



ASSOCIATION POUR  
LA PROMOTION DU

*Citron de Menton*®

ASSOCIATION POUR LA PROMOTION  
DU CITRON DE MENTON

38, Rue Henri Gréville - 06500 Menton

Tel : 04.93.57.01.08

[www.lecitrondeMENTON.org](http://www.lecitrondeMENTON.org)



LE GUIDE  
PRATIQUE  
DU CITRON  
DE MENTON



Directeur de Publication : M. Cédric Hérisson - Conception graphique : Mul Coralie



ASSOCIATION  
POUR LA PROMOTION  
DU CITRON DE MENTON



## Sommaire

p.1 à 2 : L'histoire du « Citron de Menton »

p.3 à 6 : Qu'est-ce que le « Citron de Menton »

p.7 à 10 : La renommée internationale

p.11 à 12 : Les aides à l'installation

p.13 à 16 : La production du « Citron de Menton »

p. 17 à 18 : La transformation et la filière agrumicole du « Citron de Menton »

# Le Citron de Menton

## le plus doux des citrons

L'Association pour la Promotion du Citron de Menton (APCM) est née en 2004 suite à la forte volonté des élus de défendre l'agriculture identitaire locale. Aujourd'hui l'APCM compte plus de 80 membres composés de producteurs, de transformateurs et de propriétaires fonciers disposant de terres cultivables.

### Un héritage

Cultivé depuis le XVIème siècle, le Citron de Menton porte en lui la passion des femmes et des hommes qui l'ont mené à l'excellence. Son goût, ses arômes, concentrent la beauté des paysages du bassin mentonnais, la douceur de son climat, et l'héritage d'un terroir.

### Une reconnaissance

Le Citron de Menton a obtenu la reconnaissance de sa spécificité par une Indication Géographique Protégée en 2015. Le fruit d'or est devenu, pour le territoire des 5 communes de l'IGP, un élément incontournable de son patrimoine, et pour son développement économique et touristique.

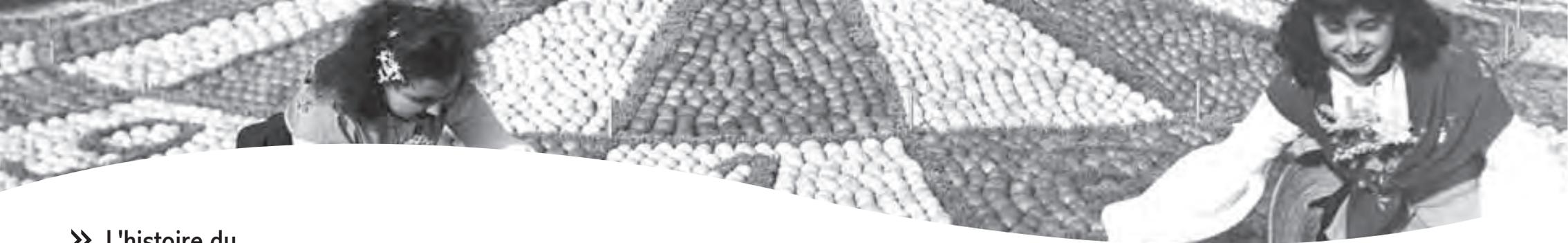
### Un devoir ...

Il est de notre devoir de conjuguer cet héritage pluriséculaire avec la modernité actuelle qui se caractérise par une démarche qualité. Toutes et tous, membres de l'APCM, n'ont donc qu'un objectif : *"faire perdurer et transmettre fidèlement les pratiques culturelles des producteurs qui ont façonné au fil du temps un terroir unique"*.

Le citron de Menton était il y a encore 100 ans, la base de l'économie locale avec 70 % du foncier complanté d'agrumes. De nombreuses archives attestent de son importance passée mais également d'une organisation professionnelle de la filière appelée «Le Magistrat du Citron» et que nous retrouvons aujourd'hui au travers de l'APCM.

Enfin, l'APCM tient à remercier les collectivités territoriales qui financent son fonctionnement et qui lui permettent de poursuivre les actions engagées. La Région PACA, le Conseil Général des Alpes Maritimes, La CARF (Communauté d'Agglomération de la Riviera Française) ont toujours soutenu l'APCM contribuant ainsi à la réalisation de nos objectifs.

Grâce à tous ces efforts, le citron de Menton fera ainsi parti du cercle restreint des fruits sous label de qualité.



## » L'histoire du « Citron de Menton »

Jusqu'au milieu du XV<sup>ème</sup> siècle, le paysage de Menton se compose essentiellement de céréales, de vignes et de figuiers. A partir de 1341, les mentonnais intensifient la culture de l'olivier et les premiers agrumes apparaissent.

Mais le véritable essor de l'agrumiculture mentonnaise apparaît réellement deux siècles plus tard, aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles avec les premiers textes législatifs y réglementant cette culture et le commerce des citrons.

