

Un après-midi de découverte de la filière cornichons bio



Un après-midi de découverte de la filière cornichons bio

Hier, mercredi 17 mars, s'est déroulée la première session gersoise consacrée à la culture du cornichon bio dans notre département du Gers. Un événement organisé conjointement par la Chambre d'Agriculture du Gers et la conserverie fleurantine Vergers de Gascogne, dont le projet mûri depuis déjà deux ans au sein des ateliers de cette PME gersoise.

Son ambition : relancer la culture de cette cucurbitacée dans le département, en structurant une filière reposant sur un partenariat pérenne entre les producteurs et Vergers de Gascogne, qui assurera la transformation des récoltes et la commercialisation auprès d'enseignes spécialisées dans les produits bio.

Pour ouvrir cette demi-journée d'informations et d'échanges qui a affiché complet, Christiane Pieters, élue à la Chambre d'Agriculture du Gers, reconnaît que cette démarche arrive au bon moment. Aujourd'hui, les consommateurs s'informent et regardent les étiquettes avant d'acheter. Si elle reconnaît que cette culture, dont elle est familière, est très technique et nécessite des compétences, elle souligne que la demande existe, et que des enseignes sont déjà intéressées.

Face à des profils variés et de tous âges, de l'étudiant au producteur qui souhaite diversifier son activité, Lise Laporte-Riou, conseillère en Agriculture Biologique au sein de la Chambre d'Agriculture du Gers, rappelle que « le cornichon que vous consommez a plus voyagé que vous », car victime de la délocalisation.



De gauche à droite : Pascal Lafont, président des Vergers de Gascogne Christiane Pieters, élue à la Chambre d'Agriculture du Gers, et Lise Laporte-Riou, conseillère en Agriculture Biologique, Chambre d'Agriculture du Gers

En 1986, la France comptait 2000 ha cultivés. Nous consommions ainsi des cornichons français et en exportions même une partie. En 2020, on comptait seulement 23 ha en France, soit 350 tonnes, bien loin des 30 000 tonnes de cornichons consommés cette même année par les français.

Bruno Mattel, directeur des Jardins de Cocagne de Fleurance, a par la suite apporté son témoignage. L'association avait accepté l'année dernière de se lancer dans ce projet, en menant des essais avec certaines variétés sur une petite parcelle de l'exploitation. Il reconnaît le caractère fastidieux de la récolte, puisque deux passages peuvent être nécessaires chaque jour.

Avec 500 pieds plantés, l'expérience confirme que tout retard de récolte a une incidence importante sur le calibre du cornichon qui varie vite. Cette première récolte a notamment permis à la conserverie de tester plusieurs recettes lui permettant de démarcher des réseaux de distribution spécialisés dans le bio.

À l'initiative de ce projet de relocalisation, Pascal Lafont, dirigeant des Vergers de Gascogne, mais également co-fondateur et adhérent d'ASAN Bio, une association gersoise dédiée au développement de filières locales. Son souhait était, au travers de cette première session d'informations et d'échanges, de rencontrer les personnes intéressées, de lancer les premières pistes de réflexion et de travailler, avec l'aide de la Chambre d'Agriculture, à structurer tous ensemble la filière et ainsi valoriser un cornichon bio, équitable et local.



Une vingtaine de participants s'était inscrite à cette session. Étudiants ou producteurs à la recherche de nouveaux débouchés, ils ont tous écouté avec attention les intervenants.

Cette démarche s'inscrit dans la suite logique des nombreux projets initiés par la PME fleurantine ces dernières années, qui, par le biais de sa marque Cap Bio, élabore des recettes aux légumes bio cultivés en France.

Parce que « n'être que bio ne suffit pas », elle s'engage notamment à sourcer ses légumes en France, à proposer des recettes naturelles et sans additifs, ou à sélectionner des conditionnements et packagings plus sains pour la santé et l'environnement. La journée s'est conclue par une visite de la conserverie assurée par Pascal Lafont.

D'autres sessions seront organisées prochainement par la Chambre d'Agriculture.