



30 AVRIL &
1^{ER} MAI 2022

fête de l'asperge du Blayais 2022

ÉTAULIERS



Bilan 2022

&

Axes 2023

et

26.09.2022

Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +

EXPOSANTS



- | | | | |
|--|--|---|--|
| 1 Asperges
COOPÉRATIVE TUTIAC
M HÉRAUD
ST-AULAIERS (33) | 14 Épicerie Périgourdine
L'ODE O PERIGORD
M ^{me} GARRIGUE
ST ANTOINE-DE-BRIBUIH (24) | 27 Fromages
GASC MENDIBO ARDANNA
M JAURSCAU
ESPELETTE (64) | 30 St Estéphe, Haut Médoc
LE MARQUIS
M SAMBARRÉY
VERTHEUIL (33) |
| 2 Chocolats, Pâtisseries
RUEI BLANDEL
M ^{me} BLANCHET
BOURG-SYRONDE (33) | 15 Pâte à tartiner artisanale
ERWAN JUGNET
M JUDRET
SAINT-ESTÈPHE (33) | 28 Fromages
CLOUP
M ^{me} CLOUP
SAINT-PIERRE-NEUVILLE (64) | 41 Apéritifs au salon
SAFRANÉLO
M ^{me} MERCIER
BENAY ST MARTIN (17) |
| 3 Vins Sauternes
DOM VINCENOT CHATELAIN ET FILS
M CHARRER
BOIMMES (33) | 16 Vins
CHATEAU L'OR DES TERRES
M FONTENEAU
ST ANTOINE-DE-MÉDOC (17) | 29 Asperges
SCSA PEIM BLAYAIS
M BOULLAC
ST-GIGNAC (33) | 42 Pâtisserie
ROTSERIE CHEZ LUCAS
M LASABRE
MONTIGNON-VALENTIG (24) |
| 4 Jambon à la broche
LA TABLE DE LOAN
M BLANC
ST-BARTHÉLEMY (24) | 17 Fromages et saucissons
LA FERME ATXONEA
M ARMACHAGUE
DAUX-WENDY (64) | 32 Fromages
MARAYN DE BARTASSAC
M ^{me} LAJASTE
LANDIRAS (33) | 43 Gâteaux basques
ESKAL ETXEA
M NICOU
BARBAZAN-DEBAT (65) |
| 5 Coopérative
VIGNERONS DE TUTIAC
M HÉRAUD
MAROLLAC (33) | 18 Piment Espelette
ARBOIC AZIA
M DENDALERCHÉ
ST PEE SUR NIVELLE (64) | 31 Fromages
MARAYN DE BARTASSAC
M ^{me} LAJASTE
LANDIRAS (33) | 44 Bœufs Côtes de Bordeaux
SYNDICAT VICOULE-BLAYE
M ^{me} VIGNERON
BLAYE (33) |
| 6 Pâtisseries - Jus & crèmes
GASC VERGÈRES BRISTE
M DE LA CROIX
BRUCH (47) | 19 Restauration
FESTI'ÉTÉ
M MINARD
PLASSAC (33) | 33 Bière artisanale
LA PITTE MARTIAL
M ^{me} SERRARY
BORDEAUX (33) | 45 Côtes de Bourg
CHATEAU LACOUTURE
M SOU
GAURIAC (33) |
| 7 Bières
BRASSERIE TRIBU ZYTHA
M DARCOS
ASQUES (33) | 20 Bœufs Côtes de Bordeaux
LE POUYAU DE BOISSÉ
M ^{me} DEJA-BEUNARD
BERSON (33) | 34 Huîtres
GASC PINAUD HERRIS
M PINAUD
HEULE-SUR-SELDE (17) | 46 Maget de canard
LA FERME DU CUIZEAU
M MOUSSÉ
MONTFLEUR-LA-GARDE (17) |
| 8 Traiteur officiel
MAISON GREG BERNARD
M BERNARD
PUGNAC (33) | 21 Bières Artisanales
LE MASCARET
M ^{me} RYVERE
RIDINS (33) | 35 Glaces à l'Italienne
VIGOR GLACE
M VIGOR
ABAZAC (23) | 47 Sublimes waffles
CASA MAMA
M ^{me} OUTREY
LA BRÈGE (33) |
| 9 Asperges
M ^{me} LORIEAU
RBOGNAC (33) | 22 Asperges
SCSA FERROTEAU
M FERROTEAU
ST-SAVIN (33) | 36 Pineau des Charentes
SARL GUERINAUD
M GUERINAUD
MAZEROLLES (17) | 48 BIJETERIE
COMITÉ DE JEWELAGE
M ^{me} NOBLE
STAULAIERS (33) |
| 10 Asperges
A.F.A.E.
M ^{me} CHAMBARAUD
RBOGNAC (33) | 23 Pains, pâtisseries
LES DELICES D'STAULAIERS
M ^{me} BOCHY
STAULAIERS (33) | 37 BISCUITERIE
LA BISCUITERIE DE RIGNAC
M ^{me} DEBY
RIGNAC (33) | |
| 11 Choux, Cripes
CHIBROS GIRONDE
M ^{me} MILAA
MARSAS (33) | 24 Confitures/Vins Graves
CHAT Les Amélie St Joseph
M ^{me} CHATAIGNE
MÉRIGNAC (33) | 38 Miel
LES BALADINS
M LUGAN
ALLAS-BOCAGE (17) | |
| 12 Pains d'épices, nougat
BAYAS L'ABEILLE
M ^{me} BOYER
BAYAS (33) | 25 Bières
BRASSERIE LA LUTINE
M MAILLEMOUCHE
LIMEUIL (24) | 39 Champagne
SCEV COLLARD-DUVAL
M ADNET
JAULGONNE (28) | |
| 13 Sublimes waffles
CHRISTEL ARTIGOURNET
M ^{me} BEGUE
ST-CESVS/GRONDE (33) | 26 Poissons fumés
LE CHAÏR ALSACIEN
M ^{me} BREGO
LEGE-CAP-FERRET (33) | | |

