L'EUROPE PROMEUT UN AVENIR SAIN

WELCOME TO THE LEMON AGE

AVEC LES CITRONS D'ESPAGNE

DOSSIER DE PRESSE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité.
La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

CITRON D'ESPAGNE

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT DES CAMPAGNES DE PROMOTION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

TABLE DES MATIÈRES

CONTEXTE

Historique 3

Production 3

Consommation de citron 9

CAMPAGNE

Welcome to the Lemon Age 10

CITRON EUROPÉEN

Origine locale 14

Qualité 20

Fraîcheur 21

Produit santé 22

Durabilité 24

Polyvalence 28

CONTEXTE

HISTORIQUE

Le **citron** est un **agrume**, fruit du citronnier, arbre à feuilles persistantes et épineux de la famille des rutaceae (rutacées). Le citronnier apprécie les climats **tempérés et tropicaux** ; il est actuellement cultivé dans de **nombreux pays du monde**.

Originaire de Chine ou d'Inde, il est cultivé en Asie depuis **plus de 2 500 ans**. À partir du **Xème siècle**, les **Arabes** l'ont transplanté dans le **bassin méditerranéen** : en Méditerranée orientale principalement en Grèce et à l'ouest essentiellement en Espagne. Quasiment inconnu des Grecs et des Romains, le citron n'est consommé de manière habituelle que depuis le **Moyen Âge**.

Apprécié pour ses **vertus médicinales**, il fut introduit sur le **continent américain** au **XVIème siècle** par les conquistadors espagnols. Ses propriétés **antiscorbutiques** (le scorbut provenant d'une carence en **vitamine C**) ont fait du citron un incontournable des voyages vers le **Nouveau Monde**.

PRODUCTION

Au cours de la décennie écoulée, la **production mondiale de citrons** est allée en augmentant.

La **PRODUCTION MONDIALE** de citron en **2022** s'élevait à **9 700 000 TONNES**[1].

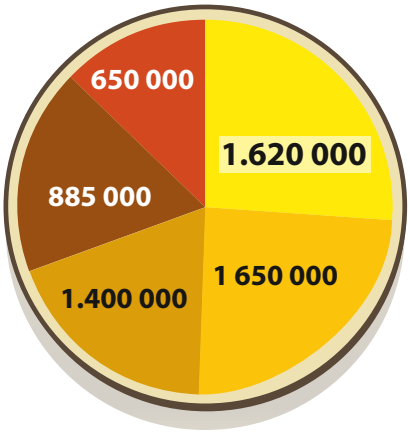
Les **principaux pays producteurs de citron** sont l'Argentine, **l'Espagne**, les États-Unis, la Turquie, l'Italie et l'Afrique du Sud.

L'Europe est l'un des principaux acteurs mondiaux dans le **domaine de la production de citron**.

Ces dernières années, la production moyenne de citrons a dépassé **1 500 000 tonnes** par an.

(1)Source: World Citrus Organization (WCO)

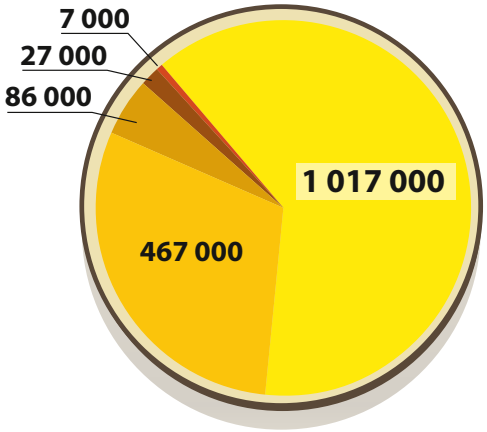
PRODUCTION MONDIALE DE CITRON 2021/2022



1 650 000	1 620 000	1 400 000	885 000	650 000
Argentine	UE	Turquie	États Unis	Afrique du Sud

Source USDA

PRODUCTION EUROPÉENNE DE CITRON 2021/2022



1 017 000	467 000	86 000	27 000	7 000
Espagne	Italie	Grèce	Portugal	Chypre

Source: EUROSTAT

LE CITRON EST PRINCIPALEMENT DESTINÉ À LA CONSOMMATION FRAÎCHE ET À L'INDUSTRIE

Le citron s'utilise principalement en tant que produit **frais**, c'est-à-dire comme **ingrédient culinaire**.

