

Pays des Alpes-Maritimes

54, bd Général de Gaulle 06340 La Trinité - Tél. : 04 93 18 45 30 - Télécopie 04 93 18 45 40 - pays@pays06.fr - Prix : 1 euro

POUR VOUS ABONNER

Complétez et expédiez le bulletin ci-dessous
accompagné de votre règlement à l'ordre de SEVAC

à Pays des Alpes-Maritimes
54, bd Général de Gaulle - 06340 La Trinité

1 an **45 €** 2 ans **86 €**
3 ans 130 €

M., Mme

Adresse

Code postal

Localité

Menton

Un zeste de solidarité



Menton

Un zeste de solidarité

A Menton, le citron est davantage qu'un fruit emblématique. Pour les personnes en situation de handicap qui fréquentent les Ateliers Léo Mazon, il est aussi un vecteur d'épanouissement personnel. Par le travail. La structure, qui dépend du réseau ESATITUDE, est spécialisée dans la culture et la transformation des agrumes. Elle a sa marque solidaire : Zeste de Menton.

La vue est belle. Mais la pente est raide. En contrebas du monastère de l'Annonciade, sur les hauteurs de Menton, les anciens ont rendu la nature plus accessible. A grand renfort de restanques, ils l'ont convertie en terre cultivable. 120 citronniers y prennent aujourd'hui le soleil, profitant de ce fameux climat sous influence maritime qui a fait la réputation de l'agriculture du cru.

Taille, récolte, entretien..., le verger est exploité par des adultes en situation de handicap mental, encadrés par des moniteurs des Ateliers Léo Mazon. Cet ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail) est situé à quelques collines de là. Et pour certains de ses pensionnaires, le citron de Menton est devenu la matière première de leur autonomie et de leur épanouissement. "C'est la finalité de notre structure, qui leur offre une activité professionnelle dans des conditions aménagées, en bénéficiant d'un soutien médico-social et psycho-éducatif", explique Hervé Zanghi, directeur adjoint du Pôle ESAT Riviera Nice Menton.

Cette appellation désigne trois sites du réseau ESATITUDE, qui regroupe les ESAT gérés dans les Alpes-Maritimes par l'ADAPEI (Association départementale des parents et amis des personnes handicapées mentales). "L'ensemble représente 900 salariés et près de 1 400 prises en charge".

A Menton, 127 travailleurs, âgés de 20 à plus de 50 ans, sont accueillis. Ils assurent des activités communes aux établissements du pôle, à l'image du jardinage. "Nos prestations sont destinées aux particuliers, aux copropriétés ou aux collectivités. Pour la ville, nous réalisons par exemple l'entretien de la

végétation et des espaces verts de la vallée du Careï, ce qui constitue notre plus important marché dans ce domaine". Du travail à façon, du conditionnement, de la restauration livrée en liaison froide ou encore de la broderie figurent dans la liste des métiers exercés au sein de l'ESAT, qui ne serait pas complète sans la culture et la transformation des agrumes.

Telle est la spécificité des Ateliers Léo Mazon. Depuis 1991. Autour des locaux de la route de Gorbio, 80 citronniers poussent en complément de la plantation qui occupe le versant sud de l'Annonciade. "Nos arbres nous procurent entre 5 et 8 tonnes de fruits par an. A notre récolte s'ajoutent des achats effectués auprès de petits producteurs locaux, notamment des mandarines, des clémentines, des oranges ou des pamplemousses", indique Benoît Maillet, chef du service espaces verts et Zeste de Menton.

C'est à travers cette marque que l'ESAT écoule ses agrumes. Qu'ils soient frais ou transformés. "Nous avons créé un laboratoire de confiserie et pâtisserie en octobre 2017", souligne Hervé Zanghi. De cet outil flambant neuf sortent des guimauves, des pâtes de fruits, des confitures, de la gelée, des spécialités salées (pesto au citron et citrons confits au sel), des liqueurs et des vins d'apéritif, des chocolats et des biscuits, dont des Cœurs de citron fabriqués selon une recette du chef étoilé bio Paolo Sari.

"Zeste de Menton fait l'objet d'un engouement commercial", comme en atteste son référencement dans les boutiques Comtesse du Barry ou les magasins du caviste Nicolas. "Toute la gamme intègre des agrumes issus du territoire de L'In-



Sous le soleil de Menton, récolte des citrons, avec vue mer, par les travailleurs de l'ESAT Léo Mazon.



dication géographique protégée Citron de Menton". Une IGP à la reconnaissance de laquelle l'ESAT a œuvré, à travers son investissement dans l'Association pour la promotion du citron de Menton. Il est d'ailleurs un acteur essentiel de la filière agrumicole du Mentonnais, ses équipements étant agréés en tant que station de conditionnement (pour le tri, le calibrage et l'expédition des fruits) au service des diffé-



rents producteurs. C'est ainsi que les travailleurs handicapés concourent au renouveau d'un véritable patrimoine. Et qu'ils participent à l'économie locale, dont le développement prend un autre sens quand il intègre une dimension solidaire. En consommant des articles étiquetés "Zeste de Menton", chacun d'entre nous peut aussi y contribuer. Au-delà des épices fines, l'offre est disponible en ligne, via un site internet dédié. En attendant l'ouverture d'un showroom au siège de l'ESAT.

Jean Prève



Un atelier dédié à la transformation des agrumes.



Et une large gamme de produits "Zeste de Menton".

ESATITUDE Menton - 95, route de Gorbio à Menton. Infos : 04 92 10 46 30. Boutique en ligne : www.zestedementon.fr