

27 & 28  
**AVRIL**  
À ÉTAULIERS

GRATUIT  
**Le Mag**

N°10 - Avril 2024

23<sup>ème</sup> édition  
année Olympique



fête de  
l'asperge  
du Blayais 2024



**CCE**stuaire  
Communauté de communes

WWW.LAFETEDELASPERGE.COM





# ÉDITO

La Communauté des communes de l'Estuaire est ravie de vous offrir encore cette année cette Fête de l'Asperge du Blayais que vous attendez tous avec impatience et gourmandise !

Grâce au travail des services de la CCE en partenariat avec les communes, l'Association des Producteurs d'Asperges du Blayais et grâce au soutien financier et technique de nos partenaires institutionnels et privés, cette fête en est à sa 23<sup>ème</sup> édition et vous propose chaque année quelques nouveautés.

Cette année, entre une dégustation d'asperges, une balade dans les marais, la visite d'une aspergeraie et un concert, ne manquez pas la découverte de notre musée numérique Micro-Folie Terres d'Estuaire installée au sein de la Fabrique Baffort.

Nous fêtons cette année nos 10 ans de partenariat avec le Chef Jean-Luc Molle, véritable chef-d'orchestre de toutes les animations culinaires : démonstrations de recettes et battles qui mettent en avant ce produit exceptionnel qu'est l'asperge du Blayais IGP accompagnée de vins de Blaye Côtes de Bordeaux. Jean-Luc, mille mercis pour tout ce que tu apportes à cette fête gastronomique et culturelle !

Au plaisir de vous retrouver les **27 et 28 avril** et de partager de grands rendez-vous avec vous !

**Lydia HÉRAUD**

Présidente de la  
Communauté de communes de l'Estuaire



**Communauté de communes de l'Estuaire**

38, avenue de la République 33820 BRAUD ET SAINT-LOUIS

Tél : 05 57 42 61 99 Site Internet : [www.cc-estuaire.fr](http://www.cc-estuaire.fr)

Directeur de la Publication : **Lydia HÉRAUD** - Responsable de la Rédaction : **Sylvie MARTIN**

Rédaction, mise en page et conception graphique : **Service Communication**

Crédit photos : CCE et partenaires - Olivier SEGUIN

Tirage : 4000 exemplaires, Impression : l'Imprimerie Rochelaise groupe Lenouvel - Cet imprimé est certifié PEFC



10-31-1240

**Évènement incontournable de la  
Gironde organisé par la Communauté de  
communes de l'Estuaire**

**Entrée gratuite**

**Samedi 27 Avril - de 10h à 23h  
Dimanche 28 Avril - de 10h à 18h  
à Etauliers**

**05 57 42 61 99  
[contact@lafetedelasperge.com](mailto:contact@lafetedelasperge.com)**

## JEU CONCOURS

**Rdv au stand accueil de la fête !  
Plusieurs lots à gagner**

\*\*\*

**1/ Entrées Les Antilles de Jonzac  
2/ Coffrets vins Blaye Côtes de Bordeaux**

**Un tirage au sort sera effectué le dimanche  
pour désigner les gagnants !**

# LE MARCHÉ GASTRONOMIQUE

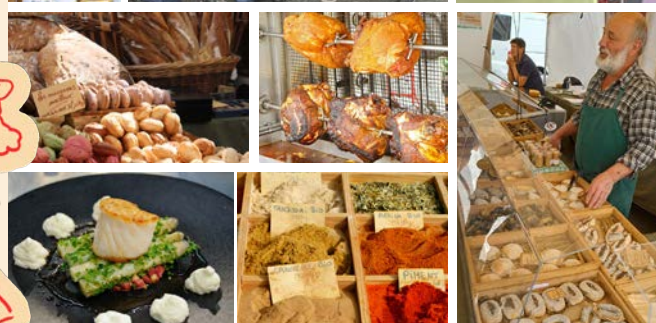
**Une 50<sup>aine</sup> d'exposants sélectionnés pour la qualité de leurs produits.**

La fête de l'asperge c'est le rendez-vous de la gastronomie du sud-ouest !

C'est l'occasion de découvrir (ou redécouvrir !) **l'asperge du blayais IGP**, reine de la fête et de rencontrer les producteurs qui parlent avec passion de leur métier. Merci à eux, et à tous les artisans et exposants gastronomiques grâce à qui l'évènement fête ses 23 ans !

Découvrez également des spécialités locales et dégustez de bons petits plats sucrés ou salés autour d'un verre dans un esprit convivial et bon enfant !

En parallèle du marché gastronomique, des animations de rue, des concerts, une mini ferme et des démos de recettes sont proposés pour toute la famille durant les 2 jours de l'évènement.



RETROUVEZ LA LISTE DES EXPOSANTS P 8-9



**DIMANCHE DE 12H À 14H**

## OMELETTE GÉANTE AUX ASPERGES

Moment incontournable de la **FÊTE**, la traditionnelle et impressionnante **OMELETTE GÉANTE** !

**Pour la préparer**

**4 000** œufs locaux

**150 kg** d'asperges IGP

Une poêle géante de **300 kg**

Préparation et dégustation à l'abri quelle que soit la météo



RÉVÉLER LES SECRETS  
DE NOS TERROIRS !



Visitez nos 6 boutiques en Haute Gironde  
Civrac de Blaye • Etauliers • Saint-Gervais  
Périssac • Marcillac • Lugon

TUTIAC, LE BISTRO VIGNERONS !  
10 Place du palais 33000 Bordeaux  
05 57 88 22 42

Suivez-nous   [www.tutiac.com](http://www.tutiac.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

L'APAB S'ENGAGE DANS LA QUALITÉ DE VOS PRODUITS

IGP ASPERGES DU BLAYAIS

ASPERGES DU BLAYAIS  
— nacre pour couleur —

Association des Producteurs d'Asperges du Blayais  
[contact@asperges-blayais.com](mailto:contact@asperges-blayais.com)  
05.57.32.41.76



## LES ANTILLES DE JONZAC

OUVERT 7J/7



Credit photos : Yoshi Power Shot



05 46 86 48 00 • [www.lesantillesdejonzac.com](http://www.lesantillesdejonzac.com)  
Jonzac • Sud Charente-Maritime • Nouvelle-Aquitaine

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX

RENCONTREZ DES VIGNERONS  
DES HOMMES & DES FEMMES PASSIONNÉS  
ET DÉGUSTEZ LEURS VINS  
EN TOUTE CONVIVIALITÉ

PAROLE DE VIGNERONS !  
[www.vin-blaye.com](http://www.vin-blaye.com)



PRINTEMPS DES VINS DE BLAYE  
13 et 14 avril 2024



VINOBLADES  
Tous les jeudis de l'été

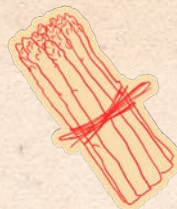


DINER DU CLOS DE L'ECHAUGUETTE  
31 juillet 2024

VOS RENDEZ-VOUS AVEC LES VIGNERONS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# L'ASPERGE DU BLAYAIS



## " Un goût d'excellence "

Depuis l'obtention de l'IGP (Indication Géographique Protégée) "Asperges du Blayais" en décembre 2015, le nombre de producteurs engagés ne cesse d'augmenter.

