

## HUITIÈME SAISON POUR LE CORNICHON FRANÇAIS

Reitzel continue de remettre le cornichon français sur pieds !

Quand on aime, on ne compte pas. Cette année, Reitzel prévoit de récolter 525 tonnes de cornichons en conventionnel et 320 tonnes en bio. Ils seront commercialisés en grandes surfaces, dans les circuits de restauration et dans les réseaux bio. Depuis huit ans, Reitzel œuvre main dans la main avec une équipe de producteurs engagés pour permettre à toutes et tous de croquer des cucurbitacées 100 % locales.

### À retenir

- Reitzel prévoit de récolter 845 tonnes de cornichons Français cette année (bio et conventionnel)
- Huitième année pour la filière
- 26 agriculteurs conventionnels et bio répartis sur 47,6 ha en Centre Val-de-Loire, Bretagne, Pays de la Loire et Alsace

### La huitième saison arrive en juillet !

Et... action ! Nouvelle saison pour le cornichon français, produit dont le succès ne faiblit pas. Depuis le milieu du mois de mai, les 26 producteurs bio et conventionnels engagés dans la filière portée par Reitzel s'activent pour semer des graines de cornichons, mais pas n'importe lesquelles : elles donneront naissance à des cornichons 100 % français en juillet et août, saison de la récolte dans l'Hexagone.



« Nous avons fait le pari de prendre part à la relance de la culture du cornichon avec Reitzel en 2016, huit ans après, nous sommes toujours là, ma femme et moi pour fournir des cornichons français. C'est une fierté de contribuer à la relance, et nous sommes ravis de voir le fruit de notre travail dans les rayons pour régaler les Français ! »



Olivier Corbin, producteur de cornichons dans la Sarthe.

### Une histoire de relocalisation couronnée de succès

Cette année, Reitzel prévoit de récolter 845 tonnes de cornichons en bio et conventionnel, un record !

La souveraineté alimentaire se joue aussi dans les bocaux de cornichons, et ce n'est pas Reitzel qui dira le contraire ! Sur 47,6 hectares bio et conventionnels qui seront cultivés cet été, l'entreprise prévoit de récolter 845 tonnes de cornichons, c'est inédit, et signe d'une filière en plein développement, pour proposer des cornichons français en grandes et moyennes surfaces, en restauration et dans les réseaux bio.

**2023**  
26 producteurs  
47,6 hectares cultivés  
845 tonnes attendues

**2016**  
2 producteurs  
3 hectares cultivés  
54 tonnes récoltées

### Prendre part à la relocalisation, c'est possible ! Reitzel recrute des saisonniers.

Des postes de cueilleurs dans les champs et en production dans nos ateliers du Centre-Val de Loire et des Pays de la Loire sont à pourvoir en juillet - août. Une chance unique de pouvoir contribuer à la relance de la filière !

Pour rejoindre l'aventure du  
cornichon français, il suffit  
d'envoyer son CV à  
[recrutement@reitzel.fr](mailto:recrutement@reitzel.fr)



« On dit qu'il faut entre 10 et 15 ans pour relancer durablement une filière. En l'espace de 8 ans, Reitzel a remis sur pied le cornichon français, et a embarqué 26 agriculteurs dans une aventure qui aurait pu sembler osée en 2016. J'accompagne les agriculteurs sur le terrain toute l'année pour m'assurer qu'ils ont tout ce dont ils ont besoin. En cas d'aléas, nous pouvons les dédommager à hauteur de leurs frais d'installation, et nous nous assurons que tous les cornichons qui sortent du champ soient valorisés ! » **Léopoldine Mathieu, Responsable Filières et Développement Durable chez Reitzel.**



### Une récolte par an est possible en France

Le cornichon a été découvert en Inde il y a bien longtemps aux confins de l'Himalaya ! En Inde, il est récolté toute l'année, tandis qu'une saison est possible en France. Le cornichon est un fruit exigeant qui ne pousse qu'entre 15 et 35°C, c'est pourquoi il ne peut être récolté qu'une fois par an dans l'Hexagone, pendant l'été.

### Les cornichons sont classés par calibres

Les cornichons sont classés du « mini » au « moyen », autant de tailles pour autant d'usages !

Les calibres sont déterminés par le nombre de fruits au kilo : plus le chiffre est important, plus les fruits sont petits.

En bocaux pour les consommateurs, en dés pour les restaurateurs, en rondelles pour les burgers, à chaque gourmand son cornichon ! En France, les extra-fins sont préférés aux malossols, plutôt consommés en Europe de l'est.

### Le cornichon français, local jusqu'au bocal

Une fois cueillis, les cornichons sont envoyés dans les conserveries de Connerré, dans la Sarthe ou Montrichard Val-de-Cher, dans le Loir-et-Cher.

Là-bas, ils sont sublimes, mis en bocaux pour les consommateurs et dans des boîtes métal ou des poches pour les professionnels des métiers de bouche !

**300+ : minis**  
**150+ : extra-fins**  
**120+ : très fins**  
**80+ : fins**  
**60+ et 40+ : mi-fins**  
**20+ : moyens**



## HUGO, le cornichon français 100 % local



**Cornichons français, Le Classique, vinaigre**  
 PMC\* : 4,30 €, 42,5cl  
 PMC\* : 5,60 €, 72cl



**Cornichons français, Rondelles Burger, aigre-doux**  
 PMC\* : 2,90 €, 42,5 cl

**Cornichons français, Original, aigre-doux**  
 PMC\* : 2,90 €, 42,5cl,  
 PMC\* : 3,55 €, 72cl



## Pour les chefs toqués du pickle

### Boîtes 5/1

Cornichons aigres-doux 60+ Cornichons au vinaigre 60+ 3S\*  
 Cornichons au vinaigre mi fins 40+ 3S\*  
 Cornichons au vinaigre moyens 20+ 3S\*  
 Cornichons au vinaigre moyens XXL 3S\*  
 BIO  
 Cornichons aigres-doux 20+

### Boîte 4/4

Cornichons au vinaigre fins 80+ Vin Blanc Estragon  
 Cornichons au vinaigre en rondelles 3S BIO  
 Cornichons aigres-doux en rondelles

### En bocal

Cornichons Malossols aigres-doux aneth 20+



Boîtes 4/4  
 425g (PNE)

Bocal 85cl  
 425g (PNE)

Boîtes 5/1  
 2120g (PNE)

En rayons !

## Bravo Hugo, dans tous les magasins bio



**Bravo HUGO**



**Rondelles de cornichons  
 BIO & français aigre-doux**  
 PMC\* : 3,35 € - 37 cL



**Petits cornichons BIO &  
 français au vinaigre de vin  
 blanc et estragon**  
 PMC\* : 5,95 €, 37 cL



**Gros cornichons BIO &  
 français aigre-doux à l'aneth**  
 PMC\* : 6,55 €, 72 cL

**Ne reste plus  
 qu'à les croquer !**

\*Prix Marketing Conseillé : il appartient au distributeur de déterminer son prix de vente \*\*sans arômes, sans conservateurs, sans additifs



## 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 : pour les réseaux GMS
- Bravo Hugo : pour les réseaux spécialisés bio
- Hugo Reitzel : 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.