



Vägen slingrar sig vindlande under järnvägen och runt skarpa hörn. Stéphane Constantin kör vant och snabbt uppåt. Vi stannar framför en låst grind. Här innanför finns ett viktigt kapital.

Citronernas beskyddare

Citron är en av de viktigaste produkterna från Menton. I många år har här firats citronfestival, 2020 för 87:e gången. Orten bygger en stor del av sin berömmelse och turism på den gula frukten.

Citroner odlades på platsen redan på 1400-talet och under första halvan av 1800-talet skeppades många ton citroner från Menton ut över hela världen. Efter en rad bakslag, beroende på kalla vintrar och förändra-

de skatteregler, var läget ett helt annat hundra år senare, då frost, sjukdom och olönsamhet hade uttraderat många odlingar.

Idag arbetar kommunen hårt för att återupprätta citronen som stadens signatur. Vi träffar Stéphane Constantin, den nye direktören för *Association pour la Promotion du Citron de Menton* (APCM).

– För oss är den gyllene frukten som *Louis Vuitton* eller *Cartier*, en lyxig fransk produkt.

”Citronmästare”

Citronodling och handel går alltså långt tillbaka i tiden. Under slutet av 1600-talet hade en viktig sammanslutning, ett råd med namnet *Magistrat des Citrons*, skapats och fått ansvar för att kontrollera odling och handel med citrusfrukter. De arton personerna, ”citronmästarna” i rådet utsågs varje år av prinsen av Monaco. Rådet angav var man kunde börja plocka, satte priserna så att producenterna fick rimligt betalt, samt organiserade och underlättade leveranser.

Stéphane Constantin har ansvar för staden Mentons gyllene kapital. Han arbetar med fokus på att citroner i framtiden ska bli lika viktiga för trakten som de var historiskt.

Historik

- 1450: första texterna om citroner i Menton
- 1671: *Magistrat des Citrons* skapas
- 1800-1850: citronens guldålder
- 1900: nedgången börjar
- 1970: sporadisk produktion, angrepp av *Mal secco*
- 1990: återupplivandet av citrusodling
- 2004: skapandet av APCM
- 2015: IGP-skydd erhålls

Källa: APCM

Dagens organisation skapades 2004 och består av producenter från de fem kommunerna Menton, Castellar, Roquebrune-Cap-Martin, Sainte Agnès och Gorbio. Lite vanvördigt skulle vi kunna kalla Stéphane Constantin för en moderna tiders ”citronmästare”.

Strikta regler

Nu är vi framme vid odlingen och kliver ur bilen. Solen värmer och på terrasserna ovanför oss dignar träden av citrusfrukt.

Stéphane Constantin tillträdde sin tjänst i juli 2019 och hans dagar är fyllda av kontakter. När organisationen startades 2004 var ett tiotal producenter anslutna, i dag är de nära 35.

– 2018 producerades 40 ton citroner, för 2019 hoppas vi kunna summera 50-60 ton.

Reglerna är strikta för vad som får räknas som en Mentoncitron och så har det varit även historiskt. Dagens producenter underkastar sig rigorösa kontroller; det handlar om jordanalys, kontroll av citronernas fruktsaft i början och slutet av säsongen, att frukternas storlek uppfyller kvalitetskraven. De ska vara obespurtade, innehålla tillräckligt mycket saft och ha rätt sötma. Odlarna lämnar in sin frukt för bedömning till en central kontrollstation.

I kontrollformulären ska såväl beskärning som gödning av träden protokollföras. I gengäld får en godkänd odlare sitt eftertraktade certifikat och kan med hjälp av det sälja sin frukt med ursprungsintyg och märkt med den speciella blågula logotypen. Då ingår man i det nationella franska skyddet IGP, *Indication Geographique Protégée*.

– Mentoncitron är alltså inte bara en fruktsort, utan det handlar lika mycket om rätt *terroir*, bra klimat och sätt att odla. En kvalitetsstämpel, som för Bordeaux-vin, säger Stéphane Constantin.

Det ingår därför även i hans ansvar att se till att ingen felaktigt säljer citroner med Mentonnamnet utan certifikat.

Frost ett hot

De citronsorter som odlas är framför allt Menton, *Eureka*, *Santa Teresa*, *Cerza* och *Adamo*. Sorten som kallas Menton är enligt DNA-tester ursprunglig från trakten och har beteckningen SRA 625,



Mentoncitroner säljs i svarta lådor märkta med APCM:s sigill och nummer. Varje producent har ett unikt ID-nummer och är spårbar. De frukter som inte håller måttet tas åt sidan.

men den är känslig för svampsjukdomen *Mal secco*. En sort med ursprung på Sicilien, som heter *Lunario*, har testats i odling men skiljer sig för mycket från övriga för att klara kraven.

– Den stora skörden startar i december och pågår till mars-april, berättar Stéphane Constantin. Regnigt väder under vintern är inget problem – men frost är illa.

