

Vos contacts

JOURNALISTE

Amandine DARGENTON
05 57 42 66 53
06 74 26 52 94a.dargenton@haute
gironde.fr

CORRESPONDANTES

Cathy MUNIER
06 60 41 38 00muniercathy@hotmail.
comAgnès LOTIGIE-
LAURENT
06 50 80 62 72agnes.lotigie@gmail.
com

En bref

ANGLADE

Club de majorettes

Un club de majorettes ouvre ses portes et recherche des personnes intéressées. Contact : 07 80 28 30 45.

SAINT-ANDRONY

Arrêté de catastrophe naturelle

L'arrêté interministériel du 3 avril paru au Journal Officiel du 14 avril a reconnu l'état de catastrophe naturelle au titre des inondations et coulées de boue pour la période du 9 au 24 février 2026 pour les communes de Blaye et Saint-Androny. Les sinistrés disposent d'un délai de 30 jours à compter de la publication de cet arrêté au JO pour déclarer auprès de leur compagnie d'assurance leurs sinistres, en vue d'obtenir réparation des préjudices subis.

CDC DE L'ESTUAIRE

L'Écho des commerces

Afin de valoriser les savoir-faire locaux, l'opération « L'Écho des commerces » invite les commerçants et artisans à ouvrir leurs portes du 5 au 13 juin. L'objectif est de proposer aux habitants des ateliers courts (30 min à 1h30) au sein même des boutiques : démonstrations, découvertes des coulisses ou initiations pratiques. L'organisation assure la coordination, la communication et la gestion des inscriptions. En cas d'utilisation de matières premières, une participation financière pourra être demandée aux clients.

EYRANS

Inscription école

Les inscriptions pour la prochaine rentrée scolaire sont ouvertes

CARTELÈGUE

École

Les inscriptions pour les enfants en maternelle nés en 2023 se font à la mairie dès maintenant avec le carnet de santé, le livret de famille et le justificatif de domicile et il faudra prendre rendez-vous avec l'école après avis du maire.



Les asperges poussent dans du sable noir, des sols riches en humus, dans lesquels elle puise toute sa saveur.

© Photo AD

FÊTE DE L'ASPERGE

L'asperge du Blayais : récolte, conditionnement et dégustation

Durant le week-end du 25 et 26 avril, les visiteurs de la fête de l'asperge ont assisté à un exposé sur le produit phare, au sein d'une aspergeraie.

Tout comprendre des coulisses de la culture de l'asperge. C'est ce que propose Jean-Pierre Bouillac, producteur récoltant, durant la Fête de l'asperge, les 25 et 26 avril. À l'entrée du site, le stand « Asperges du Blayais » accueille les visiteurs avant un départ en car, prêt par la commune d'Étauliers, vers son exploitation de Reignac.

Deux couleurs, une même culture

Face aux longues rangées de terre sablonneuse, le producteur présente sa récolte à une trentaine de visiteurs. L'Asperges du Blayais se décline principalement en deux versions : la blanche, récoltée sous terre, et la violette, dont la pointe a été exposée à la lumière. Le produit est recherché pour sa pointe bien fermée, sa tendreté et sa faible fibrosité.

Une plante qui demande de la patience

La culture débute entre février et avril avec la plantation des griffes, c'est-à-dire les racines déjà développées de la future plante. Elles sont

mises en terre dans des tranchées d'environ 25 cm de profondeur.

La récolte ne débute généralement qu'à partir de la troisième année. « Il faut attendre que la plante devienne adulte pour prétendre avoir une récolte normale », explique Jean-Pierre Bouillac. Une aspergeraie peut ensuite produire pendant près de dix ans.

Jusqu'à l'automne, les hautes tiges vertes restent en place afin de capter l'énergie solaire et reconstituer les réserves stockées dans les racines. Une fois brunies, elles sont broyées avant la période de repos hivernal.

Pourquoi autant de sable ?

Pour bénéficier de l'IGP Asperges du Blayais, les parcelles doivent être situées sur des sols très sableux, composés à plus de 75 % de sable. Cette particularité favorise le drainage, facilite la récolte et permet un bon développement des turions, les jeunes pousses de l'asperge.

Entre décembre et février, les producteurs reforment des buttes, longues levées de terre pouvant atteindre une quarantaine de centimètres au-dessus des rangs. C'est sous ces monticules, à l'abri de la lumière, que poussent les asperges blanches.

Des bâches plastiques sont ensuite installées. Les films transparents réchauffent le sol et permettent d'avancer les récoltes les plus précoces. Les noirs, eux, maintiennent



À l'atelier, les asperges sont lavées, coupées et triées.

© Photo AD

l'obscurité nécessaire pour préserver la blancheur des turions.

détermine sa destination », résume le producteur.

De la récolte à la vente

À peine cueillies, les asperges rejoignent la station de conditionnement, où elles sont lavées, triées et préparées pour la commercialisation.

Une première machine coupe les tiges à longueur constante puis les nettoie sous des jets d'eau. Vient ensuite le calibrage, c'est-à-dire le tri selon la taille et la qualité.

Une opératrice place chaque asperge dans un logement dédié. Une caméra analyse ensuite sa couleur, son diamètre et son aspect afin de l'orienter vers le bon lot. « Elle

Amandine Dargenton