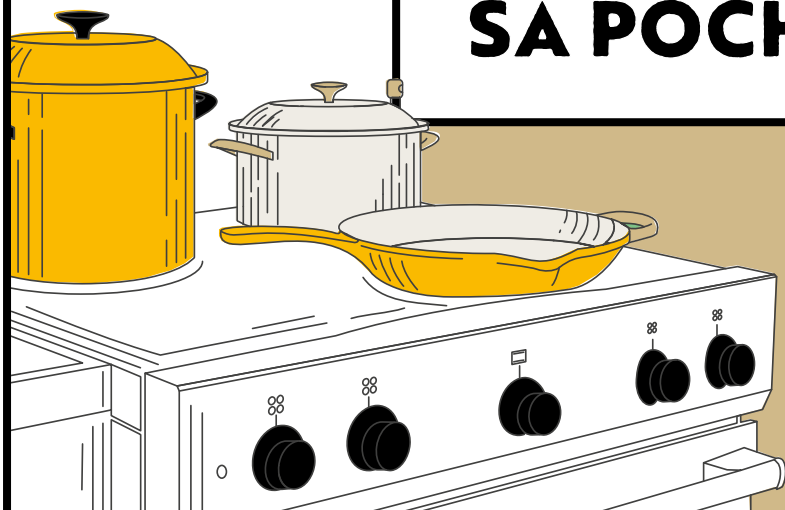




DOSSIER DE PRESSE 2022

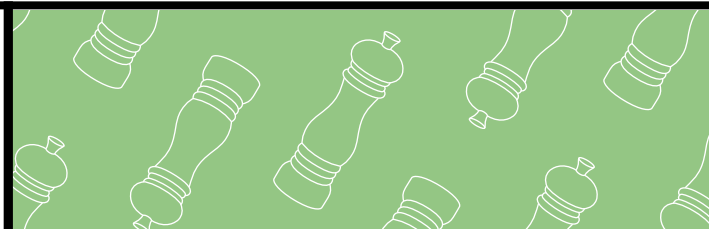
**HUGO REITZEL
A PLUS D'UN
PICKLE DANS
SA POCHE !**



LE SEUL INDUSTRIEL À
PROPOSER DES CORNICHONS
FRANÇAIS AUX PROFESSIONNELS



ÉDITO



Valoriser le travail des agriculteurs et cultiver l'excellence, c'est la mission que s'était fixée Hugo Reitzel lorsqu'il a créé sa conserverie éponyme il y a 113 ans. Aujourd'hui, nous perpétuons cette mission et notre nom est synonyme de qualité chez les professionnels de la restauration en France.

Nous approvisionnons tous les jours des milliers de Chefs ! Au pays de la gastronomie, nous nous devons de leur apporter le meilleur.



Depuis cinq ans, Hugo Reitzel est le seul fournisseur à proposer des cornichons français aux professionnels de la restauration hors domicile. Cette année, nous allons encore plus loin en élargissant notre offre avec des cornichons français bio, convaincus qu'une meilleure alimentation est possible à domicile et hors domicile.

Sana Hammami

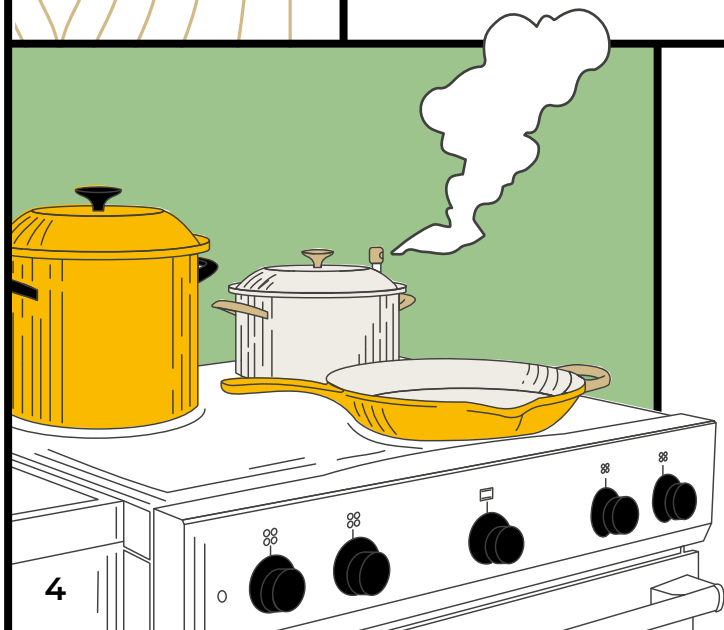
Directrice Générale France de Reitzel



Nos clients restaurateurs viennent de vivre une année toute particulière du fait de la crise sanitaire. En leur apportant nos innovations et nos produits de qualité au quotidien, nous avons à cœur de les accompagner au mieux dans la reprise de l'activité.