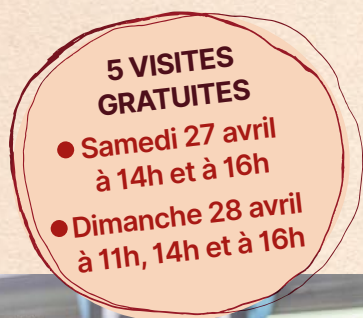
Face à l'intérêt croissant du consommateur pour les produits locaux et son exigence de qualité, la production s'engage et une réelle dynamique s'installe dans la profession.

Accompagnés de l'APAB (l'Association des Producteurs de l'Asperge du Blayais), les producteurs s'impliquent toujours davantage dans la promotion de leur produit et vous accueillent avec convivialité lors de la 23<sup>ème</sup> édition de la fête de l'Asperge.

De la terre à l'assiette, l'Asperge du Blayais n'aura plus de secret pour vous !



[WWW.ASPERGES-BLAYAIS.COM](http://WWW.ASPERGES-BLAYAIS.COM)



## VISITE GUIDÉE D'UNE ASPERGERAIE

**Venez découvrir les différentes étapes de la production !**

Avant d'arriver dans votre assiette, l'asperge a demandé beaucoup de soins et d'attention tout au long des quatre saisons de l'année.

Sur le territoire, entre 700 et 800 tonnes d'asperges du Blayais sont commercialisées chaque année. Les visites d'aspergeraies sont organisées par un producteur passionné. Elles vous permettront de lever le voile sur cette production et ce savoir-faire local.

**La SCEA PRIM BLAYAIS**, vous ouvre les portes de son exploitation et vous attend nombreux !  
**Pour tout savoir sur :** la culture, la cueillette et le conditionnement, le rendez-vous est donné !



Sur inscription préalable par mail à [contact@asperges-blayais.com](mailto:contact@asperges-blayais.com) ou sur le stand Accueil de l'événement.

## DÉROULEMENT DES VISITES

Rendez-vous 15 mn avant le départ devant la Mairie d'Etauliers  
Départ en bus vers l'exploitation de Mr BOUILLAC, gérant de la SCEA PRIM BLAYAIS à Reignac. Visite d'1h / 64 personnes maximum par visite.  
Retour en bus à Etauliers

# LES "PASS" AUTOUR DE L'ASPERGE

Pour déguster l'Asperge du Blayais et répondre à toutes vos envies !  
Traiteur officiel Maison Greg Bernard

MAISON  
Greg Bernard  
— TRAITEUR —

## LE PASS APÉRO

7€

### Asperges & vins

Une assiette de 4 amuse-bouches à base d'asperge

- 🍷 Navette garnie asperge et chorizo
- 🍷 Toast de rillettes d'asperge et fromage frais
- 🍷 Asperge croustillante au bacon
- 🍷 Pana cotta d'asperges et crumble de mimolette extra vieille

#### + Un verre offert

Une dégustation de vins auprès de 3 viticulteurs partenaires au choix, signalés par un drapeau sur leur stand.

## LE PASS MENU

18€

### Entrée, plat, dessert

- 🍷 Crème d'asperges, mouillette et cacahuètes grillées
- + 🍷 Parmentier de veau aux asperges et asperges tièdes
- 🍷 Tarte au chocolat

## LE PASS OMELETTE

5€

### Une Omelette Géante aux asperges

Uniquement le dimanche midi.

Achetez votre PASS "omelette" préalablement au **stand Accueil**.



photo non contractuelle

## LES PASS, COMMENT ÇA MARCHE ?

1. Achetez votre PASS aux **stands ACCUEILS** : **place Gambetta & place des Halles**
2. Allez au **STAND N°8** pour récupérer le plat choisi en échange de votre PASS
3. Dégustez sur l'un de nos espaces de restauration !

NOUVEAU

MANIF ÉCORESPONSABLE  
VENEZ AVEC VOS  
GOURDES ET VOS COUVERTS



# weldom

Bricoler • Jardiner • Décorer

MEILLEURE  
CHAÎNE  
DE MAGASINS  
DE L'ANNÉE  
2024

Découpe Bois & verre

Machine à teinter

Clé minute

Click&Collect

E-Réservation

**SAS Horaud & Fils**

05.57.64.63.08

19 Route de Saintes  
33820 ETAULIERS

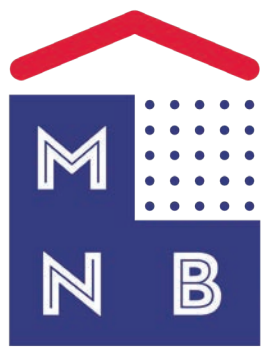


weldom.fr



Rejoignez-nous sur "Weldom Etauliers"

Meilleure chaîne de magasins 2024 dans la catégorie bricolage, étude réalisée en France par Qualimétrie pour Gabaon du 30 mars au 10 juillet 2023 auprès de 583677 consommateurs.



Matériaux

**NORD  
BLAYAIS**

La passion du service

📍 Agence St Ciers sur Gironde  
15 Avenue Charles de Gaulle  
33820 St Ciers-sur-Gironde

📍 Agence Mirambeau  
ZA 3 Avenue de Saintonge  
17150 Mirambeau

📍 Agence Jonzac  
19 ZAC Baie St Paul  
17500 Jonzac

📍 Agence Pons  
328 rue de Coudenne  
17800 Pons

www.materiauxnordblayais.com



**SUPER U**

Saint-Ciers-sur-Gironde

**05 57 94 04 54**

**Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h30**

9h à 12h30 dimanche et jours fériés



location

courses .com

Station 24/24



# EMBARQUEZ POUR L'ODYSSÉE DE L'ÉLECTRICITÉ

La centrale du Blayais vous invite à découvrir,  
tous les 1ers samedis du mois,  
les secrets de production d'une électricité  
qui contribue à construire un avenir  
neutre en CO<sub>2</sub> !



