CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « ASPERGES DU BLAYAIS »

homologué par arrêté du 25 juin 2014, publié au *JORF* du 5 juillet 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 28 du 10 juillet 2014

Demande d'enregistrement en Indication Géographique Protégée (IGP) « Asperges du Blayais »

Le demandeur

Association des Producteurs d'Asperges du Blayais
Adresse : CCE - 38, avenue de la République - 33820 BRAUD ET SAINT LOUIS
Tél. 05.57.42.61.99
Fax 05.57.42.64.40
Composition : producteurs – producteurs/expéditeurs
Statut juridique : association loi 1901

1. Nom du produit

« Asperges du Blayais »

2. Type de produit

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

3. Description du produit

Les « Asperges du Blayais » sont des asperges blanches ou violettes produites dans l'aire géographique définie au chapitre V.

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

3.1. Caractéristiques physiques

Coloration

Les « Asperges du Blayais » sont des asperges définies par la coloration de la pointe comme des :

- asperges blanches : la pointe et le turion sont blancs, une légère teinte rose est admise sur les turions et la pointe ;
- asperges violettes : la pointe revêt une coloration rose à violette/pourpre et le reste du turion revêt une coloration blanche avec éventuellement une légère teinte rose. Sont exclues les asperges présentant une bague verte autour du turion.

Dispositions concernant la qualité

Après conditionnement et emballage, les « Asperges du Blayais » sont propres et saines.
Les turions ne sont ni creux, ni brisés, ni fendus.
Les « Asperges du Blayais » ont des turions bien formés. Les turions peuvent être légèrement courbés. Leur pointe est serrée.

Longueur

La longueur des « Asperges du Blayais » doit être :

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

La longueur maximale admise est de 22 cm.

Diamètre

Le diamètre des turions est celui de la section prise au milieu de la longueur.
Le diamètre minimal est de 12 mm.

Tolérances

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

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

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

3.2. Caractéristiques organoleptiques

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

3.3. Présentation du produit

Les asperges peuvent être conditionnées :

- en bottes de 500 grammes ou 1 kilogramme ;
- en sachets ou poches de 1 kilogramme ou 2 kilogrammes ;
- en cagettes de 3 ou 5 kilogrammes ;
- épluchées : en caisses isothermes ou en en sachets sous vide de 250 grammes, 500 grammes, 750 grammes ou 1 kilogramme.

Le contenu de chaque conditionnement doit être homogène et ne comporter que des asperges de même groupe de coloration, longueur et calibre.

