Cahier des charges de la dénomination « Citron de Menton »
associé à l'arrêté du 2 décembre 2014, *JORF du 11 décembre 2014*, relatif à l'homologation du cahier des charges concernant la dénomination « Citron de Menton » en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement en tant qu'indication géographique protégée

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 51-2014

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04 Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association pour la Promotion du Citron de Menton (A.P.C.M.)
38 rue Henry Gréville
06500 Menton

Tél. : (33) (0)4.93.57.01.08
Fax : (33) (0)4.93.57.01.08
Courriel: info@lecitrondementon.fr
Site Internet : www.lecitrondementon.fr

Forme juridique : Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901.
Composition : producteurs et transformateurs.

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

« Citron de Menton »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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

La liste des variétés autorisée peut évoluer conformément au protocole de sélection décrit au point 5.2





2.1. Description physico-chimique

Le « Citron de Menton » présente un épiderme de couleur jaune clair à jaune verdâtre lorsqu'il est « primeur » et jaune intense et lumineux à maturité optimale. Pendant la période de froid nocturne hivernal, il présente également une couleur jaune vif presque fluorescente caractéristique. Il atteint sa couleur sur l'arbre. 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).

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.

Le « Citron de Menton » est juteux. Il offre une teneur en jus minimale de 25 % du poids total du fruit (en jus filtré). Ce jus est très parfumé et présente une saveur mi-acide, sans amertume caractéristique, 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.

2.2. Description organoleptique

Le « Citron de Menton » est très parfumé et dégage des essences aromatiques très prononcées sur la citronnelle fraîche.

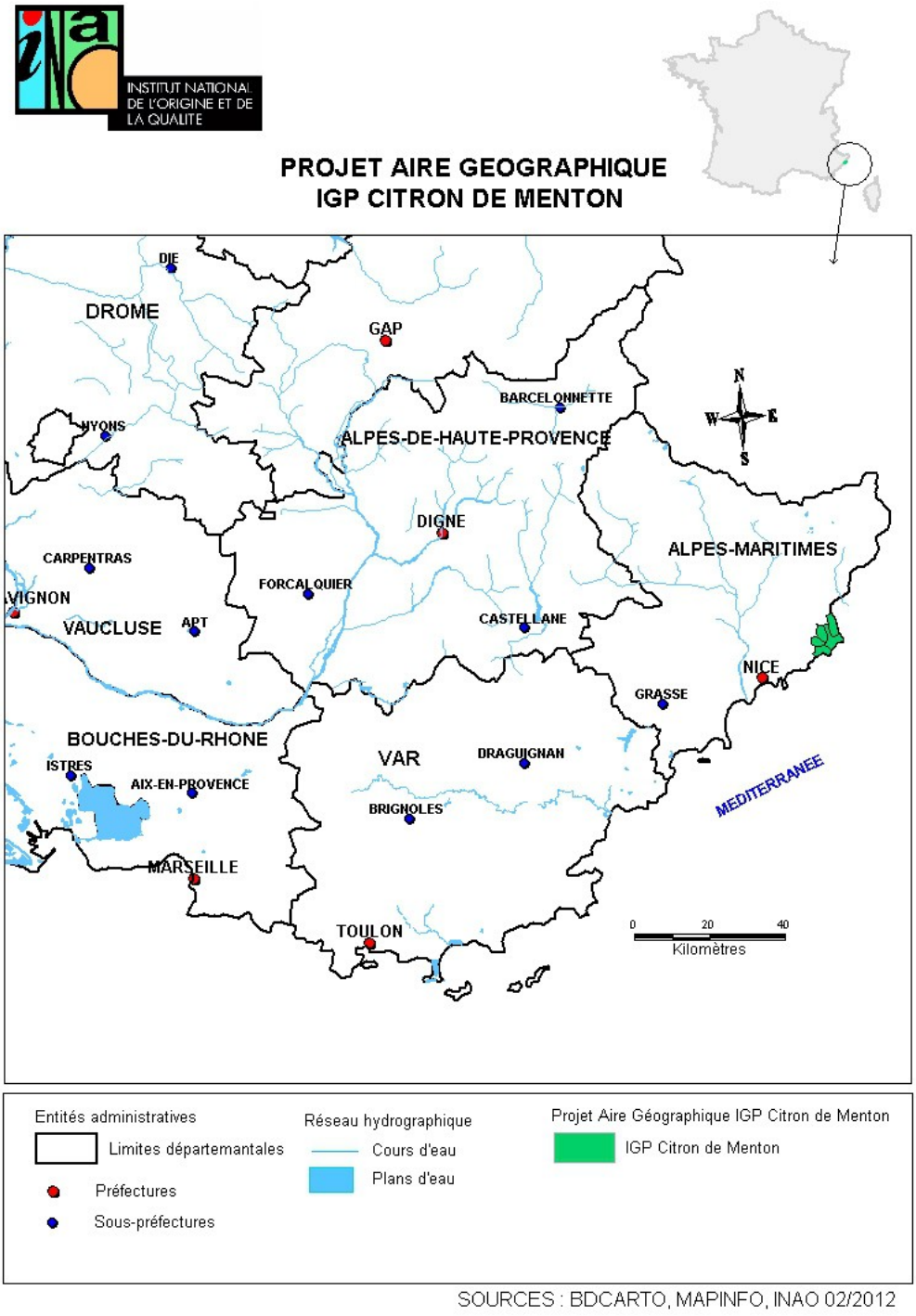
2.3. Modes de présentation

Le « Citron de Menton » est présenté à la vente en lots calibrés.
Il est commercialisé auprès du consommateur final en vrac ou en barquette de moins de 2 kg.

