

jusqu'au 19 Février

**CHAUFFEZ-VOUS A PRIX DOUX !**



BOIS - GAZ - PELLET - BIO-ETHANOL

**ATRY HOME** 9 Av. G. Pompidou - GRASSE  
Spécialiste depuis 24 ans  
CHEMINEES, POELES 04-93-09-04-90 www.atryhome.com

# COLAGRECO À LA CONQUÊTE DE L'AMÉRIQUE

Triplement étoilé, le chef italo-argentin du restaurant le *Mirazur* à Menton, vient d'ouvrir le *Florie's* à Palm Beach en Floride. C'est son tout premier établissement aux États-Unis. **P 10**



(Photo Matteo Carassale)

**MENTON**  
Un Mentonnais a collaboré au film « Nicky Larson » **P 11**



**FONTAN - SAORGE**  
Tous mobilisés contre la fermeture d'une classe **P 13**

**TENNIS**  
Plateau de rêve au Rolex Monte-Carlo Masters **P 30**



(Photo Jean-François Ottoneillo)

**PATRIMOINE LOCAL DE MENTON**  
Le citron fait sa promotion **P 9**

**S.O.S.**  
la planète a trop chaud !  
8 pages en cahier central

UNE PUBLICATION DU GROUPE NICE-MATIN



**Nouvelle Kia ProCeed**  
Le meilleur, en mieux.

267€ TTC/mois\*  
110 sur 81 mois et 50 000 km  
Sans apport

PROCEED KIA

Comment décrire la Nouvelle Kia ProCeed en quelques mots ? Autodécodeur, avec ou sans, indépendante, déterminée... Nouvelle Kia ProCeed, le meilleur en mieux.

**OUVERT LE SAMEDI**

Consommations mixtes et émissions de CO2 de la nouvelle Kia ProCeed : de 3,9 à 6,2 L/100 km - de 105 à 145 g/km. Données indicatives, sous réserve d'homologation définitive.

\*Garantie 7 ans ou 150 000 km (1 e des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et Gibraltar sous réserve du respect du plan d'entretien défini par le constructeur et présenté dans le manuel utilisateur. \*\*Offre limitée à l'achat d'un véhicule Kia neuf équipé d'un terminal Navigation LG ou MOBIS monté en usine par Kia à compter du mois de mars 2019 chez les distributeurs participants. L'offre comprend la mise à jour annuelle des cartes du terminal du véhicule, dans la limite de 6 mises à jour, sous réserve d'une installation par un réparateur agréé Kia et de la disponibilité de ladite mise à jour. Mentions légales KIA FINANCE. (1) Exemple de Location Longue Durée (LLD) de 61 mois et 50 000 km pour le financement d'une nouvelle Kia ProCeed GT Line 1.0 L essence T-GDI 120 ch 156 BVM6 (hors options). 61 loyers mensuels de 267 € TTC sans apport. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Modèle présenté : nouvelle Kia ProCeed GT Line 1.0 L essence T-GDI 120 ch 156 BVM6 (avec peinture métallisée et toit ouvrant). 61 loyers mensuels de 287 € TTC sans apport. Exemple hors assurances et prestations facultatives. Offre réservée aux particuliers, non cumulable, valable du 01/01/2019 au 28/02/2019 chez tous les distributeurs Kia participant à l'opération. Sous réserve d'acceptation du dossier par Kia Finance, département de CGI, Compagnie Générale de Location d'équipements, SA au capital de 58 606 156 €, 69, av. de Flandre 59708 Marcq-en-Baroeul Cedex - SIREN 303 236 186 RCS Lille Métropole. Conditions sur kia.fr



**CHEZ VOS CONCESSIONNAIRES KIA CÔTE D'AZUR**

**NICE NIKAIKA** 11, Av Docteur Roblini - 04 93 04 36 36  
**NICE RIQUIER** 5, Bd de l'Armée des Alpes - 04 93 14 95 34  
**MONACO** 30, Bd du Jardin Exotique - +377 97 97 40 00

# « Citron de Menton », un vrai joyau du territoire

À dix jours du lancement des réjouissances de la Fête du citron, la ville nous a ouvert les portes de son verger communal La Casetta, sur les hauteurs de Garavan. Une pause enchantée

**L**e « Citron de Menton », on peut le manger comme une pomme, assure Stéphane Constantin, technicien du service parcs et jardins de la Ville. Il n'a pas ce côté acide qu'on peut avoir sur des citrons communs. Il faut dire qu'à La Casetta, sur les hauteurs de Garavan, les citronniers bénéficient des meilleures conditions pour produire des agrumes parfaits : un ensoleillement à faire pâlir d'envie les Parisiens, un sol minutieusement entretenu et la Méditerranée à perte de vue, le tout sous l'œil protecteur de Menton qui se dresse, fière, en contrebas.

