



Agriculture

La culture du cornichon suscite des vocations



À Chessel, Édouard Cosandey a réduit sa production de céréales pour faire de la place aux cornichons.



David Genillard Textes
Marius Affolter Photos
Depuis 2015, Reitzel propose un choix de condiments 100% suisses. Douze paysans se sont lancés pour livrer la fabrique aiglonne

Beaucoup de soleil et un gros orage. Il n'en fallait pas plus pour donner une bonne dose de motivation aux cornichons d'Édouard Cosandey. Résultat? L'agriculteur de Chessel s'est laissé surprendre. Une partie de sa récolte du jour est trop grande pour répondre aux critères qui auraient dû lui permettre d'atterrir dans un bocal de Reitzel. L'entreprise aiglonne a décidé en 2015 de relancer une culture presque disparue du pays pour sa gamme de pickles 100% suisses, Hugo (*lire encadré*).

L'anecdote montre à quel point cette culture nécessite une attention de tous les instants. «C'est une plante fragile, très sensible aux maladies, confirme Édouard Cosandey. Et qui pousse très rapidement: les cornichons peuvent prendre 2 cm en un jour.» Pour lui, et surtout pour les sept employés qui s'y collent, il s'agit donc de passer quotidiennement au peigne fin l'hectare qu'il a dévolu à la culture du cornichon. L'exploitant a conçu une machine spécifiquement pour faciliter la récolte. Et installé un système d'irrigation souterrain qui offre aux plantes la juste quantité d'eau.

Ce geste économique n'est pas anodin. Édouard Cosandey a réduit sa production céréalière pour faire de la place aux cucurbitacées (un champ de 1 hectare qui lui donnera 40 tonnes en trois mois de récolte). Après une première année difficile, marquée par la grêle, le deuxième

été s'annonce plus réussi et le paysan croit en son choix. «Contrairement aux cornichons, les céréales ne demandent presque pas de main-d'œuvre. Mais le prix est si bas que c'est devenu presque impossible d'en vivre.» Édouard Cosandey en est persuadé: «La culture spéciale est celle qui permet de dégager de la valeur ajoutée. Il faudra voir sur la durée, mais c'est intéressant d'avoir un débouché assuré.»

Un défi motivant

À Carrouge, Aurélien Jordan vit sa première récolte, plus précoce que prévu. «J'étais conscient que ce serait difficile, mais le défi m'a motivé. Est-ce que je vais gagner de l'argent? Je vous répondrai à la fin de la saison. Mais la collaboration avec Reitzel a plusieurs avantages: on connaît le prix à l'avance et on est payé à trente jours, alors que dans d'autres cultures il faut parfois attendre plus d'une année.»

Alors qu'il figurait parmi les premiers fournisseurs de Reitzel en 2015, Bruno Isenegger a en revanche décidé de passer un tour pour cette quatrième récolte. «2016 a été une bonne année et 2018 a l'air d'y ressembler, mais on a eu des difficultés en 2015 et 2017. Pour vraiment contrôler cette culture, il faudrait qu'elle se passe sous serre ou sous tunnel. J'ai cherché à monter un projet en ce sens, qui n'a pas abouti, et il était trop tard pour une culture en pleine terre», justifie l'agriculteur de Vouvry (VS). Ce dernier n'est pas certain de s'y remettre l'an prochain. «On verra. Mais je pense qu'il y a quelque chose à faire sur ce créneau, pour autant que les prix soient maintenant.» Au total, douze agriculteurs suisses fourniront le spécialiste aiglou du condiment cet été, dont trois en Suisse romande. La récolte devrait atteindre 400 tonnes.

«Année après année, la produc-

tion indigène est passée de 2000 tonnes à moins de 100», signale Bernard Poupon, CEO de Reitzel. Le départ du géant Chirat pour la Turquie y est pour beaucoup. «De notre côté, nous avons toujours maintenu une petite part de production locale, mais elle n'était pas valorisée: nous mélangions les cornichons suisses à ceux importés d'Europe centrale ou d'Inde. On voit aujourd'hui qu'il y a une forte demande pour des produits locaux.» Cette proximité à un coût, justifié par celui de la main-d'œuvre suisse: «Le bocal de la gamme Hugo coûte 4fr.90, soit 1fr.30 de plus qu'un bocal de cornichons importés, indique Margot Zbinden, porte-parole de la société. Mais cela nous place au même niveau, avec un produit local, que certains concurrents pour des cornichons importés.»



Le cornichon est une plante fragile, qui pousse très rapidement. Il demande beaucoup d'attention.



Le défi du Swiss made

En 2012, l'entreprise Reitzel s'était mobilisée face au projet de loi qui visait à réglementer l'utilisation commerciale de la croix suisse. Un tournant qui a en partie encouragé l'entreprise à développer une gamme de produits 100% suisses. En 2015, elle a relancé une culture de cornichons dans le pays et créé l'année suivante la marque Hugo, seul assortiment de condiments (champignons, moutardes, vinaigres ou concombres) à se

targuer, en Suisse, de compter presque exclusivement des matières premières indigènes. Une exception toutefois: les vinaigres de vin, utilisés dans la fabrication des cornichons notamment, sont élaborés à Aigle, mais à partir d'alcool importé d'Italie. Pour Reitzel, Hugo représente 4% à 5% de son chiffre d'affaires. Elle espère l'amener à 10% à court terme, indique le CEO, Bernard Poupon.