Seuls les fruits de la catégorie Extra et de la catégorie I définies dans la réglementation en vigueur, peuvent être commercialisés dans le cadre de l'Indication géographique protégée (IGP) « Citron de Menton ». (Cf. 5.10 Calibrage)

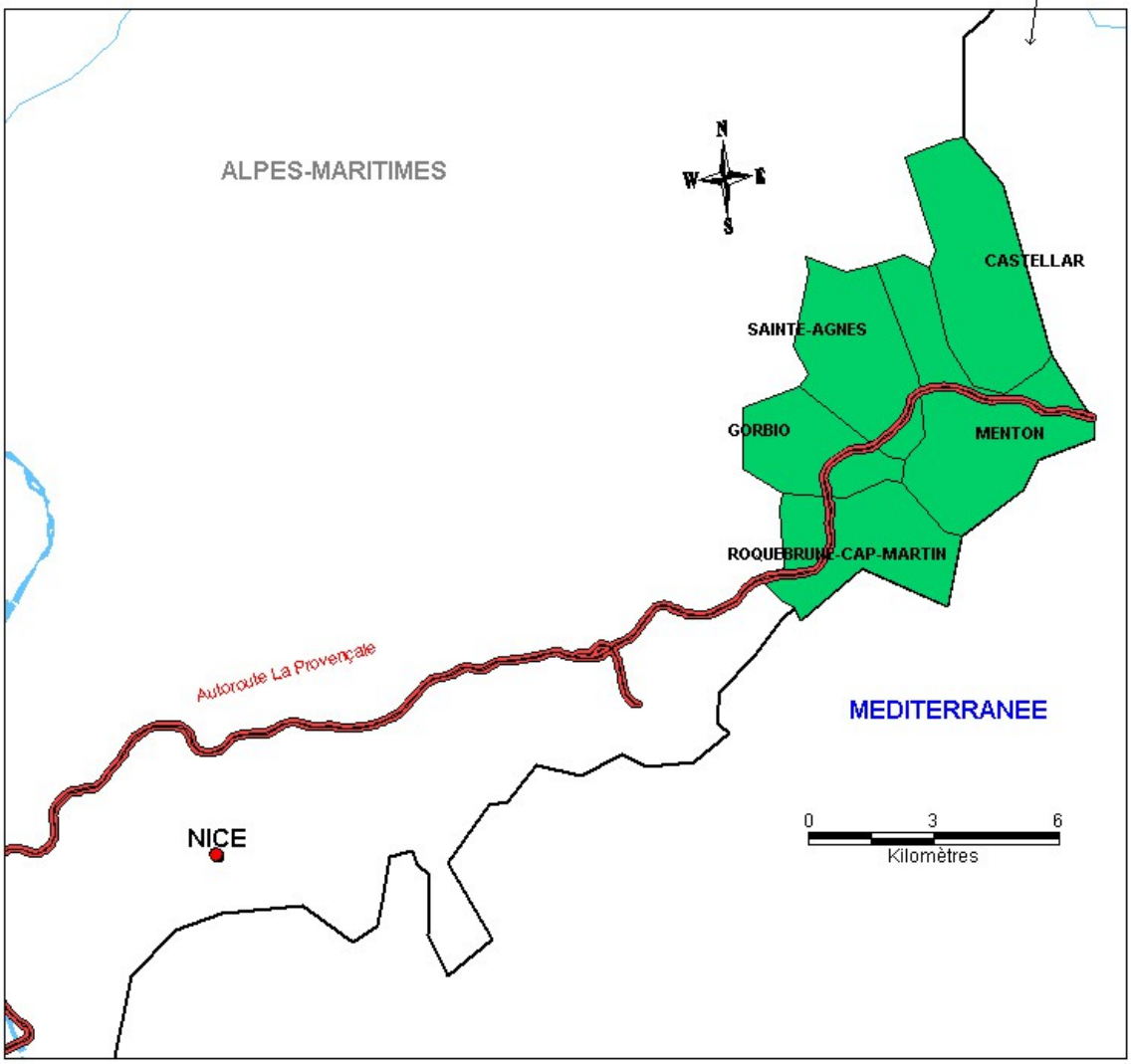
3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Citron de Menton » s'étend sur le territoire des communes du département des Alpes-Maritimes, suivantes : Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte-Agnès et Menton.
La production et la récolte des citrons sont réalisées dans l'aire géographique.



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

PROJET AIRE GEOGRAPHIQUE
IGP CITRON DE MENTON



Entités administratives
Limites départemantales
Préfectures
Sous-préfectures

Réseau hydrographique
Cours d'eau
Plans d'eau
Autoroutes

Projet Aire Géographique IGP Citron de Menton
IGP Citron de Menton

SOURCES : BDCARTO, MAPINFO, INAO 02/2012

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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. Un « lot récolté » est composé de fruits provenant d'un même bloc fruitier et correspondant à la récolte d'un jour. Un « bloc fruitier » est un ensemble de citronniers, d'une ou plusieurs des variétés autorisées, regroupés dans une zone homogène (sol, exposition, altitude) et entretenus de façon uniforme (récolte, taille, irrigation, traitement, fumure) et indépendante des autres blocs fruitiers de l'exploitation.

Le tableau ci-après synthétise les documents d'enregistrement exigés, au minimum, à chaque étape de la vie du produit, avec les éléments d'information minimaux, attendus. Ces documents sont tenus sur place à la disposition des agents chargés du contrôle.

