

## Vergers de Gascogne-Cap Bio réintroduit le cornichon en terre gersoise

Après les légumes bleus blancs rouges bio, cap sur les cornichons



Vergers de Gascogne-Cap Bio réintroduit le cornichon en terre gersoise

Depuis les pêches blanches entières pelées à la main, devenues un must dans les milieux de la haute restauration internationale, la conserverie de fruits et légumes lomagnole, créée en 1946, a le don de faire pousser les belles idées.

Au point qu'aujourd'hui, sa gamme Cap Bio propose plus de cent cinquante recettes pour nous accompagner dans un quotidien parfois chahuté. Les soupes de légumes que viennent relever plantes et huiles essentielles par exemple, viendront naturellement à la rescousse des organismes stressés, raplapla, à la recherche d'un bon plan detox. Choux, poireaux, asperges, carottes, tomates, etc. s'associent délicieusement avec menthe, sauge, lavande, camomille... De quoi donner envie de vivre de soupes et d'eau fraîche !



D'autant qu'ici, tout ce qui entre dans la composition des produits est issu de coopératives, groupements ou producteurs bio, locaux, régionaux, mais toujours français. Et les idées novatrices ne manquent pas.



« En 2019, nous avons lancé notre nouvelle série de produits lactofermentés, obtenus selon les principes très anciens d'une fermentation naturelle, remise au goût du jour grâce à ses bienfaits au niveau de la flore intestinale. Choux, carottes, radis noirs, betteraves entre autres sont utilisés dans de fines recettes mêlant épices, graines, ail noir... Elles sont élaborées dans notre laboratoire de recherches, en tenant compte des avis de nos clients. Nous avons sorti également depuis trois mois une gamme pasteurisée, qui permet d'obtenir des produits à durée de vie plus longue par rapport aux aliments frais » commente Pascal Lafont, PDG des Vergers de Gascogne depuis 2013.

En quête perpétuelle de revalorisation d'anciennes traditions, un nouveau condiment vient de faire de son come-back après plusieurs années d'oubli : le Cucumis sativus, plus connu sous le nom de cornichon.

« Il y a vingt ans, l'importante usine de transformation Bésiers était basée à Castelsarrasin. Le Tarn-et-Garonne et le Gers - notamment Lectoure et Fleurance - étaient alors des régions très productrices. Mais petit à petit, tout a été exporté en Inde ; au point qu'aujourd'hui, 99% des cornichons que nous consommons en France proviennent de là-bas. Sachant qu'il existe ici un terroir propice et toute une culture autour de ce légume, nous avons souhaité le réintroduire. Ce qui a suscité beaucoup d'enthousiasme auprès de personnes qui, spontanément, nous ont aidés à retrouver des variétés, les méthodes de plantation, les recettes... Tous les cornichons seront bien entendu bio, et transformés dans nos locaux à Fleurance » ajoute Pascal Lafont. De quoi donner au passage un joli coup de pouce à l'emploi et l'économie locale, y compris du côté des producteurs.

Petits et croquants, ou gros et sucrés, la première production-test cet été sera limitée à 2 à 3 tonnes. Avant de passer à une quantité beaucoup plus importante d'environ 50 tonnes, qui permettra alors d'assurer les ventes sur tout le territoire.

Un projet en accord total avec la philosophie de l'entreprise qui souhaite relocaliser légumes et fruits français, tout en valorisant au juste prix le travail des producteurs, transformateurs et distributeurs.

Du beau et bio travail des Vergers de Gascogne, qui permet à sa marque d'être présente aujourd'hui sur tout le territoire, et en constante progression aux États-Unis, en Australie, au Japon, à Hong-Kong, Taïwan, Singapour, en Europe, et, depuis peu, en Espagne, séduite par la gamme de produits lactofermentés.

<https://www.cap-bio.fr/fr>

**Retrouvez l'actualité des Hautes-Pyrénées, Gers, Landes, Béarn et Pays Basque sur PresseLib ici**

