

UNE CORNEILLE



CONNERRE



une poule d'eau

MONTRICHARD

UN PRÉ VERT BOCAL



CONNERRE

Sommaire

- I- Tous producteurs de cornichons français
- II- Deux fois plus d'agriculteurs engagés
- III- Le défi de la relance
- IV- Le XXL : nouvelle recette Made In France en rayon en 2018
- V- Un cornichon français sublimé par le Chef Marc Veyrat
- VI- Cocorico : le cornichon français fait sa pub

Introduction

2018 marque la troisième année de relance du cornichon français et un nouveau virage pour le projet qui voit le nombre d'agriculteurs doubler ! Ils sont désormais onze... et bien plus si l'on compte les 4 400 agriculteurs en herbe qui vont pouvoir cultiver, chez eux, ce fruit de notre patrimoine à travers l'opération Mon Cornichon Maison. Pas de doute, en 2018 la relance du cornichon français prend de l'ampleur !

« A travers cette relance de filière, nous voulions proposer un cornichon semé, récolté, préparé et conditionné en France avec des ingrédients et des emballages français, le tout à un prix accessible. Nous disposons déjà de tout le savoir-faire avec nos usines situées dans la Sarthe et dans le Loir-et-Cher, il nous a fallu convaincre agriculteurs et distributeurs que le projet valait la peine d'être porté ensemble. La troisième année s'annonce belle, avec deux fois plus de producteurs à nos côtés et l'engagement des principaux distributeurs français à proposer nos produits au juste prix. »

Emmanuel Bois,
Directeur Général Reitzel France

disparue de nos champs, pour migrer en Inde, sa terre d'origine. Deux années pour construire des accords justes et durables avec la grande distribution, condition sine qua none au développement d'une filière agricole pérenne qui réponde aux attentes des consommateurs, avec un cornichon Made In France à prix accessible. Aujourd'hui, Le Jardin d'Orante est la seule marque à proposer le condiment en version Made In France, en GMS. Une alternative pour les consommateurs, la plupart des cornichons que nous achetons étant semés en Inde.



Cela fait maintenant deux ans que la PME Reitzel relance la filière française du cornichon sous sa marque Le Jardin d'Orante. Deux années consacrées à réapprendre, avec les agriculteurs partenaires, cette culture complexe qui avait peu à peu

Tous producteurs de cornichons français

Cette année, Le Jardin d'Orante invite les Français à s'engager dans la relance avec une opération inédite, baptisée «**Mon Cornichon Maison**». La marque met à leur disposition 4 400 kits pour faire pousser leurs cornichons ! Du 1er juin au 14 juillet, ils pourront commander gratuitement leur kit sur le site dédié : www.moncornichonmaison.fr



Tous
PRODUCTEURS

AGRICULTEURS
ENGAGÉS

DÉFI DE LA
RELANCE

LE NOUVEAU
XXL

MARC VEYRAT

UNE PAGE
DE PUB

Une opération de sensibilisation ludique et éducative

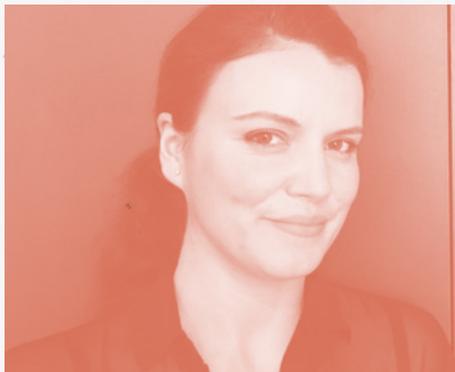
Cultiver du cornichon en France n'est pas une mince affaire... Pour sensibiliser ses consommateurs au défi de la relance, Le Jardin d'Orante leur propose de mettre les mains à la terre et de venir grossir les rangs des agriculteurs de cornichon Made In France ! Et quelle meilleure période que l'été pour mener à bien ce projet en famille ?