**EDF  
ODYSSÉLEC**

**INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS**



05 33 98 80 33

du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h



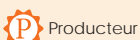
blayais-service-visites@edf.fr

# EXPOSANTS



## VILLAGE GASTRONOMIQUE

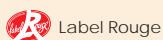
- |   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <b>A1</b> <b>A.P.A.B. Accueil</b><br><b>Visite aspergeraie</b><br>M <sup>me</sup> CHAMBARAUD<br>REIGNAC (33)        | <b>13</b> <b>Glaces lait de brebis</b><br><b>Les Délices de Mamie</b><br>M <sup>me</sup> LARRUY<br>JULLIAC (33)        | <b>26</b> <b>Asperges</b><br><b>SCEA PRIM BLAYAIS</b><br>M BOUILLAC<br>REIGNAC (33)                              | <b>39</b> <b>Bières, cocktails</b><br><b>SARL WUB-LE BERCAIL</b><br>M DUSSUTOUR<br>ST MAGNE DE CASTILLON (33) |
| <b>1</b> <b>Asperges</b><br><b>COOPÉRATIVE TUTIAC</b><br>M HERAUD<br>ETAULIERS (33)                                 | <b>14</b> <b>Blaye Côtes de Bordeaux</b><br><b>LE POUYAU DE BOISSET</b><br>M <sup>me</sup> GEAI-BEUNARD<br>BERSON (33) | <b>27</b> <b>Rhum arrangé</b><br><b>RHUM DES "ILS"</b><br>M <sup>me</sup> PENICHO<br>ST GEORGES DES COTEAUX (17) | <b>40</b> <b>Spécialités Alsaciennes</b><br><b>LE CHALET ALSACIEN</b><br>M BREGEAUD<br>LE DORAT (87)          |
| <b>2</b> <b>Foie gras, vinaigre miel</b><br><b>L'ODE O PERIGORD</b><br>M GARRIGUE<br>ST ANTOINE DE BREUILH (24)     | <b>15</b> <b>Pains, pâtisseries</b><br><b>LES DELICES D'ETAULIERS</b><br>M BODIN<br>ETAULIERS (33)                     | <b>28</b> <b>Fromages</b><br><b>MARAYN DE BARTASSAC</b><br>M LATASTE<br>LANDIRAS (33)                            | <b>41</b> <b>St Estèphe, Haut Médoc</b><br><b>LE MARQUIS</b><br>M SAMBARREY<br>VERTHEUIL (33)                 |
| <b>3</b> <b>Vins Sauternes</b><br><b>SCEA VIGNOBLES CHARRIER ET FILS</b><br>M CHARRIER<br>BOMMES (33)               | <b>16</b> <b>Asperges, aillots</b><br><b>SCEA LA BELLE BRUNE</b><br>M DANIAUD<br>ST CIER SUR GIRONDE (33)              | <b>29</b> <b>Pains, nougat, miel...</b><br><b>BAYAS L'ABEILLE</b><br>M <sup>me</sup> BOYER<br>GUITRES (33)       | <b>42</b> <b>Rhum arrangé</b><br><b>LES ARRANGÉS GABAYE</b><br>M LUC-FRIMUAL<br>ETAULIERS (33)                |
| <b>4</b> <b>Jambon à la broche</b><br><b>LA TABLE DE LOAN</b><br>M BLANC<br>ST BARTHELEMY (24)                      | <b>17</b> <b>Le Tube à Burgers</b><br><b>FESTIV'ÉTÉ</b><br>M MINARD<br>PLASSAC (33)                                    | <b>30</b> <b>Rôtisserie</b><br><b>SCEA LES BOYRIES</b><br>M ARNAUD<br>ASQUES (33)                                | <b>43</b> <b>Safran</b><br><b>SAFRANELLO</b><br>M MERCIER<br>BERNAY ST MARTIN (17)                            |
| <b>5</b> <b>Coopérative</b><br><b>Aux Vignerons de TUTIAC</b><br>M HERAUD<br>MARCILLAC VAL DE LIVENNE (33)          | <b>18</b> <b>Bières Artisanales</b><br><b>SASU Tribu Zytha</b><br>M DARCOS<br>ASQUES (33)                              | <b>31</b> <b>Huîtres</b><br><b>GAEC PINAUD FRERES</b><br>M PINAUD<br>NIEULLE-SUR-SEUDRE (17)                     | <b>44</b> <b>Rôtisserie</b><br><b>ROTISSERIE CHEZ LUCAS</b><br>M LABARRE<br>MONTPON (24)                      |
| <b>6</b> <b>Fraises et pruneaux</b><br><b>GAEC VERGERS BRITESTE</b><br>M DE LA CROIX<br>BRUCH (47)                  | <b>19</b> <b>Asperges, fraises</b><br><b>SCEA La Terre Noire</b><br>M <sup>me</sup> PAUVIF<br>SAINT SAVIN (33)         | <b>32</b> <b>Bières Artisanales</b><br><b>LA P'TITE MARTIAL</b><br>M DESCAMPS<br>BORDEAUX (33)                   | <b>45</b> <b>Gâteaux basques</b><br><b>EUSKAL ETXEA</b><br>M NICOLI<br>BARBAZANT DEBAT (65)                   |
| <b>7</b> <b>Poissons-Burgers</b><br><b>Aux Délices de Patricia</b><br>M <sup>me</sup> KAISER<br>BEAUPOUYET (24)     | <b>20</b> <b>Bières Artisanales</b><br><b>LE MASCARET</b><br>M <sup>me</sup> RIVIERE<br>LE BOUSCAT (33)                | <b>33</b> <b>Bubbles waffles</b><br><b>CASA MAMA</b><br>M <sup>me</sup> DUTREY<br>LA BREDE (33)                  | <b>46</b> <b>Blaye Côtes de Bordeaux</b><br><b>SYNDICAT VITICOLE BLAYE</b><br>Vignerons<br>BLAYE (33)         |
| <b>8</b> <b>Traiteur officiel</b><br><b>MAISON GREG BERNARD</b><br>M BERNARD<br>PUGNAC (33)                         | <b>21</b> <b>Fraises - jus &amp; crèmes</b><br><b>SARL LES DELICES DE MADY</b><br>M PINEAUD<br>COULOUNIEX CHAMIER (24) | <b>34</b> <b>Burgers &amp; frites</b><br><b>LA PATATE NOMADE</b><br>M JUGNET<br>SAINT ESTEPHE (33)               | <b>47</b> <b>Côtes de Bourg</b><br><b>CHÂTEAU LACOUTURE</b><br>M SOU<br>GAURIAC (33)                          |
| <b>9</b> <b>Asperges</b><br><b>LES JARDINS DE NOAM</b><br>M <sup>me</sup> LORTEAU<br>REIGNAC (33)                   | <b>22</b> <b>Bières Artisanales</b><br><b>BRASSERIE LA LUTINE</b><br>M MALLEMOUCHE<br>LIMEUIL (24)                     | <b>35</b> <b>Glaces à l'italienne</b><br><b>CHEZ TONY</b><br>M VIGIER<br>ABZAC (33)                              | <b>48</b> <b>Magret de canard</b><br><b>LA FERME DU CLUZEAU</b><br>M MOUSSI<br>MONTIEU LA GARDE (17)          |
| <b>10</b> <b>Asperges</b><br><b>LC2A</b><br>M <sup>me</sup> LALANDE<br>MARCILLAC VAL DE LIVENNE (33)                | <b>23</b> <b>Asperges</b><br><b>SCEA PERROTEAU</b><br>M PERROTEAU<br>ST SAVIN (33)                                     | <b>36</b> <b>Pineau des Charentes</b><br><b>EARL GUERINAUD</b><br>M GUERINAUD<br>MAZEROLLES (17)                 | <b>49</b> <b>BUVETTE</b><br><b>COMITÉ DE JUMELAGE</b><br>M <sup>me</sup> NOBLE<br>ETAULIERS (33)              |
| <b>11</b> <b>Churros, Crêpes</b><br><b>CHURROS GIRONDE</b><br>M <sup>me</sup> MILAA<br>ST MARTIN DU BOIS (33)       | <b>24</b> <b>Fromages, gâteaux Basques</b><br><b>SARL FERME ERREKA</b><br>M JAUREGUI<br>ESPELETTE (64)                 | <b>37</b> <b>Biscuits Petits Verdots</b><br><b>BISCUITERIE REIGNAC</b><br>M <sup>me</sup> DELVY<br>REIGNAC (33)  |   |
| <b>12</b> <b>Ail noir</b><br><b>L'AIL NOIR DES CLAIRES</b><br>M <sup>me</sup> LE JUDEC<br>ST SEVER-DES-ANTONGE (17) | <b>25</b> <b>Sandwich pastrami</b><br><b>SARL GOURMET CLUB</b><br>M PIQUET CARON<br>ST CIER SUR GIRONDE (33)           | <b>38</b> <b>Miel, Pains d'épices</b><br><b>LES BALADINS</b><br>M LUGAN<br>ALLAS-BOCAGE (17)                     |   |



