

## REITZEL : NOUVEAU RECORD DE RÉCOLTE POUR LE CORNICHON FRANÇAIS

Le champion de la relocalisation poursuit la relance de la filière  
et contribue à la souveraineté alimentaire

Huit ans après la première récolte, la filière du cornichon français portée par Reitzel continue de grandir. Près de 900 tonnes ont été récoltées en conventionnel et en bio pendant la saison 2023, un nouveau record, et une victoire en faveur de la souveraineté alimentaire ! Incontournable de la gastronomie française, la cucurbitacée de Reitzel montre une nouvelle fois qu'il est possible de faire renaître des filières en France. Focus sur une histoire de relocalisation qui n'a pas fini de s'écrire.

### À retenir

900 tonnes de cornichons récoltées par Reitzel lors de la saison 2023 :

- 555 tonnes en conventionnel

- 344 tonnes en bio

- Soit 1 450 000 bocaux, boîtes métal et poches pour l'ensemble des marques Reitzel : la marque HUGO en GMS et RHD, et Bravo Hugo dans les réseaux bio

## Un nouveau record (encore !)

La filière continue de grandir ! En 2023, 26 agriculteurs (22 en conventionnel et 4 en bio) ont produit des cornichons français destinés à être conditionnés et commercialisés sous les marques de Reitzel. Avec près de 900 tonnes récoltées lors de cette huitième campagne, la PME établit un nouveau record, et va même au-delà des prévisions avec 555 tonnes en conventionnel pour 535T prévues, et 344T en bio pour 326T attendues initialement.



« Le succès de la récolte 2023 s'explique par une météo favorable en début de saison, au moment des semis réalisés à la mi-mai, puis pendant le mois de juillet, au moment où la récolte démarre. L'épisode de forte chaleur arrivé fin août a également permis de maintenir les plants, pour rallonger la durée de récolte. La hausse des rendements s'explique également par une meilleure maîtrise des cultures, résultat du travail mené sur le terrain avec les agriculteurs pour perfectionner chaque année cette culture complexe », indique **Léopoldine Mathieu, Responsable Filières et Développement Durable**

### 2016 (première année)

112 000 bocaux  
54 tonnes récoltées  
3 ha cultivés  
2 agriculteurs

### 2022

1 867 000 bocaux, boîtes  
et poches  
784 tonnes récoltées  
46,7 ha cultivés  
26 agriculteurs

### 2023

1 450 000 bocaux,  
boîtes et poches  
899 tonnes récoltées  
46,7 ha cultivés  
26 agriculteurs

# Le cornichon au service de la souveraineté alimentaire

Depuis 2016, Reitzel a remis sur pieds une filière de cornichons français. Initiée avec deux agriculteurs, ils étaient 26 en 2023, huit ans après le début de cette aventure qui ne fait que commencer... Il faut compter environ 15 ans pour bâtir une filière. Aujourd'hui, la PME Reitzel est en très bonne voie, et peut compter sur des agriculteurs passionnés et les consommateurs locavores pour réimplanter la cucurbitacée préférée des Français durablement dans l'Hexagone.

Une filière construite aux côtés des agriculteurs, auprès desquels Reitzel s'engage :

À valoriser tous les cornichons qui sortent du champ, quels que soient les calibres

À rembourser les agriculteurs m hauteur de leurs frais d'installation en cas d'aléa météo

Sur un suivi dans les champs par deux ingénieurs agronomes pour les assister dans la réussite de leurs cultures

## Souveraineté, à croquer...

Les cornichons de la PME Reitzel sont m retrouver dans tous les réseaux de distribution : grandes et moyennes surfaces, réseaux bio, restauration hors domicile.



**HUGO,**  
**en grandes et moyennes surfaces**  
Le cornichon 100 % local du champ au bocal, disponible dans toutes les grandes et moyennes surfaces.

**Nouveauté 2023**  
Cornichons français au romarin  
PMC\* : 2,90 C, 42,5cl

**HUGO,**  
**pour les pros**  
HUGO, c'est également la marque du cornichon français pour les professionnels des métiers de bouche !

**Nouveautés 2023**  
- Boîte 4/4 Cornichons 60+ mi-fins vinaigré  
- Boîte 4/4 Cornichons 120+ très fins vinaigré

**Bravo Hugo,**  
**le pickle star de la bio**  
Des cornichons 100 % français, 100 % bio ! Disponibles en réseaux spécialisés bio.

Gros cornichons BIO & français aigre-doux m l'aneth  
PMC\* : 6,55 C, 72 cl

### À propos de Reitzel

Référence en matière de pickles en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en GMS et en Food Service
- Jardin d'Orante : condiments pour les réseaux GMS
- Bravo Hugo : condiments pour les réseaux spécialisés bio
- Hugo Reitzel : pickles pour les professionnels des métiers de bouche

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature partout où elle est implantée. L'entreprise a été fondée il y a 114 ans par un agriculteur, Hugo Reitzel, qui décida de monter une conserverie pour valoriser le fruit de son travail. Depuis, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs. Autant d'engagements récompensés par le prestigieux label PME+, décerné à Reitzel en 2023.