« A travers cette opération, nous souhaitons aller plus loin dans la démarche de sensibilisation que nous menons depuis deux ans, en proposant à nos consommateurs de devenir acteurs du projet, au-delà de l'acte d'achat. Même s'il reste essentiel, il prendra encore plus de sens pour tous ceux qui se sont confrontés à la culture du cornichon »

Charlotte Schmidt, Responsable Marketing
Le Jardin d'Orante

Tout comme les agriculteurs partenaires, petits et grands devront se confronter à quelques défis pour y arriver...

Premier défi : chez nous, le cornichon ne pousse que l'été, de juin à septembre, sous des conditions climatiques particulières : les températures ne devant pas descendre sous les 15°C et ne pas dépasser les 35°C. Bonne nouvelle, en France, l'été, toutes les régions sont éligibles.



Second défi : la cueillette est manuelle et le petit cornichon devient vite gros ! En effet, il peut doubler de volume en une journée, alors si on les aime Extra-fins, mieux vaut ne pas trop s'éloigner du pied ! Mais rassurons-nous, gros, il est tout aussi délicieux, et coupé en rondelles il peut venir agrémenter les burgers maison... Le kit donne d'ailleurs la recette classique du cornichon à revisiter selon ses envies.



**METTEZ LES
PALETS
DE TERRE**



**RECOUVREZ
D'EAU**



TOUS
PRODUCTEURS

AGRICULTEURS
ENGAGES

De la graine au bocal
le kit dédié
aux débutants

(même les plus cornichons)

Le kit proposé par Le Jardin d'Orante contient l'essentiel pour semer, cultiver et préparer son propre cornichon Made In France. Idéalement, on sème en juin pour récolter de juillet à septembre et déguster à l'automne ses premiers Cornichons Français Maison.

**PLANTEZ
LES GRAINES**



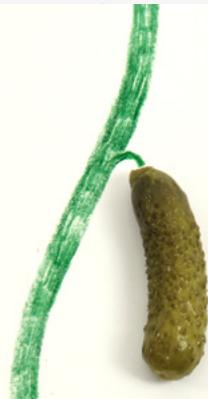
DÉFI DE LA
RELANCE

LE NOUVEAU
XXL



**LAISSEZ
FAIRE
LA NATURE**

MARC VEYRAT



**RÉCOLTEZ
VOS
CORNICHONS**



UNE PAGE
DE PUB

Contenu du kit



**1 sachet de graines de cornichon
petit vert de Paris Cucumis sativus**



3 palets de terre de coco



1 sachet de graines de moutarde



1 sachet d'estragon



**1 bocal pour la réalisation de la
recette**



La culture

1 Placer les palets de terre de coco dans un pot et les dissoudre avec 2 fois leur volume d'eau. En intérieur, planter 3 graines dans le pot à quelques centimètres de profondeur.

2 Dès l'apparition des premiers plants, préparer une place dans le potager ou une jardinière. Biner la terre (ou le terreau) et retirer les cailloux, racinés ou mauvaises herbes qui pourraient entraver la croissance des plants. Transvaser les plants dans la terre. Arroser 3 fois par semaine. Attention à l'oïdium : ne pas mouiller les feuilles mais seulement la terre. Placer un tuteur dans le sol, à côté du plant de cornichon pour faire grimper la plante.

3 Les premiers fruits apparaîtront environ 35 jours après avoir semé les graines.

4 La cueillette peut commencer lorsque les cornichons ont atteint la taille de 3 à 5 cm de longueur. On récolte alors des cornichons dits « Extra-Fins » !

La recette traditionnelle du cornichon français à l'estragon

INGRÉDIENTS

- **190 g de cornichons français (soit environ 20 cornichons de 3-5 cm)**
- **190 ml de vinaigre d'alcool blanc 8°**
- **110 ml d'eau**
- **5 petits oignons blancs au vinaigre (facultatif)**
- **5 g de graines de moutarde**
- **5 g d'estragon**
- **15 g de sel**



PRÉPARATION

1. Avec une brosse souple, brosser et laver les cornichons à l'eau claire pour retirer les impuretés et les petites épines.
2. Déposer les aromates au fond du bocal (estragon et graines de moutarde).
3. Mélanger les cornichons et les oignons.
4. Remplir le bocal du mélange cornichons – oignons.
5. Dans une casserole, ajouter le vinaigre, l'eau et le sel. Porter le mélange à ébullition.
6. Recouvrir les cornichons avec le jus chaud dans le bocal.
7. Fermer le bocal avec la capsule.
8. Retourner le bocal et laisser refroidir.
9. Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Déguster un mois après.