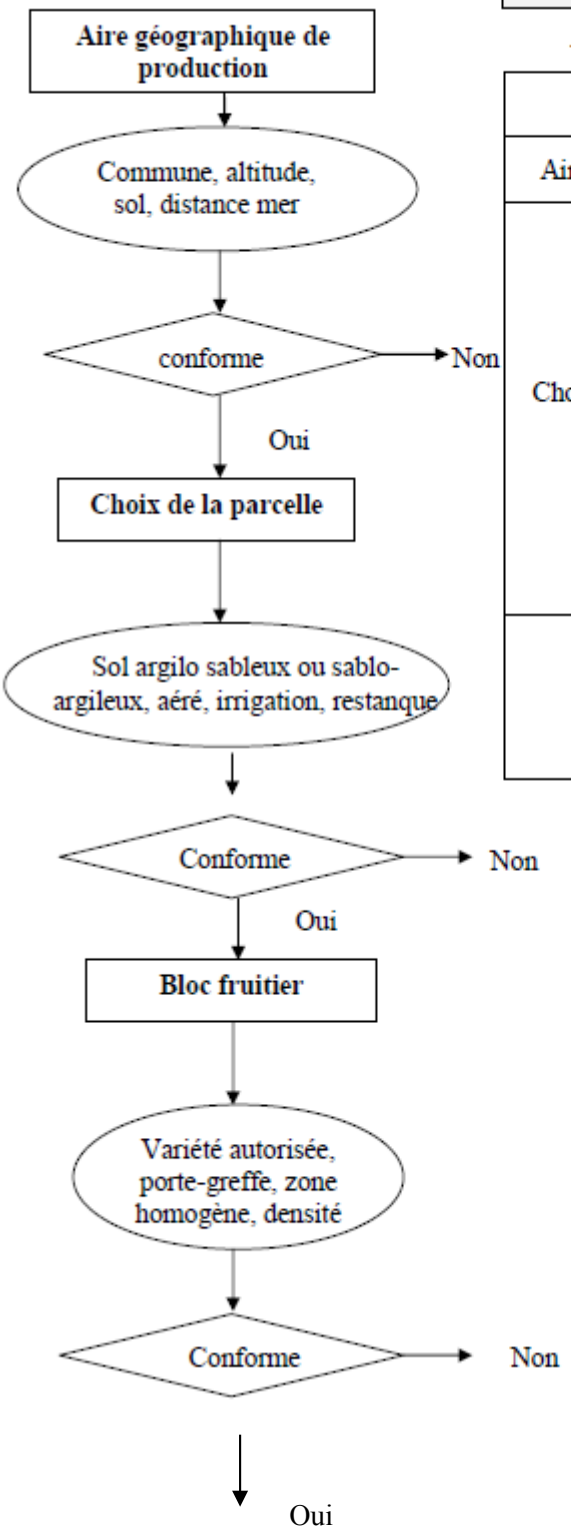
Tableau de traçabilité descendante / ascendante :

ETAPE	IDENTIFICATION & TRACABILITE	DOCUMENT/ENREGISTREMENT
Mise en place culturale	- Coordonnées du producteur - N° de Bloc Fruitier - Surface plantée - Variétés et type de PG - Année de plantation - Nombre d'arbres	- Déclaration d'identification du producteur - Fiche inventaire verger
Pratiques culturales	- Coordonnées du producteur - N° de Bloc Fruitier - Type de sol - Altitude - Distance de la mer - Irrigabilité - Opérations culturales effectuées sur le bloc fruitier	- Cahier de culture du producteur
Récolte	- Coordonnées du producteur - N° de Bloc Fruitier - Variétés - Date de récolte - Poids récolté	- Bon d'apport ou cahier de récolte
Tri calibrage	- Coordonnées du producteur - N° de Bloc Fruitier - Poids récolté –Tri	- Bon de réception (station/conditionneur) - Fiche de tri ou « d'agréage »

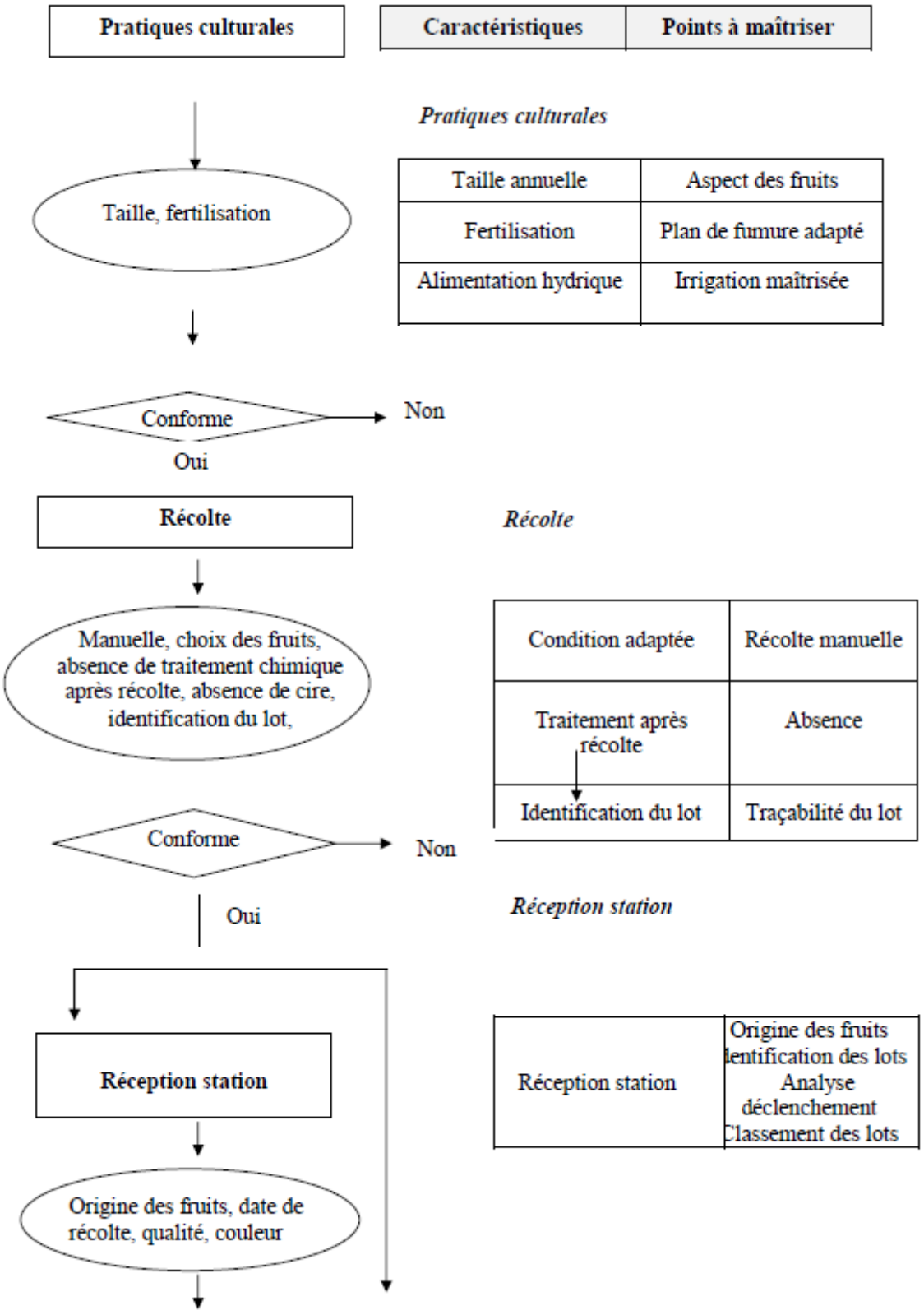
ETAPE	IDENTIFICATION & TRACABILITE	DOCUMENT/ENREGISTREMENT
	- Classement du lot - Calibrage - Numéro de lot - Références du conditionneur	
Conditionnement	<u>Par lot livré et par lot stocké :</u> - Références du conditionneur - Date de conditionnement - N° de lot - Quantité conditionnée et type de conditionnement - Calibre -- Date de calibrage - Calibre - Classement du lot	- Etiquette caisse (Date, Quantité, N°de lot, Référence du conditionneur, Calibre) - Fiche de conditionnement
Expédition	- N° de bon d'expédition - N° de lot(s) conditionné(s) - Quantité livrée (nombre de colis, poids) - Calibre - Fournisseur/références - Transporteur - Destinataire	- Fiche palette - Bon d'expédition

