

Saint Ciers et son canton

>> CCE. Les producteurs de l'asperge du Blayais regroupés au sein de l'APAB espèrent que 2008 sera la bonne année pour l'attribution de l'IGP

Le «Blayais», une référence pour l'asperge

Jean-Paul Henrionnet

de la CCE.

Un produit labellisé est une garantie de sa qualité. C'est aussi et surtout, pour ses fabricants ou ses producteurs, la possibilité de trouver place sur un marché pour un produit à un prix correct. Depuis une dizaine d'années environ, l'attribution de l'IGP (Indication Géographique Protégée) à l'asperge du Blayais se perd dans les méandres des circuits administratifs bien complexes. Une réunion s'est tenue dans les locaux de la CCE le 11 avril dernier en vue d'arriver à monter un dossier qui puisse désormais passer toutes les étapes pour l'attribution du label «Asperge du Blayais». Autour de Philippe Plisson, président de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, et Alain Liadouze, directeur général des services de cette Chambre, Véronique Camus, présidente de l'Association des Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB), Dominique Beauté, représentant du Conseil Général de la Gironde, Alain Ardoin, président de la Coopérative Légumière, Fruitière et Horticoles, ainsi que Cyril Grenier et Romain Denjean,

La nécessité de mieux communiquer

Le président de la Chambre d'Agriculture indiquera que ses services, qui ont quelque expérience en matière d'IGP, sont prêts à porter le projet et à soutenir les producteurs d'asperges. Véronique Camus, qui espère que la démarche aboutira en 2008, exprime le souci des producteurs qui veulent vivre correctement de la vente de leurs produits. « Nous avons la volonté de continuer à évoluer en tenant compte des contraintes environnementales tout en ayant le souci de mettre sur le marché un produit de qualité », dira la présidente de l'APAB, qui insistera sur la nécessité de mieux communiquer sur le produit.

Autre donnée à prendre en compte par l'APAB, à partir de 2008, les produits chimiques ne seront plus autorisés.

Il sera nécessaire de mettre en place et de suivre des essais variétaux dont le coût n'est pas négligeable. Il s'agira de trouver une nouvelle variété d'asperges au goût encore meilleur qui se rapproche de plus en plus du bio. Concurrencée par l'asperge des



Tous autour d'une table pour pérenniser l'asperge du Blayais

Landes, du Lot ou du Gard, celle produite dans le Blayais n'en est pas moins recherchée. « Au marché de Rungis, ils attendent l'asperge du Blayais au début de sa production », précise Alain Ardoin, témoignant ainsi de la qualité reconnue du produit local.

Tout en souhaitant que cette démarche aboutisse rapidement, Philippe Plisson veut rester prudent car il y a eu trop de déceptions dans le passé.

Pérennité ou l'arrêt de l'asperge du Blayais, c'est un peu l'avenir de la

dame blanche qui est en train de se jouer dans la constitution du dossier IGP. Les producteurs regroupés au sein de l'APAB et les services concernés sont prêts à collaborer et à unir leur compétence pour faire aboutir une démarche qui bénéficiera aux consommateurs que nous sommes.

En attendant, les 28 et 29 avril prochains à Etauliers, quelques tonnes d'asperges du Blayais devraient encore faire le bonheur des visiteurs de la Fête de l'asperge (voir programme ci-dessous). ■

>> La Fête de l'asperge les 28 et 29 avril

Samedi 28 avril

10h vente du Pass Dégustation vin-asperge sur le stand accueil-information.

De 14h à 18h30 «Tout le monde sent le fuel» par le Théâtre de l'Escale au sein du village développement durable.

15h Répertoire de chants gabayes, par le Théâtre en Gabaye sur la scène centrale.

16h Ouverture officielle par Alain Roussel, président de la Région Aquitaine, en présence de Bernard Madrelle, député-maire de Blaye, Bernard Artigue, président de la Chambre d'Agriculture de Gironde.

16h à 17h Mini-conférences «L'asperge: de la terre à l'assiette».

18h30 Apéritif offert par la ville d'Etauliers.

20h Repas plein air de produits du terroir accompagné de Quintet de Noeuds.

Dimanche 29 avril

9h Ouverture de la deuxième journée et vente du Pass Dégustation vin-asperge sur le stand accueil-information. 11h Intronisation par la Confrérie des Gentilshommes du Vitrezay et des Hauts de Gironde de Philippe Madrelle, président du Conseil Général de la Gironde, et Christophe Girardot, chef de Quai des Saveurs et parrain de la fête.

12h Apéro-concert avec l'Ensemble Orchestral de Marcillac et le Quintet de Bordeaux Blanc et Clairet. Bon appétit avec l'omelette géante aux asperges. Vente sur le stand accueil-information et sur la place de l'omelette géante.

14h Répertoire de chants gabayes, par le Théâtre en Gabaye, sur la scène centrale.

15h, 16h, 17h Mini conférences «L'asperge: de la terre à l'assiette».

Renseignements au 05 57 32 88 83 ou www.cc-estuaire.fr