Et pour les plus audacieux, il est possible d'ajouter de l'aneth, des grains de poivre, des petits dés de poivrons, une gousse d'ail... pour une recette encore plus gourmande !

Deux fois plus d'agriculteurs engagés

La troisième récolte du cornichon français sera portée par 11 agriculteurs, ils étaient 2 en 2016 et 5 en 2017. Les premiers agriculteurs partenaires ont tous suivi l'aventure, une fidélité qui souligne la qualité des engagements pris par Reitzel.

Des engagements renouvelés et renforcés

Si le cornichon français fait des émules c'est qu'il permet aux producteurs de diversifier leurs cultures en limitant les risques. C'est également un bon moyen d'occuper le terrain entre la culture des asperges et des fraises. La PME Reitzel offre un accompagnement personnalisé, à travers des ingénieurs agronome et l'appui technique de la Chambre d'Agriculture du Loir-et-Cher sur le terrain aux cotés des agriculteurs. Elle met également en place une assurance récolte : un engagement financier, en cas de perte.

Autre avantage, cette année, Reitzel versera une prime à ses agriculteurs, en fonction de leur productivité et de la qualité de leur récolte. Un engagement de plus pour leur permettre de vivre de cette activité et de les fidéliser.

« Nous sentons que ça bouge du côté des producteurs avec de plus en plus de candidats à la relance, c'est le fruit d'un travail de longue haleine engagé par Reitzel depuis plusieurs années et d'un changement de stratégie de la part des agriculteurs qui souhaitent de plus en plus diversifier leurs cultures et donc leurs prises de risque. Certains, par exemple, ne veulent plus être soumis uniquement à des achats spéculatifs comme sur les céréales » Brice Canivet,
Directeur des Achats Reitzel.



L'esprit de groupe, pilier de la relance

Les nouveaux agriculteurs jouissent également de l'expérience de leurs pairs. Ainsi, ils ont mis en place une réunion téléphonique hebdomadaire pour partager leurs expériences, leurs astuces et leurs difficultés. « L'un des critères fondamentaux dans le choix de nos agriculteurs partenaires est leur capacité à s'intégrer dans une dynamique de groupe » explique Brice Canivet. Autre critère important, ils doivent avoir l'expérience de la gestion des cueilleurs, indispensable au bon déroulement des récoltes.



« 2018 sera ma troisième année de relance du cornichon avec Le Jardin d'Orante. Le partenariat proposé par la PME me permet de diversifier mes cultures avec des risques minimes, c'est assez inédit. Et je suis ravi de partager l'expérience acquise avec les nouveaux producteurs qui viennent grossir les rangs de la relance »

Eric Gouard - Agriculteur engagé dans la relance depuis 2016



Plus d'agriculteurs, plus de cornichons français !

En 2018, l'objectif est d'augmenter le tonnage de manière significative par rapport à l'an dernier pour atteindre 550 000 bocaux de cornichons français. Le Jardin d'Orante et boîtes et bocaux Hugo Reitzel destinés à la restauration hors foyers : collectivités et restaurants. La production 2018 devrait être multipliée par 5 par rapport à la première année de culture.

Quatre départements sont désormais couverts par la relance : le Loir-et-Cher, la Sarthe, l'Indre-et-Loire et le Maine-et-Loire.

2016

2 agriculteurs - 3 hectares et 54 tonnes



2017

5 agriculteurs - 10 hectares et 137 tonnes



2018

11 agriculteurs dont 1 coopérative
17 hectares et 204 tonnes



Les coopératives, la clef du développement

Cette année, Reitzel teste un partenariat avec une coopérative située dans les Pays de la Loire pour pérenniser l'avenir de la relance. C'est un levier pour faire des économies d'échelle et, à terme, alléger la logistique et faciliter la production... Si le test est concluant, l'an prochain les agriculteurs devraient pouvoir mettre en commun le recrutement de la main d'œuvre, la collecte, le calibrage, la livraison des cornichons...

