

## LES ASPERGES CÉLESTINE ET SAUVAGEONNE, EN AVANT LE PLAISIR DU PRINTEMPS !

Avec une sortie de terre tardive due au froid, les asperges de Camargue sont enfin là, prêtes à raviver l'intérêt communicatif et enthousiaste des consommateurs. Dans les rayons, l'asperge blanche de Camargue Célestine et la verte Sauvageonne représentent un vrai coup de boost printanier, qui fait du bien à tous.

### LE RENOUEAU D'UN LÉGUME PORTÉ À TOUS LES NIVEAUX

Elles se sont fait désirer mais les voilà enfin, pour le plus grand bonheur de chacun, les asperges de Camargue, fraîches et savoureuses à souhait qui régaleront tous les palais.

*« Elles sont là, magnifiques, craquantes, pas filandreuses, goûteuses, d'une qualité exceptionnelle. Quand la saison s'arrête, j'attends déjà le printemps prochain avec impatience. »*

Gilles Goujon fait partie de ces grands chefs étoilés qui ont fait des asperges de Camargue leur produit phare à travers une cuisine haut de gamme et délicate. Cette envie de mettre en lumière la signature qualitative des marques françaises Célestine et Sauvageonne évolue et se retrouve à tous les étages.

Des producteurs, partenaires commerciaux, qui se sont adaptés pour offrir ce légume au plus grand nombre, et des consommateurs qui ont découvert un légume accessible, porté par cet engouement collectif :

*« Les amateurs de toujours retrouvent Célestine avec plaisir pour son côté traditionnel. Les jeunes*

*générations, elles, ont plébiscité l'asperge verte pour sa très grande facilité d'usage et toute la créativité qui pouvait y être associée, en tarte, à la plancha, au four... Tout est permis ! »*

énumère Didier Crabos, directeur de Cofruid'Oc Méditerranée.

### UNE PASSION : DIFFUSER DES SAVEURS ET VALEURS LOCALES

Cette saison est pleine d'espoir pour les producteurs d'asperges aux côtés de Cofruid'Oc Méditerranée.

*« Une récolte prometteuse nous attend avec 300 tonnes [d'asperges blanches et vertes] en perspective »,*

se réjouit Serge Amouroux, producteur d'asperges blanches et de vin en Camargue depuis près de 50 ans. Derrière Célestine et Sauvageonne, on retrouve la signature de Cofruid'Oc Méditerranée « Producteurs de vraies saveurs ». Des producteurs fiers d'offrir le meilleur de l'asperge de Camargue. Cette Camargue qui a donné à la délicate blanche sa pointe de salinité caractéristique de son implantation en





bord de mer et à la verte son arrière-goût de noisette propre au paysage de l'arrière-pays. Des goûts affirmés et reconnus des amateurs et clients motivés de la retrouver. Un renouveau de l'intérêt donné à ces asperges très encourageant pour ces producteurs camarguais

traditionnels associés à la nouvelle génération, motivée de porter ce produit délicat et exigeant.

**UN ENGAGEMENT DURABLE SYNONYME DE RESPECT**

Cette exigence chez les producteurs de Cofruid'Oc Méditerranée ne fait qu'accroître le côté exceptionnel de ce produit attaché à son territoire. Une production locale ancrée dans sa Camargue natale et sa zone côtière proche d'étangs classés Natura 2000 :

*« Ce milieu remarquable mérite le plus grand respect. C'est pourquoi nous sommes engagés dans des exploitations agricoles certifiées HVE*

*(Haute valeur environnementale) qui préservent notre territoire. C'est d'autant plus vrai quand il s'agit d'une production artisanale comme la nôtre, où nous récoltons chaque turion à la main »,* expose Bruno Vaissière, chargé de développement chez Cofruid'Oc Méditerranée. Travailler en harmonie avec ce territoire riche en biodiversité, c'est prendre conscience de ses impacts sur la nature. Ce souci de l'environnement et la volonté d'une proximité totalement transparente envers les consommateurs s'exprimeront jusqu'aux emballages. Des cartonnettes portant les marques Célestine et Sauvageonne, qui écartent définitivement le plastique du conditionnement consommateur. En étant à l'écoute des attentes sociétales, Cofruid'Oc Méditerranée anticipe leurs demandes pour innover et pérenniser le lien créé entre producteurs et consommateurs.



**RETROUVEZ NOTRE VIDÉO SUR LES ASPERGES DE CAMARGUE**

**CONTACT PRESSE**

Jessica DONAN  
Tél. + 33 (0)4 67 91 90 13  
+33 (0)6 25 77 68 78  
jessica.donan@cofruidoc.fr

**À PROPOS DE COFRUID'OC**

Située au cœur du terroir du Languedoc, Cofruid'Oc est une coopérative engagée, spécialisée en asperges et pommes. Avec plus de 50 années d'expérience, guidée par la passion de ses producteurs, elle offre des fruits issus de terroirs exceptionnels, de la bordure méditerranéenne aux contreforts alpins et à la vallée du Rhône. Avec 100 % de producteurs adhérents à la charte nationale Vergers Eco-Responsables et à la charte régionale Sud Nature, Cofruid'Oc allie chaque jour saveurs et engagement environnemental.



[www.cofruidoc.com](http://www.cofruidoc.com)

@Cofruidoc Med.  
 Cofruidoc Méditerranée