L'apogée de la culture et du commerce du « Citron de Menton » va durer environ un siècle, du milieu du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

A cette époque, l'agrumiculture est la première activité économique de Menton. En 1860, la production d'agrumes (citrons et oranges) est estimée à 2,8 millions de quintaux de fruits.

Il est exporté 35 millions de citrons par an, principalement vers l'Angleterre, l'Allemagne, la Russie et même l'Amérique du Nord.

La culture de citron est toutefois prédominante et elle se pratique surtout dans des jardins de petites superficies, en « restanques ». Le déclin de la culture des citronniers à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle est dû à plusieurs causes.



En premier lieu, la petite taille des exploitations et leur morcellement ; puis les maladies et les intempéries, dont deux gels exceptionnels qui aggravent la situation. En 1956, la maladie du « mal secco » due à l'ascomycète *Phoma tracheiphila* Petri ravage les citronniers.

Enfin, l'exode agricole et le développement de l'urbanisme ont eu raison de la production mentonnaise à grande échelle.

Toutefois, en 1992, la ville de Menton s'est engagée à encourager la plantation d'agrumes dans le bassin mentonnais, en octroyant des aides financières aux agrumiculteurs et en préservant les terres agricoles.

La relance de l'agrumiculture mentonnaise est facilitée par le partenariat développé avec l'INRA\* qui a permis, de mettre en place des vergers expérimentaux afin de développer les connaissances techniques sur la culture du « Citron de Menton » et mieux accompagner les agrumiculteurs engagés dans cette démarche de réimplantation des citronniers.



\*INRA : Institut national de la recherche agronomique



## » Qu'est-ce que le « Citron de Menton » ?

Le « Citron de Menton » se distingue de ses cousins, italien ou espagnol. « Sa forme est elliptique plutôt que ronde, sa couleur jaune vif ».

Les recherches que nous avons menées avec l'I.N.R.A. révèlent que le citron du terroir mentonnais est riche en acides et en essences. Sa peau a une forte teneur en huile essentielle.

Le citron possède à ce titre un atout remarquable : sa richesse en vitamine C (52 mg aux 100 g). La présence de cette vitamine sous une forme naturelle, et le fait qu'elle soit accompagnée d'autres substances nutritionnellement actives (vitamine P, acides organiques, sélénium, fibres...) rendent le citron particulièrement bénéfique pour l'équilibre alimentaire, dans l'immédiat et à long terme.

Le « Citron de Menton » est caractérisé par :

- **SA COLORATION** : naturellement sur l'arbre, qui est jaune clair à jaune verdâtre pour les citrons dits « primeurs », jaune clair intense et lumineux à maturité optimale et jaune vif (presque fluorescent) lors de la période de froid nocturne hivernal.
- **SON ÉCORCE** : il finement granulée et fortement adhérente aux quartiers.
- **SON PARFUM** : il est intense et axé sur les arômes de citronnelle fraîche qui se dégage notamment au « palpé-roulé ».
- **SON JUS** : il est intensément parfumé et sa saveur mi-acide, sans amertume.

### De quelles variétés parle-t-on ?

Historiquement, les agrumiculteurs mentonnais cultivaient principalement la variété locale dénommée « Menton ». Malheureusement, cette variété s'est trouvée particulièrement sensible aux ravages du champignon *Phoma tracheiphila* à l'origine de la maladie dite du « mal sec » qui a en partie décimé les citronniers.

La recherche s'est alors orientée vers des variétés et des porte-greffes plus résistants. Les agrumiculteurs mentonnais ont ainsi développé la culture de variétés plus résistantes parmi celles présentant le plus de similitudes avec les caractéristiques de la variété dite « Menton » telles que Adamo, Cerza, Eureka et Santa Teresa.

« Concernant la variété SRA 625 « Citron de Menton », elle provient d'un prélèvement de greffon qui a été effectué sur un arbre d'un agrumiculteur à Menton, membre de l'APCM, et en présence d'un ingénieur de la Chambre d'Agriculture des Alpes Maritimes. L'INRA a alors entrepris la régénération de cette variété à la SRA selon la procédure.

Une fois cette régénération effectuée, son objectif principal étant d'assainir la variété, celle-ci a été greffée et plantée dans les collections de l'INRA, dans la parcelle B4, où elle se trouve toujours.

Lorsque la variété est entrée en fructification, une délégation d'agriculteurs de Menton, membre de l'APCM, est venue faire des observations sur les fruits et il a été décidé qu'elle serait multipliée en Corse pour servir au verger de Menton. »

### Traçabilité du Citron de Menton

Un système de traçabilité est mis en place afin de suivre la qualité et la destination des lots mis sur le marché. Ce système permettra de suivre un lot récolté depuis le verger de production jusqu'au point de vente.

**Son écorce, finement granulée**, est fortement adhérente aux quartiers. Le « Citron de Menton » présente un diamètre minimal de 53 mm et un diamètre maximal de 90 mm (diamètre maximal de la section équatoriale du fruit).