Le défi de la relance

Le défi des calibres

Pour répondre aux attentes des consommateurs, Reitzel et ses agriculteurs se donnent pour mission de varier les calibres destinés aux différentes recettes commercialisées. Une partie de la prime versée aux agriculteurs dépend d'ailleurs du respect de ces calibres. L'un des enjeux est donc de cueillir le fruit au bon moment, un fruit qui rappelle-le peut doubler de volume en une journée.

ÉCHELLE DES CALIBRES

Nombre de fruits au kilos



120 / 149*
PETIT



80 / 119
MOYEN



60 / 79
GRAND



40 / 59
XXL

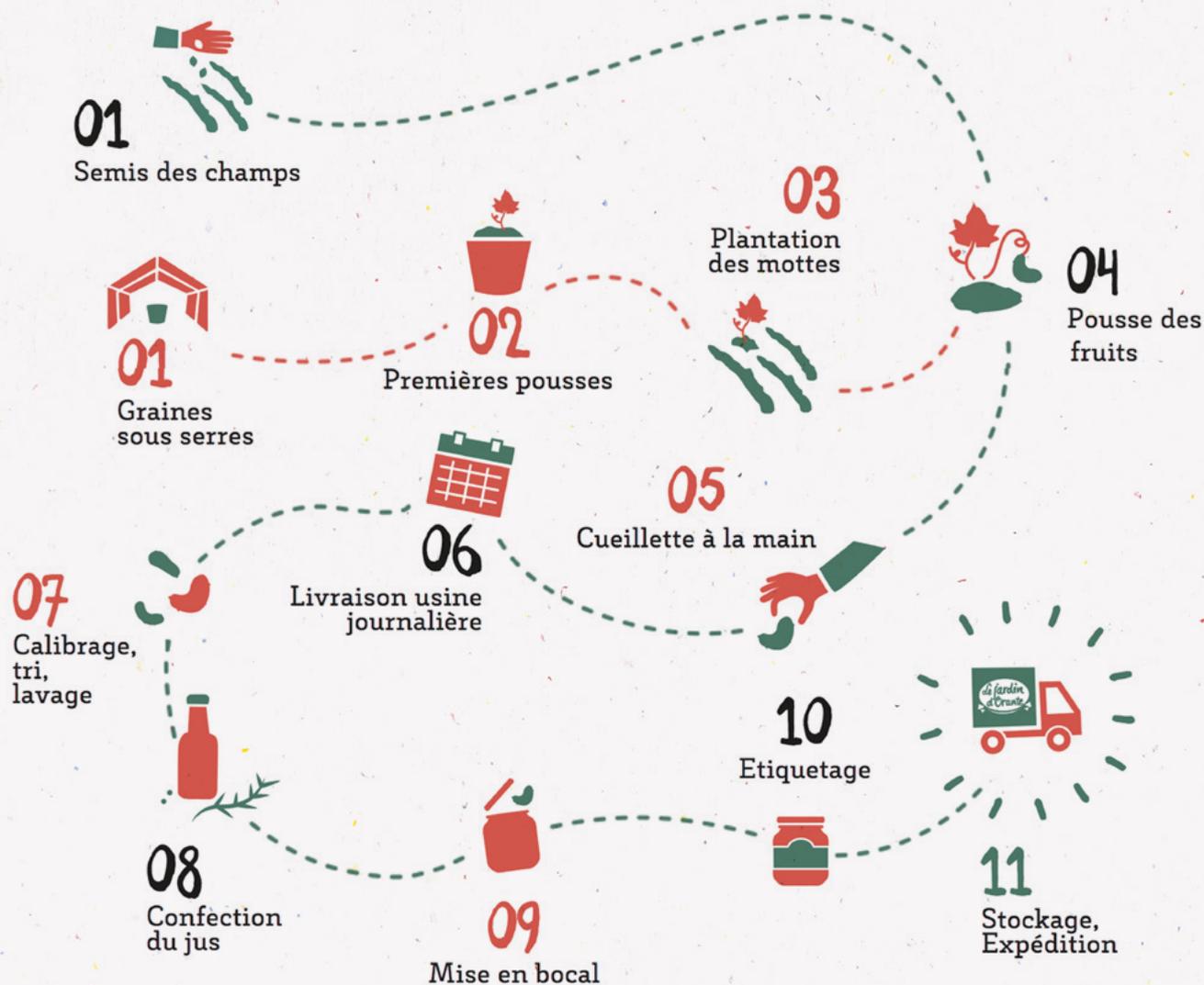


20 / 39**
MALOSSOL

*120 à 149 cornichons au kilo = petit cornichon **20 à 39 cornichons au kilo = gros cornichon

Les étapes de la culture du cornichon

