

M. François / ANP / 20 Minutes

Sécurité

La reconnaissance faciale au lycée ne fait pas l'unanimité P.3

Cinéma

La belle romance de « Dragons 3, ... »



Moins, c'est mieux

Face à l'omniprésence des réseaux sociaux et des objets connectés, certains tentent de limiter leurs usages. Un phénomène appelé « cyberminimalisme ». P.6

ublique : donnez-le ou recyclez-le. Merci !

NICE - CANNES

Un citron de Menton tu deviendras

Agriculture

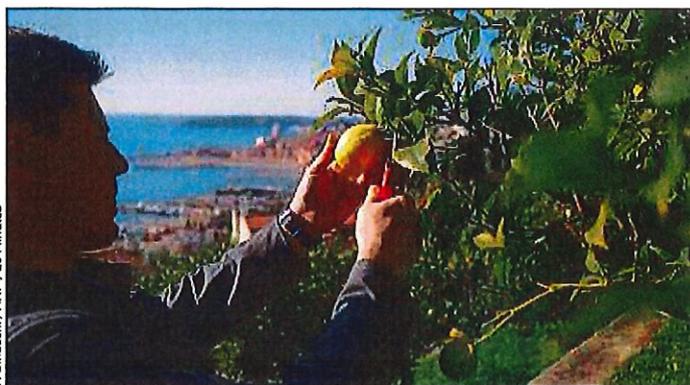
La récolte du fruit, protégée par une IGP depuis 2015, vient juste de commencer

Sur les structures métalliques de la prochaine Fête des citrons (à partir du 16 février), ils sont piqués par centaines. Mais ces agrumes-là, décoratifs, n'ont pas mûri sous le soleil de Menton. L'or jaune de la dernière ville des Alpes-Maritimes, avant l'Italie, négocié jusqu'à 6 € le kilo, est bien trop précieux pour faire le beau dans des

« Les fruits ne doivent pas être trop tachés, ni déformés. »

Julien Dallet,
chargé d'un centre de labellisation

corsos. Ce « Citron de Menton », qui bénéficie d'une Indication géographique protégée (IGP) depuis octobre 2015, finira plutôt sur de grandes tables. Et la route est longue pour y arriver.



F. Binacchi / ANP / 20 Minutes

Les agrumes sont arrivés à pleine maturité sur les restanques de Menton.

Pas précoce cette année, il commence juste à dévoiler ses parfums. « Ça peut parfois être dès décembre. Là, c'est maintenant que nous sommes en pleine période de maturité », expliquait mardi Stéphane Constantin, technicien au service municipal parcs et jardins, qui gère un conservatoire des agrumes sur les restanques de Garavan. « La récolte peut ensuite durer jusqu'à juin. » L'an dernier, la neige tombée sur Menton, une première depuis 1986, avaient fait des dégâts. Les indicateurs sont au vert pour cette nouvelle moisson.

Et tant mieux, car la sélection est impitoyable pour obtenir le fameux IGP. Les exploitations – à Menton, mais aussi Castellar, Gorbio, Roquebrune-Cap-Martin et Sainte-Agnès – doivent faire pousser des citrons SRA 625 (la variété dite de Menton) ou encore Adamo, Cerza, Eureka, Santa-Teresa et passer des prérequis. « Le terroir doit être argilo-sableux. Les vergers sont situés à moins de 7 km de la mer et au maximum à 390 m d'altitude », résume Cédric Hérisson, de l'Association pour la promotion du citron de Menton.

Mais en plus, tous les fruits d'un même arbre ne sont pas forcément éligibles... Chaque exploitant doit faire valider ces citrons dans deux centres de labellisations, dont un Esat (Etablissement et service d'aide par le travail). En plus d'un contrôle organoleptique, « il y a un calibrage et une vérification visuelle. Ils ne doivent pas être trop tachés, ni déformés », explique Julien Dallet, le responsable de la structure. Le fruit doit même arborer le « sourire de Menton », une sorte de fossette près du mameion, à l'opposé du pédoncule. Tout ça est très précis. Et à la fin, 20 à 30 % des citrons sont déclassés (2 € le kilo). Les autres deviennent officiellement des citrons de Menton (4 à 5 €) et 10 % obtiennent l'étiquette « extra », le Graal proposé à 6 € le kilo. Malgré ce strict cahier des charges, l'IGP fait son chemin. De cinq agrumeraies fin 2015, elles sont désormais 25 à s'y plier. Et les élus encouragent encore les vocations. Du foinier est libéré et des aides sont proposées aux candidats agrumiculteurs. « Nous étions à 40 t de production labellisée en 2018, mais il y a un potentiel de 80 à 120 t », explique le maire LR, Jean Claude Guibal.

Fabien Binacchi