

Sud Ouest 26/04/2025 - Fête de l'asperge à Étauliers : « Je comprends mieux le prix », ces visiteurs qui découvrent l'envers d'une aspergeraie



« Le monde agricole souffre parfois d'une mauvaise image, c'est important d'accueillir les gens et de leur expliquer notre métier. On a besoin d'événements comme la Fête de l'asperge pour y parvenir », estime Jean-Pierre Bouillac. © Crédit photo : Jean-Maurice Chacun/SO

Dans le cadre de la Fête de l'asperge, qui se tient jusqu'à ce dimanche 27 avril dans le Blayais, l'exploitation Bouillac de Reignac accueille deux visites par jour et dévoile les dessous de cette culture encore trop méconnue. Une réelle découverte pour la plupart des visiteurs

« C'est impressionnant. Je savais que la culture de l'asperge était longue dans le temps mais je ne me doutais pas que ça demandait autant de travail », commente Andrée, ou « Dédé », venue avec un groupe d'amis randonneurs découvrir l'exploitation Bouillac à Reignac, en Haute Gironde. Une visite d'aspergeraie organisée dans le cadre de [la Fête de l'asperge](#) d'Étauliers, jusqu'à ce dimanche.

« Souvent, les gens ne s'imaginent pas que c'est une culture pérenne. Ils pensent que c'est comme une salade : on sème, on récolte et l'année suivante, on resème... Il y a une vraie méconnaissance du produit », constate Jean-Pierre Bouillac qui, à l'époque, a contribué, avec d'autres, à l'obtention en 2015 de l'IGP Asperges du Blayais.

Comprendre le territoire

La visite commence dans le champ et se termine à l'atelier de conditionnement. Les pieds dans la terre, les visiteurs ont d'abord pu découvrir, et surtout comprendre, ces plantations qui parsèment le Blayais. Des rangées de petites buttes recouvertes de bâches tantôt noires tantôt blanches. « Je ne connaissais pas ce système avec ces bâches noires utilisées pour leur obscurité qui, lorsqu'il fait trop chaud, sont retournées côté blanc afin de produire le système d'Albedo. La lumière va alors se réfléchir et éviter de surchauffer le sol. C'est une vraie découverte pour moi », confie Léa Amar, diplômée en environnement, originaire du Var et de passage pour la saison dans le secteur.

« Apprendre les produits locaux, découvrir comment ils sont cultivés, tout ça me parle. Ça permet de mieux comprendre le territoire. »

« Souvent, les gens ne s'imaginent pas que c'est une culture pérenne »



Les visiteurs ont découvert aussi bien le travail du champ que celui de l'atelier de conditionnement.

Jean-Maurice Chacun/SO

Comme beaucoup, Marc Siarkiewicz, originaire du Nord, comprend mieux le coût de l'asparagus, de son nom scientifique. « Entre la main d'œuvre nécessaire pour la récolte et toutes les manipulations nécessaires pour la vendre, j'ai trouvé que c'est une culture très contraignante. Je comprends mieux maintenant le prix relativement élevé. » Pour sa part, la famille Millard, issue du monde agricole et venue de Lorraine, n'était pas en terre inconnue. Tout de même, ils ne s'attendaient pas à autant de variétés : les violettes, les blanches, les vertes...

Sur le même sujet



[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

En velouté, en omelette... ou à la plancha

Côté recettes, les visiteurs ont du mal à s'éloigner de la classique asperge vinaigrette, à la mayo ou à la vapeur. « À la Fête de l'asperge, on en a goûté à la plancha et c'était vraiment pas mal », confie la famille lorraine. Jean-Pierre Bouillac, lui, les affectionne en velouté ou même en omelette. « Ce soir, avec nos amis, on a prévu de faire une viande blanche, du veau, et on va l'accompagner d'une sauce dans laquelle on va cuire des asperges tranchées en petites rondelles. Ça va faire un légume d'accompagnement et ça sera excellent. Il y a vraiment une multitude de façons de cuisiner l'asperge. » Ça tombe bien, de nombreuses dégustations et démonstrations culinaires sont au programme du jour à Étauliers, ainsi que deux nouvelles visites de l'aspergeraie Bouillac. De quoi changer le regard sur ce légume encore trop méconnu.