

# Asperges: la saison bat son plein

Malgré la pluie, producteurs et saisonniers sont à pied d'œuvre pour récolter et vendre les asperges, produit emblématique du Blayais. Tour d'horizon.



2

**S**ous un ciel aussi sombre que le sable noir qu'ils arpentent, les cueilleurs progressent entre les buttes, qu'ils fouillent avec l'extrémité de leur gouge, cet outil spécialement conçu pour leur activité. Les grosses gouttes de pluie froide qui s'écrasent sur leurs cirés ne les arrêteront pas : en cette toute fin de mois de mars, la récolte des asperges bat son plein et les saisonniers doivent faire vite : les rangées d'asperges, d'habitude cachées sous des bâches de plastique noir, ne doivent pas être découvertes trop longtemps. « La pluie refroidit les buttes, ça ralentit la pousse », explique Ludovic Daniaud, producteur d'asperges à Saint-Ciers-sur-Gironde. Et pas n'importe lesquelles : il fait partie de la trentaine de producteurs d'asperges du Blayais, une indication géographique protégée (IGP) depuis 2015. Des asperges blanches ou violettes longues de 22 cm maximum, à la tête fermée et fondante du talon à la pointe. Elle pousse exclusivement dans les sols sableux d'une soixantaine de communes autour de Blaye. Elles sont récoltées de mars à juin, à la main. Elles sont plantées pour l'année suivante à la même période.

Cette année, la saison a commencé tôt pour Ludovic Daniaud. « Début février, précoce de quinze jours-trois semaines par rapport à l'an dernier. » En cause, les fortes pluies des mois précédents, pas toujours aussi froides qu'en ce début de printemps. Est-ce un problème ? « Oui et non », d'après l'agriculteur. « C'est compliqué de vendre de l'asperge hors de la période ou elle est consommée. Mais il faut bien les ramasser. » Avec les pluies plus fraîches qui ont pris le relais au moment de la récolte, « on va sur une année compliquée ».

C'est aussi l'avis d'Éric Héraud, producteur installé à Donnezac. « C'est très moyen, il y a même eu de la grêle hier », constate-t-il, alors qu'en cet après-midi du 2 avril, le soleil a décidé d'apparaître. Pour combien de temps ? « Il ne faut pas que tout sorte d'un coup, sinon les cours vont s'effondrer... » Les années avec, les années sans, Éric Héraud connaît cela par cœur, lui qui a connu les affres de l'élevage laitier avant de convertir, dès 2016, l'essentiel de son activité en production d'asperges du Blayais. Il en cultive aujourd'hui sept hectares, sans irrigation, et espère produire 4,5 tonnes. « Si j'irriguais, je pourrais produire deux ou trois tonnes de plus mais

c'est beaucoup de démarches. On ne peut pas forer n'importe comment. Est-ce pertinent de faire cet investissement à 55 ans ? » Ludovic Daniaud en a 39 et s'est lancé dans les asperges en 2020, poussé par la « conjonction » viticole et un attrait certain pour le maraîchage. Les onze hectares qu'il a plantés ne représentent qu'une petite partie de son exploitation, surtout composée de vignes et de céréales, car les asperges ne l'occupent qu'une partie de l'année.

#### Le ballet des saisonniers

À chaque saison, c'est le même ballet : une équipe de salariés récolte, une autre s'attelle au conditionnement. Dans les deux exploitations, les asperges sont débarrassées du plus gros de leur terre dans une laveuse de caisse, puis stockées au frais et à l'humidité. Chez Ludovic Daniaud, on travaille en famille : son beau-père, Éric Ninaud, met la main à la pâte, mais aussi le père de ce dernier, Remy : à 84 ans, debout sur une remorque, il charge les caisses dans la machine. Les asperges sont ensuite calibrées à l'aide d'autres machines. Celles-ci coupent les asperges à la bonne longueur et, grâce à des caméras, les trient selon leur épaisseur. Celle d'Éric Héraud



distingue les « 16 à 22 mm, les 22-24, les 24 et plus, les 12 à 16 et les moins de 12 », liste l'agriculteur. « Celle-ci trie sept calibres différents », annonce pour sa part Ludovic Daniaud en désignant la calibreuse qui trône dans son atelier. Les salariés n'ont plus qu'à les conditionner en bottes ou en cagettes ornées du logo « Asperges du Blayais ». Les calibres qui ne correspondent pas au cahier des charges de l'IGP sont quant à eux vendus en tant que deuxième catégorie, moins valorisée. Ludovic Daniaud produit aussi des asperges vertes, sous l'appellation Asperges de France.

Cinq fois par semaine, Ludovic Daniaud vend directement sa production sur différents marchés. Une partie est destinée à la coopérative Tutiac, à laquelle Éric Héraud apporte quant à lui la totalité de sa production. Leurs asperges se retrouvent chez les grossistes, sur des tables de restaurants et dans certaines grandes surfaces.

Pour assurer la récolte et le conditionnement, Ludovic Daniaud a besoin de vingt personnes. La pro-

duction plus modeste d'Éric Héraud en nécessite une dizaine. Le premier les recrute pour une durée plus longue, puisqu'il a aussi besoin de main-d'œuvre dans sa vigne. Mais pour tous les deux, cette main-d'œuvre est de plus en plus difficile à trouver. En cause, la réputation de pénibilité attachée à la récolte des asperges. Pourtant, Éric Héraud a investi dans une machine d'assistance à la récolte. « Il y a moins de pénibilité. Mais tout le monde pense que c'est dur. » Les deux exploitants ont leurs habitudes, mais aussi des saisonniers de passage. Une partie sont des étrangers.