- Producteur
- Restauration
- Label Rouge
- Inscription Organisation Professionnelle
- Association Organisation Commerciale
- Agriculture BD

Village Enfants V

- 38 Maquillage - Photo
- 39 Nature 3000
Jeux / Animations
- 40 TERRES D'OISEAUX
Jeux de découverte
Jeux traditionnels en bois
- 42 Mini ferme

Village des Transitions D

- 41 Association FOYER EVA
M^{me} PARADE
BRAUD ET ST LOUIS (33)
- 42 Énergies non fossiles
CNEP
M Stephen MARE
BRAUD ET ST LOUIS (33)
- 43 Communauté de communes de l'Estuaire
Service du Diet durable
BRAUD ET ST LOUIS (33)
- 44 Tri des Déchets
SMICVAL
M^{me} GAOTTE
ST DENIS DE PILE (33)
- 45 Garage solidaire
AAR
M^{me} BENAÏ
ST-AUBIN-DE-BLAYE (33)
- 46 EPICHERS DE L'ESTUAIRE
M^{me} GOODAL



Légende

- Asperges
- Salés
- Plats chauds
- Sucrés
- Vins et Spiritueux
- Tables
- Tables couvertes
- Démonstrations recettes
- Salle des fêtes
- Place de l'omelette
- Scène omelette
- Verte PASS omelette
- Accueil
- Scène principale
- Salle des fêtes
- WC - Toilets sèches (TS)
- Village Enfants et mini ferme
- Village des transitions

Parkings Réservés

- Parking Exposants
- Parking Visiteurs
- Parking Handicapés



SAMEDI

10h : OUVRE

51 Ma maison durable
Atelier cosmétique et produits ménagers
Ma cuisine éco-responsable
Atelier recette anti-gaspi & végétales

10h30 - 12h15

Concert THE GAINSBURG CONNECTIONS
scène place de l'omelette

12h30 - 13h30

10 Visite aspergerale

14h - 15h

51 Ma maison durable
Atelier cosmétique et produits ménagers
Ma cuisine éco-responsable
Atelier recette anti-gaspi & végétales

14h30 - 16h15

Animation musicale de Lous GABAYOUS

15h30 - 16h

10 Visite aspergerale

16h - 17h

Concert des élèves du CEAE
scène place de l'omelette

16h30 - 17h30

Animation musicale de Lous GABAYOUS

17h - 17h30

Apéritif les Vignerons de TUTIAC
Animations musicales de Lous GABAYOUS

18h30 - 19h

Concert TOHU BOHU
scène principale

19h30 - 20h30

Concert JIVE ME
scène principale

21h - 22h30

23h : CLÔTURE

Inscription Stand



Démonstration culinaire du Chef
Ibrahim KOUYATE
Restaurant LE 115.

11h30 - 12h30

Démonstration culinaire du Chef
Stéphane CARRADE
Restaurant Le Skiff.

14h30 - 15h30

Battle de Chefs
Oxana CRETU
Restaurant Le Cro-Magnon et
Yohan ALIAS
Restaurant La Maison du Fleuve

16h - 17h

Démonstration culinaire du Chef
Yann DOUET
COOK IT.

17h30 - 18h30



DIMANCHE

10h : OUVRE

51 Ma maison durable
Atelier cosmétique et produits ménagers
Ma cuisine éco-responsable
Atelier recette anti-gaspi & végétales

10h30 - 12h15

MOT DE LA PRESIDENTE
Conférie de l'Asperge du Blayais

12h - 13h

Omelette géante aux asperges
Concert LES AUTRES
scène place de l'omelette

12h - 14h

10 Visite aspergerale

14h - 15h

51 Ma maison durable
Atelier cosmétique et produits ménagers
Ma cuisine éco-responsable
Atelier recette anti-gaspi & végétales

14h30 - 16h15

10 Visite aspergerale

16h - 17h

18h : CLÔTURE

Démonstration culinaire du Chef
Frédéric PÉRONN
Restaurant Le Clandestin

11h - 12h

Battle de chefs du Chef
Frédéric LAFON
Restaurant L'Oiseau bleu et
Alexandre GOUGE
Restaurant Les Criquets

13h30 - 14h30

Atelier des enfants par la Cheffe
Elodie PICHARD
CRU Restaurant

15h - 16h

Démonstration culinaire du Chef
Xavier TAFFARD
Restaurant L'Aquarelle

17h - 18h



4 concerts

Gratuit

THE GAINSBURG CONNECTIONS

SAMEDI / 12H30 À 13H30

Scène place de l'omelette

Les trois musiciens de The Gainsbourg Connections jouent de leurs influences respectives pour s'approprier, réinventer et repenser une œuvre qui n'a rien perdu de sa force, de sa poésie, et de son humour. C'est d'un certain Lucien Ginsburg !

L'élégance stylistique des textes choisis dans la vaste repertoire de l'auteur est mise en avant, de même que des facettes de sa personnalité peu connues du grand public...

gainsbourg-connections.com



TOHU BOHU

SAMEDI / 19H30 À 20H30

Scène principale

Réveiller des titres en français, anglais ou espagnol qui font partie de l'inconscient collectif, avec l'objectif de faire passer une soirée festive et mémorable au public. Ces titres que nous ne savons pas ou plus nommer mais sur lesquels nous avons tous fredonné ou dansé...

On se prend au jeu de ce vieux titre techno repris en swing, de cette chanson française ravivée en bossa, de ce morceau de pop version funk. Et ça marche !

www.tohubohu.top



JIVE ME

SAMEDI / 21H00 À 22H30

Scène principale

Avec une identité musicale tranchée et inclassable, Jive Me vous offre un mélange atypique entre une electro imposante, et une voix soul sublimant la mélancolie des textes.