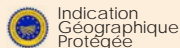
Producteur



Restauration



Label Rouge



Indication  
Géographique  
Protégée



Appellation  
d'origine  
contrôlée



Agriculture BIO



## VILLAGE DES TRANSITIONS P. 23-24

50 LES PRODUCTEURS  
DE HAUTE GIRONDE  
HAUTE GIRONDE (33)

51 ESAT LA PAILLERIE  
BRAUD ET ST LOUIS (33)

52 FOYER EVA  
BRAUD ET ST LOUIS (33)

53 SMICVAL - HAPPY VERS  
REIGNAC (33)

54 LES EPICIERIS DE  
L'ESTUAIRE  
ST CIER SUR GIRONDE (33)

55 LES CHAMPS DU POSSIBLE  
ÉTAULIERS (33)  
SMICVAL,  
HAPPY VINTAGE CLUB  
BLAYE (33)

56 MAQUILLAGE - PHOTO

57 TERRES D'OISEAUX  
BRAUD ET ST LOUIS (33)

58 ASSO LA FABRIQUE  
DES SOLIDARITÉS  
ÉTAULIERS (33)

59 CEPAHGES CCE  
HAUTE GIRONDE (33)

60 CNPE DU BLAYAIS  
ODYSSELEC  
BRAUD ET ST LOUIS (33)

61 SORTIE VÉLO  
NATURA 2000  
CCE (33)

## SALLE DES FÊTES

DÉMOS DE CHEFS, BATTLES P. 18-21

## JARDIN BAFFORT

LES OFF DU QKF, MICRO FOLIE TERRES  
D'ESTUAIRE VOIR P. 16

## MINI FERME CALIFOURCHON



## LÉGENDE

- Asperges
- Salés
- Plats chauds
- Sucrés
- Vins et Spiritueux

- Tables
- Tables couvertes
- Démonstrations recettes  
Salle des fêtes
- Les OFF du QKF
- Micro Folie

- Omelette Géante
- Scène Gambetta
- Vente PASS omelette
- Accueil principal
- Accueil Gambetta
- Accueil enfant

- Scène des Halles
- WC - Toilettes sèches
- Point rencontre calèche
- Point rencontre aspergeraie

## PARKINGS RÉSERVÉS

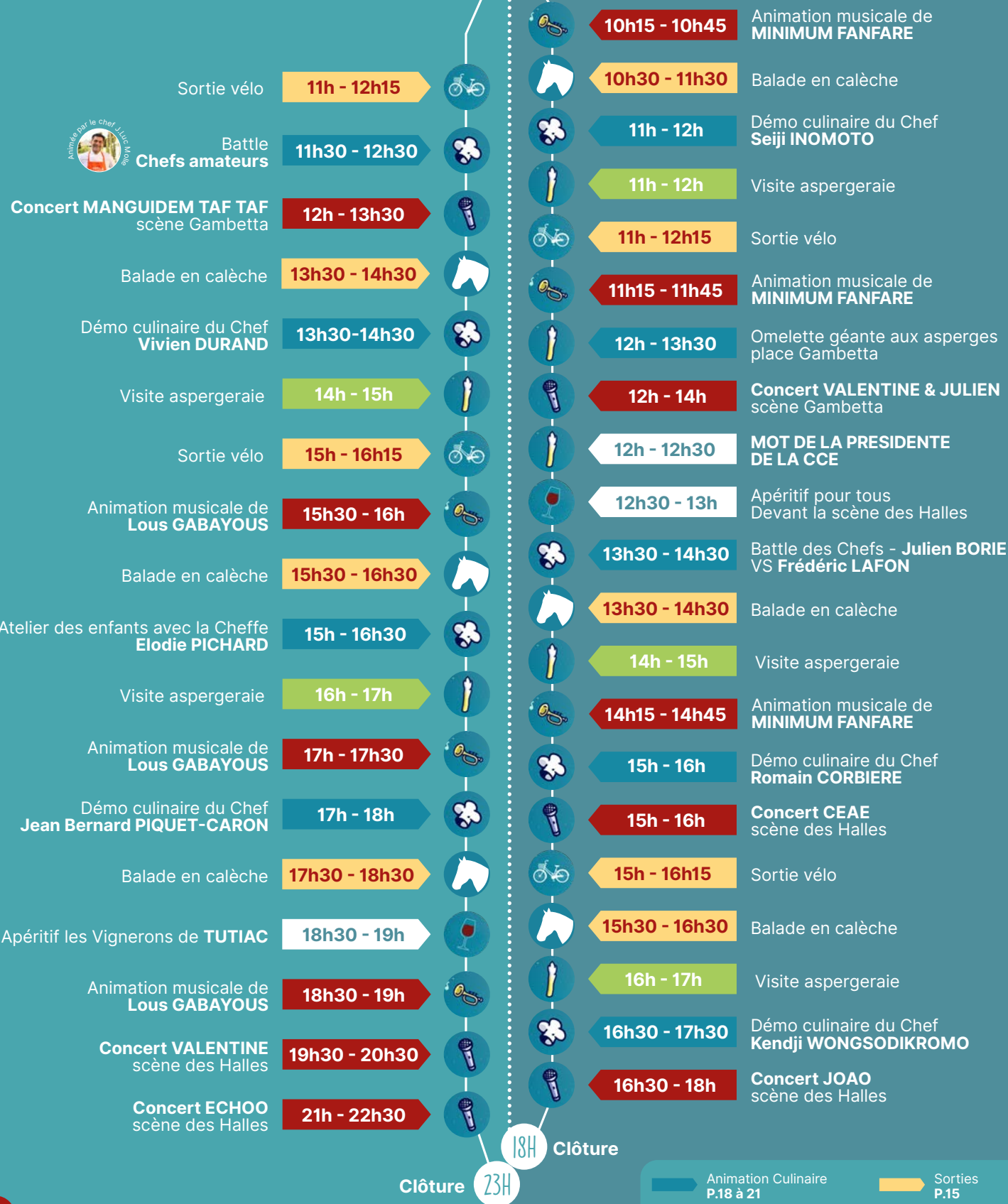
P<sub>1</sub> P<sub>2</sub> Parking Visiteurs

P Parking PMR

# PROGRAMME SAMEDI DE 10H À 23H

# PROGRAMME DIMANCHE DE 10H À 18H

Ouverture  
10H





# LES BANDAS EN DÉAMBULATION


## LOUS GABAYOUS

La Banda Lous Gabayous, c'est une vingtaine de musiciens qui met l'ambiance partout sur le territoire. Le sens du rythme et de la fête, rencontre avec ces amoureux des instruments à vent...

Créée en 1987 par Roland Joubert, la fanfare a depuis, évolué avec des airs plus festifs sous l'appellation **BANDA LOUS GABAYOUS**, pour faire référence au Pays Gabaye du Nord Gironde. La direction musicale est assurée par Maxime Joubert, le petit-fils du fondateur, diplômé du conservatoire de musique de Bordeaux.

Ce groupe de musiciens âgés de 15 à 70 ans, anime feu d'artifice, fête de village, repas et de mariage en s'adaptant à l'ambiance souhaitée. A chaque fois, c'est la transmission de leur passion qui s'opère avec l'envie de bouger et de danser.

 @BandaLousGabayous  
 @gabayous

 @lousgabayous



**SAMEDI 15H30-17H-18H30**



## MINIMUM FANFARE

En 2005, 2 musiciens partent animer une soirée en Belgique. Le Minimum Fanfare était né ! Face au succès, le groupe se dissout ! En 2011, il se reforme avec 10 potes.