#### ÉCORCE

Elle est très fournie en huiles essentielles.

#### ALBÉDO

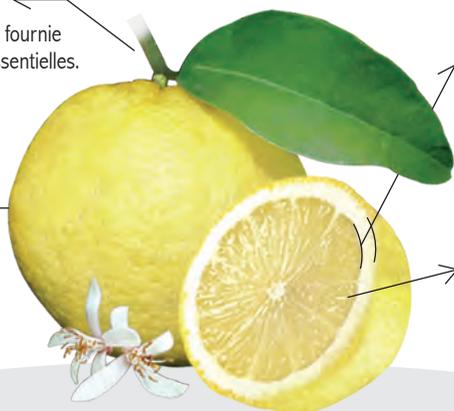
Il a une épaisseur importante à la cueillette qui disparaît en vieillissant augmentant la quantité de jus dans les segments.

#### ÉPIDERME

De couleur jaune clair à jaune foncé, intense, lumineux, tirant parfois sur le vert.

#### + DE JUS

Jus limpide, presque transparent à reflets jaunes.





Le « Citron de Menton » est récolté à la main. Il ne subit aucun traitement chimique après récolte et n'est enrobé d'aucune cire, quelle qu'en soit sa composition.

Le « Citron de Menton » est commercialisé avec une à deux feuille(s) attachée(s) au pédoncule pour une proportion minimale de 30 % des fruits. Les feuilles, de couleur vert clair, sont grandes, lancéolées avec un limbe légèrement dentelé à l'extrémité.

La délimitation de l'aire géographique du « Citron de Menton » est basée sur des critères d'ordre pédologique, climatique, altitudinal et historique.

Elle correspond à une zone de grès située entre mer et massifs calcaires, bénéficiant d'un microclimat favorable (forte hygrométrie, températures douces, pluviométrie particulière) et accueillant depuis plusieurs siècles la culture des agrumes, et notamment des citrons, sur des terrasses aménagées jusqu'à 390 m d'altitude.

#### Une situation géographique particulière

Le secteur mentonnais constitue la zone de culture mondiale du citron la plus septentrionale, position géographique qui lui confère certaines particularités, notamment climatiques.

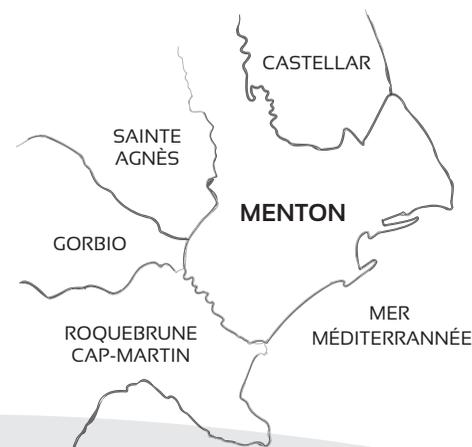


### Un climat tempéré

Le secteur mentonnais, situé à moins de 7 km à vol d'oiseau de la mer Méditerranée, bénéficie d'un climat sous influence maritime connu pour sa douceur. Il est d'ailleurs habituellement qualifié de « microclimat » en raison de ses faibles écarts de températures.

Il se caractérise par un hiver doux (10° C en moyenne) à l'exception de la courte période comprise entre la fin janvier et le début février, un printemps et un automne agréables (16° C en moyenne) mais orageux, et un été chaud sans être caniculaire (de 23 à 27° C en moyenne).

La chaleur et la proximité de la mer provoquent l'apparition de brumes qui limitent le fort ensoleillement estival. Les pluies sont de courtes durées et les brouillards fugaces.



L'hygrométrie estivale, voisine de 75%, est plus élevée que dans les autres régions méditerranéennes de production de citrons en raison de la situation géographique particulière du secteur mentonnais, entre mer et montagne. Cette hygrométrie est proche des valeurs des zones tropicales.

Les pluies sont plus faibles que dans les pays tropicaux dont est originaire le citron mais elles présentent la particularité d'être très importantes au printemps et en automne puisqu'elles sont de l'ordre de 70 mm en moyenne par mois.

Les compléments d'arrosage sont toutefois nécessaires durant la saison chaude et le secteur de Menton offre largement cette possibilité grâce à la présence de torrents tels que le Fossan, le Careï, le Borrigo et le Gorbio qui attestent d'une présence suffisante de nappes phréatiques et de belles résurgences.

### Des vents modérés

Le secteur mentonnais est entouré par le proche relief montagneux. Les sommets du Mont-Agel à l'ouest, du Siricocca, du Mont Ours, du Razet et du Grammondo au nord, les cimes du Restaud et de l'Ormea à l'est, culminent à plus de 1000 mètres d'altitude.