Textes dans lesquels on découvre une part d'ombre, des histoires recomposées, sur lesquels la corps s'agrippe, en surnant la poussière du sol recouvert de la folie des hommes. Rimbard ? Non, simplement Jive Me. Humbles et modestes, ce groupe émergeant vous laisse découvrir leur album aussi unique qu'extravagant.

www.jiveme-official.com



LES AUTRES

DIMANCHE / 12H00 À 14H00

Scène place de l'omelette

Les Autres c'est vous, Les Autres c'est nous !

Une voix, une guitare électrique, une guitare acoustique et une batterie, Les Autres, ce sont trois artistes amoureux de la musique, qui avec leur approche moderne de la chanson française, jouent d'un savant mélange entre biguance et mangéance.

Ne cherchant pas à masquer leur vraie nature et leur cœur sur la montre qui les entoure. Mêlant jazz manouche, reggae, funk rock et passant de textes engagés à des mélodies plus chaudes, c'est un voyage d'émotions qu'ils proposent !

www.lesautres.live



Fête de l'Asperge du Blayais 2022

11

10

Fête de l'Asperge du Blayais 2022

Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +



La FAB 2022 en quelques chiffres ...

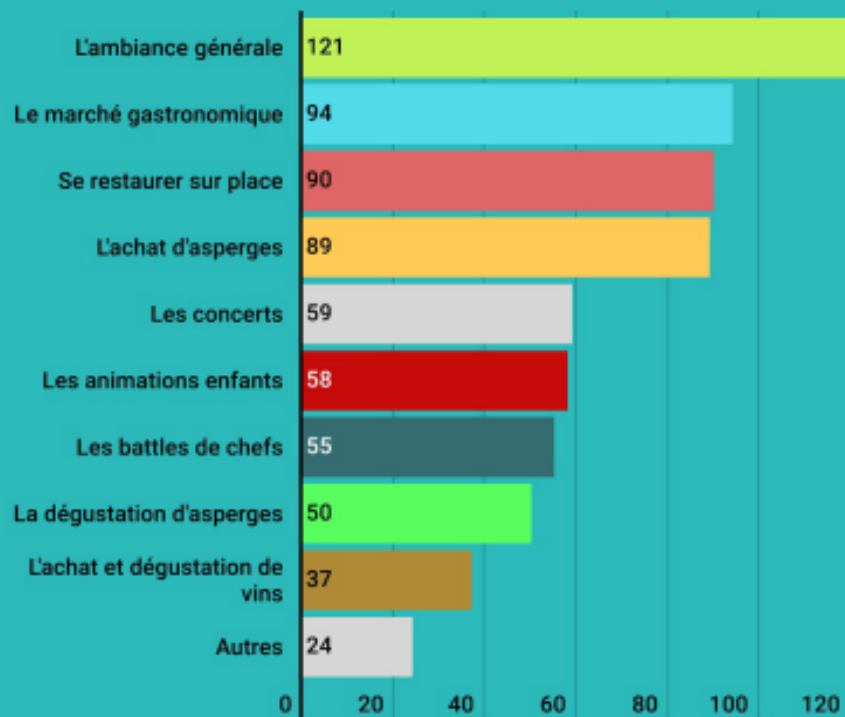
- environ 8000 visiteurs
 - 82 % de satisfaction du public (95% en 2019)
 - Une note moyenne de 8/10 (8,1/10 en 2019)
-
- 48 exposants gastronomiques
> 13 nouveaux exposants en 2022
 - dont 35 producteurs et 5 stands d'asperges
(dont 1 APAB)
- >> 1665 kg d'asperges vendues (Prim'Blayais & Nadège Lorteau)





Les motivations principales de la visite

En amont de l'événement, par quoi les visiteurs sont-ils intéressés ? (Réponses multiples)



Post événement, quel est le top 3 visiteurs ?

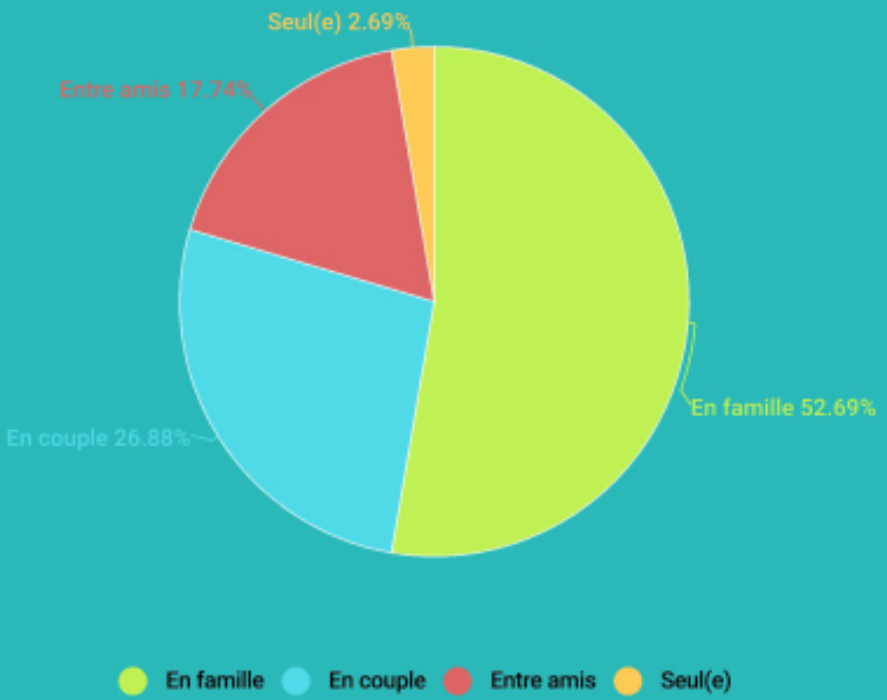
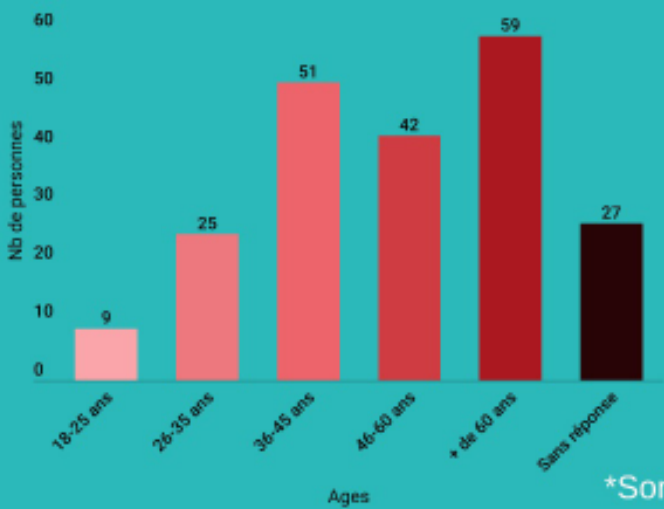
1. L'ambiance générale (convivialité)
2. Les animations musicales (concerts et bandas)
3. Les battles de chefs