Malgré cette difficulté à trouver du personnel, Éric Héraud ne regrette pas d'avoir troqué le lait pour les asperges. Meilleure rémunération, pas de problèmes vétérinaires, moins d'amplitude horaire... « Je suis plus tranquille le week-end. » Pour Ludovic Daniaud, il y a aussi la fierté de vendre un produit « de notre territoire ».

Textes et photos: Nicolas Campitelli

- 1 Chez Ludovic Daniaud, les saisonniers à pied d'œuvre malgré la pluie.
- 2 Éric Héraud dans son atelier, avec une cagette d'asperges du Blayais IGP.
- 3 À 84 ans, Remy Ninaud est encore derrière la laveuse.
- 4 Frédéric Demonchy, le chef cuisinier du Millésime à Saint-Ciers-sur-Gironde.
- 5 Ludovic Daniaud, producteur d'asperges à Saint-Ciers-sur-Gironde.



## Anaïs Riberaud, un soutien précieux

« J'ai toujours été empathique, j'ai toujours aimé rendre service aux gens. » Durant des années, Anaïs Riberaud a exercé cette vocation dans le domaine de la santé et du service à la personne. Télésecrétariat médical, résidence seniors, prestataire d'oxygène à domicile... Elle a aussi loué des voitures et fait de l'intérim dans la télécommunication. A priori, rien ne destinait cette Bordelaise à travailler dans l'agriculture: ni son environnement familial ni son BTS en négociation et relations clients. Pourtant, depuis 2021, la trentenaire occupe le poste d'animatrice au sein de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais (Apab), l'organisme qui porte l'indication géographique protégée (IGP) du même nom.

### L'agriculture, « c'est un monde »

Ses missions sont multiples: elle intervient principalement auprès des trente producteurs adhérents pour les soulager de la partie administrative de leur travail: centralisation des commandes, dossiers de subvention, négociation de tarifs de groupe auprès des fournisseurs, factures... Elle répond également aux audits de Qualisud, l'organisme de certification qui contrôle l'association chaque année, et fournit les chiffres de vente en IGP à l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao): ils servent de base au calcul des droits que l'Apab doit verser, afin de conserver l'IGP. En plus d'assister les producteurs dans leurs démarches et d'assurer la bonne gestion administrative de l'association, Anaïs a aussi une casquette de communicante: elle prépare la participation de l'Apab à la fête de l'asperge, met à l'honneur tous les producteurs sur les réseaux sociaux, assure les relations avec la presse... Et elle a tout appris sur le



Anaïs Riberaud. © Photo NC

tas, ou presque. « Je m'adapte à tout et je ne suis pas de nature stressée », assure-t-elle. Pourtant, l'agriculture, « c'est un monde ». En plus de ses fonctions au sein de l'association, elle est aussi assistante commerciale pour les pépinières viticoles du Vieux Puits, à Reignac. « C'est toujours compliqué d'arriver dans un secteur qu'on ne connaît pas. Mais mon parcours professionnel a fait que j'ai pu me débrouiller. J'ai du bon sens, et l'habitude de travailler dans des milieux où il y a beaucoup de termes techniques. Et j'ai été bien accompagnée. »

Son immersion dans le domaine de l'asperge lui a permis de se « rendre compte de certaines choses. J'étais la première à ne pas en consommer parce que je trouvais ça cher. Mais quand on est dedans, on voit les coûts de production, la quantité de travail, le temps que les producteurs y consacrent. »

Anaïs se prépare activement pour la prochaine édition de la Fête de l'asperge, organisée par la communauté de communes de l'Estuaire les 27 et 28 avril à Étalliers.



## « Je la préfère légèrement croquante »

« Ne rien perdre »: c'est le leitmotiv de Frédéric Demonchy, et ça vaut pour les asperges. Le chef cuisinier du restaurant Le Millésime, l'établissement du vigneron Eric Billière à Saint-Ciers-sur-Gironde, a à cœur de tout utiliser, même les parures: « on peut en faire des soupes, des veloutés, chauds ou froids... »

Pour le reste de l'asperge, la cuisson, c'est « selon le goût de chacun: fondant ou croquant ». Mais lui à tendance à les faire de moins en moins cuire. « J'essaie de préserver au maximum le goût et les vitamines. ça dénature le produit quand on le cuit trop. Je le préfère légèrement croquant, avec une cuisson douce. »

Il a découvert l'asperge du Blayais en arrivant dans ce restaurant, il y a un an environ. « Ce serait dommage d'aller en chercher ailleurs: je privilégie les circuits courts, je fais travailler des producteurs locaux. »

D'ailleurs, Frédéric Demonchy à l'habitude d'aller se fournir directement chez le producteur: « c'est frais, c'est local, tout le monde y trouve son compte. »

Dans son restaurant, il sert les asperges « avec une sauce mouseline (mayonnaise, jus de citron, blancs d'œufs), avec quelques baies roses, un peu d'œuf dur poché... On peut aussi amener un peu d'acidité avec quelques câpres, quelques fleurs... »

À ceux qui souhaiteraient malgré tout les travailler un peu plus, le cuisinier suggère de les poêler avec du parmesan. Les asperges accompagneront aussi un poisson ou une viande blanche. Pour l'accord met-vin, ce n'est pas la spécialité de Frédéric, mais il suggère un blanc, sec, fruité. Quant à les utiliser dans un dessert: « pourquoi pas? Il faudrait tester... » Ses seules limites? « L'imagination, et le goût des clients ».