4. Délimitation de l'aire géographique

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

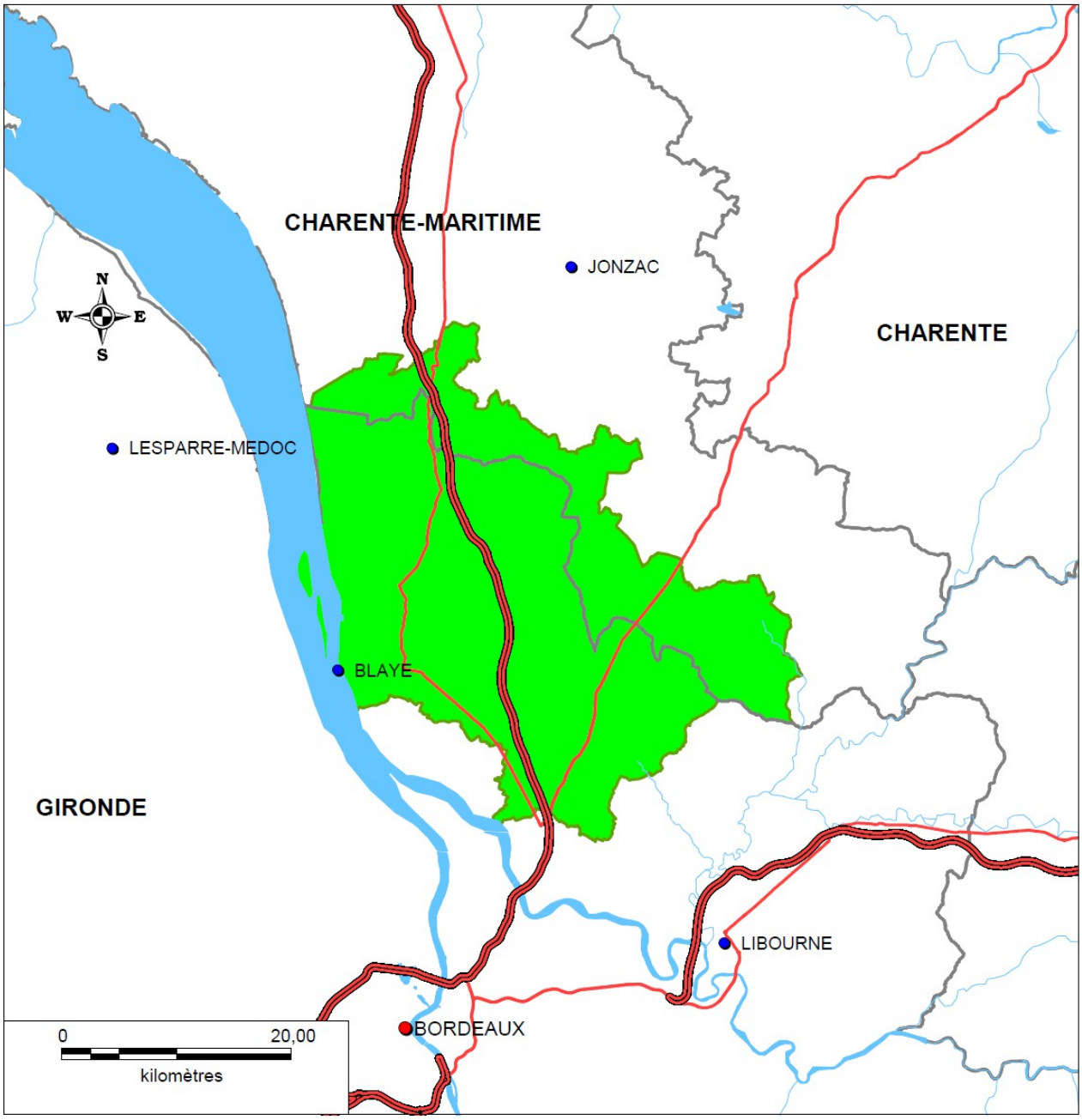
Gironde : Anglade, Aubie-et-Espessas, Berson, Blaye, Braud-et-Saint-Louis, Campugnan, Cartelègue, Cars, Cavignac, Cézac, Civrac-de-Blaye, Cubnezais, Donnezac, Étauliers, Eyrans, Fours, Gauriaguet, Générac, Lapouyade, Laruscade, Marcenais, Marcillac, Marsas, Mazion, Peujard, Plassac, Pleine-Selve, Pugnac,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

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

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

AIRE GEOGRAPHIQUE
IGP ASPERGE DU BLAYAIS





Limites administratives
Limites départementales
Préfectures

Réseaux
Routes nationales
Autoroutes

Aire géographique
IGP ASPERGE DU BLAYAIS

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 11/2011

5. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Les éléments d'identification et de traçabilité permettant de prouver que les produits sont originaires de l'aire géographique sont décrits dans le tableau suivant (tableau de traçabilité) :

ETAPE	ELEMENTS D'IDENTIFICATION	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
Identification du producteur	Attribution d'un numéro (numéro APAB)	Liste des producteurs identifiés avec leur numéro APAB
Sélection parcelle dans zone IGP	Vérification documentaire sur relevé cadastral dans la zone IGP	Carnet d'enregistrement (numéro producteur + références cadastrales)
Récolte	Utilisation de caisses référencées au numéro du producteur	Carnet de route (numéro producteur, références cadastrales (ilot), quantités récoltées par ilot et par jour, heure de stockage au frais)
Mise au froid	Utilisation de caisses référencées au numéro du producteur	Carnet de route (numéro producteur, quantités récoltées par ilot et par jour, heure de mise en chambre froide)
Classement chez le producteur	Identification des lots triés	Carnet de tri (numéro producteur, date de récolte, quantité récoltée totale, quantité classée IGP)
Classement en station pour les coopérateurs	Identification et enregistrement à réception des quantités apportées par producteur	Registre des apports de la coopérative (numéro de producteur, date de récolte, quantité totale apportée, quantité classée IGP)
Conditionnement	Identification des lots classés après conditionnement	Etiquette (numéro de producteur, date de récolte)

Les producteurs ont l'obligation de tenir à jour les carnets suivants :

