

DOSSIER DE PRÉSENTATION



COMMUNAUTÉ DE LA
RIVIERA FRANÇAISE

*Salon
International*
de l'*Agrumme*



4 - 5 - 6 Avril 2025

Palais de l'Europe de Menton

La Communauté de la Riviera française

La Communauté de la Riviera française : entre mer et montagne, au carrefour de l'exception.



COMMUNAUTÉ DE LA
RIVIERA FRANÇAISE



À l'extrême-est des Alpes-Maritimes, la Communauté de la Riviera française incarne une terre d'exception où la Méditerranée flirte avec les sommets alpins. Ce territoire unique, s'étendant sur 660 km², regroupe 15 communes vibrantes, accueillant près de 74 000 habitants.

Idéalement située à seulement 40 minutes de Nice, aux portes de la prestigieuse Principauté de Monaco et de la frontière italienne, la Riviera française offre un cadre de vie où tout converge : un accès direct au littoral enchanteur, des montagnes à portée de main, des villages authentiques et préservés, et une richesse culturelle, sportive et des services remarquables.

Sous un climat doux et ensoleillé, ce petit coin de paradis combine densité humaine et qualité de vie, faisant de la Riviera française bien plus qu'une destination : un véritable art de vivre.



Cadre

Menton, une destination idéale pour le Salon International de l'Agrume.

Nichée sur la Côte d'Azur, Menton, surnommée la « Perle de la France », est une ville pittoresque au charme authentique. Son cadre enchanteur et sa riche tradition agricole en font le lieu parfait pour accueillir un événement d'envergure internationale dédié aux agrumes.

Un site emblématique : le Palais de l'Europe

La ville de Menton dispose de nombreux lieux prestigieux, et le Palais de l'Europe s'impose comme l'infrastructure idéale pour cette manifestation. Ce complexe, véritable cœur des événements culturels et professionnels du territoire, est un lieu de congrès reconnu idéalement situé à 50 mètres de la mer à et 100 mètres du Pôle d'Echanges Multimodal.

Un espace adapté aux ambitions du salon

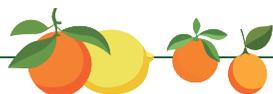
Le Palais de l'Europe offre une infrastructure moderne et fonctionnelle, capable d'accueillir jusqu'à une cinquantaine de stands dans son espace principal, le Forum de France. Situé au centre de la ville, il garantit une accessibilité optimale pour les exposants et les visiteurs, tout en mettant en valeur les prestataires et acteurs économiques du territoire de la Communauté de la Riviera française (CARF).

Pourquoi choisir Menton ?

Un cadre exceptionnel : Entre mer et montagnes, la ville séduit par son climat doux et son patrimoine unique.

Un savoir-faire historique : Menton est réputée pour sa fête du citron et sa production d'agrumes de qualité.

Une vocation internationale : Sa proximité avec les frontières italienne et monégasque en fait un carrefour culturel et économique idéal pour un salon transfrontalier.





L'Industrie des Agrumes : Entre Défis et Opportunités

Face aux défis colossaux posés par les changements climatiques, l'industrie agrumicole est à un tournant. Pour répondre à ces enjeux et encourager une transition durable, le Salon International de l'Agrume B to C s'impose comme un événement incontournable.

1 / Un carrefour d'innovation et de partage

Ce salon offre bien plus qu'un simple espace d'exposition : c'est un lieu privilégié où producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs se rencontrent pour partager leurs savoir-faire et bâtir l'avenir de la filière.

Grâce à un programme riche et varié, l'événement invite à :

Participer à des conférences animées par des experts reconnus, abordant des thématiques clés comme l'adaptation au changement climatique, l'agriculture biologique et les innovations technologiques.

Découvrir des ateliers pratiques qui permettent d'explorer de nouvelles méthodes de production et de transformation respectueuses de l'environnement.

Vivre des dégustations exclusives, célébrant la diversité des saveurs et la qualité exceptionnelle des produits issus des agrumes.





2 / Un moteur pour le développement économique et culturel

Au-delà de son rôle éducatif, ce salon représente une opportunité unique de :

Stimuler les échanges commerciaux et les partenariats stratégiques, en favorisant le dialogue entre les acteurs de la chaîne de valeur.

Valoriser l'importance économique et culturelle des agrumes, véritables piliers du patrimoine local et international.

Sensibiliser le grand public à l'impact de leurs choix de consommation sur le maintien d'une industrie essentielle et la préservation de l'environnement.



Développer une vision pour l'avenir des agrumes en rassemblant des professionnels passionnés et des consommateurs curieux, ce salon joue un rôle clé dans la promotion de la filière agrumicole à l'international. Il incarne une plateforme d'inspiration et de collaboration, essentielle pour garantir la pérennité et l'épanouissement de cette industrie face aux défis contemporains.

Programme de l'événement

Le Salon International de l'Agrume proposera un programme varié et engageant, conçu pour séduire et impliquer tous les participants.

Parmi les temps forts :

Sessions interactives : Des échanges dynamiques avec des experts, permettant de découvrir les tendances actuelles et d'explorer les défis et opportunités de la filière.

