

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

'Citron de Menton'

Numéro de référence UE: DRAFT-PGI-FR-1299-AMD-STD_MSD - -

1. Dénomination(s)

'Citron de Menton'

2. Type d'indication géographique

AOP

IGP

3. Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée

France

4. Description du produit agricole

4.1. Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143

0805 50 10 - Citrons (Citrus limon, Citrus limonum)

4.2. Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée

Le «Citron de Menton» désigne le fruit frais entier issu de l'espèce Citrus limon et des variétés: Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa et la variété dénommée localement «Menton».

Il 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.

Il présente les caractéristiques suivantes:

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

- couleur de l'épiderme: atteint sur l'arbre, jaune clair à jaune verdâtre lorsqu'il est «primeur», jaune intense et lumineux à maturité optimale. Pendant la période de froid nocturne hivernal, il présente également une couleur jaune vif, presque fluorescente,
- écorce finement granulée, fortement adhérente aux quartiers,
- diamètre minimal de 53 mm et diamètre maximal de 90 mm (mesuré sur la section équatoriale du fruit) pour les citrons destinés à la commercialisation en frais aux consommateurs
- diamètre minimal de 45 mm hors tolérances réglementaires en matière de calibre (mesuré sur la section équatoriale du fruit) pour les citrons destinés à la transformation
- teneur en jus minimale de 25 % du poids total du fruit (en jus filtré),
- jus à la saveur acidulée, sans amertume, exprimée par un rapport E/A (teneur en sucre exprimée en extrait sec «E»/acidité exprimée en acidité citrique «A») compris entre 1,2 et 2,2,
- Pour les citrons destinés à la commercialisation en frais aux consommateurs : Catégorie extra ou I, en référence à la réglementation en vigueur.
- Pour les citrons destinés à la transformation : à minima Catégorie II en référence à la réglementation en vigueur.

De nouvelles variétés peuvent être introduites, sous réserve qu'elles respectent les caractéristiques décrites précédemment, et sous réserve d'être inscrites au catalogue français, sélectionnées par l'Institut national de recherche agronomique et testées dix années dans l'aire géographique. La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Le «Citron de Menton» peut être commercialisé avec une à deux feuille(s) accrochée(s) au fruit ou exempté de feuilles et pédoncules. Les feuilles sont de couleur vert clair, et ne présentent pas d'altération de teinte ni de traces de dégradations d'aspect.

Modes de présentation:

Pour les citrons destinés à la commercialisation en frais aux consommateurs: lots calibrés, dans des colis de moins de 8 kg ou en barquette de moins de 2 kg.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

Pour les citrons destinés à la transformation : lots calibrés, en vrac dans des colis d'une capacité maximale de 15 kilogrammes.

Lorsque le «Citron de Menton» est destiné à la commercialisation en frais aux consommateurs dans des colis de moins de 8 kg ou destiné à la transformation, l'écart maximal entre les calibres ne dépasse pas, dans un même colis, l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs sur l'échelle de calibre (codes calibre).

Lorsque le «Citron de Menton» est vendu en barquette, les fruits appartiennent uniquement à la catégorie extra et correspondent à un seul code calibre. Ils sont uniquement destinés à la commercialisation en frais aux consommateurs.

4.3. Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

-

4.4. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La production et la récolte du «Citron de Menton» sont réalisées dans l'aire géographique

4.5. Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence

Le « Citron de Menton » destiné à la commercialisation en frais aux consommateurs est conditionné:

- en colis de moins de 8 kg,
- en barquette de moins de 2 kg.

Le « Citron de Menton » destiné à la transformation est conditionné:

- en colis de moins de 15 kg

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

4.6. Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré

L'étiquetage comporte la mention "fruits destinés à la transformation" uniquement pour les fruits concernés par cette destination

5. Description succincte de l'aire géographique

L'aire géographique de l'IGP « Citron de Menton » s'étend sur le territoire des communes du département des Alpes-Maritimes, suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 : Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès et Menton.

6. Lien avec l'aire géographique

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

réputation

qualité donnée

autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique du «Citron de Menton» présente les caractéristiques suivantes:

Facteurs naturels

L'aire géographique du «Citron de Menton» est la zone de culture du citron la plus septentrionale au monde, située entre mer (à 7 km à vol d'oiseau de la mer Méditerranée) et montagne (plusieurs sommets culminant à plus de 1 000 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.

L'aire géographique du «Citron de Menton» se trouve sous l'influence d'un microclimat caractérisé par:

— de faibles écarts de températures, avec 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 (70

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

millimètres en moyenne par mois) et un été chaud sans être caniculaire (de 23 à 27 °C en moyenne),

— un ensoleillement important (2 800 h d'ensoleillement par an) favorisant le maintien, en hiver, d'une température clémente,

— une présence de brumes qui limitent le fort ensoleillement estival,

— des vents modérés: présence de brise marine et de vents des terres intérieures adoucis par la protection offerte par le relief montagneux environnant,

— une hygrométrie estivale voisine de 75 %, proche des valeurs des zones tropicales.

Les sols de l'aire géographique du «Citron de Menton» se caractérisent par la présence d'une roche mère gréseuse, appelée «grès de Menton», de texture argilo-sableuse à sablo-argileuse à l'origine de sols aérés, et au pH modérément élevé aux alentours de 8.

Le réseau hydrographique de l'aire géographique du «Citron de Menton» est dense, de nombreux torrents attestant d'une présence suffisante de nappes phréatiques.

