

## BILAN RÉCOLTE 2022

### Reitzel signe une nouvelle saison record pour le cornichon français

En 2022, Reitzel poursuit la relance de la filière ! Pour cette septième année, le groupe a récolté 784 tonnes au total, réalisant un nouveau record. Dès maintenant, les consommateurs et les professionnels des métiers de bouche peuvent retrouver les cornichons français HUGO en grandes et moyennes surfaces et dans les réseaux de distributions professionnels. Les produits bio français Bravo Hugo sont à retrouver dans les réseaux spécialisés. Pour tout savoir sur la saison 2022 du cornichon français, c'est par ici !

### LE SUCCÈS DE LA RELOCALISATION SE CONFIRME

En cumulant les cultures bio et conventionnelles, ce sont plus de 1 867 000 bocaux, boîtes et poches qui ont été produits, de quoi répondre aux besoins de tous les locavores !

De 2016 à 2022, des chiffres qui témoignent de l'évolution de la filière, bio et conventionnel réunis.

#### 2016 (première année)

112 000 bocaux  
54 tonnes récoltées  
3 ha cultivés  
2 agriculteurs

#### 2021

1 159 000 bocaux, boîtes et poches  
483 tonnes récoltées  
35,7 ha cultivés  
21 agriculteurs

#### 2022

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

« Pour pérenniser une filière, il faut compter entre 10 et 15 ans. Nous nous sommes lancés dans l'aventure de la relocalisation en 2016, il y a 7 ans, et aujourd'hui, nous disposons d'une filière solide construite avec des agriculteurs passionnés. Les consommateurs peuvent retrouver les cornichons français dans les rayons des réseaux bio depuis 2019 avec la marque Bravo Hugo. Et depuis cette année, nous sommes fiers de proposer les cornichons français HUGO, disponibles en grandes et moyennes surfaces ainsi que pour les Chefs dans les réseaux pros ! Cette marque, nous la dédions aux consommateurs en quête de produits locaux et transparents ».

**Sana Hammami, Directrice Générale de Reitzel France.**



## En conventionnel

**2021**

925 000 bocaux, boîtes  
métal et poches  
343 tonnes récoltées  
23,7 ha cultivés  
21 agriculteurs

**2022**

1 529 000 bocaux, boîtes  
métal et poches  
424 tonnes récoltées  
29,7 ha  
22 agriculteurs

## En bio

**2021**

234 000 bocaux, boîtes  
métal et poches  
140 tonnes récoltées  
12,0 ha mis en œuvre  
3 agriculteurs

**2022**

338 000 bocaux, boîtes  
métal et poches  
360 tonnes récoltées  
17,0 ha  
4 agriculteurs

## RETOUR SUR LA SAISON 2022 !

En France, la saison du cornichon s'étale de mai à mi-septembre.

### Mai - Semis

Semés habituellement après les saints de glace, les cornichons ont cette année bénéficié d'une météo clémente et d'un temps sec, favorable à un bon développement des plants, malgré des nappes phréatiques non remplies.

### Juin – Développement des plants

Frais et pluvieux, le mois de juin a été marqué par des aléas météorologiques, dont des épisodes de grêles localisés, qui ont occasionné des dégâts sur certaines exploitations.

### Juillet/Août – Récolte

Au cœur de l'été, la France a été touchée par plusieurs canicules successives. Alors que le cornichon, un fruit exigeant, ne s'épanouit qu'entre 15°C et 35°C, les importants différentiels de températures, parfois faibles la nuit et très hautes le jour, ont mis les plants à rude épreuve, créant une fatigue pouvant affecter les rendements sur le long terme.

### L'analyse de Léopoldine Mathieu, Responsable filières et développement durable chez Reitzel.

« Malgré une situation exceptionnelle sur le plan climatique, **nous pouvons parler d'un bel été pour le cornichon français, sans pour autant parler d'une saison exceptionnelle.** L'ensoleillement régulier et le faible taux de précipitations ont fortement limité l'apparition de maladies sur les plants, toutefois, les changements de températures importants ont créé des conditions de stress pour les plans, affectant les rendements sur le long terme. C'est pour cette raison que la récolte s'est terminée courant août pour la plupart des producteurs, là où elle se termine d'habitude courant septembre. Sept ans après la première campagne, nous pouvons aujourd'hui parler d'une filière solide, soutenue par les agriculteurs que j'accompagne au quotidien sur le terrain. »



# LES CORNICHONS FRANÇAIS SONT PRÊTS À ÊTRE CROQUÉS !

Depuis 2016, Reitzel relance la filière du cornichon français et commercialise ses cucurbitacées en grandes et moyennes surfaces sous la marque Jardin d'Orante, et auprès des professionnels de la restauration, sous la marque Hugo Reitzel. Depuis septembre 2022, tous les cornichons français de Reitzel sont commercialisés sous une nouvelle marque 100 % bleu-blanc-rouge : HUGO ! Côté réseaux de distribution spécialisés bio, les cornichons français bio Bravo Hugo sont toujours fidèles au poste.

## La transparence en grandes et moyennes surfaces

Pour faire craquer les amateurs de croquant, HUGO arrive avec 5 nouvelles références élaborées pour séduire tous les palais ! Plutôt aigres-douces pour les becs sucrés, ou vinaigrées pour les puristes du cornichon, HUGO pense à tout le monde avec des recettes classiques, revisitées, pour des saveurs uniques !

Convaincue que les Français ont le droit de savoir ce qu'ils croquent, HUGO adopte un packaging clair et un affichage complet sur la provenance de ses produits et des ingrédients utilisés, le tout dans un bocal transparent... Il n'y a pas de hasard !

Pour découvrir les produits, [rendez-vous ici](#).

## Bravo Hugo, dans les magasins bio

Lancée en 2019, Bravo Hugo est une marque de pickles bio distribuée dans les réseaux spécialisés bio. Elle s'appuie sur plus d'un siècle d'expériences agricoles et entrepreneuriales pour continuer de croître en proposant toujours plus de produits végétaux aux gourmands et aux gourmets ! Riches en goût et en engagements, les produits Bravo Hugo veulent dynamiser le rayon des pickles tout en faisant rimer bio et bon.

Pour découvrir les produits, [rendez-vous ici](#).

## Pour les Chefs

Jusqu'ici disponibles sous la marque Hugo Reitzel, les produits français passent désormais à marque HUGO et ont tout pour faire craquer les amateurs de croquant ! En formats poche, en bocal ou en boîtes classiques, tous les acteurs des métiers de bouche y trouveront leur compte.

Pour découvrir les produits, [rendez-vous ici](#).





## 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 Food Service et en GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Jardin d'Orante : pour les réseaux GMS
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

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 113 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.

