

La coopérative Maïsadour dresse un 1^{er} bilan à mi-récolte des asperges landaises

Haut-Mauco, le 5 mai 2022. Engagée depuis plus de 15 ans dans une filière asperges sous signe de qualité 100 % locale, la coopérative Maïsadour produit chaque année plus de 1600 tonnes d'asperges vertes et blanches sur le territoire landais. Cette culture technique, parfaitement adaptée aux conditions climatiques et agricoles du Sud-Ouest se récolte entre mars et fin mai. Alors que la coopérative dresse un premier bilan de cette saison, elle appelle au recrutement de nouveaux adhérents agriculteurs pour soutenir ses ambitions de production.

1550 tonnes d'asperges d'ici juin 2022

“L'asperge, blanche comme verte, est une production qui s'adapte parfaitement aux spécificités du territoire (sols sableux, proximité de l'océan, climat doux...), qui nécessite soin et méthode mais qui offre un bon niveau de rentabilité aux agriculteurs”, explique Lucie Gemain, Responsable Agronomique Légumes Frais et Nouvelles Cultures chez Maïsadour. Pour la coopérative, l'asperge est une filière attractive qui compte **une trentaine de producteurs**, dont **1/3 de jeunes agriculteurs**, et plus de **300 ramasseurs** saisonniers. Des portes de Bayonne au Médoc, sur la zone des Sables, la surface globale de production s'étend sur **310 hectares**, dont plus de 97 % sont occupés par la culture d'asperges blanches. **La récolte, débutée début mars**, se poursuivra cette année jusqu'à début juin, versus fin mai habituellement, compte tenu des conditions climatiques (gel, pluie...). Elle devrait avoisiner les **1550 tonnes**.

Des asperges 100% Sud-Ouest sous signe de qualité

Véritable produit emblématique du printemps pour les consommateurs, l'asperge des Landes est un produit d'exception et très recherché. Elle est **cultivée par les adhérents de Maïsadour uniquement sous signe officiel de qualité** et certifiée IGP **“Asperge des Sables des Landes”**, ou Global Cap. Ces cahiers des charges certifient leur origine française et garantissent une qualité optimale du produit qui, une fois récolté, est directement trié, lavé et conditionné sur le territoire. Les asperges sont ensuite **vendues en local, au national et à l'international** par Priméale, leader de la distribution d'asperges en France et partenaire de Maïsadour.

Maïsadour recrute de nouveaux adhérents pour muscler sa filière

“Nous souhaitons pérenniser et faire grandir cette filière locale de manière durable en maintenant les volumes d'asperges blanches et en développant la production d'asperges vertes. Cette volonté passe aussi par un travail d'identification des innovations techniques dont l'objectif est de faciliter le quotidien de nos producteurs. Nous testons actuellement un robot novateur de ramassage d'asperges”, détaille Lucie Gemain, pour qui les avantages de cette culture sont nombreux. La coopérative **appelle dès maintenant ses adhérents et futurs adhérents à la rejoindre**, aux côtés des producteurs qui s'affairent à transmettre ce savoir-faire technique dans un esprit de partage et d'entraide.

À propos du Groupe MAÏSADOUR

Depuis 1936, Maïsadour est une coopérative engagée du Sud-Ouest, qui place l'Homme et le Vivant au cœur de ses préoccupations, pour une agriculture, une alimentation et une société durables. Maïsadour développe des filières d'excellence répondant aux attentes des consommateurs pour valoriser, en France et dans 50 pays, les productions de ses agriculteurs. « Chez Maïsadour, nous travaillons ensemble au succès de nos adhérents et construisons l'avenir de nos territoires ». Le Groupe, structuré autour des pôles d'activités agricoles, semences et alimentaires, commercialise des produits gastronomiques sous les marques Delpeyrat et Comtesse du Barry et des volailles Label Rouge sous les marques St-Sever et Marie Hot. Maïsadour compte aujourd'hui 5000 agriculteurs adhérents et 5200 salariés.

CONTACTS PRESSE

AGENCE PASSERELLES

Sophie Demaison & Camille Eridia

T. 09 72 57 41 06 / maisadour@passerelles.com

MAÏSADOUR

Service communication

T. 05 58 05 43 32 / presse@maisadour.com