Issus pour la plupart des écoles de musique de l'Entre-deux-Mers ces amis aiment partager l'ivresse... du spectacle avec le public !

Ensemble, ils écument les festivals et manifestations en tous genres, à la recherche de rencontres, de partage, de convivialité, d'échanges.

 @Minimun Fanfare  @minimumfanfare7867



**DIMANCHE 10H15-11H15-14H15**



LA FÊTE DE L'ASPERGE EST UN ÉVÈNEMENT RESPONSABLE ET S'ENGAGE CHAQUE ANNÉE UN PEU PLUS DANS CETTE VOIE



RECYCLAGE DES BIODÉCHETS  
À LA FERME HAPPY'VERS  
À REIGNAC



AMÈNE TA GOURDE ET  
TES COUVERTS






# 6 CONCERTS

## MANGUIDEM TAFTAF

Au sein du trio MANGUIDEM TAFTAF résonne cette envie de voyage à la découverte d'autres cultures, de rencontres humaines, d'échanges sensibles, de circulations d'énergies !

L'univers musical du trio s'oriente vers des compositions aux couleurs Jazz new-Orleans, aux influences éthiopiennes, caraïbéennes Groove, Funk, Afro-beat et des ballades plus sensibles et délicates.

 @Manguidem Taftaf  
 @manguidemtaftaf

 @manguidemtaftaf  
[www.manguidemtaftaf.com](http://www.manguidemtaftaf.com)



SAMEDI 12H À 13H30

Scène Gambetta



SAMEDI 19H30 À 20H30



Scène des Halles


## VALENTINE

Ils sont trois, ils sont de Bordeaux et ils ont des vestes en cuir : c'est le groupe rock alternatif VALENTINE.

Leurs compositions engagées en français sont les échos d'une génération en quête de changement. A travers une énergie brute incontestable et une musique rock fusionnant rap et électro, Valentine fait exploser les décibels et jumper les foules !

Une expérience live à ne pas manquer !



 @valentinemusicoff  
 @valentinemusicoff


 @ValentineMusic

## ECHOO

EchOo, est un groupe de reprises basé à Bordeaux. Deux guitares, deux voix, et un batteur/percussionniste pour un répertoire de reprises des meilleurs standards Pop-Rock et hits modernes !

Avec ses guitares acoustiques électrifiées et ses voix en harmonie, le groupe EchOo enchaîne les chansons avec rythme et énergie pour un spectacle dé-tonnant !

 @EchOo  
 @EchOo

 @echoo.bordeaux



SAMEDI 21H À 22H30

Scène des Halles

# VALENTINE & JULIEN

Un duo guitare voix suave et tendre, énergique et puissant à la fois...d'Amy Winehouse à Gainsbourg, de Ray Charles à Niagara, des Red hot à Jacques Dutronc !

Découvrez aussi les compositions originales de Valentine et Julien en français et en anglais. Partage, sourires et convivialité au rendez-vous !

f @valentine&julien  
y @ValentineetJulien

ig @valentine.musique



DIMANCHE 16H30 À 18H

Scène des Halles



DIMANCHE 12H À 14H

Scène Gambetta

## JOAO

Né en Guadeloupe, élevé dans différentes îles des Antilles et résidant désormais sur l'île d'Oléron, Joao (prénom néologisme reliant la joie et l'eau) partage sa vie entre ses deux passions : la musique et le surf.

Ses compositions, empreintes de naturel et d'authenticité, tracent les contours d'un univers folk épuré, bercé par une suave intensité qui doit beaucoup à sa voix pure aux teintes plurielles.

À 23 ans, cet auteur-compositeur-interprète délivre au travers de ses chansons des messages de paix, de solidarité et de réflexion sur soi-même.

f @JOAO  
y @joao-music-off

ig @joao\_music\_off

## CEAE

Les musiciens des ateliers Musiques actuelles du CEAE, accompagnés par leur professeur Laure Fréjacques, s'installent sur la grande scène pour 1h de chansons pop, soul, reggae et rock.

Venez nombreux écouter leur répertoire plein d'énergie !

Le CEAE vous donne RDV lors de leur **portes ouvertes le Samedi 25 mai** à St Ciers/Gironde  
Tél : 05 57 32 51 76  
Mail : ceae@cc-estuaire.fr

DIMANCHE 15H À 16H

Scène des Halles



# UNE FÊTE DES ENFANTS

Gratuit



## MINI-FERME CALIFOURCHON

Bienvenue dans la mini ferme pédagogique et d'animations de l'**Association Califourchon** basée à Cézac.

Entrez dans l'univers farfelu de cette mini-ferme et découvrez les nombreux animaux et les différentes activités ludiques.

### Au programme :

- Rencontre avec les animaux
- Balades en poney
- Tétées des cabris



## JEUX ET MANEGE

Cette année, la fête de l'asperge accueille un manège écologique à propulsion parentale, de quoi ravir les enfants de 0 à 10 ans ! A découvrir sur la place Gambetta.

C'est également l'occasion de partager un moment en famille autour des jeux artistiques et artisanaux d'antan pour les petits et les plus grands ! A découvrir sur la place Gambetta et sur la mini ferme.

SAMEDI ET DIMANCHE TOUTE LA JOURNÉE

## MAQUILLAGE & PHOTO

Pour les enfants...et pour les grands !

1 photo souvenir seule **2€**

1 maquillage + 1 photo souvenir **3€**

SAMEDI / 14H À 18H

DIMANCHE / 10H À 12H ET 14H À 18H

STAND

56



# DES ANIMATIONS POUR TOUS

## SORTIE VÉLO

Cette année, la fête de l'asperge se fait aussi à vélo ! Un itinéraire cycliste est ouvert au public durant tout le weekend et vous permet ainsi de découvrir les paysages caractéristiques du territoire : les champs d'asperges, les cultures maraîchères, les prairies naturelles du marais, la visite de la coopérative d'asperges ...

Balades commentées. Prêt de vélos disponible, durée 1h15. Itinéraire en libre accès aux cyclistes venant avec leur vélo, durée du tour : 30-45 min.

**Inscription obligatoire : 07 78 47 66 37**

**Ouvert à tous.**

RÉSA STAND  
61



SAMEDI ET DIMANCHE 11H-15H



SAMEDI / 13H30-15H30-17H30

DIMANCHE / 10H30-13H30-15H30

## BALADE EN CALÈCHE 2€

L'association TRAIT 33 regroupe éleveurs et passionnés de chevaux de trait de toute la Gironde. Elle a pour objectif la promotion des différentes races de trait et participe avant tout à la sauvegarde de ces chevaux. Laissez-vous tenter par une balade en calèche au cœur du marais de la vergne !

**Départ à l'arrêt de bus  
devant la mairie  
Calèche couverte  
Durée : 1h/1h15**

RÉSA STAND ACCUEIL  
A1

## TERRES D'OISEAUX

STAND  
57

Partez à la découverte de la nature et de la biodiversité de notre territoire avec les ateliers proposés par les animateurs nature du parc ornithologique Terres d'Oiseaux. Jeux en bois à disposition tout au long du week end.

Ne manquez pas la Fête de la nature **le 25 & 26 mai** sur le site de Terres d'Oiseaux.

