

Quand le fruit d'or devient

L'Esat Léo-Mazon accueille l'une des deux stations de conditionnement certifiées IGP Citron de Menton. C'est là que les agrumes sont stockés, calibrés et triés par des travailleurs en situation de handicap. Visite guidée



La calibreuse trie les citrons selon leur taille et leur poids. A sa sortie, le fruit est classé en trois catégories : extra (les plus beaux agrumes), catégorie 1 ou sans appellation.

Au centre de l'atelier de l'ESAT (Établissement et Service d'Aide par le travail, N.D.L.R.) Léo-Mazon, niché dans la vallée de Gorbio à Menton, trône une étrange machine bleue circulaire, pourvue de plateaux. On appelle ça une calibreuse. Autour d'elle, Vincent Duvernois, moniteur d'atelier, Gianluca et Stéphane s'activent. La veille, ils ont reçu plusieurs caisses de citrons du verger communal de La Casetta, situé sur les hauteurs de Garavan. L'équipe est à présent chargée de trier les fruits pour déterminer ceux qui recevront, ou non, l'appellation IGP Citron de Menton. C'est la der-

nière étape du processus, avant la commercialisation. Soudain, un vrombissement presque assourdissant emplit la pièce. La calibreuse est prête.

Peser et calibrer

Tout au bout du tapis roulant, Stéphane est chargé de disposer les citrons. Un à un, les fruits tombent dans une sorte d'immense roue composée de coupelles amovibles. C'est dans ces petites tomettes que le citron est pesé et mesuré. Selon son calibre, le fruit est automatiquement versé dans un des six plateaux qui entourent la machine. Chaque plateau correspond à un calibre (de 5 à 0).

Le dernier accueille les fruits dits « déclassés », ceux qui mesurent moins de 53 mm ou plus de 93 mm.

Un tri visuel

C'est ensuite au tour des travailleurs de l'Esat d'intervenir. Par un tri visuel, ils peaufinent le travail de la machine. Les plus beaux citrons, environ 10 % d'un lot, iront en catégorie « Extra ». La majeure partie sera classée en catégorie 1. Les citrons les moins beaux, iront rejoindre les fruits déclassés et sortiront sans appellation. « C'est un challenge de reconnaître les Extras. Ça me plaît », confie Gianluca, un des tra-

vailleurs de l'atelier. Après la pesée, chaque caisse sortant de la station est étiquetée, pour des questions de traçabilité. Celle-ci mentionne le nom du producteur, la station de conditionnement, la catégorie de citrons et le calibre. Chacune est aussi associée à un numéro de lot précisant, entre autres, l'année et la date à laquelle les fruits ont été reçus par la station.

« L'étiquetage est une étape obligatoire. En l'absence d'étiquette, il faut se dire qu'il ne s'agit pas de Citrons de Menton », précise le moniteur Vincent Duvernois. Si aujourd'hui, l'Esatitude accueille cette majestueuse calibreuse, l'ac-

tivité a démarré beaucoup plus modestement.

« Comme en entreprise »

« Au départ, on avait une grande table avec des trous de différents diamètres pour déterminer les calibres. Les travailleurs étaient assis autour et triaient les fruits manuellement », détaille Julien Dallet. En 2016, grâce à l'IGP et l'augmentation des cadences, l'Esat a investi dans cette nouvelle machine. « Le but est de proposer aux travailleurs en situation de handicap les mêmes conditions de travail qu'en entreprise. » Tout en restant compétitif pour les clients.

L'Esatitude en chiffres

■ L'établissement de Menton accueille actuellement 124 travailleurs pour une capacité de 127 personnes en situation de handicap.

■ L'Esat possède trois vergers (deux sur site, dans la vallée de Gorbio et un à l'Annonciade) de 200 arbres qui produisent entre 4 et 6 tonnes d'agrumes selon les années.

■ L'année 2015 marque les débuts de la station de conditionnement de l'Esat Léo-Mazon. En 2016, l'établissement investit dans une calibreuse pour rester compétitif.



Les citrons sont placés un à un sur le tapis roulant de la calibreuse. Selon le poids et la taille, ils sont répartis automatiquement dans des plateaux. Après un tri visuel, les fruits sont conditionnés et pesés. Chaque caisse, qui sort de la station, est étiquetée pour des questions de traçabilité.

« Citron de Menton »

Une marque de produits d'épicerie fine et un nouveau projet à concrétiser

Parallèlement à sa station de conditionnement, l'Esat Léo-Mazon a lancé sa propre activité de transformation du citron en créant sa marque « Zest de Menton ».