## Jusqu'à 100 variétés d'agrumes

Sur le site de La Casetta, près de 200 arbres produisent une centaine de variétés d'agrumes sur 5 000 m<sup>2</sup> de terrain. On y trouve du citron – évidemment –, des clémentines, des oranges douces, sanguines ou amères, des mandarines, des cédrats, des combavas, ou encore du citron caviar, s'il ne fallait citer que ceux-là. En comptant le site du Palais de Carnolès, deux à trois tonnes d'agrumes sont produites chaque année, dont 1 tonne de citrons. « Il ne s'agit pas d'une production professionnelle, assure Stéphane Constantin. On fournit certains restaurateurs et transformateurs d'agrumes. Ici, le site a une valeur promotionnelle auprès du public. » Si le verger est habituellement fermé au public, des visites de groupes sont organisées pendant la Fête du

citron par la Ville et l'Office de tourisme. Une vitrine supplémentaire pour faire rayonner l'agrumes au-delà des terres mentonnaises grâce au tourisme. « À chaque niveau du verger, on sélectionne quelques fruits et on les fait goûter. Ici, aucun arbre n'est traité. Nous avons adopté une méthode de « lutte intégrée » par la taille des arbres, la désinfection des outils, le maintien de la biodiversité et un entretien suivi. »

## Un même arbre, trois catégories de citrons

Obtenu en 2016, l'habilitation IGP « Citron de Menton » concerne aujourd'hui 25 producteurs sur le territoire. Les agrumes récoltés sont envoyés à la station de conditionnement ESATTITUDE Léo-Mazon qui s'occupe de les trier. « La première étape de tri s'effectue mécaniquement grâce à une machine qui définit le calibre du citron », détaille Vincent Duvernois, moniteur à la station. La seconde étape est visuelle. Grâce à une grille qui comporte le nombre de défauts tolérés, Vincent et son équipe écartent les fruits abîmés, pas assez lisses ou tâchés. Sur un lot envoyé, 10 % répondent aux exigences de la catégorie Extra Citron de Menton, 50 à 60 % à celles de la catégorie 1, qui bénéficie aussi de l'appellation. Le reste est rendu comme de simples citrons.

**MARIE CARDONA**  
mcardona@nicematin.fr



À La Casetta, les outils de taille sont désinfectés d'un arbre à l'autre pour lutter contre la transmission des parasites. (Photos Jean-François Ottonello)

## Comment reconnaître le fruit d'or ?

Environ 30 hectares de vergers sont actuellement habilités sur le périmètre IGP, qui comprend les cinq communes de la Carf : Castellar, Roquebrune-Cap-Martin, Gorbio, Sainte-Agnès et Menton. C'est environ 2 500 plants de citronniers sur le territoire, pour 40 tonnes de fruits produits en 2018 et valorisés en IGP. Alors, comment distinguer un Citron de Menton ? Par sa forme elliptique d'abord et sa couleur jaune vif, aussi.

### Riche en vitamines C

Selon les recherches menées par l'Association pour la Promotion du citron de Menton (APCM) et l'INRA, le Citron de Menton est riche en acides et en essen-

ces. Sa peau a une forte teneur en huiles essentielles. Il est particulièrement bénéfique pour l'équilibre alimentaire grâce à la vitamine C qu'il contient (52 mg aux 100 g). Visuellement, le Citron de Menton passe par toute une palette de couleurs au cours de sa maturation. Sur l'arbre, il est jaune clair à verdâtre pour les citrons dits « primeurs ». Il prend une couleur jaune clair intense à maturité et devient jaune vif, presque fluorescent, lors de la période de froid nocturne hivernal. Son écorce est finement granulée et fortement adhérente aux quartiers. Côté goût, son jus est intensément parfumé et jamais amer. Il offre une teneur en jus de 25 %. Le Citron de Menton se récolte toujours à la main et ne subit aucun traitement.



Le Citron de Menton est toujours récolté avec quelques feuilles et se vend jusqu'à 6€ le kilo.

## La ville cherche des producteurs habilités

« Avoir un terrain, des citronniers et/ou la possibilité d'en planter, et ne pas s'engager dans la voie de l'IGP, c'est une absurdité, assure le maire Jean-Claude Guibal. Surtout quand on considère qu'un citron de catégories – extra et 1 – se vend entre 4 et 6 € le kilo, contre 2 € pour un citron commun. C'est un véritable joyau. »

Avec l'ambition de multiplier par dix sa production de citrons certifiés d'ici 10 ans, la ville compte sur les producteurs installés sur le périmètre de l'IGP pour venir grossir les rangs. Plusieurs paramètres sont à cocher pour devenir producteur habilité.

Après avoir pris connaissance du cahier des charges du produit (voir sur le site [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)), il faut contacter l'APCM pour s'identifier.

Un organisme de contrôle (CERTIPAQ) viendra ensuite procéder à une expertise de votre parcelle et prononcer l'habilitation.

Les documents suivants sont, entre autres, à fournir au moment de la demande : une analyse de sol de moins de 5 ans (une seule fois pour chaque verger), la déclaration d'identification signée, l'inventaire verger (parcelles, nombre d'arbres, variétés, etc.) ou encore le cahier de culture complété (ODG APCM).

Si vous souhaitez être habilité pour la prochaine récolte, il faut prendre contact avec la commission « contrôle et habilitation » à l'adresse 38, rue Henry-Greville – 06500 Menton ou via [info@lecitronmenton.fr](mailto:info@lecitronmenton.fr)