**+ d'infos et d'événements  
sur le guide Terres d'Oiseaux**





## LA MICRO FOLIE

Gratuit

### Qu'est-ce qu'une Micro-Folie ?

Une Micro-Folie est un musée numérique qui a pour objectif d'amener la culture au plus près des habitants. Ce projet national en partenariat avec les plus grands musées, vous permet de découvrir des chefs d'œuvres sur grand écran et d'approfondir vos connaissances sur tablettes et autre supports ludiques.

### Animations et Itinérance

Micro-Folie c'est aussi des ateliers créatifs, des jeux, des casques de réalité virtuelle pour une immersion à 360°... tout près de chez vous !

Tous les mois la Micro-Folie de l'Estuaire s'installe dans une nouvelle commune de la CCE.

Découvrez la Micro-Folie Terres d'Estuaire **Samedi 27 avril** et **Dimanche 28 avril de 10h à 18h** au sein de la Maison Baffort.

**Sans réservation.**

+ D'INFOS



## PROGRAMME QKF

La Maison Baffort abrite une Fabrique culturelle, entourée des futurs jardins publics de la commune d'Étauliers. Résidence, salle de répétition, concerts, soirées culturelles, ateliers d'artistes et coworking créatif sont proposés par la fédération Queskonfabrik.

Durant la Fête de l'Asperge, ce lieu abrite les OFF de l'événement !

Au programme : lectures musicales, contes pour enfant, expositions, buvette, petits concerts acoustiques, micro-folie et surprises tout au long du week end !

**Sans réservation.**

Gratuit





## UNE SALLE DE REPETITION à Étauliers

Pssst eh, toi, oui toi là ! Toi le musicien débutant, intermédiaire, confirmé, professionnel, qui pratique ton art seul ou en groupe. Eh bien QKF a ce qu'il te faut !! Une salle de répétition équipée t'attend dans les locaux de la fabrique Baffort : batterie, amplis guitare et basse, micros, enceintes et table de mix, canap' et frigo, tout y est !

Pour 15€ par mois et par musicien et une adhésion annuelle, tu auras le droit de venir faire (presque) tout le bruit que tu veux avec tes potes une fois par semaine pendant 4h !!!!





### LA FABRIQUE BAFFORT

FAIRE BATTRE LE CŒUR DE LA CULTURE

**Rockschool de 6 à 77 ans, Espace de résidence artistique avec ou sans hébergement**  
Salle de répétitions & Ateliers d'artistes  
Expositions, concerts....

[www.queskonfabrik.org](http://www.queskonfabrik.org)

Fédération d'acteurs culturels en Haute-Gironde



## Spécialisé dans les travaux ruraux

Je vous propose mes services

- Fauchage, débroussaillage des accotements et fossés
  - Elagage des routes ou chemins au lamier
  - Broyage forestier avec broyeur sur chenilles
  - Curage des fossés de bord de routes

N'hésitez pas à me contacter  
pour des questions techniques ainsi  
qu'un devis précis et

GRATUIT



SARL LES TRAVAUX DE L'ESTUAIRE  
14 Guillonnet  
33390 ANGLADE

06 85 21 34 55  
travaux.estuaire@sfr.fr

**axeo**  
SERVICES  
Particuliers & Professionnels

Services aux particuliers  
et aux professionnels

Entretien de la maison  
Nettoyage



Agence Haute Gironde  
59, rue Principale  
33820 ETAULIERS

n° 05 57 33 10 15  
[www.axeoservices.fr](http://www.axeoservices.fr)  
hautegironde@axeoservices.com

Société indépendante, membre du réseau AXEO Services, une marque de La Poste

**Intermarché**  
SUPER

**leDRIVE**

FIERS D'ÊTRE  
**PRODUCTEURS  
& COMMERÇANTS**

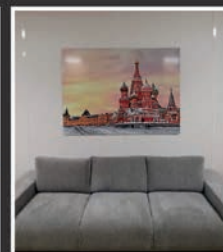


**Etauliers**

AGRÉE ENTREPRISE  
SOLIDAIRE D'UTILITÉ SOCIALE



L'entreprise adaptée de  
Communication Visuelle et Signalétique Industrielle  
**au coeur de vos projets.**



📍 Agence Ouest  
5 route de Saintonge  
Lieu dit La Mirandole  
33820 Braud-et-Saint-Louis  
T. 05 57 42 42 83  
contact@cvsi.fr

📍 Agence Est  
121 avenue des Bouquets  
ZAC des Bouquets  
83390 Cuers  
T. 04 94 91 67 07  
contact-se@cvsi.fr

📍 Agence Ile-de-France  
25-27 avenue de la Baltique  
91140 Villebon sur Yvette  
contact-idf@cvsi.fr

[www.cvsif.fr](http://www.cvsif.fr)

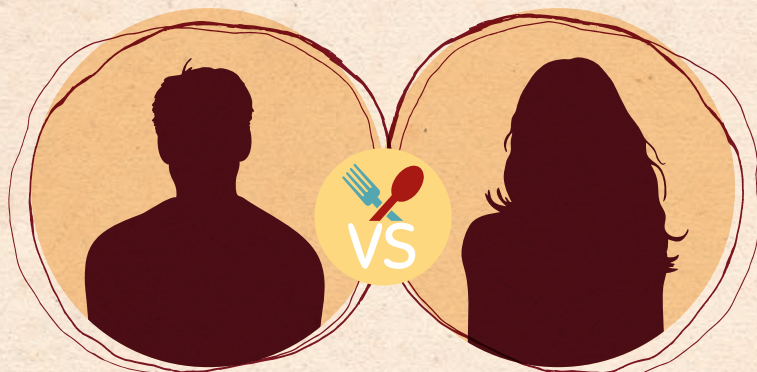




# LES ANIMATIONS CULINAIRES DU SAMEDI

1 battle, 1 atelier enfant, 2 démos

## CHEFS AMATEURS ISSUS DU GRAND PUBLIC



Pourquoi pas  
vous ?

Pourquoi pas  
vous ?

SAMEDI 11H30 À 12H30

Les battles de chefs s'ouvrent aussi aux amateurs !

Le principe ? Des passionné(e)s de cuisine coaché(e)s par le chef Jean-Luc Molle, réaliseront la recette de leur choix à base d'asperge du blayais bien sûr !

Au programme de cette battle : de la convivialité, du challenge, de la créativité, mais aussi, un jury et des récompenses pour couronner en beauté cette battle riche en émotion et en gourmandise !

Venez rencontrer et encourager ces chef(fes) cuisiniers d'un jour dans cette expérience culinaire et découvrez leurs belles recettes qui mettent en valeur le produit phare de la fête : L'asperge du blayais !

Vous souhaitez participer à cette battle ?

Contactez-nous avant le **19 Avril**  
à [contact@lafetedelasperge.com](mailto:contact@lafetedelasperge.com)



**VIVIEN DURAND**

SAMEDI 13H30 À 14H30

Vivien Durand a fait ses premières armes à Gassin, dans le golf de Saint-Tropez aux côtés de Thierry Thiercelin avant de rejoindre, en 2001, la brigade d'Alain Ducasse au Louis XV à Monaco.

Après un petit intermède irlandais, ce jeune cuisinier plein de fougue décide de revenir dans son Sud-Ouest natal, tout d'abord, comme second de Nicolas Masse au Grand-Hôtel de Saint-Jean-de-Luz (64) puis, en créant, en 2005, La Taverne Basque où il se fait très vite remarquer par les médias.