CITRON FRAIS

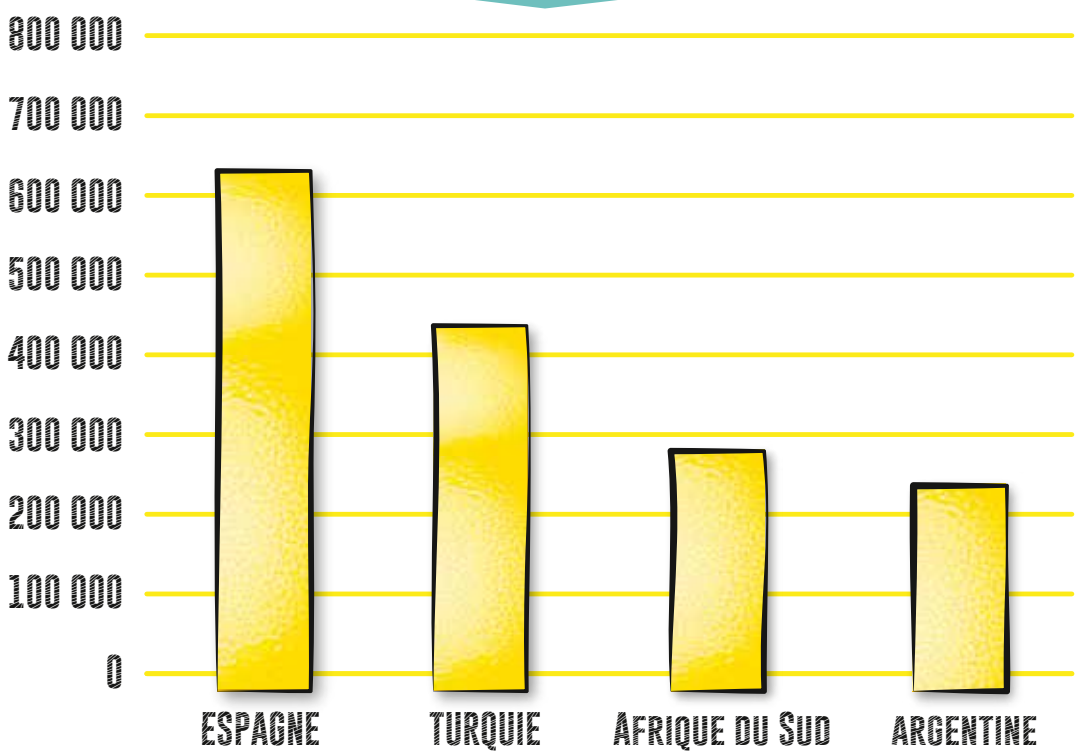
COMMERCIALISATION MONDIALE DE CITRON FRAIS

La production moyenne mondiale vendue fraîche s'élève à

3 244 000 t

626 000 t

l'Europe est à la pointe de la commercialisation du citron frais dans le monde.



[1]Source : FAOSTAT

Unité de mesure : tonnes.

Valeurs moyennes pour la période 2011/2021.

CITRON TRANSFORMÉ

CITRON TRANSFORMÉ

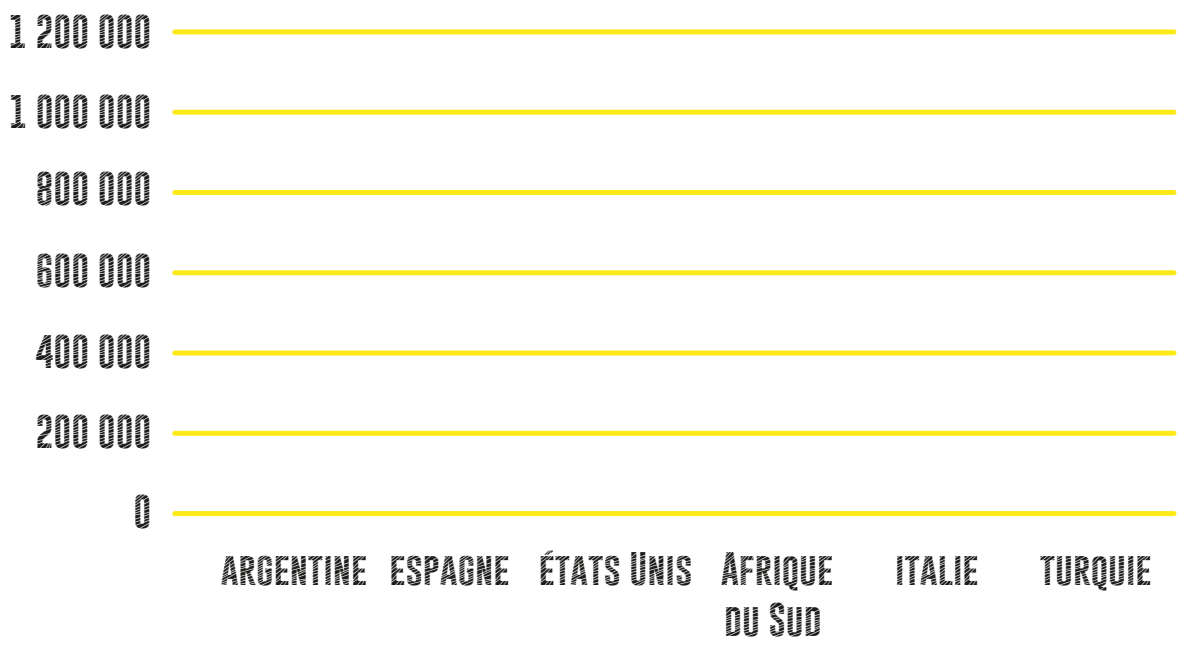
Ces dernières années, la consommation de **citrons transformés** par l'industrie a augmenté :