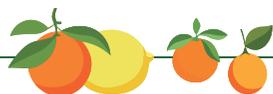
Ateliers pratiques : Des démonstrations concrètes pour s'initier à de nouvelles techniques agrumicoles ou perfectionner ses compétences.

Conférences de pointe : Des présentations menées par des spécialistes pour plonger au coeur des dernières avancées scientifiques, technologiques et économiques du secteur.

En parallèle, les stands institutionnels mettront en avant des acteurs clés de l'agrumiculture, tels que les associations professionnelles, les centres de recherche et les organismes gouvernementaux.

Ces espaces seront une mine d'informations, offrant :

Un aperçu des innovations et des progrès récents dans la filière. **Des conseils pratiques** à destination des producteurs. **Des informations** sur les programmes de financement et les opportunités de soutien.





Stands commerciaux : une immersion gourmande et sensorielle

Les stands commerciaux constitueront un espace incontournable du salon, mettant en valeur une vaste gamme de produits liés aux agrumes.

Les visiteurs auront l'opportunité de découvrir :

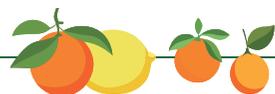
Produits gourmands : Jus fraîchement pressés, confitures artisanales, pâtisseries et douceurs infusées aux agrumes.

Cosmétiques et bien-être : Huiles essentielles, crèmes et produits de soin inspirés des vertus des agrumes.

Produits dérivés : Articles de décoration, textiles ou accessoires créés à partir de motifs ou matériaux liés aux agrumes.

Les exposants proposeront également des **dégustations exclusives**, permettant aux visiteurs de savourer les arômes et saveurs uniques des agrumes. Cette approche interactive, combinée à la possibilité d'achats en direct, contribuera à une ambiance vivante et conviviale, où le commerce se mêlera à la découverte et au plaisir.

Avec des produits authentiques et souvent issus de circuits courts, cet espace mettra en lumière le savoir-faire des producteurs et créateurs, tout en célébrant la richesse et la diversité des agrumes.





Des cooking shows d'exception mettront en lumière le talent de chefs renommés, reconnus pour leur créativité et leur maîtrise culinaire.

Ces chefs proposeront des démonstrations en direct, où les agrumes seront au coeur de leurs recettes, qu'il s'agisse de plats salés, sucrés ou de créations inédites. L'objectif de ce show est triple :

Inspirer le public à intégrer davantage d'agrumes dans son alimentation quotidienne, en mettant en avant leurs qualités gustatives, leur polyvalence en cuisine et leurs bienfaits pour la santé.

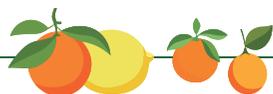
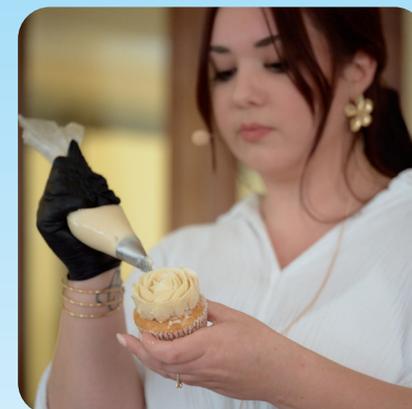
Partager des techniques et astuces culinaires qui vont permettre aux visiteurs de sublimer ces fruits dans leurs propres recettes, qu'ils soient amateurs ou passionnés de gastronomie.

Offrir une expérience immersive et éducative, avec des interactions en direct : les participants pourront poser des questions, déguster certaines préparations et repartir avec des idées concrètes pour enrichir leur cuisine.

Pour renforcer l'expérience, des fiches recettes pourraient être mises à disposition des visiteurs après le show, afin de prolonger l'inspiration chez eux.

Ce moment d'échange et de créativité culinaire sera un véritable temps fort du Salon, où l'authenticité des produits locaux rencontrera le savoir-faire des chefs.

Démonstrations culinaires réalisées durant la première édition du salon :



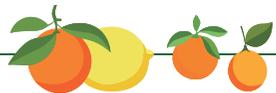
Un rendez-vous incontournable pour l'avenir de l'agrumiculture

Ce salon a pour objectif de réunir les esprits créatifs et les passionnés du monde des agrumes pour échanger sur les défis actuels et futurs, ainsi que sur les opportunités émergentes dans un secteur en perpétuelle évolution.

Que vous soyez producteur, transformateur, scientifique, chercheur ou tout autre acteur de la filière agrumicole, cet événement vous offre une occasion unique de participer à des discussions enrichissantes et de découvrir de nouvelles perspectives passionnantes pour l'avenir de l'agrumiculture.

Le salon servira de **plateforme de partage** pour des idées innovantes, des découvertes scientifiques et des pratiques exemplaires, tout en abordant des solutions concrètes pour répondre aux enjeux du changement climatique.