11 étapes avant de finir dans le bocal !



Une agriculture maîtrisée qui respecte la terre



Les cornichons sont cultivés dans le respect de la terre et des aléas climatiques. Ainsi, les agriculteurs partenaires adoptent les méthodes de l'agriculture raisonnée : paillage au moment des semis pour éviter les maladies, utilisation d'engrais naturels comme la fiente de poule...

La complexité de cette culture ne garantit pas de quantité fixe. En cause principalement : la météo qui influence le rendement. Ces données variables prouvent que ce produit est avant tout soumis à des contraintes agricoles plutôt qu'industrielles.

DÉFI DE LA
RELANÇE

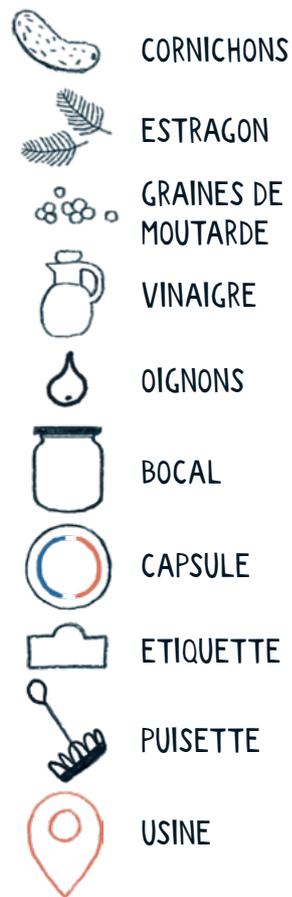
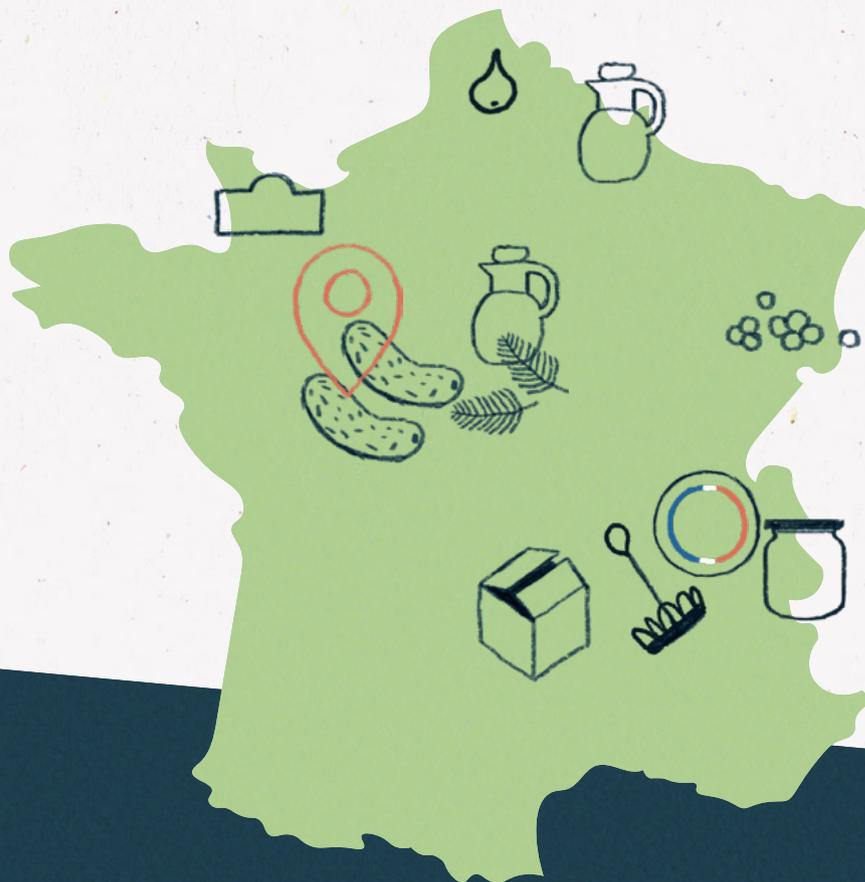
LE NOUVEAU
XXL

