

# LE CORNICHON FRANÇAIS

Aujourd'hui, le cornichon, condiment incontournable de la gastronomie française, est cultivé majoritairement à l'autre bout du monde. Les entreprises françaises ont délocalisé leur production dans les années 2000. Des pays comme l'Inde, la Chine, sont rapidement devenus les plus gros producteurs au monde. Ils ont plusieurs avantages pour les grands groupes du cornichon français :

- le climat permet de faire au moins 3 récoltes par an
- les ouvriers ne sont payés que quelques euros par jour, pour un travail éreintant
- les réglementations sur les pesticides et herbicides sont bien plus laxistes



Tout cela permet de faire baisser les coûts de production de 40% par rapport à la France. En Inde, personne ne consomme de cornichons, mais pourtant, des milliers de paysans ont choisi de sacrifier leur agriculture de subsistance, qui les nourrissait, à une agriculture d'exportation. Désormais ils font leurs courses au supermarché.

De plus, ce modèle n'est pas garanti, les fabricants pourraient encore choisir de délocaliser les productions dans des pays encore moins chers, comme le Vietnam.

## NOTRE CORNICHON LOCAL

Aux Saveurs du Ried, nous avons choisi de vous proposer le cornichon le plus local possible, afin de permettre une alternative face aux cornichons délocalisés des grands groupes. Même les aromates sont cultivés à la ferme. La production et le conditionnement se font de manière artisanale dans nos locaux.