Statistiques visiteurs*

- 27 % du public venait pour la première fois
- 63 % de femmes et 24,5 % d'hommes

• Une moyenne d'âge de 48 ans et un public multi-générationnel



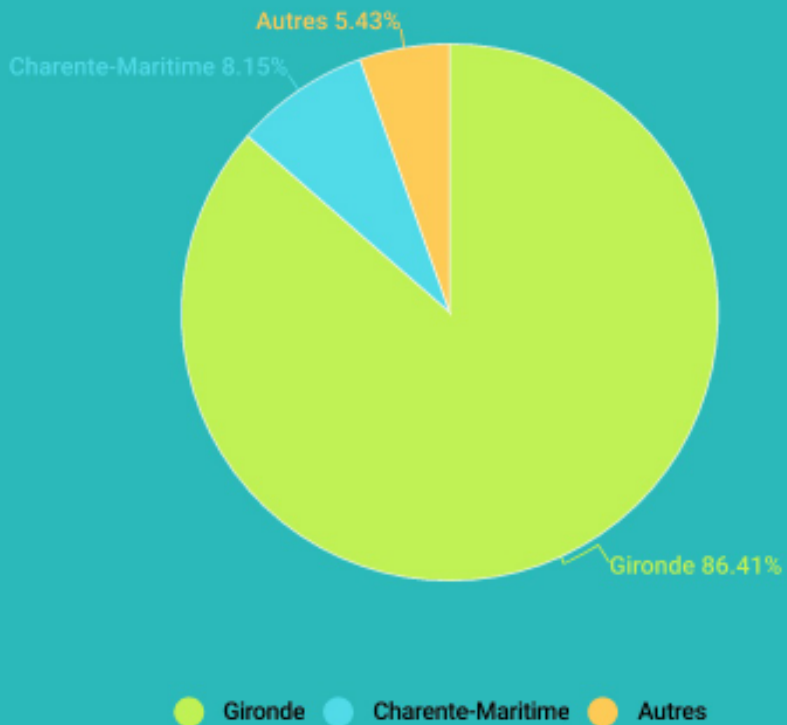
• Un public familial fortement représenté