MARC VEYRAT

UNE PAGE
DE PUB

Le GPS du cornichon français

Si le petit fruit peut se dire « Origine France » comme presque tous les ingrédients et emballages, Le Jardin d'Orante est toujours à la recherche de grains de poivre, poivrons et aneth Made In France. Appel aux producteurs !



«Toujours plus français, les graines de moutardes sont sourcées en Alsace depuis 2017 et les petits oignons blanc dans les Hauts de France depuis 2018»

Des fournisseurs partenaires engagés aux côtés de la marque

Du cornichon au bocal en passant par l'étiquette et la capsule, Le Jardin d'Orante s'efforce de proposer une offre 100% Made in France.

Les fournisseurs partenaires de la marque comme Verallia, pour les bocaux, Massilly, pour les capsules, Plastiques André Verchère pour les pusettes, ou encore DS Smith Packaging, pour les cartons de conditionnement, s'engagent également dans la relance, à travers des conditions tarifaires avantageuses pour permettre au Jardin d'Orante de proposer des produits à prix accessibles.



DÉFI DE LA
RELANÇE

LE NOUVEAU
XXL

MARC VEYRAT

UNE PAGE
DE PUB

Où trouver les cornichons français, cru 2018 ?

Presque partout :
sur la boutique en ligne :
www.jardindorante.fr
dans les hyper et super-
marchés mais également au
restaurant !

**OBJECTIFS
2018**

Presque tous les distributeurs ont accepté de soutenir Le Jardin d'Orante dans la relance de la filière française, en distribuant les produits mais également en acceptant des conditions particulières et inédites, indispensables pour pérenniser le projet, comme celle de référencer toutes les recettes.

Les cornichons français sont également proposés aux restaurateurs et aux collectivités sous la marque Hugo Reitzel, alors il est possible qu'en dégustant un burger ou une planche de charcuterie, le cornichon qui les agrémente soit français !

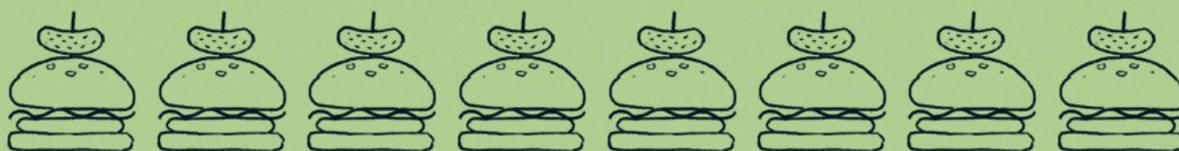
ÉTÉ

production des 550 000 bocaux Le Jardin d'Orante
et 80 000 des 80000 boites et bocaux Hugo Reitzel



SEPTEMBRE

Référencement des produits chez Leclerc, Auchan, Carrefour, Intermarché, Système U Ouest, Monoprix, Simply Market et Maxi Marché et chez les restaurateurs et les collectivités.



Le XXL : nouvelle recette Made In France en rayons

Cette année, le XXL français fait son entrée dans les rayons ! Si le marché du cornichon reste stable d'année en année, la catégorie des gros cornichons doux est, elle, la plus dynamique. Le Jardin d'Orante a donc imaginé cette recette avec le Chef Marc Veyrat pour satisfaire les papilles de tous les Français.



