

SYNDICAT DES PRODUCTEURS D'ASPERGE DU DEPARTEMENT DES LANDES	ASPERGE DES SABLES DES LANDES	Référence : Version 4	
	INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE	15/09/99	Page 1/44

ARRIVEE
25 MARS 2002
I.N.A.O.

ARRIVEE

DIRECTION 2002 POLITIQUES ECONOMIQUE
ET INTERNATIONALE
I.N.A.O.

- 8 AVR. 2002

SOUS-DIRECTION DE LA VALORISATION ET
DE L'ORGANISATION DES FILIERES
Bureau des Signes de Qualité et de
l'Agriculture Biologique

Demande d'Indication Géographique Protégée
ASPERGE DES SABLES DES LANDES

- NOVEMBRE 2001 -



Validé le

19 DEC. 2001

par le Comité IGP

Syndicat des Producteurs d'Asperge du Département des Landes
Chambre d'Agriculture, Cité Galliane, BP 279, 40005 Mont de Marsan Cedex.
Tél. 05 58 85 45 10 - Fax 05 58 85 45 11

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 2/45

SOMMAIRE

I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE	3
1.1 PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR.....	3
1.2 EXPOSÉ DES MOTIFS.....	5
III - TYPE DU PRODUIT	6
IV - DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT	6
V - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DE LA REGION DE PRODUCTION	7
VI - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT	9
VII - METHODE D'OBTENTION DE L'ASPERGE DES LANDES	12
7.1 DIAGRAMME DE FABRICATION.....	12
7.2 METHODES D'OBTENTION DU PRODUIT.....	13
7.2.1 - <i>La plante</i>	13
7.2.2 - <i>Variétés</i>	13
7.2.3 - <i>Conduite de la culture d'asperges</i>	14
7.2.4 - <i>La fertilisation</i>	15
7.2.5 - <i>La protection des asperges</i>	16
7.2.6 - <i>L'irrigation</i>	17
7.2.7 - <i>La récolte</i>	17
7.3 EXIGENCES DE PRODUCTION.....	18
7.3.1 <i>La sélection des aspergeraies</i>	18
7.3.2 <i>Les traitements et les variétés</i>	18
7.3.3 <i>La Nature du sol</i>	18
7.3.4 <i>Organisation de la cueillette et du stockage avant transport pour la station de conditionnement</i>	19
7.4 TRANSPORT DES ASPERGES DU PRODUCTEUR À LA STATION DE CONDITIONNEMENT.....	20
7.5 TRI, CONDITIONNEMENT ET EXPÉDITION DES ASPERGES.....	20
7.5.1 <i>Exigences d'hygiène réglementaires</i>	20
7.5.2 <i>Exigences relatives à la mise au froid</i>	21
7.5.3 <i>Tri des asperges : caractéristiques du produit certifié</i>	21
7.5.4 <i>Conditionnement des asperges</i>	21
VIII - JUSTIFICATION DU LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE	23
8.1 HISTOIRE DE LA PRODUCTION D'ASPERGE DANS LES LANDES.....	23
8.1.1 - <i>Un légume antique, de grande saveur</i>	23
8.1.2 - <i>La plaine sablonneuse des Landes de Gascogne : un terroir de prédilection pour l'asperge</i>	23
2-1 <i>Histoire de la plaine sablonneuse des Landes de Gascogne</i>	23
2-2 <i>Massif des Landes de Gascogne, une entité</i>	24
2-3 <i>La lente mise en place du boisement du massif des Landes de Gascogne</i>	26
2-4 <i>La mutation de la forêt</i>	27
2-5 <i>Les gemmeurs deviennent asparagiculteurs</i>	27
2-6 <i>Des hommes fédérés autour d'un produit</i>	28
2-7 <i>Le climat des Landes de Gascogne, favorable à la culture de l'asperge</i>	28
8.1.3 - <i>Le développement de la culture de l'asperge</i>	29
8.1.4 - <i>L'émergence de Syndicats et de coopératives engagés dans l'action (1960-1970)</i>	30
8.1.5 - <i>L'évolution des structures favorise une action commune (1970-1995)</i>	31
8.2 RÉPUTATION DE L'ASPERGE DES LANDES.....	34
X - REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTRÔLE	41
XI - ÉTIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR	41
XII - EXIGENCES NATIONALES	41

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 3/44

I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE

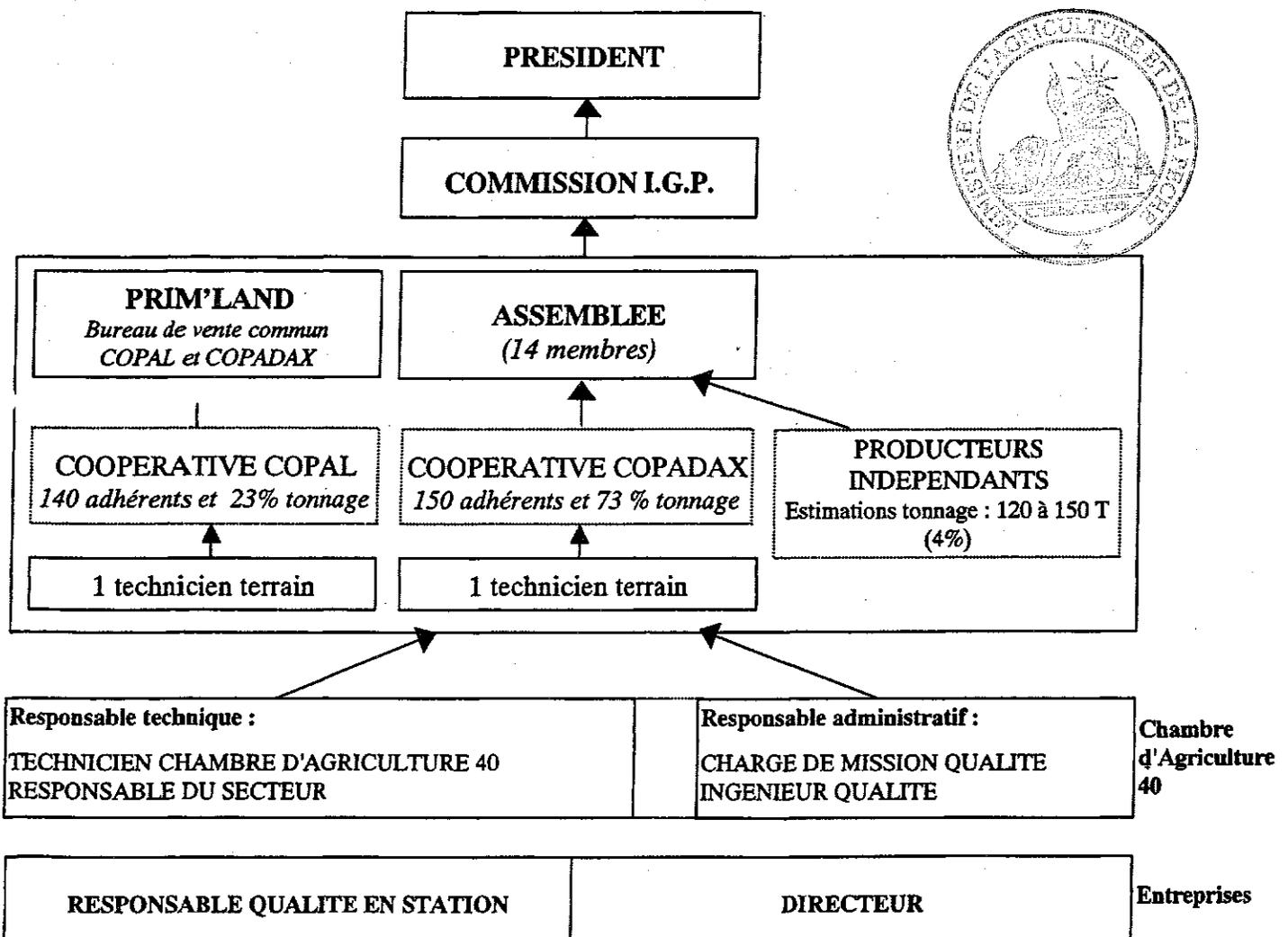
1.1 PRÉSENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR

L'enregistrement de l'Indication Géographique Protégée "Asperge des Landes" est demandé par le Syndicat des Producteurs d'Asperges du Département des Landes, créé en été 1985.

Syndicat des Producteurs d'Asperge du Département des Landes
Chambre d'Agriculture, Cité Galliane, BP 279
 40000 MONT DE MARSAN Cédex
 Tél. 05.58.85.45.10 - Fax 05.58.85.45.11

Le Syndicat rassemble les deux coopératives qui commercialisent 95% des asperges produites dans le département. Ces deux coopératives sont regroupées au sein d'un bureau de vente commun : PRIM'LAND

L'organigramme ci-dessous présente le Syndicat des Producteurs d'Asperges du Département des Landes.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 4/44

Rôle et missions du Syndicat des Producteurs d'Asperges des Landes :

Le syndicat des producteurs d'asperges des Landes a été créé en 1985. Ses activités ont évolué au fil du temps et peuvent aujourd'hui être classées en 4 grandes catégories :

1) Les expérimentations

C'est au sein du Syndicat des producteurs d'asperges des Landes que se décident les orientations des expérimentations techniques. Pour l'année 2001 sont menées :

- des essais variétaux
- des observations des différents types de matériels d'aide à la récolte (techniques économiques garantissant la qualité des asperges)
- des observations relatives aux difficultés de la plante face au stemphyllium et à la mouche mineuse de l'asperge notamment
- aspect liés aux traitements raisonnés

2) Main d'œuvre

Depuis plusieurs années, les agriculteurs souhaitent être accompagnés par rapport aux problèmes de main d'œuvre :

- journées de formations pour la mise à niveau du social et du juridique
- recherche de solutions avec différentes collectivités pour porter à la connaissance de tous les offres d'emploi.

3) L'Indication Géographique Protégée

La volonté du Conseil d'Administration du Syndicat des Producteurs d'Asperges des Landes était que pendant cette campagne 2001, les contrôles internes, tant chez les producteurs qu'en station (audits internes de préparation, audits de l'OC) puissent être réalisés.

Aussi, la mise en place du système documentaire, la formation des agents chargés des contrôles et la sensibilisation des producteurs ont représenté un réel investissement au cours de l'hiver 2000/2001.

4) Gestion de la communication

Toutes les opérations de promotions sont demandées et menées au travers du Syndicat, dont la fête de l'asperge à Pontonx sur l'Adour, et le Salon de l'agriculture à Paris.

Ainsi, par ces quatre grands axes de travail, c'est l'ensemble des orientations qui sont prises de façon collective au sein du Syndicat, avec les opérateurs commerciaux et de terrain.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 5/44

1.2 EXPOSÉ DES MOTIFS

L'Asperge des Landes est une des cultures les plus en vue actuellement dans l'agriculture du département des Landes. Produit noble et de qualité reconnue, sa renommée dépasse largement les frontières du territoire national.

Les plaines sableuses des landes de Gascogne constituent un terroir de prédilection pour l'asperge, exploitée plus particulièrement depuis le début du siècle. Depuis de nombreuses années, les producteurs des Landes se sont réunis en Syndicat afin de valoriser le développement et la promotion de l'Asperge des Landes et répondre à un marché en expansion. En 1996, cette production représentait 65% de la production d'Aquitaine et près de 14 % de la production française.

Ces producteurs ont aujourd'hui choisi, de protéger la qualité spécifique de leur production par une Indication Géographique Protégée.

Le présent cahier des charges décrit les conditions dans lesquelles les asperges peuvent bénéficier de la dénomination Asperge des Landes au sens du règlement CEE 2081/92 relatif à la protection d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

Les règles contenues dans ce document visent à mettre à la disposition du consommateur une asperge blanche ayant été produite et conditionnée dans l'aire géographique du département des Landes étendu à l'aire des landes de Gascogne. La nature du terroir, sol sableux d'une part, et les exigences relatives à la maîtrise et au contrôle de la mise au froid d'autre part, garantissent au consommateur une fraîcheur du produit, synonyme chez l'asperge de tendreté.

Les sols sableux landais permettent en effet un réchauffement rapide nécessaire à la croissance des asperges et la formation des buttes y est favorisée ; l'absence de motte conditionne la pousse droite des turions. Le massif forestier recouvrant en grande partie l'aire de production a une influence positive de température du climat.

Ainsi l'ensemble des éléments pédologiques et climatiques de cette région favorise la qualité spécifique des Asperges des Landes.

Cette qualité est sauvegardée par des conditions de conditionnement et de stockage très strictes garanties par l'engagement des producteurs de l'aire de production que l'on observe entre autre par l'importance des investissements réalisés.

Cette qualité a permis à l'Asperge des Landes de développer une notoriété sur le territoire national et chez certains importateurs (Allemagne).



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES		Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE		Le 19/09/03	Page 6/45

II - DENOMINATION DU PRODUIT AGRICOLE

Le produit sera commercialisé sous l'appellation : "**Asperge des sables des Landes**".

III - TYPE DU PRODUIT

Le produit fait partie de la catégorie des "Fruits comestibles, écorces d'agrumes et de melons" selon l'annexe II, article 38, chapitre 8, du traité de Rome.

IV - DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT

Les asperges des Sables des Landes sont uniquement commercialisées fraîches, elles sont de couleur blanche ou violette, bien formées (droites), très turgescentes, non fibreuses et sans amertume. Elles sont tendres et douces.

- ### Les turions doivent être selon le règlement (CEE) 454/92 :
 - entier,
 - sains,
 - exempts de dommages causés par un lavage inapproprié,
 - propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
 - d'aspect et d'odeur frais,
 - pratiquement exempts de parasite,
 - exempts d'attaques de rongeurs ou d'insectes,
 - pratiquement exempts de meurtrissure,
 - exempts d'humidité extérieure anormale,
 - exempt d'odeur et/ou de saveur étrangères.

La section à la base doit être nette.

Les turions ne doivent être ni creux, ni fendus, ni épluchés, ni brisés.

- ### Calibres définis selon le règlement (CEE) n° 454/92. Seuls les calibres suivants sont sélectionnés :

Catégorie	Coloration	Diamètre min.	Calibrage
EXTRA	Blanche ou violette	12 mm	12 à 16 mm 16 mm et plus avec un écart maximal de 8 mm dans un même colis ou une même botte ou un même emballage unitaire
I	Blanche ou violette	10 mm	10 à 16 mm 16 mm et plus avec un écart maximal de 10 mm dans un même colis ou une même botte ou un même emballage unitaire

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 7/45

- **###Classification** : seules les asperges de catégories EXTRA et I, blanches ou violettes, seront certifiées (catégories définies dans le règlement (CEE) n° 454/92).

NB : la catégorie violette correspond à une coloration réglementaire. Celle-ci est une asperge blanche dont seule une partie du bourgeon a pris une teinte légèrement violette. Cette couleur est issue du contact avec la lumière pendant quelques heures, et n'enlève rien à la qualité gustative de l'asperge qui ne subit donc pas de dépréciation commerciale.

V - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE DE LA REGION DE PRODUCTION

Les asperges sont récoltées et conditionnées dans l'aire géographique composée du département des Landes étendu à la zone définie sous le nom "Landes de Gascogne" par l'arrêté du 5 novembre 1945 du Ministère de l'Agriculture soit :

- **Le Département des Landes** en entier

- **Département de la Gironde** limité aux

Cantons de Bordeaux, Arcachon, Audenge, Belin, Blanquefort, Castelnau-de-Médoc, La Brède, Pessac, Podensac, La Teste.

Canton de Langon (partie) : communes de Langon, Bommes, Fargues-de-Langon, Léognan, Mazères, Roaillan, Sauternes, Toulence.

Canton d'Auros (partie) : communes d'Auros, Berthez, Brannens, Brouqueyran, Coimères, Lados, Sigalens.

Cantons de Bazas, Captieux, Grignols, Saint Symphorien, Villandraut, Lesparre-Médoc, Pauillac, Saint-Laurent et Benon, Saint-Vivien-de-Médoc.

- **Département de Lot-et-Garonne** limité aux

Canton de Bouglon (partie) : communes d'Antagnac, Labastide-Castel-Amouroux, Poussignac.

Canton de Casteljaloux.

Canton de Damazan (partie) : communes de Damazan, Ambrus, Caubeyres, Fargues-sur-Ourbise, Saint-Léon, Saint-Pierre de Buzet.

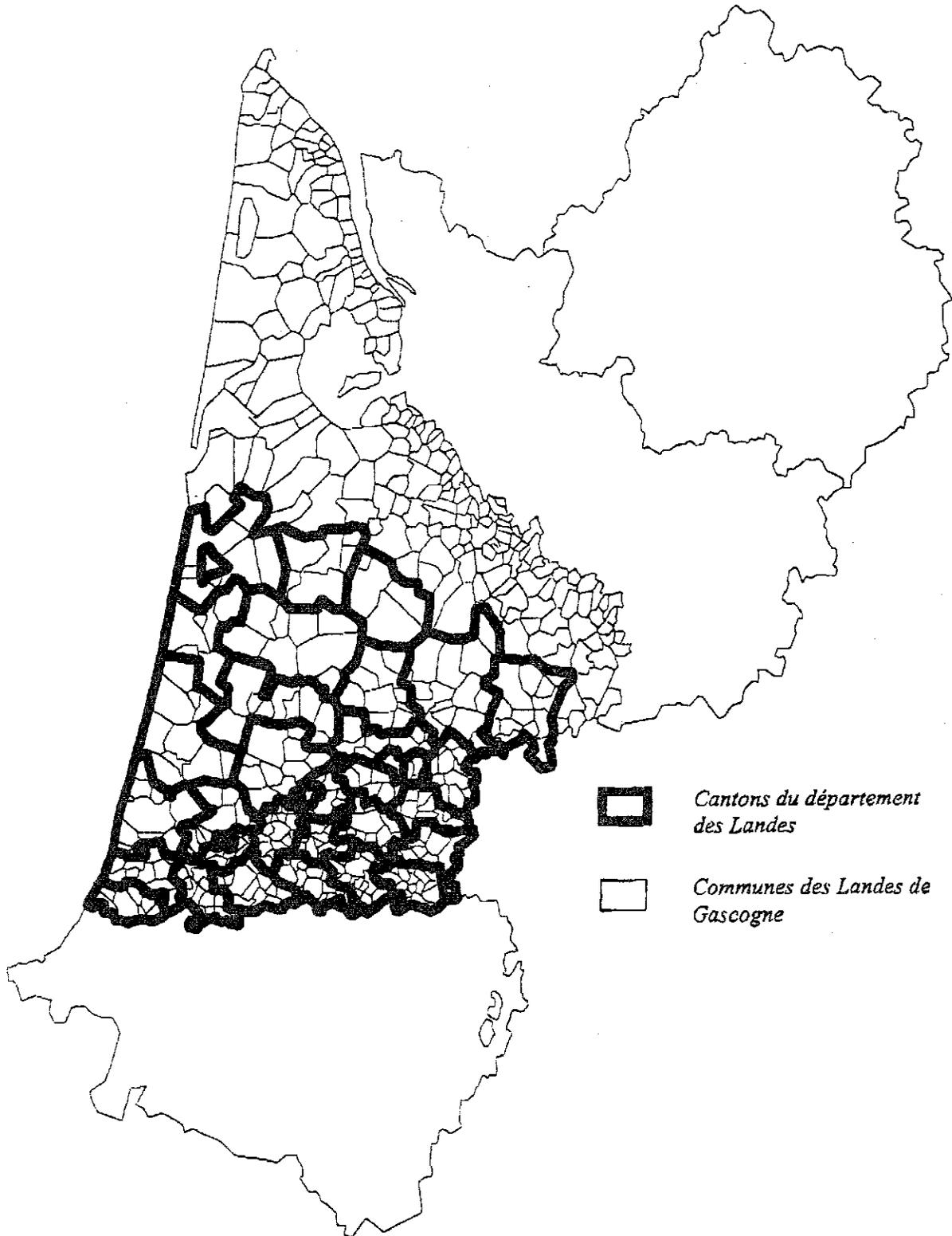
Canton d'Houeillès.

Canton de Lavardac (partie) : communes de Lavardac, Barbaste, Montgaillard, Pompicy, Xaintrailles.

Canton de Mézin (partie) : communes de Mézin, Gueyze, Lisse, Meylan, Poudenas, Réaup, Saint-Maure-de-Peyriac, Saint-Pé-Saint-Simon, Sos.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 8/45

CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE, EN AQUITAINE



Cette Aire Géographique est une zone historique de production d'asperges. En effet, les producteurs, autrefois gemmeurs, se sont reconvertis en asparagiculteurs : d'une part à cause de l'abandon progressif du gemmage, dû à la chute de la rentabilité de la gemme, et d'autre part par souci de diversification des productions, « pour maintenir une vie au milieu de la forêt », et grâce également aux conditions pédo-climatiques propices à la culture de l'asperge. (Cf. § 8.1.2 - 5). C'est aussi la zone de conditionnement des asperges. La proximité des stations de conditionnement permet d'assurer la fraîcheur des asperges (respect de la chaîne

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES		Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE		Le 19/09/03	Page 9/45

du froid, temps de transport plus courts etc.) ainsi que la conservation des caractéristiques du produit.

VI - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

L'origine des asperges est garantie par la maîtrise de la traçabilité depuis les aspergeraies jusqu'à la vente au consommateur.

Les asperges sont récoltées chez des producteurs habilités et sont conditionnées par des stations habilitées et conventionnées par le Syndicat des producteurs d'asperges des Landes.

Ces opérateurs s'engagent entre autre à identifier les aspergeraies et les lots d'asperges et à tenir les enregistrements nécessaires à la preuve de leur traçabilité.

Ces modalités d'identification et de traçabilité sont détaillées dans les tableaux suivants :

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (1)					
ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	ACTION DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
SELECTION DES ASPERGERAIES	Situation géographique des parcelles	C	Habilitation du producteur	Vérification documentaire sur relevé cadastral. Enregistrement d'une fiche d'aspergeraie.	Relevé cadastral Fiche aspergeraie Liste producteurs habilités.
		M	Identification des producteurs	Attribution d'un numéro de référence producteur	Liste des aspergeraies habilitées
		C	Visite aspergeraie	Vérification documentaire sur fiche d'aspergeraie et sur relevé cadastral. Vérification visuelle.	Fiche d'aspergeraie relevé cadastral
		C	Visite siège du syndicat	Vérification documentaire des fiches d'aspergeraie	Fiche d'aspergeraie
ECOLTE	Identification des caisses sorties du champ	M	Organisation récolte	Utilisation de caisses identifiées.	
		C	Visite aspergeraie	Vérification visuelle au champ et en frigo.	
		C	Visite station	Vérification visuelle à la réception	
	Apport en frigo producteur	M	Enregistrement des apports en frigo	Enregistrement des quantités apportées en frigo.	Fiche journalière d'apport d'asperges de la parcelle au frigo producteur.
		C	Visite producteur	Vérification documentaire	

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES		Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE		Le 15/09/99	Page 10/44

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (2)

ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	ACTION DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
CONDITIONNE- MENT CHEZ LE PRODUCTEUR	Identification des lots triés Comptabilité entrée/sortie	M	Enregistrement des flux d'asperge	Enregistrement par journée de récolte des quantités récoltées et des quantités d'asperges certifiables.	Fiche classement producteur
		M	Identification des lots certifiés après conditionnement	Identification des lots certifiés avec une référence permettant de retrouver le producteur et la date de récolte.	
		C	Visite producteur	Contrôle visuel et documentaire	
CONDITIONNE- MENT EN STATION	Identification et enregistrement à la réception	C	Contrôle réception	Vérification visuelle de l'identification des caisses. Vérification documentaire de l'origine.	Liste des producteurs habilités
		M	Enregistrement des apports	Enregistrement des quantités apportées par producteur	Bon d'apport à la station
		C	Visite en station	Vérification visuelle et documen-taire sur bon d'apport à la station	Bon d'apport à la station
	Séparation origine "Landes" et autres éventuelles	M	Identification différenciée	Mise en place d'une identification différenciée entre les asperges des sables des Landes et celles d'autre origine. Enregistrement des quantités apportées par origine.	Bon d'apport à la station Facture fournisseur
		C	Habilitation de la station	Vérification documentaire de la procédure d'identification différenciée.	
		C	Visite en station	Vérification visuelle et documentaire.	
		M	Classement des apports	Classement lot par lot. Mise en place d'une procédure permettant d'éviter tout mélange.	
Tri et classement des asperges certifiables	Traçabilité Identification des lots classés	M	Identification des lots classés	Enregistrement des quantités classées certifiables et non certifiables par producteur Identification des lots classés par un système d'identification interne permettant de retrouver l'origine des apports producteur.	Enregistrement quotidien des quantités certifiables et non certifiables par producteur.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES		Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE		Le 15/09/99	Page 11/44

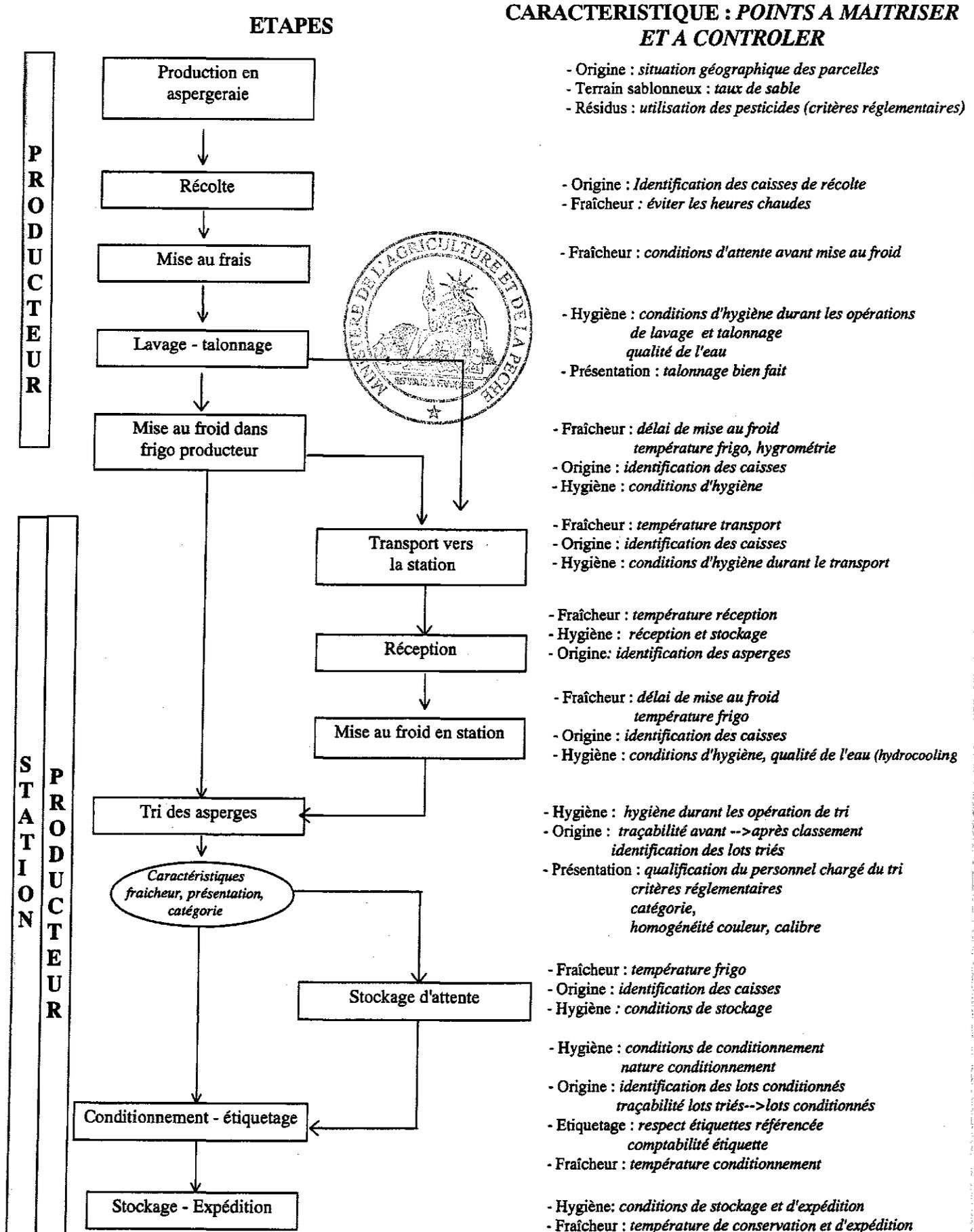
ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (3)

ETAPE	POINTS DE MAITRISE OU DE CONTROLE	(*)	ACTION DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE	METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES	
CLASSEMENT DES ASPERGES	Traçabilité Identification des lots classés	C	Habilitation station	Vérification visuelle et documentaire des procédures internes d'identification et de traçabilité.	Enregistrement quotidien des quantités certifiables et non certifiables par producteur.	
		C	Visite station	Vérification visuelle et documentaire. Contrôle matière et vérification de la concordance entre apports et quantités classées.		
	Identification des lots conditionnés	M	Identification des lots conditionnés	Les asperges conditionnées doivent être identifiées par une référence permettant de retrouver la journée de classement.		Enregistrement des lots d'asperges conditionnées
		C	Habilitation de la station	Vérification visuelle et documentaire de la procédure d'identification et de traçabilité au conditionnement		
CONDITION- NEMENT	Identification des lots conditionnés	C	Visite station	Vérification visuelle et documentaire de la concordance entre quantités triées et classées certifiables et quantités conditionnées		
		C	Habilitation de la station	Vérification visuelle et documentaire de la procédure d'identification et de traçabilité au conditionnement		
		C	Visite station	Vérification visuelle et documentaire de la concordance entre quantités triées et classées certifiables et quantités conditionnées		
ETIQUETAGE	Conformité de l'étiquette	C	Référencement étiquette	Vérification de la conformité de l'étiquette selon exigences du chapitre 6.	Modèle étiquette	
	Etiquetage Comptabilité étiquette	M	Comptabilité étiquette	Enregistrements des quantités d'étiquettes utilisées. Tenue d'une comptabilité étiquette.	Registre étiquette	
		C	Visite chez le producteur ou en station	Vérification visuelle de l'étiquetage Vérification documentaire de la concordance entre nombre d'étiquettes utilisées et quantités certifiées.		
EXPEDITION	Identification Etiquetage	C	Visite en station Visite point de vente	Vérification visuelle de l'étiquetage et de l'identification des asperges certifiées.		



VII - METHODE D'OBTENTION DE L'ASPERGE DES LANDES

7.1 DIAGRAMME DE FABRICATION



P
R
O
D
U
C
T
E
U
R

S
T
A
T
I
O
N

P
R
O
D
U
C
T
E
U
R

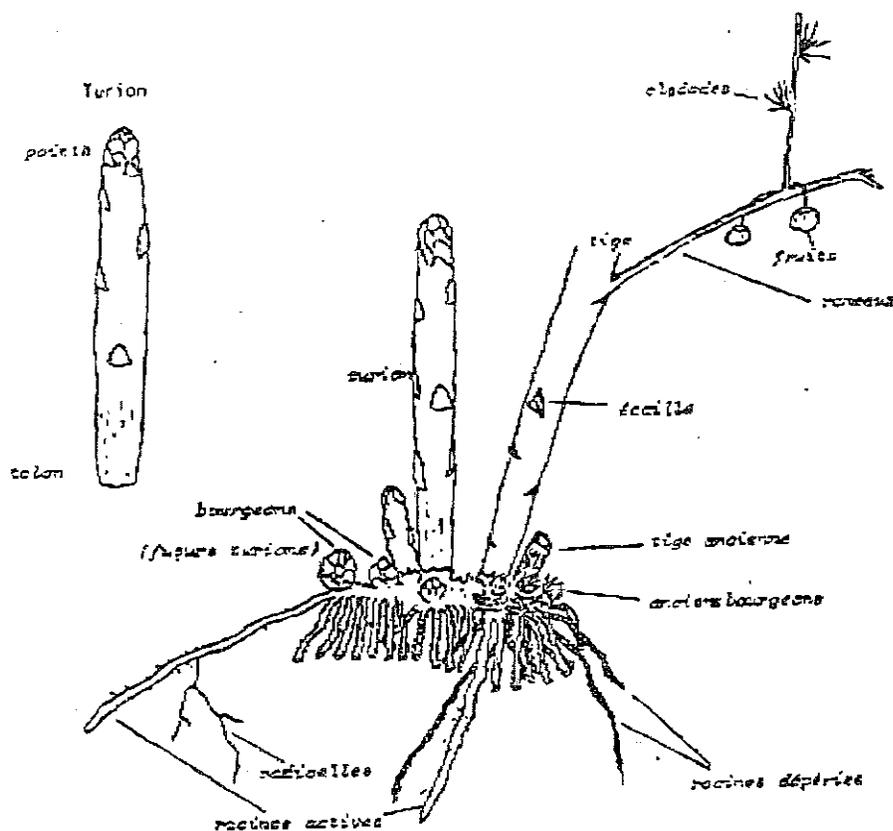
ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 13/45

7.2 METHODES D'OBTENTION DU PRODUIT

7.2.1 - La plante

L'asperge est une plante pérenne. Elle est cultivée pour une durée moyenne de 10 ans. Des soins apportés pendant les deux premières années d'installation dépendent les résultats des 8 années suivantes.

Morphologie



7.2.2 - Variétés

L'asperges des Sables des Landes est produite à partir de variétés listées par le Syndicat (liste enregistrée et mise à jour par le Syndicat Asperges des Sables des Landes) parmi les variétés aptes à produire des asperges blanches (ou violettes), bien formées (droites), turgescents, non fibreuses, et adaptées aux sols sableux.

Les nouvelles variétés sont sélectionnées sur la base d'un protocole d'essai précis :

Les griffes d'asperges à l'essai sont plantées en année n. Les griffes passent dans un premier temps par une phase d'installation qui dure de 2 à 3 ans sans production.

La première récolte a lieu la 3^{ème} année, voire la quatrième selon les cas.

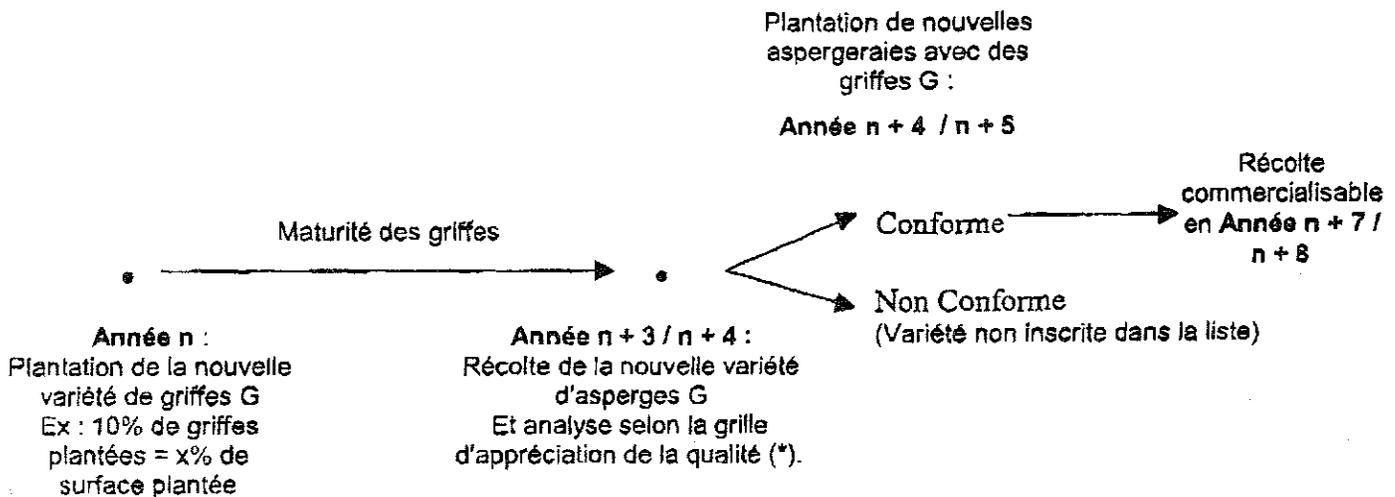
Les asperges obtenues sont analysées selon une « grille d'appréciation de la qualité des asperges des sables des Landes » qui juge de la blancheur et de la rectitude du produit.

Lorsque la qualité du produit obtenu est avérée, la variété peut être replantée et commercialisée 3 à 4 ans plus tard, soit 7 à 8 ans après le début de l'essai.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 14/45

En effet, l'asperge étant une plante pérenne, un essai variété ne peut être validé qu'au bout de 4 à 5 années, et la commercialisation n'est effective qu'au bout de 7 à 8 ans.

Protocole :



(*) : La grille d'appréciation de la qualité des asperges est basée sur deux critères :

- La couleur (blancheur)
- La rectitude et la turgescence de l'asperge

7.2.3 – Conduite de la culture d'asperges

L'asperge est une plante perenne dont la culture est mise en place pour une durée d'au moins 10 ans.

La période optimale de plantation des griffes d'asperges se situe entre le mois de mars et le mois de mai.

L'asperge passe par deux phases essentielles :

- une phase d'installation, qui dans l'état actuel des connaissances techniques dure deux à trois ans après la mise en terre des griffes (délai plantation – récolte)
- une phase de production de 5 à 7 ans au minimum selon la productivité de la culture en place.

a) Choix du terrain

Quatre critères doivent être pris en compte dans le choix du terrain en vue d'une plantation :

- l'alias
- les herbes indésirables
- le précédent cultural
- le niveau de fertilité du sol et du sous-sol.

La présence d'alias

L'alias est un horizon imperméable du sol. Il limite le développement racinaire des asperges par la rétention d'eau et peut rapidement provoquer le dépérissement de la plante.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 15/44

a) Avant plantation

Par définition cette fumure doit amener le sol à un niveau de fertilité tel qu'il pourra permettre à la griffe d'asperge de se développer. Cette fertilisation porte plus sur les amendements calciques ou calco-magnésiens, les amendements organiques, la fumure de fond :

- amendement calcique
- amendement organique
- apports de fumier ou de tout autre amendement organique (l'année précédant la plantation)

Fumure de fond :

Dans les sols sableux seul le phosphore est retenu.

Cela implique des labours profonds pour positionner, au niveau des racines, les minéraux à faible mobilité comme le phosphore.

b) Après plantation

La fumure d'entretien d'une aspergeraie est fonction de la fertilité du sol et des besoins de la plante.

L'azote

La fertilisation azotée devra également tenir compte de la fourniture du sol.

L'époque d'apport, 1/3 vers fin récolte 2/3 au débutage ou dernier apport mi-juillet, a plus d'efficacité que la quantité apportée.

L'acide phosphorique

Les besoins en acide phosphorique sont très faibles.

Compte-tenu du peu de migration du phosphore, c'est la zone explorée par les racines qui doit être bien pourvue.

La potasse

L'apport potassique sera légèrement supérieur à celui de l'azote.

La potasse très mobile sera apportée aux mêmes périodes que l'azote.

Autres éléments minéraux

La magnésie

Le bore



7.2.4 – La protection des asperges

a) Le désherbage

Les deux premières années les interventions manuelles sont souvent indispensables.

Les interventions mécaniques sont possibles sur l'interligne. Il faut toutefois penser à un décompactage.

En culture conventionnelle pour lutter contre la concurrence des herbes indésirables, le désherbage chimique est souhaitable.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 16/44

Il faudra respecter quelques principes de base, à savoir :

- utiliser des appareils bien réglés
- se protéger : gants, masque
- dans la gamme des produits, choisir à efficacité égale ceux qui respectent l'environnement.

Tout traitement en période de végétation doit impérativement être réalisé en jets dirigés avec protection du feuillage.

b) La protection sanitaire

- ◆ contre les champignons aériens
 - *La rouille – Puccinia asparagi*
 - *Le stemphylium – Stemphylium vesicarium* (Il se rencontre dès le mois d'avril sur les plantations en deuxième feuille, les traitements doivent commencer très tôt, en deuxième feuille dès le mois de mai)
- ◆ contre les ravageurs
 - *La mouche du semis - Delia ou phorbia platura*
 - *Les criocères*
 - *La mouche mineuse - Ophiomyia simplex*
 - *Le puceron de l'asperge : Brachycorynella asparagi*

7.2.5 – L'irrigation

Un apport d'eau augmente la productivité de l'aspergeraie.

a) Les besoins en eau

Les besoins en eau de l'asperge sont fonction de la saison. Faibles ou nuls en période de repos végétatif ou pendant la récolte, ils augmentent fortement durant l'été.

b) Conduite de l'irrigation

Les irrigations doivent commencer dès la fin de récolte.

Les avantages sont indéniables :

- possibilité d'irrigation fertilisante en goutte à goutte,
- meilleure maîtrise de l'enherbement et des maladies parasitaires.

7.2.6 – La récolte

La période de récolte des asperges s'étale du mois de février (précocités des Asperges des Sables des Landes) au mois de juin.

a) Le buttage

La production d'asperge banche oblige la formation d'une butte. De sa qualité dépend la qualité du turion.

L'objectif est d'obtenir une butte au moins 30 cm au-dessus de la griffe. Sous paillage, le battement du plastique, le poids de l'eau sont des facteurs de tassement de la terre, il vaut mieux donc prévoir un peu plus de hauteur sans toutefois dépasser lors de la constitution 35/40 cm. Des buttes supérieures retardent le début de la récolte et épuisent la plante (déchets importants).



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 17/44

Les façons culturales d'avant buttage affinent la terre. Une structure sans motte permet d'obtenir des turions droits.

L'état du sol doit déterminer l'époque du buttage. En règle générale, un prébuttage peut être réalisé courant janvier, le buttage définitif avec paillage intervenant courant février.

b) Le paillage plastique

Les plastiques utilisés sont des films transparents "thermiques" à ourlets. La conservation et la chaleur dans la butte apporte une plus grande précocité que les plastiques précédents.

L'utilisation de plastiques opaques ou noirs à ourlets a pour objectif l'obtention de turions parfaitement blancs. Ces plastiques n'apportent pas de précocité. Ils sont également déposés et remplacés sur la butte à chaque récolte.

c) La récolte

Dans l'état actuel des techniques, le démarrage de la pousse des asperges est déclenché par des niveaux de températures interne (au niveau des griffes d'asperges), compris entre 9 et 12°C. Le relevé de température de Météofrance (ANNEXE II : Données relatives à la climatologie de la région de DAX SEYRESSE) montre que les températures extérieures des mois de mars (10°C), avril (12°C), et mai (15°C) correspondent avec des températures internes (de buttes) allant de 9 à 12°C.

L'entrée en production d'une aspergeraie se fait généralement en troisième année en se limitant à une demi-récolte (environ 30 jours) et au plus tard un arrêt à la première semaine de mai.

La récolte de l'asperge est encore manuelle. Certaines techniques permettent d'améliorer le "confort" des cueilleurs.

Ces aides à la récolte concernent la manipulation des plastiques à ourlets, la reprise des turions sur la butte, le transport des caisses de récolte.

7.3 EXIGENCES DE PRODUCTION

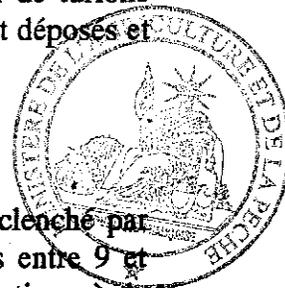
7.3.1 La sélection des aspergeraies

L'aspergeraie est sélectionnée par le Syndicat pour la production d'asperges sous IGP, sous réserve d'être située dans la zone géographique et d'avoir un sol conforme aux exigences du paragraphe 7.3.3.

7.3.2 Les traitements et les variétés

Les producteurs devront prendre les précautions nécessaires afin que la réglementation relative aux pesticides soit respectée.

Les producteurs enregistrent les variétés mises en places et les traitements réalisés sur l'aspergeraie.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 18/44

7.3.3 La Nature du sol

La partie consommée de l'asperge est le turion, c'est à dire la tige souterraine issue des bourgeons développés par la griffe. L'asperge est cueillie lorsque la pointe effleure le sol et avant que celle-ci ne devienne violette et verte sous l'effet de la synthèse des pigments chlorophylliens.

Unique en Europe de part leur superficie (1 400 000 hectare) et leurs origines, les sols du massif forestier des landes de Gascogne correspondent bien à la définition de sols légers propices aux asperges.

Essentiellement quartzeux, ils se classent dans la catégorie des sols podzoliques, assez riches en matière organique sur les défriches récentes (inférieures à 50 ans), acides et généralement pauvres. La proportion de sables grossiers $-200/500 \mu-$ est souvent importante : plus de 50 % sur la majeure partie du massif forestier à plus de 70 % sur les dunes récentes (cf. carte des sols ci-après).

Cette granulométrie particulière donne des sols légers, filtrants, se réchauffant vite, garantissant une asperge sans amertume (contrairement aux sols argileux) et avec une fibrosité minimale par deux effets :

- un effet direct : le turion pousse rapidement et droit dans des buttes non motteuses et à faible résistance mécanique ;

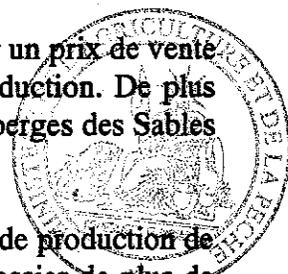
- un effet induit : les sols légers, de couleur claire, se réchauffent rapidement sous l'effet du soleil. La température du sol, plus particulièrement au niveau de la griffe, est un des éléments importants dans la croissance et le développement rapide des turions.

La faible résistance mécanique des sols, la facilité du travail dans la réalisation des buttes et leur parfait profilage permettent de "deviner" la sortie du turion et leur récolte avant la réalisation de cette dernière.

Ces différents éléments conjugués à un climat océanique et à un savoir-faire des hommes permettent la production d'une asperge de qualité.

Cette qualité est reconnue par les opérateurs de marché et permet de constater un prix de vente régulièrement supérieur de 5 à 10 %, par rapport aux autres bassins de production. De plus l'enquête de TB Conseil, fait ressortir la reconnaissance de la qualité de l'Asperges des Sables des Landes par les acheteurs (page 28 à 37).

Afin de respecter les caractéristiques de sol précédemment citées, les terrains de production de l'asperge des sables des Landes devront présenter un taux de sable fin et grossier de plus de 75%.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 19/44

7.3.4 Organisation de la cueillette et du stockage avant transport pour la station de conditionnement

- Les asperges sont cueillies puis apportées en bout de champ où elles sont placées dans des caisses identifiées. Tout doit être mis en œuvre pour limiter le temps d'exposition des turions à la lumière ou la chaleur.
- Dans l'attente de stockage au froid, les asperges devront être stockées soit dans un local obscur, soit à l'ombre sous bâche humide, sous douche d'eau, ou autre dispositif visant à limiter leur dessiccation et à préserver leur qualité.
- Les asperges seront lavées et talonnées en respectant les conditions d'hygiène réglementaires.
- Le talonnage devra être bien fait : il devra être droit, perpendiculaire à l'axe de l'asperge et surtout il sera net, sans effilochure.

MISE AU FROID APRES RECOLTE

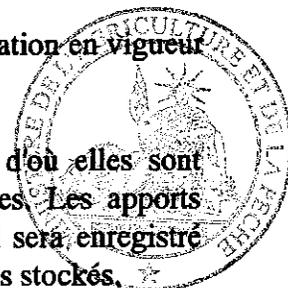
• Afin de leur conserver la plus grande fraîcheur et turgescence, les asperges seront amenées, après avoir été lavées, dans un point de collecte réfrigéré, soit dans un frigo-producteur, soit à la station. La température de stockage sera de 7° C maximum en froid humide.

La température à cœur des asperges devra être descendue à moins de 7° C en moins de 12 heures après mise au froid.

Ceci devra être réalisé dans un délai de quatre heures suivant la cueillette du premier turion du lot soit dans les frigos de la station de conditionnement, soit dans un frigo producteur intermédiaire.

• Les conditions de stockage des asperges devront respecter la réglementation en vigueur relative à l'hygiène.

• Les lots d'asperges seront indentifiés par le numéro du producteur d'où elles sont issues : ce numéro devra être visible sur les caisses contenant les asperges. Les apports d'asperges en frigo seront enregistrés sur un document spécifique sur lequel sera enregistré journalièrement, l'heure de début de récolte, l'heure de mise au froid et les poids stockés.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 20/45

MISE AU FROID APRES RECOLTE

- Afin de leur conserver la plus grande fraîcheur et turgescence, les asperges seront amenées, après avoir été lavées, dans un point de collecte réfrigéré, soit dans un frigo-producteur, soit à la station. La température de stockage sera de 7° C maximum en froid humide.

La température à cœur des asperges devra être descendue à moins de 7° C en moins de 12 heures après mise au froid.

Ceci devra être réalisé dans un délai de quatre heures suivant la cueillette du premier turion du lot soit dans les frigos de la station de conditionnement, soit dans un frigo producteur intermédiaire.

- Les conditions de stockage des asperges devront respecter la réglementation en vigueur relative à l'hygiène.

- Les lots d'asperges seront identifiés par le numéro du producteur d'où elles sont issues : ce numéro devra être visible sur les caisses contenant les asperges. Les apports d'asperges en frigo seront enregistrés sur un document spécifique sur lequel sera enregistré quotidiennement, l'heure de début de récolte, l'heure de mise au froid et les poids stockés.

7.4 TRANSPORT DES ASPERGES DU PRODUCTEUR À LA STATION DE CONDITIONNEMENT

- Le transport des asperges avant mise au froid (dans les 4 heures au plus tard suivant la récolte) devra être réalisé dans des conditions permettant d'éviter les élévations de température et de limiter la dessiccation des asperges.

- Dans le cas de transport des asperges après mise au froid, tout devra être mis en œuvre pour conserver une température ambiante inférieure à 7°C. Les caisses d'asperges seront transportées dans des véhicules équipés de système réfrigérant : la température ambiante devra être inférieure à 7°C. Pendant le chargement et déchargement des asperges, qui devront être le plus rapide possible, la température à l'intérieur du véhicule ne devra pas dépasser 12°C.

- Les conditions d'hygiènes réglementaires devront être respectées.

7.5 TRI, CONDITIONNEMENT ET EXPÉDITION DES ASPERGES

L'asperge est un produit très fragile qu'il est important de conditionner rapidement afin de garantir au mieux sa fraîcheur, aussi le conditionnement devra avoir lieu dans la zone définie au point V.

7.5.1 Exigences d'hygiène réglementaires

Les opérations de stockage, tri et conditionnement des asperges devront être réalisées en respectant la réglementation relative à l'hygiène en vigueur. Chaque station de conditionnement engagée dans la certification devra mettre en place un plan d'hygiène fondé

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 20/44

7.4 TRANSPORT DES ASPERGES DU PRODUCTEUR À LA STATION DE CONDITIONNEMENT

- Le transport des asperges avant mise au froid (dans les 4 heures au plus tard suivant la récolte) devra être réalisé dans des conditions permettant d'éviter les élévations de température et de limiter la dessiccation des asperges.

- Dans le cas de transport des asperges après mise au froid, tout devra être mis en œuvre pour conserver une température ambiante inférieure à 7°C. Les caisses d'asperges seront transportées dans des véhicules équipés de système réfrigérant : la température ambiante devra être inférieure à 7°C. Pendant le chargement et déchargement des asperges, qui devront être le plus rapide possible, la température à l'intérieur du véhicule ne devra pas dépasser 12°C.

- Les conditions d'hygiène réglementaires devront être respectées.

7.5 TRI, CONDITIONNEMENT ET EXPÉDITION DES ASPERGES

7.5.1 Exigences d'hygiène réglementaires

Les opérations de stockage, tri et conditionnement des asperges devront être réalisées en respectant la réglementation relative à l'hygiène en vigueur. Chaque station de conditionnement engagée dans la certification devra mettre en place un plan d'hygiène fondé sur les principes de l'HACCP. En particulier, les locaux de réception et de conditionnement seront journalièrement nettoyés à l'eau.

Les asperges devront respecter les critères microbiologiques réglementaires.

7.5.2 Exigences relatives à la mise au froid

Afin de garantir la fraîcheur des asperges, donc leur tendreté, tout sera mis en œuvre dans la station de conditionnement et expédition pour maintenir les asperges à une basse température.

La température des frigos de stockage des asperges avant et après conditionnement devra être inférieure à 5°C. Les frigos sont équipés de brumiseurs donnant une hygrométrie de 100 %.

La température à cœur des asperges devra être inférieure à 7° C.

Les asperges ne devront rester dans les locaux de réception, tri et conditionnement que le temps nécessaire à ces opérations. Ces différents locaux devront permettre d'éviter toute remontée importante de la température des asperges.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 21/44

7.5.3 Tri des asperges : caractéristiques du produit certifié

Les asperges certifiées seront issues de lots d'asperges répondant aux exigences précédemment citées et sélectionnées par un tri rigoureux afin de répondre aux critères suivants :

Exigences implicites réglementaires règlement (CEE) 454/92

Les turions doivent être :

- entiers,
- sains,
- exempts de dommages causés par un lavage inapproprié,
- propres, pratiquement exempts de matières étrangères visibles,
- d'aspect et d'odeur frais,
- pratiquement exempts de parasite,
- exempts d'attaques de rongeurs ou d'insectes,
- pratiquement exempts de meurtrissure,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

Conformément à la réglementation, le trempage des asperges est interdit.

La section à la base doit être nette.

Les turions ne doivent être ni creux, ni fendus ni épluchés, ni brisés.



7.5.4 Conditionnement des asperges

- Les asperges seront conditionnées :
 - en bottés
 - en emballage unitaire ou rangées non bottelées.
- Les asperges conditionnées seront identifiées par une référence ainsi que par un étiquetage respectant les exigences précisées au § XI.
- Le numéro de lot des asperges conditionnées permet notamment de retrouver le numéro du producteur et le lot de parcelle(s) de ce producteur.
- Chaque station devra tenir un registre permettant l'enregistrement pour chaque lot conditionné, identifié par sa référence, l'origine des apports producteurs ou des lots d'asperges triés dont ses asperges sont issues.
- Jusqu'à l'expédition, les asperges devront être conservées à une température ambiante inférieure à 5°C.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 22/44

VIII - JUSTIFICATION DU LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1 HISTOIRE DE LA PRODUCTION D'ASPERGE DANS LES LANDES

Un terroir d'élection pour un légume d'exception : l'Asperge des Landes de Gascogne.

Historique de la production d'asperges dans les Landes de Gascogne (version abrégée).

8.1.1 - Un légume antique, de grande saveur

L'asperge aurait pu rester un végétal sans intérêt si l'action d'un homme inspiré n'eût transformé cette plante vivace en un légume noble. A partir d'une puissante touffe de racines, appelée encore "griffe", jaillissent chaque printemps des rejets charnus et légers appelés turions. S'ils ne sont pas coupés à temps, ceux-ci deviennent des tiges ramifiées de 1 m à 1,50 m de hauteur. L'asparagiculteur doit couper à temps les turions avant qu'ils ne deviennent des arbrisseaux. Les turions se développent par enfoncement dans le sol et par manque de lumière, aussi, l'asparagiculteur doit-il élever des "buttes" appelées en certaines régions "dignes" (des Légumes, Fayard, 1993 de J. Marie PELT).

Tant de soins portés à une plante si particulière lui ont conféré sa bonne réputation de légume aristocratique. Cette place de choix est attestée dans l'Egypte antique, les Grecs apprécient l'asperge dès le IV^{ème} siècle avant J.C., elle est présente chez les Romains au II^{ème} siècle. Cultivée à Byzance, consommée par les Arabes, elle se réfugie, au Moyen Age, dans les couvents. Elle ne sera véritablement cultivée en Europe qu'à partir du XVI^{ème} siècle, en France à partir du XVIII^{ème} siècle, d'abord pour la table de Louis XIV, puis pour la bourgeoisie. Sa culture intensive est inaugurée en France à Argenteuil vers 1805 (près de Paris). Aujourd'hui, l'asperge garde de son histoire ancienne une double réputation favorable : celle d'un noble légume qui d'une part, joue un rôle de "prévention nutritionnelle", d'autre part, se savoure, ...

8.1.2 - La plaine sablonneuse des Landes de Gascogne : un terroir de prédilection pour l'asperge

2-1 Histoire de la plaine sablonneuse des Landes de Gascogne

Avant que le Département du même nom n'ait été créé en 1790, le terme de "landes" était utilisé pour désigner un vaste plateau sableux de quelque 1.400.000 hectares au sud de Bordeaux. Il s'agit de l'espace triangulaire limité à l'ouest par un littoral atlantique rectiligne d'environ 200 kilomètres, au sud et à l'Est par les coteaux de l'Adour, et ceux de l'Armagnac, au nord par les régions riveraines de la Garonne. Appelées "Landes de Bordeaux", "Landes bordelaises", "Landes de Gascogne" ou encore "Landes" ; jusqu'au XIX^{ème} siècle, cet espace est effectivement caractérisé par d'immenses terres sableuses souvent marécageuses avec une végétation de lande. Ces vastes étendues ("vrai Sahara français" selon Théophile GAUTIER) sont simplement parsemées de villages ou hameaux de maisons qui, le plus souvent, se rassemblent au bord de petits cours d'eaux très nombreux. La civilisation rurale d'alors est agro-pastorale. A proximité des hameaux les agriculteurs cultivent des champs et jardins qui doivent subvenir aux besoins alimentaires de tous : gens, porcs et volailles. Dans les landes, les bergers mènent des troupeaux de moutons, les conduisant au travers de "la lande", montés sur les fameuses échasses. Le guide du pèlerin de Saint-Jacques datant de 1140 résume ainsi les caractéristiques de cette contrée : "C'est un pays désolé ou l'on manque de tout ; il n'y a ni



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 23/44

pain, ni vin, ni viande, ni poisson, ni eau, ni sources ; les villages sont rares dans cette plaine sablonneuse qui abonde cependant en miel, millet, panic et en porcs".

Ce pays déshérité possède pourtant des sols sableux particulièrement adaptés pour la culture de l'asperge. Cependant, plusieurs facteurs historiques feront que cette culture ne se développera dans les Landes de Gascogne qu'au début du XXème siècle. Tandis que dans d'autres régions rurales de France, le XIXème siècle permet aux paysans de développer des activités pour couvrir les besoins des populations urbaines, l'ensemble du territoire des Landes sablonneuses, est orienté, par la volonté de l'Etat et des propriétaires landais, vers le développement de la sylviculture du Pin maritime et les activités qui en découlent. Les pins maritimes ont toujours existé dans cette région mais ce n'est qu'à partir des travaux de l'ingénieur Brémontier en 1780 qu'est apparue une sylviculture systématique du pin.

2 – 2 Massif des Landes de Gascogne, une entité

Vaste triangle de sable à façade océanique, appartenant à trois départements, le massif des Landes de Gascogne est une entité de plus d'un million d'hectares.

Autrefois caractérisé par ses étendues de landes marécageuses, il constitue aujourd'hui le plus grand massif forestier d'Europe Occidentale.

Ses limites géographiques correspondent à celles de l'épandage du sable. Son taux de boisement est généralement supérieur à 70 % dans la partie centrale ; il passe à 40 % dans le Bazadais et à 25 % dans la Chalosse et le Bas Armagnac, zones limitrophes du massif où le sol est davantage cultivé.

Les caractéristiques des milieux en eau, des nappes aquifères et du réseau hydrographique montrent également l'unité du massif des Landes :

L'écoulement général des eaux superficielles se produit d'est en ouest grâce à un réseau hydrographique récent et peu ramifié ménageant de vastes interfluves peu drainés où s'étend la lande humide. La Garonne et l'Adour reçoivent également les eaux du plateau landais.

Les milieux récepteurs sont constitués en majorité par la chaîne des étangs littoraux et par le Bassin d'Arcachon ; la qualité des zones humides et de ces plans d'eau littoraux, dont les fonctions écologiques et les usages touristiques sont reconnus, dépend en partie des apports véhiculés par les émissaires : sable, vase, éléments minéraux, etc.

Enfin, l'utilisation de l'eau des nappes et la protection de cette ressource se raisonnent à l'échelle du massif des Landes de Gascogne.

Ainsi, le sable, l'espace forestier et l'eau constituent trois éléments fondamentaux des Landes de Gascogne avec lesquels il est nécessaire de composer pour tout projet de développement et de mise en valeur agricole ou touristique.

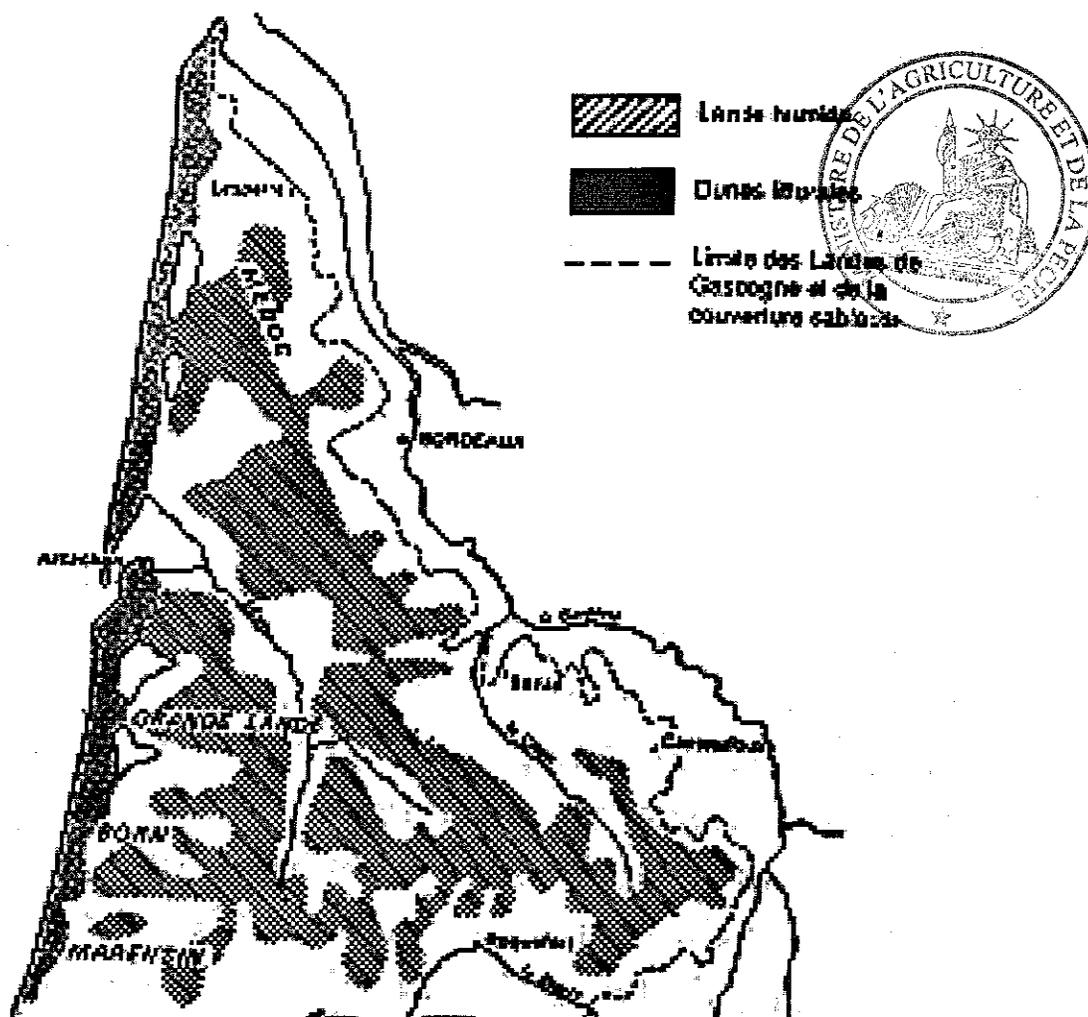


Quelques chiffres sur le massif des Landes de Gascogne, petites régions de Chalosse, Bas Armagnac et Bazadais comprises :

<i>Superficie du massif des Landes de Gascogne</i>	1 333 670 ha
<i>Superficie boisée</i>	1 000 105 ha
<i>Boisement des dunes littorales</i>	79 890 ha
<i>Superficie en eau</i>	126 270 ha
<i>Superficie en landes et friches</i>	38 940 ha
<i>Superficie agricole utilisée</i>	166 385 ha

Source IFN et RGA 1980

Le triangle sableux des Landes de Gascogne et la localisation des landes humides



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 25/44

2 – 3 La lente mise en place du boisement du massif des Landes de Gascogne

L'histoire du massif des Landes de Gascogne est aussi celle de sa conquête par l'homme et de la maîtrise du sable et de l'eau en vue d'une mise en valeur économique.

Il y a 10 000 ans, après les glaciations du quaternaire (Würm final), les landes sont une vaste étendue sableuse subdésertique : le climat très froid et la semi-aridité ont permis la dispersion du sable sur l'ensemble de la région. L'absence quasi-totale de végétation a favorisé la mobilisation du sable. Des dunes continentales bordent les lits des rivières temporaires.

A l'époque historique, les forêts sont exploitées pour le bois ou la résine. Vers le IV^{ème} siècle, la forêt, qui occupe la majorité du massif landais, est détruite par les incendies consécutifs aux invasions barbares : alains, suèves, wisigoths, arabes, vascons et normands (d'après Sargos, 1946).

Ultérieurement, l'utilisation pastorale, les pratiques de l'écobuage à feu courant et du parcours contribuent à créer et à maintenir de vastes espaces herbeux inondés chaque année pendant plus de 6 mois.

L'acidité du sol, le niveau élevé de la nappe phréatique (diminution du "pompage végétal" lié à la disparition de la forêt), et la présence d'ions aluminium toxiques dans le sol, sont autant de handicaps pour une nouvelle installation de la forêt, ou pour celle de l'agriculture.

Au XVIII^{ème} siècle, la forêt d'étend sur 200 000 hectares environ principalement localisés dans les zones périphériques : littoral, bordure des rivières –Eyre, Midouze, Ciron- et dans le Marensin.

La plantation des pins dans les Landes de Gascogne au XIX^{ème} siècle est le résultat d'une volonté politique alliée à un contexte économique favorable (production de la gomme). La priorité est donnée aux dunes littorales dont la fixation est fondamentale pour arrêter l'ensevelissement des constructions, des infrastructures et des cultures côtières et pour protéger les plantations ultérieures.

Le décret de 1801 décide la fixation des dunes et leur plantation, ainsi que la formation en Gironde, puis dans les landes, d'une Commission des Dunes.

Les lois du 10 juin 1854 et du 19 juin 1857 généralisent les actions pilotes déjà engagées par des hommes dont les noms, comme ceux de Desbiey, Brémontier, Crouzet et Chambrelent, restent associés à la fixation des dunes et à la plantation des Landes de Gascogne.

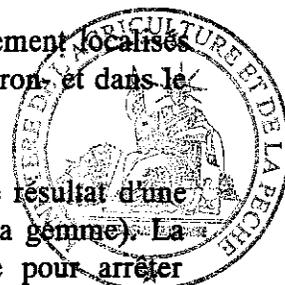
"Les communes devront assainir et planter d'arbres les landes communales soumises au parcours du bétail... l'exemple donné par les communes amènera donc, on est fondé à la croire, un changement général dans le régime actuel des landes" (R. Sargos, 1946).

L'approbation des parcours et leur plantation ont cependant rencontré de nombreuses oppositions et ont profondément modifié la société rurale landaise.

"Souvent, les gens s'attroupent la nuit, comblent les fossés creusés pour l'assainissement des terres à défricher, saccagent les semis. Il n'est pas rare que les bergers mettent le feu à de jeunes boisements" (L. Papy, 1973)

Néanmoins, la forêt s'installe sur les terres assainies ; la société pastorale et le paysage des parcours se transforment ; la suprématie de la forêt est renforcée par les activités liées à l'exploitation de la gomme.

Le caractère forestier de l'étendu de sable et d'eau des Landes de Gascogne est désormais confirmé.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 26/44

2 - 4 La mutation de la forêt

Depuis sa plantation, la forêt de pins maritimes a subi plusieurs mutations à la fois dans son mode de culture et dans la destination de sa production.

La gemme était initialement la production principale du pin maritime. La conduite des peuplements avait pour objectif l'obtention d'une quantité maximale de résine et les troncs entaillés de care produisaient jusqu'à l'âge de 80 - 90 ans.

Des éclaircies vigoureuses étaient réalisées, entraînant une faible densité des peuplements âgés (140 tiges/ha).

Le bois était presque considéré comme un sous-produit.

Après l'essor de la production de résine lié à la chute des importations américaines (consécutives à la guerre de Sécession), la rentabilité de la gemme n'a cessé de décroître.

En 1920, on produit 130 millions de litres, en 1950, 80 millions de litres, en 1975, 12 millions, pour n'obtenir en 1983 que 3 millions de litres.

L'abandon progressif du gemmage, premier symbole de la pinède et le dépeuplement consécutif à la guerre de 1914 se sont accompagnés d'une diminution de la présence humaine en forêt, et d'une disparition du nettoyage du sous-bois.

2 - 5 Les gemmeurs deviennent asparagiculteurs

Des personnalités telles que Jacques LESCOUZÈRES firent beaucoup pour démontrer qu'en faveur d'une saine gestion des exploitations par diversification des productions mais aussi pour "maintenir une vie au milieu de la forêt" par création d'activité, la culture des asperges servait efficacement le développement local des Landes forestières "préparant ainsi la sylviculture de demain, en ne la privant pas de ses éléments dynamiques".

Régulièrement, durant ces années soixante, des périodiques tels que *Bois et résineux* établissent par ailleurs des rapprochements entre le déclin des activités issues de la forêt et l'émergence de l'asperge comme une nouvelle source de revenus en titrant : "La culture de l'asperge peut-elle venir au secours du gemmage ?" Parmi les pionniers de l'asparagiculture landaise on raconte encore l'histoire de cet asparagiculteur dont le voisin s'entêtait à ne faire que du gemmage. Fréquemment, en fin de matinée, l'asparagiculteur croisait le gemmeur : l'un achevait sa récolte journalière d'asperges, l'autre partait récolter la résine de ses pins.

Et l'asparagiculteur d'expliquer qu'il avait, dans la matinée, récolté l'équivalent en valeur d'une barrique de gemme. La scène se reproduisit plusieurs fois de sorte que le gemmeur, importuné par tant d'assurance narquoise changea son itinéraire. Trois ans plus tard, cependant, il récoltait ses premières asperges.

Les responsables de l'époque insistent sur le fait que, parce qu'elle engage des besoins en personnel pour les travaux de cueillette puis de conditionnement, la culture de l'asperge "paraît devoir rester l'apanage de l'exploitation familiale" (dixit un conseiller agricole de la Chambre départementale d'agriculture en 1966). Plusieurs agriculteurs landais interrogés témoignent du fait que "lorsqu'en 1960 on plantait un hectare d'asperges, on était traité de fou". L'idée communément admise est que la culture de l'asperge est adaptée à la petite exploitation, ne mobilisant qu'une superficie réduite. On identifie là déjà un frein important au développement de ces grandes aspergeraies qui permettraient au département des Landes de bénéficier d'un tonnage conséquent.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 27/44

2 - 6 Des hommes fédérés autour d'un produit

Malgré le constat d'une dispersion des efforts et des initiatives, cette période des années soixante reste dans les souvenirs des pionniers de la culture de l'asperge comme l'âge d'or. Non seulement du point de vue économique et technique mais peut être plus encore du fait d'un certain climat social, d'une ambiance dans le milieu de cette culture très particulière. Chaque année depuis 1963, la fête de l'asperge joue un rôle majeur pour le développement de la culture. Particularité notable, cette fête avait lieu non pas au terme des travaux comme traditionnellement mais peu avant que la récolte ne commence. Plutôt que de récompenser les travailleurs des champs la fête préparait leur courage. Avant que cette initiative ne soit prise par les asparagiculteurs des Petites Landes, il existait déjà des journées de l'asperge, souvent organisées dans le Marensin, ou quelquefois dans le pays de Born. Mais durant ces années 60, les rencontres autour de l'asperge deviennent de vraies réunions de famille des asparagiculteurs avec tout ce que cela comporte de festivité et de convivialité grâce à l'activité d'André TERRADE "la cheville ouvrière de l'organisation". Ces fêtes associent démonstrations techniques, visites et allocutions des personnalités, réunions de voisinages et des familles autour de repas bien arrosés, servant ainsi conjointement des objectifs de développement économique, d'éducation populaire et d'animation rurale. A Estigarde est inauguré en 1964 le Grand Prix de l'Asperge.

Dix ans plus tard, en ce village qui donna naissance à ce que l'on pourrait appeler le mouvement de la fête de l'Asperge, un journaliste ayant été de la partie raconte (*Les Echos agricoles*, 6 juillet 1973) : "A travers les intonations du speaker animateur de la course cycliste, par delà les flonflons de l'orchestre et les fumées du banquet, j'ai vu la volonté de quelques-uns de saisir une occasion de plus pour montrer à leurs compatriotes qu'il y a encore de beaux dimanches pour "la lande".

Et puis, peut-être n'y pensez-vous pas, on a aussi parlé "asperge" ce dimanche d'avril à Estigarde... et cela, c'est aussi du "développement". Durant ces années 1960 qui voient triompher la jeunesse, les idées nouvelles et le "moderne", cultiver des asperges de qualité dans les Landes pour qu'elles soient vendues et appréciées très loin du département inspire enthousiasme et fierté aux agriculteurs landais. En complément des actions d'animation locale, des dégustations ayant valeur d'événements sont organisées dans des hauts lieux de restauration dans le but de développer la notoriété des asperges des Landes à Paris et dans toute l'Europe. L'objectif est que les asperges des Landes "rejoignent en notoriété ces autres produits aux noms prestigieux : les foies gras et l'Armagnac" (Georges SEILLAN).

Sources :

GEREA (Groupe d'Etudes et de Recherches en Ecologie Appliquée) - 1990 - "Impact du défrichement dans le massif forestier des Landes de Gascogne"

Historique de la production d'asperges des Landes de Gascogne - DC et VC - Intégrale 1996

2 - 7 Le climat des Landes de Gascogne, favorable à la culture de l'asperge

Avec ses 106 kilomètres de façade maritime de Biscarosse à l'embouchure de l'Adour, le département des Landes est ouvert aux masses d'air humide venant de l'Océan Atlantique et bénéficie donc d'un climat Océanique. Son influence s'amenuise sur les régions orientales où règne un climat océanique plus ou moins altéré.

Le climat des Landes de Gascogne se rapproche d'un climat océanique dit de « variété aquitaine », c'est à dire plus sec et plus chaud en été que le climat océanique breton.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 5	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 19/09/03	Page 29/45

C'est un climat tempéré humide, à printemps précoce. Les pluies relativement abondantes et la clémence des températures résultent de plusieurs facteurs :

- les ultimes dérivés du courant maritime tiède du Gulf Stream
- la prédominance des vents d'ouest chargés de pluie
- la proximité de l'anticyclone des Açores.

Ce type de climat engendre des taux de précipitations et des températures en adéquation avec les besoins de la culture d'asperges (Cf. annexe2).

8.1.3 - Le développement de la culture de l'asperge

Dans les années 1850, par la volonté de l'Etat et des propriétaires landais, l'ensemble du territoire des Landes sablonneuses a été orienté vers le développement de la sylviculture du pin maritime et les activités qui en découlent. Cependant, au fil des ans, durant un siècle, le pin a cessé d'être une source garantie de richesse, de sorte qu'à partir des années 1950, il est devenu nécessaire de générer de nouvelles activités. L'apparition du maïs hybride a pu répondre pour partie à ce besoin, mais une autre culture, bien connue localement mais peu valorisée est apparue comme une alternative : l'asperge. Les sols sableux landais présents sur ces cantons permettent en effet un réchauffement rapide nécessaire à la croissance de l'asperge, la formation des buttes y est facilitée, l'absence de mottes favorise la pousse droite des turions. Le massif forestier a une influence positive de tempérance du climat qui est favorable à la culture de l'asperge. Ainsi, l'ensemble des qualités pédologiques et climatiques de cette région favorisent la qualité spécifique des "Asperges des sables des Landes" : particulièrement précoces, bien formées, très turgescentes, non fibreuses et sans amertume.

Même si durant le début de notre siècle, la culture de l'asperge tient sa place dans l'agriculture locale "vers 1920, poussaient des asperges du côté du quartier Coq Hardi" qui alimentaient la ville de Mont-de-Marsan (Le Réveil Landais, 19/12/1958). La Chambre Départementale d'Agriculture vote au budget supplémentaire en 1935 une subvention pour encouragement à la culture de l'asperge. En 1938, le Conseil Général incite au développement de l'asparagiculture en distribuant gratuitement des griffes d'asperges dans les Landes (Cf. archives départementales 7M252), ce n'est qu'à partir de la fin des années 1940 qu'une volonté de développer la culture de l'asperge dans les Landes s'affirmera fortement.

Une personnalité va arquer la période d'après-guerre : Monsieur POMMIES. Son encouragement est largement relaté dans la presse de l'époque (Cf. La France du 26 décembre 1959). Celui-ci incitant les métayers qui travaillaient sur ces terres à planter des asperges. Après dix ans d'efforts pour développer l'asperge de Landes, déjà, le besoin d'un volume de production landaise qui permettrait une commercialisation efficace se pose " nous n'avons pas un volume de production suffisant pour qu'il soit envisagé une organisation importante pour la commercialisation". À cette époque (1959), l'essentiel de la production est envoyé au marché des Capucins à Bordeaux, mais depuis 1957, des expéditions sont effectuées sur Paris. Si en 1938, on estimait à 15 hectares la surface des aspergeraies, on évalue à 150 hectares les surfaces cultivées en 1958, pour couvrir les besoins locaux, il faudrait 4 000 hectares d'aspergeraies dans les Landes, ...

A partir de 1944, la Chambre d'Agriculture des Landes a développé parallèlement, selon les termes de son Président Joseph COURAU en 1959, "une propagande active en faveur de cette culture", action poursuivie plus tard par son fils Gilbert COURAU. L'Etat soutient lui aussi le développement de la culture, ses agents de vulgarisation produisent des résultats.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 29/44

sûr, mais aussi sa précocité. Cet essor important du militantisme économique en faveur de l'asperge des Landes se traduit par la création en 1958 du "Syndicat de Défense de l'asperge des Landes". A cette époque, les Établissements LABEYRIE sont un partenaire important qui commercialise les asperges landaises sous leur étiquette.

Dès les premières démarches, la volonté d'agir au plan commercial et dans le sens d'un soutien à l'extension de la production se double d'une préoccupation : la qualité. La clientèle reconnaît à l'asperge des Landes une qualité supérieure, l'A.F.A.Q. (Association Française pour l'expansion des produits agricoles de qualité garantie) soutient dans ce sens le Syndicat (Sud-Ouest, 9 février 1959). En 1959, déjà, on présente le projet de la création d'un "centre de conditionnement coopératif qui effectuera ses envois dans la région parisienne et tous les pays du Marché Commun, selon les marchés déjà amorcés". La notoriété de l'asperge des Landes ne cessant de croître, le besoin d'une structuration efficace va bientôt imposer des solutions. Dans le journal Sud-Ouest en date du 26 avril 1957, il est établi que depuis cette année 1957 la cote "ASPERGE DES LANDES" figure régulièrement aux mercuriales du marché des Capucins à Bordeaux. Le 9 janvier 1960, d'importants mandataires aux halles de Paris viennent à Dax rencontrer les producteurs landais. L'article complète l'information en expliquant que l'Allemagne, la Belgique et les Pays Bas achètent tous les ans de 2 000 à 3 000 tonnes d'asperges des Landes. Le marché anglais est mentionné comme étant symboliquement ouvert pour l'asperge des Landes depuis que "leur gracieuse reine en a dégusté en France à son premier repas parisien". Le 9 janvier 1960, MM. GÉRARD et BERTHAUX, mandataires aux halles de Paris, viennent à Dax rencontrer les producteurs landais. Le journal Sud-Ouest du 28 janvier 1960 relate qu'en 1959, les asperges des Landes ont été "reines sur le marché de Bordeaux" et qu'à l'occasion de leur visite les mandataires parisiens ont proposé un projet de commercialisation directe des asperges landaises. L'article a pour titre "La renommée de l'asperge des Landes s'étend de plus en plus". **Les années 60 s'annoncent comme celles de l'essor de la culture et de la commercialisation de l'asperge des Landes.**

8.1.4 - L'émergence de Syndicats et de coopératives engagés dans l'action (1960-1970)

Cette décennie voit l'émergence d'une pluralité d'initiatives tant sur le plan des syndicats que sur celui des coopératives. Encouragées par l'État, les différentes sections du syndicat adoptent des noms qui plus tard seront utilisés commercialement. Dans la continuité des activités de producteurs d'asperges locaux, une coopérative, la COPA-DAX est créée en 1962 à Herm, au sud-ouest du département, dans le but de rassembler la production commune, de produire mieux et de s'efforcer ensuite de mieux commercialiser. Deux ans plus tard, une autre coopérative est créée dans le même secteur géographique, la COPA, qui sert les mêmes buts mais développe une approche différente de la coopération.

Dans les Petites Landes (nord-est du département des Landes et extrême ouest du Lot-et-Garonne), vingt et un producteurs constituent le Syndicat des Producteurs d'Asperges "Reine d'Albret" en 1962. Par ailleurs, des producteurs du "Pays de Born" et de "la Grande Lande" (nord-ouest et nord du département), organisent une production conditionnée sur place par deux coopératives : la "Coopérative de vente de fraises et d'asperges du Pays de Born" et la C.A.M.E.L. (Coopérative d'Approvisionnement de Morcenx et Labouheyre). Seules les deux coopératives du Marensin (COPA-DAX et COPAL établies à Dax et Magescq) ont développé des outils de conditionnement et des structures de commercialisation qui permettent aux asparagiculteurs landais de tenir aujourd'hui une place de premier rang sur le marché européen.

Indépendamment des initiatives des agriculteurs eux-mêmes, la culture de l'asperge sera favorisée par des conjonctures défavorables pour d'autres cultures : années sèches

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 30/44

pour le maïs (à l'époque peu ou pas irrigué), gemmage en déclin, la culture des asperges servant efficacement le développement des petites exploitations et des exploitations agricoles et forestières du Nord des Landes. Par ailleurs, l'asperge bénéficie de plusieurs soutiens institutionnels (hormis ceux apportés aux syndicats et coopératives) : le Conseil Général des Landes et la Chambre d'Agriculture continuant, comme ils l'avaient fait dans les années trente, à subventionner cette culture.

Cette période des années 60 reste dans les souvenirs des pionniers de la culture de l'asperge comme un âge d'or. Chaque année à partir de 1963, la fête de l'asperge joue un rôle majeur pour le développement de la culture, durant les années soixante, les rencontres autour de l'asperge deviennent de vraies festivités. Particularité notable, cette fête avait donné lieu non pas au terme des travaux comme traditionnellement, mais peu avant que la récolte ne commence. Plutôt que de récompenser les travailleurs des champs, la fête préparait leur courage. Avant que cette initiative ne soit prise par les asparagiculteurs des Petites Landes, il existait déjà des journées de l'asperge, souvent organisées dans le Marensin ou quelquefois dans le pays de Born. Mais durant ces années 60, les rencontres autour de l'asperge deviennent de vraies réunions de famille des asparagiculteurs avec tout ce que cela comporte de festivité et de convivialité grâce à l'activité d'André TERRADE "la cheville ouvrière de l'organisation". Ces fêtes associent démonstrations techniques, visites et allocutions des personnalités, réunions de voisinages et des familles autour de repas bien arrosés, servant ainsi conjointement des objectifs de développement économique, d'éducation populaire et d'animation rurale. A Estigarde est inauguré en 1964 le Grand Prix de l'Asperge.

Dix ans plus tard, en ce village qui donna naissance à ce que l'on pourrait appeler le mouvement de la fête de l'Asperge, un journaliste ayant été de la partie raconte (Les Echos Agricoles, 6 juillet 1973) "À travers les intonations du speaker animateur de la course cycliste, j'ai vu la volonté de quelques uns de saisir une occasion de plus pour montrer à leurs compatriotes qu'il y a encore de beaux dimanches pour "la lande". Et puis, peut-être n'y pensez-vous pas, on a aussi parlé "asperge" ce dimanche d'avril à Estigarde, ... et cela, c'est aussi du "développement".

Durant ces années 60 qui voient triompher la jeunesse, les idées nouvelles et le "moderne", cultiver des asperges de qualité dans les Landes pour qu'elles soient vendues et appréciées très loin du département inspire enthousiasme et fierté aux agriculteurs landais. En complément des actions d'animation locale, des dégustations ayant valeur d'évènements sont organisées dans des hauts lieux de restauration dans le but de développer la notoriété des asperges des Landes à Paris et dans toute l'Europe. L'objectif est que les asperges des Landes "rejoignent en notoriété ces autres produits aux noms prestigieux : les foies gras et l'armagnac" (Georges SEILLAN).

8.1.5 - L'évolution des structures favorise une action commune (1970-1995)

Culture d'appoint des exploitations familiales en difficulté, l'asparagiculture constitue une source d'enrichissement que les structures syndicales et coopératives landaises entendent valoriser au mieux, dans l'intérêt des producteurs qu'elles rassemblent. Dans cette perspective, le besoin de regrouper les acteurs de l'asparagiculture des Landes se concrétise par la création du Groupement d'Intérêt Économique (G.I.E.) "Landes-Asperges" en 1969, qui réunit l'interprofession, la marque "Land'Asperges" étant créée pour la vente à l'étranger. Un second organisme est créé dès le mois de décembre 1971, le Groupement de Producteurs d'Asperges des Landes qui se donne pour mission "l'organisation, la coordination, le développement de la production et de la commercialisation des asperges des Landes", qui sera relayé en juillet 1979 par le Groupement des Producteurs d'Asperges. En complément de ces coopérations, des actions d'amélioration technique sont menées avec le soutien du Conseil Général, la

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 31/44

participation de l'I.N.R.A. et de la Chambre d'Agriculture. Les volumes de production, les rendements et les ventes (notamment à l'étranger) s'améliorent. Des asparagiculteurs venus "de l'extérieur" apportent une contribution notable au développement de l'asparagiculture à partir des années 1972-73, en démontrant que l'on peut planter d'un seul coup vingt hectares d'asperges.

A partir du milieu des années 1970, les enjeux de l'exportation se font sentir de manière plus pressante : le marché allemand pousse évidemment les producteurs des Landes à cultiver des asperges de qualité. La concurrence internationale progresse, avec des pays lancés dans des politiques d'extension de leur production tels que l'Italie, l'Espagne et les Pays-Bas. Au milieu des années 80, l'entrée dans la C.E.E. de l'Espagne stimule les landais. Face au risque que représente la concurrence, les syndicats et coopératives mettent en commun leur énergie et leurs ressources pour faire valoir dans les échanges internationaux la qualité de l'asperge des Landes.

Le Syndicat des Producteurs d'Asperges du département des Landes voit le jour durant l'été 1985, réunissant la COPAL, la COPA-DAX et la Coopérative Reine d'Albret. De 1986 à 1992, le G.I.E. LAND'ASPERGES a progressivement cessé son activité lorsque les sociétés privées s'en sont retirées, pendant que les coopératives se révèlent les vrais leaders de la commercialisation de l'asperge landaise. Sur le terrain, le syndicat, avec le concours de la Chambre d'Agriculture et du Conseil Général des Landes, supervise bientôt les expériences destinées à améliorer la productivité et la qualité du produit ; il prend également en charge les incitations à l'extension des cultures, les encouragements à la collaboration des différents agents économiques impliqués dans la commercialisation, et enfin l'encadrement pédagogique des exploitants.

A partir de 1987 sont élaborées des campagnes de formation plus clairement orientées vers une stimulation de la compétitivité landaise, avec voyages d'études en Espagne, Californie, Grèce, Pays-Bas et Brésil. Quant aux coopératives, au-delà d'exhortations régulières de leurs adhérents à "produire de la qualité", elles investissent pour améliorer le traitement des asperges depuis la récolte : des conditions de stockage et de conditionnement dépend en effet la fraîcheur du produit. C'est pourquoi les coopératives s'engagent, à partir du milieu des années 1980, dans une politique de perfectionnement des parcours de conditionnement, qui aboutit au début de la décennie suivante à la mise en place de vingt-deux points de collecte équipés en froid humide pour la COPAL et à l'installation d'une véritable chaîne du froid pour la COPA-DAX.

8.2 La production d'asperge des landes de nos jours

Cette volonté d'harmoniser l'ensemble de la production autour de **critères de qualité** donnés, pousse insensiblement les organisations de producteurs vers une collaboration de plus en plus étroite. En 1988 déjà, Monsieur LAPEYRE lançait un "appel en faveur de l'union des exploitants, dépassant les différences de leurs coopératives" (Sud-Ouest, 23 novembre 1988).

Au service d'un objectif commun de valorisation de l'asperge des Landes, COPAL et COPADAX apprennent petit à petit à travailler ensemble, d'abord au sein du groupement des Producteurs et du Syndicat des Producteurs d'Asperges du Département des Landes, mais bientôt aussi de façon autonome. En 1994, on envisage ainsi d'instaurer une marque collective : "Sabline". Le projet est exigeant, il demande un accord sur les caractéristiques des produits à commercialiser sous ce nom. Les différents responsables engagent aussi d'autres modalités d'action commune, ils analysent sur les campagnes 1994 et 1995 les éléments positifs des



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 32/44

deux systèmes de mise en marché, pour déterminer ensuite les circuits de distribution à viser en priorité et le type de produit qui leur correspond.

Cette démarche s'avère fructueuse puisqu'en 1995, après avoir travaillé à l'harmonisation du conditionnement, après avoir "entretenu des contacts hebdomadaires ayant permis d'établir une concertation sur les prix et l'état du marché" (M. SAUBION, Sud-Ouest, 24 novembre 1995), COPAL et COPADAX créent un bureau de vente commun : la société PRIM'LAND. L'année 1996 présente aux producteurs d'asperges des Landes et de Gascogne un environnement concurrentiel européen favorable pour que les producteurs d'asperges des Landes deviennent les leaders de l'asperge européenne. Dans ce contexte, la démarche en faveur de la reconnaissance d'une Indication Géographique Protégée permet de réaffirmer la valeur spécifique de l'asperge des Landes de Gascogne.

Le fait que les différentes structures concernées par le développement de l'asparagiculture landaise soient unies dans la volonté de promouvoir l'asperge de qualité des "Landes de Gascogne", jouera beaucoup pour mettre en œuvre dans les années à venir un ensemble cohérent d'actions favorisant tant sa culture que sa commercialisation. Le Syndicat, les Coopératives, les Entreprises de commercialisation, les Chambres d'Agriculture, les Préfectures départementales et de région et leurs Directions de l'Agriculture, les Conseils Généraux des Landes, de la Gironde et du Lot-et-Garonne, le Conseil Régional d'Aquitaine sont autant d'acteurs appelés à conforter réciproquement leurs efforts de manière à ce que les asparagiculteurs des Landes puissent mettre efficacement sur le marché, pour le plus grand bonheur des consommateurs, cette asperge landaise dont ils peuvent garantir l'origine et la qualité.

D'autres articles de journaux relatent ce développement inexorable malgré la crise du début des années 90 pour les asperges en France.

L'écho des M.I.N. n° 100 en 1995, intitulé "Asperges des Landes, un terroir à développer et à protéger" informe : *"alors que les autres régions françaises marquent le pas, les Landes continuent à investir dans la production d'asperge. Avec des sols qui facilitent la culture, cette région fait des projets pour l'avenir. Les entreprises locales de mise en marché souhaitent faire connaître et reconnaître leur terroir et pourraient s'orienter vers une solution collective de commercialisation, ..."*

FLD n° 25 de mai 95, dans un article décrivant la grandeur et la décadence de l'asperge en France, "L'Aquitaine double la mise.

Encore modeste avec un potentiel régional de l'ordre de 5.400 t., l'Aquitaine poursuit cependant le développement de son aspergeraie. Les terres sablonneuses des Landes, du Blayais et du Néracais permettent de positionner l'asperge Blanche sur un créneau de qualité. Une progression d'au moins 50 % est attendue dans les 3 années à venir et un doublement à terme n'est pas exclu. La production s'échelonne de mi-mars à fin mai. Les installations de réfrigération de type froid humide ou hydrocooling sont en cours de réalisation dans la plupart des stations, ..."

Fruits et Légumes n° 108 dans un article sur la COPA-DAX décrit ce développement permanent, nous retiendrons "COPA-DAX s'imprègne de la culture traditionnelle de l'asperge, bercée au rythme du climat océanique de la cote landaise. Etayée par ces 30 ans d'histoire, la structure progresse crescendo avec un enthousiasme qui lui permet de s'adapter aux situations fluctuantes du marché de l'asperge grâce à un produit haut de gamme".

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 33/44

8.2 RÉPUTATION DE L'ASPERGE DES LANDES

L'asperge des Landes doit sa renommée à sa qualité. De nombreux articles de presses (voir annexe) font référence à cette qualité. En 1994, le "prix de la qualité 1994 des fruits et des Légumes " commercialisés vers l'Allemagne a été décerné à la COPAL (Coopérative des producteurs d'asperges des Landes), par la DGAL, l'INTERFEL, et l'ONIFLHOR

Une étude réalisée en 1997 par le cabinet TB Conseil, spécialiste de la filière fruit et légume, a permis de mettre en évidence une forte notoriété de l'Asperge des Landes auprès des acheteurs professionnels d'asperges : pour ces acheteurs, cette production compte parmi les meilleures origines en Europe.

Vu l'intérêt que revêt cette étude pour le présent document, le rapport final de celle-ci est présenté dans les pages suivantes.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 34/44

IX - ENQUETE TB CONSEIL

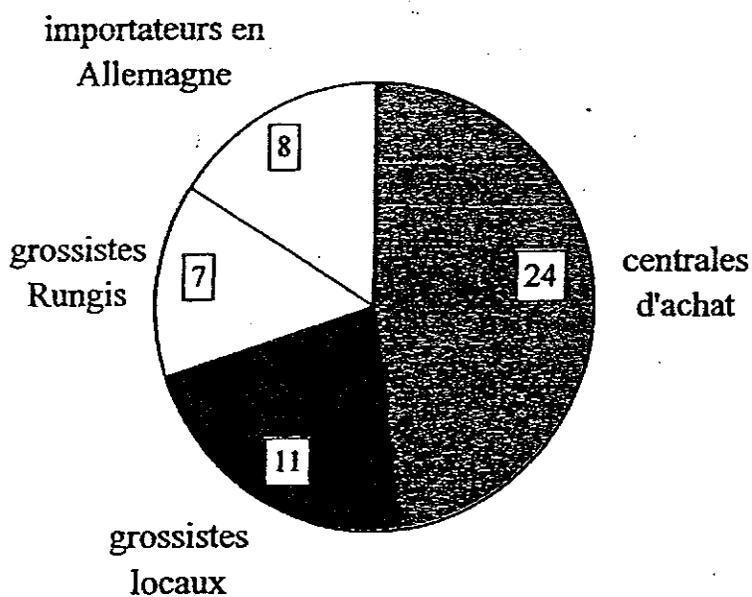
I OBJECTIFS ET METHODOLOGIE

- Cette étude de notoriété se propose de faire le point sur la notoriété de l'Asperge des Landes auprès des acheteurs professionnels de légumes.
- Elle est réalisée dans le cadre des travaux en vue d'obtenir l'Indication Géographique protégée.