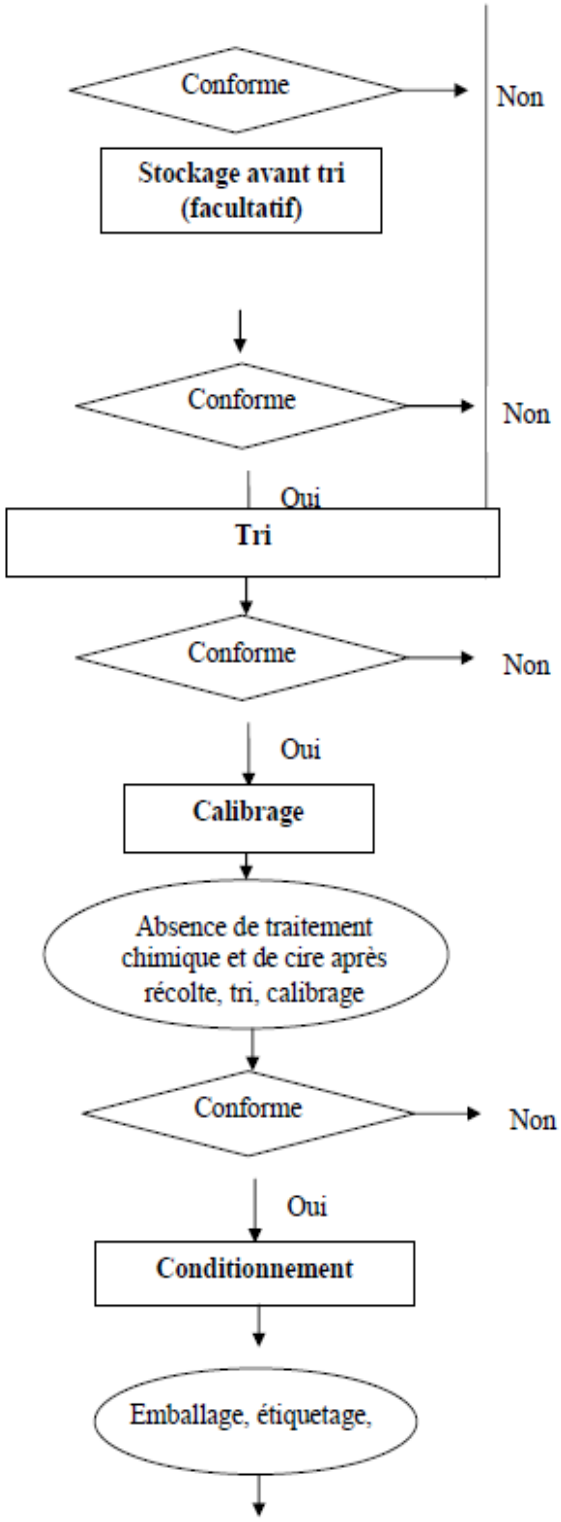
5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



Caractéristiques	Points à maîtriser
Aire géographique de production	
IGP	Habilitation du producteur
Aire géographique	Commune
Choix de la parcelle	Altitude inférieure à 390 m Distance à la mer inférieure à 7 km Sol argilo sableux ou sablo argileux Possibilité d'irrigation Parcelle en restanques
Bloc fruitier	Variété autorisée Porte-greffe Densité adaptée


Pratiques culturales
Caractéristiques
Points à maîtriser
Pratiques culturales
Taille, fertilisation
Taille annuelle
Aspect des fruits
Fertilisation
Plan de fumure adapté
Alimentation hydrique
Irrigation maîtrisée
Conforme
Non
Oui
Récolte
Récolte
Manuelle, choix des fruits, absence de traitement chimique après récolte, absence de cire, identification du lot,
Condition adaptée
Récolte manuelle
Traitement après récolte
Absence
Identification du lot
Traçabilité du lot
Conforme
Non
Oui
Réception station
Réception station
Origine des fruits
Identification des lots
Analyse déclenchement
Classement des lots
Réception station
Origine des fruits, date de récolte, qualité, couleur



