorized signature : _____

TAUX DE CHANGE

1000 F. CFP = 8,38 Euros

* Les trois derniers chiffres figurant au dos de votre carte Mastercard, Eurocard ou Visa ou le numéro à quatre chiffres figurant devant votre carte American express.

* Three-digit code printed on the back of the card for MasterCard, Eurocard and Visa. Four-digit code printed on the front side of the card for American Express.

NOM ET ADRESSE (en lettre capitale) / NAME AND ADDRESS (in block capitals)

BON DE COMMANDE À ADRESSER À / ORDER VOUCHER FORWARD IT TO

CENTRE PHILATÉLIQUE - FARE RATA

Immeuble TUA RATA - Faa'a aéroport - 98704 Faa'a - Tahiti - Polynésie française

Tel : (689) 40 48 90 06 - Fax : (689) 40 45 25 86

www.tahitiphilatelie.pf - phila@farerata.pf

PROCHAINE ÉMISSION

- Timbres : 20 ans du sanctuaire marin de Polynésie française
- Valeur : 1 TP à 10 F et 1 TP à 100 F
- Emission : 23 septembre 2022

