****

**Filière des cornichons suisses : une saison 2022 de toutes les tailles**

*Les agriculteurs engagés auprès de Reitzel Suisse SA peuvent être satisfaits, la production 2022 a été abondante. Sous l’effet des grosses chaleurs les cornichons ont grossi rapidement jusqu’à ne plus pouvoir être mis en bocal. Pour éviter les invendus, les récoltes se sont déroulées sur un rythme très soutenu. 1'350 tonnes de cornichons suisses ont ainsi été récoltées.*

Cette année la prévision de production était estimée à 1200 tonnes de cornichons. La phase critique de la plantation au mois de mai s’est bien déroulée, sans gros dégâts à signaler. La suite de la saison a été marquée par les fortes chaleurs et la sécheresse, des conditions qui ont profité aux cornichons.

40 producteurs helvétiques s’étaient engagés à produire du cornichon pour Reitzel Suisse SA : 34 en agriculture conventionnelle et 6 en culture biologique. Ce dernier chiffre est en légère augmentation suite à une collaboration avec Coop. Le rendement final de cette édition 2022 atteint 1350 tonnes en culture conventionnel et 150 tonnes en bio.

**Précocité et gros calibres**

Si les récoltes ont été abondantes il a parfois été difficile d’organiser la cueillette et la livraison, tant les cornichons ont poussé rapidement sous l’effet de la chaleur. Léopoldine Mathieu, Responsable Filières et Développement Durable pour le groupe Reitzel, souligne la précocité de la saison : « Dès le 10 juin nous avions déjà pas mal de cornichons matures. Les cultures avaient 2 à 3 semaines d’avance. D’habitude, la plupart des producteurs travaillent cette culture jusqu’à début septembre, cette année à la mi-août beaucoup avaient terminé. »

Du côté de l’atelier conserverie Reitzel d’Aigle, le rythme des livraisons était parfois intense. « Nous avons travaillé avec les agriculteurs pour mieux prévoir d’une semaine à l’autre les quantités livrées », détaille Léopoldine Mathieu.

Quant à la production déclassée, une partie, soit quelques 25 tonnes, a été écoulée en partenariat avec Too Good To Go et au profit de la fondation Table Suisse. L’opération a été un franc succès. Cela a permis de faire connaître les qualités du cornichon frais comme aliment.

En parallèle, Reitzel Suisse SA a développé deux jus de fruits à base de cornichons avec l’entreprise valaisanne Bio Fruits. 7 tonnes de gros calibres ont ainsi pu être valorisés. L’expérience sera renouvelée en fonction du nombre de gros calibres.

**Les effets du réchauffement climatique de plus en plus perceptibles**

Selon Lépoldine Mathieu, le lien entre réchauffement climatique et la quantité de cornichons est évident : « Le changement ce n’est pas juste un été chaud et sec, cela peut aussi se traduire par des saisons très pluvieuses et froides, comme en 2021. Le système perd de sa régularité, on passe d’un extrême à l’autre rapidement et ça devient compliqué en termes de prévision. » La responsable enchaîne : « Nous voyons arriver la problématique des restrictions d’eau depuis quelques années. Les systèmes d’irrigation par goutte à goutte sont une bonne optimisation, mais ils ne résolvent pas tout. Nous recherchons aussi des variétés mieux adaptées aux fortes chaleurs, au manque d’eau et au développement de certains insectes ».

Aujourd’hui, la culture du cornichon reste modeste en Suisse par rapport à d’autres productions, mais commence à être bien implantée auprès des agriculteurs qui la pratique.

L’entreprise Reitzel compte bien apporter son soutien à ses producteurs en cas de mauvaise année, comme elle l’a fait en 2021 notamment lors d’épisodes de grêle, afin de garantir la pérennité de la filière. Le défi sera aussi à l’avenir de sensibiliser la clientèle aux fluctuations possibles des volumes produits d’une année à l’autre, en fonction des aléas climatiques.

**Reitzel sur la voie du développement durable**

Depuis plusieurs années, le groupe Reitzel a commencé un processus de transition afin d’atteindre ses objectifs en matière de durabilité. Parmi ses engagements, l’entreprise poursuit son développement de filières de production locales, la labellisation Fairtrade de ses agriculteurs, ou encore la valorisation des modes de cultures biologiques auprès de ses clients.

Reitzel a également lancé un processus de certification ISO 50001 pour ses sites de production. Cette norme vise à optimiser la gestion et l’efficience énergétique tout en réduisant les émissions de gaz à effets de serre. La conserverie d’Aigle a été le premier site du groupe à obtenir cette certification exigeante.

D’autres mesures sont en cours, notamment pour la gestion et l’optimisation de l’utilisation de l’eau ou encore au niveau de la mobilité douce au sein de l’entreprise. Des réflexions sont aussi menées pour remplacer l’énergie fossile par des sources d’énergie renouvelable à moyen terme. Cette stratégie de développement durable s’échelonne jusqu’en 2030.

**A propos de Reitzel (Suisse) SA**

Créée par Hugo Reitzel en 1909 à Aigle (VD), Reitzel Suisse SA est la maison mère du groupe, qui a mené à la croissance de Reitzel sur le plan international.

Reitzel Suisse a réalisé en 2021 un chiffre d’affaires de 42.5 millions, et compte actuellement 110 collaborateurs. Elle réalise notamment une bonne moitié de son chiffre d’affaires dans la restauration. L’entreprise est également présente dans le commerce de détail.

**Contact presse**

Reitzel (Suisse) SA

Fanny Michellod

Responsable Marketing & Communication

14-16 Route d'Ollon | CH-1860 Aigle

Tél.:+41 79 828 81 68 | [www.hugoreitzel.ch](http://www.hugoreitzel.ch)