- **jus naturels et concentrés**
- **extraction d'huiles essentielles,** de pulpe, zestes, pectines et/ou flavonoïdes
- **fabrication d'aliments pour animaux,** substances aromatiques et produits ménagers
- **obtention d'acide citrique naturel** pour la préparation de conserves naturelles

255 000 t

La production européenne de citron transformé est de

Quelle: USDA



[1]Source : AILIMPO, à partir de données EUROSTAT, FAOSTAT et COMTRADE

Unité de mesure : tonnes.

Valeurs moyennes pour la période 2010/2020.

CONSOMMATION DE CITRON

LE CITRON EST À LA MODE

6 900 000 t
La **consommation mondiale de citron frais en 2022**.

24%
Augmentation par rapport à 2018.

2,2 kg
Consommation mondiale de citron frais par habitant.

DANS LE CAS DE L'UNION EUROPÉENNE

1 694 000 t
La **consommation de citron frais** dans l'Union européenne en 2021/22.

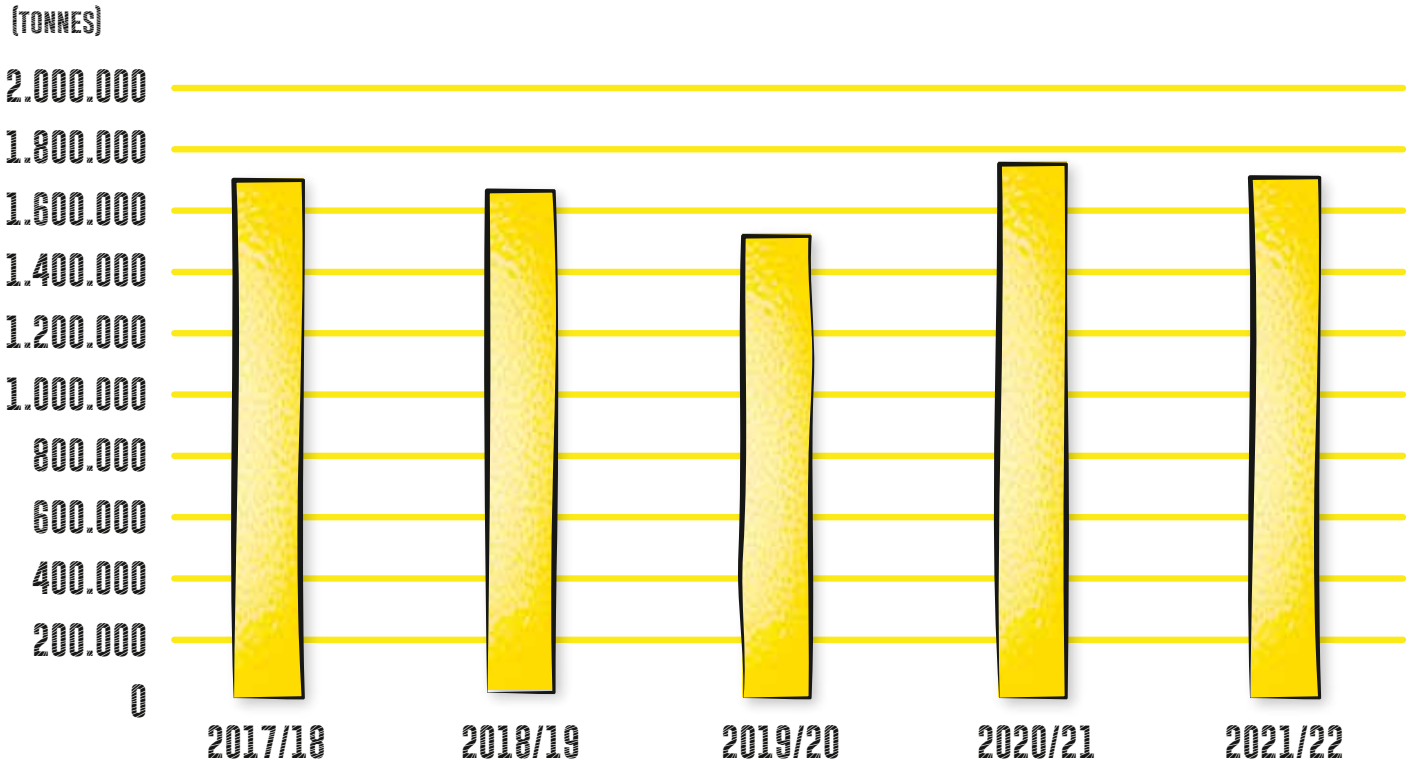
3%
consommation de plus qu'en 2018.