De ces montagnes, se dégagent dans la direction du nord-est au sud-ouest, des collines qui se terminent brusquement dans la mer au pont frontalier Saint-Louis et au Cap-Martin. Elles bénéficient d'une brise régulière et sont protégées contre les vents froids du nord par un hémicycle de hautes montagnes.

La baie de l'est trouve surtout un abri complet dans une muraille de rocher qui s'avance jusqu'au bord de la mer qui lui confère une position semblable à celle d'une terre chaude protégée des vents froids et violents du nord, du nord-est et de l'ouest.

Ceci favorise le maintien, en hiver, d'une température clémente. En effet, par une exposition favorable (2800 h d'ensoleillement par an), le secteur mentonnais offre, outre la combinaison d'une brise marine et de vents des terres intérieures adoucis, un ensoleillement plus limité en fin de soirée.

Les basses, comme les hautes températures, ne stagnent donc pas dans l'aire géographique du « Citron de Menton ».

### Des sols propices

Cernés par des massifs calcaires, le bassin correspondant à l'aire géographique du « Citron de Menton » bénéficie d'une roche mère gréseuse (les « Grès de Menton ») à la texture argilo-sableuse à sablo-argileuse à l'origine de sols aérés, propices à un travail en terrasses où la mécanisation reste très faible, et au pH modérément élevé aux alentours de 8.

### Des facteurs humains

La délimitation de l'aire géographique du « Citron de Menton » a également tenu compte de l'implantation historique des citronniers dans cette zone, du recensement des vieux vergers à réhabiliter et des terrasses favorables à la relance de la culture du citron.



## » La renommée internationale du « Citron de Menton »

### Deux grands chefs locaux

Le « Citron de Menton » est utilisé par les chefs étoilés les plus prestigieux. Les qualités particulières du « Citron de Menton » sont à l'origine de sa réputation nationale et mondiale. Un ouvrage entier lui est même consacré : « Le Citron de Menton », aux éditions ROM (décembre 2005).

Le « Citron de Menton » est reconnu pour son goût incomparable et ses qualités aromatiques particulières. Les grands chefs cuisiniers définissent le « Citron de Menton » comme un fruit avec un parfum unique et une saveur délicatement acidulée. Incorporé aux salades, ragoûts, blanquettes, courts-bouillons, le citron remplace le vinaigre, accompagne les plateaux de fruits de mer.

Il a également l'avantage d'empêcher certains éléments de s'oxyder, tels que les pommes, les artichauts, les avocats, les champignons et ce, grâce à l'acide citrique qui empêche le noircissement de ces aliments.

### Mauro Colagreco

Après des études hôtelières en Argentine et en France, Mauro Colagreco travaille auprès de Bernard Loiseau de 2002 à 2003, avant de se former auprès de nombreux chefs français réputés comme Alain Passard, Alain Ducasse et

Guy Martin. Chef du Mirazur, à Menton, depuis 2006, il a été distingué à plusieurs reprises par le guide Gault&Millau (Révélation de l'année (2007), Cuisinier de l'année (2009) et s'est vu attribuer deux étoiles par le guide Michelin.

### Joël Garault

Joël Garault est depuis maintenant plus de quinze ans chef de cuisine d'un des plus beaux fleurons hôteliers de la région. L'Hôtel Hermitage à Monaco. Si vous souhaitez mieux connaître ce grand chef qui porte haut les couleurs du Citron de Menton, vous pouvez vous rendre sur le site internet : [www.lesamisdegarault.com](http://www.lesamisdegarault.com)



Mauro Colagreco

Joël Garault

### Recette du Cake au Citron de Menton

Joël Garault est depuis maintenant quinze ans chef de cuisine avec une étoile Michelin d'un des plus beaux fleurons hôteliers de la région: L'Hôtel Hermitage à Monaco.

#### INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE :

- 140 gr de sucre
- 2 œufs
- 1 citron en zeste
- 60 gr de crème épaisse
- 1 soupçon de fleur de sel
- 15 gr de rhum brun
- 120 gr de farine
- 4 gr de levure chimique
- 40 gr de beurre fondu

#### POUR LE SIROP :

- 100 gr de jus de citron
- 115 gr d'eau
- 125 gr de sucre

#### Recette de Joël Garault

> Faire un sirop en faisant bouillir l'eau et le sucre, hors du feu ajouter le jus de citron et réserver sans refroidir.

> Dans un saladier, casser les 2 œufs et verser le sucre dessus, bien battre au fouet afin d'obtenir un mélange moussieux, ajouter alors la crème épaisse ainsi que le zeste d'un citron.

> Tamiser ensemble la farine et la levure chimique, verser sur le mélange et travailler délicatement à l'aide d'une spatule, finir avec le sel, le rhum et le beurre fondu.

> Verser la pâte dans un moule à cake beurré et fariné.

> Cuire au four dans un premier temps 7 minutes à 220° puis 35 minutes à 180°. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau, celle-ci doit ressortir bien sèche.

> Le cake peut alors être démoulé aussitôt l'arroser avec le sirop de citron puis laisser reposer quelques heures.



Retrouvez nos recettes au citron de menton sur :

[www.lecitrondeMENTON.fr](http://www.lecitrondeMENTON.fr)

## La Fête du Citron®

Créée dans les années trente, la Fête du Citron® est aujourd'hui l'une des trois plus grandes manifestations, en termes de fréquentation, de la Côte d'Azur avec le Carnaval de Nice et le Grand Prix de Formule 1 de Monaco.

La Fête du Citron® n'a pas d'équivalent dans le monde : ses défilés de chars - ou « corsi » - sont certes dans la tradition des carnivals, mais leur originalité consiste, depuis 1934, en le recours exclusif aux agrumes pour la décoration des chars et des structures monumentales. Dans l'enceinte des Jardins Biovès, des motifs géants de citrons et d'oranges forment une quinzaine de tableaux sur un thème différent chaque année. La construction des chars et des décors mobilise plus de 300 personnes : agrumiculteurs, jardiniers, dessinateurs, métallurgistes... 500 000 élastiques et 130 tonnes d'agrumes sont nécessaires.

Cette manifestation est également l'occasion de découvrir l'univers fascinant des agrumes au sein du Jardin du Palais Carnolès, qui accueille une des plus importantes collections d'agrumes en Europe. Le service du Patrimoine en propose la visite guidée, suivie par une dégustation.



2007



2012



2012



2014

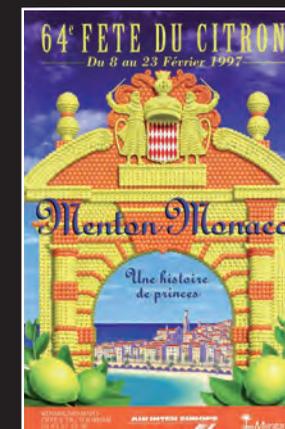
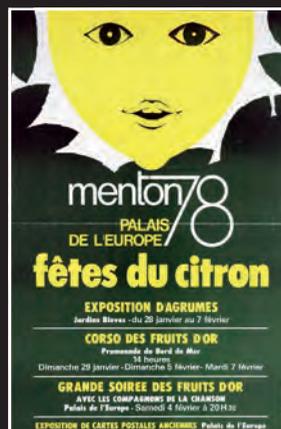
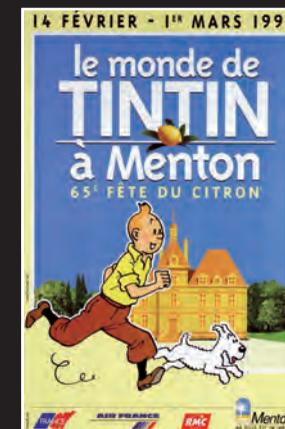
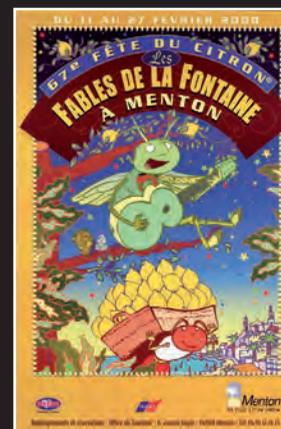
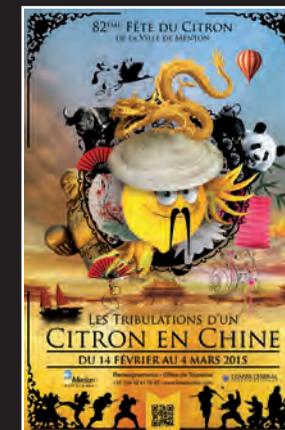
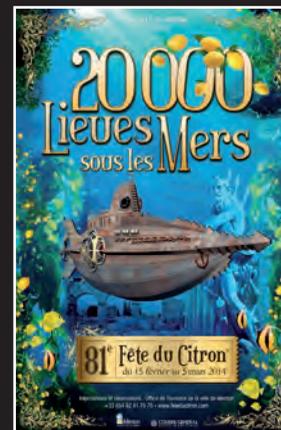
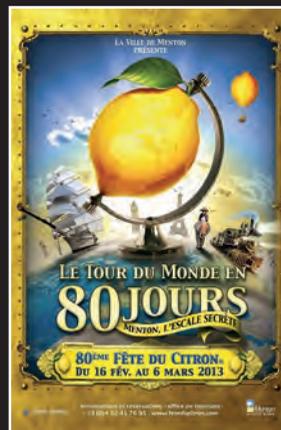


2014



1996

## Affiches des précédentes éditions de la Fête du Citron®





## » Les aides à l'installation

Les cultures d'agrumes qu'elles soient pratiquées par des exploitants à titre principal ou des ruraux non agriculteurs font partie du patrimoine du Mentonnais. Elles contribuent à mettre en valeur les qualités olfactives et gustatives des productions locales et procurent aux agrumiculteurs des revenus principaux ou d'appoint non négligeables.

### Le cotisant solidaire

Un cotisant solidaire, est une personne physique ou morale exerçant le métier d'agriculteur sur une petite surface, ce qui correspond au bassin mentonnais et aux parcelles en restanque.

Cette situation permet notamment aux retraités agricoles de continuer à exercer leur métier afin d'en obtenir un complément de revenu, ou à des personnes ayant une petite surface de pouvoir commercialiser leur production.

Dès 2500 m<sup>2</sup> de surface agricole pour la culture des agrumes, ce statut vous permet de vendre votre production en toute légalité.

Vous cotisez à la MSA\* pour les accidents du travail. Ce statut est conseillé pour les particuliers qui souhaitent commercialiser leur production, les retraités agricoles qui conservent une parcelle. il peut aussi s'agir d'un statut provisoire avant une installation "professionnelle".

### Les autres statuts

Le statut de chef d'exploitation :il permet d'accéder à tous les droits et devoirs d'un exploitant agricole. 3 cas sont possibles :

- **L'EXCLUSIF** : le revenu est à 100% issu de l'activité agricole.
- **LE PRINCIPAL** : le revenu est à plus de 50 % issu de l'activité agricole.
- **LE SECONDAIRE** : le revenu est de 30 à 50 % issu de l'activité agricole. Ce statut bénéficie d'une 1/2 DJA\*.

### Propriétaire foncier Je loue mon terrain a un agriculteur

#### Un contrat simple et souple :

Le bail de petites parcelles, ce contrat permet la location de terres agricoles de petites surfaces. Sous certaines conditions, il échappe en partie au statut du fermage. Sa rédaction permet une grande liberté : fixation du prix libre du bail, pas de droit de préemption du preneur, ni de durée minimale, ni de renouvellement automatique...

Attention ce bail n'est possible que si les parcelles concernées ne dépassent pas la taille maximale fixée par arrêté préfectoral et qu'elles ne constituent pas une partie essentielle de l'exploitation.



### Le bail de référence en agriculture :

Le bail rural porte sur les biens immobiliers agricoles, terres et bâtiments. Il permet une location très cadrée, d'une durée de 9 ans, avec un contrat type et un indice de location fixé par arrêté chaque année.

Pour protéger votre bien, pensez à : rédiger par écrit le bail, dresser un état des lieux et inscrire des clauses techniques de gestion. Pour plus d'information : [www.ca06.fr](http://www.ca06.fr)

### Le prêt jeune agriculteur

Les aides à l'installation financées par l'Etat et l'Union Européenne, visent à faciliter la reprise ou la création d'une exploitation agricole sous forme individuelle ou sociétaire. La Dotation Jeune Agriculteur, aide en capital, permet de compléter la trésorerie lors de l'installation. Les prêts JA sont destinés au financement des investissements d'installation.

La Chambre d'Agriculture, dans sa mission, vous aide à établir votre dossier de demande d'aides à l'installation.



**Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes**  
MIN fleurs 17 - box 85  
06296 Nice cedex 3  
Tél : 04 93 18 45 00  
[ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr](mailto:ca06@alpes-maritimes.chambagri.fr)

### Le prêt d'honneur agricole Initiative Menton Riviera

#### Prêt d'Honneur Agricole - « PHA »

- > Tous projets de création, reprise et de développement d'entreprise
- > Tous les porteurs de projet agri-rural non tributaires à la DJA ou hors cadre familial
- > Toutes les structures juridiques à l'exception des associations loi 1901, des SCI\* et du statut d'auto-entrepreneur
- > Toutes les entreprises ayant leur siège social et 80% de SAU\* sur le périmètre d'intervention de l'association.

#### Caractéristiques :

Prêt à la personne physique

Prêt sans intérêt et sans garantie personnelle

Montant maximum : 15 000 €

Durée de remboursement :  
5 ans maximum avec une possibilité de différé.

Le prêt d'honneur est un complément de l'apport personnel et est déterminé en fonction de l'endettement personnel du porteur de projet.

L'apport personnel du porteur de projet et le prêt d'honneur doivent représenter au minimum 20% du plan de financement initial.

## » La production du « Citron de Menton »

### Développement grâce au microclimat

Le microclimat mentonnais a permis le développement des agrumes. Le « Citron de Menton » a une spécificité gustative qui en fait sa renommée et le démarque de ses principaux concurrents siciliens et espagnol.

Actuellement la production de citrons à Menton possède un potentiel d'environ 180 à 200 tonnes, dont 150 tonnes provenant de producteurs professionnels et 50 tonnes de particuliers.

Afin de contrecarrer la concurrence, notamment espagnole, de mettre fin aux contrefaçons et d'apporter des garanties aux consommateurs, les agrumiculteurs locaux ont décidé d'engager une démarche de qualité et de faire reconnaître le « Citron de Menton » en I.G.P\*.