*Sondage réalisé auprès de 213 personnes les 30/04 et 01/05

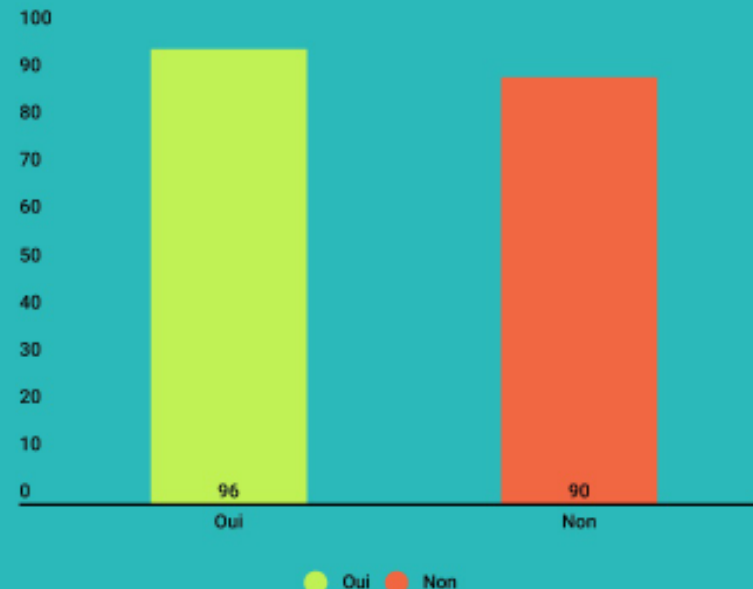


Statistiques visiteurs*

• Un public majoritairement aquitain



• Savez-vous qui organise l'évènement ?
Oui à 52% Non à 48%



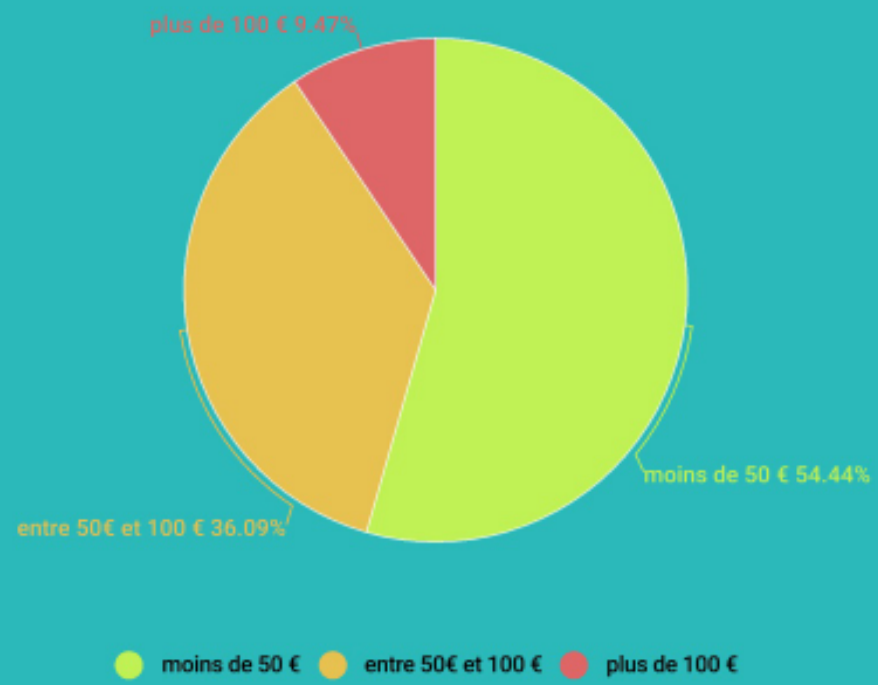
*Sondage réalisé auprès de 213 personnes les 30/04 et 01/05



Statistiques visiteurs*

77 % des visiteurs ont effectué des achats sur l'événement

En moyenne le public a dépensé 67 € et a l'habitude d'effectuer des achats souvenirs (seulement des tee-shirt en 2022)



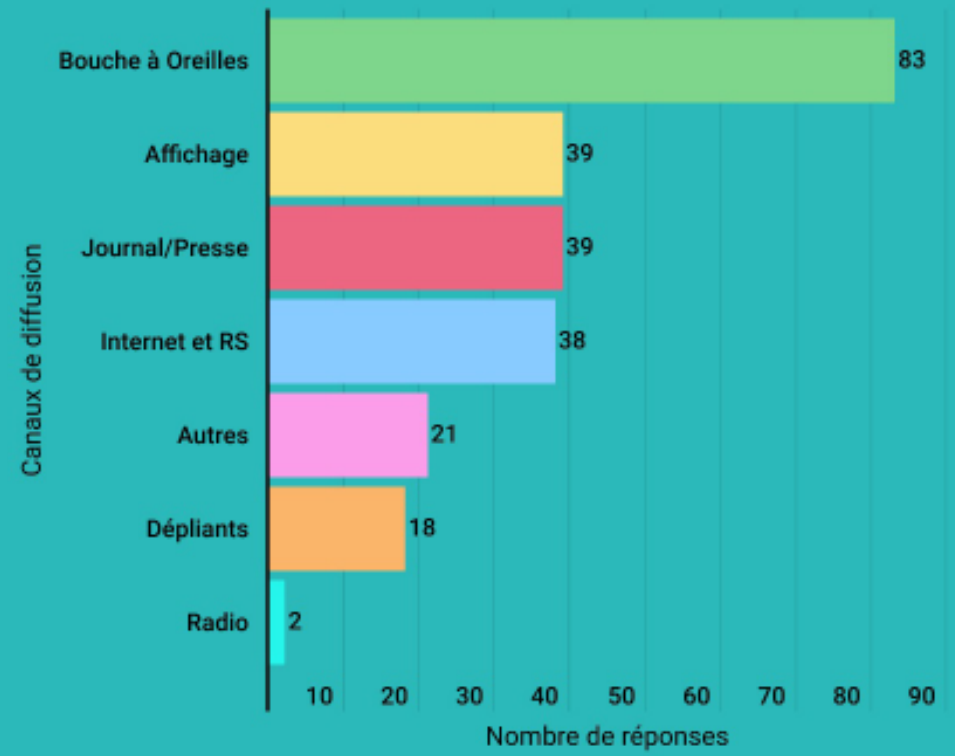
Dépenses sur site

*Sondage réalisé auprès de 213 personnes les 30/04 et 01/05



Statistiques visiteurs*

Comment avez-vous été informés de la manifestation?



*Sondage réalisé auprès de 213 personnes les 30/04 et 01/05



Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +

Les chefs partenaires & les animations culinaires

- 11 Chefs partenaires
 - 5 Démonstrations de recettes
 - 2 Battles de chefs
 - 1 Battle de petits chefs avec les enfants
- + de 100 personnes présentes sur chaque animation culinaire. (capacité de la salle)



Les concerts et animations

4 concerts gratuits Tohu Bohu - samedi - 19h30 Jive Me - samedi - 21h

The Gainsbourg Connections - samedi - 12h30 Les Autres - dimanche - 12h

1 bandas en déambulation

Lous Gabayous

1 mini ferme avec jeux

l'association Califourchon

1 stand jeux & maquillage enfants

Des ateliers écoresponsables dans le village des transitions

Des visites d'aspergeraies



Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +

Une manifestation durable & responsable

4 thèmes - 11 stands

- Réduire sa consommation et produire de l'énergie verte
le CNPE et les casques de réalité virtuelle (au coeur d'une centrale)
- Trier, réparer, réemployer
Happy vers, AMR, Recyclerie Phénix, Foyer EVA, Les épiciers de l'estuaire
- Manger mieux et vivre dans un environnement plus sain
Service développement durable et ses ateliers : antigaspi / cuisine durable / fabrication de produits ménagers et d'hygiène
- Préserver nos paysages et nos écosystèmes
Natura 2000 & Terres d'oiseaux





Une manifestation durable & responsable

Bilan quantitatif des déchets 2022* :
70 % du volume de déchets produits ont été recyclés et valorisés

