

Montreuil-sous-Bois, le 22 octobre 2015

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le « Citron de Menton » obtient l'IGP



La Commission européenne a enregistré la dénomination « Citron de Menton » en Indication géographique protégée (IGP), par règlement paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 2 octobre 2015.

Cette reconnaissance vient reconnaître la qualité du produit liée à son origine géographique. Le « Citron de Menton » est cultivé au cœur du département des Alpes-Maritimes, sur les communes de Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Saint-Agnès et Menton.

Depuis l'apparition du citron dans l'agrumiculture locale dès 1341, à son essor aux XVII^e et XVIII^e siècles grâce à l'apparition des premiers textes législatifs réglementant le commerce du citron, le lien entre cet agrume et Menton n'a pas faibli au fil des siècles.

Le produit est cultivé sur des restanques situées entre mer et montagne, sur des sols caractéristiques appelés « grès de Menton ». La douceur du climat sous influence maritime et l'apparition de brumes lors de la saison chaude, limitent l'accumulation en sucres et favorisent le goût acidulé mais sans amertume du fruit.

Doté d'un calibre compris entre 53 et 90 mm, le « Citron de Menton » est aussi caractérisé par le parfum intense de son écorce, axé sur les arômes de citronnelle fraîche et de son jus à la saveur acidulée et sans amertume. Il est également reconnu pour sa couleur jaune clair à jaune verdâtre lorsqu'il est « primeur », jaune clair intense et lumineux à maturité optimale et jaune vif, presque fluorescent, en plein hiver.

Récolté à la main et en plusieurs passages, le « Citron de Menton » n'est pas ciré et ne subit aucun traitement chimique après la récolte.

Données chiffrées

- 150 à 200 tonnes de citrons selon les années
- Une vingtaine de producteurs

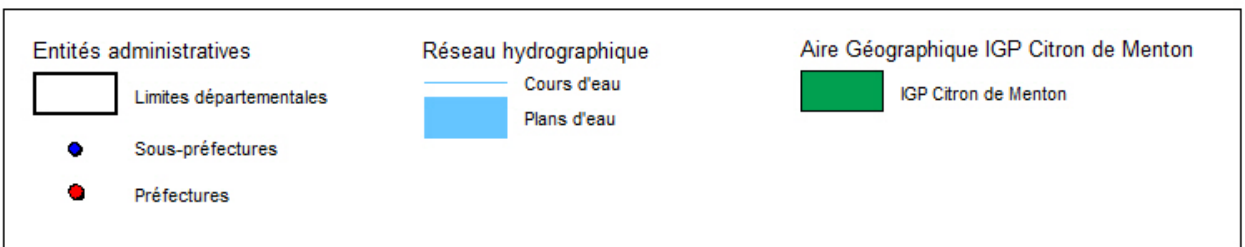
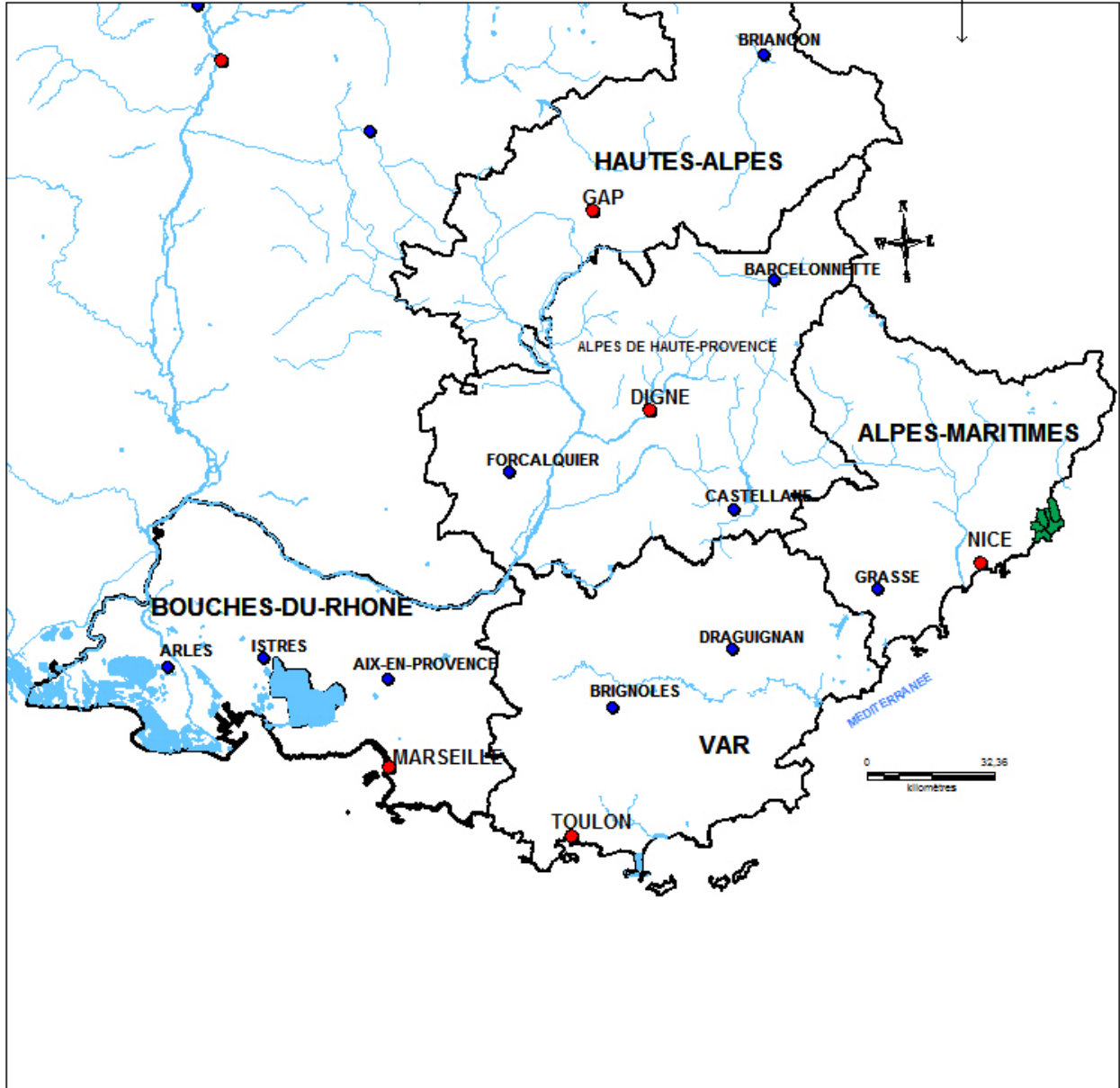
Crédit photo : APCM – Cédric Hérisson

Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhikh 01 73 30 38 14



AIRE GEOGRAPHIQUE IGP CITRON DE MENTON



SOURCES : BDCARTO, MAPINFO, INAO 10/2015

Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14