SOMMAIRE



5 L'innovation Hugo Reitzel :
au service des professionnels

9 Hugo Reitzel : le cornichon
français et bio pour les Chefs

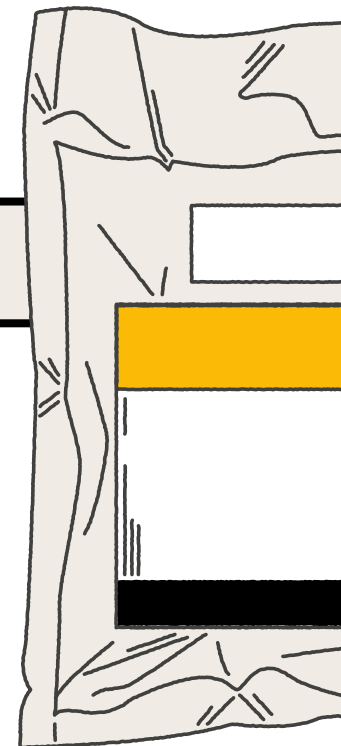
18 Nouveauté : les pickles et condiments
qui font les bons moments

L'INNOVATION HUGO REITZEL : AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

DE NOUVELLES POUCHES RÉVOLUTIONNAIRES

Au plus proche des besoins des professionnels, Hugo Reitzel innove et leur apporte des solutions toujours plus pratiques. La marque a ainsi développé pour eux un emballage innovant, adapté à leur quotidien : les poches. Faciles à ranger et à utiliser, elles offrent les mêmes qualités

de conservation organoleptique et de protection des produits que les solutions proposées jusqu'ici. Les condiments proposés dans ce format original sont conditionnés en France dans la conserverie de Connerré, dans la Sarthe.



Mais pourquoi avoir fait des poches ?

1. POUR LEUR OUVERTURE FACILE

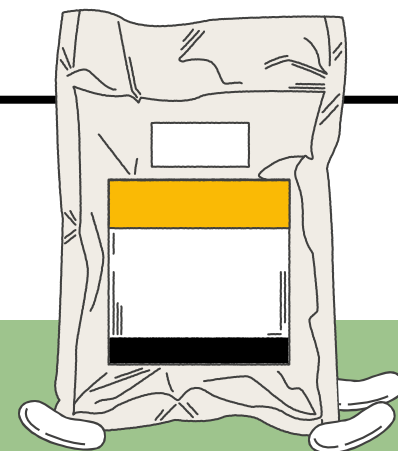
Simple à manipuler, elles s'ouvrent rapidement et font gagner du temps aux cuisiniers.

2. POUR L'ÉCONOMIE DE MATÉRIEL

Avec les poches, plus besoin d'ouvre-boîte ou de lingettes désinfectantes, l'ouverture se fait à la main, la mise en œuvre des pickles est immédiate.

3. POUR PLUS DE SÉCURITÉ

Dépourvues de limailles en fer, elles ne présentent aucun risque de coupures. Grâce à l'ouverture facile, les professionnels peuvent désormais se passer de ciseaux, réduisant encore le risque d'accidents.



4. POUR DES GAINS ÉCOLOGIQUES ET ÉCONOMIQUES

Moins volumineuses, les poches Hugo Reitzel contribuent à réduire les volumes de déchets.



En cuisine, le temps est compté, les tâches millimétrées. Avec ces nouveaux conditionnements, nous permettons de gagner du temps grâce à leur facilité d'usage tout en garantissant un goût et une qualité de conservation identiques !



Stéphane Carlevaris,
Directeur Commercial chez Hugo Reitzel.

HUGO REITZEL A PLUS D'UN TOUR DANS SES POCHEES

Hugo Reitzel ne reste pas les mains dans les poches et a su développer une large gamme de produits sous ce conditionnement.



CORNICHONS 80+

2 KG et 400 G

Sur une planche de charcuterie ou bien en salade, on ne présente plus ces incontournables des moments gourmands.



