

LES ASPERGES

- sauvages ou cultivées
- blanches, vertes ou violettes
- accompagnées d'une vinaigrette, d'une sauce hollandaise ou d'une simple mayonnaise en gratiné, en velouté, ...
- **il existe des asperges pour tous les goûts**



Les variétés : De sa couleur dépend son goût

L'asperge blanche :

- protégée des rayons de soleil, elle pousse uniquement sous terre
- principalement cultivée en Alsace, en Camargue et dans les Landes
- très savoureuse et extra tendre

L'asperge verte :

- elle pousse entièrement à l'air libre
- le goût le plus prononcé
- pas besoin de l'éplucher, elle est prête à consommer

L'asperge violette :

- elle pointe son nez en dehors de la butte, juste le temps de se colorer sous l'effet de la lumière.
- un peu **plus fruitée**



Les nuisibles

➤ la **mouche de l'asperge**

➤ les dégâts occasionnés par les **rongeurs**

- par les galeries creusées directement au niveau de la griffe
- par la consommation d'asperges



➤ les maladies, telles que

- la **rouille**
- la **stemphyliose**

De la terre à l'assiette

La terre a toute son importance car elle apporte à l'asperge le goût du terroir

Au début, il y a la griffe

- délai de trois saisons entre l'année 1, où les griffes sont plantées, et l'année 3, celle de la première récolte.
- sur la griffe se développe chaque année des pousses appelées « **turions** ». Ce sont ces pousses qui sont récoltées et consommées



En été

- **végétation verte et touffue**, qui peut dépasser 1m50
- c'est l'énergie emmagasinée par cette végétation qui va permettre à la racine de développer de beaux turions au printemps



En hiver

- broyage de cette masse végétale
- repos hivernal

Au printemps suivant

- couverture par une **butte de terre** d'environ 35cm de hauteur
- pose de **bâches plastiques** (noires, blanches ou transparentes)
- pour permettre une croissance plus rapide, protéger de la lumière et conserver la blancheur de l'asperge



La récolte

- délai de 3 semaines entre la pose des bâches et la récolte des premiers turions
- l'asperge pousse en 2 à 3 jours, **jusqu'à 15 cm en une journée**
- récoltée à la main quotidiennement
- rendement de 10-15 kg / hectare / jour en début de saison
- en cas de forte chaleur, rendement de 100-150 kg / hectare / jour



Le conditionnement

- **transport rapide** à l'exploitation pour garder la fraîcheur, donc toute la saveur du produit
- trempées dans un bain d'eau froide pour créer un **choc thermique**
- soigneusement lavées, triées, calibrées, pesées, coupe du talon
- et pour finir, elles sont conditionnées en botte
- conservation au frigo



Un peu de nutrition

- **riche en potassium, en magnésium et en vitamines**
- relativement peu calorique
- légère et digeste
- les Français en consomment en moyenne 400 grammes par personne et par an

À condition bien sûr de savoir limiter la sauce d'accompagnement !



Quelques chiffres

Sur la production d'asperges

- Europe : 248 000 tonnes
 - l'Allemagne est le premier pays producteur d'asperge
 - la France est 4^e

- **France : 19 000 tonnes**
 - Aquitaine Limousin Poitou-Charentes: 33%
 - Languedoc-Roussillon Midi-Pyrénées: 25%
 - **Alsace Champagne-Ardenne Lorraine: 13%**
 - Centre Val de Loire : 6%

- **Alsace : 1 338 tonnes pour 225 producteurs**
- Bas-Rhin : 1 040 tonnes
- Haut-Rhin : 298 tonnes



Sur la surface récoltée

- France : 4 483 hectares
- **Alsace : 480 hectares**

La coopérative de Hoerdts regroupe 30 producteurs et représente 70 % de la production régionale

LA RHUBARBE

- originaire d'Asie
- plante rustique et vivace
- caractérisée par sa **chair acidulée**



- une tige de rhubarbe pèse **80 grammes en moyenne**
- un plan peut atteindre une hauteur de plus d'un mètre
- subsiste plus d'une dizaine d'années au même endroit
- la souche est éclatée pour être **replantée en pleine terre**
- **peu d'entretien**



La récolte

- **de la mi-avril au mois de septembre**
- dès la 3^e année
- les tiges sont tirées hors de terre à la main
- commercialisée privée de ses feuilles, car elles sont toxiques

Comment et pourquoi en consommer ...

- en tarte, compote, confiture et autre crumble ...
- **pauvre en calories**
- riche en calcium, magnésium, potassium et en phosphore



Autres utilisations

- **en purin ou en décoction**, c'est un excellent insecticide
- pour le compost

Son ennemi

- un champignon nommé verticillium

Produits de saison obligent, pour ce 3^e volet, je suis allée à la rencontre de la famille JENNER, productrice de fruits et légumes, et me suis plus particulièrement intéressée à la production des asperges et de la rhubarbe.



Gilles, parlez-nous de cette activité ...

La surface utilisée pour la production d'asperges s'élève à 2 hectares et 50 ares ont été plantés cette année pour une première récolte dans 2 ans. Cela fait une cinquantaine de rangées d'asperges en production.

Pour la rhubarbe, nous en avons planté une surface de 50 ares.

En cette période de forte activité, nous faisons appel à des saisonniers, 6 à la cueillette des asperges et 4 à la préparation des produits à la ferme.

Pendant la saison 2016, nous avons récoltés pas loin de 15 tonnes d'asperges et 3 tonnes de rhubarbes !

En moyenne, nous cueillons 20 à 30 kg de rhubarbes par jour et pour les asperges, cela dépend de la météo : 100 kg lors de conditions normales, cela peut grimper jusqu'à 250 à 300 kg en cas de forte chaleur.

La météo a un grand impact sur les quantités récoltées, pour exemple une rangée d'asperges va produire :

- 1 corbeille lorsqu'il fait froid ;
- 2 corbeilles et demie en temps normaux ;
- jusqu'à 5 corbeilles en cas de fortes chaleurs.

Nous mettons en moyenne 45 minutes à 1h pour faire une rangée et une corbeille fournira 4 à 5 kg d'asperges finies.



Et des spécificités de ces productions ...

Les plants d'asperges ont une durée de vie de 10 ans environ, leur rendement plein intervient entre la 4^e et la 6^e année. Il est déconseillé de replanter les plants au même endroit.

La rhubarbe, quant à elle, doit être éclatée et replantée tous les 15 ans environ, il faut attendre la 3^e année pour disposer d'une récolte satisfaisante.

Pour assurer une continuité dans la récolte d'asperges, notre soixantaine de rangées a des degrés de maturité différents :

- 12 rangées de variétés précoces ont été plantées en 2017 (les griffes ont 1 an lorsqu'elles sont plantées). Elles ne sont pas visibles actuellement.
- 12 rangées de variétés précoces ont 3 ans, la récolte ne durera que 5 semaines cette année, afin de préserver le plant ;
- 13 rangées de variétés tardives ont 4 ans et sont entrées dans leur phase la plus productive ;
- 25 rangées de variétés précoces et tardives ont 7 ans, et sont entrées dans leur phase de déclin.

La saison s'étale d'avril à fin mai et dure de 6 à 8 semaines (en fonction des conditions météo et de la demande des clients).

La culture de l'asperge nécessite un temps pluvieux en été (période cruciale pour le développement du plant et la production l'année suivante) et de la chaleur pendant la récolte.

La rhubarbe adore l'humidité tout au long de l'année.



Quels sont les nuisibles présents à Lampertheim ?

Chez nous, l'asperge est victime du taupin (il s'agit d'un ver), de la mouche de l'asperge (qui apparaît vers la mi-juillet), et des maladies tels que la rouille et la stemphyliose.

Nous sommes contraints de traiter, après la récolte, la végétation touffue. 1 à 2 traitements insecticides contre la mouche, et un traitement fongicide tous les 15 jours entre la mi-juin et fin septembre contre les maladies.

La rhubarbe est quant à elle « zéro phyto ». Seul de l'engrais est épandu avant la récolte.

Beau succès de la vente directe

Nous réalisons 75 à 80 % de la vente en direct à la ferme, le reste est amené à la coopérative. Notre clientèle est essentiellement composée de particuliers.

Les maîtres mots de notre exploitation sont qualité et fraîcheur !