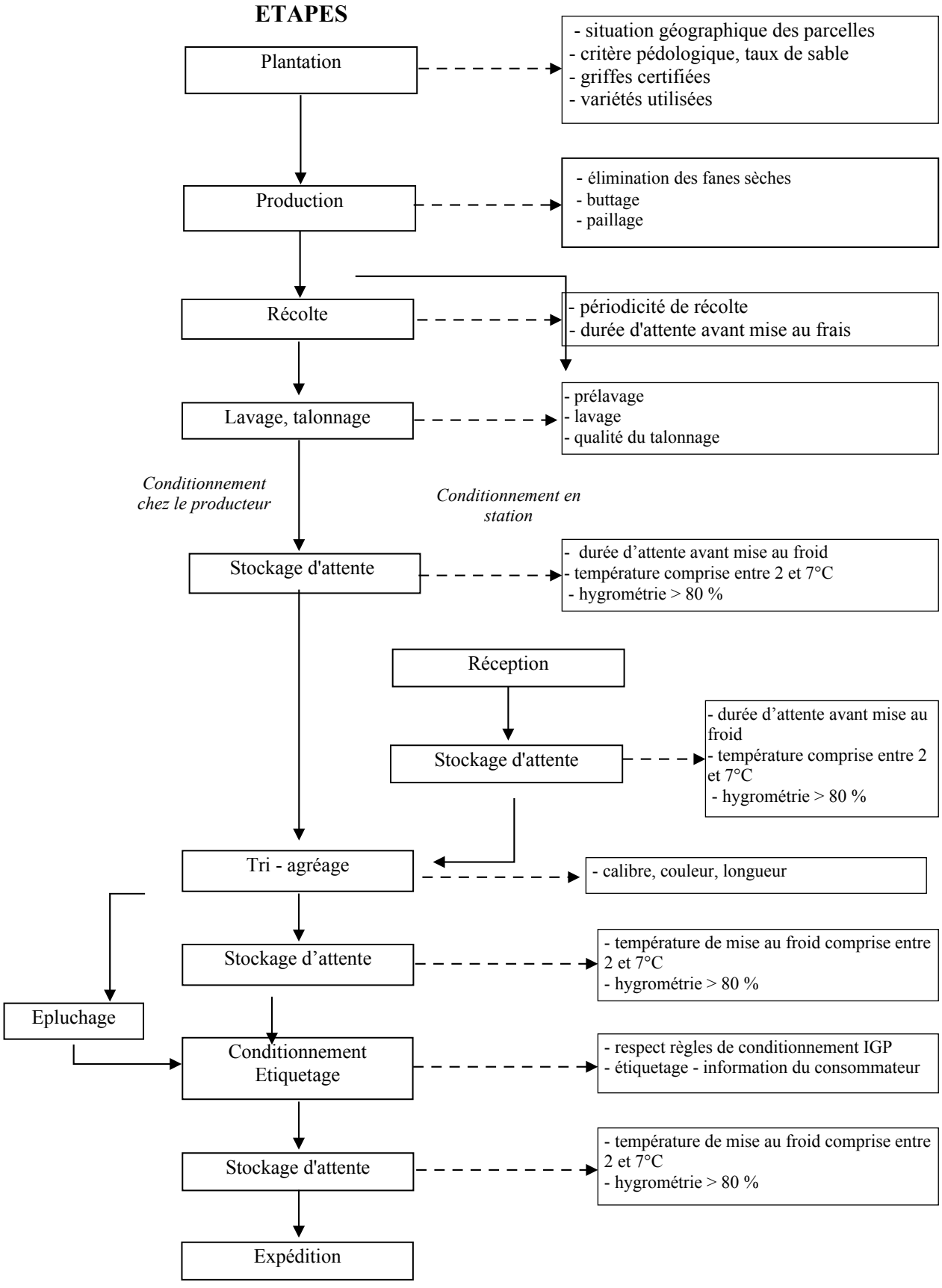
- un carnet d'enregistrement (numéro du producteur et références cadastrales) ;
- un carnet de route (numéro de producteur, quantités récoltées par tournée et par jour) ;
- un carnet de tri pour les producteurs indépendants (numéro de producteur, date de récolte, quantité récoltée totale, quantité classée IGP).

Pour un conditionnement en station autonome (coopérative), la station a l'obligation de tenir à jour un registre des apports (numéro de producteur, date de récolte, quantité totale apportée, quantité classée IGP).

Ces documents doivent être tenus sur place à disposition des agents chargés du contrôle.

6. Description de la méthode d'obtention du produit

6.1. Diagramme de fabrication



6.2. Exigences relatives à la production

6.2.1. Plantation

L'aspergeraie est située dans la zone géographique délimitée au paragraphe V.

L'asperge, craignant l'asphyxie, est obligatoirement produite sur un sol filtrant et sain (sol léger et sableux). Le critère seuil pour accepter la parcelle, même si cette dernière est située dans la zone, est un taux de sable moyen sur la parcelle supérieur à 75%.

