

Montreuil-sous-Bois, le 9 décembre 2015

COMMUNIQUÉ

Les « Asperges du Blayais » obtiennent l'IGP



La Commission européenne a enregistré la dénomination « Asperges du Blayais » en Indication géographique protégée (IGP) par règlement paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 8 décembre 2015.

De couleur blanche ou violette, les « Asperges du Blayais » se caractérisent par leur tendreté et leur douceur, leur pointe étant très fondante et le reste de la tige très peu filandreux. Elles sont commercialisées fraîches et entières et peuvent être présentées épluchées.

L'aire géographique au sein de laquelle ces asperges sont produites et récoltées correspond à la région du Blayais, située sur certaines communes des départements de la Gironde et de la Charente-Maritime.

La qualité du produit est garantie par plusieurs facteurs naturels propres à cette région : un climat doux et humide, tempéré par la proximité de l'océan et de l'estuaire de la Gironde, ainsi qu'un sol sableux, qui contribuent à la pousse rapide et à limiter l'amertume naturelle de l'asperge.

Cet enregistrement vient également reconnaître le savoir-faire sur lequel reposent les pratiques culturelles et de conservation de l'asperge. Ces dernières se définissent par un buttage systématique, qui a pour effet de conserver la blancheur de l'asperge, ainsi qu'un paillage des buttes permettant d'accentuer les bienfaits du climat.

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

Données chiffrées (2015)

- 21 producteurs habilités
- 150 tonnes produites
- Surface de production IGP : 95 ha

Credit photo : Corinne Couette

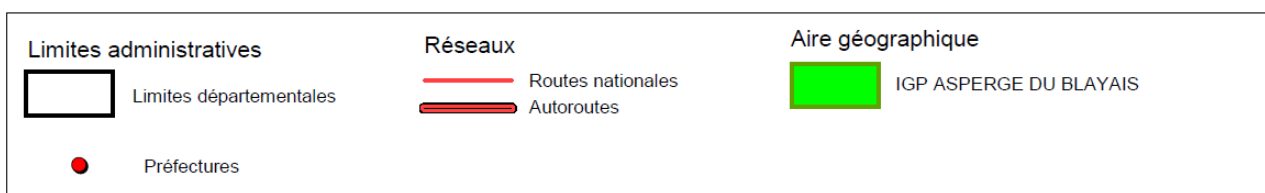
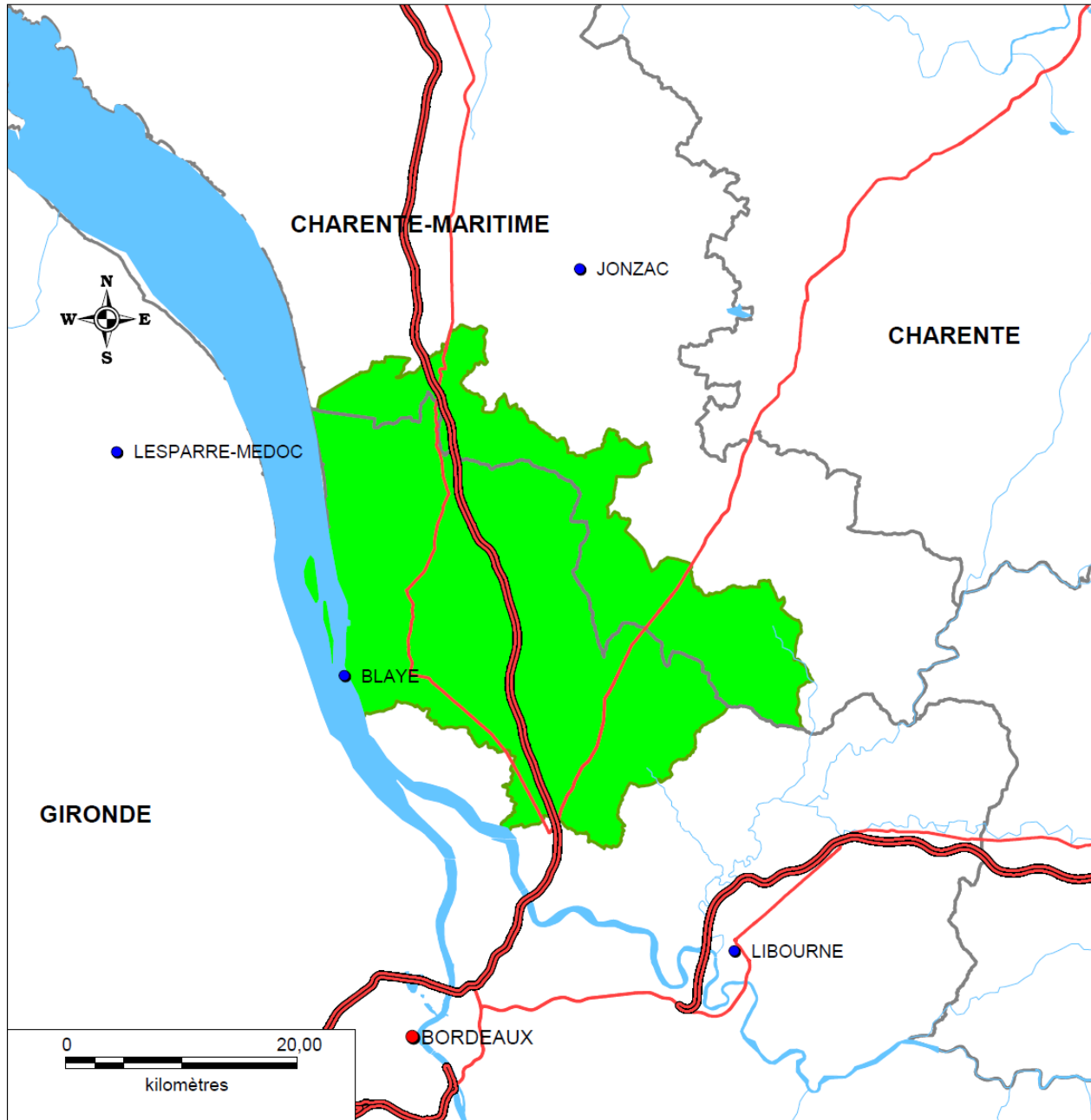
Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14



Aire géographique IGP « Asperges du Blayais »

Source : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 11/2011



Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14