Caractéristiques	Points à maîtriser

Stockage avant tri

Stockage	Caisses identifiées (suivi traçabilité) Condition de stockage

Tri

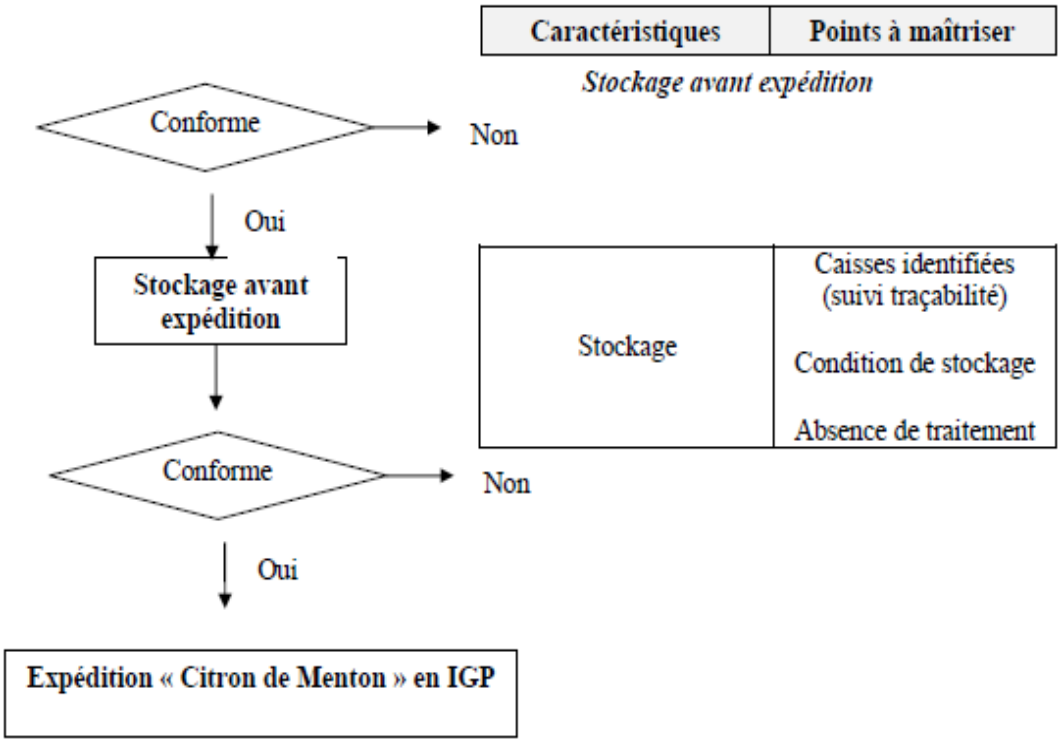
Tri	Tri sélectif des fruits par catégorie

Calibre

Calibrage	Code calibre : Diamètres calibres de 53 à 90

Conditionnement

Emballage	Unité de conditionnement
Etiquetage	Etiquetage Identification des fruits (stick) Agréage



5.2. Variétés

Le « Citron de Menton » provient de citrons de l'espèce *Citrus limon* et des variétés Adamo, Cerza, Eureka, Santa Teresa et de la variété dénommée localement « Menton ».

La liste des variétés autorisée peut être actualisée selon le protocole de sélection des variétés décrit ci-dessous.

La sélection des variétés est réalisée par une commission de révision composée de :

- Deux producteurs de « Citron de Menton » au minimum ;
- Le président du groupement ;
- Un pépiniériste, fournisseur de plants de citronniers.

La commission est convoquée sur proposition du président du groupement, par courrier au moins une semaine avant la tenue de la commission. Cette commission se réunit en tant que de besoin, et au maximum une fois par année civile.

Les variétés proposées à l'ajout de la liste des variétés autorisées, sont proposées par le président du groupement. Chacun des membres présents dispose d'une voix. Les décisions sont prises à la majorité simple des présents, sous réserve qu'un quorum d'au moins 50 % des membres de la commission de révision soit atteint. Si tel n'était pas le cas, la commission de révision devrait être à nouveau convoquée.

A chaque modification de la liste des variétés autorisées, la nouvelle liste autorisée est communiquée à tous les producteurs de « Citron de Menton » par courrier avant la période de

plantation. Les autorités de contrôle et l'organisme de contrôle sont avertis dans les 30 jours qui suivent la décision de la commission par un courrier auquel est joint le compte rendu de la réunion de la commission.

La commission se réunit et examine les variétés proposées sur la base des critères suivants :

Variété	- Inscrite au catalogue français - Sélectionnée par l'INRA - Testée 10 années dans l'aire géographique du « Citron de Menton »	- Contrôle documentaire - Test verger aire géographique - Protocole d'expérimentation INRA/groupement
Couleur de l'épiderme	Couleur jaune clair à jaune verdâtre en primeur ou jaune intense et lumineux à maturité optimale. Jaune vif en période hivernale.	Contrôle visuel
Rapport E/A	Compris entre 1,2 à 2,2.	Contrôle analytique
Jutosité des fruits	Teneur en jus de 25 % minimum du poids total du fruit	Contrôle analytique
Feuilles	Grandes feuilles, de couleur vert clair, lancéolées avec un limbe légèrement dentelé à l'extrémité.	Contrôle visuel
Parfum de l'écorce	Intense citronnelle	Contrôle organoleptique
Parfum du jus	Intense	Contrôle organoleptique

L'avis de la commission pourra s'appuyer sur les résultats obtenus par les détenteurs, les études réalisées par l'INRA ou par tout autre moyen.