Verre : 250 kg
600 kg en 2019

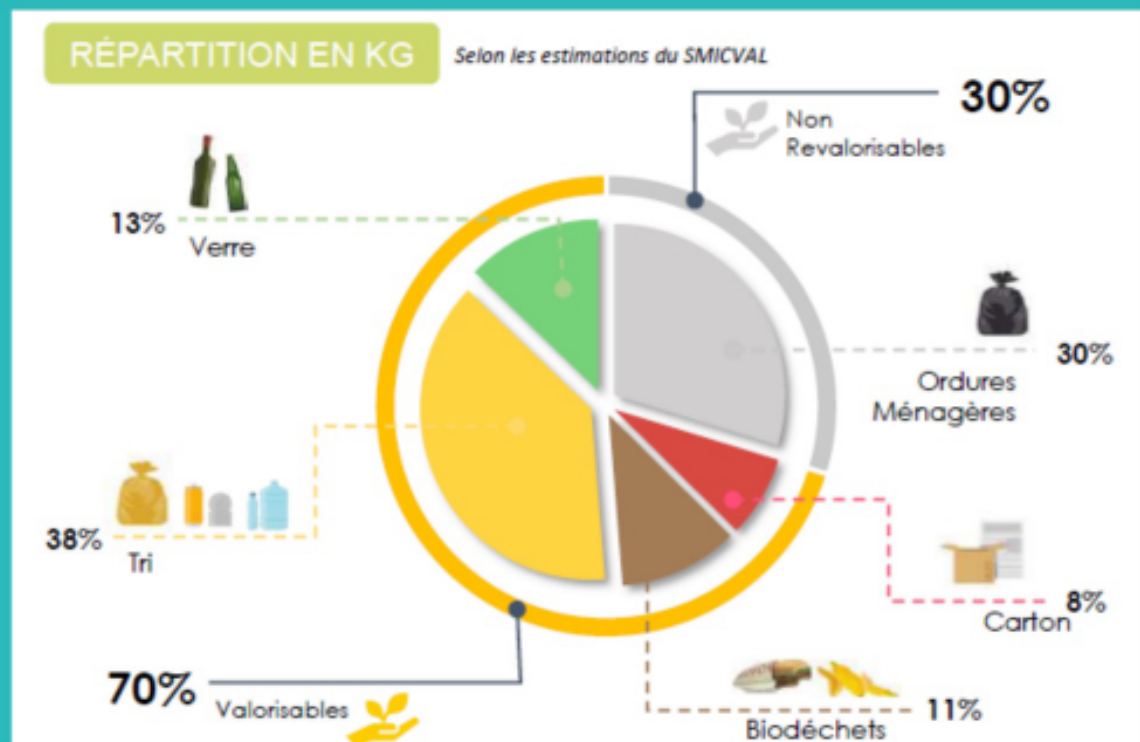
Tri sélectif (emballages recyclables, flyers, dépliants et journaux...) : 750 kg
75 kg en 2019

Cartons : 150 kg

Bio-déchets (Les restes alimentaires, la vaisselle compostable non souillée, les coquilles d'huitres et d'œufs, les boîtes à œufs, épluchures d'asperges): 220 kg
860 kg en 2019

Ordures ménagères (serviettes et assiettes jetables sales, déchets plastiques, filets de pomme de terre, barquettes industrielles...) : 580 kg
375 kg en 2019

*Bilan AREMACS - FAB2022



Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +

fête de
l'asperge
du Blayais 2022

Communication papier & signalétique

- 13 000 magazines de 20 pages
(10 000 distribués via la poste et notre partenaire Super U et 3 000 sur le site)
- 600 affiches A3 et A4 & 4 000 flyers publicitaires
(distribués sur tout le territoire)
- 10 000 programmes (distribués sur le territoire et lors de l'évènement)
- 35 affiches chevalets sur le territoire CCE Haute Gironde et 12 affiches grands format
sur l'évènement (programme, plan)
- 2 000 sets de table distribués dans 5 restaurants du territoire
- 2 000 fiches recettes (reprenant les recettes des animations culinaires)
- 28 000 tickets de ventes (Pass repas et photo)
- 15 drapeaux sur candélabre
- 2 bâches de 7 mètres entrée de village
- + de 50 Stickers et 100 tee-shirt pour les commerçants du village (offert par la mairie)
- + de 200 impressions A4 en interne pour la petite signalétique directionnelle et de
sécurité



- Création d'un tout nouveau site internet pour l'évènement.
Mise en ligne en mars 2022. (pas de données quantitatives)

- Facebook

2.1k Likes / 2.2k Followers (contre 1.8 en 2019)
47 posts et story (teaser, annonce du programme et campagne marketing partenaires)
=> couverture à 27 237 (nbre de personnes ayant vu un contenu de la page) du 1er janv au 2 mai

- Instagram

277 Followers / 29 abonnés
32 posts et story

- Intramuros

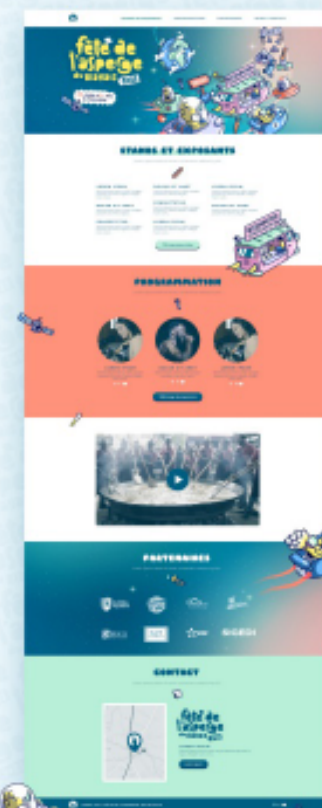
1 post évènement (40 vues sur 697 abonnés)

- LinkedIn

2 posts (431 impressions organiques)

- Le jour de l'évènement

- Diffusion en live sur Youtube et mise à disposition en streaming des 8 démos et battles culinaires



Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +



Bilan Financier Les dépenses

Budget réel sans frais de personnel 100 423,10€
(120.595€ en 2019 / 102.464€ en 2018)

