

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

VENDREDI 21 FÉVRIER 2025

## LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRUME REVIENT DU 4 AU 6 AVRIL 2025 À MENTON



Le Salon International de l'Agrume est de retour pour une 2e édition du 4 au 6 avril 2025 au Palais de l'Europe à Menton. Après le succès de l'an passé, l'événement organisé par la Communauté de la Riviera française s'impose comme le lieu privilégié réunissant producteurs, transformateurs, experts et chefs de renom autour d'une passion commune : l'agrume sous toutes ses formes et de tous horizons. Le Salon International de l'Agrume, **c'est LE rendez-vous incontournable des passionnés et des professionnels d'agrumiculture.**

### LES AGRUMES AU-DELÀ DES FRONTIÈRES

Cette 2e édition prend une nouvelle dimension et renforce son **caractère international avec la présence de représentants des filières agrumicoles d'Asie du Sud-est (Thaïlande, Indonésie, Vietnam), aux côtés de ceux du bassin méditerranéen (France, Italie, Espagne, Grèce, Croatie).** Pas étonnant que l'événement attire des professionnels du monde entier, lorsque l'on sait que la production mondiale d'agrumes est estimée à près de 158 millions de tonnes annuelles, plaçant la France au 68e rang avec 88 000 tonnes de production<sup>1</sup>. Quant au fruit d'or local, le Citron de Menton IGP, sa production avoisine (seulement) les 60 tonnes annuelle. Un trésor utilisé par les chefs étoilés les plus prestigieux pour son goût incomparable et ses qualités aromatiques particulières.

1 - Source : [Production mondiale totale d'agrumes par pays - AtlasBig.com - 2022](#)

Cette année, le Salon International de l'Agrume s'intègre aussi dans une **démarche transfrontalière portée par la Communauté de la Riviera française au travers du projet Européen Interreg VI A Francia-Italia PITER PAYSAGE+ AIMABLE** qui vise à valoriser les paysages au profit d'un tourisme plus durable préservant le patrimoine naturel et culturel de part et d'autre de la frontière. Il est vrai que les versants côtiers le long du littoral de la *Riviera dei Fiori* et la *Riviera française* sont parsemés de couleurs vives d'agrumes : citrons, oranges, mandarines, chinotto, cédrats, et bien d'autres variétés à (re)découvrir sur les stands du salon.

## **POUR TOUS LES GOÛTS : DES PROFESSIONNELS AUX GOURMANDS**

Durant 3 jours (1 jour de plus cette année), le Salon International de l'Agrume regroupera **une quarantaine d'exposants qui mettront à l'honneur leurs produits** « tendance » ou « à déguster » autour des agrumes : fruits, confitures, biscuits, glaces, boissons, produits cosmétiques, objets décoratifs, textiles ....

Tandis que les plus jeunes profiteront d'un atelier « cookie » ou de l'espace jeu et maquillage autour des agrumes ; les plus grands pourront assister à des **ateliers savoir-faire** de greffe d'agrumes, fabrication de confitures et de parfums, et nouveauté cette année, de peinture sur céramique ou textile et de création d'un cocktail à base d'agrumes, évidemment !

Véritable source d'inspiration et de sourcing, le Salon International de l'Agrume se positionne comme un **espace d'échanges et de rencontres entre professionnels de la filière**. Autour des dernières innovations et recherches, les acteurs de l'agrumiculture partageront leurs connaissances et mettront en débat **l'avenir de la filière face aux nouveaux enjeux de production durable, qualité, adaptation au changement climatique, performance économique et environnementale. Au programme, networking, tables-rondes professionnelles et conférences thématiques.**



## COOKING SHOWS AVEC DE GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE

Sans oublier, les démonstrations culinaires par de grands noms de la gastronomie et de la mixologie. Au programme, « **Master class** » et « **cooking shows** » animés par Fabrizio Boca (Chef du Président d'Italie au Quirinal), Mark Flanagan (Chef du Roi d'Angleterre), Xavier Rousseau (Chef de l'équipe de France de football), Jean-Christophe Michelet (Double champion du monde des Confituriers), ainsi que des personnalités plus locale avec Jérôme Rigaud (Ancien Chef du Kremlin), Enrico Marmo (Chef du restaurant étoilé Balzi Rossi en Italie), Clara Germain (Cheffe à domicile et Cordon d'or 2017), Julien Dugourd, Abdulain Amores, Anaïs Fourrier, Dhaker Bejaoui, Luc Gamel, Gilles Brunner ou encore Anna Silvia et Victor Santificetur, Chefs pâtisseries mentonnais. Tous prépareront sous vos yeux des recettes à boire ou à déguster aux mille saveurs d'agrumes.

Avec les présences de Mauro Colagreco, Chef triplement étoilé du Mirazur à Menton et de Christian Garcia, Chef du Prince Albert II de Monaco, le 2<sup>e</sup> Salon International de l'Agrume s'annonce haut en couleur et en saveurs. **Comme en 2024, l'événement est parrainé par Guillaume Gomez, ambassadeur pour la gastronomie française et ancien chef de l'Élysée.**



Rendez-vous les 4, 5, 6 avril 2025 au Palais de l'Europe de Menton (06500), 8 avenue Boyer.

**ENTRÉE : 3€ - FORFAIT 3J : 6€ (GRATUIT -12ANS) - ATELIER : 20€**

Programme & billetterie : [salon-international-agrume.com](https://salon-international-agrume.com)

**CHIFFRES CLÉS :** 40 stands - 6 conférences - 3 tables-rondes professionnelles - 3 ateliers enfants (jeu – maquillage – cookies) - 20 ateliers « savoir-faire » - 1 Master class Mixologie - 8 démonstrations culinaires.

*Organisé par la Communauté de la Riviera française avec le soutien de l'Europe (projet PITER PAYSAGE + AIMABLE), la Région SUD, le Département des Alpes-Maritimes, l'INRAE, le CIRAD, l'APCM, la Ville de Menton et en partenariat avec Nice Matin et Melody Azur.*



Accréditation : [\[ici\]](#)

**CONTACT PRESSE**

Marianne CIPAN

Tel. : + 33 (0)6 14 79 41 06 - [m.cipan@carf.fr](mailto:m.cipan@carf.fr)