CÂPRES FINES

400G

Aromatiques et croquantes, les câpres fines Hugo Reitzel ajoutent une touche méditerranéenne dans tous les plats.



OIGNONS BLANCS FRANÇAIS

400 G

Incontournables, les oignons blancs français Hugo Reitzel se marient aussi bien avec des viandes rouges qu'avec des poissons.



RONDELLES DE CORNICHONS AIGRES-DOUCES

400 G

En finesse, elles se glissent dans toutes les créations pour y dévoiler leurs saveurs !

HUGO REITZEL : LE CORNICHON FRANÇAIS ET BIO POUR LES CHEFS !

**CHAUD DEVANT, LE CORNICHON
FRANÇAIS BIO ARRIVE EN SALLE !**



Toute une filière au service des professionnels

Du jamais vu sur le marché professionnel ! Hugo Reitzel est le premier industriel à proposer des cornichons français et bio à la restauration. Cet événement fait la fierté des équipes Reitzel et de ses agriculteurs, qui œuvrent toute l'année pour proposer des produits sains et hauts en saveurs. Pour le reste, tout se passe aux fourneaux !

Depuis 2016, la PME familiale Reitzel a remis la filière du cornichon français sur pied. Pour mener ce projet à bien, l'entreprise a su s'entourer d'agriculteurs passionnés : les Cornichonneurs français. La cucurbitacée n'a plus aucun secret pour eux, désormais en mesure de proposer des cornichons bio à la restauration. Sur les 23 agriculteurs qui accompagnent Hugo Reitzel en 2021, 3 d'entre eux ont souhaité aller encore plus loin en cultivants des cornichons français et bio sur un total de 12 hectares.



Année après année, les Cornichonneurs français voient leurs rangs s'agrandir et dédient de plus en plus d'hectares au cornichon français bio. Le secret de cette réussite tient dans la relation que Reitzel entretient

avec ses agriculteurs partenaires. La collaboration s'articule ainsi autour de trois engagements déterminants pour pérenniser la relance de la filière française du cornichon et son développement en bio :

L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour accompagner ses agriculteurs face aux défis culturels, Hugo Reitzel collabore avec la chambre de l'agriculture du Loir-et-Cher, et met également à disposition une ingénieure agronome, salariée de l'entreprise : Léopoldine Mathieu.

L'ASSURANCE RÉCOLTE

Hugo Reitzel s'engage à indemniser l'agriculteur à hauteur de ses frais d'installation en cas de perte de récolte liée par exemple aux aléas climatiques.

L'ENGAGEMENT CONTRAT

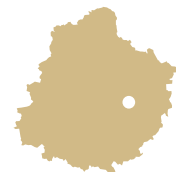
De l'extra fin au malossol, Hugo Reitzel s'engage à acheter l'ensemble des calibres de ses agriculteurs, pour valoriser l'intégralité du travail dans de délicieuses recettes. Une garantie de débouchés remarquable et indispensable pour les producteurs.





Léopoldine Mathieu,
Ingénieure agronome Reitzel

LOCALISATION DES AGRICULTEURS DE CORNICHONS BIO FRANCAIS



Sarthe

Dollon - 3,5 ha
Vanessa et Olivier Corbin



Maine-et-Loire

Brain-sur-Allonnes - 3 ha
M. Cédric Marchand



Bas-Rhin

Dorlisheim - 5,5 ha
Pierre Maurer

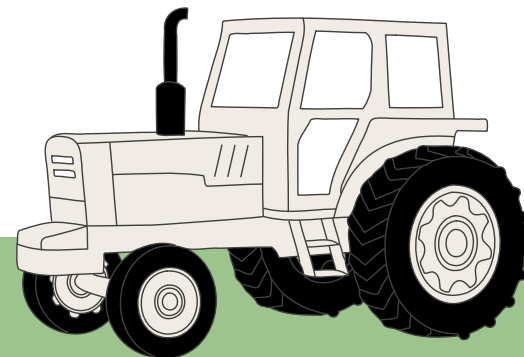


La naissance de la gamme bio est avant tout le fruit d'un travail de longue haleine dans les champs, pour tirer le meilleur parti de nos variétés. Faire croître les volumes en bio nous demande un engagement

constant pour pouvoir proposer des produits de haute qualité à nos clients.



