

FÊTE DE L'ASPERGE / ÉTAULIERS

Ludovic Daniaud cultive l'équilibre entre vigne, céréales... et asperges

Ludovic Daniaud sera présent ce week-end à la Fête de l'asperge. Viticulteur et céréalier à Saint-Ciers-sur-Gironde, il s'est tourné vers le légume pour maintenir son exploitation à flot, sans jamais perdre de vue les contraintes du terrain ni la réalité économique

Linda Douifi
l.douifi@sudouest.fr

À quelques jours de la Fête de l'asperge d'Étauliers, Ludovic et Sylvie Daniaud s'affairent dans leur exploitation de Saint-Ciers-sur-Gironde. Viticulteur et céréalier de formation, il a ajouté une nouvelle corde à son arc il y a cinq ans : l'asperge. Quatorze hectares sont en production, six ont été plantés en 2026. Une marque a même été créée : la Belle blanche. Une diversification loin d'être anodine, devenue aujourd'hui un pilier fragile mais indispensable de son exploitation. « Sans ça, pas sûr qu'on aurait tenu »,

lâche-t-il sans détour. Dans un contexte agricole chahuté, entre aléas climatiques et incertitudes économiques, l'asperge a offert une bouffée d'air. Pas un miracle pour autant : « Ce n'est pas la panacée. Pour l'asperge aussi, cela reste compliqué. » Forte concurrence, main-d'œuvre exigeante, saison courte... la culture demande rigueur et adaptation constante.

Toucher une clientèle locale

Mais elle a un avantage décisif : la vente directe. Sur les marchés et à la ferme, Ludovic Daniaud cultive un lien de proximité avec ses clients. Une relation qu'il prolonge comme exposant depuis trois ans à la Fête de l'asperge d'Étauliers. « Ça permet de

toucher une clientèle locale, de faire découvrir le produit, d'échanger. » Un contact précieux, presque vital dans un modèle où chaque débouché compte.

Derrière ce choix de l'asperge, il y a aussi une réalité agronomique. On ne cultive pas n'importe quoi n'importe où. Le terroir a orienté sa décision : des sols adaptés, capables d'accueillir cette culture exigeante.

« Il y a des outils en commun entre la vigne et l'asperge. »

Ça permet d'optimiser ce qu'on a déjà »

À cela s'ajoute une logique très concrète d'exploitation. « Il y a des outils en commun entre la vigne et l'asperge », souligne-t-il. Matériel, travail du sol, organisation... certains équipements peuvent être mutualisés, limitant les investissements. « Ça permet d'optimiser ce qu'on a déjà. » Une manière de se diversifier sans repartir de zéro.



Ludovic et Sylvie Daniaud tiennent une exploitation à Saint-Ciers-sur-Gironde. L. D. / SO

« Ça met en lumière notre travail »

Ce week-end des 25 et 26 avril, Étauliers va une nouvelle fois vivre au rythme du légume star du Blayais. De 10 à 23 heures le samedi, et jusqu'à 18 heures le dimanche, la manifestation promet une immersion totale. Plus de 50 exposants, des démonstrations culinaires, des battles de chefs, des visites d'aspergeraies, des balades à vélo ou en calèche... sans oublier les animations pour les enfants et les concerts, dont une soirée musicale le samedi.

Le point d'orgue reste l'incontournable omelette géante du dimanche midi : 4 000 œufs, 150 kilos d'as-

perges, une poêle monumentale de deux mètres de diamètre. Un spectacle autant qu'un festin. Pour Ludovic Daniaud, cette fête dépasse la simple vitrine commerciale. Elle incarne aussi une forme de reconnaissance pour une filière exigeante. « Ça met en lumière notre travail. » Dans un métier où l'équilibre est toujours précaire, chaque coup de projecteur compte. Entre vignes, céréales et asperges, l'agriculteur compose désormais avec plusieurs saisons, plusieurs marchés, plusieurs réalités. Une stratégie de survie plus que de confort, mais qui lui permet, pour l'instant, de tenir le cap.