3,06 kg
Consommation européenne par habitant.

Source: USDA

EUROPE : CONSOMMATION DE CITRON FRAIS

2017/18	2018/19	2019/20	2020/21	2021/22*
1.649.000	1.631.000	1.514.000	1.724.000	1.694.000



Source: USDA
* Estimation selon USDA.

AVEC #L'ATTITUDECITRON

C'EST L'ATTITUDE

qui met en mouvement **le meilleur de toute l'Europe.**

C'EST UNE POSTURE

saine, attrayante, jeune, énergique, vitale, **un style de vie européen.**

C'EST ÊTRE NATUREL

et allier tradition et **avenir**.

L'ATTITUDE CITRON

ce n'est pas une attitude particulière, mais plusieurs attitudes. C'est le **multiculturalisme**.

IL S'AGIT D'INCORPORER

les propriétés du citron pour que notre vie prenne un **éclat particulier**.

C'EST ÊTRE À LA PAGE

suivre une tendance, mais pas n'importe laquelle, la bonne !

C'EST BOMBER LE TORSE

et se sentir fier/fière et satisfait(e) de **nos produits et de notre production**.

C'EST NE PAS ATTENDRE

que les choses aillent leur train, mais aller de **l'avant**.

C'EST ÊTRE ACTIF/ACTIVE

C'EST

« **ENJOY AVEC L'EUROPE** » et être « **ON** » avec le citron.

LE LEMONENCER

VIENT RESTER

Eine neue Ära beginnt, die der Zitrone,
dass **LEMONENCER** für uns öffnet, die erste Zitrone
in Welt, die zum **Influencer** wird

NUMÉRIQUE :

LEMONENCER se connecte avec le plus **jeune public** dans le plus innovant et créatif à travers les **réseaux sociaux** et le **site web de la campagne.**

PUBLICITÉ :

Nous amplifierons la campagne par des **actions spéciales** sur diverses plateformes de télévision européennes, des moments internes et des campagnes extérieures.

RELATIONS PUBLIQUES :

Des actions spéciales autour du citron pour générer de la notoriété :

Lemon Cook & Drink:
les **chefs** et **mixologues européens créent des recettes emblématiques** du monde du citron. De plus, nous visiterons les principales **écoles hôtelières** pour diffuser la **polyvalence et les qualités gastronomiques** du citron.

Lemon Sport:
athlètes de renom, porte-drapeaux de la nouvelle ère du citron.

CITRON EUROPÉEN

Les producteurs européens sont la véritable locomotive de la production de citron dans le monde. En 2022, ils ont cultivé 1 620 000 tonnes, selon les données de l'Organisation mondiale des agrumes.

Le **citron européen** est disponible **toute l'année.**

Les citronniers sont **plus sensibles aux basses températures que les autres agrumes**. Les zones de production et de répartition les plus importantes correspondent principalement aux régions subtropicales semi-arides et arides avec des **températures minimales** supérieures à -4 °C. En d'autres termes, les citronniers sont parfaitement adaptés au **climat méditerranéen**.

Par conséquent, le **bassin méditerranéen** est parfaitement adapté à sa culture. **L'est et le sud de l'Espagne** sont l'une des principales zones de production mondiales.

Avec une production moyenne d'environ **1 000 000 tonnes**, l'Espagne représente à elle seule plus de **60 % de la production européenne**. Au cours de la saison 2020-2021. **1 400 000 t**.

L'**Espagne** est le principal producteur de citron frais en Europe.
Sa production au cours de la **campagne 2021/2022** était de :