Les arbres plantés à partir de la date d'homologation du présent cahier des charges sont greffés sur Bigaradier ou tout porte-greffe testé par l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), inscrit au catalogue officiel français des espèces et variétés et répondant aux mêmes critères, à savoir :

- bonne productivité ;

- vigoureux ;
- fruits de bonne qualité ;
- compatibilité avec la plupart des variétés ;
- résistant aux maladies ;
- assez bonne tolérance aux sols calcaires ;
- bonne tolérance aux sols sablo limoneux.

La semence pour les porte-greffes et les greffons pour les variétés sont fournis par l'INRA. Les plants sont sains et proviennent d'un pépiniériste partenaire de l'INRA.

5.3. Critères d'implantation des parcelles

Le choix des parcelles tient compte des usages et des besoins des citronniers pour l'obtention de citrons de qualité. L'implantation d'une parcelle doit satisfaire aux conditions suivantes :

- Type de sol : argilo sableux à sablo argileux.

- Altitude : inférieure ou égale à 390 m.

- Distance de la mer : inférieure ou égale à 7 Km à vol d'oiseau.

- Type de parcelles : la plantation est réalisée sur des terrasses (ou « restanques ») aménagées.

- Irrigation : Les parcelles sont irrigables.

5.4. Densité de plantation

Pour les plantations et les replantations réalisées à partir de la date d'homologation du présent cahier des charges, la distance minimale entre les arbres (distance inter-rangs et espacement entre les arbres sur le rang) est fixée à 4 mètres.

5.5. Taille

Une taille annuelle est réalisée entre le 1er février et le 30 septembre.

Les « gourmands » (rameaux « à bois », non ou peu fructifères, détournant la sève au détriment des rameaux fructifères) sont pincés ou éliminés régulièrement tout au long de la production des citrons.

5.6. Fertilisation

Les fertilisants sont apportés sous forme organo-minérale, selon les règles de fractionnement suivantes :

- Avant la floraison, aux mois de février et mars, apport de 50 % de la dose annuelle d'azote sous forme organo-minérale.

- A la nouaison, aux mois de mai et juin, apport de 25% de la dose annuelle d'azote.

- A la pousse d'automne, aux mois d'août et septembre, apport des 25% d'azote restant, apport de fumure phosphopotassique et de compost.

Les apports seront limités à 225 unités d'azote/ha et par an.

5.7. Récolte

La récolte par bloc fruitier est effectuée manuellement en plusieurs passages. Elle est effectuée toute l'année, au fur et à mesure de la maturité des fruits.
Les fruits sont récoltés lorsqu'ils ont atteint la couleur correspondant à la description du produit.
Les fruits sont détachés individuellement du rameau puis posés dans un récipient (seau, caisse, etc.). Le pédoncule du fruit est coupé au ras du calice, excepté pour les fruits cueillis avec des feuilles. Les fruits cueillis sont ensuite déversés avec précaution dans des caisses de transport ou dans des cartons d'une capacité n'excédant pas 20 kg. L'utilisation de sacs est interdite à l'usage de la récolte.
Les traitements chimiques après récolte sont interdits et les fruits ne sont enrobés d'aucune cire, quelle qu'en soit sa composition.

5.8. Stockage avant tri (facultatif)

Les fruits récoltés peuvent être stockés avant tri dans un lieu abrité et aéré au maximum 24 heures après récolte et avant le tri.

5.9. Tri

Le tri permet d'apprécier que les fruits présentent bien les qualités suivantes (exigences complémentaires à celles prévues par la réglementation en vigueur) :

Pour la catégorie Extra :

- Absence de défauts de l'épiderme de nature progressive.

Une tolérance totale sur maximum 5% des fruits ne répondant pas aux exigences de la catégorie Extra est admise. Cette tolérance porte uniquement sur les légers défauts d'aspect de l'épiderme admis pour la catégorie I définis ci-après, à l'exception du défaut de fumagine.

Pour la catégorie I :

Légers défauts d'aspect, uniquement :

- Défauts cicatrisés
- Fumagine
- Défauts de forme
- Défauts de coloration
- Défauts de l'épiderme apparus au cours de la formation du fruit

Absence de défauts de l'épiderme de nature progressive.

Une tolérance totale de 5 % en nombre ou en poids de fruits ne répondant pas aux exigences de cette catégorie mais conforme à celles de la catégorie II est admise.

5.10. Calibrage

L'IGP est réservée au fruit présentant un calibre compris entre 53 mm et 90 mm (diamètre maximal de la section équatoriale du fruit) et il est calibré selon les classes de calibre suivantes :

Échelle de calibrage (en mm et code calibre)

Normes IGP « Citron de Menton »		
Code calibre	Diamètre minimum	Diamètre maximum
0	79	90
1	72	83
2	68	78
3	63	72
4	58	67
5	53	62

Pour les citrons destinés à la vente en vrac, l'écart maximal ne doit pas dépasser l'amplitude résultant du groupage de trois calibres consécutifs de l'échelle de calibre.

Pour les citrons destinés à la vente en barquette, il ne peut y avoir qu'un seul calibre (1 code calibre par barquette).

Pour toutes les catégories il est admis une tolérance totale de 10 %, en nombre ou en poids, d'agrumes correspondant au calibre immédiatement inférieur et/ou supérieur à celui (ou ceux dans le cas d'un groupage de trois calibres) qui est (sont) mentionné(s) sur le colis.

Dans tous les cas, cette tolérance de 10 % ne porte que sur les fruits dont le calibre n'est pas inférieur à 53 mm et supérieur à 90 mm.

5.11. Conditionnement

Le « Citron de Menton » est commercialisé avec une à deux feuille(s) attachée(s) au pédoncule pour une proportion minimale de 30 % des fruits.

Le « Citron de Menton » est conditionné :

- En colis de moins de 8 kg.

- En barquette de moins de 2 kg : les fruits conditionnés dans les barquettes appartiennent uniquement à la catégorie extra.

- En colis de moins de 15 kg uniquement pour les fruits destinés à la transformation.

5.12. Stockage avant expédition

Les fruits conditionnés peuvent être stockés en colis identifiés dans un lieu abrité et aéré ou en chambre froide à température comprise entre 8° et 12° C.

