

MERCREDI 17 AVRIL 2024 - SAINT-JUST (HÉRAULT)

L'ASPERGE DE CAMARGUE FAIT SON RETOUR TANT ATTENDU !

UNE SAISON PROMETTEUSE

La saison des asperges a officiellement démarré pour les producteurs de la coopérative Cofruid'Oc ! Cette année 2024 s'annonce **particulièrement généreuse**. La récolte, qui a commencé relativement tôt cette année, a révélé une **belle qualité** pour les deux variétés emblématiques de la coopérative Cofruid'Oc, prisées par la restauration haut de gamme, au niveau local comme national, et de **très beaux calibres** avec une forte proportion de diamètres 16/22 mm et de plus de 22 mm.

Même si les températures diurnes ne sont pas très élevées, le mercure ne descend pas très bas pendant la nuit : ces températures plutôt douces assurent une

croissance constante. Les prochaines journées ensoleillées devraient permettre **d'augmenter encore davantage la production**, et donc de favoriser la consommation des reines du printemps ! De quoi ravir les apprentis du CFA H&C Conseil de Montpellier, qui intégreront l'asperge de Camargue dans leurs réalisations, à l'occasion des épreuves du **grand concours « Chaud Devant »**, un challenge à l'épicentre de la créativité culinaire et soutenu par des chefs étoilés.

Avec la pomme et la poire, l'asperge fait partie des produits choisis comme « valeurs d'avenir » par la nouvelle génération d'adhérents.



CONNAISSEZ-VOUS LES REINES DU PRINTEMPS ?



L'asperge blanche Célestine® pousse exclusivement dans le sol, dans une petite butte, à l'abri de la lumière. Elle est récoltée avant même sa sortie de terre, à l'aide d'une gouge, un instrument allongé qui permet de la couper directement sous la butte de terre. Célestine® révèle en bouche une texture fibreuse et très fondante, ainsi qu'un goût fin et délicat, relevé d'une légère pointe d'amertume.



Disponibles au point de vente direct producteur à Saint-Just !



Synonyme de grand air, l'asperge verte Sauvageonne® pousse au soleil, en dehors de la terre, et se pigmente à la lumière. Elle est récoltée à l'aide d'un couteau, au ras du sol. L'asperge verte se distingue par son goût prononcé et sa texture très croquante. Sauvageonne® peut tout aussi bien se déguster crue que cuite !

UNE ANIMATION INÉDITE POUR PROMOUVOIR LES ASPERGES ET LEUR TERRITOIRE, LA CAMARGUE

Pour fêter en grande pompe le retour de la saison des asperges Célestine® et Sauvageonne®, Cofruid'Oc organise, jusqu'au 21 avril, un **jeu inédit** ! Si l'objectif reste de promouvoir ces produits d'exception auprès du grand public, cette année les producteurs d'asperges ont souhaité **faire rayonner l'excellence et la singularité de la Camargue**, animés par leur raison d'être, « **Porteurs de valeurs sur le territoire** ». Ils ont ainsi uni leurs forces avec quelques-uns de leurs partenaires pour porter d'une seule voix et sous une même bannière leurs engagements, leurs valeurs et **mettre en lumière ce territoire unique et aux multiples facettes** ! Les participants, qui pourront jouer en ligne ou à la radio, pourront ainsi tenter de remporter des coffrets garnis de produits 100% Camarguais, et pour le plus chanceux, un magnifique séjour pour deux personnes à Aigues-Mortes, aux portes de la Camargue !

PARTICIPER EN LIGNE

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 60 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. 100 % des producteurs sont adhérents à la charte nationale Vergers Eco Responsables, et certifiés Haute Valeur Environnementale, en pommes comme asperges. Cofruid'Oc, première coopérative fruits et légumes d'Occitanie labellisée RSE, au grade confirmé et Coopérative So Responsable, allie chaque jour saveurs et engagement environnemental.

CONTACT PRESSE

Émilie BARLET - 04 67 91 90 15
emilie.barlet@cofruidoc.fr
www.cofruidoc.com