1 017 000 t

Source : EUROSTAT

Accroître la production biologique

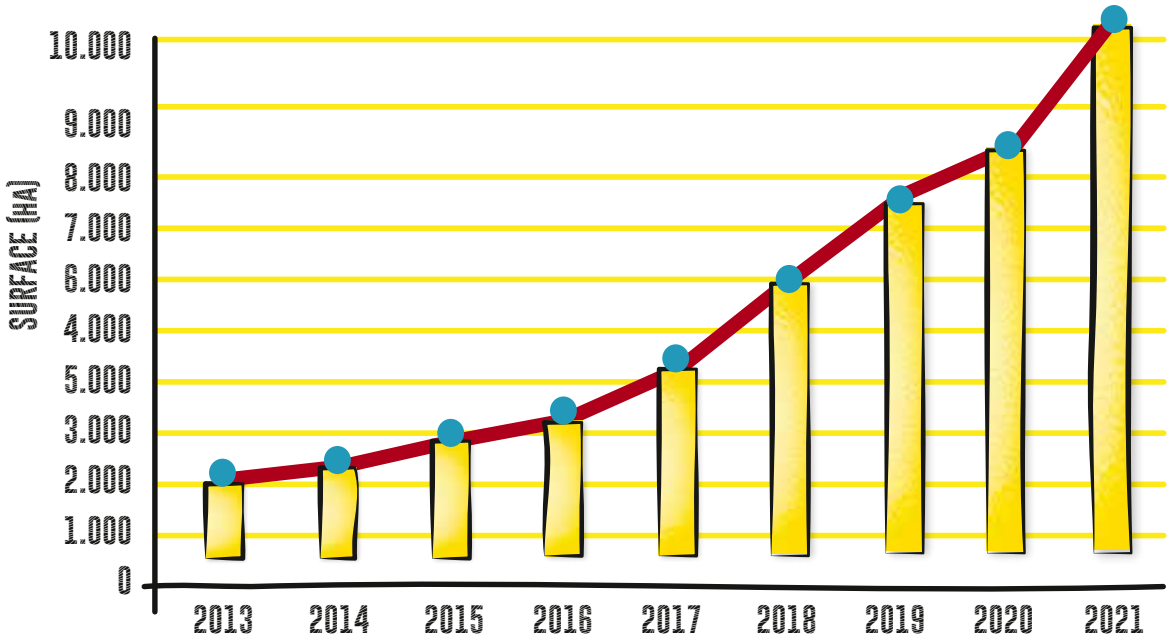
La culture biologique des agrumes a pris **de plus en plus d'élan en Europe** ces dernières années ; elle couvre désormais plus de 58 000 hectares . **En Espagne, cette croissance est remarquable** :

Source : MAPA

10 300 ha de zone de **production de citron** biologique

210 600 t de **citron biologique** ont été produites en 2021

ÉVOLUTION DE LA SUPERFICIE TOTALE DE LA PRODUCTION DE CITRON BIOLOGIQUE (2013-2021)



Source : MAPA

EN RÉSUMÉ

Le **citron européen** produit en Espagne est une des références mondiales, **aussi bien frais que transformé**. Voici ce qu'indiquent les données suivantes.

1er producteur bio en Europe et l'un des principaux au monde

1er distributeur mondial de citron frais

1er producteur européen

2ème producteur mondial de citron frais

2ème producteur mondial de citron transformé

La valeur commerciale du secteur en Espagne pour la période 2010-2020 est de **700 millions d'euros**

ANATOMIE D'UN CITRON

LE FLAVEDO

est ce que l'on appelle d'ordinaire **l'écorce**. Sa couleur varie du vert au jaune vif en fonction du degré de **maturité** du fruit. Il contient de nombreuses **glandes d'huiles essentielles** qui lui apportent son arôme. Ces glandes, riches en terpènes, constituent une véritable **barrière contre les attaques d'insectes et de microorganismes**.

L'ALBEDO

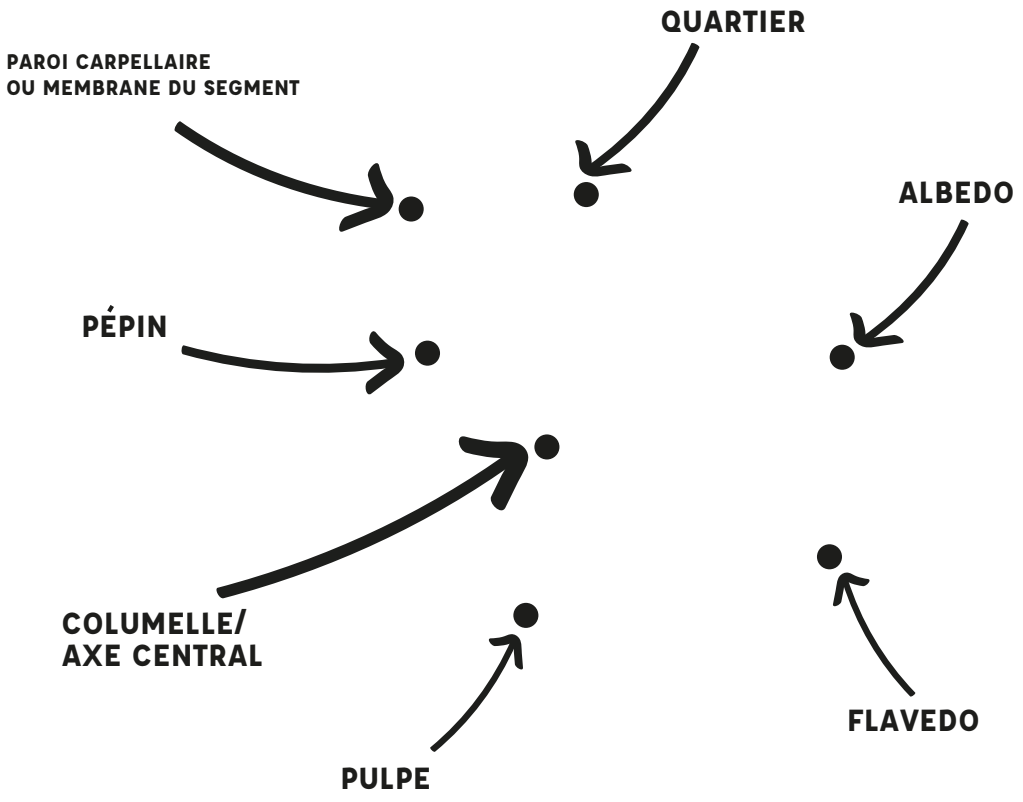
est la **couche interne blanche et pelucheuse** du fruit ; c'est aussi la source la plus importante de **pectines et de glucides**. Son épaisseur varie en fonction de la **variété** et du degré de **maturité** du fruit.