Jordmånen bör vara sandig lera, alternativt lerig sand. Bästa odlingsplatsen i Menton vädermässigt är Garavan-området precis intill italienska gränsen, där berget Saint-Paul lagrar solvärmens och skapar en skyddad miljö.

Med berget i ryggen ser vi ut över hamnen. Solen glittrar i vågorna nere vid stranden och vi klättrar upp för terrasserna. På ett av citronträden har en stor gren brutits under tyngden av all frukt.

Odlingen en passion

Typiskt för producenterna är – precis som tidigare århundraden – att de har relativt små odlingar, 3 000-5 000 kvadratmeter med tio-tjugo träd. De flesta har ett annat yrke som de lever på, att odla citroner är deras passion. En man som odlat citroner länge, Maurice Lottier, har den största produktionen. →



"En Mentoncitron ler" är ett lokalt talesätt.



På sorteringscentralen finns en måttstock för olika storleksklasser av citron.

bli intresserade av att plantera citronträd och att det finns fler producenter.

– Vi vill bevara både historien och landskapet. Framtidsvisionen är att oanvänd mark kan utnyttjas till att restaurera och återplantera odlingar.

De flesta odlingarna finns nu inom privata fastigheter och syns inte särskilt väl i staden. Turister som kommer till Menton undrar ibland var man kan se citronträden. Kanske kan det bli ändring på det i framtiden.

Fynd på karta

Stéphane Constantin berättar att barn i 11-12-årsåldern i en lokal skola har fått som skolprojekt att arbeta med material från stadens arkiv. Napoleonkartan från 1811 visar tillsammans med noteringar i stadens bok i detalj vad som odlades på olika platser. Framför allt var det oliver, vindruvor och citroner. Barnen blev helt exalterade när de insåg hur mycket som förändrats, men att de faktiskt kunde hitta glömda och förlorade odlingar.

– Ingen kunde drömma om att det funnits så många citronträd.

Ett projekt inom stadens park- och trädgårdsförvaltning, som Stéphane själv tidigare arbetat med, är att dra upp plantor från 5 000 kärnor av bitter apelsin. De används sedan som stammar att ympa andra citrusarter på.

– Vi hoppas kunna återplantera 5 000 träd.

Han nämner att han under Citronfestivalen 2019 guidade intresserade människor i Casetta-odlingen.

– Det kom buss på buss med människor som ville veta mer.

Facebooksida

Under årets Citronfestival kommer han själv att finnas i Jardin Biovès mitt i stan för att knyta ännu mer kontakter med människor på besök. Och idéerna om vad som kan skapas är hur många som helst. Under hösten har startats en Facebooksida för *Le Citron de Menton*

som växer snabbt i antal följare och har givit kontakter över hela världen.

– Vi har fått frågor från såväl Nepal som USA, säger Stéphane med ett lite förundrat leende.

I november i år firar den moderna citronorganisationen femårsjubileum med IGP-skydd. Det finns stora planer på att åter sätta Mentoncitronen på kartan. Det unika arvet från gamla tider ska förvaltas på bästa sätt.

– Tack vare det förflutna arbetar vi i nutiden för att förbereda för framtiden, säger Stéphane Constantin.

Text: Lena Grape Lilliehorn

Foto: Johan Grape

lena@gate1.se

Citronlagar på 1600-talet

Det var prinsarna i Monaco som på 1600-talet såg möjligheterna att skapa regler kring odling och försäljning av citroner. Det innefattade även beskattning, där citronförsäljningen gav Monaco betydande intäkter.

År 1671 inrättade prins Louis I rådet *Magistrat des Citrons* efter en modell från Sanremo. Lagstiftningen innebar att småföretagare skyddades mot dominans av stora handlare. Rådet på arton personer utsågs varje år och fick så småningom även befogenhet att ta emot order från handlare och styra vilka platser i territoriets åtta distrikt som man började plocka frukt på först.

Rådet organiserade försäljningen och satte priserna. Frukten fördes till stora rum nära stranden där de sorterades och graderades. För de som bröt mot reglerna, exempelvis genom att stjäla citroner eller sälja frukt av dålig kvalitet, utdömdes hårda straff.

Så småningom var handeln spridd över hela Europa, även upp till Norden. Men Menton led av att inte ha en egen djuphamn, varför frukten skeppades ut från Marseille, Nice och Genua.

Källa: APCM

WRETMAN ESTATE



**VÄLKOMNA ATT BESÖKA OSS UNDER CITRONFESTIVALEN
NI HITTAR OSS PÅ 2 RUE DU BASTION I MENTON**



Lars Anderfelt

Mäklare

lars@wretmanestate.com

+33 7 84 59 71 77



Karin Broström Samelius

Mäklare

karin@wretmanestate.com

+33 6 14 03 55 56



Jenny Forsberg-Mul

Mäklare

jenny@wretmanestate.com

+33 6 21 74 27 67



Tiffany Gueyraud

Assistent

menton@wretmanestate.com

+33 04 89 24 16 50

contact@wretmanestate.com +33(4) 92 98 92 54 www.wretmanestate.com