Comment distingue-t-on une mandarine d’une clémentine ? Quelles sont les différences ?

Médiathèques de Strasbourg – notre réponse *actualisée* **du 15/11/2025.**

Bol de manadarines par pixabay

La clémentine, fruit du clémentinier, est un agrume hybride du bigaradier (arbre voisin de l’oranger qui produit la bigarade) et du mandarinier. Elle se récolte du 15 novembre au début du mois de février. La mandarine de son côté se récolte en janvier-février.
Y aurait-il des critères qui permettraient de distinguer les mandarines des clémentines ? Éléments de réponse par les bibliothécaires du service Eurêkoi.

Différences entre mandarine et clémentine

Clémentine, mandarine : quelles différences ? par le Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, *agriculture.gouv.fr*, 19/05/2025.
Extrait :

> *La mandarine est légèrement plus grosse que la clémentine et contient beaucoup de pépins. Quant à la clémentine, elle est moins parfumée et est plus facile à éplucher. Issue de la mandarine, elle la remplace de plus en plus sur les marchés.*

Larousse agricole : le monde paysan au XXIème siècle de Marcel Mazoyer, *Larousse*, 2002.
Marcel Mazoyer a été chef du Département d'économie et de sociologie rurales de l'INRA, président du Comité du programme de la FAO.
Extraits :

> *Clémentine : Fruit du clémentinier.*
> *La clémentine a été obtenue en 1902 en Algérie par le Père Clément, qui avec le pollen de bigaradier provoqua, pense-t-on, la fécondation des fleurs de mandarinier.*
> *Principal fruit du groupe de petits agrumes, la clémentine est un hybride de la mandarine ; de taille moyenne, à chair légèrement acidulée et très parfumée. Sa peau, de coloration rouge-orangé, est peu adhérente. Dans le commerce, les appellations de la clémentine sont « clémentine sans pépins » (clémentine corse) et « clémentine » (de 2 à 10 pépins), « clémentine avec pépins » (10 pépins et plus). […]*

> *Mandarine : Fruit du mandarinier.*
> *[…] La mandarine commune, récoltée en janvier-février, est de couleur orange pâle et de forme légèrement aplatie. Elle est très sucrée et possède un parfum typique, mais le nombre de pépins est souvent important. Sa peau se détache facilement.*

Quelques références pour en savoir plus…

Le grand livre des agrumes de Anne Etorre, *Éditions Flammarion*, 2022.
Résumé :
Une partie technique présentant les spécificités de chaque agrume, suivie de plus de cent recettes, de l'entrée au dessert : carpaccio de cèpes et citron caviar, gravlax de canard aux kumquats, bourride à la mandarine, polpettes de

veau aux feuilles de citron, terrine de cochon au combava, crumble à la bergamote, käsekushen à l’orange sanguine, tarte aux clémentines, entre autres. ©Electre 2022

Quelles sont les différences entre clémentine mandarine par Annabelle Kiéma, *consoglobe.com*, le 13/11/2023.
Extrait :

> *La **clémentine est plus facile à éplucher** que la mandarine. En revanche, elle est moins parfumée. La **mandarine** est un fruit avec **pépins** : elle en contient beaucoup plus que sa cousine. Mais pour compenser, elle est **nettement plus sucrée** !*