L'analyse a lieu sur l'îlot (groupe de parcelles contigües et homogènes) dont dépend la parcelle. Il faut attendre 2 mois après l'apport d'engrais et 4 mois après l'apport d'amendements organiques ou calcaires pour effectuer le prélèvement.
Le poids du prélèvement est compris entre 500 grammes et 1 kilogramme. Le prélévement est constitué d'au moins 4 échantillons. Le prélèvement est effectué sur toute la profondeur de labour avant plantation (0 à 40 cm environ), en prenant soin d'éliminer les débris. Si l'aspergeraie est déjà plantée, le prélèvement s'effectuera sur une profondeur variant entre 0 et 25 cm. Il ne faut pas prélever dans les endroits inhabituels : bordures, tournières…

Les variétés sélectionnées sont inscrites au catalogue français. Les griffes des variétés choisies sont contrôlées par un organisme agréé sur leur état sanitaire.
Seules les variétés listées par le groupement sont autorisées. Cette liste est révisée dans les conditions prévues par le protocole de révision des variétés admises (annexe 1).

La liste des variétés à la date de reconnaissance de l'IGP est la suivante :

Seminis	**Darbone**	**Asparagus BV**	**Vilmorin**	**Marionnet**	**Bejo**
Ravel Ramada Rambo Rapsody Eposs	Darlise Darbella Dariana	Gynlim Thielim Grolim Herkolim Avalim Vitalim	Andreas Orane Vilmorin 26 Vilmorin 31 Obelisk	Emma	Cumulus

6.2.2. Production

Pour éliminer les fanes sèches, seul un broyage fin est autorisé.
Le buttage est obligatoire durant la période de récolte.
Le paillage des buttes est autorisé.

6.2.3. Récolte

La récolte se déroule du 1er février au 30 juin de chaque année.
Dans un délai de moins de 3 heures après récolte, les asperges récoltées sont mises au frais, c'est-à-dire stockées à l'abri du soleil afin d'éviter leur desséchement.

6.3. Lavage talonnage

Les asperges sont prélavées à l'eau. Ce premier nettoyage (trempage ou douchage) consiste à éliminer les grosses particules de terre ou de sable.

Les asperges sont ensuite lavées par aspersion à l'eau.

Le talonnage respecte les exigences de longueur du paragraphe IV. La section doit être réalisée de façon perpendiculaire à l'axe longitudinal de l'asperge. Toutefois, pour parfaire la présentation, lorsque les asperges sont présentées en bottes, celles de la périphérie peuvent être coupées légèrement en biseau dont la hauteur ne dépasse pas 1 centimètre.

6.4. Stockage d'attente

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

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

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

6.5. Tri - agréage

Les « Asperges du Blayais » sont issues de lots d'asperges répondants aux exigences précédemment citées et sélectionnées par un tri rigoureux afin de répondre aux caractéristiques précisées au chapitre IV.

6.6. Epluchage

Cette étape est facultative, elle ne peut intervenir qu'après le tri. Les asperges peuvent être épluchées manuellement ou avec une éplucheuse automatique.

6.7. Conditionnement et étiquetage des asperges

Les asperges non épluchées peuvent être conditionnées :

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

Les asperges épluchées peuvent être conditionnées :

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

Les asperges conditionnées sont identifiées par un étiquetage respectant les exigences précisées au chapitre 10 du présent cahier des charges.

6.8. Stockage avant expédition

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

7. Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

7.1. Spécificités de l'aire géographique

7.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de production des « Asperges du Blayais » correspond géographiquement et agronomiquement à une entité bien définie, centrée sur un « noyau qualitatif ».

La répartition des potentialités des sols pour la culture de l'asperge dans le Blayais est centrée sur le domaine géopédologique des sables du Périgord. Ces sables se caractérisent par une couleur noire, signe d'une très grande richesse en matière organique. Ce sont des sables très fins et qui chauffent très vite. Ces caractéristiques de sols favorisent la précocité des asperges ainsi que leur vitesse de pousse, gage de tendreté.

