

Développer la culture du cornichon bio dans le Gers

Une après-midi d'information et d'échanges sur ce sujet



Développer la culture du cornichon bio dans le Gers

La conserverie fleurantine Vergers de Gascogne et la Chambre d'Agriculture du Gers organisent le **mercredi 17 mars, à partir de 14 h**, une après-midi d'information et d'échanges autour de la culture du cornichon bio avec des producteurs gersois, afin de relancer la filière dans le Gers.

Pour des cornichons BIO gersois !

La conserverie de fruits et légumes gersoise, qui souhaite relancer durablement la culture de ce condiment sur nos terres gasconnes, organise en partenariat avec la Chambre d'Agriculture du Gers, une après-midi technique à destination des producteurs gersois.

Au programme : présentation de la filière et des itinéraires techniques, visite de la conserverie, intervention de producteurs déjà engagés dans ce projet, comme les Jardins de Cocagne de Fleurance, exploitation maraîchère biologique et chantier d'insertion qui a réalisé sa première récolte l'an passé.

Pourquoi relocaliser la production du cornichon dans le Gers ? Chaque année, ce sont 30 000 tonnes de cornichons consommés en France mais, lorsqu'on s'intéresse de plus près aux étiquettes, 80 % arrivent tout droit d'Inde et le reste, des Pays de l'Est. Nous sommes pourtant nombreux à penser que nous achetons des cornichons français ! Mais saviez-vous que le département du Gers était l'un des plus gros producteurs de cornichons français, il y a de cela encore 20 ans ? S'il a depuis déserté nos champs, le Gers, premier département français en termes de surfaces engagées en bio, dispose du savoir-faire pour relancer cette filière.

Comment faire rayonner durablement le « petit croquant BIO made in Gers » ? Les producteurs engagés dans ce projet seront accompagnés par la Chambre d'Agriculture du Gers. Vergers de Gascogne et ses producteurs partenaires s'entendront en amont sur les volumes et prix d'achats. La PME gersoise, en charge de la préparation et de la mise en bocaux des récoltes, référencera les cornichons gersois auprès de distributeurs nationaux. Il se murmure d'ailleurs que des enseignes spécialisées dans le BIO affichent déjà un intérêt certain...



Rendez-vous mercredi 17 mars, à partir de 14 h, à la conserverie Vergers de Gascogne, située 26 boulevard du Biopôle, à Fleurance.

Inscription gratuite et obligatoire par téléphone au **05 62 61 77 54** ou par mail à lise.laporte-riou@gers.chambagri.fr.

Demie-journée filière

La culture du cornichon bio du Gers



FLEURANCE

Mercredi 17 mars 2021

De 14 h à 16 h

Les Vergers de Gascogne - 26 boulevard du Biopôle

Programme :

- ✓ Présentation de la filière et des itinéraires techniques
- ✓ Témoignage d'un producteur de cornichons bios
- ✓ Visite des locaux des Vergers de Gascogne
- ✓ Echanges

Inscription obligatoire

Contact :

Chambre d'Agriculture
05 62 61 77 54

lise.laporte-riou@gers.chambagri.fr