Une baisse du budget réel de :

- ↘ • 20.172€ par rapport à 2019
- ↘ • 2.041€ par rapport à 2018

Frais de personnel 28 361,98€

(frais de personnel sur le week end + rémunération Chargée de mission 6 mois)

+ charges traitement des déchets 968,24€

Total des dépenses manifestation : 129 753,32 €





Bilan Financier Les dépenses

Détail des dépenses

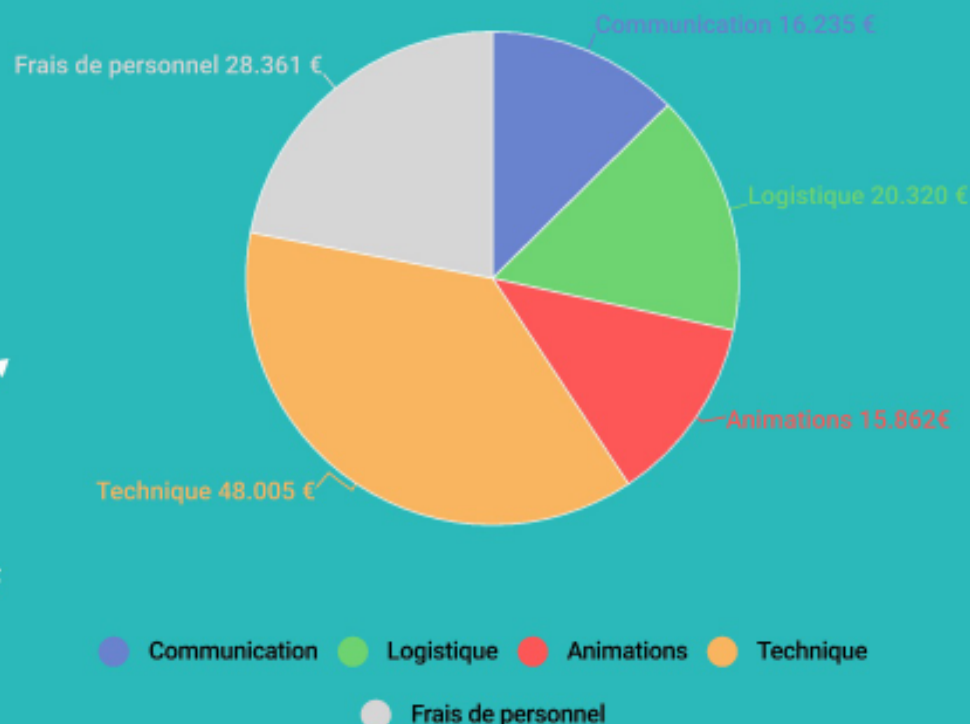
Poste Communication : 16 235€ (34.521€ en 2019 / 32.002€ en 2018) ↘
> tout supports de communication print et digital
> animation, captation vidéo

Poste Animation : 15 862€ (20.996€ en 2019 / 13.909€ en 2018) ↘
> groupes de musique et déambulations
> chefs, animateur micro

Poste Logistique/Fournitures : 20 320€ (15.871€ en 2019 / 17.360€ en 2018) ↗
> tout achats de fournitures et de prestations
> repas, hébergement des agents et des prestataires

Poste Technique : 48 005€ (49.207€ en 2019 / 39.193€ en 2018) ↘
> scénique, sonorisation, électrification, sécurité, déchets, autres prestations

Frais de personnel : 28 361€ ↘
> rémunération des agents sur les 2 jours + contrat 6 mois





Bilan Financier Les recettes

Taxes exposants : 11 428 € (13.198€ en 2019)

Recettes des ventes sur place 7 321€ (8 239€ en 2019)

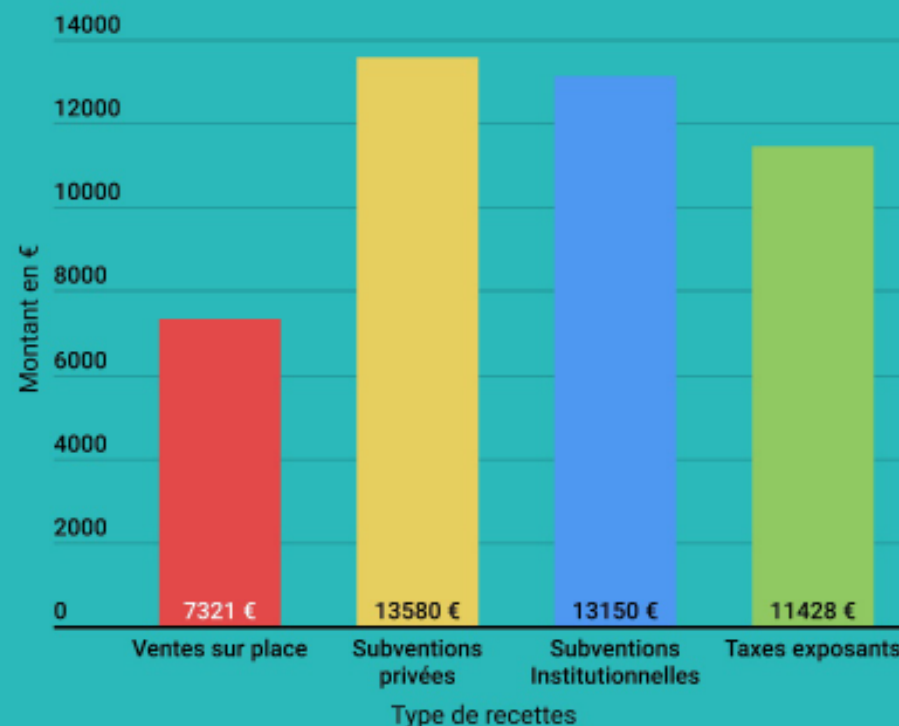
Pass, t-shirt, photos

Partenariats privés : 13 580 € (18 635€ en 2019)

