



# Salon International de l'Agrume



COMMUNAUTÉ DE LA  
RIVIERA FRANÇAISE

## 2<sup>e</sup> édition du Salon International de l'Agrume à Menton

Le Salon International de l'Agrume revient pour sa deuxième édition du 4 au 6 avril 2025 au Palais de l'Europe à Menton. Organisé par la Communauté de la Riviera Française (CARF) avec le soutien de nombreux partenaires, dont INRAE (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement), cet événement a pour ambition de devenir le rassemblement incontournable des experts et professionnels de la filière agrumicole en France et à l'international.

Il s'adresse à la fois aux producteurs, distributeurs, chercheurs, transformateurs, mais également au grand public, soulignant l'importance des agrumes dans notre quotidien et la nécessité de préserver ce secteur au regard des défis climatiques, économiques et sociétaux qui le touchent.

L'objectif principal de ce salon est d'accompagner et de soutenir la filière face aux bouleversements climatiques, à travers un espace de rencontre et d'échange sur les dernières découvertes scientifiques et techniques. De plus, l'événement se veut un lieu de sensibilisation pour le grand public, offrant à chacun l'opportunité de découvrir la richesse des agrumes, d'en comprendre les bénéfices sur la santé et d'apprécier leur grande diversité gustative. Plus de cinq mille visiteurs sont attendus, tous conviés à découvrir un programme d'expositions, de conférences, de démonstrations culinaires, d'ateliers pratiques et de rencontres professionnelles.

L'événement organisé par la Communauté de la Riviera française s'impose comme l'espace privilégié réunissant producteurs, transformateurs, experts et chefs de renom autour d'une passion commune : l'agrumes sous toutes ses formes et de tous horizons. Le Palais de l'Europe, situé au cœur de la commune de Menton, met à disposition des espaces modernes et adaptés à l'accueil d'un tel rendez-vous, avec la possibilité d'héberger simultanément une cinquantaine de stands, des conférences grand public et des démonstrations culinaires pour petits et grands.



## Un contexte marqué par des questions majeures concernant l'avenir de la filière agrumicole

Ce salon s'inscrit dans un contexte marqué par des questions majeures concernant l'avenir de la filière agrumicole. Les changements climatiques perturbent en profondeur les cycles de culture, la disponibilité en eau et la prolifération de ravageurs, conduisant les chercheurs et les producteurs à innover sans relâche. Le secteur se trouve par ailleurs confronté à une pression économique croissante, puisque la concurrence internationale impose de valoriser la production locale en soulignant sa qualité et sa spécificité.

**Nouveauté de cette deuxième édition : le renforcement de 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).**

**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.**

Le fruit d'or local, le Citron de Menton IGP, n'en représente qu'une soixantaine de tonnes par an. On observe par ailleurs un risque accru de tensions sur l'approvisionnement pour certaines variétés phares, comme les clémentines et les oranges, du fait d'épisodes météorologiques extrêmes à répétition et d'une baisse des rendements dans plusieurs bassins de production. Cette situation souligne l'importance d'accélérer la transition de la filière vers une plus grande résilience, en repensant les techniques de culture et en renforçant la coopération internationale.

Dans ce cadre, **le Salon International de l'Agrume souhaite proposer une réponse concrète en montrant comment la recherche et les innovations technologiques peuvent aider les agrumiculteurs à faire face à ces bouleversements.** Il tend également à encourager la coopération entre acteurs clés, en favorisant les échanges entre scientifiques, producteurs, restaurateurs, distributeurs et collectivités. Enfin, il entend sensibiliser un large public, composé de consommateurs de

plus en plus attentifs à la provenance des produits et à leur impact environnemental, afin de valoriser les bienfaits nutritionnels et l'importance patrimoniale des agrumes.