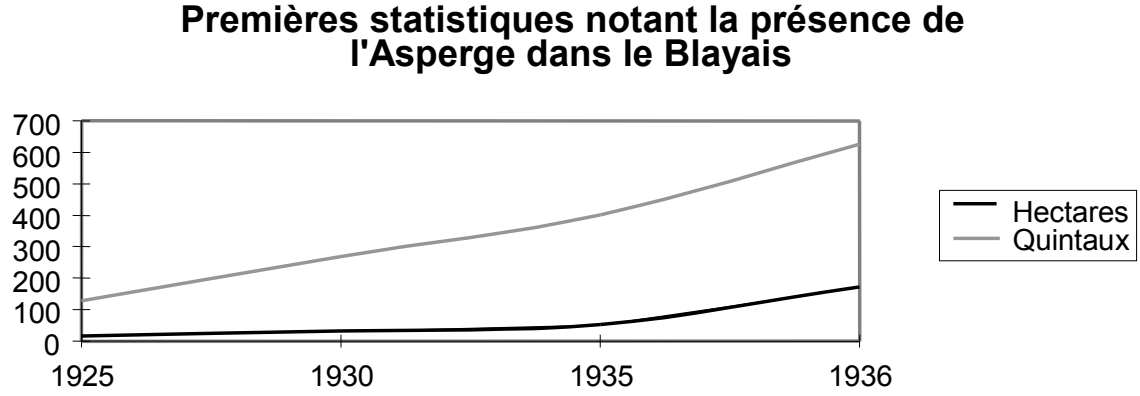
Dans le domaine des formations lagunaires, lacustres et fluvio-deltaïques, seuls quelques secteurs sableux présentent de très bonnes potentialités de production. Cette caractéristique justifie l'obligation d'un taux de sable moyen supérieur à 75% dans les parcelles destinées à accueillir la culture d'« Asperges du Blayais ».

Les données climatiques concernant la température et la pluviométrie de la zone du Blayais mettent en évidence des spécificités qui sont favorables à la culture précoce de l'asperge.
Les relevés météorologiques provenant de la station de Reignac, située au cœur de l'aire géographique, montrent des températures très douces dès le mois de mars (parfois dès février), et des précipitations régulières entre mars et juin. Cette pluviométrie permet de maintenir un potentiel hydrique optimal pour garantir une pousse continue et surtout rapide de l'asperge. Associée à un taux de sable élevé dans la composition des sols, elle garantit une bonne croissance, dans un milieu qui est drainé naturellement.

7.1.2. Facteurs humains

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

La culture légumière est très présente dans la région, comme l'atteste l'ouvrage *« Eyrans en Blayais »* (Editions de la Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 1994, Alain Contis, Francine Montangon et Bruno Dagens) : « *La culture légumière s'est maintenue durant les XIX^{e} et XX^{e} siècles; elle est restée la culture traditionnelle à la base des compléments alimentaires. Il était courant de voir des légumes plantés dans les vignes en jouales. Relativement peu étendus, les légumes variés sont de deux types : secs de plein champ et frais de pleins champs [...]. Les légumes frais de plein champ sont l'asperge, les fraises et les poireaux principalement. Selon les recensements agricoles du début du XX^{e} siècle, l'asperge est un légume traditionnellement cultivé sur le territoire communal : chaque agriculteur en produit une petite quantité vendue sur les marchés. En fait, les terres d'Eyrans sont propices au développement de la culture de l'asperge (bonne fertilité des sols), les rendements sont élevés (déjà 16 quintaux à l'hectare en 1929). Cette culture a occupé 2,5 hectares en 1929 et n'a cessé d'accroître ses superficies jusqu'en 1936 pour occuper 15 hectares ....* »

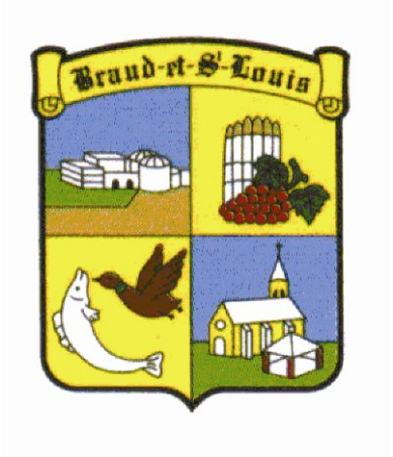


Source : Statistiques Agricoles annuelles et plan de ravitaillement.

Après l'hiver 1956-1957, où un froid exceptionnel gela une partie des vignes blanches entraînant une chute importante du prix du vin, certains producteurs intensifièrent la culture des asperges pour pallier économiquement le retour possible de ce désastre. Une nouvelle crise du vin blanc en 1964 renforcera l'essor de la production d'asperges dans cette zone.

	Superficie développée (ha)				Nombre d'exploitations		
Cantons	**1960** (SAFEL)	**1988** (RGA)	**2000** (RGA)	**2007** (APAB)	**1988** (RGA)	**2000** (RGA)	**2007** (APAB)
Blaye	**6**	**18**	**8**	**1**	**30**	**-**	**1**
Bourg	**8**	**3**	**2**	**-**	**7**	**-**	**1**
St-Ciers	**185**	**150**	**137**	**82**	**176**	**-**	**42**
St Savin	**39**	**160**	**141**	**94**	**166**	**-**	**37**
Total arrondissement	**238**	**330**	**288**	**177**	**379**	**-**	**81**
Gironde	**304**	**443**	**321**	**-**	**533**	**192**	**-**

Source : 1960 : Sté d'aménagement de la Production et de la commercialisation des fruits et légumes dans le Sud Ouest ; 1988 : Agreste – RGA ; 2007 : APAB (étude interne).



En 1970, plus de la moitié de la production se concentre sur 5 communes, aujourd'hui toutes situées dans l'aire géographique: Braud, Etauliers, Reignac, Saint Ciers sur Gironde, Anglade. La production est écoulée sur les marchés locaux de Saint-Savin, Reignac, Saint-Christoly, le Pontet, Anglade et Braud. Le marché de Braud et Saint Louis est alors le plus important puisqu'il écoule les deux tiers de la production totale, et les asperges représentent 70 % de son chiffre d'affaires.

Braud et St Louis devient la « capitale » des « Asperges du Blayais », la présence de l'asperge sur l'écusson communal témoigne de l'importance accordée à cette activité dans la vie économique et culturelle de ce territoire.

En 1973, la filière de l'asperge commence véritablement à se structurer avec la création de la « Coopérative Légumière, Fruitière et Horticole d'Etauliers ». Les asperges sont distribuées sous la dénomination « Asperges du Blayais ». Jusqu'en 1985, elle sera la seule structure organisée et représentera environ 15 % des ventes d'asperges. Ses ventes augmenteront régulièrement jusqu'à atteindre 452,6 tonnes en 1997. La coopérative regroupe aujourd'hui (en 2011) environ 50 % de la production.

A la même époque, la Confrérie de l'Asperge du Blayais voit le jour. Les intronisations auxquelles cette confrérie procède lors de différentes manifestations locales et régionales, participent à la notoriété des « Asperges du Blayais ».

A partir de 1980, la culture de l'asperge connaît un nouvel essor avec l'abandon progressif de la production laitière dont la rentabilité diminue. De nombreuses prairies sont alors libérées et exploitées en asperges.

La coopérative d'Etauliers, l'Agence de Développement Agricole et Rural (ADAR) de Saint-Savin, la Direction Départementale de l'Agriculture (DDA), la Direction Régionale de l'Agriculture (DRA) et le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL), en collaboration avec les communes titulaires des marchés ou simplement concernées par le problème de l'asperge, se mobilisent pour redynamiser la filière confrontée à des problèmes de commercialisation dus à l'augmentation de la production.

En 1986, est crée « l'Association des Producteurs d'Asperges de Braud et Saint Louis » (l'APAB) avec comme objectif principal de soutenir un prix plus élevé, mais aussi de créer une image de marque spécifique autour d'un conditionnement harmonisé répondant aux standards nationaux et internationaux.

En mai 1995, une nouvelle association est formée afin d'ouvrir l'association initiale à tous les producteurs du Blayais sous le nom d'« Association des Producteurs d'Asperges du Blayais » (l'acronyme APAB est conservé). Les objectifs sont d'engager une politique de qualité pour les « Asperges du Blayais » (mise en place d'un cahier des charges), de promouvoir le produit (logo commun), de constituer un instrument de concertation et de coordination permanent entre les partenaires de la filière « Asperges du Blayais » et de réunir les moyens techniques et financiers pour mener à bien ces projets. La constitution de cette association démontre la volonté de la nouvelle génération de producteurs de développer la production d' « Asperges du Blayais » autour de savoir-faire de production partagés.

Pour obtenir une asperge blanche, il faut la protéger du soleil qui va déclencher la photosynthèse du turion et donc colorer l'asperge mais aussi en modifier le goût, les producteurs pratiquent donc le buttage auquel ils peuvent associer le paillage. Ce dernier permet en outre d'accentuer les bienfaits du climat favorable à la précocité et à la pousse rapide des asperges.

Une fois récoltées, les asperges sont soigneusement triées pour ne retenir que des asperges de turions blancs avec une pointe blanche ou une pointe violette et de calibre élevé, gages de tendreté. La qualité de l'asperge dépendant fortement de sa fraicheur et du maintien de son humidité naturelle, les producteurs sont particulièrement attentifs aux risques de dessiccation et attachés aux opérations de lavage, de mise au frais et de mise au froid à taux d'humidité régulé.