Partenariats institutionnels : 13.150 € (13 050€ en 2019)

> dont attente versement CRNA : 2000€ & CD : 3000€

Total recettes : 45 479 €

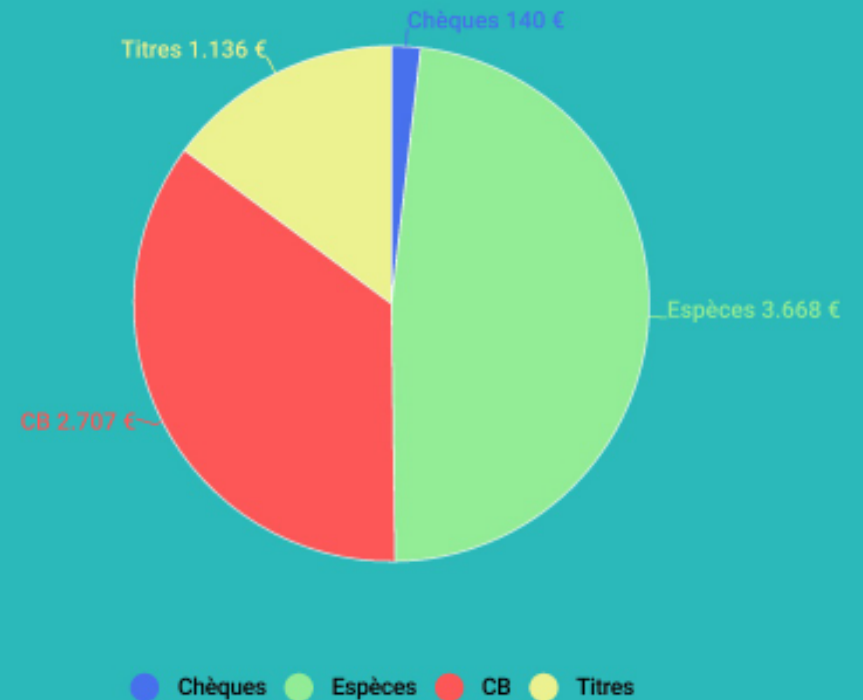




Bilan Financier Les recettes

Détails recettes

- Pass apéro + menu + photo + Pass photo/maquillage : 5473 €
(5.449 € en 2019)
>300 pass apéro + 173 menus + 10 photos + 195 pass photo+maquillage vendus
- Pass omelette: 1680 € (2.160€ en 2019)
> 420 pass vendus
- Produits dérivés FAB (Tee-shirt) : 168 €
> 18 T-shirt vendus



Répartition des moyens de règlement utilisés pour les ventes sur place

Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +

Les petits + de l'édition 2022

- Une connexion Wifi dans la salle des fêtes qui a permis une diffusion en ligne et en Live des démos et battles de chefs.
 - => une visibilité accrue
 - => une captation d'images ressources
- Le paiement en CB au stand accueil. Très apprécié des visiteurs !
- Une borne "photo souvenir" dans le village des transitions pour les enfants et les adultes
- Le déplacement des battles culinaires enfants le dimanche après-midi
- L'ouverture de la Maison Bafford et de ses jardins avec une découverte du collectif QKF

Plan &
Programme
2022

Objectifs principaux

1. Promouvoir un produit de terroir IGP : l'asperge du Blayais
2. Proposer un marché gastronomique de qualité avec des exposants labellisés
3. Mettre en avant l'aspect écologique et responsable de l'évènement
4. Relancer la Fête de l'Asperge, évènement convivial et festif après 2 ans d'absence

1. Quelques chiffres

2. Chefs partenaires et animations

3. Une Manifestation durable

4. Communication

5. Bilan financier

les +



30 AVRIL &
1^{ER} MAI 2022

fête de l'asperge du Blayais 2022

ÉTAULIERS



Bilan 2022

&

Axes 2023

et

26.09.2022

Que pouvons-nous améliorer ?

Nous envisageons d'ores et déjà de :

- Mettre l'accent sur la CCE organisatrice de l'évènement (plus de flag, affichages)
- Vendre des souvenirs, type Ecocup
- Ajouter au moins 2 stands cuiseurs (roisserie, plat préparés ...)
- Maintenir le nouveau format de la scène principale
- Augmenter les déambulations
- Déployer le paiement CB à la place de l'omelette
- Optimiser le traitement des déchets avec une meilleure sensibilisation et la mise en place d'un composteur centralisé sur la place
- Mettre en place un système de comptage des visiteurs notamment pour adapter la taille du poste de secours et faciliter l'élaboration du dossier de sécurité

Et vous, quelles sont vos idées ?

- Améliorer la recette et la présentation de l'omelette : solliciter J-L Molle à ce sujet et revoir le contenant. Donner du pain à ceux qui le souhaitent uniquement.
- Organiser des rencontres entre un chef bordelais et un producteur d'asperges, chaque mois différent, pour apporter de la visibilité : soumettre l'idée à J-L Molle, en priorité.
- Prévoir plus de tickets pour les visites d'aspergeraies : 60 places dans le bus.
- Apporter + de visibilité à l'association Trait 33 sur la fête et revoir le parcours des calèches.
- Relancer la création des petites vidéos de présentation des producteurs d'asperges et les utiliser en + du live des battles de recettes 2022 pour teaser sur la prochaine édition.



30 AVRIL &
1^{ER} MAI 2022

fête de l'asperge du Blayais 2022

ÉTAULIERS



Bilan 2022

&

Axes 2023

et

26.09.2022

Merci !



à la mairie d'Etauliers et aux services techniques de la commune,
aux associations du village, aux bénévoles, à l'APAB, au QKF, aux
services techniques de la CCE et à tous les agents volontaires,
partenaires financiers et logistiques ...