L'ENDOCARPE

est mieux connu sous le nom de **pulpe**. C'est la **partie comestible** et elle représente entre **65 % et 70 % du poids du citron** ; elle est de couleur jaune pâle. L'endocarpe est généralement divisé en vésicules qui recèlent des **cellules allongées** (poils endocarpiens formés par de petites cavités (ou vacuoles) dans lesquelles s'accumulent **l'eau, les sucres et l'acide citrique**) enveloppées dans un épiderme interne (septum). C'est ce qu'on appelle les **sacs de jus**. Chaque segment contient des centaines de sacs dont certains contiennent des pépins.

COLUMELLE/AXE CENTRAL

Partie centrale du citron, qui comporte des faisceaux libéro-ligneux. Son épaisseur varie principalement en fonction de la **variété**.



Source : Fruit Focus

VARIÉTÉS EUROPÉENNES DE CITRON

L'Europe cultive principalement **deux variétés de citron** qui garantissent un **approvisionnement en citrons tout au long de l'année**.

CITRON FINO

CITRON VERNA

LE CITRON FINO :

Il s'agit de la **variété la plus répandue en Espagne**. Il est généralement cultivé en plaine. **La floraison la plus importante du citronnier a lieu entre avril et mai**. La récolte du fruit commence en **octobre et dure jusqu'en mai**.

Le citronnier fino fleurit à nouveau à la fin de l'été. **Cette floraison donne des citrons dits « rodrejos » qui se récoltent au printemps suivant**.

CARACTÉRISTIQUES BOTANIQUES :

- fruit **sphéroïdal ou ovoïde**, à petit mamelon pointu, à peau fine et de couleur jaune pâle.
- Feuilles plus grandes que celles du citronnier de la variété Verna. Tend à produire des pousses vigoureuses et des **épines robustes**.
- Arbre moyen à grand, **vigoureux et prolifique**.

CARACTÉRISTIQUES PRÉSENTANT UN INTÉRÊT COMMERCIAL ET INDUSTRIEL :

TAILLE MOYENNE	ÉCORCE	QUARTIERS	PULPE JUTEUSE	JUS
• Diamètre : 54'2 mm • Hauteur : 68'9 mm • Rapport diamètre/hauteur (D/H) : entre 1'03 et 0'65	• Très adhérente, fine, d'une épaisseur moyenne de 3,91 mm, et représente plus de 30 % du poids total du fruit.	• Varie de 7 à 13.	• Jaune pâle.	• Représente 40 % du poids total du fruit, dont l'acidité est d'environ 72 grammes d'acide citrique par litre.

CITRON VERNA

Il s'agit de la **deuxième variété la plus répandue en Espagne**. Le citronnier Verna est généralement cultivé sur les coteaux des montagnes qui bordent les plaines et sur des terres récemment transformées. **Le citronnier Verna peut fleurir jusqu'à trois fois dans l'année**, et dans les zones où le climat le permet, il **peut porter des fruits toute l'année**.

La première floraison, qui produit les fruits dits « de récolte », a lieu **de mars à mai**. La récolte a lieu de **février à fin juillet**.

La deuxième floraison a lieu **entre le printemps et l'été**. Ses fruits sont dits de « **deuxième récolte** » ou « **sanjuaneros** » (de la Saint-Jean).

La troisième floraison a lieu entre **août et septembre**. Ses fruits sont dits « **rodrejos** » et récoltés **l'été de l'année suivante**.

CARACTÉRISTIQUES BOTANIQUES :

- Feuille à apex acéré et bords fermés ; **pétiole bordé et s'articulant avec le limbe**.
- Fleur **hermaphrodite ou staminée**, avec avortement du pistil ; pétales violets à l'extérieur et blancs à l'intérieur ; étamines libres ou soudées en faisceaux ; ovaire ovoïde sur disque proéminent ; épaisse et caduque.
- **Fruit ovale**, comportant un mamelon de bonne taille, avec une base du fruit proéminente ; **peau fine ou rugueuse, de couleur jaune** lorsque le fruit est mûr, **avec des glandes sébacées abondantes**.