17 tonnes de cornichons bio Hugo Reitzel commercialisés en 2021



Une nouveauté bio qui fait du bien



CORNICHONS RONDELLES 3S BIO ET FRANÇAIS AU VINAIGRE

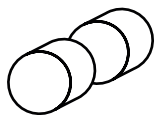
Boîte 4/4

Le cornichon français en version raisonnée

Hugo Reitzel est également la seule marque à proposer des cornichons 100 % made in France aux professionnels de la restauration hors domicile RHD.

français et engagé !

Les cornichons sont cultivés dans le respect de la terre. Ainsi, les agriculteurs partenaires adoptent des méthodes comme :



Le paillage au moment des semis pour éviter les maladies : cette méthode consiste à recouvrir les allées des champs avec de la paille, destinée à limiter l'humidité et le développement des mauvaises herbes, favorables au mildiou.



L'utilisation d'engrais organiques



Ou encore la méthode d'irrigation en goutte-à-goutte pour prévenir les risques de prolifération de champignons sur la plante, une méthode qui a également l'avantage d'être moins gourmande en eau.





**CORNICHONS FRANÇAIS
AU VINAIGRE MI-FINS 40+
« SANS ARÔME, SANS
CONSERVATEUR, SANS
ADDITIF »**

Boite 5/1



**CORNICHONS FRANÇAIS
AIGRES-DOUX 20+**

Boite 5/1

Malgré l'expertise d'Hugo Reitzel, la culture du cornichon reste complexe. Les données variables, notamment les conditions météo, démontrent que ce produit est avant tout soumis à des contraintes agricoles plutôt qu'industrielles.

Les agriculteurs partenaires de Hugo Reitzel cultivant les cornichons en conventionnel raisonné bénéficient des mêmes engagements de la part de la PME : assistance technique, assurance récolte et achat de 100 % des calibres.



**CORNICHONS FRANÇAIS
AIGRES-DOUX EN
RONDELLES**

Boite 4/4



**CORNICHONS
FRANÇAIS
AU VINAIGRE 80+**

Boite 4/4



**RONDELLES
DE CORNICHONS
AIGRES-DOUX FRANÇAIS**

Poche 400 G



DES FILIÈRES MAÎTRISÉES

Un engagement sur le terrain

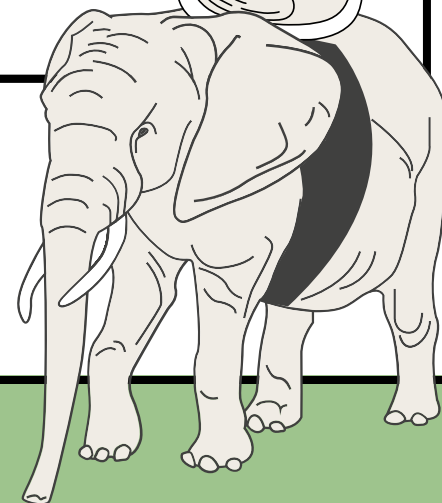
Parce que la filière française ne peut pas répondre à elle seule à la demande, Hugo Reitzel s'appuie sur d'autres partenariats en Allemagne, en Pologne et en Inde via une filière intégrée, au plus près des zones de culture.

Depuis de nombreuses années, la PME familiale est parvenue à construire un solide réseau d'agriculteurs. Reitzel les accompagne sur le terrain pour s'assurer du respect du cahier des charges qui fixe les mêmes standards que ceux demandés aux agriculteurs français.

ET POURQUOI PRODUIRE DES CORNICHONS EN INDE ?

Le cornichon est né au pied de l'Himalaya, en Inde. Dans ce pays, le climat est hautement favorable à ce fruit délicieux mais capricieux : trois récoltes y sont possibles chaque année, contre une seule en France. Ainsi, Reitzel est en mesure de proposer du cornichon tout au long de l'année.

En outre, les cornichons des filières hors France sont mis en œuvre dans les 2 ateliers de la PME qui emploient 130 personnes dans la Sarthe et dans le Loir-et-Cher. C'est notamment grâce aux gains de productivité permis par les volumes mis en œuvre que Reitzel a pu relancer la filière française.



Le cornichon dans tous ses états

Des recettes variées, classiques ou revisitées pour les Chefs toqués du cornichon !



