



Danielle Chambaraud, la présidente de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais, insiste sur les qualités particulières de l'asperge du Blayais. © Crédit photo : Archives Philippe Rucelle

Par Propos recueillis par Didier Faucard

Alors que la Fête de l'asperge du Blayais, à Étauliers ces 26 et 27 avril, se profile, le point sur la situation de la production avec Danielle Chambaraud, présidente de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais

Au même titre que la vigne, l'asperge est assurément une culture emblématique du Blayais. Sa récolte se caractérise par une saison très courte, généralement de la fin mars à juin (1). La production du Blayais [a obtenu l'Indication géographique protégée \(IGP\) en 2015](#) – un projet de certification lancé dès 2007 avec le soutien de la Communauté de communes de l'Estuaire. À noter que le Département a longtemps, également, soutenu financièrement la filière. Celle-ci est représentée par l'Association des producteurs des asperges du Blayais, dont la présidente est Danielle Chambaraud, productrice à Reignac, et qui regroupe une trentaine d'adhérents répartis sur quelque 192 hectares.



[Gironde : de la terre à l'assiette, les asperges blanches des Lebourg, une histoire de famille](#)

L'exploitation Lebourg, à Cestas, produit environ 300 tonnes d'asperges par an en fonction de la météo, fournissant aussi bien les tables gastronomiques que la grande distribution ou les particuliers directement. Pendant la semaine de Pâques, la récolte bat son plein

Comment se présente la saison qui vient de démarrer ?

Nous sommes sur une récolte tardive due à un début d'année assez frais. Début avril, nous avons eu un coup de chaud et, couplé à l'action de la Lune – elle stimule la pousse et amène une croissance rapide –, cela a abouti à une production énorme d'un seul coup. Nous avons, en réalité, deux à trois semaines de retard. Le fait encourageant est que Pâques est assez tard cette année, ce qui nous permet de vendre notre production plus tardivement, car le cours de l'asperge descend généralement après Pâques.

La saison de l'asperge est, il est vrai, assez courte...

Oui et on espère que cette pousse tardive ne va pas encore raccourcir cette saison. L'asperge est vraiment le légume du printemps. C'est le jeu de l'offre et de la demande, mais lorsque les tomates et les melons commencent à arriver, l'asperge logiquement s'efface.

« Lorsque les tomates et les melons commencent à arriver, l'asperge logiquement s'efface »

Quelle est la production de l'asperge du Blayais ?

Nous produisons entre 250 et 300 tonnes chaque année. Depuis trois ans, nous observons une augmentation des surfaces plantées en asperges. C'est lié au contexte viticole qui est en forte crise. Alors, les gens se tournent vers la production d'asperges. Mais nous allons vite arriver à la surface maximale que l'on peut utiliser, je pense, là encore, dans deux ou trois ans.



Haute Gironde : ces rendez-vous à ne pas rater lors de la Fête de l'asperge ce week-end, à Étauliers

Samedi 26 et dimanche 27 avril, la 24^e édition de ce rendez-vous ouvert à tous fera à nouveau la part belle à la gastronomie, la culture et l'écoresponsabilité via plusieurs moments à ne pas rater

À combien se négocie l'asperge ?

En ce moment, le prix est de 6 à 9 euros du kilo pour les professionnels et entre 9 et 15 euros pour les consommateurs. L'asperge apporte un bon complément de revenus. C'est la raison pour laquelle les gens y viennent, mais attention à ne pas trop produire.

Comment se caractérise l'asperge du Blayais ?

L'asperge du Blayais est blanche ou violette. Les vertes ou les pourpres ne font pas partie de l'Indication géographique protégée. Elle est fondante et très douce. Elle n'est ni filandreuse et ne comporte pas d'amertume, contrairement à ce que peut être celle des Landes. Cette douceur, la sucrosité, proviennent de la nature du sol qui est constitué à 70 % de sable noir.

(1) Rappelons que l'asperge est une plante vivace et pérenne, qui se récolte à partir de sa troisième année de plantation. Elle peut produire des asperges pendant dix ans.