L'événement s'intègre en outre 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 et respectueux du patrimoine culturel. Les versants côtiers le long de la Riviera dei Fiori et de la Riviera française se distinguent en effet par la présence de multiples variétés : citrons, oranges, mandarines, chinotto, cédrats, et bien d'autres trésors à découvrir ou redécouvrir sur les stands du Salon. Toute l'année, de nombreux producteurs locaux ouvrent leurs portes aux visiteurs pour des expériences sensorielles au cœur des cultures d'agrumes, avec en toile de fond une vue mer exceptionnelle, qui se terminent souvent par une dégustation. Un voyage instructif, visuel, et gustatif dans le monde captivant de l'agrumiculture.

Plus d'info sur [www.menton-riviera-merveilles.fr](http://www.menton-riviera-merveilles.fr)



## Recherche et innovations technologiques

Les instituts de recherche INRAE et CIRAD jouent un rôle crucial dans la production agrumicole, tant pour la sélection de variétés résistantes aux maladies et aux aléas climatiques que pour l'accompagnement de la filière vers des pratiques plus durables. Ils mènent de nombreux projets collaboratifs.

Des tables rondes et conférences scientifiques ponctueront d'ailleurs le salon, offrant aux visiteurs la possibilité de découvrir les dernières avancées en agronomie et en protection intégrée. Plusieurs ateliers pratiques, menés par des ingénieurs agronomes et des spécialistes du changement climatique, permettront également aux producteurs et aux professionnels présents de se familiariser **avec des systèmes d'irrigation innovants, des méthodes de lutte biologique ou des dispositifs de suivi numérique des vergers.**

Un panorama de la filière agrumicole sera ainsi présenté, illustré de chiffres récents sur l'évolution des rendements et de retours d'expérience concrets d'exploitations locales et internationales.

Au Salon, les coopératives locales comme Les Hespérides, l'APCM (Association pour la Promotion du Citron de Menton IGP) et d'autres structures issues de territoires variés (Sicile, Corse, Chine, Asie du Sud-Est) proposeront également des témoignages illustrant toute la diversité de la filière. Ces producteurs, attachés à la tradition comme à l'innovation, présenteront leurs pratiques, parfois transmises de génération en génération, et évoqueront la façon dont ils s'adaptent désormais aux contraintes environnementales. Des rencontres seront programmées au fil des stands et au cours d'ateliers thématiques, donnant aux visiteurs l'occasion



d'échanger directement avec ceux qui consacrent leur vie à l'agrumiculture.

Dans un souci de cohésion, diverses associations et fédérations joueront également un rôle moteur, afin de faire connaître au public les étapes essentielles de la production, la coordination nécessaire entre les acteurs et les dispositifs d'aide institutionnelle.

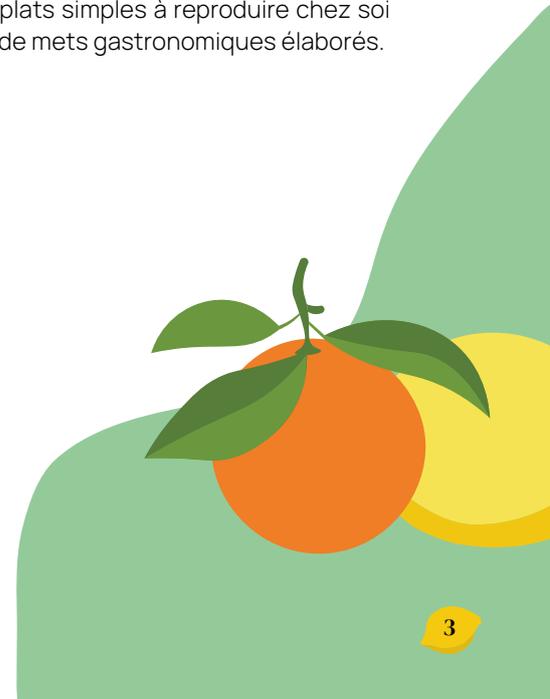
De la mise en commun d'outils de R&D à la promotion de circuits courts, chaque acteur de la filière trouve sa place au sein d'un écosystème où innovation et tradition se côtoient.

## Des chefs et producteurs pour faire découvrir le potentiel culinaire des agrumes

Le Salon International de l'Agrume s'adresse non seulement aux professionnels, mais aussi au grand public souhaitant mieux comprendre et mieux consommer les agrumes. Leur richesse en vitamines et en minéraux – avec en tête la célèbre vitamine C – permet de souligner leur contribution à la prévention de certaines pathologies cardio-vasculaires et leur rôle dans le renforcement de notre système immunitaire.

Au-delà des enjeux techniques et scientifiques, le Salon International de l'Agrume célèbre l'immense potentiel culinaire de ces fruits colorés. Des personnalités prestigieuses de la gastronomie, à l'image de Guillaume Gomez (ancien Chef de l'Élysée), Fabrizio Boca (chef du Président d'Italie), Mark Flanagan (chef du Roi d'Angleterre) ou encore Mauro Colagreco (chef

triplement étoilé du Mirazur à Menton), ont répondu favorablement à l'invitation. L'événement prévoit plusieurs cooking shows où ces grands chefs dévoileront leurs techniques et recettes à base d'agrumes, qu'il s'agisse de plats simples à reproduire chez soi ou de mets gastronomiques élaborés.



Sans oublier les démonstrations de mixologie, de pâtisserie et de confiture orchestrées par des figures telles que Jean-Christophe Michelet (Double champion du monde des Confituriers) ou encore Julien Dugourd (ancien chef pâtissier du restaurant doublement étoilé La Chèvre d'Or). Aux côtés de ces têtes d'affiche, Xavier Rousseau (Chef de l'équipe de France de football), Jérôme Rigaud (Ancien Chef du Kremlin) et des personnalités plus locales comme Enrico Marmo (Chef du restaurant étoilé Balzi Rossi), Clara Germain (Cheffe à domicile et Cordon d'or 2017), Abdulain Amores, Anaïs Fournier, Dhaker Bejaoui, Luc Gamel, Gilles Brunner ou encore Anna Silvia et Victor Santificetur (Chefs pâtissiers mentonnais) proposeront à leur tour des recettes à boire ou à déguster.

Le point d'orgue de cet axe gastronomique sera incarné par la soirée de gala « Éclats d'Agrumes », organisée le vendredi 4 avril à la Villa Maria Serena située à quelques pas de la frontière italienne. Cette réception sur invitation rassemblera des producteurs, chefs, personnalités institutionnelles et partenaires de l'événement. Le menu composé de recettes des chefs mettra inévitablement en valeur les agrumes, sous des formes variées (amuses-bouches, cocktails, plats, desserts) dans une atmosphère festive et raffinée. Avec les présences annoncées de Mauro Colagreco et de Christian Garcia, Chef du Prince Albert II de Monaco, le 2e 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.

Dans une approche à la fois éducative et ludique, les organisateurs ont prévu des dégustations, des animations pour les familles et des présentations sur les différentes variétés d'agrumes, du Citron IGP de Sorrento à celui de l'Etna, en passant l'orange rouge IGP de Sicile, le pamplemousse Pakpanang Tabtimsiam de Thaïlande, et bien sur le Citron IGP de Menton. Durant trois jours, le Salon accueillera une quarantaine d'exposants proposant des produits "tendance" ou "à déguster" autour des agrumes : fruits, confitures, biscuits, glaces, boissons, produits cosmétiques, objets décoratifs ou textiles. Les plus jeunes pourront profiter d'un atelier "cookie" ou d'un espace jeu et maquillage, tandis que les plus grands auront l'opportunité de suivre des démonstrations de greffe d'agrumes, de fabrication de confitures, de parfums ou même de peinture sur céramique ou textile.

Une nouveauté cette année encore concerne la création de cocktails à base d'agrumes, un atelier à la fois festif et pédagogique, ainsi que le granita traditionnel italien. Ces multiples animations, qui soulignent la diversité des usages et la versatilité de l'agrumes, répondent également à un objectif de sensibilisation : en explorant des recettes ou des techniques de production, le consommateur prend conscience de la provenance des produits, de leur impact environnemental et de leur potentiel culinaire.



## Le pays mentonnais « terre des agrumes »

Située à l'extrême-est des Alpes-Maritimes, la Communauté de la Riviera Française regroupe quinze communes, pour un total de près de 74 000 habitants sur 660 km<sup>2</sup>. Ce territoire se caractérise par la coexistence harmonieuse de la mer et de la montagne, offrant ainsi un environnement naturel d'exception qui attire chaque année de nombreux visiteurs.

Le littoral de la Riviera française, depuis toujours surnommée « terre des agrumes », symbolise à lui seul l'enracinement d'une culture fruitière de grande qualité, portée par un microclimat particulièrement favorable. Le Citron de Menton, produit sur 5 communes du littoral (Menton, Roquebrune-Cap-Martin, Castellar, Gorbio, Sainte-Agnès) est labellisé IGP. Il se distingue tant par son taux de jus élevé que par la subtilité de ses arômes, attestant du soin apporté à sa culture et de la spécificité des sols de la Riviera française.

Le Palais de l'Europe, site choisi pour le Salon, incarne depuis longtemps un pôle majeur de la vie culturelle et événementielle de Menton, tant pour ses capacités d'accueil que pour son emplacement central.

Situé à seulement quelques mètres de la mer, du centre-historique, et à proximité immédiate du pôle d'échanges multimodal, il met à disposition des salles de conférence spacieuses et un vaste espace d'exposition pouvant accueillir stands et démonstrations.

L'engagement de la Communauté de la Riviera française dans le développement durable et la valorisation de son terroir s'illustre également par la participation à des projets de coopération transfrontalière, comme Interreg VI A Francia-Italia PITER PAYSAGE+ AIMABLE, destinés à stimuler l'économie locale tout en préservant l'environnement pour proposer un développement économique équilibré et partagé, selon une logique de durabilité construite sur la valorisation du paysage.



### Vendredi 4 avril

**9h30 | Inauguration officielle du Salon en présence des officiels**

**11h-12h | Table Ronde**

**Agrumiculture & climat :** relever le défi des changements climatiques

**Intervenants :** Organismes professionnels et scientifiques

**14h-17h | Atelier Participatif**

**Agrumes & tourisme :** Innover et coopérer pour un rayonnement transfrontalier

**14h-15h | Table Ronde**

**Menaces invisibles :** prévenir et combattre les ravageurs émergents

**Intervenants :** Producteurs UE et hors UE, organismes professionnels

**16h-17h | Table Ronde**

**Indications géographiques :** succès, contrôle et défis

**Intervenants :** Producteurs UE et hors UE et organismes professionnels

## Samedi 5 avril

**10h45-11h30 | Cooking Show avec Enrico Marmo**

Saveurs méditerranéennes : la cuisine raffinée des Balzi Rossi

**11h-12h | Conférence**

Héritage et splendeur : les orangers du Château de Versailles au fil des siècles, avec Gabriela Lamy, Direction du patrimoine et des jardins du Château de Versailles

**12h-12h45 | Cooking Show avec Gilles Brunner**

Tradition et excellence : les agrumes dans la grande cuisine française

**13h-13h45 | Cooking Show avec Anaïs Fourrier et Dhaker Bejaoui**

L'alliance subtile des agrumes et de la pâtisserie moderne

**14h | Atelier Culinaire pour enfants (Inscription sur place)**

Animé par le Mirazur & Mitron Bakery sur le thème des agrumes

**15h-16h | Conférence**

Les agrumes au coeur de l'alimentation : équilibre, saveurs et bienfaits avec les chefs Guillaume Gomez, Fabrizio Boca, Mauro Colagreco, Xavier Rousseau & Jérôme Rigaud en présence de Nicolas Mas l'international français de rugby à XV.

**15h-16h | Conférence professionnelle**

Produire l'excellence : pépinières et plants d'agrumes de qualité avec des pépiniéristes et producteurs

**16h30-17h15 | Cooking Show avec Mark Flanagan et Jérôme Rigaud**

L'excellence britannique : une approche royale des agrumes

**16h-17h | Conférence**

Arômes, parfums et spiritueux : comment les agrumes éveillent-ils nos sens ? avec Carole Quinton, Maître liquoriste Rémy-Cointreau et Margaux Cavailles, Directrice

Développement stratégique arôme EMEA – Mane

## Dimanche 6 avril

**10h45-11h15 | Cooking Show avec Luc Gamel**

Savoir-faire d'exception : les agrumes sublimés par un Meilleur Ouvrier de France

**11h-12h | Conférence**

À la découverte du monde des agrumes avec François Luro et Franck Curk

**11h30-12h00 | Master Class Cointreau**

L'art du cocktail aux agrumes

**13h-13h45 | Cooking Show avec Anna Silvia et Victor Santificetur**

Pâtisserie d'exception : sublimer les agrumes en dessert

**14h-15h | Conférence**

Des agrumes dans mon jardin ou en pots : les choisir, les planter, les entretenir avec Jean-Noël Falcou, Auteur et Agrumiculteur

**14h15-15h | Cooking Show avec Jean-Christophe Michelet**

L'art de la confiture : révéler les agrumes sous toutes leurs formes

**15h30-16h15 | Cooking Show avec Clara Germain**

Les agrumes en cuisine : entre tradition et créativité

## Ateliers Samedi & Dimanche

(sur réservation)

**11h & 15h | Greffe d'agrumes avec André Waldispühl**

**11h & 15h | Fabrication de confitures avec J.Christophe Michelet**

**14h | Mixologie aux agrumes avec Abdulain Amores**

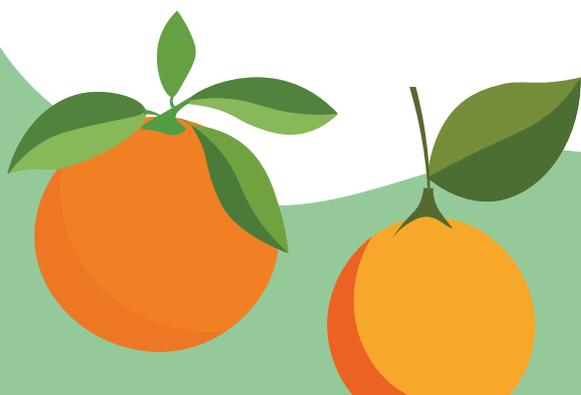
**11h | Peinture sur céramique avec l'Emap de Menton**

**15h | Sérigraphie textile avec l'Emap de Menton**

**11h | Fabrication de parfum avec les étudiants du Master Foqual**

**14h | Fabrication de baume à lèvres avec les étudiants du Master Foqual**

**16h | Fabrication de bougies avec les étudiants du Master Foqual**



## Informations Pratiques

### Rendez-vous

Palais de l'Europe de Menton (06500), 8 avenue Boyer,  
du 4 au 6 avril 2025.

### Horaires

de 10h à 18h.

### Tarifs

Entrée **3€** | forfait 3 jours **6€** (gratuit pour les moins de 12 ans).  
Atelier : **20€**.

### Programme & Billetterie

[salon-international-agrume.com](http://salon-international-agrume.com)

## Chiffres clés



Le Salon International de l'Agrume est 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 et la Ville de Menton.



## Contact presse

Marjorie Aubert  
marjorie.aubert@comback.fr  
07 63 75 41 86

Marianne Cipan  
m.cipan@carf.fr  
06 14 79 41 06