



Menton, le luxe pousse sur l'arbre

Sur les collines ensoleillées de Menton, face à la Méditerranée, le **Citron de Menton IGP** se cultive comme un grand cru. Sa peau fine, son parfum délicat et sa douceur unique racontent l'histoire d'un terroir rare, façonné par le soleil, la mer et le savoir-faire de la **Coopérative de la Riviera française**.

Cet agrume est récolté à la main et suit un cahier des charges strict garantissant l'**IGP**, symbole de qualité et d'authenticité. Chaque citron est le fruit du temps, de la patience et de l'engagement des producteurs :

« Nous ne produisons pas un fruit standard, mais l'expression de notre paysage », explique le Président de la Coopérative

Autour du citron de Menton IGP, la Riviera offre une palette d'agrumes raffinés oranges, kumquats, citrons caviar, pomelos ... Cultivés dans le respect du terroir et de l'environnement.

Ces fruits incarnent un **art de vivre méditerranéen**, apprécié par les chefs, pâtisseries et artisans.

Chaque année, la Riviera célèbre ses trésors lors de la **Fête du Citron de Menton** et du **Salon International de l'Agrume**, parrainé par **Guillaume Gomez**, qui met en lumière les savoir-faire, innovations et richesses gustatives des agrumes. Trois jours d'ateliers, démonstrations et rencontres internationales pour explorer le Citron de Menton IGP sous toutes ses facettes.

Contacts presse

Coopérative de la Riviera française

Karim Djekhar

karim.djekhar@cooperativerivierafrancaise.fr

Téléphone : 0610132524