

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires *

« CITRON DE MENTON »

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

« Citron de Menton »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1. 6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Citron de Menton » désigne le fruit frais entier issu de l'espèce *Citrus limon* et des variétés : Adamo, Cerza, Eureka, Santa Térésa 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 :

- 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 fluorescent.
- Ecorce finement granulée, fortement adhérente aux quartiers ;
- diamètre minimal de 53 mm et diamètre maximal de 90 mm (mesuré sur la section équatoriale du fruit) ;
- écorce très parfumée, dégageant des essences aromatiques très prononcées sur la citronnelle fraîche ;
- teneur en jus minimale de 25 % du poids total du fruit (en jus filtré) ;
- jus très parfumé 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 ;

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

- Catégorie extra ou I, 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 » 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.

Modes de présentation : lots calibrés, en vrac ou en barquette de moins de 2 kg.

Lorsque vendu en vrac, le calibrage du « Citron de Menton » est le suivant : l'écart maximal entre les calibres ne dépasse pas 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.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

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

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le « Citron de Menton » est conditionné :

- en colis de moins de 8 kg,
- en colis de moins de 15 kg uniquement pour les fruits destinés à la transformation.
- en barquette de moins de 2 kg.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'étiquetage comporte la dénomination « Citron de Menton » en toutes lettres.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique s'étend au territoire des communes suivantes du département des Alpes Maritimes :

Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Saint-Agnès et Menton.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. *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 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.

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

- des 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 millimètres en moyenne par mois) et un été chaud sans être caniculaire (de 23 à 27°C en moyenne) ;
- Un ensoleillement important (2800 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

A partir de 1341, les premiers agrumes apparaissent à Menton. Le véritable essor de l'agrumiculture mentonnaise apparaît aux XVII^e et XVIII^e 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 XVIII^e au milieu du XIX^e siècle. L'agrumiculture est alors la première activité économique de Menton. En 1956, la maladie du « mal secco » due à l'ascomycète *Phoma tracheiphila* Petri ravage les citronniers. Depuis, avec l'exode agricole et le développement de l'urbanisme, seuls 5000 arbres sont dénombrés en 2012. 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.

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.

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.

5.2. *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 ;
- le parfum intense de son écorce, axé sur les arômes de citronnelle fraîche qui se dégagent notamment au « palpé-roulé ».
- Le parfum intense de son jus et sa saveur acidulée, sans amertume.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

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 ;
- 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 jour/nuit est notamment à l'origine de la couleur soutenue spécifique du « Citron de Menton » ;
- Le froid relatif du secteur mentonnais de mi-janvier à 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 courtes durées 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 Alain Ducasse (« Louis XV » à Monaco), Paul Bocuse (« les frères 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 à la publication du cahier des charges
[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006^{*}]

^{*} Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.