Facteurs humains

Les premiers agrumes apparaissent à Menton à partir de 1341. Le véritable essor de l'agrumiculture mentonnaise date cependant des XVIIe et XVIIIe siècles avec les premiers textes législatifs 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 XVIIIe au milieu du XIXe siècle. L'agrumiculture est alors la première activité économique de Menton. En 1956, en plus des multiples raisons telles que l'exode agricole qui concourent au déclin de la culture, la maladie du «mal secco» due à l'ascomycète *Phoma tracheiphila* Petri ravage les citronniers. La relance active de l'agrumiculture locale s'opère toutefois depuis 1992, avec l'octroi d'aides financières aux agrumiculteurs et la préservation des terres agricoles. Entre 2004 et 2012, 3 000 arbres sont plantés, portant à 5 000 le nombre de citronniers en 2012.

Historiquement, les agrumiculteurs mentonnais cultivaient principalement une variété locale, dénommée «Menton». Après les ravages causés par la maladie, en 1956, les agrumiculteurs ont développé la culture d'autres variétés de citrons, adaptées aux conditions pédoclimatiques locales.

Les agrumiculteurs cultivent le «Citron de Menton» sur des terrasses aménagées (appelées localement «restanques») qui permettent de bénéficier de manière optimale de l'ensoleillement.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

Le «Citron de Menton» est cultivé sur des parcelles irrigables, à une altitude maximale de 390 m et à une distance inférieure ou égale à 7 km de la mer à vol d'oiseau.

Les producteurs réalisent au minimum une taille annuelle entre les mois de février et de septembre et éliminent régulièrement les «gourmands» (rameaux «à bois», non ou peu fructifères, détournant la sève au détriment des rameaux fructifères).

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 réalisée manuellement en plusieurs passages afin de choisir les fruits arrivés à maturité. La couleur recherchée pour la commercialisation est atteinte sur l'arbre. 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.

Spécificité du produit

Le «Citron de Menton» est caractérisé par:

- sa coloration, atteinte 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 finement granulée, fortement adhérente aux quartiers,
- Sa saveur acidulée, sans amertume.

Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre propriété du produit

Le lien causal entre l'aire géographique du bassin mentonnais et le «Citron de Menton» est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

La situation particulière de l'aire géographique du «Citron de Menton» entre mer et montagne confère au secteur mentonnais un climat particulier qui explique les spécificités du «Citron de Menton»:

- la barrière montagneuse au nord protège le citronnier des dégâts induits par les vents d'ouest, du nord et du nord-est en période de fructification,

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

— la brise maritime, quant à elle, est bénéfique au citronnier qu'elle permet d'aérer,

— les flancs de colline du secteur mentonnais, à la roche-mère gréseuse, constituent depuis plusieurs siècles un choix pertinent à l'implantation d'agrumes sur des terrasses aménagées jusqu'à 390 m d'altitude (au-delà, le climat est défavorable), qui favorisent la production (sols aérés), limitent les risques de gelées et garantissent la maturité du fruit (restitution de la chaleur),

— l'hygrométrie particulière du bassin mentonnais, proche de celle d'un climat tropical, favorise la culture du citron,

— la douceur du climat sous influence maritime (parcelles situées à moins de 7 km de la mer à vol d'oiseau) et l'apparition de brumes lors de la saison chaude qui réduisent le fort ensoleillement, limite l'accumulation en sucres et favorise le goût acidulé mais sans amertume du «Citron de Menton»,

— la faible amplitude des températures diurnes et nocturnes est notamment à l'origine de la couleur soutenue spécifique du «Citron de Menton»,

— le froid relatif du secteur mentonnais de la mi-janvier à la fin février permet l'obtention d'un fruit de belle coloration, au goût acidulé et apte au vieillissement,

— l'humidité non excessive et les pluies de courte durée, au printemps et en automne, associées à l'absence de grandes cultures et à la petite taille des vergers ainsi que les pratiques culturales (notamment la taille), confèrent à la zone une biodiversité locale exceptionnelle qui concourt à une maîtrise de l'évolution du parasitisme, permettant ainsi une très bonne qualité sanitaire de la production pour une utilisation très exceptionnelle des produits phytosanitaires,

— la qualité sanitaire et l'aptitude au vieillissement particulières de ce citron expliquent également l'absence de recours aux traitements après récolte (fongicides) et aux cires d'enrobage.

Les pratiques de taille permettent l'obtention d'un fruit de bon calibre et juteux. Les possibilités d'irrigation et les usages de récolte (manuelle, en plusieurs passages, très précautionneuse) sont également à l'origine de l'obtention de fruits d'excellente qualité, tant au niveau de l'aspect visuel (intégrité de l'écorce, quasi absence de défaut) que gustatif (bonne maturité atteinte sur l'arbre, à l'origine de la teneur en jus minimale et du rapport E/A, les fruits ne sont pas déverdis).

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

Le «Citron de Menton» est très prisé, autant pour la qualité et le parfum de son zeste que de son jus, par les grands chefs cuisiniers français tels que Mauro Colagreco, Alain Ducasse («Louis XV» à Monaco), Paul Bocuse («les frères

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Citron de Menton »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges
et spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 09 avril 2026*

Troisgros») ou encore Joël Robuchon, ce dernier le définissant ainsi: «parfum unique, saveur délicatement acidulée, écorce très parfumée».

Les qualités particulières du «Citron de Menton» expliquent qu'il soit également très recherché pour l'élaboration de nombreux produits transformés: pâtisseries, liqueur de citron, confitures, huile d'olive parfumée, etc.

La «Fête du Citron», à Menton, réunit depuis 1934 des milliers de spectateurs (200 000 visiteurs en 2011) venus de France et de l'étranger. Elle représente le troisième événement le plus populaire des Alpes-Maritimes. Des chars décorés de citrons et d'oranges défilent dans la ville de Menton, et des compositions florales à base d'agrumes agrémentent ses jardins.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges