

ASPERGE DES SABLES DES LANDES



AspergeLandes.com

DOSSIER DE PRESSE
Janvier 2024

LE 1^{ER} LABEL ROUGE SUR UNE PRODUCTION D'ASPERGE EST ATTRIBUÉ À... L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES IGP !

Du 1^{er} MARS à Fin MAI 2024, l'Asperge des Sables des Landes sera sous certification officielle LABEL ROUGE, couplée à son IGP historique.



Désormais, les consommateurs, chefs cuisiniers, primeurs et autres distributeurs auront l'assurance d'un produit de QUALITE SUPERIEURE garantie par le Label Rouge, ET d'ORIGINE Landes confirmée par l'Indication Géographique Protégée.

Le Label rouge VIENT CONFORTER OFFICIELLEMENT la qualité supérieure de l'asperge des sables des Landes qui était déjà connu et reconnu pour son goût, sa tendreté, sa fraîcheur.

Quoi de plus identifiant pour les consommateurs que ces deux logos officiels fièrement arborés sur les unités consommateurs : Les asperges des sables des Landes Label Rouge et IGP sont conditionnées en sachet et en vrac prêt à vendre de 2kg et 5kg.



Le Label Rouge certifie officiellement la qualité supérieure du produit. Il aura fallu 8 années, de travail, d'expertises, d'études pour obtenir la reconnaissance auprès de l'INAO et l'inscription au Journal Officiel.

Les critères de sélection sont :

Au niveau de la production : sélection des variétés, conduite des parcelles et de la production, récolte manuelle, taux de sable dans le sol, respect de la fraîcheur à la récolte jusqu'à l'expédition, traçabilité...

Au niveau du goût, ce sont des tests organoleptiques sur l'aspect, la couleur, l'odeur, la tendreté, la fraîcheur, la saveur qui ont été passés aux cribles lors des dégustations à l'aveugle et en comparaison avec un produit équivalent.

L'IGP (Identification Géographique Protégée) garantit l'origine de production, la reconnaissance du savoir-faire historique, le conditionnement et l'expédition depuis le terroir des Landes de Gascogne.

Selon David Ducourneau, producteur et président de l'association des producteurs de l'Asperge des sables des Landes, ce label est un atout majeur pour chacun des maillons de la filière, et surtout pour garantir aux consommateurs un produit d'exception.

Munie de ces deux certifications couplées, l'asperge des sables des Landes blanche, va mettre de la couleur dans le rayon légumes dès ce printemps !



UN PLAN DE COMMUNICATION EXCEPTIONNEL SERA DÉPLOYÉ SUR LES GRANDS BASSINS DE CONSOMMATION : PARIS, LYON, TOULOUSE, NANTES.

DE FÉVRIER À MAI 2024
pour les distributeurs
et les consommateurs

- Dans la presse pro**
Fresh Plaza
- Une campagne digitale impactante**
sur les réseaux AspergeLandes
- En campagne d'affichage**
avec un focus sur Rungis / Lyon / Toulouse / Nantes
- À la radio** (spot 20 sec.)
RTL2 / Sud Radio / Scoop Lyon / sur les ondes des autoroutes
- Dans la presse**

L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES, elle fait le Printemps

aspergelandes.com

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre avenir

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr



RÉCOLTE

SAISON 2024

La précocité de la production landaise, due au climat océanique doux et tempéré des Landes, au sable fin de son sol (75% minimum), et au savoir-faire des producteurs, **positionne ce légume du printemps dès la fin février** sur les étals des primeurs et GMS partout en France.

Les producteurs comptent bien sur la douceur des températures de ce début d'année pour réchauffer les sols landais et cueillir, dès la fin février, les premières asperges des sables des Landes.

La récolte est toujours un événement sur le territoire. L'organisation est primordiale au sein de chaque exploitation. En effet, **ce légume se récolte un à un, à la main simplement muni d'une gouge, tous les jours pendant 5 mois.**

Bien cachées à l'abri de la lumière, les asperges poussent bien droites dans les buttes de sables formées en amont par les producteurs. Cette culture est dite pérenne. Un champ d'asperges produit pendant une dizaine d'année. Les griffes restent dans le sol d'une saison à l'autre.



Février, pourrait faire craindre le retour du froid et du gel. Les producteurs sont confiants. Avec un passage des cueilleurs tous les jours, la majorité de la production reste protégées dans les buttes de sables. C'est la force du territoire! Cela demande tout de même une course contre la montre aux producteurs.

Les asperges des sables des Landes représentent **le « must » de la production française.** Depuis plusieurs années, elles arrivent très en avance sur les étals, avant les productions des autres régions de France ou même d'Europe.

Très prisée par les consommateurs et les chefs cuisiniers, l'asperge des sables des Landes est un met raffiné attendu.

Pour être savoureux, **ce légume doit être consommé frais. Aussitôt cueillis, aussitôt emballés et expédiés. Dans un délai maximum de 4 heures après la récolte, elles sont mises au frais** ce qui préserve leur fraîcheur et leur tendreté.

C'EST LA SAISON !
De fin février à début juin, l'asperge des Sables des Landes est un allié incontournable aux repas légers et savoureux.

L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES EN QUELQUES CHIFFRES

60 PRODUCTEURS Engagés sous l'IGP (Indication Géographique Protégée)

4 000 TONNES D'ASPERGES DES SABLES DES LANDES IGP sont récoltées chaque année et commercialisées sur les étals partout en France et en Europe.

Dont **200 TONNES SOUS LABEL ROUGE ET IGP**
PVC : **9 À 10€/KG**

CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DE L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES LABEL ROUGE - IGP

> CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

L'asperge des sables des Landes Label Rouge est un produit vendu à l'état frais. Elle est très bien formée (droite), très turgescente; seule une légère teinte rose est tolérée sur les turions. La coupe de l'asperge à la base est nette.

> LE CALIBRE

L'asperge Label Rouge a un diamètre compris entre 16 mm et 42 mm. Catégorie EXTRA pour l'asperge des sables des Landes IGP et LABEL ROUGE.

> CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES DES ASPERGES DES SABLES DES LANDES LABEL ROUGE - IGP

- crues, elles ont un bourgeon fermé et contiennent une quantité d'eau importante dans leurs cellules,
- cuites, elles ont une odeur et un arôme caractéristique de l'asperge, une tige fondante et peu filandreuse et un bourgeon peu amer et sucré.

> CŒUR DE LA SAISON 1^{ER} MARS 31 MAI

Les asperges des sables des Landes Label Rouge et IGP sont conditionnées en sachet et en vrac prêt à vendre de 2kg et 5kg.



> COTÉ ÉTIQUETAGE

Outre les mentions demandées par la réglementation en terme de traçabilité, la mention de la date de récolte permettra au consommateur d'être informé de la fraîcheur du produit.

> EXPÉDITION

L'Asperge des sables des Landes Label rouge - IGP est expédiée par transport frigorifique en moins de 48 heures après la journée de récolte.



SPECIFICITES DE L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES LABEL ROUGE - IGP

