

## Val-d'Oise : l'épicerie Cercle Vert veut relancer le cornichon «made in France»

> [Île-de-France & Oise](#) > [Val-d'Oise](#) | Maïram Guissé | 18 septembre 2018, 17h51 |



Beaumont-sur-Oise, ce mardi. La société Cercle Vert a noué un partenariat avec la société Reitzel. Elle a accueilli dans la journée des élèves de l'école Louis-Roussel pour lui faire découvrir ce type de culture. LP/Maïram Guissé

**Basé à Beaumont-sur-Oise, le distributeur s'est associé à plusieurs entreprises pour faire renaître la production de cornichon français, un condiment surtout cultivé en Inde. Sa culture dans le département est envisagée.**

C'est un pari un peu fou. Celui de (re)lancer la production de cornichons... français. Un défi que veut relever la société suisse Reitzel, dont les usines sont installées dans la Sarthe et dans le Loir-et-Cher, en partenariat avec [Cercle Vert, la plus grande épicerie d'Ile-de-France, implantée à Beaumont-sur-Oise](#). Ce distributeur de 320 salariés s'est lancé dans l'aventure il y a un an, animé par cette volonté de « promouvoir les produits français ».

« Aujourd'hui, on a une clientèle de collectivités, mais on a une production qui n'est pas suffisante pour pouvoir honorer tous nos clients », explique Michel Marais, directeur commercial chez Cercle Vert. « Un des enjeux est d'expliquer au consommateur que le cornichon n'est pas français », réagit Emmanuel Bois, directeur général de Reitzel France. La plupart de ces condiments qui ornent assiettes de charcuteries, hamburgers, viennent... d'Inde. C'est leur terre d'origine et la production y est moins coûteuse qu'en France. Il y a trois ans, Reitzel s'est associé avec des agriculteurs - ils sont onze aujourd'hui - et des distributeurs, dont Cercle Vert, « qui vont nous aider à amener le cornichon dans les rayons et les assiettes ».

### **Bientôt des cornichons du Val-d'Oise ?**

Si actuellement la culture du cornichon est faite par des agriculteurs dans la Sarthe et dans le Loir-et-Cher, elle pourrait s'étendre dans le Val-d'Oise « pour la prochaine récolte en été », révèle Emmanuel Bois. « Le département fait partie des zones dans lesquels on a des contacts, assure-t-il. On a un objectif d'avoir plusieurs zones de cultures en France, mais avec des petites grappes. Un hectare de cornichons coûte 8 000 € à cultiver ». Loin d'être un projet irréalisable pour autant. Comme en témoignent les cornichons cultivés par Cercle Vert au pied de son académie culinaire et sur un terrain, dans un but non commercial. « On en fait des pots que l'on distribue à notre personnel », indique Michel Marais.

Ce mardi, 29 élèves de CM2 de l'école Louis-Roussel de Beaumont-sur-Oise, ont pu découvrir dans un jardin comment pousse le cornichon. Captivés par les explications de Philippe Lecoq, salarié de Cercle Vert, ils sont repartis, tout sourire. « On a appris que le cornichon est un fruit, qu'il vient d'Inde, s'arrose un jour sur deux, et que s'il est trop gros, on ne peut pas le manger », lâche un groupe de fillettes.