

Reitzel veut à nouveau enracciner la culture du cornichon en Suisse

L'exploitation d'Edouard Cosandey est l'une des douze du pays à produire ce condiment sur le sol helvétique.

SOPHIE MARENNE



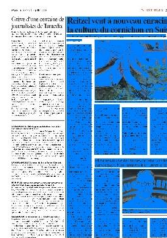
En Chablais, les cornichons sont cueillis par des travailleurs couchés sur un tracteur à ailettes.

Ils sont six, couchés sur une plateforme tirée par un tracteur. Lentement, la machine avance entre les colonnes de jeunes plants et les petites mains s'activent pour cueillir les cucurbitacées mûres. Ils doivent mesurer entre trois et neuf centimètres dans l'idéal. «Le but est de les récolter avant qu'ils soient trop gros car sinon nous ne pouvons pas les vendre. Nous en faisons alors d'excellentes salades», s'amuse Edouard Cosandey, agriculteur

de Chessel. A quelques encablures d'Aigle, ce cultivateur de betteraves, pomme de terre et tabac qui élève aussi près de 200 bovins, dédie un hectare de son exploitation aux cornichons. Sa production, soit 40 tonnes annuelles, est vendue intégralement au spécialiste des condiments Reitzel.

«Vu la météo exceptionnelle, nous nous sommes fait surprendre: ils sont presque trop gros», commente le cultivateur. La cul-

ture des cornichons exige en effet une grande réactivité. S'il est bien approvisionné en eau, ce légume pousse de deux centimètres en une journée. Cette culture spéciale, presque délicate, demande une main-d'œuvre nombreuse. Poussant sous forme de plante rampante, il est impossible d'en récolter les fruits de façon mécanisée. «J'aime les défis. J'ai suivi l'exemple d'un confrère de la région, déjà partenaire de Reitzel. Lui récolte ses légumes à la main



ce qui est plus lent et fatigant. Je me suis inspiré des machines d'autres producteurs, de Suisse alémanique, pour concevoir la mienne. La position couchée sur les matelas rend le travail moins pénible et le toit nous permet d'être à l'ombre. En cas de pluie, nous y ajoutons une bâche pour pouvoir poursuivre le travail», décrit-il.

Depuis le 21 juin, l'exploitation d'Edouard Cosandey vit au rythme du cornichon. C'est la deuxième année qu'il délaisse ses cultures céréalières pour en produire. La grêle de l'an dernier avait quelque peu douché ses espoirs mais la récolte est ici bien plus prometteuse. Le ramassage se fait au fur et à mesure, quotidiennement. «C'est le défaut des cultures spéciales, elles vous empêchent de partir en vacances en week-end», plaisante-t-il. La cueillette atteindra son pic de production mi-juillet et s'étendra jusqu'à la fin du mois d'août, voir le début de septembre si les conditions sont clémentes. En effet, la plante, fragile, est particulièrement sensible à la météo et aux maladies comme le mildiou et l'oïdium.

Pour réduire ces risques d'affectation, l'agriculteur a installé un système d'arrosage goutte-à-goutte rationnel. Au pied des plants, environ six kilomètres de tuyaux parcourent l'hectare de terrain, fournissant de l'eau jusqu'à cinq heures par jour en cas de forte chaleur. Une sonde reliée à un ordinateur permet

d'analyser la qualité de cette micro-irrigation.

Un conditionnement rapide

Durant toute la journée, les travailleurs couchés posent les cor-

nichons dans une rainure devant eux. Par un ingénieux système, un tapis roulant les amène dans un profond tonneau à l'arrière de la remorque. En fonction de la météo et des températures, ce sont 200 à 1000 kilos journaliers qui sont récoltés. Ensuite, l'agriculteur se rend systématiquement à l'usine d'Aigle.

D'abord lavés à l'eau chaude puis froide, et ensuite triés, les cornichons sont finalement comprimés dans leurs bocal avec herbes et vinaigre moins de trois jours après leur récolte à Chessel. Quand on lui demande si cette culture est rentable, Edouard Cosandey répond avec philosophie. «Qu'est-ce qui est rentable dans l'agriculture aujourd'hui? Ce qui est certain, c'est que nous sommes heureux de notre partenariat avec Reitzel qui cherche des produits de proximité.»

Toujours plus d'agriculteurs prêts à relever le défi

Des produits locaux, mais pas bio: «Ce serait impossible en Suisse, ou alors il faudrait les faire pousser sous serre». L'exploitation est cependant certifiée SwissGAP ainsi qu'IP SUISSE, ce qui la rapproche autant que possible des exigences du bio.

Les contraintes de sa cueillette et la concurrence des produits importés ont peu à peu fait disparaître la culture des cornichons en Suisse, et Reitzel se targue d'être la seule entreprise à commercialiser de tels produits. Après cinq en 2016 et dix en 2017, ils sont douze producteurs à s'être lancés dans cette aventure au printemps 2018.

Des cantons de Thurgovie, Saint-Gall, Berne, Argovie, Zurich, Vaud et Valais, ils vendent leur récolte en exclusivité à la conserve-

rie de produits vinaigrés. En 2017, cela représentait 400 tonnes de cornichons helvètes – soit seulement 16 % de la production mondiale du groupe international Reitzel. ■



«Il ne restait que des braises de cette activité dans le pays. Nous tentons de rallumer le feu.»

Si l'entreprise aiglonne n'a jamais arrêté de transformer des cornichons suisses en pickles au vinaigre, elle n'a jamais aussi bien insisté sur leur provenance. «Nous avons longtemps mélangé nos cornichons suisses avec ceux importés», indique Bernard Poupon, administrateur délégué. Depuis octobre 2017, toute la production helvète est commercialisée via la nouvelle gamme Hugo qui s'appuie sur une identité *swiss made* forte. «Si nous voulons vendre ces produits helvètes, qui sont plus chers, nous devons mettre en avant leur origine. Nous devons interpeller le consommateur en promouvant leur côté local. Voilà notre stratégie depuis deux ans avec Hugo», explique-t-il.

Il y a de quoi pérorer: le producteur est le seul acteur du marché à proposer des cornichons cultivés sur le sol helvétique. De 100 tonnes il y a quelques années, l'entreprise chablaisienne a fait remonter la production à 400 tonnes en 2017. «Et nous développerons encore ce tonnage si



BERNARD POUPON. L'administrateur délégué est à la tête de la maison Reitzel depuis 1986.

ces produits ont du succès. La culture du cornichon existe depuis longtemps en Suisse. Il n'en restait que des braises et nous tentons de rallumer le feu.» Vendus uniquement à l'intérieur des frontières, 80.000 bocaux de cornichons et 150.000 bocaux de concombres se sont retrouvés

dans les rayonnages des magasins du pays en 2017. Cela représente 2% du chiffre d'affaires pour la Suisse, qui s'élève à 42 millions. Outre son siège et son usine d'Aigle sur lesquels circulent une centaine de collaborateurs, le groupe se décline en des filiales française et indienne. – (SM)