



MAISON MARC

CORNICHONS DE CHEMILLY SUR YONNE

cultivés sans herbicide et sans insecticide
cueillis à la main, conditionnés sans conservateur
par une entreprise gastronomique

NOTRE PRODUCTION

Il y a plus de cinquante ans, les agriculteurs de l'Yonne se lançaient dans la culture du cornichon pour répondre aux besoins d'une conserverie qui s'installait à Appoigny.

En 2004, cette conserverie abandonna les agriculteurs pour s'approvisionner à l'étranger notamment en Inde.

Pour poursuivre la production de cornichons et pérenniser le savoir faire français, Florent Jeannequin et son fils Henri ont continué de cultiver près de 15 hectares de cornichons. La clientèle de particuliers et de grossistes qui achète directement les cornichons frais à la récolte augmente chaque année.

En 2012, Henri Jeannequin a décidé de mettre en bœaux, en partenariat avec une entreprise gastronomique régionale, une partie de la récolte.