Actuellement (2011), l'APAB regroupe 16 membres indépendants plus la Coopérative Légumière Fruitière et Horticole d'Etauliers qui représente 43 producteurs sur 86 producteurs que compte le secteur.
-

7.2. Spécificité du produit

Les « Asperges du Blayais » se caractérisent par :

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

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

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

Grâce au dynamisme de cette filière et aux initiatives des ses acteurs, les « Asperges du Blayais » possèdent une véritable identité culturelle bien ancrée dans la région, mais le rayonnement des « Asperges du Blayais » va bien au-delà de la seule aire géographique. La clientèle est avant tout nationale puisque 90 % des asperges sont vendues en France (bassin du Sud Ouest et marché international de Rungis). Les 10 % restantes sont vendues à l'étranger, en Europe (principalement en Allemagne) mais aussi en Chine et au Japon.

L'APAB participe activement à la promotion des « Asperges du Blayais » au cours des différentes manifestations qui jalonnent la saison de l'asperge. A chacune de ces manifestations les producteurs se regroupent afin d'animer un stand sous forme d'exposition sur la culture de l'asperge. Ils communiquent en mettant en avant le logo des « Asperges du Blayais » qui symbolise le Blayais au travers de l'échauguette de la citadelle de Blaye. L'identité visuelle des « Asperges du Blayais » est donc directement en lien avec son nom.

Depuis 12 ans, la Communauté de Communes de l'Estuaire appuie la filière «Asperges du Blayais» en organisant la « fête de l'asperge du Blayais » en partenariat avec l'APAB et la Coopérative Légumière et Fruitière d'Etauliers. Cette manifestation, largement relayée médiatiquement attire chaque année environ 10 000 visiteurs et représente une occasion unique de mettre en valeur ce produit dont la qualité est reconnue par le consommateur.

7.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le lien à l'origine des « Asperges du Blayais » est fondé sur leur qualité. La tendreté de l'asperge, le caractère fondant de la pointe et la finesse de la couche épidermique des « Asperges du Blayais » sont garantis par la pousse rapide et précoce de l'asperge, favorisés par les modes de culture et les caractéristiques naturelles du Blayais.

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

- un climat doux et humide, tempéré par la proximité de l'océan et de l'estuaire de la Gironde. Celui-ci offre des conditions idéales à la pousse rapide de l'asperge. La douceur du climat favorise aussi leur précocité et permet de limiter l'amertume naturelle de l'asperge ;
- un sol sableux (taux de sable moyen sur la parcelle supérieur à 75%) particulièrement propice à la culture de l'asperge, qui contribue également à sa pousse rapide et continue ;
- des pratiques culturales (buttage, paillage), ainsi que de conservation de l'asperge fraichement cueillie, qui permettent d'accentuer les bienfaits du climat favorable à la précocité et à la pousse des asperges.

8. Organisme de contrôle

Nom : QUALISUD

Siège social : *Agropole, "Lasserre"* - 47310 ESTILLAC

Bureau administratif : *2, rue des remparts – 40 000 MONT DE MARSAN*
Tél. : 05.58.06.15.21. – Fax : 05.58.75.13.36.

QUALISUD est un organisme certificateur accrédité conformément à la norme EN 45011.

9. Règles spécifiques d'étiquetage

Il devra apparaître obligatoirement sur l'étiquetage des produits, outre les mentions réglementaires :

- la dénomination de l'IGP : « Asperges du Blayais » ;
- le logo IGP de l'Union européenne.

10. Exigences nationales à respecter

Les principaux points à contrôler décrits dans le présent cahier des charges ainsi que leurs méthodes d'évaluation sont présentés succinctement dans le tableau ci-après :

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
PLANTATION	Identification du producteur	Contrôle documentaire
	Parcelle dans la zone IGP	Contrôle documentaire
	Contrôle du taux de sable (> 75 %)	Contrôle analytique Contrôle documentaire
	Griffes certifiées	Contrôle documentaire
	Variétés autorisées	Contrôle documentaire
PRODUCTION	Broyage des fanes sèches	Contrôle visuel
	Buttage	Contrôle visuel
RECOLTE	Périodicité de récolte (entre le 1er février et le 30 juin)	Contrôle visuel et documentaire
	Durée d'attente avant mise au frais inférieure à 3 heures	Contrôle documentaire
TALONNAGE	12 centimètres pour les pointes d'asperges Comprises entre 12 et 17 cm pour les asperges courtes Supérieure à 17 cm pour les asperges longues La longueur maximale admise est de 22 cm	Contrôle visuel
STOCKAGE D'ATTENTE (MISE AU FROID)	Enregistrement des apports en frigo (délai de mise au froid < 10 h)	Contrôle documentaire
	Hygrométrie > 80 %	Contrôle visuel
	Température comprise entre 2 et 7° Celsius	Contrôle visuel
TRI-AGREAGE CHEZ LE PRODUCTEUR INDEPENDANT	Enregistrement des apports	Contrôle documentaire
	Classement des apports par calibre,	

