



Cercle Vert en croque pour le cornichon 100 % français

omain DAMERON

L'épicerie beaumontoise et la marque Hugo Reitzel s'associent pour relancer la filière de production française de ce condiment très apprécié.

Le cornichon cultivé en France fait son grand retour dans nos assiettes. Disparu de nos campagnes depuis un quart de siècle, le cornichon made in France fait petit à petit son retour dans nos champs et nos assiettes.

Bien sûr, l'immense majorité des cucumis sativus que nous engloutissons chaque année provient toujours d'Inde (80 %) ou d'Europe de l'est (un peu moins de 20 %), mais quelques passionnés et acteurs du secteur de l'agroalimentaire ont décidé d'agiter le bocal. Leur objectif : relancer la culture du cornichon dans l'Hexagone et proposer un condiment 100 % français à un prix abordable.

Condiment tricolore

Au premier rang des défenseurs de ce fruit tricolore, on trouve Cercle Vert. Née à Persan en 1985 et installée à Beaumont depuis vingt-deux ans, l'entreprise familiale de distribution de produits d'épicerie pour les restaurateurs et les cantines s'est associée dans ce pari fou avec la marque Hugo Reitzel. « Nous

avons des clients qui sont prêts à payer un peu plus cher pour avoir ce produit fabriqué en France, affirme Michel Marais, directeur commercial de Cercle Vert. Hugo Reitzel est une entreprise qui partage nos valeurs et qui nous permet de fournir un produit inédit à nos clients avec le cornichon français. »

Force de frappe

Avec 600 000 bocaux de cornichons vendus en grande distribution et 80 000 boîtes pour la restauration, Hugo Reitzel représente aujourd'hui 2 % du marché français. « À terme, nous visons les 5 % et pour développer cette filière, nous avons besoin de Cercle Vert et de sa force de frappe, explique Emmanuel Bois, le directeur général de Reitzel France. Nous proposons un cornichon semé, récolté, préparé et conditionné en France avec des ingrédients et des emballages français. Notre valeur ajoutée, c'est le travail d'aromatisation. C'est un peu plus cher, mais il y a du goût. » Le cornichon étranger est vendu autour de 12 € le kilo ar les grandes marques. Le cor-ichon made in France préparé ar Hugo Reitzel et distribué ar Cercle Vert coûte, lui, entre 3 et 16 € le kilo.

Cornichon valdoisien

En 2016, Hugo Reitzel a convaincu deux agriculteurs de la Sarthe et du Loir-et-Cher de participer à la relance de la filière française grâce à un partenariat particulier : « Nous nous portons caution en assurant leur récolte pendant trois ans », confie Emmanuel Bois. Cette année, l'entreprise peut compter sur onze cultivateurs, tous basés dans l'Ouest de la France. Elle envisage de doubler le nombre d'agriculteurs partenaires chaque année. Et pourquoi pas dans le Val-d'Oise ? « Nous avons des contacts avec des cultivateurs dans ce département, mais nous devons en trouver plusieurs sur un même territoire pour que les coûts ne soient pas trop élevés. » Avis aux agriculteurs valdoisiens tentés par une aventure qui ne devrait pas tourner au vinaigre. ■