Ref. Ares(2014)2719308 - 19/08/2014

DOCUMENT UNIQUE

« Asperges du Blayais »

N° UE:

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINATION DE L'IGP

« Asperges du Blayais »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6 fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les « Asperges du Blayais » sont des asperges blanches ou violettes.

La coloration des « Asperges du Blayais » est définie par la coloration de leurs pointes, de la façon suivante:

- pour les asperges blanches : la pointe et le turion sont blancs, une légère teinte rose est admise sur les turions et la pointe ;

- pour les asperges violettes : la pointe revêt une coloration rose à violette/pourpre et le reste du turion revêt une coloration blanche avec éventuellement une légère teinte rose. Sont exclues les asperges présentant une bague verte autour du turion.

Les « Asperges du Blayais » sont tendres et douces, la pointe est très fondante et le reste de la tige très peu filandreux.

Les « Asperges du Blayais » ont une pointe serrée. Les turions sont bien formés, ils ne sont ni creux, ni brisés, ni fendus et peuvent être légèrement courbés.

La longueur des « Asperges du Blayais » est :

- inférieure à 12 centimètres pour les pointes d'asperges ;
- comprise entre 12 et 17 cm pour les asperges courtes ;
- supérieure à 17 cm pour les asperges longues.

La longueur maximale admise est de 22 cm. Le diamètre minimal, mesuré sur une section prise au milieu de la longueur, est de 12 mm.

Il est toléré un écart de 10 % au total, en nombre ou en poids d'asperges par conditionnement de commercialisation, ne répondant pas aux exigences décrites ci dessus en ce qui concerne :

- le calibrage avec un écart maximal de 1 centimètre pour la longueur et de 2 millimètres pour le diamètre ;

- la présence d'asperges présentant des turions creux, ou présentant de légères fentes et/ou avec une pointe légèrement fleurie (= pointe légèrement ouverte).

Les variétés utilisées sont les suivantes : Andreas, Avalim, Cumulus, Darbella, Dariana, Darlise, Emma, Eposs, Grolim, Gynlim, Herkolim, Obelisk, Orane, Ramada, Rambo, Rapsody, Ravel, Thielim, Vilmorin 26, Vilmorin 31, Vitalim. De nouvelles variétés peuvent être introduites sous réserve qu'elles respectent les caractéristiques des « Asperges du Blayais » décrites ci-dessus.
La liste des variétés est diffusée aux producteurs après chaque modification, ainsi qu'à l'organisme de contrôle et aux autorités de contrôle compétentes.

Les « Asperges du Blayais » sont commercialisées fraiches, entières. Elles peuvent être présentées épluchées.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les « Asperges du Blayais » sont produites et récoltées dans l'aire géographique délimitée au point 4.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le délai entre la cueillette et la mise au froid n'excède jamais 10 heures.

Le stockage en attente du conditionnement se fait impérativement dans une chambre froide humide (taux d'hygrométrie supérieur à 80 %, température comprise entre 2 et 7° Celsius).

Les « Asperges du Blayais » sont triées dans l'aire géographique délimitée au point 4. Ce tri permet de ne retenir que les asperges avec des turions blancs avec une pointe blanche ou une pointe violette et de calibre élevé, gages de tendreté.

Les opérateurs sont particulièrement attentifs aux risques de dessiccation et attachés aux opérations de lavage, de tri et de mise au froid à taux d'humidité régulé. En effet, la tendreté de l'asperge dépend fortement de sa fraicheur et du maintien de son humidité naturelle.

L'épluchage est une étape facultative qui intervient après le tri. Les asperges peuvent être épluchées manuellement ou avec une éplucheuse automatique.

Les asperges non épluchées peuvent être conditionnées :

- en bottes de 500 grammes ou 1 kilogramme ;
- en sachets ou poches de 1 kilogramme ou 2 kilogrammes ;
- en cagettes de 3 ou 5 kilogrammes.

Les asperges épluchées peuvent être conditionnées :

- en caisses isothermes ;

- en sachets sous vide de 250 grammes, 500 grammes, 750 grammes ou 1 kilogramme.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Il devra apparaître obligatoirement sur l'étiquetage des produits, outre les mentions réglementaires :
- la dénomination de l'IGP « Asperges du Blayais » ;
- le logo IGP de l'Union européenne.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les « Asperges du Blayais » sont produites et récoltées dans l'aire géographique suivante :

Gironde : Anglade, Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cartelègue, Cars, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Gauriaguet, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Pleine-Selve, Pugnac, Reignac, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Ciers-sur-Gironde, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Mariens, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Palais, Saint-Paul, Saint-Savin, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Yzan-de-Soudiac, Salignac, Saugon, Teuillac, Tizac-de-Lapouyade,Virsac.

Charente-Maritime : Bedenac, Boisredon, Bussac-Forêt, Cercoux, Chamouillac, Clérac, Corignac, Courpignac, Mirambeau, Montendre, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Souméras.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'estuaire de la Gironde influence la région du Blayais pour lui conférer un terroir spécifique. Ses abords sont un amoncellement de différents substrats géologiques où sont cultivées la vigne sur les coteaux argileux et graveleux et l'asperge dans les bas fonds sableux.