ETAPES	CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DES ASPERGES LABEL ROUGE	INFLUENCE DES CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES SUR LA QUALITÉ DU PRODUIT
Sélection des variétés	Variétés sélectionnées pour leur qualité d'asperge (Vitalim, Grolim)	Les variétés d'asperges Label Rouge sont des variétés phares, réputées pour leurs qualités gustatives. Les variétés qui pourraient être intégrées à la liste doivent être testées selon un protocole d'introduction précis.
Conduite des parcelles et de la production	Choix des parcelles	Les parcelles composées de minimum 75% de sable fin et grossier permettent de produire des asperges très rectilignes.
	Plantation des griffes	La densité de plantation des griffes en fonction des variétés permet d'avoir une bonne homogénéisation des calibres des lots d'asperges. Ainsi pour une variété de calibre important, la densité sera plus importante et inversement.
	Age des aspergeraies	L'âge maximal des aspergeraies pour la production d'asperges Label Rouge est limité à 8 ans (soit 7 années de récolte) afin de maintenir un calibre homogène durant la saison et pour maintenir une qualité de bourgeon bien fermé.
	Récolte manuelle	La récolte manuelle permet d'éviter les altérations sur les asperges.
Tri, mise au froid et stockage	Délai entre la récolte et la mise au froid	Un délai de 4h entre la récolte et la mise au froid permet de garantir une asperge fraîche au consommateur et qui va conserver toutes ses qualités.
	Conditions de mise au froid	La descente en température à cœur des asperges à moins de 7°C sans toutefois descendre en dessous de 1°C en moins de 12 heures après la mise au froid et dans des conditions hygrométriques favorables permet à l'asperge de conserver sa fraîcheur notamment sur le bourgeon qui reste bien fermé.
	Catégorie EXTRA	Les asperges classées EXTRA ne présentent aucun défaut, à l'exception de très légères altérations superficielles à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage.
Délai entre la récolte et l'expédition	Expédition des asperges en moins de 48h après la journée de récolte	L'asperge étant un légume fragile à la conservation, il est nécessaire que le délai entre la récolte et l'expédition soit réduit au minimum afin que le consommateur puisse profiter de toutes les qualités des asperges Label Rouge.

Contact Presse | Martine Farré | Tél 06.76.86.41.07 | martine.farre@landes.chambagri.fr

CONSEILS CONSOMMATEURS



> COMMENT LA PELER ?

Avec un économe : Peler les asperges en partant de 3 à 4 cm de la pointe vers le talon.

Astuce : Ecarter un peu les lames de l'économe, les épluchures s'évacueront mieux.

> COMMENT LA CUIRE ?

A l'eau : Après épluchage | 25 à 30 mn

- Soit à la casserole, plonger les asperges dans l'eau bouillante salée.
- Soit dans un cuit-asperges avec un verre d'eau au fond.

A la vapeur : Après épluchage | 5 mn

Dans un autocuiseur, mettre 2 verres d'eau dans le fond, puis les asperges dans le panier. Dès que la soupape siffle, laisser cuire pendant 5 mn.

Au micro-ondes : Après épluchage | 10 à 15 mn.

• Mettre les asperges sur une seule couche dans un plat avec 1 ou 2 cuillère d'eau au fond. Couvrir d'un film étirable percé de 4 petits trous.

- Pour les plus pressés, des asperges fraîches prêtes à cuire directement dans leur sachet au micro-ondes en seulement 7mn. Une offre pratique et gourmande.



Astuce : Quelle que soit la méthode, les asperges sont cuites lorsque la pointe du couteau s'enfonce facilement dans la tige.

> COMMENT LA DÉGUSTER ?

Simple et tendance, cru ou cuit, sucrée ou salée, une multitude de recettes et conseils à retrouver sur :

<https://www.aspergelandes.com/>

> COMMENT LA RECONNAÎTRE ?

Bien calibrée, droite, avec un bourgeon net aux écailles serrées, un talon légèrement brillant, une tige cassante jamais filandreuse et une couleur blanche légèrement nacré.

Elle est produite et distribuée, dès la fin février, sous l'égide du signe officiel de qualité garantissant l'origine : I.G.P. : Indication Géographique Protégée.

> COMMENT LA CHOISIR ?

Tige ferme et tendre. Vérifier la coupe de l'asperge : pour en reconnaître la fraîcheur, il suffit d'observer que le talon soit blanc et translucide.

Astuce : à conserver au réfrigérateur dans un linge humide.



11 ATOUTS NUTRITIONNELS

Pour conjuguer PLAISIR, ÉQUILIBRE, SANTÉ, et BIEN-ÊTRE

1.

VITAMINE B2

Une belle peau

Concentrée dans les pointes, la vitamine B2 est essentielle au fonctionnement cellulaire. Elle participe à la fourniture d'énergie. Elle maintient un bon état général des muqueuses. Elle favorise la croissance.

L'Asperge contient 8% des apports journaliers en vitamines B2.

Pour préserver ces vitamines dans la pointe de l'asperge à la cuisson, choisissez celle à la vapeur.

2.

VITAMINE C

Anti-fatigue

Quand les asperges viennent d'être cueillies, la teneur en vitamine C est optimale. Elle favorise le tonus, améliore les capacités respiratoires, elle piège les radicaux libres.