- TB conseil a effectué une enquête téléphonique auprès de cinquante acheteurs d'asperges, dont 42 en France et 8 en Allemagne :

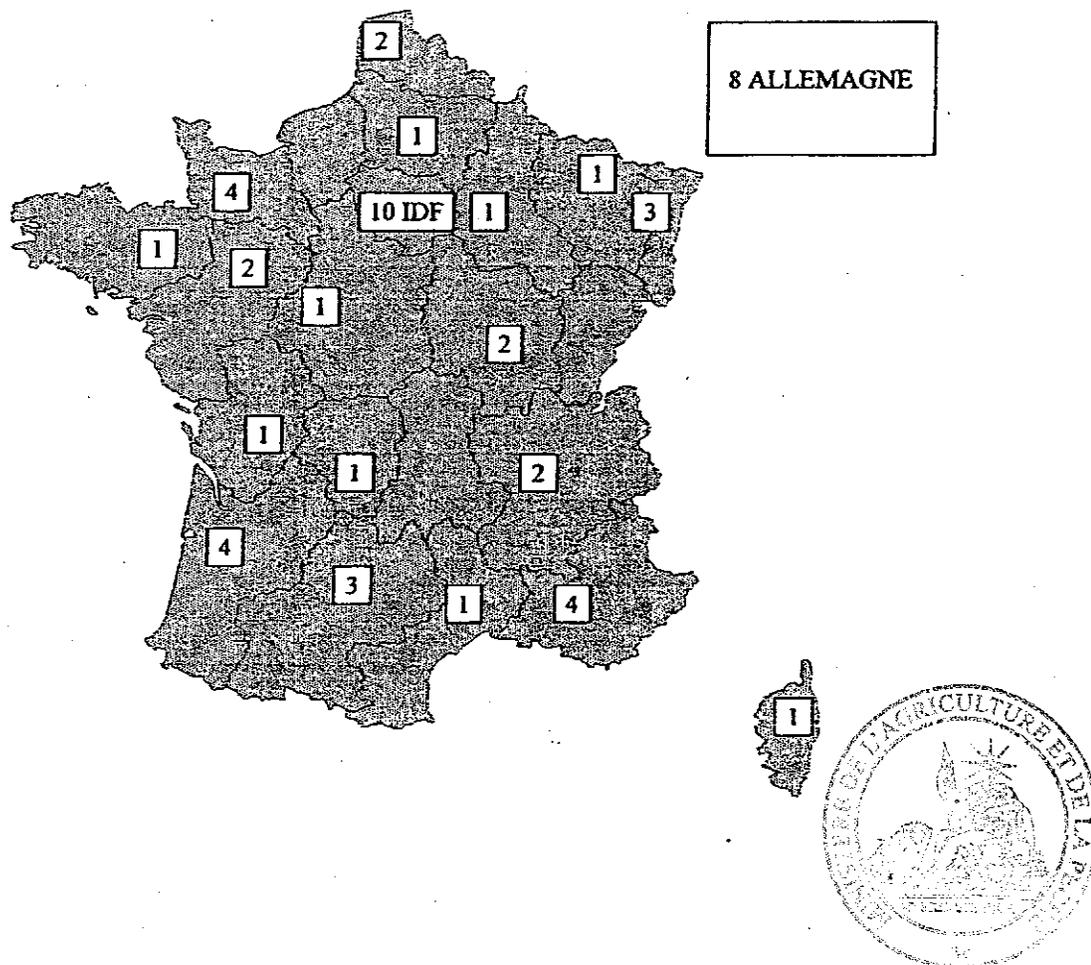
Composition professionnelle du panel d'enquête



total 50 acheteurs

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 35/44

Illustration de la distribution géographique des acheteurs contactés :



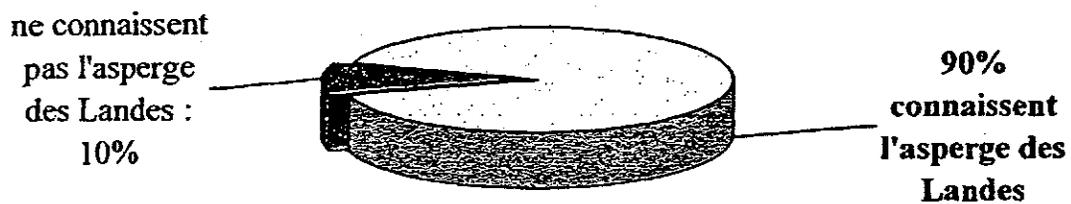
Il a été choisi de procéder à une enquête de notoriété assistée, avec un questionnaire simple, conçu pour être rapide au téléphone. Les questions posées étaient les suivantes :

1. Connaissez-vous l'asperge des Landes ? OUI / NON
2. Qu'en pensez-vous ? Bonne / Moyenne / Pas Bonne
3. Comment la classeriez vous en qualité par rapport à d'autres origines ?
n°1 (la meilleure) n°2 / n°3

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 36/44

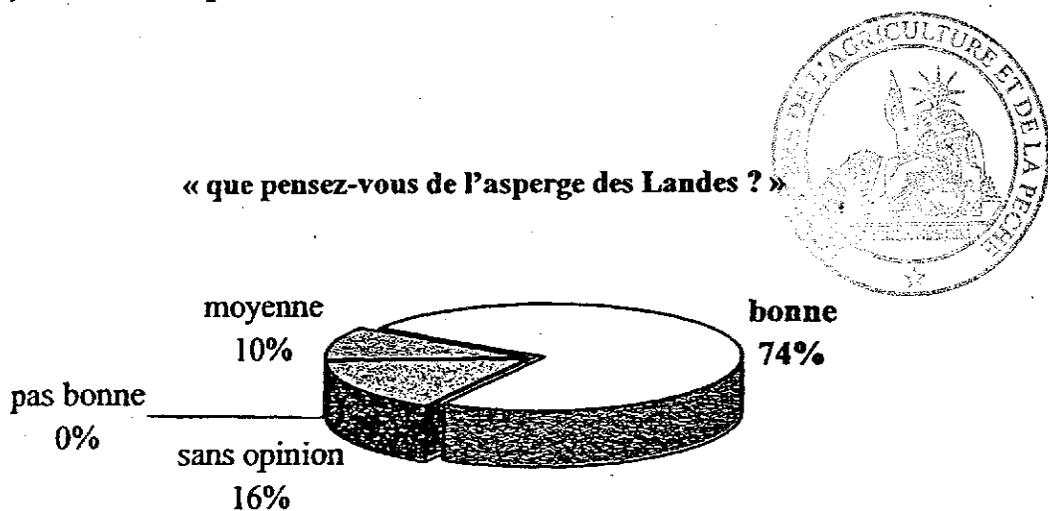
II LA NOTORIETE DE L'ASPERGE DES LANDES

- L'asperge des Landes réalise un très bon score de notoriété assistée, puisque 90% des acheteurs de légumes interrogés connaissent l'asperge des Landes :



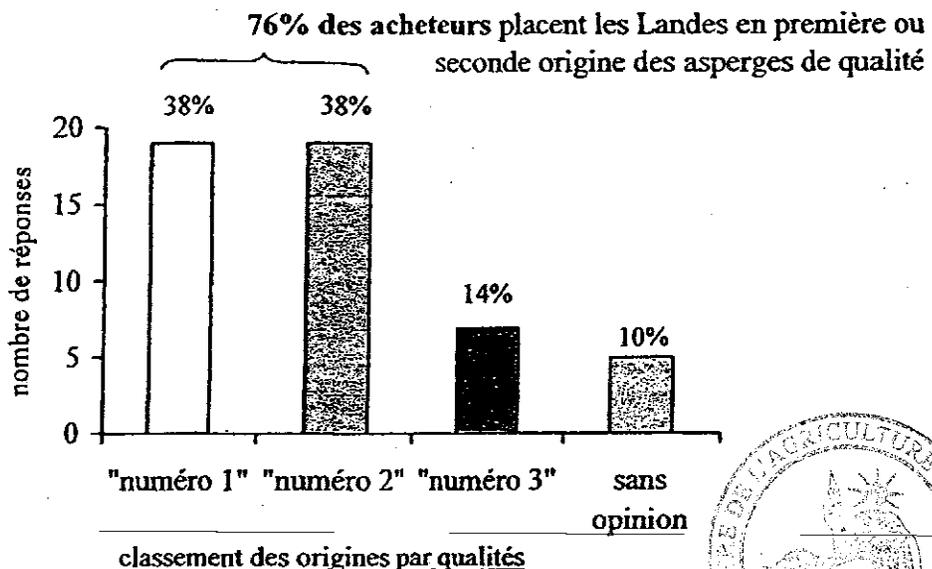
- On note que la notoriété n'est pas établie dans certaines régions comme le Nord et l'Est de la France, difficilement approvisionnées en asperge des Landes. Certains acheteurs ont exprimé le souhait de recevoir des propositions commerciales de cette origine.

- Les trois quarts des acheteurs ont exprimé une opinion positive sur l'asperge des Landes, en termes de qualité ou de notoriété.



- A la question du classement par ordre de qualité des origines d'asperges, les acheteurs situent les Landes à la première ou à la seconde place pour la qualité :

Qualité des asperges : situation de l'asperge des Landes par rapport à d'autres origines

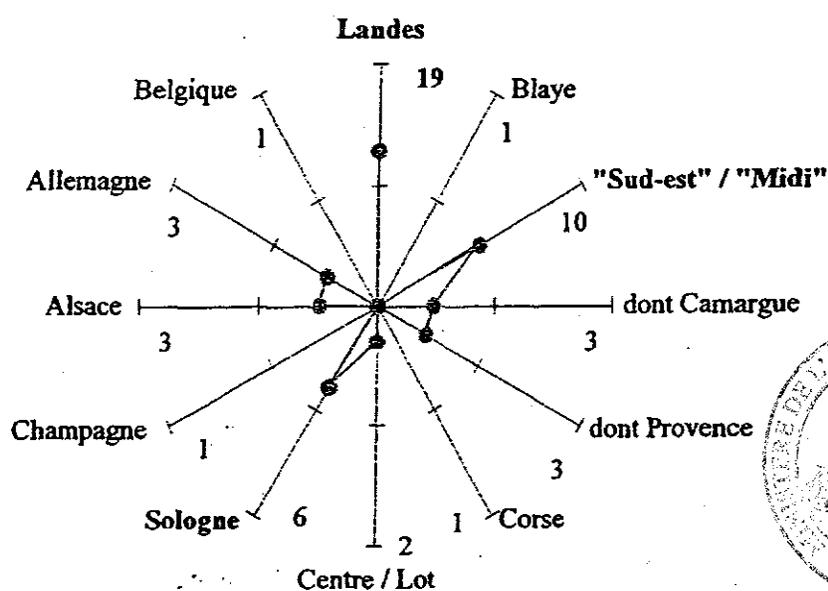


- Les deux tiers des acheteurs placent les Landes en première ou seconde position parmi les origines des asperges de qualité.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 38/44

- Les origines d'asperges spontanément citées au premier rang des origines de qualité sont illustrées ci-dessous. les chiffres indiquent le nombre d'acheteurs ayant cité l'origine en première position pour la qualité.

N.B. : pour plus de clarté, le graphique est à l'échelle logarithmique.



- On note que mis à part l'origine des Landes, seules deux zones ont une réputation d'envergure nationale auprès des acheteurs :
- la zone Sud-Est et plus précisément la Provence et la Camargue, citées jusqu'en Allemagne.
 - la Sologne, avec une réputation de qualité moins étendue.
- De plus, on peut observer un phénomène de préférence pour la production locale dans les zones de commercialisation allemande, alsacienne, corse, mais aussi dans le massif central.
- Parmi les autres origines de qualité reconnue mais classées en seconde et troisième position, figurent également le Gard, l'Espagne, la Hollande et le Maroc.

ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 39/44

III CONCLUSIONS

- L'enquête a mis en évidence une très forte notoriété de l'origine des Landes, chez les acheteurs professionnels d'asperges.
- Les trois quarts des acheteurs interrogés jugent bonne la qualité ou la réputation de l'asperge des Landes.
- Pour les acheteurs, cette production compte parmi les meilleures origines en Europe.
- Elle est globalement mieux positionnée en qualité que les autres origines :
les deux tiers des acheteurs interrogés placent l'asperge des Landes en première ou seconde position pour la qualité.
- Toutefois cette origine reste pour certains acheteurs à un niveau de concurrence avec la zone sud-est, et dans une moindre mesure avec la Sologne ou avec les asperges de production locale.



ASPERGE DES SABLES DES LANDES	CAHIER DES CHARGES	Référence : Version 4	
	INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE	Le 15/09/99	Page 40/44

X - REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME de contrôle

L'Asperge des Landes est contrôlée et certifiée par l'organisme certificateur : QUALISUD.

QUALISUD

"Agropole" Lasserre - 47310 ESTILLAC
(58 06 15 21 - Fax : 58 75 13 36)

XI - ÉTIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

L'étiquetage respectera la réglementation française sur les étiquetages de l'asperge.

L'étiquetage comportera la dénomination :

"Asperge des sables des Landes"

suivie des mentions :

"Cultivée dans les sables"

"Mise au froid dans un délai de 4 heures après récolte"



XII - EXIGENCES NATIONALES

Les bénéficiaires devront respecter la loi du 3 Janvier 1994, N° 94.02 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires, et ses décrets d'application.