CARACTÉRISTIQUES PRÉSENTANT UN INTÉRÊT COMMERCIAL ET INDUSTRIEL :

TAILLE VARIABLE	ÉCORCE	QUARTIERS	PULPE JUTEUSE	JUS
• Diamètre: 60'6 mm. • Hauteur: 86'7 mm. • Rapport diamètre/hauteur (D/H), 0'7	• L'épaisseur est de 3 mm à 11 mm.	• En moyenne de 9 par fruit.	• Les fruits dits « rodrejos » ont une peau plus fine et moins épaisse que ceux de la floraison printanière.	• Pulpe juteuse, avec une acidité d'environ **55 g. d'acide citrique par litre**.

QUALITÉ

LE CITRON EUROPÉEN,
LA MEILLEURE QUALITÉ MONDIALE

Le **citron européen** diffère de ses concurrents en cela qu'il est le fruit du modèle de production européen dont **les normes de qualité et de sécurité alimentaire sont les plus rigoureuses du monde**. Un système très exigeant de traçabilité de la **citronneraie à la table**, qui garantit que **le citron européen est un aliment sain, sûr et de la plus haute qualité, et que son impact environnemental est faible**.

La qualité des **citrons européens Fino et Verna** est attestée par différents **labels de qualité**.

IFS Food

NORMES IFS (International en vedette Normes) inspectent aux producteurs, entreprises de **logistique et agents commerciaux**.

La certification **GLOBALG.A.P** garantit un production **sûre et durable**.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

GRASP GLOBALG A P

Garantie de bonnes pratiques agricoles et sociales ne s'appliquent pas seulement aux des produits, mais aussi des personnes.

BRC FOOD CERTIFICATED

Approuve le **développement de nourriture**, ainsi que applicable aux conteneurs et emballages, stockage et distribution.

FRAIS

LE CITRON
EUROPÉEN
EST LE **PLUS**
FRAIS DU MONDE

SANTÉ

Le citron est une source de

Il fait partie du **régime méditerranéen**, le **plus sain au monde selon l'Organisation mondiale de la santé** (OMS).

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Tableau de composition des aliments. Moreiras y Col, 2011

PROPRIÉTÉS NUTRITIONNELLES DU CITRON

Le citron a une teneur élevée en **vitamine C**. C'est un produit naturel, sans graisse, un aliment naturel sans matière grasse, sans sel ni sodium, avec une faible teneur en sucre, et une source de vitamine C.

BÉNÉFICES DU CITRON POUR LA SANTÉ

Le citron a une teneur élevée en **vitamine C** qui contribue :

- au fonctionnement normal du **système immunitaire**
- au fonctionnement normal du **système nerveux**
- à la protection des cellules contre les **dommages causés par l'oxydation**
- à une fonction **psychologique normale**
- à un **métabolisme énergétique normal**
- à une **formation normale de collagène** pour un fonctionnement normal :
  des vaisseaux sanguins • des os • des cartilages • des gencives • de la peau • des dents
- contribue à **réduire le sentiment de lassitude et d'épuisement, ainsi que la fatigue**
- facilite la **régénération de la forme réduite de vitamine E**
- améliore **l'absorption du fer**

DURABILITÉ

LE CITRON EUROPÉEN EST LE **PLUS DURABLE DU MONDE**

La durabilité est le nouveau paradigme, le mot qui est sur toutes les lèvres, en **particulier sur celles des consommateurs qui en ont fait** une exigence non négociable.

L'Europe est le producteur **le plus durable au monde, grâce à un modèle reposant sur trois piliers fondamentaux**.

CITRON DE ESPAGNE

Durabilité

Économique **Sociale** **Environnementale**

GRASP GLOBALGAP

Un **Manuel de recommandations sur la responsabilité sociale des entreprises** encadre également la production de citron européen en Espagne.

DURABILITÉ ÉCONOMIQUE

La responsabilité sociale économique du secteur européen du citron est orientée vers la création et **la répartition de valeur ajoutée entre les salariés et les actionnaires**, en prenant en compte la conjoncture du marché, **l'équité et la justice**. Ce qui implique la production et la distribution de biens et services utiles et rentables pour la communauté dont font partie les entreprises du secteur du citron.

Ce qui requiert que toutes les opérations d'achat et de vente de citrons soient formalisées par le **contrat standard** agréé qui est adapté aux conditions exigeantes établies par la loi 12/2013 sur la chaîne alimentaire espagnole, qui sont résumées dans le Code des bonnes pratiques du Contrat alimentaire (CBPCA) promulgué par le **Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation de l'Espagne**.

DURABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

Le secteur européen du citron œuvre pour la protection de l'environnement en mettant l'accent sur l'éco-efficacité et la prévention qui maximise l'utilisation des intrants et des ressources naturelles.

- À cette fin, il s'est doté **d'un Manuel des matières actives et des recommandations de traitements pour le citron** qui est encore plus contraignant que la réglementation européenne et dont les principaux objectifs sont :

  d'informer le secteur de la conjoncture juridique et d'adapter l'offre de produits aux obligations légales en vigueur sur les différents marchés ;

- de recommander les traitements de protection les plus efficaces, permettant, dans le même temps, de rationaliser le travail sur le terrain et dans les ateliers de fabrication.

