

# ✓ La culture du cornichon bio

La quasi-totalité des cornichons que vous consommez est importée. C'est pour remédier à cela que Les Vergers de Gascogne, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Gers, souhaitent relocaliser la production de cornichons bio dans le Gers.

Le cornichon, autrement appelé *Cucumis sativus*, est une liane annuelle que l'on sème entre avril et mai et qui se récolte de juillet à septembre. Suivant la taille du cornichon récolté (d'extra fin à gros), il pourra être vendu en pot ou découpé pour la restauration collective.

Sur les 30 000 tonnes de cornichons consommés chaque année en France, 80 % sont importés d'Inde et le reste d'Europe de l'Est. Seulement 305 tonnes ont été produites en France en 2020, soit à peine 1 %. Pourtant, historiquement, la France était une grande productrice et exportatrice de cornichons. Le Gers, notamment, était un berceau de ce petit cucurbitacée (il y a près de 30 ans). Mais la mondialisation, avec ses coûts de main d'œuvre bien inférieurs aux nôtres, a to-



talement englouti notre marché.

La Chambre d'agriculture du Gers et l'entreprise des Vergers

de Gascogne se sont donnés pour objectif de relocaliser cette production dans le Gers en mode biologique.

Si vous êtes intéressé.e par ce curieux petit concombre, nous vous invitons à découvrir ses secrets le :

**Mercredi 17 mars à 14 h 00 à Fleurance**  
**Les Vergers de Gascogne - 26 boulevard du Biopôle**

**Au programme :**

- 14 h 00 - 14 h 15 : Accueil
- 14 h 15 - 14 h 45 : Présentation de la filière et des itinéraires techniques
- 14 h 45 - 15 h 15 : Témoignage d'un producteur de cornichons bios
- 15 h 15 - 15 h 45 : Visite des locaux des Vergers de Gascogne
- 15 h 45 - 16 h 00 : Echanges



**Inscription obligatoire : Chambre d'agriculture du Gers :**

- par téléphone au 05 62 61 77 54
- par mail à [lise.laporte-riou@gers.chambagri.fr](mailto:lise.laporte-riou@gers.chambagri.fr)

**== VERGERS ==**  
**DE GASCOGNE**  
DEPUIS 1946



Sources : Ministère de l'Agriculture, Chambre d'agriculture du Loire-et-Cher