**CORNICHONS EXTRA-FINS
AU VINAIGRE 150+**

Boite 5/1



**CORNICHONS FINS
AU VINAIGRE 80+**

Poche 400 g



**CORNICHONS TRÈS-FINS
AU VINAIGRE 120+**

Boite 5/1



**GROS CORNICHONS
AIGRES-DOUX EN RONDELLES,
RECETTE RUSTIQUE**

Bocal 1,7 L



**CORNICHONS AIGRES-DOUX
EN LAMELLES**

Bocal 1,7 L

NOUVEAUTÉ: LES PICKLES ET CONDIMENTS QUI FONT LES BONS MOMENTS

NOUVEAUTÉ 2021

PICKLES DE CAROTTES (300 G) – POINTE DE CUMIN

Les pickles de carottes Hugo Reitzel sont proposés en julienne et sublimés par une recette aigre-douce avec une pointe de cumin. Conditionnés en poche alu de 300 g, avec ouverture facile, ils permettent à tous les Chefs d'agrémenter en deux temps trois mouvements, autant des salades gourmandes que des préparations chaudes.

LES PICKLES SE METTENT À TABLE !

De toutes les couleurs !
Avec Hugo Reitzel, les professionnels ont accès à un monde de saveurs !
Forte de son expérience, la marque élargit son offre à de nouveaux pickles de haute qualité.



NOUVEAUTÉ 2021

PICKLES DE COURGETTES HUGO REITZEL EN POCHE (300 G)

Dans une recette aigre-douce avec une pointe de curry, les pickles de courgettes Hugo Reitzel présentées en julienne vont être une véritable source d'inspiration et de gain de temps pour les Chefs ! Tajine, salade, poêlée... Les idées de recettes sont quasiment infinies, autant en préparations froides que chaudes.



NOUVEAUTÉ 2021

PICKLES DE POTIRONS EN CUBES (400 G) 4 ÉPICES

Le pep's des 4 épices, la douceur d'une recette aigre-douce, les pickles de potiron Hugo Reitzel vont surprendre et inspirer tous les professionnels des métiers de bouche ! Leur conditionnement en poche alu de 400 g, avec ouverture facile, et leur format cubes 20*20 permet une utilisation simplifiée.





RONDELLES DE CORNICHONS AIGRES-DOUCES EN POCHE (400 G)

Généreuses et croquantes, les rondelles de cornichon aigres-douces apportent une touche sucrée et acidulée aux plats ou accompagnements.

PETITS OIGNONS BLANCS FRANÇAIS AU VINAIGRE EN POCHE (400 G)

Incontournables lorsqu'il s'agit d'accompagner des plats de viandes ou de poissons, les petits oignons blancs français au vinaigre relèvent de nombreux plats grâce à leur saveur typique et à leur texture caractéristique.



DES PICKLES QUI FONT VOYAGER LES PAPILLES

Parce que toute la beauté de la cuisine réside dans sa diversité, Hugo Reitzel met les saveurs du monde en bocal (et en poches !). Câpres et caprons sont sublimes par Hugo Reitzel à la conserverie de Connerré (Sarthe), les piments en Inde, le reste est une affaire de Chef !



Cap sur les câpres

Délicieusement croquantes, elles apportent une touche méditerranéenne avec caractère et légèreté. Cultivées au Maroc, elles se gorgent de soleil avant d'être sublimes à Connerré pour enfin rejoindre les tables !



CÂPRES FINES AU VINAIGRE

Boîte 5/1



CÂPRES FINES AU VINAIGRE

Poche 400 G

Quelques exemples :



**CÂPRES CAPOTES
AU VINAIGRE**

Boite 4/4



CAPRONS AU VINAIGRE

Boite 4/4



**CÂPRES FINES
AU VINAIGRE**

Boite 4/4



**CÂPRES CAPUCINES
AU VINAIGRE**

Boite 5/1

Et bien d'autres pickles au menu !

Pour pimenter sa carte ou simplement apporter de nouvelles textures dans ses plats, Hugo Reitzel se plie en quatre pour sublimer les légumes en délicieux pickles.



**PIMENTS VERTS JALAPEÑOS
EN RONDELLES**

Boite 4/4



**PIMENTS VERTS JALAPEÑOS
EN RONDELLES**

Poche 210 g



**VARIANTES
AU VINAIGRE**

Boite 5/1



**PETITS OIGNONS BLANCS
AU VINAIGRE 16/18**

Boite 5/1



CONTACTS PRESSE

BELLE NOUVELLE !

Robin Ecolan

07 89 57 41 47

robin.ecolan@bellenouvelle.fr

Pauline Aublanc-Potiron

07 88 58 16 97

pauline.aublanc-potiron@bellenouvelle.fr

Laurène Le Norcy

06 18 68 33 32

laurene.lenorcy@bellenouvelle.fr