### L'Indication Géographique Protégée

La zone de production concernée par l'IGP couvre un territoire comprenant :



**Castellar**  
*Sainte Agnès*



La démarche nécessite un recensement des plantations et du foncier disponible, ainsi qu'une identification précise des producteurs professionnels et particuliers établis sur l'aire de production couverte par l'IGP

L'obtention d'une IGP permet de protéger la dénomination « Citron de Menton », lui confère une reconnaissance officielle de qualité, et constituera une mesure incitative pour de jeunes agriculteurs à venir s'installer sur l'aire de production et prendre la relève de producteurs âgés.

### Foncier

Sur environ 2500 m<sup>2</sup> de terrain et un verger de 100 à 150 arbres, selon la typologie du terrain.

### Estimation du volume de production

L'estimation du volume de production d'un citronnier est de 15 à 30 kg/arbre en moyenne à partir de la 5<sup>ème</sup> année pour des plants de 18 mois à l'origine. On estime la production entre 60 et 80 kg/arbre en moyenne à l'âge adulte,

voire même des pics de récolte à 100 kg dès la 10<sup>ème</sup> année.

**5 ans** Pour une exploitation de 100 citronniers, une production de 3 000 kg est à envisager.

**10 ans** Pour une exploitation de 100 citronniers, une production de 8 000 kg est à envisager.

**Mois de Récolte** : Décembre, Janvier, Février, Mars, Avril, Mai. (6 mois environ et variable selon les années)

Catégorie	Prix au Kg moyen TTC	%	A partir de 5 ans	A partir de 10 ans
			3000 Kg	8 000 Kg
Extra	4,00 €	20,00%	2 400,00 €	6 400,00 €
Catégorie 1	2,50 €	80,00%	6 000,00 €	16 000,00 €
<b>TOTAUX</b>			<b>8 400,00 €</b>	<b>22 400,00 €</b>

### Coûts liés à l'installation

Installation	Au démarrage		A 10 ans
Plants, irrigation, outillages...	5 000,00 €	Entretien/an (fumure+amendement)	1 200,00 €
Fumure + amendement (450 €/an sur 5 ans)	2 250,00 €	Main d'œuvre	5 000,00 €
Conso eau à prévoir 300 m3		Conso eau à prévoir 600 m3	
<b>TOTAL</b>	<b>7 250,00 €</b>		<b>6 200,00 €</b>

	A partir de la 5 <sup>ème</sup> année	A 10 ans
Recettes	8 400,00 €	22 400,00 €
Dépenses	7 250,00 €	6 200,00 €
Bénéfices	1 150,00 €	16 200,00 €

L'amortissement du verger est assuré à partir de la 6<sup>ème</sup> année



## Les Formations

aux pratiques culturelles  
avec les producteurs de l'APCM  
et la CA06 (Fonds de formation VIVEA)

Que ce soit d'un point de vue historique, économique ou de gestion de l'espace, l'agriculture a une place importante et reconnue sur le territoire mentonnais.

Le maintien de l'agriculture et son développement figurent dans les objectifs prioritaires de l'APCM qui a noué des relations professionnelles avec plusieurs organismes publics ou privés et qui souhaite poursuivre le développement et la préservation du secteur agrumicole.

Pour cela l'APCM s'est engagée aux côtés de l'Etat, du Conseil Général des Alpes-Maritimes et de la CARF\* à mettre en place un programme d'actions favorisant la relance de l'agriculture identitaire :

---

Le regroupement des producteurs

---

Le recensement des terrains disponibles en vue de l'implantation de jeunes agriculteurs

---

La protection d'un savoir-faire relatif à la production du citron sur une zone géographique spécifique

---

L'harmonisation de la qualité des produits cultivés

La CA06 est en mesure d'intervenir sur conseil individuel auprès des producteurs sur les thématiques suivantes :

- Les problèmes phytosanitaires des agrumes
- La fertilisation et les systèmes de ferti-irrigation



## Les pratiques culturelles

Les agrumiculteurs cultivent le citronnier sur des terrasses (ou « restanques ») aménagées afin de bénéficier de manière optimale de l'énergie solaire, le phénomène de terrasses accentuant l'accumulation de la chaleur. Les murs des terrasses restituent la chaleur emmagasinée la journée et limitent les effets des gelées matinales. Le maintien des cultures en terrasse permet en outre de conserver les spécificités du paysage mentonnais liés à la culture anciennes des agrumes.

Les agrumiculteurs privilégient les sols sableux à sablo-argileux qui constituent des sols aérés, non hydromorphes, favorables à la culture du citronnier. Les citronniers sont plantés sur des parcelles irrigables, à une altitude maximale de 390 m et à une distance inférieure ou égale à 7 km à vol d'oiseau de la mer.

Les producteurs réalisent au minimum une taille annuelle entre les mois de février et de septembre. Ils éliminent régulièrement les « gourmands » (rameaux « à bois », non ou peu fructifères, détournant la sève au détriment des rameaux fructifères) de manière à favoriser la répartition homogène des flux de sève dans l'arbre. La maîtrise de la fertilisation est également importante car le citronnier est assez gourmand en éléments nutritifs.