Pour développer sa gamme et répondre aux attentes des clients, l'établissement a ouvert en 2017 un atelier de confiserie dédié.

La marque propose ainsi toute une gamme de produits d'épicerie fine, créés par les travailleurs de l'Esatitude et leur formateur.

En tout, cinq personnes en situation de handicap officient toute l'année aux commandes de la pâtisserie.

Des citrons de leurs vergers

La matière première, les citrons, provient des trois vergers que possède l'Esat.

Deux, composés de 80 arbres, sont situés sur place, un troisième avec 120 arbres est implanté à l'Annonciade. Ils produisent, selon les années, entre 4 et 6 tonnes de citrons. Grâce à cette production, l'Esat crée guimauves, pâtes de fruit, confitures et autres biscuits. Il propose également une gamme de liqueurs au citron, à la mandarine ou au pamplemousse.

Côté salé, on peut trouver du pesto au Citron de Menton et des citrons confits au sel. « Nous aime-



L'Esat Léo-Mazon a inauguré son atelier pâtisserie en 2017. Cinq travailleurs en situation de handicap y officient toute l'année.

rons à présent développer notre gamme de chocolats », annonce Eric Cabanié, moniteur principal d'atelier.

Tous les produits peuvent être commandés sur le site zestedementon.fr « Le site a été refait en début d'année pour améliorer le

confort des clients lors de la commande », détaille Hervé Zanghi, directeur adjoint du pôle Esat Riviera-Nice-Menton.

Une boutique bientôt ?

Un projet de boutique pourrait voir le jour prochainement.

« Nous avons noué un partenariat avec l'Office de tourisme pour faire visiter nos vergers. Avoir une boutique permettrait aux visiteurs d'acheter directement nos produits sur place », explique Hervé Zanghi. Deux visites ont déjà eu lieu dans le cadre de ce partenariat.

Un peu d'histoire

La propriété sur laquelle se situe l'Esatitude a été achetée par un riche banquier de Monaco, Léo Mazon, après la Seconde Guerre Mondiale. Cet homme, qui avait un fils handicapé, décide alors de créer sur le site un lieu pour accueillir son enfant. À leur mort, les parents ont cédé la propriété à l'Adapei A.-M. (l'Association Départementale des Parents et Amis de Personnes Handicapées Mentales des A.-M.) à condition qu'elle s'occupe de leur fils. L'association est ainsi arrivée aux commandes en 1977. Depuis, elle accompagne le travail de personnes en situation de handicap autour d'activités, telles que les espaces verts, la restauration, la broderie ou encore l'agrumiculture.

Textes : Marie CARDONA
mcardona@nicematin.fr
 Photos : Jean-François OTTONELLO

Broderie, assemblage et conditionnement de pièces : les autres activités de l'Esat

Au rez-de-chaussée du bâtiment réservé aux ateliers se trouve un immense open space qui rassemble la majeure partie des activités de l'Esat.

Broderie, assemblage, conditionnement d'huile de lavande... Entre 60 et 70 personnes en situation de handicap y travaillent toute la semaine.

Lors de notre visite mercredi, la majeure

partie d'entre eux s'employait à l'assemblage de pièces pour le fabricant de w.-c. Siamp, à Monaco.

Un coin de l'atelier est dédié à chaque produit : boutons de commande de chasse d'eau, membranes pour électrovanne... Comme dans une entreprise classique. À la fin de la chaîne, les produits assemblés sont contrôlés, nettoyés, pesés et mis

en cartons. Le fabricant n'a plus qu'à venir les chercher. En tout, près de 10 000 pièces vont sortir de l'atelier.

Tout au fond de la salle est installée une immense brodeuse multitêtes, avec six postes de travail. Chaque personne, qui travaille autour de la machine, a reçu une formation spécifique pour intervenir en cas de problème.

« Cette fois, nous avons reçu des sacs Harley-Davidson à personnaliser au nom du concessionnaire », détaille Thierry Langlois, moniteur d'atelier.

D'autres noms connus travaillent également avec l'Esat Léo-Mazon, parmi eux l'AS Monaco, la ville de Menton, ainsi que plusieurs boîtes d'événementiel de la Principauté.



Près de 10 000 pièces ont été commandées par le fabricant Siamp.



Une immense brodeuse permet de personnaliser textiles, casquettes ou même serviettes au logo de n'importe quelle entreprise.



L'AS Monaco et Harley-Davidson sont des clients de l'Esat Léo-Mazon.