

## LE RETOUR DE L'ASPERGE PRÉFÉRÉE DES GRANDS CHEFS : L'ASPERGE DE CAMARGUE

Le printemps se profile ! L'authentique asperge de Camargue Célestine®, l'asperge blanche des sables, et sa complice l'asperge verte Sauvageonne®, pointent le bout de leurs turions. Depuis quelques années, les asperges de Camargue font un retour prodigieux dans les cuisines grâce à l'engagement des producteurs de Cofruid'Oc et la reconnaissance d'un terroir unique qui font leur renommée.

### DES SAVEURS QUI RIMENT AVEC FRAÎCHEUR

Avec l'authentique asperge de Camargue Célestine®, l'asperge blanche de la baie d'Aigues-Mortes, et l'asperge verte Sauvageonne®, qui pousse à l'air libre sur les terres de Petite Camargue, Cofruid'Oc Méditerranée met au goût du jour ce légume de saison qui séduit tous les palais. Cultivées entre terre et mer, ces deux variétés tirent leurs arômes uniques de la salinité de la Camargue. Quant à la légèreté du sable, elle permet une pousse sans contrainte qui leur confère toute leur tendreté.

Des chefs cuisiniers réputés comme Gilles Goujon, Meilleur Ouvrier de France et Chef 3 étoiles au guide Michelin, apprécient leurs saveurs et leur fraîcheur incomparables.

*« Quand le printemps est là, on est tous impatients des premières asperges. Les asperges blanches du sable de Camargue*

*sont magnifiques, croquantes, moelleuses, goûteuses et d'une qualité exceptionnelle. Je les marie souvent avec la morille, avec la sole, et quand ces deux produits sont assemblés, on a quelque chose de fabuleux... Dès que le printemps est parti, je les regrette déjà... ».*

### LA RECETTE DU SUCCÈS : LA PERSÉVÉRANCE DES PRODUCTEURS LOCAUX

Dans les années 1980, alors que la Camargue est la première région exportatrice d'asperges en France et en Europe, la concurrence étrangère s'intensifie et une maladie ravage les plantations. Certains producteurs ne se découragent pas et restent fidèles à la culture de ce légume d'exception. Cofruid'Oc Méditerranée les accompagne et lance en 2011 la marque L'authentique asperge de Camargue Célestine®, qui évoque la délicatesse et la blancheur nacrée d'une pierre précieuse.

Livrée dans sa caisse en bois vieilli, et protégée d'une toile de jute, l'asperge rencontre un franc succès grâce à l'identité forte de cette marque. Également prisée à l'étranger, elle séduit toujours plus de spécialistes, grossistes, détaillants ainsi que certains distributeurs, qui en font une référence incontournable. Le grossiste METRO est l'un des premiers à avoir cru au potentiel de ces asperges. Clin d'œil à ce partenariat étroit, les producteurs d'asperges lui ont décerné le trophée symbolique d'un Flamant d'Or...



« L'asperge de Camargue est emblématique de la stratégie que développe METRO à travers la Charte Origine France, signée en janvier 2020, pour promouvoir la production agricole française dans la restauration indépendante. C'est une asperge haut de gamme et de caractère dont on valorise le terroir, qui a constitué le premier produit de notre gamme régionale Les Trésors d'Ici. »

Bertrand Moulin, chef de marché Fruits & Légumes.

### L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL, UNE PROMESSE D'AVENIR

Une dizaine d'hommes passionnés entretiennent ce savoir-faire artisanal et ancestral.

Ils sont rejoints par de jeunes producteurs qui contribuent au dynamisme et à l'excellence de cette production. Pour contrer le mistral, ils plantent des roseaux et du seigle, entre chaque rangée d'asperges, et veillent patiemment à leur culture. Les producteurs

sont engagés dans la charte Sud Nature et ont obtenu l'an dernier la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), qui récompense leur engagement en faveur de la préservation de l'environnement et de la biodiversité. La production poursuit sa progression : en 2019, 200T ont été produites et 25 nouveaux hectares de l'asperge verte Sauvageonne®, qui doit sa couleur au soleil de la petite Camargue, ont été plantés sur la plaine de Marsillargues. Au cœur de vastes espaces sauvages, entourés de marais salants, Serge Amouroux cultive les asperges depuis 40 ans. Il a déjà commencé à cueillir une à une, à la main, Sauvageonne®, et à déterrer Célestine®, enfouie dans le sable.

« L'hiver a été doux et il a beaucoup plu. Après un été sec, les sols ont été gorgés d'eau, ce qui est très positif pour la culture de l'asperge. On travaille un produit frais, qu'il faut récolter rapidement et offrir au plus tôt au consommateur ».

Les plus gourmands peuvent sans attendre les trouver dans le magasin de vente directe de Cofruid'Oc, le mercredi et vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 17h.



  
**l'authentique  
asperge de Camargue**  
**Célestine®**



**Sauvageonne®**



**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.

**cofruid'oc**  
MÉDITERRANÉE  
Producteurs de vraies saveurs

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

 @Cofruidoc Med.

 Cofruidoc Méditerranée