La cueillette s'effectue toute l'année en fonction de l'évolution de la maturité des fruits car ceux-ci n'arrivent pas tous à maturité en même temps sur l'arbre.



La récolte est ainsi réalisée manuellement en plusieurs passages afin de choisir les fruits arrivés à maturité et de laisser sur l'arbre ceux n'ayant pas achevé leur maturité. La couleur du fruit recherchée pour la commercialisation est donc atteinte sur l'arbre.

Les producteurs récoltent les fruits en fonction de leur couleur car elle est garante des valeurs analytiques minimales recherchées pour la teneur en jus et le rapport E/A. La récolte est précautionneuse : fruits détachés individuellement, utilisation de caisses ou de cartons de 20 kg maximum, interdiction des sacs en raison des risques d'échauffement.

Il est d'usage à Menton, de cueillir les fruits avec quelques feuilles. Il s'agit à la fois d'un signe de reconnaissance et d'une garantie de fraîcheur. Afin d'éviter les atteintes à l'intégrité de l'épiderme du fruit, le pédoncule des fruits cueillis sans feuille est coupé au ras du calice.



## » La transformation du « Citron de Menton »



Les qualités particulières du « Citron de Menton » sont à l'origine de sa réputation nationale et mondiale telle qu'on ne dénombre plus les articles de presse et les émissions télévisées qui vantent les qualités particulières de ce fruit.

Un ouvrage entier lui est même consacré : « Le Citron de Menton », aux éditions ROM (décembre 2005). Ces qualités particulières expliquent qu'il soit également très recherché pour l'élaboration de nombreux produits transformés : pâtisseries, liqueur de citron, confitures, huile d'olive parfumée...

## » La filière agrumicole

Traditions culturelles obligent, les propositions culinaires dans l'univers salé restent essentiellement d'inspiration méditerranéenne.

Les agrumes et le citron se révèlent comme des composants phare des boissons non alcoolisées, de la confiserie et des produits de snacking. Ils accompagnent souvent les recettes des plats préparés (poisson ou poulet).

Plus original, le citron apparaît même dans les tablettes de chocolat (« Cémoi », « Lindt ») et plus récemment dans la composition d'une soupe froide carotte/pomme/orange « Sveltesse » et d'une bière blanche aromatisée aux agrumes : « 1664 Blanche ». Ainsi l'alimentation, la nutrition, les comportements alimentaires sont devenus un sujet permanent d'intérêt, de préoccupation, voire d'inquiétude tant pour le grand public que pour les pouvoirs publics.

Enfin, selon le C.R.E.D.O.C\* et une récente enquête sur les comportements et consommations alimentaires des Français, 85 % des ménages interrogés estiment que la manière dont ils mangent influence leur état de santé. Le lien entre alimentation et santé est le moteur essentiel des préférences alimentaires pour les adeptes de nutrition, soit 21 % des adultes. La dimension saine de l'alimentation est garantie par la fraîcheur des produits et nous sommes fortement attirés par les produits régionaux.

### L'Esatitute Menton



L'ESATITUDE Menton emploie des adultes handicapés mentaux exerçant une activité professionnelle, dans des conditions de travail aménagées et bénéficiant d'un soutien médico-social et psychologique. L'objectif est simple : l'autonomie de chacun et l'épanouissement par le travail.

Afin d'encourager le maintien, voire le développement des surfaces d'agrumes du Mentonnais, l'APCM\* et L'ESATITUDE Menton décident d'unir leurs efforts pour encourager les plantations d'agrumes sélectionnés, et tout particulièrement de citronniers de la variété « Mentonnais ».

Ainsi L'ESATITUDE Menton participe activement au développement du « Citron de Menton ». Grâce à un verger complanté de plus de 200 citronniers répartis sur 1 hectare et demi, L'ESATITUDE Menton s'est spécialisé dans la culture du citron, la taille des arbres, la plantation et la récolte des agrumes.

L'ESATITUDE Menton commercialise les « Citrons de Menton » authentiques, issus de l'agriculture raisonnée. Il participe également à la Fête du Citron® en partenariat avec l'Office du Tourisme de la ville de Menton.



La structure s'est également engagée à créer un espace de conditionnement et d'expédition commun aux agrumiculteurs du territoire pour mettre en place une filière agrumicole efficace. Dans le cadre de la mise en œuvre de cette filière, L'ESATITUDE Menton contractualisera en amont un accord de prestation avec les producteurs locaux.

La création de cette filière présente en outre l'avantage de maîtriser les informations suivantes:

Quantités récoltables et attendues sur le marché

Quantités effectivement mises en marché et situation de ces quantités (vendues ou non)

Débouchés réels du moment (nombre de palettes vendues)

Tendances du marché