3.

VITAMINE E

Anti-vieillessement

La vitamine E contenue dans l'asperge contribue à ralentir le vieillissement, en particulier des cellules de la peau. Elle contribue aussi à lutter contre les maladies cardio-vasculaires.

4.

VITAMINE B9

Anti-stress

Avec un apport notable en vitamines B9, l'asperge contribue à lutter contre la fatigue et le stress avec 64% des apports journaliers recommandés. Elle participe également à une bonne oxygénation des organes par le sang. Elle contribue donc à la croissance, au bon fonctionnement du système nerveux et à la bonne santé de la moelle osseuse. Elle contribue également à une mémoire efficace, et évite l'irritabilité et la fatigue.

5.

PROVITAMINE A

Bonne mine

La provitamine A, est présente surtout dans les asperges vertes puisqu'elle vient de la synthèse chlorophyllienne, réaction due à la lumière. Elle prépare notre peau à profiter des premiers rayons du soleil. Elle contribue également à une bonne vision. Elle favorise la croissance, la cicatrisation et la reproduction des tissus. Elle assure l'hydratation de la peau. Elle protège des radicaux libres.

6.

AU TOP DE L'ÉQUILIBRE

Avec seulement 24 kcal pour 100 g, l'asperge est la meilleure alliée des régimes de printemps. Légère pour la ligne, elle contient également de nombreuses vitamines et nutriments qui font d'elle le légume de l'équilibre.

7.

HYDRATANTE

Notre organisme a besoin d'un litre et demi à deux litres d'eau par jour. Composée à 92 % d'eau, la consommation d'asperges participe à cet apport d'eau.

8.

DIURÉTIQUE

L'asperge est riche en composés diurétiques qui facilitent le travail rénal. Le rapport potassium/sodium élevé (200/2,5) contribue aussi à favoriser la diurèse.

9.

DES OLIGO-ÉLÉMENTS INTÉRESSANTS

L'asperge contient également en faible quantité des minéraux : magnésium, fer, manganèse, cuivre et zinc.

10.

IDÉALE POUR LE TRANSIT ET LA DIGESTION

Les fibres de l'asperge représentent 1,5% du total. Leur intérêt nutritionnel est de régulariser le transit intestinal. Ces fibres donnent d'ailleurs à la pointe d'asperge cuite sa consistance moelleuse caractéristique. Les fibres sont également indispensables à une bonne digestion.

11.

PARFAITE POUR LES RÉGIMES SANS SEL

Avec un taux de sodium particulièrement bas, l'asperge est le légume idéal pour lutter contre l'hypertension.



ASPERGES DES SABLES DES LANDES AUX AGRUMES


Pour 4 personnes
 30 min

INGRÉDIENTS

- 12 asperges blanches des sables des Landes IGP
- 2 pamplemousses
- Roquette
- 20 noisettes
- 100 g. de Féta
- 20 ml d'Huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de Moutarde à l'ancienne
- Le jus d'1/2 orange
- Sel poivre

- > Pelez vos asperges et faites les bouillir 15 min dans l'eau salée.
- > Laissez refroidir.
- > Préchauffez votre four à 200° et torréfiez les noisettes pendant 20 min.
- > Taillez les en petits morceaux.
- > Dans un bol, ajoutez la moutarde et le jus d'orange, sel et poivre, mélangez.
- > Ajoutez l'huile d'olive et mélangez.
- > Epluchez vos pamplemousses et prélevez les segments.

Dressage : Dans une assiette, disposez la salade, les segments de pamplemousse et les asperges. Parsemez de feta émiettée et de noisettes torréfiées. Nappez de vinaigrette à l'orange.





**MODERNE,
TRÈS TENDANCE, ET
INDÉFINIMENT JEUNE,
RETROUVEZ L'ASPERGE
DES SABLES DES LANDES
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.**




AspergeLandes.com

Dossier de Presse et Visuels



Contact Presse

Martine Farré 

Tél 06.76.86.41.07

martine.farre@landes.chambagri.fr