Le citron européen, c'est plus de 48 196 ha cultivés et de 13 millions de citronniers :

- soit un **bilan net positif de CO_2** → 360 550 t de CO_2 séquestrées, → C'est un allié contre le changement climatique, avec un bilan net positif de 311 250 t de CO2. Chaque kilo de citron produit permet de piéger 300 grammes de CO2.
- **une utilisation efficace d'eau** → 232,4 hm^3 d'eau par an.
- **Production de citron bio** : 10 300 hectares et une production estimée à 210 600 t.

La durabilité contribue également à la **protection et à la restauration de l'environnement**, à la promotion des principes et des valeurs correspondants tout au long de la filière dans laquelle s'inscrit le secteur, ainsi qu'à la minimisation des dommages environnementaux occasionnés par les processus de production.

Il convient ainsi de souligner la collaboration du secteur du citron européen produit en Espagne avec la **Fondation ANSE** dans le cadre d'un projet portant sur l'impact des plantations de citronniers sur le murin de Capaccini, espèce en danger d'extinction, et sur leur coexistence avec cet animal.

DURABILITÉ SOCIALE

La responsabilité de la durabilité sociale du secteur européen du citron concerne des aspects essentiels de la **gestion des ressources humaines**, de **l'hygiène et de la sécurité du travail**, de la formation et du développement des travailleurs, de la gestion de la qualité et d'autres éléments tels que l'adaptation au changement et à l'environnement.

Ce qui implique également **la responsabilité partagée et subsidiaire des investisseurs, des responsables, des collaborateurs et des fournisseurs** en termes de protection et de promotion de la qualité de vie au travail, mais aussi de développement global et complet de tous les membres du secteur.

plus de 22 670 emplois
+ de 50 % de femmes

Culture : **4 000** emplois

Récolte : **8 400** emplois

Manutention : **9 000** emplois

Industrie et Autres : **1200** emplois

Espagne data. Source Ailimpo

Un changement générationnel très important est en outre intervenu ces dernières années, et **l'âge moyen des dirigeants de coopératives, des sociétés productrices, des exportateurs et de l'industrie est désormais inférieur à 45 ans**.

Une durabilité sociale attestée par la **certification GRASP**.

GRASP
GLOBALGAP

POLYVALENCE

Le citron est un trésor

Le citron a de multiples usages :

- Il se consomme frais
- Jus naturels et concentrés
- Huiles essentielles utilisées dans l'alimentation, ainsi que pour la fabrication d'arômes et de cosmétiques, et en parfumerie
- L'écorce déshydratée permet d'obtenir de la pectine, qui est utilisée comme émulsifiant, par exemple pour améliorer la texture et le crémeux du yaourt

LE CITRON DANS LA GASTRONOMIE

Son parfum intense, l'acidité de son jus et la saveur de sa peau subliment les plats qu'il accompagne et **étanchent les soifs** les plus intenses

Le citron est un aliment sain qui offre des **possibilités infinies en matière culinaire** :

assaisonnement des aliments	boissons	ingrédients de pâtisserie
riz	rafraîchissements	crème
poulet	citronnade	gâteau
soupes	smoothies	biscuit
salades	limoncello	glace
poissons et fruits de mer	cocktails	yaourt

AVEC UNE TOUCHE DE CITRON, VOUS TRANSFORMEZ QUELQUE CHOSE DE BON EN QUELQUE CHOSE D'ENCORE MEILLEUR

Les plus grands chefs et mixologues européens comptent sur le citron comme ingrédient vedette. Découvrez toutes les recettes.

Petits gâteaux au citron

Inés Martínez

HTTPS://THELEMONAGE.EU/COOK-DRINK/

Joues de porc ibérique et sa gastrique au citron

Stéphane Del Rio

Sorbet au citron

LE CITRON ET L'HYGIÈNE DOMESTIQUE

Le citron permet de nettoyer et de récupérer de nombreux matériaux :

grâce à ses qualités antiseptiques et antibactériennes

en raison de ses aspects pratiques, car il nettoie, dégraisse, élimine les taches, fait briller et désodorise...

parce qu'il est écologique et ne nuit pas à l'environnement

L'UTILISATION COSMÉTIQUE DU CITRON

Le **citron** est également connu depuis **des siècles pour ses usages cosmétiques**. Nombreux sont ceux qui considèrent que ses principes actifs sont intéressants et qu'ils offrent une alternative maison à **certains soins de beauté**.

DÉCOUVREZ BEAUCOUP PLUS

THE LEMON AGE_FR | THE LEMON AGE EU

THELEMONAGE.EU

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité.
La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.

CITRON D'ESPAGNE

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT DES CAMPAGNES DE PROMOTION DE LA QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES.

ENJOY IT'S FROM EUROPE