Les producteurs auront l'opportunité d'échanger sur leurs **expériences et stratégies de production**, tandis que les chercheurs et scientifiques pourront présenter leurs **dernières avancées en matière de recherche et d'innovation**, contribuant ainsi à façonner un avenir plus durable et performant pour l'industrie des agrumes.





Ils nous ont fait confiance :

Les Chefs étoilés & de renom



Christian Garcia
Chef du Palais Princier de Monaco, président du club des chefs des chefs



Mark Flanagan
Chef du roi d'Angleterre



Jérôme Rigaud
Ancien chef de la gastronomie française au Kremlin



Gilles Brunner
Président du grand cordon d'or de la cuisine française



Jean-Claude Brugel
Président des disciples d'escoffier région PACA



Luc Gamel
Meilleur Ouvrier de France 2000 (MOF)



Dhaker Bejaoui
Vainqueur de Master Chef Tunis et demi-finaliste Top chef monde arabe



Mauro Colagreco
Chef du restaurant Mirazur 3 étoiles Michelin et Meilleur restaurant du monde 2019



Enrico Marmo
Chef du restaurant « Balzi Rossi » 1 étoile Michelin

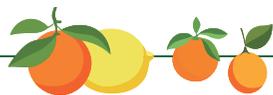


Julien Dugourd
Chef pâtissier du restaurant « La Chèvre d'Or » (2010-2023)



Anais Fourrier
Cheffe pâtissière et fondatrice de la marque SweetDate

Sponsors :





Retour sur la première édition

La première édition du Salon International de l'Agrume, organisée par la Communauté d'agglomération de la Riviera française (CARF), s'est tenue les 5 et 6 avril 2024 à Menton, et a marqué un jalon important pour le territoire. Cet événement inédit a su rassembler amateurs, professionnels et curieux autour d'une passion commune : les agrumes.

Un succès populaire et professionnel

Affluence : Près de 3 000 visiteurs ont participé à ce week-end dédié à la découverte des agrumes sous toutes leurs formes, confirmant l'intérêt du grand public pour ce thème.

Partenariats fructueux : L'événement a réuni des acteurs locaux et internationaux, mettant en lumière l'excellence des savoir-faire des producteurs et transformateurs du pourtour méditerranéen, notamment des partenaires italiens grâce à une dynamique transfrontalière.

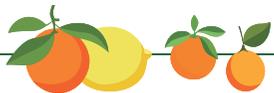
Une programmation riche et variée

Ateliers et démonstrations : Des chefs renommés ont proposé des démonstrations culinaires, sublimant les agrumes dans des recettes originales.

Conférences et tables rondes : Des experts ont partagé leurs connaissances sur la culture des agrumes, les innovations agricoles, et les défis environnementaux.

Animations inclusives : Des activités adaptées ont permis à tous, y compris aux personnes en situation de handicap, de participer pleinement à l'événement.

1ère Édition du Salon International de l'Agrume



Offre Expositant

Stand de 6m² équipé de :

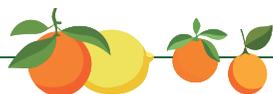
- alimentation électrique,
- rampe de spots, moquette,
- 2 tables, 2 chaises

TOTAL TTC 500 € / 3j

**Déjeuner inclus
+ 5 invitations au salon**



Préinscriptions le 15 janvier 2025 sur
www.salon-international-agrume.com



Offre Sponsors

Bronze

Stand de 6m² équipé :

- alimentation électrique,
- rampe de spots, moquette,
- 2 tables, 2 chaises
- 2 accès au cocktail déjeunatoire
- Présence du logo sur le mur média
- 5 invitations au salon
- 1 invitation à la soirée d'honneur

TOTAL TTC 1000 €

Argent

Stand de 6m² équipé :

- alimentation électrique,
- rampe de spots, moquette,
- 2 tables, 2 chaises
- 2 accès au cocktail déjeunatoire
- Présence du logo sur le mur média
- Mention partenariat sur les réseaux
- Flammes affichées à l'entrée du salon
- 10 invitations au salon
- 2 invitations à la soirée d'honneur

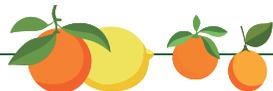
TOTAL TTC 1500 €

Or

Stand de 6m² équipé :

- alimentation électrique,
- rampe de spots, moquette,
- 2 tables, 2 chaises
- 3 accès au cocktail déjeunatoire
- Présence du logo sur le mur média
- Mention partenariat sur les réseaux
- Flammes affichées à l'entrée du salon
- Possibilité d'organiser une conférence ou table ronde pour mettre en avant vos innovations
- 10 invitations au salon
- 3 invitations à la soirée d'honneur

TOTAL TTC 2000 €





COMMUNAUTÉ DE LA
RIVIERA FRANÇAISE



**Ne laissez pas passer cette occasion unique de prendre part
à un événement qui contribuera à l'avenir de l'industrie des agrumes.
Envie de devenir exposant ou partenaire ?
Participez à cette aventure et faites partie du changement !**

Zineb MEKARSSI - Responsable de l'événement - 04.84.79.08.59 - contact@salon-international-agrume.com