La répartition des potentialités des sols pour la culture de l'asperge dans le Blayais est centrée sur le domaine géopédologique des sables du Périgord. Le taux de sable moyen sur la parcelle est supérieur à 75%. Ces sables se caractérisent par une couleur noire, signe d'une très grande richesse en matière organique. Ce sont des sables très fins et qui chauffent très vite, milieu naturellement drainé et tempéré, idéal pour la culture des asperges.

Le climat, fortement influencé par l'océan et l'estuaire, se caractérise par des températures très douces dès le mois de mars, et des précipitations régulières entre mars et juin, saison de pousse de l'asperge.

Facteurs humains

Dans le Blayais, la culture de l'asperge est connue et pratiquée depuis le XV^{ème} siècle, elle constitue alors un complément modeste aux ressources tirées de cultures plus intensives. La légende dit que Sébastien Le Prestre, marquis de Vauban qui construisit la citadelle de Blaye ait rapporté ce légume à la cour de Louis XIV.

L'asperge est un légume traditionnellement et couramment cultivé dans le Blayais au XIX^{ème} et au début du XX^{ème} comme l'atteste l'ouvrage « Eyrans en Blayais » (Editions de la Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 1994, Alain Contis, Francine Montangon et Bruno Dagens) : « *La culture légumière s'est maintenue durant les XIX^{e} et XX^{e} siècles; elle est restée la culture traditionnelle à la base des compléments alimentaires. Selon les recensements agricoles du début du XX^{e} siècle, l'asperge est un légume traditionnellement cultivé sur le territoire communal : chaque agriculteur en produit une petite quantité vendue sur les marchés. En fait, les terres d'Eyrans sont propices au développement de la culture de l'asperge (bonne fertilité des sols), les rendements sont élevés (déjà 16 quintaux à l'hectare en 1929). Cette culture a occupé 2,5 hectares en 1929 et n'a cessé d'accroître ses superficies jusqu'en 1936 pour occuper 15 hectares ....* ».

La culture de l'asperge s'est toutefois principalement développée dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle. La filière s'est alors organisée et a vu la création de la coopérative légumière d'Etauliers. Sont ensuite apparus un mouvement de défense de l'asperge avec la Confrérie de l'Asperge du Blayais, puis l'Association des Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB).
Cet essor de la culture d'asperge s'est accompagné de la mise en place d'actions de promotion telle que la « fête de l'asperge du Blayais » qui existe depuis 1999. Cette manifestation, largement relayée médiatiquement attire chaque année environ 10 000 visiteurs et représente une occasion unique de mettre en valeur ce produit dont la qualité est reconnue par le consommateur.

La culture des « Asperges du Blayais » se caractérise aujourd'hui par un buttage systématique, qui permet de conserver leur blancheur, qui peut être accompagné d'un paillage des buttes, permettant d'accentuer les bienfaits du climat.

Les « Asperges du Blayais » sont ensuite soigneusement triées pour ne retenir que des asperges de turions blancs avec une pointe blanche ou violette et de calibre élevé.

Le maintien des qualités des « Asperges du Blayais » dépend fortement de la fraicheur et du maintien de l'humidité naturelle après récolte, ce qui exige une mise au frais puis au froid et le maintien d'une hygrométrie suffisante (taux d'hygrométrie supérieur à 80 %, température comprise entre 2 et 7° C).

5.2. Spécificité du produit

Les « Asperges du Blayais » se caractérisent par :

- le fondant de la pointe;
- la tendreté et la douceur de l'asperge sur toute sa longueur, caractérisée par une absence de fibres et d'amertume. D'ailleurs, le slogan des « Asperges du Blayais » depuis plusieurs générations est : « De la pointe au talon tout est bon ! » ;

- une couche épidermique très fine.

Ce produit très tendre et aqueux, peu protégé par une couche épidermique fine, est très fragile et sensible à la dessiccation et aux manipulations.

Ces caractéristiques se dégagent clairement suite à plusieurs études réalisées auprès de producteurs, de consommateurs ou réalisées par le laboratoire AGROTEC en 2007.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien à l'origine des « Asperges du Blayais » est fondé sur leur qualité.

La tendreté de l'asperge, le caractère fondant de la pointe et la finesse de la couche épidermique des « Asperges du Blayais » sont garantis par la pousse rapide et précoce de l'asperge, favorisés par les modes de culture et les caractéristiques naturelles du Blayais.

La qualité des « Asperges du Blayais » est donc le fruit d'une synergie entre les facteurs suivants :

- un climat doux et humide, tempéré par la proximité de l'océan et de l'estuaire de la Gironde. Celui-ci offre des conditions idéales à la pousse rapide de l'asperge. La douceur du climat favorise aussi leur précocité et permet de limiter l'amertume naturelle de l'asperge.
- un sol sableux particulièrement propice à la culture de l'asperge, qui contribue également à sa pousse rapide et continue.
- des pratiques culturales (buttage, paillage), ainsi que de conservation de l'asperge fraichement cueillie, qui permettent d'accentuer les bienfaits du climat favorable à la précocité et à la pousse des asperges.

Les « Asperges du Blayais » possèdent une véritable identité culturelle bien ancrée dans la région de production, mais leur rayonnement va bien au-delà de la seule aire géographique : leur commercialisation se fait dans toute la France mais aussi en Europe, Chine et Japon.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e672d74b-c8bd-453c-85a9-bd6a3fbb75d4