Les fruits sont expédiés au maximum 7 jours après récolte.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

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 (à 7 km maximum) 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'elle sont de l'ordre de 70 millimètres 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 Gramond 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.

6.1.2. 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.

Une culture ancienne qui se (re)développe

Jusqu'au milieu du XVème siècle, le paysage autour de Menton se compose essentiellement de céréales, de vignes et de figuiers. Mais à partir de 1341, les mentonnais intensifient la culture de l'olivier et les premiers agrumes apparaissent. Dans un texte notarié de 1471, il est fait mention d'une « terre complantée de soixante-sept arbres sitronarium ».

La première exportation est répertoriée en 1495**,** sous la forme de deux écus d'or remis à Jérôme GRIMALDI (seigneur de Monaco) en paiement de deux charges de « pommes d'oranges » envoyées au Duc d'Orléans. Mais le véritable essor de l'agrumiculture mentonnaise apparaît réellement deux siècles plus tard, aux XVIIe et XVIIIe 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^{e} au milieu du XIX^{e} siècle. A cette époque, l'agrumiculture est la première activité économique de Menton.

En 1860, la production d'agrumes (citrons et oranges) dans la région mentonnaise 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, appelés « restanques » où les rendements sont de 30 000 à 35 000 citrons/hectare.

À partir de la seconde moitié du XIX^{e} siècle, la culture des citronniers décline. Les raisons en sont multiples : en premier lieu, la petite taille des exploitations et leur morcellement qui ne favorisent pas le développement de cette culture, ensuite les maladies et les intempéries, dont deux gels exceptionnels, qui portent gravement atteinte à la production de citrons. Enfin, des difficultés dues à l'écoulement de la production depuis le petit port de Menton, favorisent les productions italiennes et espagnoles, qui bénéficient de droits de douane moins importants (traités de1861 et 1866).

Ce déclin se poursuivra aussi tout au long du XXème siècle, à cause notamment de la maladie du « mal secco » due à l'ascomycète *Phoma tracheiphila Petri*, qui en 1956, a causé des gros dommages aux vergers des citronniers, et de l'exode rural.

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. 3000 arbres ont été plantés ou réhabilités entre 2004 et 2012, portant ainsi à 5000 le nombre de citronniers présents dans l'aire géographique et permettant de doubler la production à l'horizon 2017 (soit 200 tonnes contre 100 tonnes en 2012).

Des pratiques culturales adaptées au milieu

- Variétés locales ou adaptées :

Historiquement, les agrumiculteurs mentonnais cultivaient principalement la variété locale dénommée « Menton ». Malheureusement, cette variété s'est trouvée particulièrement sensible aux ravages de l'ascomycète *Phoma tracheiphila Petri* à l'origine de la maladie dite du « mal sec » qui a littéralement décimé les citronniers de la région dans les années à partir de 1956.

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.

- Pratiques culturales :

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.[1] 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.

6.2. 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 et fortement adhérente aux quartiers ;
- Son parfum intense et axé sur les arômes de citronnelle fraîche qui se dégage notamment au « palpé-roulé ».
- Le parfum intense de son jus et sa saveur mi-acide, sans amertume.

6.3. Lien causal

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

Les conditions naturelles du secteur mentonnais, bien qu'atypiques pour la culture de citron, se révèlent être particulièrement adaptées à la production du « Citron de Menton ».

L'aire géographique du « Citron de Menton » est la limite la plus septentrionale de la culture du citron. Cette situation particulière entre mer et montagne confère au secteur mentonnais un climat particulier qui explique certaines caractéristiques du « Citron de Menton ».

La chaîne montagneuse qui délimite l'aire géographique au Nord, protège les vallées des vents froids venant du nord l'hiver, et bloque les nuages de chaleur l'été créant ainsi une

[1] Cf. glossaire.

hygrométrie proche d'un climat tropical (75 % en moyenne). Le climat, également sous influence maritime, se caractérise donc par sa douceur et un relatif manque de chaleur qui limite l'accumulation en sucres et favorise le goût acidulé mais sans amertume du « Citron de Menton ». Lors de la saison chaude, la proximité de la mer associée aux températures élevées, entraine l'apparition de brumes qui réduisent le fort ensoleillement et contribuent également à limiter la concentration en sucres dans les citrons. Outre ces vents froids venus du nord, cette barrière montagneuse protège le limonier des dégâts susceptibles d'être causés par les vents d'ouest, du nord et du nord-est en période de fructification lorsque les branches sont chargées de fruits. La brise, au contraire, est bénéfique au citronnier qu'elle permet d'aérer. Les flancs de colline du secteur mentonnais constituent donc depuis plusieurs siècles un choix pertinent à l'implantation d'agrumes sur des terrasses aménagées. Les citronniers sont cultivés jusqu'à 390 m d'altitude dans le secteur mentonnais car au-delà, le climat est défavorable à la culture d'un citron de qualité et les parcelles se situent à une à une distance inférieure ou égale à 7 km à vol d'oiseau de la mer afin de bénéficier de l'influence maritime. Afin d'obtenir un fruit de bonne qualité, les agrumiculteurs privilégient les parcelles irrigables car le citronnier ne doit pas souffrir du manque d'eau au moment de la floraison et de la maturité du fruit.

Le climat et plus particulièrement la faible amplitude de température jour/nuit sont à l'origine de la couleur soutenue spécifique des citrons qui peut être jaune vif presque fluorescent lors de la période de froid nocturne hivernal propre au bassin mentonnais, de leur écorce finement granulée et fortement adhérente aux quartiers, ainsi que de la conservation du fruit plus longue après cueillette. En effet, si les agrumes sont d'ordinaire sensibles aux basses températures, ils apprécient le froid relatif du secteur mentonnais qui ne dure pas (de mi-janvier à fin février) et permet la production d'un fruit de belle coloration, au gout acidulé et apte au vieillissement. Ainsi, coupé en deux, un « Citron de Menton » se conservera plusieurs semaines alors qu'un citron d'autres origines géographiques se desséchera inexorablement en un laps de temps très court.