Deux ans plus tard, Vivien Durand pose ses valises à Hendaye- Béhobie (64), à deux pas de la frontière franco-espagnole, dans les caves Eguiazabal, rebaptisées le Lieu-dit Vin, où il décroche en 2013 sa première étoile au guide Michelin.

Mais se sentant trop à l'étroit, l'homme à la barbichette quitte le Pays Basque pour rejoindre, en mars 2014, Lormont, en périphérie de Bordeaux. Succédant à Jean-Marie Amat, il prend la direction des cuisines du « Prince Noir ».



1 rue du Prince Noir  
33310 LORMONT  
05 56 06 12 52  
[leprincenoir-restaurant.fr](http://leprincenoir-restaurant.fr)



Animées par le chef J. Luc Molle



Grands classiques de la fête de l'asperge, retrouvez ces moments de générosité et de plaisir animés par notre ambassadeur, le chef Jean-Luc Molle qui contribue à la réalisation et à la réussite de ces instants culinaires depuis maintenant 10 ans ! Merci !

Cette année encore, venez rencontrer les chefs partenaires, lors des démonstrations de recettes et des battles... à base d'asperges du blayais bien sûr !

## ATELIER DES ENFANTS



**PAR LA CHEFFE  
ELODIE PICHARD**

**SAMEDI 15H À 16H30**

Elodie et son conjoint Jérémie sont associés dans l'aventure « d'une idée de restaurant pensé à deux » : le CRU Restaurant.

Tous les plats sont faits maison, jusque dans les plus grands détails. Tous les produits sont déclinés sous forme de tartares à partir de recettes originales pensées par la Cheffe Elodie Pichard.

Cheffe du Restaurant CRU à Bordeaux pendant 5 ans, elle est maintenant Cheffe à domicile et compose sa cuisine avec des notes contemporaines et des touches de sobriété.





Votre enfant a entre **8 et 12 ans** et souhaite participer ? Inscription par mail jusqu'au **22 avril** à [contact@lafetedelasperge.com](mailto:contact@lafetedelasperge.com) ou à l'Accueil principal sur l'événement.

**Places limitées.**



Elodie Pichard, cheffe à domicile

 @CRU  @cru.lerestaurant

**CRU Restaurant**



**JEAN-BERNARD  
PIQUET-CARON**

**SAMEDI 17H À 18H**

Jean-Bernard Piquet Caron, né à Bordeaux en 1986, est un chef de cuisine et gérant passionné. Après des études de lettres, une formation en cuisine et un diplôme de conserveur, son parcours l'a conduit à travailler et à apprendre dans diverses cuisines à Nottingham, Genève, Itxassou, Oslo, Bordeaux, et Paris.

Son amour pour la transmission l'a amené à devenir professeur de cuisine aux apprentis d'Auteuil à Paris. Il a également été impliqué dans de nombreux projets liant l'art et la cuisine.

En 2022, avec sa compagne Margaux, cherchant à mettre en lumière le terroir de son enfance en Haute Gironde avec des approches novatrices, ils reprennent une guinguette, transformant l'espace en un bar à tapas.

Leur activité inclut également une partie traiteur chef à domicile, ainsi que des pop-up restaurants avec des concepts comme Bayou pour des smash burger et Délit pour les sandwiches au pastrami.



4B Quai Orio  
33820 SAINT CIER SUR GIRONDE  
06 14 46 49 23

[laguinguetteduportdescallonges.fr](http://laguinguetteduportdescallonges.fr)





# LES ANIMATIONS CULINAIRES DU DIMANCHE

1 battle, 3 démos



**SEIJI INOMOTO**

**DIMANCHE 11H À 12H**

Cuisinier professionnel venu il y a 20 ans du Japon pour s'imprégner et approfondir son savoir de la cuisine française, le Chef cuisinier japonais Seiji Inomoto, est un créateur de saveurs inédites.

Il a eu aujourd'hui la merveilleuse idée d'associer les deux cultures : la cuisine qu'il a apprise et celle qui lui est native.

Son restaurant « La table d'Inomoto » à Saint-André-de-Cubzac, à inspiration asiatique revisite ainsi les spécialités françaises.

Depuis 2020, la Table d'Inomoto est référencée au Guide Michelin avec la distinction «Bib gourmand».



85 Rue nationale,  
33240 Saint-André-de-Cubzac  
06 50 72 69 01  
[latabledinomoto.fr](http://latabledinomoto.fr)



**JULIEN BORIE**

En plein cœur de Bordeaux, Julien Borie et Pauline Celle ont ouvert Baston, un établissement qui propose de rassembler restauration et boulangerie. Le tout, dans la même pièce.

Baston c'est un restaurant & une micro-boulangerie. Pauline (boulangère) & Julien (cuisinier), y mêlent leurs aspirations et leurs savoir-faire dans un même lieu un peu hybride et à taille humaine. Côté restaurant, ils proposent des plats de saison et cuisinés en gardant comme fil rouge de nous proposer ce qu'ils aiment manger eux.

Côté boulangerie, ils proposent de gros pains à la coupe tous fermentés sur levain naturel avec des farines paysannes de la région.

**FRÉDÉRIC LAFON**

Issu d'un parcours classique en école d'hôtellerie, il effectue quelques saisons dans de grandes maisons comme le Relais de Margaux ou l'Alpes Hôtel Pralong 2000 à Courchevel. Il ouvre très vite un premier restaurant sur Bordeaux en 1997, puis un deuxième, L'oiseau Bleu dont il a été le chef jusqu'en 2019, avant de laisser la main à son Chef François Sauvêtre qui achète le restaurant en 2022.

Depuis 2019, Frédéric est Chef du Bistrot Côté zinc, avenue Thiers à Bordeaux. Il aime revisiter les classiques sans excès et avec raffinement accompagné par Sophie, sa femme.

**DIMANCHE 13H30 À 14H30**



50 rue du Hâ  
33000 BORDEAUX  
05 57 83 77 10  
[@bastonbordeaux](https://www.bastonbordeaux.com)



**CÔTÉ ZINC**

**Bistrot Côté zinc**  
129 avenue Thiers  
33100 BORDEAUX  
05 35 38 33 48  
[cotezinc.fr](http://cotezinc.fr)





Les défis seront gourmands et nos chefs aiguisent d'ores et déjà leurs couteaux pour ces animations culinaires tant attendues.

Au programme : des démonstrations de recettes originales, qui seront chacune suivies d'une dégustation de vin choisi par nos producteurs, en accord avec chaque plat proposé.

Et bien sûr une battle de chefs : 2 chefs auront la tâche de cuisiner un plat à partir d'un panier surprise concocté par le chef Jean-Luc Molle. C'est le public qui désignera le vainqueur sous l'œil bienveillant du chef Molle !



**ROMAIN CORBIERE**

**DIMANCHE 15H À 16H**

Chef Corbière: « Romain Corbière a grandi à Bordeaux dans une famille de gourmets et de gourmands.

Après l'école hôtelière, il décide de faire ses armes aux côtés d'Alain Ducasse pendant plus de douze ans ! Il fait ses premiers pas de chef à l'Hôtel du Parc à Paris où il obtient sa première étoile en combinant les signatures gastronomiques d'Alain Ducasse et de Joël Robuchon.

Aiment partager et transmettre son savoir, il se voit confier l'ouverture de L'Ecole de cuisine Alain Ducasse à Paris. Quelques années plus tard, il donne vie à sa propre identité culinaire au Restaurant des Rois, à Beaulieu-sur-Mer.