Nouveauté 2018

Le XXL Cornichon Français Aigre Doux à l'Aneth

3,50 €

Cornichons Made in France
Contenance : 72 cl

Une recette originale, subtilement aromatisé à l'Aneth, idéale à picorer à l'apéritif ou à couper en rondelles pour agrémenter des burger.

LE NOUVEAU
XXL

MARC VEYRAT

UNE PAGE
DE PUB



Le Gros Cornichon Français Aigre Doux

2.85 €

Cornichons Made in France

Contenance : 42,5cl

Une recette aigre douce, gourmande et généreuse,
aux petits pignons et poivrons.

Le Petit Cornichon Français à l'Estragon

3,95 €

Cornichons Made in France

Contenance : 42,5cl

Une recette terroir, incontournable des tables
gourmandes, subtilement aromatisée à l'estragon.



Un cornichon français sublimé par le Chef Marc Veyrat

Pour sublimer le cornichon français, il fallait un Chef d'exception... Le Chef triplement étoilé Marc Veyrat signe toutes les recettes du Jardin d'Orante et s'engage aux côtés de la marque pour promouvoir la relance de la filière française.

Liés depuis plus de 10 ans par des valeurs communes telles que la naturalité et le goût des bonnes choses, Marc Veyrat et Le Jardin d'Orante n'en sont pas à leur premier coup d'essai. Ensemble, ils ont développé des recettes de sauces salade sans huile Bio, des huiles d'olive Bio, des vinaigres balsamiques et des cornichons aromatisés pour l'apéritif.

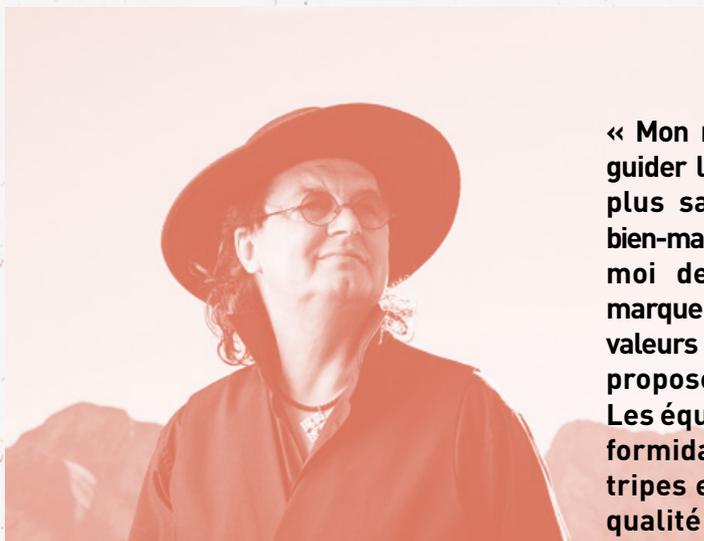
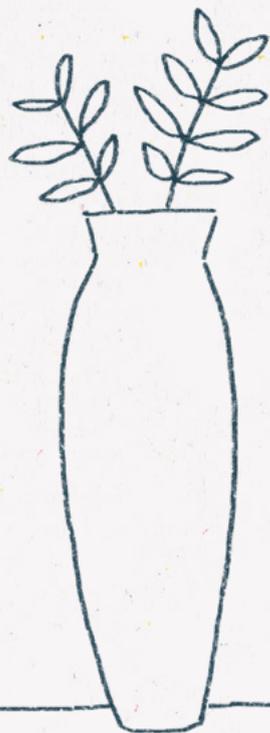


Photo Anoush Abrar

« Mon rôle, en tant que Chef, est de guider les gens vers une alimentation plus saine, de les sensibiliser au bien-manger. C'est donc important pour moi de m'engager auprès d'une marque du quotidien qui respecte ces valeurs et qui agit concrètement pour proposer de bonnes alternatives. Les équipes du Jardin d'Orante sont formidables, elles mettent leurs tripes et leur cœur pour faire de la qualité et développer mes recettes tout en respectant le goût ! »