L'humidité et la pluviométrie jouent aussi un rôle important car le citron s'accommode mal d'une humidité excessive de l'air qui favorise le développement de parasites et de champignons. Les particularités du climat mentonnais, 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 concoure 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 bonne qualité en termes de calibre et de jutosité. Les usages de récolte (manuelle, en plusieurs passages, très précautionneuse) sont également à l'origine de l'obtention de fruits recherchés pour la qualité de leur écorce pratiquement indemne de défauts et pour leur qualité gustative liée à leur bonne maturité atteinte sur l'arbre (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 tels que Alain Ducasse du « Louis XV » à Monaco, Christian Moine «Montparnasse 25 », Alain Llorca du « Moulin de Mougins », Paul Bocuse « les frères Troisgros », Philippe Givre chez Fauchon et aussi les hôtels « Ritz », « Meurice », « Ledoyen », « les Crayères » à Reims. Joël Robuchon, chef cuisinier de renom, définit ainsi le « Citron de Menton » : « 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 qui réunit depuis des dizaines d'années, des milliers de spectateurs (200 000 visiteurs en 2011) venus de France et de l'étranger est le meilleur témoin de la grande réputation du « Citron de Menton ». Cette fête qui représente le troisième événement le plus populaire des Alpes-Maritimes trouve ses origines à la fin du XIXe siècle lorsque le premier carnaval de la ville de Menton fut crée. En 1929 un hôtelier de la ville de Menton eut l'idée d'organiser une exposition de fleurs et d'agrumes dans les jardins de l'Hôtel Riviera. Le succès fut tel que l'année suivante, la fête descendit dans la rue avec des chariots d'arbustes plantés d'oranges et de citrons. La municipalité, désireuse de développer le tourisme, a cherché depuis à donner au Carnaval une couleur typiquement locale. La Fête du Citron naquit alors, en 1934. Elle est symbolisée par les chars décorés en citrons et oranges qui défilent dans la ville ainsi que par les compositions florales à base d'agrumes qui agrémentent les jardins dans toute la ville.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

La conformité des produits bénéficiant de l'IGP est contrôlée par l'organisme certificateur, accrédité conformément à la norme EN 45011, suivant :

Centre de certification des produits agricoles et agroalimentaires de qualité (CERTIPAQ)
11, villa Thoréton
75015 Paris.

Téléphone : (33) (0)1.45.30.92.92
Télécopie : (33) (0)1.45.30.93.00
Courriel : certipaq@certipaq.com
Site internet : www.certipaq.com

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

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

9) EXIGENCES NATIONALES

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation :

Étape	Points à contrôler	Méthode d'évaluation

Caractéristiques de la parcelle	Localisation géographique Type de sols Altitude Distance à la Mer Restanque Irrigation	Documentaire et/ou visuelle
Variétés	Variété autorisée	Documentaire et/ou visuelle
Récolte	Couleur Sans traitement après récolte Absence de cire	Visuelle et/ou documentaire
Calibrage et tri	Défauts Couleur Calibre	Visuelle et/ou documentaire
Conditionnement	Type de conditionnement Poids, calibre, conditionnement Une à deux feuille(s) attachée(s) au pédoncule pour une proportion minimale de 30 % des fruits.	Visuelle
Étiquetage	Symbole IGP et nom de l'IGP	Visuelle
Caractéristique du produit	Couleur Teneur en jus Rapport E/A Catégorie	Visuelle et/ou analytique

GLOSSAIRE

Argile (n.m)
En granulométrie, c'est la fraction de terre groupant les particules de dimensions inférieures à 0,002 mm et pouvant comprendre outre les particules d'argile proprement dites, des particules de quartz, de calcaire, de mica.

Calcaire (adj. et n.m)
Se dit d'un sol bien pourvu en carbonate de calcium ou d'une roche riche en ce composé N.m. roche principalement constituée de carbonate de calcium – (1) Calcaire actif : calcaire existant dans le sol à l'état de particules très fines, capables d'être facilement dissoutes et d'entraîner des accidents de végétation – (2) Calcaire total : quantité totale de calcaire contenue dans la terre fine.

Gourmand (n.m)
Toutes les pousses verticales présentant une vigueur excessive risquent de gêner les parties fructifères. Elles doivent être supprimées dès qu'il est possible de les identifier. Néanmoins un gourmand peut être choisi comme remplacement s'il est bien placé. Sa mise à fruit n'est pas retardée comme chez les autres espèces fruitières. Leur élimination (rameaux « à bois », non ou peu fructifères, détournant la sève au détriment des rameaux fructifères) est réalisée régulièrement tout au long de la production des citrons de manière à limiter les infestations de ravageurs (cochenilles, pucerons…) et à favoriser la répartition des flux de sève pour un développement optimum de l'arbre et des fruits.[2]

Greffon (n.m)
Partie d'un végétal pourvue d'un œil ou de plusieurs yeux que l'on greffe sur un autre végétal de parenté botanique proche (même espèce ou même genre) pour sa multiplication. Chez les agrumes, la parenté botanique peut être éloignée : (cas des Citrus greffés sur le Poncirus).

Restanque (n.f)
Dans les régions méditerranéennes escarpées, plate-forme créée par le décaissement de l'amont d'une pente et le remblaiement de l'aval.

Sève (n.f)
Liquide nourricier circulant dans les tissus végétaux. On distingue : la sève brute (ou ascendante) solution très diluée de sels minéraux absorbés par les racines et circulant dans les vaisseaux du bois des végétaux ligneux, la sève élaborée (ou descendante), liquide contenant des matières organiques et minérales, circulant dans les vaisseaux du liber (écorce) des végétaux ligneux.

[2] Cf. glossaire.