Appelé par ses racines, il décide de rentrer sur ses terres bordelaises en 2015 et après plusieurs expériences dont la direction des cuisines de L'Intercontinental Bordeaux Le Grand Hotel ; il passe le cap de l'entrepreneuriat en associant son savoir-faire à ceux de Marie, sa sœur, et de Bertrand, son beau-frère, pour inventer et faire vivre à leur clients une nouvelle expérience, ils ouvrent en Novembre 2021 l'Auberge Urbaine Zéphirine et le comptoir gourmand Le Zeph' ! »



65 rue Abbé de l'Epée  
33000 Bordeaux  
09 72 45 55 36  
[zephirine.fr](http://zephirine.fr)



**KENDJI WONGSODIKROMO**

**DIMANCHE 16H30 À 17H30**

Néo calédonien, arrivé en France à l'âge de 15 ans, il a fait ses classes chez Jean-Claude Tellechea à Bayonne puis chez Rolland Mazeres au Centenaire aux Eyzies de Tayac ainsi que dans différentes maisons familiales dans le Sud-Ouest reconnues par le "Guide Rouge".

Aujourd'hui, Chef Propriétaire, installé depuis mars 2015 à Pomerol à La Table de Catusseau, il pratique une cuisine moderne utilisant des produits frais de saison mettant en valeur la saveur et les goûts.



86 rue de Catusseau  
33500 POMEROL  
05 57 84 40 40  
[latabledecatusseau.fr](http://latabledecatusseau.fr)



# LE VILLAGE DES TRANSITIONS

## CONSOMMEZ EN CIRCUIT-COURT

EN CONTINUE PENDANT LE WEEKEND



Venez à la rencontre **des producteurs et productrices de Haute Gironde** qui vous attendent sur le **stand n°50** avec des tisanes, des sirops, du miel, de la viande, des plants de plantes médicinales. Adoptez une consommation alimentaire plus durable en achetant local ! Découvrez le guide des producteurs en ligne : [www.producteurs-haute-gironde.fr](http://www.producteurs-haute-gironde.fr)

## SOYONS SOLIDAIRES

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND



Sur le **stand n°51** l'**ESAT de la Paillerie**, situé à Braud et Saint-Louis permet aux personnes orientées par la MDPH, d'exercer un métier et de bénéficier d'un accompagnement médico-social. Vente de paniers garnis de produits locaux, de plants et compositions sur leur stand.

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND



Sur le **stand n°52** «**EVA, Espace de Vie et d'Accueil de l'Estuaire**», est une association située à Braud et St-Louis accueillant des adultes en situation de handicap mental. Découvrez les créations réalisées par les résidents à partir de matériaux recyclés.

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND — HORAIRES ET INSCRIPTIONS AUX ATELIERS SUR LE STAND



Retrouvez sur le **stand n°54** l'association «**Les Epiciers De l'Estuaire**». Son activité principale consiste à proposer chaque semaine une vente alimentaire itinérante, à bas coût, aux personnes des communes de la CCE qui rencontrent des difficultés. Au programme des ateliers « Cuisine facile » avec des produits proposés à l'épicerie, le jeu du « **Just'P'titPrix** » et autres animations « **sur'prix'z** » sur le stand.

**4 personnes maximum par atelier, Inscription sur le stand.**

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND



Retrouvez sur le **stand n°58** **La Fabrique des solidarités de l'Estuaire**, vitrine du projet Territoire Zéro Chômage de Longue Durée, portée par la CCE. L'association, menée par des volontaires engagés dans la démarche, va permettre d'identifier des activités économiques porteuses d'emplois sur le territoire et sur les 5 communes engagées.



Pour répondre aux grands enjeux environnementaux, ceux du changement climatique, de la rareté des ressources, de la perte accélérée de la biodiversité et de la multiplication des risques sanitaires environnementaux, nous devons évoluer vers un nouveau modèle économique social et solidaire, un modèle de développement durable qui renouvelle nos façons de consommer, de produire, de travailler, de vivre ensemble. Les gestes positifs exercent une réelle influence, les acteurs du territoire de la CCE vous proposent quelques pistes pour agir sur le village des transitions.



## RECYCLEZ, RÉEMPLOYEZ

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND

Au sein du village des transitions retrouvez la **bibliomobile**, traditionnel « **Troc de livres** » : ne jetez plus vos livres, venez les déposer sur le stand et ou en récupérer ! Donner c'est aussi faire bénéficier d'une seconde vie aux objets limitant l'utilisation de nouvelles matières premières.

DIMANCHE UNIQUEMENT — ATELIERS ADULTES ET ENFANTS — HORAIRES ET INSCRIPTIONS SUR LE STAND



**Happy vintage club**, entreprise basée à Blaye, est sur le **stand n°55** pour animer des ateliers zéro déchets tout au long de la journée : Venez fabriquer votre poudre lave-vaisselle, hôtels à insectes, éponges tawashis, déodorant écologique ou simplement échanger avec l'animatrice sur les gestes éco-responsables du quotidien.

## GÉREZ MIEUX VOS DÉCHETS, TOUS AU COMPOST !

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND — PAUSE DE 12H À 13H45



Sur le **stand n°53** du **SMICVAL**, retrouvez Happy'Vers, la ferme pédagogique lombricole située à Reignac. Au programme : démonstration de lombricompostage, cet art de cultiver au naturel grâce aux vers à compost, conte pour enfants sur les sols vivants, et atelier plantation de graines.

SAMEDI UNIQUEMENT — BALADES GOURMANDES 11H30 — INSCRIPTIONS SUR LE STAND — DÉPARTS ENTRE 12H ET 16H



Retrouvez sur le **stand n°55** l'association **Les champs du possible**, Espace de Vie sociale à Etauliers, qui offre un lieu ressource, un espace partagé de rencontres, d'entraides et de loisirs culturels. Parcourez la commune de manière insolite avec la Balade gourmande des colibris avec 4 points d'étapes dégustation. Payant, renseignements sur le stand.

## ENTREZ DANS LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE ET SOCIÉTALE

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND



Sur le **stand n°60** du **CNPE du Blayais** venez découvrir comment sont produites nos énergies, appréhender les grands challenges de notre temps et penser les solutions de demain via un casque de réalité virtuelle avec l'animation EDF Odysselec.

EN CONTINU PENDANT LE WEEKEND



SUR INSCRIPTION



Le **Laboratoire d'Innovation Territoriale CEPA(H)GES** (acronyme pour Construire Ensemble les Pratiques Agricoles en Haute Gironde pour l'Environnement et la Santé) vous propose de participer à un **Serious Game** et d'écouter le territoire par la série de 11 podcasts « la Haute Gironde en transition » qui invite une quarantaine de voix, viticulteurs, professionnels de santé, riverains, chercheurs, élus à partager leur vision de la viticulture contemporaine.

# MERCI À TOUS NOS PARTENAIRES !

## PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



Nous tenons à remercier également les 14 communes de la Communauté de communes de l'Estuaire, ainsi que les communes de Blaye, Montendre et la CDC du Cubzaguais, CDC de Blaye et CDC Haute Saintonge pour leur soutien technique.

## PARTENAIRES PRIVÉS



## RESTAURATEURS



Ce magazine est distribué par notre  
partenaire officiel



### CONTACT :

Tél : 05 57 42 61 99  
contact@lafetedelasperge.com  
www.lafetedelasperge.com



Une énergie commune !