

Fête de l'asperge du Blayais : « L'asperge est un produit pour lequel il y a de la demande »



Danielle Chambaraud et sa fille, sur l'exploitation de Reignac, où l'asperge est cultivée depuis trente ans. © Crédit photo : D. F.

Par [Didier Faucard](#)

Publié le 27/04/2024 à 8h30.

La Fête de l'asperge se déroule ces 27 et 28 avril à Étauliers. Au-delà de l'aspect festif, c'est l'occasion de faire un point sur la filière avec Danielle Chambaraud, la présidente de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais

L'asperge du Blayais se porte bien, merci pour elle. « C'est un produit pour lequel il y a de la demande. Contrairement au vin, par exemple, on vous sollicite. Et le paiement s'effectue dans un délai raisonnable », indique Danielle Chambaraud, la présidente de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais (Apab), qui exploite 14 hectares, avec son mari, à Reignac.

D'ailleurs, ils sont de plus en plus nombreux à s'y mettre : « [Face à la crise viticole](#), l'asperge est un bon vecteur de diversification pour ceux qui ont des terrains adaptés », poursuit Danielle Chambaraud. Car on ne plante pas l'asperge de Blaye n'importe où : « La zone d'appellation s'étend du Nord Gironde au sud de la Charente-Maritime et il faut que le sol soit à 70 % sableux. La zone est assez limitée. »

Moment de convivialité et de partage par excellence, ce rendez-vous traditionnel se déroule samedi 27 et dimanche 28 avril

De plus en plus tôt

Premier légume de printemps – « mais on s'aperçoit qu'on commence à récolter de plus en plus tôt : de fin mars, on est passé à fin février » –, l'asperge se vend à 12 euros la botte pour la première catégorie en début de saison et 10 euros pour la deuxième mais le prix chute de moitié lorsque la concurrence en provenance d'Allemagne et des Pays-Bas arrive sur les marchés (notamment nationaux). Les débouchés, justement ? « La vente directe, les grossistes, revendeurs, la grande distribution et un peu d'export », indique Danielle Chambaraud.

Ce qui caractérise l'asperge de Blaye, c'est sa sucrosité.

Une partie des producteurs s'est donc organisée au sein de l'Apab qui a établi un cahier des charges et définit l'aspect du légume : « L'asperge du Blayais de première catégorie est droite et sa tête est blanche ou violette. Les asperges vertes ou pourpres n'en font pas partie », résume la présidente. Ce qui fait la caractéristique de l'asperge du Blayais, « c'est sa sucrosité, cela vient du terroir », et c'est [ce qui la différencie de celle des Landes](#), tout comme le mode de production. « Dans les Landes, ils sont sur des surfaces immenses, des hectares sur un seul tenant. Ici, c'est un système parcellaire, la taille maximale des exploitations est de 15/16 ha. »

L'Association des producteurs d'asperges du Blayais regroupe des professionnels dont Alexandre et Laurie qui travaillent l'asperge blanche, le plus naturellement possible

Indication géographique protégée

L'association, qui compte aujourd'hui 30 producteurs sur une soixantaine au total, a réussi à décrocher une Indication géographique protégée (IGP) en 2015. « Au départ, certains étaient réticents à nous rejoindre, avec les contraintes du cahier des charges. L'IGP en a fait réfléchir, d'autant que c'est une garantie qui est demandée par les commerçants. » Alors, entre cette donnée et l'arrivée de viticulteurs en diversification, le nombre d'hectares a grandement augmenté au sein de l'Apab. « On est passé de 130 à 225 ha, une extension de 60 % de la surface et la tendance s'est accélérée les trois ou quatre dernières années ». Le Département de la Gironde a accompagné les producteurs dans leur recherche d'IGP, « mais il nous a aussi subventionnés pendant vingt ans sur l'implantation, les emballages, le matériel. Aujourd'hui, c'est moindre. »

Reste que l'asperge du Blayais tient donc la route, « mais attention, soyons cohérents commercialement, ne prenons pas les travers du vin. Aujourd'hui, tout le monde veut faire de l'asperge parce que ça marche mais soyons prudents », prévient Danielle Chambaraud. Autrement dit, pas de surproduction pour tenir les prix.

Fête de l'asperge, samedi 27 et dimanche 28 avril à Étauliers. Gratuit. Restauration : « Pass apéro » à 7 euros, « Pass menu » à 18 euros et « Pass omelette » (le dimanche midi) à 5 euros.