	couleur, longueur	Contrôle visuel et documentaire
	Identification des lots classés après conditionnement	Contrôle visuel et documentaire
TRI-AGREAGE DES ASPERGES EN COOPERATIVE	Enregistrement des apports	Contrôle documentaire
	Classement des apports par calibre, couleur, longueur	Contrôle visuel et documentaire
	Identification des lots classés	Contrôle documentaire .
ETIQUETAGE CONDITIONNEMENT	Conformité de l'étiquette	Contrôle visuel
	Conformité du conditionnement	Contrôle visuel
EXPEDITION	Identification et étiquetage	Contrôle visuel

Glossaire

Griffe : Rhizome de l'asperge.

Ilot : Groupe de parcelles homogènes et contigües.

Paillage : Pose de plastique qui peut être translucide pour favoriser la précocité ou opaque pour préserver la blancheur de l'asperge.

Point à contrôler : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité du point, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Station : Locaux où sont conditionnées les asperges.

Talonnage : Coupure du turion à une longueur donnée.

Turion : Jeune pousse d'asperge.

ANNEXE

PROCEDURE DE REVISION DES VARIETES ADMISES POUR L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE « ASPERGES DU BLAYAIS »

1. Le contexte

La culture de l'asperge nécessite à la fois une replantation régulière et l'adoption régulière de nouvelles variétés plus performantes.

Les progrès de la recherche agronomique conduisent les producteurs à adopter régulièrement de nouvelles variétés plus performantes.

Il est donc nécessaire d'établir un système de révision de la liste des variétés admises pour l'IGP « Asperge du Blayais » afin de garder une cohérence qualitative pour les « Asperges du Blayais ».

2. Objectif de la révision

La révision de la liste des variétés admises pour l'IGP a pour objectif d'ajouter ou de retirer des variétés à la liste en vigueur à la date de réunion de la commission de révision.

3. Composition et fonctionnement de la commission de révision

La commission de révision se compose des membres du bureau de l'APAB et d'un conseiller technique agricole.

La moitié des membres du bureau doivent au moins être présents pour les conclusions de la commission soient effectives.

La commission est convoquée sur proposition du Président de l'APAB par courrier au moins une semaine avant la tenue de la commission. Cette commission se réunira une fois par année civile.

Les variétés proposées en ajout ou en retrait sont proposées par le Président de l'APAB.

Chacun des membres présents dispose d'une voix. Les décisions sont prises à la majorité simple des présents sous réserve qu'un quorum d'au moins 50% des membres de la commission de révision soit atteint. Si tel n'était pas le cas, la commission de révision devrait être de nouveau convoquée.
La liste des variétés est communiquée à tous les producteurs d' « Asperges du Blayais » par courrier à chaque modification avant la période de plantation.

L'organisme de contrôle, ainsi que les autorités de contrôle compétentes sont avertis dans les 30 jours qui suivent la réunion par un courrier auquel est joint le compte rendu de la commission.

4. Caractéristiques des variétés choisies

Les variétés sélectionnées pour l'IGP devront avoir de bons résultats sur les critères suivants :

a/ la qualité de l'asperge produite
- la qualité de la chair (qualité gustative, tendreté et fibrosité) ;
- la forme de la pointe ;
- la rectitude du turion ;
- le calibre.

b/ la qualité de la production
- la qualité de l'épiderme ;
- la rusticité générale ;
- le potentiel de production ;
- la précocité.

A contrario, des variétés pourront être exclues de l'IGP sur la base d'une insuffisance qualitative au regard des critères présentés ci-dessus.

L'avis de la commission pourra s'appuyer sur les résultats obtenus par les détenteurs, les études variétales effectuées par l'APAB ou par tout autre moyen.

5. Liste des variétés sélectionnées

La liste des variétés choisies à la date de reconnaissance de l'IGP est la suivante :

Seminis	**Darbone**	**Asparagus BV**	**Vilmorin**	**Marionnet**	**Bejo**
Ravel Ramada Rambo Rapsody Eposs	Darlise Darbella Dariana	Gynlim Thielim Grolim Herkolim Avalim Vitalim	Andreas Orane Vilmorin 26 Vilmorin 31 Obelisk	Emma	Cumulus