Marc Veyrat

Cocorico : le cornichon français fait sa pub

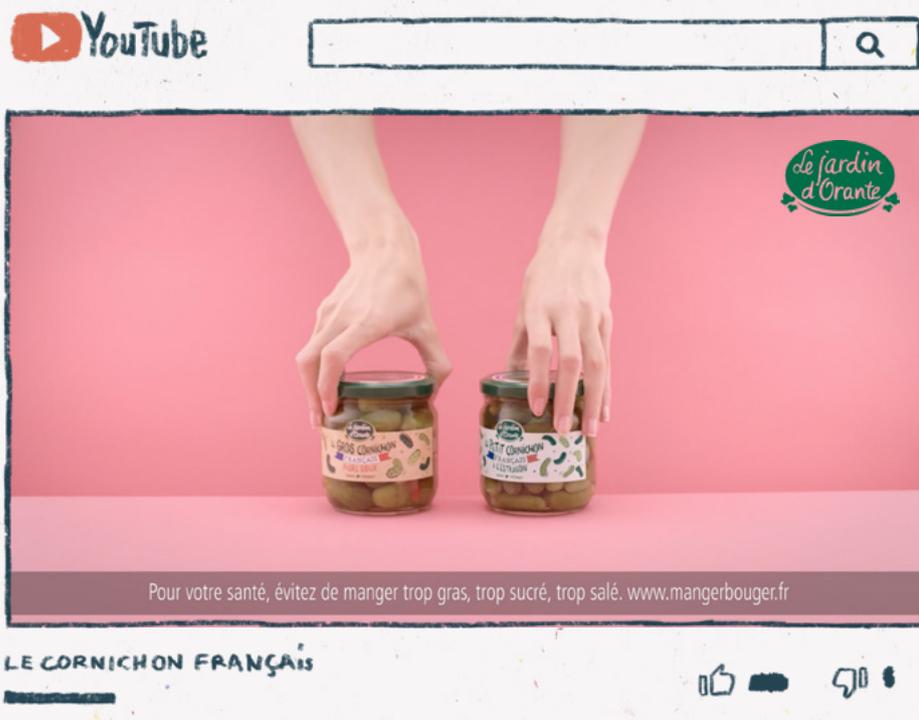


« Un de nos premiers constats, lorsque nous avons annoncé la relance de la filière française du cornichon, fut que très peu de gens avaient conscience de la provenance de ceux qu'ils achetaient au quotidien. Pour beaucoup le cornichon fait partie de notre patrimoine, le produire en France

était donc une non-annonce » explique Charlotte Schmidt, Responsable Marketing Le Jardin d'Orante. « Nous avons donc décidé de communiquer massivement autour du cornichon français, à travers une publicité, pour valoriser la production locale que nous sortions de terre».

Le Jardin d'Orante, donne donc un coup de projecteur sur ses cornichons Made In France à travers une campagne TV à croquer mettant en scène ses bocaux sur des airs très français...

Marseillaise, chant du coq et french cancan : Le Jardin d'Orante se joue des clichés pour attirer l'attention des consommateurs sur le fruit d'un défi, celui de relancer la filière du cornichon en France. A travers trois films courts de neuf secondes, on découvre les bocaux s'agitant sur ses airs évocateurs.



Cette campagne signée The Brand Nation vise à mettre en lumière l'engagement de la marque en faveur du Made In France et plus globalement son modèle unique sur le marché des condiments. Diffusée début 2018, elle est visible sur Youtube et sur les réseaux sociaux de la marque et sera de nouveaux sur les écrans début 2019, au moment où le cru 2018 sera disponible en rayons.

UNE CORNEILLE



au
port au
feu



Contacts Presse

BELLE NOUVELLE !

Laurène Le Norcy

laurene.lenorcy@bellenouvelle.fr

06 18 68 33 32

Laura Orblin Bedos

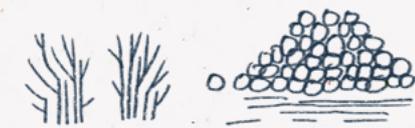
laura.orblinbedos@bellenouvelle.fr

LOCAL

une poule d'eau



PARIS-MONTRICHARD



UN PRÉ VERT BOCAL



CONNERRE

